



Bio Konfitüre

Genießen Sie erfrischend cremige Köstlichkeiten, die aus besten, sonnengereiften Bio-Früchten mit Liebe und handwerklichem Geschick schonend zubereitet werden. Der hohe Fruchtgehalt von 60%, den wir für unsere zehn streichzarten Sorten verwenden, verspricht extra vollmundigen Genuss. Kein Wunder. Alle Beeren, Aprikosen, Mangos und Co. durften bis zur vollen Reife an ihren Sträuchern und Bäumen hängen, denn sie stammen aus zertifizierten Bio-Betrieben. Sie bringen jenen Kick mehr Aroma mit, den Obst nur dann bekommt, wenn man die Natur einfach machen lässt.



biologisch  – oekologisch  – oekonomisch  – regional  – nachhaltig 



BIO APRIKOSEN-KONFITÜRE EXTRA

Beliebter Klassiker - Aprikose gehört zu den meist verkauften Konfitürensorten. Testen Sie den beliebten Klassiker - ein fruchtiger Bio-Genuss aus sonnengereiften Aprikosen. Gelb, samtig, fruchtig, lecker.

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Tel: 09521 94950 Fax: 09521 9495960
info@maintal-konfitüren.de, www.maintal-konfitüren.de





Bio Konfitüre



BIO ERDBEER-KONFITÜRE EXTRA

Voller Fruchtgeschmack in BIO-Qualität - Mit Abstand gehört die Erdbeere bei den Deutschen zur Lieblingsfrucht, wenn es um Konfitüren geht. Besonders bei Kindern ist Erdbeere immer die erste Wahl. Das schonende Maintal Herstellungsverfahren garantiert vollen Fruchtgeschmack in bester BIO-Qualität.



BIO HAGEBUTTEN-KONFITÜRE EXTRA

Einzigartig geschmackliche Ausgewogenheit - Der Brotaufstrich aus der Frucht der Heckenrose gilt in vielen Regionen als eine Rarität, in der das Wissen der Bauersfrauen überlebt hat. Besonders geschätzt wird er wegen seiner einzigartigen geschmacklichen Ausgewogenheit. Eine ausgeprägte Fruchtigkeit, eine sonnige Milde und ein herber Unterton halten sich gekonnt in Balance.

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Tel: 09521 94950 Fax: 09521 9495960
info@maintal-konfitüren.de, www.maintal-konfitüren.de





Bio Konfitüre



BIO HEIDELBEER- KONFITÜRE

Fein-fruchtiger Genuss - Leicht süß und lieblich, das ist die Blau- oder Heidelbeere. Von tiefdunkler Farbe und einem kräftigen Aroma erinnern sie an einen Spaziergang im Sommerwald. Auch als Bio-Konfitüre machen die dunklen Beeren eine gute Figur und sind ein Highlight an jedem Frühstückstisch.



BIO HIMBEER-KONFITÜRE EXTRA



Geschmack des Sommers - Die Himbeere ist eine Waldfrucht, die erst seit kurzer Zeit in Kulturen angebaut wird. Die Himbeeren für unsere Bio Konfitüre reifen nach den Vorgaben der EG-BIO-Verordnung und schonen die Ressourcen unserer Natur. Bei der Suche nach der besten Himbeere ist uns besonders wichtig Früchte, dass bei der Kultivierung der begehrte Wildfrucht-Charakter nicht verloren gehen darf.

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Tel: 09521 94950 Fax: 09521 9495960
info@maintal-konfitüren.de, www.maintal-konfitüren.de





Bio Konfitüre



BIO JOHANNISBEER-KONFITÜRE EXTRA, SCHWARZ

Eine echte Rarität - Gelee aus roten Johannisbeeren kennt jeder, aber schwarze Johannisbeeren als Konfitüre? Herbe Frische, vollmundiger Geschmack in Kombination mit feiner Stückigkeit geben dieser Bio-Konfitüre ihren extravaganen Charakter.



BIO JOHANNISBEER-KONFITÜRE, ROT

Traditionelle Gebäckzutat - Frei von Schalen und Kernen, lässt sich diese Johannisbeer-Konfitüre perfekt in glatte Soßen einrühren, um ihnen einen fruchtigen Kick zu verleihen. Auf dem Frühstücksbrötchen begeistert sie durch ihre sämige Konsistenz. Die Früchte stammen aus ökologischem Anbau.

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Tel: 09521 94950 Fax: 09521 9495960
info@maintal-konfitüren.de, www.maintal-konfitüren.de





Bio Konfitüre



BIO PFLAUMENMUS

Außergewöhnlich streichart - Dieses Pflaumenmus ist besonders sämig. Es enthält das volle Aroma sonnengereifter Früchte, aber nicht ihre Schalen. Dadurch ist es außergewöhnlich streichart und sehr effizient bei der Verarbeitung in Mehlspeisen und Gebäcken. Verarbeitet werden ausschließlich Früchte aus ökologischem Anbau.



BIO SAUERKIRSCH-KONFITÜRE EXTRA

Feiner Bio-Genuss - Der Genuss dieser fruchtig-säuerlichen Spezialität ist auch für die Natur eine Wohltat. Denn die Früchte, die wir für unsere Bio-Konfitüren verarbeiten, stammen ausschließlich von zertifizierten Anbauern. Man schmeckt die Sorgfalt, mit der darauf geachtet wurde, dass sie ihr belebend spritziges Aroma voll entfalten können.

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Tel: 09521 94950 Fax: 09521 9495960
info@maintal-konfitüren.de, www.maintal-konfitüren.de





Bio Konfitüre



BIO WALDBEER-KONFITÜRE



Ursprünglich-wilder Charakter - Diese Komposition aus Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren bringt das Aroma des sommerlichen Waldes auf den Frühstückstisch. Sie wird aus Bio-Früchten hergestellt, die in zertifizierten Kulturen angebaut werden, sich ihren ursprünglichen und wilden Charakter dennoch bewahrt haben.



BIO WILDPREISELBEEREN



Einfach köstlich - ob süß oder deftig - Schmeichelt dem Gaumen – und schont die Umwelt. Verarbeitet wird ausschließlich Bio-Qualität, die sich viel Zeit nehmen darf, damit sie ihr Wildbeeren-Aroma voll entfalten kann. Langjährige Kontakte zu den besten Erzeugern sichern uns die wertvollsten Früchte.

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Tel: 09521 94950 Fax: 09521 9495960
info@maintal-konfitüren.de, www.maintal-konfitüren.de

