

## Parkprodukte – Bäckerei Mathieu (für weitere Infos auf das Bild klicken)



### **BIO AOP Walliser Roggenbrot**

Rund, mit charakteristisch, gefurchter, grau-brauner Kruste. Roggenvollkornmehl, Hefe, Salz und Wasser sind die einzigen verwendeten Rohstoffe.

**CHF 4.60** (500 gr)



### **Traubenkernbrot**

Das Mehl für das Traubenkernbrot enthält 7 % reines Traubenkernmehl-garantiert aus Walliser Rebbergen. Wie übrigens der Roggen, der Weizen und die Weizenkeime für dieses Brot zu 100% aus dem Wallis stammen.

**CHF 3.90** (350 gr)

## Produits du Parc – Bäckerei Mathieu (pour plus d'infos cliquez sur l'image)



### **BIO AOP pain de seigle valaisan**

Round, avec caractéristique ridée, croûte gris-brun. Farine de grains entiers de seigle, levure, sel et eau sont les seules matières premières utilisées.

**CHF 4.60** (500 gr)



### **Pain à la farine de pépins de raisin**

La farine de pépins de raisin pour le pain contient 7 % pure de pépins de raisin garanties de farine de vignes valaisannes. Comme l'a fait le seigle, le blé et le pain de germe de blé en est 100% issu de la Valais.

**CHF 3.90** (350 gr)

## Park products – Bäckerei Mathieu (for more information click on the picture)



### **BIO AOP rye bread valais**

Round, with characteristic, gefurchter, gray Brown crust. Rye wholemeal flour, yeast, salt and water are the only raw material used.

**CHF 4.60** (500 gr)



### **Grape seed bread**

The grape seed flour for the bread contains 7 % pure grape seed flour guarantees of Valais vineyards. As did the rye, the wheat and the wheat germ bread for this is 100% derived from the Valais.

**CHF 3.90** (350 gr)