

bieri ag
genuss und mehr




Safran

DAS ROTE GOLD

Safran

Die bei uns erhältlichen Safran Sorten der Kategorie 1 sind von höchster Qualität – das heisst **höchste Färbekraft und Geschmack** – und jetzt erst noch zum Tiefstpreis. Probieren Sie ebenfalls die Dinkelnudeln von Ruedi Gautschi aus lokaler Herstellung mit Safran – die sind ein Geschmackserlebnis.

% -20%

Art. Nr. 3802

Safran rein gemahlen

Profitieren Sie jetzt wieder von der hochklassigen Qualität und dem Spitzenpreis unseres fein gemahlenden spanischen Safrans.

25g Dose

88.00Fr.
Statt 110.-



Safran-Nudeln aus der Nudelwerkstatt

In der Nudelwerkstatt von Ruedi Gautschi werden nur die besten Zutaten verarbeitet – UrDinkel Dunst aus Schweizer Anbau, erlesene Gewürze (zum Beispiel der Safran von der Bieri AG) und schweizer Freiland Eier.

Hier werden die Nudeln wie früher im alten Italien über drei Tage an der Luft getrocknet. So profitieren die Qualität und der Geschmack. Wer ordentlich rastet, wie unsere Safran-Nudeln in der Horde, kann das volle Potential entfalten.

Nur solange Vorrat, zugreifen!



Art. Nr. 7122

Safran Nudeln

500g Beutel

5.40Fr.
Neuheit!

Preise Netto

Gültig solange Vorrat reicht, greifen Sie noch heute zu!

E. Bieri AG | Bützbergstrasse 2 | 4912 Aarwangen | T 062 929 34 14 | info@bieri-ag.ch | www.bieri-ag.ch

