



Ur.Sprüngelech Sirup und weitere Naturspezialitäten

Frucht - Brotaufstrich	Bezugsorte der Rohstoffe	45 cl	1.67 cl
Kornel Kirsche	Aus wild Sammlung	CHF 4.--	CHF 8.--
Brombeere	Aus Garten, Wald und Aareufer	CHF 4.--	CHF 8.--
Holunderblüten	Gelee, aus Wald und Garten Büsche	CHF 4.--	CHF 8.--
Blaue Mirabelle,	Aus einem Kunden Garten in -	CHF 4.--	CHF 8.--
Zimt	Kriegsstetten		
Gelbe Mirabelle	Aus einem Kunden Garten in -	CHF 4.--	CHF 8.--
	Kriegsstetten		
Trauben	Gelee, schwesterlichen Garten -	CHF 4.--	CHF 8.--
	Brienz		
Quitten	div. Privaten kontakte, zurzeit nicht -	CHF 4.--	CHF 8.--
	an Lager, Produktion auf Bestellung		
Hagebutten- Kürbis	Wald und Aareufer, zurzeit nicht an -	CHF 4.--	CHF 8.--
Schwarzdorn	Lager, Produktion auf Bestellung		
	Hecken, Waldrand, zurzeit nicht an -	CHF 4.--	CHF 8.--
	Lager, Produktion auf Bestellung		

Das Sortiment der Frucht-Brottaufstriche ist Saisonal und je nach Angebot der Beeren und Früchten unterschiedlich. Die Produzierten Mengen sind klein und daher das Lager begrenzt.

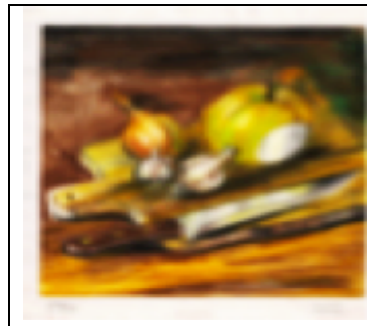
Süss Saure	Zuchetti	Zwischen	380 - 410 g
Süss Saure- Zucchetti	Nach alt bewährtem Rezept, verfeinert mit Wildkräutern		CHF 7.50

Vegan	Brotaufstrich mit Honig ähnlichem Geschmack, Bezugsorte	45 cl	1.67 cl
Löwenzahn	Ungegüllte und nicht gedüngte - Wiesen	CHF 5.50	CHF 14.--
Fichtentriebe	Freistehende Fichten im Spiggengrund Kiental	CHF 5.50.-	CHF 14.--



Der feine Brotaufstrich aus Löwenzahnblüten oder Fichtentriebe hat einen Honig ähnlichem Geschmack. Er eignet sich ideal für Veganer und Geniesser, von Grossmutter's Küche. Die Zutaten werden eigenhändig gesammelt, von Hand verlesen und schonend eingekocht mit bio Rohrohrzucker aus Südamerika.

Zieble Chutney	Zutaten	45 cl	1.67 cl
Natur	Zwiebeln & Echalotten	CHF 4.50.-	CHF 10.--
		-	
Kornelkirsche	Zwiebeln & Echalotten mit - Kornelkirsche	CHF 4.50--	CHF 10.--
Schwarzdorn	Zwiebeln & Echalotten mit - Schwarzdorn	CHF 4.50--	CHF 10.--



Die Ziebeln Chutney werden aus Zwiebeln und Echalotten schonend von Hand zubereitet. Die beigefügten Kräuter wie wilde Möhre, Kapuzinerkresse, Borretsch. verleihen der Ur.Sprüngelech-Spezialität eine gewisse Note. Schwarzdorn oder Kornelkirsche sorgen für kulinarische Abwechslung. Ideal als Beilage zu Raclette, Käse & Fleischblatten oder zur Zubereitung von Dips.