Sauerkraut
"Klassik"

Inhaber:
Tyrner Peter
Waldgasse 28
A-7163 Andau

Landwirtschaftlicher Betrieb Forestbase
Betriebsnummer: 5380413
Kontoinhaber: Tyrner Peter
IBAN: AT02 1700 0004 3502 4211
BIC: BFKKAT2K

Mobil: (+43)0664/ 44 60 131
Email: office@forestbase.at
Web: http://www.forestbase.at

Inhaber:
Tyrner Peter
Waldgasse 28
A-7163 Andau

Landwirtschaftlicher Betrieb Forestbase
Betriebsnummer: 5380413
Kontoinhaber: Tyrner Peter
IBAN: AT02 1700 0004 3502 4211
BIC: BFKKAT2K

Mobil: (+43)0664/ 44 60 131
Email: office@forestbase.at
Web: http://www.forestbase.at

im 500g REX-Glas
Bewertung: Noch nicht bewertet
Bewerten Sie zuerst dieses Produkt

Beschreibung

Sauerkraut "Klassik"

Unser Sauerkraut mit Salz wird immer frisches produziert und durchläuft eine 4-6 Wochen lange Fermentierung.
Erst anschließend wird das Produkt für den verkauf freigegeben.
In dieser Version erhalten sie frisch fermentierten Sauerkraut mit natürlichen Milchsäurebakterien.
Angesetzt mit frischem Kraut, & Salz.
Durch Fermentierung haltbarer gemacht.
Unserer Chargen sind nur in sehr kleinen und begrenzten Stückzahl erhältlich und befinden sich in einem REX-Glas
Füllmenge 500 g

Inhaber:
Tyrner Peter
Waldgasse 28
A-7163 Andau

Landwirtschaftlicher Betrieb Forestbase
Betriebsnummer: 5380413
Kontoinhaber: Tyrner Peter
IBAN: AT02 1700 0004 3502 4211
BIC: BFKKAT2K

Mobil: (+43)0664/ 44 60 131
Email: office@forestbase.at
Web: http://www.forestbase.at