

**Wilhelm Prünzte GmbH**

An der Landwehr 1  
D - 45883 Gelsenkirchen

fon: +49 209 94785-0  
fax: +49 209 94785-55  
mail: info@pruente-brot.de  
web: www.pruente-brot.de



# Prünzte

***Firmenprofil / Our profile***

Die Wilhelm Prünzte GmbH ist ein mittelständischer Familienbetrieb, der sich bereits seit 6 Generationen auf die Herstellung von hochwertigem Pumpernickel und Roggenvollkornbrot spezialisiert hat. Hervorgegangen aus einer kleinen Handwerksbäckerei im Münsterland, verstehen wir uns nach wie vor als ein traditioneller Bäckereibetrieb, bei dem die Handwerkskunst des Brotbackens groß geschrieben wird.

Natürlichkeit und Ursprünglichkeit sind die Garanten für guten Geschmack und Premium-Qualität. Deshalb möchten wir unser Brot als ein reines Naturprodukt erhalten. Wir verzichten bewusst auf jegliche Art von künstlichen Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln und verwenden ausschließlich unseren hauseigenen vollbiologischen Natursauerteig sowie sorgfältig ausgewählte Rohstoffe.

The Wilhelm Prünzte GmbH is a family-owned business, specialized in the production of highest quality Pumpernickel and whole grain rye bread. We proudly look back on 6 generations of baking experience. Having emerged from a small bakery in the Muensterland region in Northern Germany, we have continuously maintained the values of traditional baking. The art of bread-baking is the key guideline for all our business activities.

An authentic and natural taste guarantees a premium quality. That is why we aim to keep our bread as a pure product of nature. We intentionally refrain from all kinds of artificial additives and preservatives and exclusively use our homemade ecological sourdough and carefully selected raw materials.

***Sortiment / Product range***

Pumpernickel, Roggenvollkornbrot, Früchtebrot, Nussbrot

Original Westphalian Pumpernickel, Whole Grain Rye Bread, Fruit Rye Bread, Hazelnut Rye Bread

