

Preiss

Le Schüttelbrot original



Preiss - Le Schüttelbrot original accompagne divinement les planchettes de charcuterie, de fromage, le vin ou la bière. Les amateurs de changement trouveront toute une variété de saveurs dans notre assortiment. Conseil: ouvrir le paquet sur le côté à l'aide d'un couteau, poser la galette à l'envers sur la table et la briser d'un léger coup de poing.

Nous fabriquons notre riche assortiment de pain dans l'une des plus belles régions montagneuses d'Europe, le Val Venosta. Dans un tel décor, nous ne pouvons que nous efforcer chaque jour de produire nos produits en harmonie avec la nature. L'alliance d'ingrédients de choix et de la connaissance des recettes héritées est la garante d'un produit nourrissant et authentique. Jour après jour, nuit après nuit, nous fabriquons 90 sortes de pain et de petits pains, du traditionnel Vinschgauer Paarl au fameux pain de blé italien. Notre histoire débute en 1959 avec la création par Johann Preiss d'une boulangerie à Covelano (Val Venosta). À l'époque, la livraison du pain était encore effectuée à vélo, mais le Vinschgauer Paarl, un pain spécial au levain et au fenugrec, conquiert rapidement le pays, puis franchit les frontières avec le développement du tourisme.



pain / produits de boulangerie



Pain typique du Tyrol du Sud (4 tranches)

Article: 5290

Contenu net: 200gr

Carton 14 pièces

Emballage: Pack



Pain typique du Tyrol du Sud sésame (4 tranches)

Article: 5295

Contenu net: 200gr

Carton 14 pièces

Emballage: Pack