

Bad Füssings neue Genuss-Attraktion: Kräuter-Eier aus dem Land der gesunden Thermen

Bad Füssing – Bad Füssing steht für gesundes Genießen: zum Beispiel in der heilenden, wohligen Wärme der legendären Thermen. Auch bei den kulinarischen Genüssen können sich die Gäste in Europas beliebtestem Heilbad jetzt über Besonderes freuen: über die neuen Bad Füssinger Kräutereier. Was diese Eier aus ökologischer Erzeugung im Land der gesunden Thermen so besonders macht: neben hochwertigem Biofutter erhalten die Hühner eine Kräutermischung aus Brennnesseln, Knoblauch, Birkenblättern, Wermuth, Mariendistel, Thymian, Oregano, Kümmel und Schnittlauch. Experten sagten: Das schmeckt man.



Produziert werden die Kräutereier auf einem Ökobauernhof in der Nachbarschaft von Bad Füssing, von Hühnern, die auf einer 12.000 qm großen Freilauffläche leben. „Ab Ende August finden Gäste und auch Einheimische die neuen Bad Füssinger Kräutereier zum Beispiel auf den Frühstücksbuffets in Hotels oder Pensionen – oder auch in den Regalen von Bioläden oder im ausgewählten Lebensmittelhandel“, sagt Lilli Krauß vom Bio-Bauern-Frischdienst, der den Vertrieb der Eier übernommen hat. Die Eier im 6-er Pack kosten im Ökoladen-Regal 2,79 Euro.

Hinweis für die Redaktion: Weitere Presstexte und attraktive Fotos in Druckqualität finden Sie im Internet unter: <http://badfuessing.newswork.de>

Kur- & GästeService Bad Füssing
Rathausstraße 8, 94072 Bad Füssing
Telefon: 0 85 31/97 55 80
Telefax: 0 85 31/21 36 7
tourismus@badfuessing.de
www.badfuessing.de

