Echte Köch:Innen am Werk

Vegane s.Bar-Biosuppen und -Biobrotaufstriche

Aus der Region: frisch gekocht, damit ihr frisch genießen könnt!

Regionale Herstellung

Preisliste 2021 für Sympathisant:Innen und Partner:Innen

- Mindestabnahmemenge: 6 Flaschen/Gläser pro Sorte (zum Beispiel 6 x 1-Liter-Flasche von einer Suppen-Sorte, 6 x 0,5-Liter-Flasche von einer Suppen-Sorte oder 6 x Bio-Zwiebelschmalz)
- Mindesthaltbarkeit: ca. 6 Monate

Folgende Suppen können wir euch anbieten:

Praktisch in der Mehrwegflasche!	**- Jean Pierres Bio-Tomatensuppe (vegan)** **- Alexandrus Bio-Paprikasuppe (vegan)** **- bald neu: Rote-Linsen-Apfel-Suppe (vegan)**	**- Jean Pierres Bio-Tomatensuppe (vegan)** **- Alexandrus Bio-Paprikasuppe (vegan)** **- bald neu: Rote-Linsen-Apfel-Suppe (vegan)**
Füllmenge	1000 ml	500 ml
UVP	12,90 Euro	6,50 Euro

Folgende Brotaufstriche können wir euch anbieten:

	- Sabines Bio-Zwiebelschmalz (vegan)
Füllmenge	175 ml
UVP	7,60 Euro

Unser Tipp: Nutze das Glas vom Zwiebelschmalz als Vorratsbehälter für Nüsse, Gewürze und vieles mehr!

s.Bar GmbH, Hermannstr. 5, 70178 Stuttgart, Geschäftsführung: Udo Sanne und Jean-Pierre Monien
E-Mail: sanne@s-bar.de, Tel. 0711 50 53 06 710, www.s-bar.de

Stand: 03/2021

s.Bar®
Natürlich nachhaltig

s.Bar GmbH, Hermannstr. 5, 70178 Stuttgart, Geschäftsführung: Udo Sanne und Jean-Pierre Monien
E-Mail: sanne@s-bar.de, Tel. 0711 50 53 06 710, www.s-bar.de

Stand: 03/2021