Andauer Kimchi

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

zu 130 g im REX-Glas
Bewertung: Noch nicht bewertet
Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Andauer Kimchi "violett"

Unser spezielles Andauer Kimchi wird immer frisches produziert und durchläuft eine 4-6 Wochen lange Milchsäuregährung.
erst danach wird das Produkt für den verkauf freigegeben.
In dieser Version erhalten sie fermentiertes Andauer Kimchi mit natürlichen Milchsäurebakterien.
Angesetzt mit violetten Chinakohl, schwarzen Rettich, Ingwer, Zwiebel, Pimientos de Patron, Chilis, Knoblauch & Salz.
Durch Fermentierung haltbarer gemacht.
Unserer Chargen sind nur in sehr kleinen und begrenzten Stückzahl erhältlich und befinden sich in einem REX-Glas
Füllmenge 130 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