



# REGIONALE BACKWAREN

Anderthalb Jahre nach dem Start der ersten Kooperationen bieten wir in immer mehr Filialen Backwaren aus der Region an. Die regionalen Erzeugnisse stammen ausschließlich aus Traditionsbäckereien und werden auf kurzen Wegen angeliefert. So garantieren wir unseren Kunden täglich frische und nachhaltige Produkte.

**VIelfALT**



In mehr als  
**1000 Filialen** bieten wir spezielle Backwaren aus der Region an.\*

\*Stand 31.01.2021

**TRADITION**

Die Partnerbäckereien mit der längsten Geschichte

<b>Bäckerei Schöllkopf</b> aus Waiblingen bei Stuttgart	<b>Bäckerei Eisinger</b> aus dem ober-schwäbischen Biberach	<b>Bäckerei Felsenbeck</b> aus Spaichingen bei Rottweil
<b>1650</b>	<b>1698</b>	<b>1786</b>

**TOP 10**

Die regionalen Back-Spezialitäten bei ALDI SÜD sind so vielfältig wie ihre Namen. Das sind aktuell die zehn Lustigsten.



- Froschberliner
- Scharfer Hans
- Nancy Nüsschen
- Nuplu
- Grünkern-Prinzessin
- Specki
- Martinsgans
- Prügel
- Ringo
- Funny Fingers

**NÄHE**

Den kürzesten Weg von der Backstube zu ALDI SÜD haben die Waren der **Bäckerei Bolten** in Duisburg. Die Entfernung zwischen Bäckerei und Filiale beträgt etwa



**500 m**

**DAS GEWISSE EXTRA**

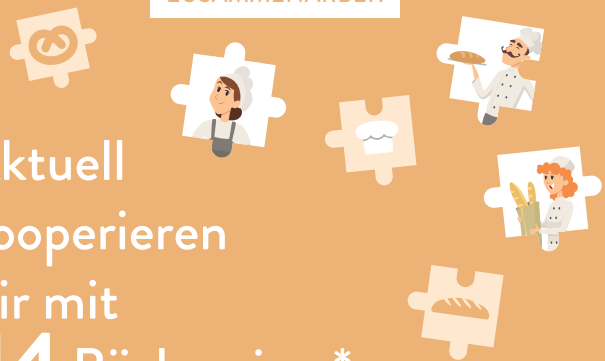
Die **ungewöhnlichste Zutat** verwendet die **Bäckerei Schmid** aus Gomaringen. Für ihr „**Pane Maggiore**“ benötigt sie Südtiroler **Brotklee**.

Die Bäckerei liefert die Spezialität an fünf ALDI SÜD Filialen in **Balingen, Bisingen und Albstadt**.



**ZUSAMMENARBEIT**

Aktuell kooperieren wir mit **44 Bäckereien**.\*



\*Stand 31.01.2021