

Preiss



Preiss - Original Schüttelbrot passt perfekt zu einem Plättli mit Speck, Wurst, Käse, Wein oder Bier. Wer die Abwechslung liebt, findet verschiedenste Geschmacksrichtungen in unserem Sortiment. Tipp: Die Packung mit einem Messer seitlich öffnen, die Fladen umgedreht auf den Tisch legen und mit einem leichten Faustschlag brechen.

Unser vielfältiges Brotsortiment wird in einer der schönsten Bergregionen Europas, dem Vinschgau hergestellt. So ist es natürlich eine ständige Herausforderung für uns, unsere Produkte stets im Einklang mit der Natur zu produzieren. Hochwertige Zutaten verbunden mit der Kenntnis überlieferter Rezepturen sind Garantie für ein nahrhaftes und ursprüngliches Erzeugnis. Tag für Tag und Nacht für Nacht werden über 90 verschiedene Brot – und Brötchensorten vom traditionellen Vinschgauer Paarl bis hin zum typischen italienischem Weizenbrot gebacken. Unsere Geschichte begann im Jahre 1959 als Herr Johann Preiss in Göflan (Vinschgau) eine Bäckerei gründete. Damals wurde das Brot noch mit dem Fahrrad verteilt. Schon bald waren die herzhaften Vinschgauer Paarlen mit dem typischen Sauerteig und dem Brotklee im ganzen Land und durch den beginnenden Tourismus auch über die Grenzen hinaus bekannt.



bread / pastry



Typical bread of South Tyrol (4 slices)

Article: 5290

Net content: 200gr

Carton: 14 pieces

Packaging: Pack



Typical bread of South Tyrol with sesame (4 slices)

Article: 5295

Net content: 200gr

Carton: 14 pieces

Packaging: Pack