



*Wozu dient wohl dieses Gerät?*



*Unser Geheimnis – die Gewürze*



*Von Hand geschnitzte Model verleihen unseren Bibern ein Gesicht*



*Mmmh... soviel Mandelfüllung*



*Bei 215 Grad werden unsere Biber goldbraun gebacken*



*Ein altbekanntes «Wässerchen» bringt die Biber zum glänzen*

JACQUELINE & HANS - UELI FÄSSLER

Landbäckerei Sammelplatz AG  
Sammelplatz 6, 9050 Appenzell

Sammelplatz: T 071 793 17 30, F 071 793 10 16  
Appenzell: T 071 780 08 75, F 071 780 08 74  
Speicher: T/F 071 344 46 40  
info@land-beck.ch, www.land-beck.ch

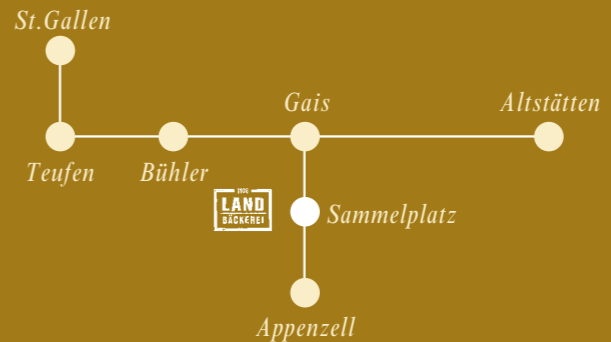
Ein Besuch in unserer Landbäckerei – ein unvergessliches Erlebnis.  
Sie backen ihren eigenen Appenzeller Biber.

Von Jacqueline und Hans - Ueli Fässler  
werden sie in die Geheimnisse des Biberbackens  
eingeweiht.

Backen Sie Ihren eigenen Biber und nehmen Sie ein Stück  
appenzeller Natürlichkeit mit nach Hause. Sie sind jederzeit  
herzlich willkommen.

Gruppe ab 10 Personen – Preis auf Anfrage

Anfahrtsplan:



*Biber backen*  
Landbäckerei Sammelplatz Appenzell