

Produktinformationen

Maibeer-Sirup

Der Sirup wird mit viel Liebe und handwerklichem Geschick hergestellt. Der schöne kräftig rote Haskap-Sirup ist ein dickflüssiger Fruchtsaft, der durch kurzes Erhitzen des mit Zucker versetzten Direktsaftes hergestellt wird.

Geschmack:

Fruchtiger und charakteristischer Geschmack für die Haskap-Beere.

Produktdetails:

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Wochen verbrauchen.

Verwendung:

Der Sirup eignet sich hervorragend zum Mischen mit Wasser oder Speisen (**im Verhältnis 1:8**). Vermischt mit Sekt wird er zum spritzigen Aperitif und auch mit Eis und anderen Süßspeisen lässt er sich gut kombinieren. Beim Kochen oder Backen kann er als Teigzusatz zum Süßen oder Färben verwendet werden.

Zutaten:

Reiner Maibeersaft 54 %; Zucker; Zitronensäure

Produktinformationen

Maibeer-Saft

100 % Reiner Saft aus der Maibeere in bester Qualität:

Geschmack:

Fruchtig und bekömmlich, mit dem puren Geschmack der Beere.

Produktdetails:

100% Direktsaft

Reich an Antioxidantien, Anthocyanen und Vitaminen.

Ohne künstliche Zusätze.

Ohne zugesetzten Zucker.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Verwendung:

Täglich ein Schnapsglas voll (1 Portion, 40ml) pur oder mit Wasser oder anderen Säften gemischt.

Auch dem Müsli oder Cornflakes untergemischt verleiht er einen fruchtigen Geschmack.

Zutaten:

Maibeeren 100%

Produktinformationen

Maibeer-Fruchtaufstrich

Der Fruchtaufstrich wird mit viel Liebe und handwerklichem Geschick aus unseren Maibeeren hergestellt. Die Beeren werden von Hand gepflückt und sorgfältig ausgewählt.

Im Gegensatz zu Konfitüren, Marmeladen oder Gelees, bei denen der Zuckergehalt mindestens 50% betragen muss, sind Fruchtaufstriche von dieser Vorgabe ausgenommen.

In unserem Fruchtaufstrich ist daher geballte 70% Frucht und weniger Zucker. Das schmeckt man.

Geschmack:

Fruchtiger, nicht zu süßer und charakteristischer Geschmack der Maibeere.

Produktdetails:

Fruchtgehalt: 70%

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Nach dem Öffnen alsbald verbrauchen.

Immer nur mit einem sauberen Löffel oder Messer (ohne Butter etc.) in das Glas greifen.

Verwendung:

Optimal für das Genießer-Frühstück aufs Brötchen, Gipfeli oder Brot. Durch die angenehme Süße und den fruchtigen Geschmack verleiht er jedem Joghurt durch das Untermischen einen einzigartigen Akzent. Ideal auch fürs Müsli, zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Torten oder für fruchtige Soßen.

Zutaten:

Maibeeren 70%; Zucker; Geliermittel: Pektin

Produktinformationen

Maibeeren Getrocknet

Die wertvollen Inhaltsstoffe der frischen Beeren bleiben durch die Niedertemperaturtrocknung bestmöglich erhalten.

Geschmack:

Knusprig und fruchtig mit dem reinen Geschmack der Beere.

Produktdetails:

Niedertemperaturtrocknung.

Reich an Antioxidantien, Anthocyanen und Vitaminen.

Ohne künstliche Zusätze.

Ohne zugesetzten Zucker.

Nach dem Öffnen wieder luftdicht verschließen und alsbald verbrauchen!
Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Verwendung:

Zum Snacken und fürs Joghurt oder Müsli.

Zutaten:

Maibeeren 100%

Produktinformationen

Maibeeren im Glas

Die Form und der Geschmack der Maibeere wird im Glas bestens erhalten

Geschmack:

Fruchtig, leicht säuerlich mit dem puren Geschmack der Beere.

Produktdetails:

Die Beeren werden mit wenig Zucker im Glas durch Erhitzen haltbar gemacht.

Reich an Antioxidantien, Anthocyanen und Vitaminen.

Ohne künstliche Zusätze.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen!

Verwendung:

Zu Joghurt, Glacé, Sauerrahm, Frischkäse oder als Kompott

Zutaten:

Maibeeren 87.5 %, Zucker