

Eat the Ball ist Brot einer neuen Generation

Die Revolution auf dem Brotmarkt



Eat the Ball® ist Brot einer neuen Generation mit **100% natürlichen Inhaltsstoffen** in einzigartiger Form. Verwendet werden im innovativen Eat the Ball® Produktionsverfahren pro.ferment.iced® ausschließlich hochwertige Zutaten aus Österreich.

Die natürliche Fermentation garantiert höchste Qualität und besten Geschmack. Unmittelbar nach der Produktion tiefgefroren, ist **Eat the Ball® ohne Qualitätseinbußen tiefgekühlt bis zu eineinhalb Jahre haltbar**. Nach dem Auftauen behält Eat the Ball® für 24+ Stunden unverändert seine Frische und kann sogar wieder eingefroren werden. **eat smart, feel good.**

Kontakt und Information

Eat the Ball Holding GmbH

Karolingerstraße 3a
5020 Salzburg
Telefon: +43 (0) 662/828 020
Fax: +43 (0) 662/828 020-2109
Mag. Michael Hobel
E-Mail: m.hobel@eattheball.com
Website: www.eattheball.com

Markt.Start-Förderung

www.ffg.at/marktstart
Ein Förderungsangebot aus dem Bereich
Basisprogramme der FFG

[Markt.Start-Beratung](#)
KMU-Hotline: +43 (0)5 7755 – 5000