

Weckt Kindheitserinnerungen: das neue Cailler-Branche Brötli – aus hochwertigen Schweizer Rohstoffen und Kakao aus fairem Handel



Schulranzen von J. Berger GmbH in Schaffhausen

## Hiestand dreht die Zeit zurück

**Die Bäckerei Hiestand legt zum 50-jährigen Jubiläum beliebte Backwaren-Klassiker neu auf. Eine dieser neuen Kreationen, das Cailler-Branche Brötli, gibt's jetzt ofenfrisch in Ihrem Volg.**

Schliessen Sie die Augen. Und denken Sie zurück an gute alte Zeiten ihrer Kindheit. Sehen Sie Ihre Mutter, wie Sie Ihnen Znüni oder Zvieri zubereitet? Ein Stück Brot mit einem Reiheli Milchschoggi – stimmt's?

### Inspiziert von alten Klassikern

Das neue Cailler-Branche Brötli ist einer dieser beliebten Klassiker, welches die Bäckerei Hiestand zu ihrem 50. Geburtstag neu interpretiert hat. Bäckermeister und Produktentwickler haben sich von Erinnerungen aus der Kindheit und der umfangreichen Hiestand-Rezeptsammlung goldener Back-

traditionen inspirieren lassen. Entstanden ist eine neue Köstlichkeit, die es mit des Schweizers liebstem Schoggigipfel aufnehmen kann: dem Cailler-Gipfel – einer vorzüglichen Kombination aus Hiestand-Buttergipfel und einem Cailler-Branche. Als ihn Fredy Hiestand vor über 20 Jahren kreierte, hatte er auch nur das vor Augen: ein Stück Brot und ein Reiheli Schoggi.

### Nur gute, reine Zutaten

Für Entwicklung und Rezeptur der Cailler-Branche Brötli hat man sich ebenfalls ganz der Ursprünglichkeit des Zvieris verschrieben. Die Hiestand Bäcker verwenden dafür

nur bestes, naturbelassenes IP-Suisse-Mehl, reinen Sauerteig, Hefe, Salz und Wasser und kneten es zu einem feinen Bürliteig. Nach der erforderlichen Ruhezeit wickeln geschickte Hände das Cailler-Branche mit Fairtrade-Kakao in den Teig, um dann die Brötli knusprig vorzubacken und tiefzukühlen. Und in Ihrem Volg-Laden werden die Cailler-Branche Brötli schliesslich fertig gebacken, um Sie ofenfrisch verwöhnen zu können. – Also, schliessen Sie die Augen.

**Hiestand**   
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK