

Bagerhuset

Tonny startede Bagerhuset Galten i 2012 og har butikker i Risskov, Århus V og Park Allé i Århus C. Derudover leverer vi til mange virksomheder i Østjylland.

Konceptet går ud på at levere et godt håndværk til gode priser. Vores brød er lavet fra bunden med egne melblandinger. Vi bruger ikke mix og halvfabrikata. Brødene er lavet på surdej og med et minimum af gær, hvilket fremhæver brødets smag.

Vores eftertragtede rugbrød er økologiske og uden hvedemel. Alle vores kager er som brødene lavet helt fra bunden. Vi koger selv vores marmelader og cremer. Vi bruger chokolade af høj kvalitet samt ægte marcipan.

Vores pladekager som laves i flere varianter er et rigtigt godt valg til enten firmakage, fødselsdage eller andre store arrangementer, hvor der skal kage på bordet. Derudover laver vi selvfølgelig Othello, jordbærtærte m.m. i de størrelser, som I skal bruge. Kontakt os for et godt tilbud.

Bagerhuset har indgået aftale om sponsorat med Europæisk kulturhovedstad Aarhus 2017. Vi leverer vores populære rugbrød til smagsprøver for alle krydsogtgæsterne i Århus, så de dermed får smag for dansk kultur. Derudover leverer vi morgenbrød til de mange frivillige, som hjælper til når alle krydstogtskibene ankommer til havnen.

Kontakt os på nedenstående mail, hvis dit firma skal bruge en stor ordre, så finder vi en god pris.

info@bagerhusetgalten.dk eller på telefon til Pia 21798686.

[www. Bagerhuset.dk](http://www.Bagerhuset.dk)