

Konditorei Schreiber Pirna

Rosinen im Kopf....?

...ja die haben wir und das nicht gerade wenig!

Ab September sind wir quasi im Stollentaumel!

Wir gehören zu den 120 feinen Stollen-Adressen, die laut Satzung des Stollenschutzverbandes den Dresdner Stollen backen dürfen. „Nur echt mit dem Siegel“ - das goldene ovale Siegel steht für gleichbleibende hohe Qualität eines jeden Stollen.

Der Dresdner Stollen wird bei uns nach einem streng geheimen und uralten überlieferten Familienrezept gebacken. Verwendet werden nur die edelsten Rohstoffe wie: Butter, Rosinen, Mandeln, beste Milch vom Bauern, Zitronat, Orangeat und das geheime Stollengewürz.

Wie in keinem anderen Produkt vereinen sich im Dresdner Stollen handwerkliches Können, Leidenschaft und jahrhundertelange Tradition. Doch auch wenn die Zutaten bekannt sind, gibt es wohl mindestens 100 Geheimnisse um das weihnachtliche Gebäck. Alles von Hand - in unserer Backstube wird diese Tradition noch gelebt und auch weitergeführt.

2015 stellten wir das erste Stollenmädchen, das nicht in der Landeshauptstadt Dresden, sondern einem anderen Ort des Stollenverbandsgebietes ihr Handwerk erlernt. Mit Lydia erlebten wir eine Stollensaison im Scheinwerferlicht, zweifelsohne erfüllt es uns mit Stolz ausgesucht wurden zu sein, diese Aufgabe für ein Jahr zu übernehmen.

Goldmedaillen der DLG und Gütesiegel der CMA zieren schon seit einigen Jahren unsere Wände, jedoch die Kunden, welche immer wieder unseren Stollen genüsslich verzehren sind die besten Qualitätskontrolleure! Ab Oktober versenden wir Stollen nicht nur innerhalb Deutschlands, Kunden und Firmen bestellen das begehrte Gebäck für Ihre Familien, Kunden und Geschäftspartner.

Konditorei Schreiber Pirna

✉ Breite Straße 1
01796 Pirna

☎ Telefon: [03501521663](tel:03501521663)

☎ Telefax: 03501528419

🏠 Webseite:
www.schreiber-pirna.de

Ansprechpartner

[Anett Schreiber](#)

Unsere Produkte:

Back- und Teigwaren

- Dresdner Stollen (Spezialität)
- Baumkuchen

Unsere Bilder

