

Bäckerei Böhme Ihr Grünberger Bäcker



WIR SIND ECHE BÄCKER

Traditionelles Handwerk: Alle unsere Backwaren stellen wir in unserer Backstube nach eigenen Rezepturen selbst her.

Voller Geschmack: Ein natürliches, vollmundiges Aroma bildet sich durch Vorteige und durch lange Reifezeiten unserer Brot- und Brötchenteige. Der hauseigene Natursauerteig sorgt für ein volles Brotaroma und eine gute Frischhaltung.

Natürliche Zutaten: In unserer Backstube entstehen gute Lebensmittel aus echten Rohstoffen wie Mehl, Hefe, Milch, Körnern oder naturbelassenem Obst. Vieles stammt aus der Region.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag

von 6.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag

von 5.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Bäckerei Böhme Ihr Grünberger
Bäcker

✉ Prof.-Nagel-Str. 2
01458 Grünberg

☎ Telefon: [03520554534](tel:03520554534)

🏠 Webseite:
www.baeckerei-boehme.de

Ansprechpartner

[Steffen Böhme](#)

Teilnahme an der Regionalinitiative

- [Landesinnungsverband
Saxonia des Bäckerhandwerks
Sachsen](#)
- [Lust auf Dresden](#)
- [Schutzverband Dresdner
Stollen e. V.](#)

Unsere Produkte:

Back- und Teigwaren

- Dresdner Stollen (Spezialität)
- Dresdner Eierschecke (Spezialität)
- Roggenvollkornbrot
- Sächsischer Kartoffelkuchen (Spezialität)
- Sächsischer Streuselkuchen (Spezialität)
- Sächsisches Osterbrot (Spezialität)
- Mohnstollen
- Semmel