

Buuregarte-Konfitüren

Unsere Konfitüren werden nach unseren Hausrezepten mit möglichst viel Früchten und wenig Zucker mit einem natürlichen Geliermittel ohne Konservierungsmittel hergestellt. Die Beeren kommen alle aus dem eigenen Anbau.

Unsere Auswahl

Anzahl	Gläser Konfitüre	
	350 ml	Aprikosen
	100 ml	Aprikosen
	350 ml	Brombeeren
	100 ml	Brombeeren
	350 ml	Cassis
	100 ml	Cassis
	350 ml	Erdbeeren
	100 ml	Erdbeeren
	350 ml	Heidelbeeren
	100 ml	Heidelbeeren
	350 ml	Himbeeren
	100 ml	Himbeeren
	350 ml	Holundergelee
	100 ml	Holundergelee
	350 ml	Johannisbeergelee
	100 ml	Johannisbeergelee
	350 ml	Kirschen
	100 ml	Kirschen
	350 ml	Mirabellen
	100 ml	Mirabellen
	350 ml	Pfirsich
	100 ml	Pfirsich
	350 ml	Quitten
	100 ml	Quitten
	350 ml	Quittengelee
	100 ml	Quittengelee
	350 ml	Stachelbeeren
	100 ml	Stachelbeeren
	350 ml	Zwetschgen
	100 ml	Zwetschgen

Schweizer Qualitätshonig

Der Wald- und Blütenhonig stammt von den Imkern Hans Burri und Josef Boog aus Hünenberg.

Den Rapshonig, eine Spezialität aus dem Kanton Schaffhausen, tragen die Bienen von Frau Dora Henauer aus Schleithem zusammen.

	500 g	Blütenhonig 2004
	500 g	Waldhonig 2004
	500 g	Rapshonig 2004