

# *Schwarzwälder Konfitüren*

## **Unser Sortiment**

Stand: September 2013

### **Die Klassiker unter den Konfitüren:**

Aprikosen-Walderdbeer-Konfitüre  
Waldbeerenkonfitüre  
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre  
Himbeer-Orangen-Konfitüre  
Wildheidelbeerkonfitüre  
Kirsch-Waldmeister-Konfitüre

### **Unsere Gelees:**

Rosenblütengelee  
Himbeer-Litschi-Gelee  
Johannisbeergelee mit Safran  
Quittengelee  
Holundergelee  
Holunderblütengelee

### **Mit einem kleinen Schuss:**

Himbeerkonfitüre mit Himbeergeist  
Erdbeer-Orange-Konfitüre mit Cointreau  
Kirschkonfitüre mit Kirschwasser  
Rote Johannisbeerkonfitüre mit Holunderlikör  
Birnenkonfitüre mit Williams Christ Geist  
Beerentöpfele mit Kirschlikör  
Birnen-Ananaswürfel Konfitüre mit Rum  
Rote Johannisbeerkonfitüre mit Riesling  
Erdbeer-Limetten-Konfitüre mit Prosecco  
Bühler Zwetschgenkonfitüre mit Likör vom weißen Pfirsich  
Brombeerkonfitüre mit Whisky

### **Besondere Genüsse:**

Aprikosen-Konfitüre mit Marzipan  
Rhabarber-Weißer Pfirsich-Konfitüre  
Erdbeerkonfitüre mit frischem Rosmarin  
Kirsch-Himbeer-Konfitüre mit Rosenwasser  
Erdbeer-Karotten-Konfitüre  
Apfel-Caramel-Gelee  
Kirsch-Himbeer-Konfitüre mit Lavendelblüten  
Mango-Guaven-Konfitüre mit Gelben Tomaten

### **Kompositionen mit exotischen Früchten:**

Himbeer-Papaya-Konfitüre  
Guavenkonfitüre mit gelben Tomaten  
Erdbeer-Limetten-Konfitüre  
Erdbeer-Passionsfrucht-Konfitüre  
Rhabarber-Passionsfrucht-Konfitüre mit Zimt und Basilikum  
Waldbrombeer-Blutorangen-Konfitüre  
Himbeergelee mit Litschis  
Kirschkonfitüre mit Lavendelblüten

### **Neue Sorten ab 2013:**

Aprikosen-Maracuja-Konfitüre mit Zimtbasilikum  
Himbeerkonfitüre mit Himbeergeist  
Erdbeer-Orange-Konfitüre mit Cointreau  
Kirsch-Chocolat-Konfitüre  
Birne-Vanille-Konfitüre mit Badischem Riesling  
Waldbeerkonfitüre mit Cranberrys  
Aprikose-Walderdbeer-Konfitüre  
Aprikosen-Orangen Konfitüre mit Safran  
Mango-Guaven-Konfitüre mit gelben Tomaten  
Wildpreiselbeer-Orangen mit Barbera (Ital. Rotwein)  
Himbeer-Erdbeer-Konfitüre mit Blutorangen  
Kirsch-Konfitüre mit Kirschwasser  
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre  
Himbeer-Kürbis-Konfitüre mit Zimt  
Birnen-Konfitüre mit Williams Christ Geist  
Erdbeer-Limetten-Konfitüre mit Prosecco  
Erdbeer-Kirsch-Konfitüre mit Sanddorn  
Himbeer-Orangen-au-Chocolat-Konfitüre  
Rhabarber-Weißer Pfirsich-Konfitüre mit Passionsfrucht  
Erdbeerkonfitüre mit frischem Rosmarin oder Basilikum  
Mango-Tomaten-Konfitüre mit Meersalz  
Rhabarberkonfitüre mit Kalamansi (säuerlich nach Limetten und Kumquats)  
Himbeerkonfitüre mit Rosenblüten  
Waldbrombeer-Blutorangen-Konfitüre  
Badisches Weingelee mit Rosa Pfeffer  
Passionsfruchtgelee  
Himbeergelee mit Litschis und Rosenblüten  
Rhabarber-Orangen-Konfitüre mit Löwenzahnblüten  
Apfel-Caramel-Gelee mit Sommerblüten  
Mirabellenkonfitüre mit Zibärtele (Schnaps)  
Erdbeerkonfitüre mit Aloe Vera  
Himbeer-Cranberry-Konfitüre mit Waldmeister  
Bühler Zwetschgenkonfitüre mit Zimt verfeinert  
Quittengelee  
Erdbeer-Orange-Konfitüre mit Aceto Balsamico  
Brombeer-Whisky-Konfitüre  
Erdbeerkonfitüre mit Orangenmarzipan  
Schwarze Johannisbeer-Konfitüre mit Clementinen  
Sauerkirschkonfitüre mit frischem Ingwer

## **Winter- und Weihnachtskonfitüren 2013/2014:**

Winterapfel-Gelee

Erdbeer-Clementinen-Konfitüre mit Lebkuchengewürz

Honig-Apfel-Konfitüre mit Spekulatiusgewürz

Gewürz-Pfläumchen-Konfitüre mit Rum

Karamellierte Rotwein-Birnen-Konfitüre mit Zimtstern

Glühweingelee

**Diese Konfitüren können bis zum 15.12.2013 bestellt werden.**

---

**Abfüllmengen** in Rund- oder Sechseckgläsern, die je nach Saison mit einem dekorativen Stofftuchlein versehen werden: 50 g, 125 g, 225 g, 240 g und 1 kg

**Auf Anfrage bereiten wir gern besondere Konfitüren zu!**

Mindestabnahme pro Serie: 20 Gläser zu je 225 g.

---

**Waren- und Versandpreise bitte per Telefon oder E-Mail erfragen.**

Büro: +49 (0)7720 63666

[info@schwarzwaelder-konfitueren.de](mailto:info@schwarzwaelder-konfitueren.de)

Genusswerkstatt: +49 (0)7724 918881

[bittlingmaier@schwarzwaelder-genusswerkstatt.de](mailto:bittlingmaier@schwarzwaelder-genusswerkstatt.de)