



**Probier  
den Hans!**

## HANS IST EIN ECHTER KISTENPFENNIG

Hans ist einer von denen, die man nicht vergisst. Bodenständig, aber mit feinem Charakter. Ein echtes Original – warmherzig, kräftig, mit einer knusprigen Schale und einem weichen Kern.

Hans hat keine Eile. **36 Stunden** lang ruht er, bevor er in den **235 Grad** heißen **Steinbackofen** darf. Was er in der Zeit macht? Reifen, entspannen, Geschmack entwickeln. Denn Hans will nicht einfach nur satt machen – er will Eindruck hinterlassen. Seine Wurzeln?

**100 % Bayrisches Dinkelruchmehl, Wasser und Salz.** Mehr als drei Zutaten braucht er nicht. Stark, ehrlich, unverfälscht.

Seine Familie? Hans Senior und Hans Junior Kistenpfennig – zwei Generationen, die ihn geprägt haben. Mit Erfahrung, Leidenschaft und dem Gespür dafür, wie gutes Brot entsteht: mit Zeit, Handwerk und einer großen Portion Gelassenheit.





**Hans**  
*junior*

**Hans**  
*senior*

**Hans**  
*das Brot*

***Wir* stellen  
vor: Hans**

Familienbäckerei  
**Kistenpfennig**  
