

MÖSTL'S BIO

HOLZBOTTICH-SAUERKRAUT

Für das milde und fein-würzige Bio Holzbottich-Sauerkraut von Familie Möstl aus dem steirischen Premstätten werden hochwertigste Krautsorten auf traditionelle Art und Weise biologisch vergoren. Eine schonende Vergärung im Lärchenholzbottich, keine chemische Konservierung und Verzicht auf Pasteurisierung sind die Basis für seinen unverwechselbaren, ausgewogenen Geschmack.

Hier die ganze Geschichte:
www.transgourmet-vonatur.at/sauerkraut

