

Sauerkraut "KWLS"

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 Besilvertustig: etilvos lift raiglet zbevilvertetn Produkt

Beschreibung

Sauerkraut ''KWLS''

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, Wacholderbeeren, Lorbeer & 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

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