

Tiroler Bio-Vinschgerlaib



ASTNER, NIKOLSDORF | BACHLECHNER, NIKOLSDORF | FLURI, BAUMKIRCHEN | GAPP, ALDRANS | GASTL, INZING
 HAAS, JENBACH | HAMMER, MIEDERS | HASELWANTER, PETTNAU | HEINZ, SILZ | HOFER, PRUTZ | KALCH, CHMID,
 MATREI A. BRENNER | KOLB, STUMM | KOPP, HAIMING | KÖSSLER, TELFES | LÄCHER, TELFES | STUBAI | LEHRANSTALT
 ROTHOLZ, JENBACH | MAIER, DÖLSACH | MAIR, ABSAM | BÄCKEREI THERESE MÖLK, VOLS | PERWÖG, SILZ | PIEGGER, SISTRANS
 RITTER, BUCH | SALCHNER, MIEDERS | SCHEIRING, SILZ | SCHIRMER, RUM | SPAN, TELFES | STUBAI | ZÄNGERL, ZAMS

Regionale Bio-Bauern beliefern MPREIS

Der Bio-Vinschgerlaib wird aus dem Getreide von über 25 Tiroler Bio-Bauern in der Bäckerei Therese Mölk hergestellt. Alle produzieren nach den strengen Richtlinien von BIO Austria. Das Brot wird mit Natursauerteig gebacken und mit Südtiroler Bio-Brotklee verfeinert. Für den Tiroler Ursprung bürgt das Gütesiegel „Qualität Tirol“.

biovomberg.at

EXKLUSIV ERHÄLTlich BEI

Baguette
So frisch. So fröhlich.

