



## Pema

Unternehmensgeschichten sind nicht anders als Lebensgeschichten. Manchmal spielt der Zufall eine Rolle. Oder, wie bei PEMA, ein Übersetzungsfehler. Der Ursprung des Unternehmens war eine Konditorei und Lebkücherei. 1950 begannen Heinrich und Alma Leupoldt mit dem Backen von Vollkornbrot und Pumpernickel. Dazu gekommen ist Heinrich Leupoldt durch den genannten Übersetzungsfehler. Im Sudetenland gab es einen Lebkuchen, den man „Pumpernickel“ nannte und dadurch wurde der Konditormeister und Lebküchner von einem, aus dem Sudetenland stammenden Bekannten, auf den Verkauf der Betriebseinrichtung einer „Lebkuchenfabrik“, in dem nicht weit von Weissenstadt gelegenen Ort Münchberg aufmerksam gemacht. Er wunderte sich, zuvor noch nie von einer Lebkuchenfabrik in Münchberg gehört zu haben und als er dort ankam, gab es weit und breit keine Lebkuchen sondern tief-schwarzes Brot, eben Pumpernickel. Bis heute entstehen dort köstliche Vollkornbrote, unter anderem auch Neuheiten wie ein Vollkornbrot mit Chia: Pema Roggen-Vollkornbrot mit Chia ist kräftig im Geschmack.

Chia-Samen sorgen auf Grund ihres Quellvermögens für ein besonders saftiges Brot.



bread / pastry



**Brown bread with chia**

Article: 102925

Net content: 375gr

Packaging: Pack

Carton: 8 pieces