

PRODUKTLISTEN



Tee:

Abendtee 50 g:

Zutaten: Melisse, Äpfel, Malve, Himbeerblätter. 1 - 2 Stunden vor der Bettruhe trinken. Entspannt vom Stress des Arbeitsalltages.

Apfel-Minze 50 g:

(milde Minze) Teegenuß für den ganzen Tag. Die frischen Blätter eignen sich sehr gut für Minzsoßen, Cocktails, Liköre, Duftsträuße, Gewürzpflanze für Speisen und Salate.

Eistee 50 g:

Zutaten: Pfefferminze, Anisminze, Himbeerblätter. Die Ideale Erfrischung an heißen Tagen.

Früchtetee 100 g:

Zutaten: Äpfel, Birnen, Zwetschken, Weichseln, Hagebutten, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Goldmelissenblüten, Hibiskus.
Früchte in kaltes Wasser geben, aufkochen und 10 min. ziehen lassen .

Frühstückstee 50 g:

Zutaten: Pfefferminze, Apfelminze, Malve, Salbei, Spitzwegerich, Himbeerblätter .
Dieser Kräutertee sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Happy Launetee 50 g:

Zutaten: Hanfblätter, Katzenminze, Petersilie, Verbene, Bohnenkraut, Sonnenblumenblüten.
Das Aroma und der Geschmack für sich alleine sorgt schon für gute Stimmung.

Kamille 80 g:

Zutaten: Die Echte Kamille riecht stark aromatisch.
In der Aromatherapie wird das Kamillenöl für ein besseres Hautbild verwendet.

Kindertee 50 g:

Zutaten: Zitronenmelisse, Anisysop, Malve, Himbeerblätter, Kornblumenblüten, Goldmelissenblüten, Lindenblüten .

Mit seinem milden süßlichem Aroma schmeckt er nicht nur den Kindern ausgezeichnet.

Gewürze:

Anis 50 g:

Zum Brotbacken, aber auch als Tee, für Backwaren , Spirituosen, Liköre. Für einen Tee überbrüht man 1 TL Anis Samen mit 1 Tasse kochendem Wasser und lässt dies 10 Minuten ziehen.

Fenchel 50 g:

Zum Brotbacken, aber auch als Tee, Gemüseintopf , Fleischgerichte, gegrillten Fisch und Reisgerichten. Für Tees wird 1 TL Fenchel oder zerstoßene Fenchelsamen mit 1/4 Liter kochendem Wasser angesetzt, 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Majoran 20 g:

Sehr aromatisch: Für Bratengerichte Käsegerichte , Salate , Soßen, Kartoffelgerichte , Suppen... Wichtig ist, dass er sparsam eingesetzt wird, er verfügt über außerordentlich starke Würzkraft. Möglichst am Ende der Garzeit hinzugeben und nicht mehr zu lange garen.

Salatgewürz 50 g:

ZUTATEN AUS KBA: Schnittlauch, Petersilie, Malve, Thymian, Zitronenmelisse, Bohnenkraut, Sonnenblumenblüten. Für Salate, aber auch für Aufstriche hervorragend geeignet.

Thymian 35 g:

Zum Braten , für Suppen, Wurst, für Salate, Geflügel ,Kartoffelpuffer, Pasteten, Wildgerichte, gebratenem Gemüse. ..

Für Tees einen TL Blätter mit ¼ Liter Wasser überbrühen ca. 10 Minuten ziehen.

Betty´s Naturkoststube



Gänseblümchenknospen eingelegt 50 ml;

Zutaten; Gänseblümchenknospen, Weinessig, Salz

Suppenwürze 200 g

Zutaten; Karotten, Sellerieknollen und -kraut, Petersiliewurzel und -kraut, Salz, Liebstöckl, Lauch

Knoblauch eingelegt 205 g

Zutaten: Knoblauch, Wasser, Apfelessig, Zucker, Honig, Thymian, Senfkörner, Lorbeerblatt

Zucchinisalat 360 g

Zutaten: Zucchini, Paprika, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Zucker, Wasser, Essig, Salz, Senfkörner, Einsiedehilfe

Paprika gefüllt mit Zucchini-Curry 700 g

Zutaten: Paprika, Zucchini, Zwiebel, Karotten, Apfelsaft, Kurkuma, Curry, Zucker, Wasser, Essig, Salz, Einlegegewürz

Rote Rübensalat 370 g

Zutaten: Rote Rüben, Wasser, Essig, Zucker, Kren, Kümmel, Salz

Veilchenblüten Auszug (1:7 verdünnbar) 0,25 l

Zutaten: Veilchenblüten, Wasser, Zucker, Zitronensäure, Einsiedehilfe

Ribisel-Sirup 500 ml

Zutaten; Zutaten: Ribisel, Zucker

Flotte Lotte

Sirup:

Zitronen Melissen Sirup 500 ml

Zutaten: Wasser, Kristallzucker, Zitronen, Zitronenmelisse, Zitronensäure

5 Elemente-Sirup 500 ml

Wasser, Zucker, Zitronen, Basilikum, Melisse, Minze, Zitronensäure

Chai-Sirup 500 ml

Zutaten: Wasser, brauner Zucker, Zitronensaft, Ingwer, Nelken, Zimt, Anis, Pfeffer, Muskat

Holunderblüten-Sirup 500 ml

Zutaten: Holunderblüten 10 %, Wasser, Zucker, Zitrone, Orangen, Zitronensäure

Suppe:

Gurken-Dill Suppe 500 ml

Zutaten: Gurken, Wasser, Kartoffeln, Zwiebeln, Kokosmilch, Dille, Traubenkernöl, Meersalz, Zitronensaft, weißer und roter Pfeffer

Gemüsesuppe 500 ml

Zutaten: Kartoffel, Karotten, Sellerie, Zwiebel, Kohl, Knoblauch, Ingwer, Essig, Salz, Pfeffer, Majoran, Liebstöckl, Kümmel, Kurkuma

Spinat Zuckererbsen Suppe 500 ml

Zutaten: Spinat, Zuckererbsen, Olivenöl, Erdäpfel, Sellerie, Lauch, Knoblauch, Koriander, Muskatnuss, Kardamom, Salz, Pfeffer, Petersilie, Bockskornkleesamen, Kokosmilch, Wasser

Paprikasuppe 500 ml

Zutaten: Paprika, Zwiebel, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Balsamico, Salz, Pfeffer

Fruchtiges:

Apfelmus 500 ml

Zutaten: Äpfel, Wasser, Zucker, Zimt, Zitronensäure

Erdbeer-Minze 200 g

Zutaten: Erdbeere, Minze, Zucker, Pektin, Agar-Agar **Weintrauben-Gelee 200 g;**

Zutaten: Weintrauben, Gerliermittel (Pektin, Zitronensäure, Zucker, Zitronensaft)

Weintrauben-Fruchtaufstrich 200 g

Zutaten: Weintrauben, Zitronensaft, Zucker, Pektin, Nelke, Sternanis

Orangen-Fruchtaufstrich 200 g

Zutaten: Orangen, brauner Zucker, Geliermittel (Pektin, Ingwer, Zitronensaft)

Marillen-Bananen-Chutney 200 g

Zutaten: Marillen, Bananen, Paprika, Zucker, Essig, Pfeffer, Nelken, Chili, Kardamom, Orangensaft, Agar-Agar

Quitten-Honig-Chutney 200 g

Zutaten: Quitten, Zwiebel, Weißweinessig, Honig, Zucker, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Senfkörner, Meersalz, Olivenöl, Chili, Agar-Agar

Radieschenwunder 200 g

Zutaten; Radieschen, Weißweinessig, Wasser, Senfkörner, Pfefferkörner, Zucker, Salz, Nelken, Chili, Knoblauch, Lorbeerblatt, Piment, Rosmarin

Schmalz:

Lottes Apfel Zwiebel Schmalz

Zutaten: Zwiebel, Apfel, Sonnenblumenöl, Kokosnussöl, Kokosfett, Salz, Pfeffer

Chili-Paprika Schmalz

Zutaten; Paprika, Chili, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Kokosnussöl, Kokosfett, Salz, Pfeffer

Saures:

Sugo für Pasta alla Norma

Zutaten: Melanzani, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Pfeffer, Meersalz

Aloo Gobi Curry

Zutaten: Blumenkohl, Kartoffel, Paprika, Chili, Ingwer, Salz, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Bockshornkleesamen, Fenchelsamen, Sonnenblumenöl, Koriander, Honig, Garam Masala, Kurkuma, Basmatireis



Achtung: Produkte können saisonal schwanken!

BIO - Ab Hof - Fam. Fuger

Apfelsaft gibt es in 0,25 l + 1 l:

100 % Apfelsaft aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Apfel-Karottensaft gibt es in 0,25 l + 1 l:

70 % Apfelsaft, 30 % Karottensaft aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Traubensaft 1 l weiß:

100 % Saftanteil

Traubensaft 1 l rot:

100 % Saftanteil



Selchkarree

Cabanossi

Dürre im Kranz

Extra im Kranz

Käsewurst



Alle Leidenschaft dem feinen Käse.

Peppersweet 180 g

gefüllt mit feinstem Frischkäse. Frischkäsezubereitung mind 45 % Fett i.Tr. in Rapsöl.

Peppersweet Frischkäse 150 g

mind. 45 % Fett i. Tr. Mit Kirschpaprika (Peppersweet)

Feine Ziege 150 g

Ziegenfrischkäsezubereitung mind. 45 % Fett i.Tr.

Frischkäseröllchen in Schinkenspeck 180 g

Frischkäsezubereitung mind 45 % Fett i.Tr. in Schinkenspeck gerollt in Rapsöl.



Bio Dinkelkaffee 250 g

Mischung mit Bohnenkaffee oder „Türkischen“ Kaffee. Koffeinfrei.

Bio Linsen 500 g

Steinfelder Tellerlinsen – alte Sorte.

Bio Müsli 500 g

Zutaten: Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Dinkelflocken und Haferflocken.

Bio Leinöl 100 ml:

kaltgepresst

Rabl's Genuss

keine zwei Wärsch wört



Aroniasaft 100% Direktsaft 0,25 lt , 1 lt oder 3 lt

Der Aroniasaft hat einen kräftigen, leicht herb-säuerlichen Geschmack und eine sehr intensive rote Farbe.

Unverdünnt liegt die tägliche Trinkempfehlung vom Direktsaft bei ca. 1- bis 2-mal 50 ml am Tag. Am besten wird der Saft nach dem Frühstück und bevor man ins Bett geht eingenommen.

Aroniasirup 0,5lt

53% Aronia Direktsaft

47% Zucker, Zitronensäure

Durch Erhitzen haltbar gemacht.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.

Verdünnung: 1 Teil Sirup + 6 Teile

Aroniabeeren Schoko 100g

59% Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter)

39% Aroniabeeren getrocknet

2% Überzugsmittel: Gummi arabicum



Waldviertler Honig 250 g

eine natürliche Mischung aus dem Bienenvolk. Naturbelassen wie die Bienen den Nektar sammeln.

Honigessig 250 ml:

100 % reiner Gährungsessig aus Hönigwein. Eine Gaumenfreude in der Küche

Met Honigwein 0,5 l:

Honig und Wasser vergoren zu reinstem Met Honigwein

Das Getränk der Götter und alten Germanen

NATÜRLICH(ES) AUS DEM WALDVIERTEL



Bunte Sputnik 250 g:

Zutaten, Hartweizengrieß, 26 % Eier, 4 % Spinatpulver, 2 % Rote Beete Pulver, 2 % Paprikapulver, Wasser

Fleckerl 250 g

Aus österreichischem Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen österr. Eiern, Wasser

Grobe Suppennudeln 250

Hartweizengrieß, 26 % Eier, Wasser

Hahn und Henne 250 g

Zutaten Hartweizengrieß, 26 % Eier, 4 % Spinatpulver, 2 % Rote Beete Pulver, 2 % Paprikapulver, Wasser

Nougatnudeln 250 g

Hartweizengrieß, 26 % Eier, 12 % Nougat, Wasser

Spiralen 250 g

Hartweizengrieß, 26 % Eier, Wasser

Zitronenspaghetti 250 g

Hartweizengrieß, 26 % Eier, 6 % Zitronenpulver, Wasser

BIO Bärlauchbandnudeln 250 g

Hartweizengrieß, 17 % Eier, 6 % Bärlauchgrieß, Wasser

BIO Breite Bandnudeln 250 g

Hartweizengrieß, 17 % Eier, Wasser

BIO Chilispaghetti 250 g

Hartweizengrieß, 17 % Eier, 3,5 % Chilipulver, Wasser

BIO Dinkelspiralen 250 g

Dinkelmehl, 17 % Eier, Wasser

BIO Einkornspiralen 250g

Einkornmehl, 17 % Eier, Wasser