



**Sant'Abbondio**

NATÜRLICHER BROTGENUSS

*aus den Alpen*





# Unsere Spezialität aus den Alpen

In einem Dörfchen am linken Seeufer des Lago Maggiore befindet sich die Bäckerei von Renato Gobbi. In seiner Backstube entstand die bekannte und beliebte Brot-Spezialität, benannt nach dem Dorf Sant'Abbondio.

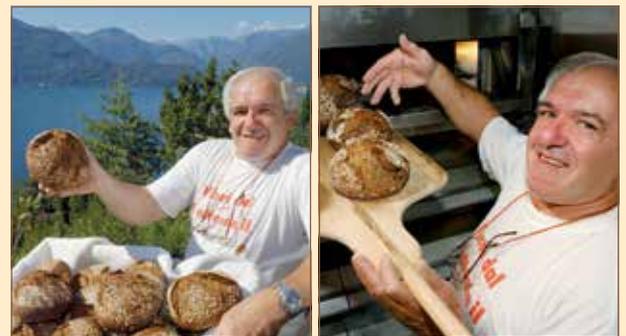
Die Idee zu diesem Brot entstand vor zwanzig Jahren auf Anregung der Feriengäste aus der Deutschschweiz. Sie verlangten dunkle und aromatische Brote. Dank seiner langjährigen Erfahrung im Bäckerhandwerk gelang es dem passionierten Bäckermeister, aus vielen, sehr reichhaltigen Zutaten ein Brot mit einem eigenen Charakter und einem sehr ausgeprägten Aroma herzustellen.

Bald wurde «Il pane di Sant'Abbondio» weit über die Region hinaus bekannt.

Dieses Brot stößt auf reges Interesse innerhalb der Bäckerschaft. Durch die sehr lange Teigruhe und eine spezielle Backmethode erhält es ausreichend Gärzeit, um sein volles Aroma zu entfalten. Außerdem bleibt es länger frisch als herkömmliche Saatenbrote.

Damit möglichst viele Bäcker von diesem Rezept profitieren können, trat Renato Gobbi die Herstellungs- und Vermarktungsrechte ab.

Decker + Mönch hat die Lizenzvergabe und den Vertrieb in Deutschland übernommen.



Renato Gobbi, Bäcker aus Leidenschaft



*Schmeck die Alpen*





## Werden Sie Sant'Abbondio-Bäcker

# *Herzhaftes Tessiner Brot aus Ihrer Backstube*

Der interessante Gegensatz von knuspriger Kruste und weicher, fruchtig-malziger Krume wird Ihre Kunden genauso überzeugen wie der ursprüngliche Brotduft.

Das Sant'Abbondio-Brot erfuhr in der Schweiz bereits kurz nach seiner Einführung sehr viel Interesse bei den handwerklich orientierten Bäckern und eine große Nachfrage bei den Konsumenten. Nun ist Sant'Abbondio auch in Deutschland als Lizenzprodukt erhältlich.

### **Ihre Vorteile als Sant'Abbondio-Bäcker**

- Es ist Ihr Produkt. Sie können Sant'Abbondio als Lizenznehmer exklusiv verkaufen.
- Ihr gesamtes Team erhält eine Fortbildung: vom Kneten bis zum Backen zeigen wir Ihnen alle Herstellungsschritte und -verfahren, die das Qualitätsbrot

erfordert. Auch Ihr Verkaufspersonal wird speziell geschult.

- Wir garantieren höchste Qualität. Optik und Geschmack sind ausgezeichnet und rechtfertigen einen hohen Verkaufspreis, den die Kunden gerne bezahlen.
- Sant'Abbondio bringt echten Zusatzumsatz. Die Gewinnspanne steigt trotz höherer Materialkosten.
- Das wird Ihre Kunden überzeugen: Das Brot bleibt länger frisch als andere, dazu tragen die besonders lange Gärzeit und die hohe Wasseraufnahme bei.
- Nur Qualitätsbäcker dürfen Sant'Abbondio herstellen. So unterstreichen Sie Ihren guten Ruf und bleiben im Gespräch.
- Wir unterstützen Sie durch dynamisches Marketing und Werbung.



*Reiches Aroma  
ohne Konservierungsstoffe*





# Die Zutaten des «Pane di Sant'Abbondio»

Nach Tessiner Rezeptur wird das Brot aus hochwertigen Rohstoffen gebacken und ist dadurch reich an Vitaminen, Mineral- und Faserstoffen.

Es besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten, ist frei von Konservierungsstoffen und bleibt dennoch mehrere Tage frisch und aromatisch.

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| 1 Weizenmehl  | 6 Sonnenblumenkerne |
| 2 Roggenmehl  | 7 Haferflocken      |
| 3 Leinsamen   | 8 Weizenkleie       |
| 4 Sojamehl    | 9 Roggenmalz        |
| 5 Kürbiskerne |                     |



Dieses Brot mit seiner einzigartigen Struktur und seinem besonderen Aroma kann vielfältig belegt und kombiniert werden, zum Beispiel mit Fleisch, Käse oder Salaten.



# Der Steckbrief des Sant'Abbondio

Dunkles, aromatisches Saatenbrot, rustikal und dennoch fein im Geschmack.

Durch seine lange Gärzeit (48 Stunden Teigruhe) und eine spezielle Backmethode bleibt das Brot mehrere Tage frisch und behält dabei sein volles Aroma.

## **Optik:**

Rustikale Form, jedes Brot ein Einzelstück

## **Kruste:**

Knusprig, kräftig, rösch

## **Krume:**

Leicht unregelmäßig und feucht

## **Krumen-Färbung:**

Dunkelbraun

## **Geschmack:**

Erdnuss/Nuss, fruchtig-malzig

## **Hervorstechendes**

## **Aroma:**

Erdnuss/Nuss

## **Geruch:**

Ursprünglicher Brotduft



«Il pane di Sant'Abbondio»  
gewann die Goldmedaille bei der  
Swiss Bakery Trophy 2004.



NATÜRLICHER BROTTGENUSS

*aus den Alpen*

## Wir unterstützen Sie in Sachen Werbung

Als Lizenzgeber für Deutschland stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir wissen, wie man ein solches Produkt vermarkten muss und unterstützen Sie auf vielfältigste Weise. Denn: Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg.

Bei uns erhalten Sie nicht nur die Lizenz, sondern auch wichtige Informationen, eine umfassende Schulung sowie verschiedene Werbematerialien wie Flyer, Deckenhänger, Aufsteller, Brottüten und mehr.

Wir stellen Ihnen das Logo und unser Know-how zur Verfügung und lassen uns für Sie immer wieder Neues einfallen, um die Marke Sant'Abbondio noch bekannter zu machen.

**Sie sind das Brotfachgeschäft – wir der Spezialist für Getreideverarbeitung.**

**Nutzen Sie unser breites Angebot an Spezialmehlen. Unser Verkaufsteam steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.**

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Oder haben Sie noch Fragen?

Nutzen Sie einfach unser Kontaktformular per Fax, im Internet oder rufen Sie uns an – wir sind gerne für Sie da.

Ihr Markus Mönch

Sant'Abbondio Deutschland





# ...noch mehr Genuss

NATÜRLICH · TRADITIONELL · URSPRÜNGLICH · HANDWERKLICH

Probieren Sie doch noch unsere anderen, ganz urtypischen Brotsorten „Pain Paillasse“, „Huus Brot“ und „Pain du Soleil“ und kommen Sie auf den Genuss. **Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf!**



Sant'Abbondio Deutschland  
Decker + Mönch GmbH & Co. · Mönshheimer Mühle  
Pforzheimer Straße 8 · D-71297 Mönshheim

Tel.: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-0  
Fax: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-90

info@santabbondio.de  
www.santabbondio.de