



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

**TOP 10**

Die regionalen  
Back-Spezialitäten bei  
ALDI SÜD sind so viel-  
fältig 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 **ungehörliche 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