



# Vinschgauer

*Original Vinschgauer*



## *Original Vinschgauer*

**Der Original Vinschgauer aus dem Vinschgau / Südtirol**, hergestellt mit Natursauerteig und dem typischen Brotkleegewürz, zeichnet sich durch einen mild säuerlichen Geschmack aus. Er wird gerne mit Schinken, speck, Wurst oder Käse verzehrt. Ein herzhafter Genuss für jede Gelegenheit. Nach kurzem Aufbacken schmecken die Brote wie frisch gebacken.

## *Vinschgauer originale*

**L'originale Vinschgauer della Val Venosta** preparato con lievito madre naturale e la tipica speziatura con trigonella si contraddistingue per il gusto delicatamente acidulo, che lo rende ideale come accompagnamento a prosciutti, salumi e formaggi. Un gustoso piacere per ogni occasione. Qualche minuto nel forno esalta il sapore dei panini come se fossero appena sfornati.

## *Original Vinschgauer rye bread*

**This original rye bread from the Vinschgau Valley** in South Tyrol is made with natural sourdough and fenugreek to give it its characteristic, slightly tart flavour. This bread goes well with ham, salami or cheese, and is a deliciously tasty snack, whatever the occasion. Simply place it in the oven for a couple of minutes for that full, freshly-baked flavour.