

Produkte Altmüller 2023

Aroniaprodukte

Artikelname: *Aroniasaft*

Preis:

0,25l: 2,50€

0,75l: 7,00€

3l: 25€

Zutaten: Aroniabeeren

Gewicht: 0,25l; 0,75l; 3l

Produktbeschreibung:

Die frisch geernteten Aroniabeeren werden schonend gepresst, damit alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Dem Saft werden keine künstlichen Aromastoffe, Konservierungsstoffe oder Zucker beigefügt.

Der Aronidirektsaft hat einen leicht herben Geschmack. Man kann den Saft pur trinken oder mischt ihn mit Apfelsaft, Mineral, Sekt, Bier, Milch, ...

Unsere Empfehlung: 1 Stamperl am Tag, am besten nach dem Essen!



Artikelname: *Apfel-Aronia Saft*

Preis: 3,00€

Zutaten: 90% Apfelsaft, 10% Aroniabeerensaft

Gewicht: 1l

Produktbeschreibung:

Für den Apfel-Aroniasaft wird unser Apfelsaft von unseren Streuobstbäumen mit dem Aroniabeerensaft von unseren Aroniasträuchern vermengt. Die verschiedenen Früchte werden schonend gepresst, damit alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Dem Saft werden keine künstlichen Aromastoffe, Konservierungsstoffe oder Zucker beigefügt.



Artikelname: *Aroniabeeren Fruchtessig*

Preis: 5,00€

Zutaten: Aroniabeeren

Gewicht: 250 ml

Produktbeschreibung:

Fülliger Aroniabeerenessig mit besonders kräftigem Aroma. Hergestellt aus vollreifen eigenen Aroniabeeren und mit einer Säure von 5%.

Dieser reine Gärungssessig eignet sich besonders auf Blattsalat, Feldsalat oder auch zu Käferbohnsalat. Kombiniert mit Kürbiskernöl oder Walnussöl haben Sie in kürzester Zeit einen frischen und aromatischen Salat!



Artikelname: *Aronia-Trauben Fruchtaufstrich*

Preis: 4,50€

Zutaten: Aroniabeeren, Traubensaft, Gelierzucker, Zitronensaft

Gewicht: 240g

Produktbeschreibung:

Schmackhafter Fruchtaufstrich aus Aroniabeeren und Weintrauben.



Artikelname: *Aronia Fruchtaufstrich*

Preis: 4,50€

Zutaten: Aroniabeeren, Gelierzucker, Zitronensaft

Gewicht: 240g

Produktbeschreibung:

Für unseren Aroniafruchtaufstrich verwenden wir handgepflückte Aroniabeeren, die durch Tiefkühlung ihre Bitterstoffe etwas verlieren. So entsteht ein schmackhafter Fruchtaufstrich.



Artikelname: *Aroniapulver*

Preis: 4,00€

Zutaten: Aroniatrester

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Den gemahlenden Trester der Aroniabeere kann man sowohl übers Müsli, als auch über Joghurt oder Salat streuen bzw. überall beim Kochen und Backen einsetzen (Saucen, Salaten, Smoothies, Dips, Brot, Palatschinken ...). Die Speisen erhalten durch das Aroniapulver eine leichte Rot- bis Violettfärbung.



Artikelname: *Aroniawüstensalz*

Preis: 5,00€

Zutaten: Wüstensalz, Aroniapulver, Aroniasaft

Gewicht: 80g

Produktbeschreibung:

Wir verwenden für unsere Salzmischungen persisches Wüstensalz, das in der Wüste Lut in Persien durch ein Ur-Meer entstanden ist.

Für unser Aroniawüstensalz wird es mit Aronidirektsaft und Aroniapulver vermengt. Es verleiht durch seinen Geschmack und seine Farbe dunklem Fleisch und Wildgerichten eine besondere Note. Weiters kann es für Salate, Saucen, etc. verwendet werden.



Artikelname: *Aroniabeeren getrocknet*

Preis: 3,50€

Zutaten: Aroniabeeren

Gewicht: 100g

Produktbeschreibung:

Die handgepflückten frischen Aroniabeeren werden ungezuckert und ungeschwefelt bei ca. 50 °C getrocknet, damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben!

Die Beeren eignen sich zum Knabbern, aber auch fürs Kochen, Backen oder zur Beigabe in Müslis, Milchshakes oder in Joghurtspeisen.



Artikelname: *Aroniatee*

Preis: 3,50€

Zutaten: Aroniabeerentrester, getrocknete Quitten, getrocknete Hagebutten, getrocknete Äpfel

Gewicht: 80g

Produktbeschreibung:

Durch eine Mischung aus getrocknetem Aroniatrester, Quitte, Apfel und Hagebutten entwickelt unser Tee einen vollmundigen Geschmack.

1-2 Teelöffel Aroniatee reichen für eine 250 ml große Tasse.

Den Aroniatee mit kochendem Wasser aufbrühen und 10 Minuten ziehen lassen!



Artikelname: *Aroniasirup*

Preis: 5,40€

Zutaten: Aroniasaft, Zucker, Zitronensäure

Gewicht: 0,5l

Produktbeschreibung:

Durch Erhitzen haltbar gemacht.

1:7 verdünnen mit z.B Leitungswasser oder Mineralwasser



Kürbiskernprodukte

Artikelname: *Knabberkerne geröstet*

Preis: 2,50€

Zutaten: Kürbiskerne

Gewicht: 100g

Produktbeschreibung:

Die Kürbisse für unsere Kürbiskerne stammen aus eigenem Anbau. Durch trockenes Rösten in einer Pfanne erhalten die Kürbiskerne einen nussigen Geschmack, daher eignen sich die gerösteten Kürbiskerne besonders gut zum Knabbern, Kochen und Backen. Gehackt kann man sie auch über Salate streuen oder in Müslis und Aufstrichen untermengen.



Artikelname: *Knabberkerne Butter-Vanille*

Preis: 2,80€

Zutaten: Kürbiskerne, Kristallzucker, Butter-Vanille Aroma

Gewicht: 100g

Produktbeschreibung:

Die Kürbisse für unsere Kürbiskerne stammen aus eigenem Anbau. Das Butter-Vanille Aroma verleiht unseren Kürbisknabberkernen ihren typischen Geschmack – ein Hauch von Vanille!

Die Kürbisknabberkerne Butter-Vanille eignen sich zum Knabbern und fürs Backen.



Artikelname: *Knabberkerne Zimt-Zucker*

Preis: 2,80€

Zutaten: Kürbiskerne, Kristallzucker, Zimtpulver

Gewicht: 100g

Produktbeschreibung:

Die Kürbisse für unsere Kürbiskerne stammen aus eigenem Anbau. Der Zimt verleiht unseren Kürbisknabberkernen ihren typischen Geschmack – ein Hauch von Zimt!

Die Kürbisknabberkerne mit Zimt eignen sich zum Knabbern und fürs Backen



Artikelname: *Kürbiskernöl*

Preis:

0,25l: 7,00€

0,5l: 11€

1l: 20€

Zutaten: Kürbiskerne

Gewicht: 0,25; 0,5l; 1l

Produktbeschreibung:

Unser Kürbiskernöl wurde im Jahr 2022 bei der Wieselburger Messe zum „Öl-Kaiser 2022“ gekürt. Die Kürbisse für unsere Kürbiskerne stammen aus eigenem Anbau. Nach der Ernte werden die Kerne gewaschen und schonend getrocknet. Unser Kernöl wird regelmäßig frisch pressen, damit es immer eine ausgezeichnete Qualität behält. Durch sein nussiges Aroma wird unser Kürbiskernöl nicht nur als Salatöl verwendet, sondern es eignet sich auch für warme Vor-, Haupt- und Nachspeisen.



Kräuterprodukte

Artikelname: *Wildkräuterwüstensalz*

Preis: 4,00€

Zutaten: Wüstensalz, Wildkräutersalz

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Wir verwenden für unsere Salzmischungen persisches Wüstensalz, das in der Wüste Lut in Persien durch ein Ur-Meer entstanden ist. Für unser Wildkräuterwüstensalz wird es mit getrockneten Wildkräutern aus unserem Garten vermengt.



Artikelname: *Kräuterwüstensalz*

Preis: 4,00€

Zutaten: Wüstensalz, Kräutersalz

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Wir verwenden für unsere Salzmischungen persisches Wüstensalz, das in der Wüste Lut in Persien durch ein Ur-Meer entstanden ist. Für unser Kräuterwüstensalz wird es mit getrockneten Kräutern aus unserem Garten vermengt.

