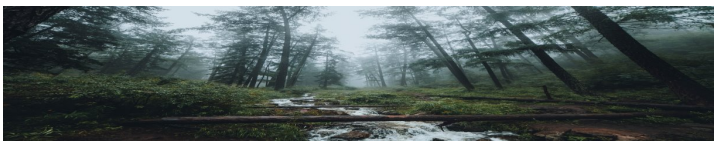

Schwarzer Rettich

zu 140 g im REX-Glas
Bewertung: Noch nicht bewertet
Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Schwarzer Rettich

Unser schwarzer Rettich 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 schwarzen Rettich fein gerieben mit natürlichen Milchsäurebakterien.
Angesetzt mit schwarzen Rettich, Salz & Bergbohnenkräutern.
Durch Fermentierung haltbarer gemacht.
Unserer Chargen sind nur in sehr kleinen und begrenzten Stückzahl erhältlich und befinden sich in einem REX-Glas
Füllmenge 140 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