



Das Beste für Dich und gut für die Natur

Genießen Sie erfrischend cremige Köstlichkeiten, die aus besten, sonnengereiften Bio-Früchten mit Liebe und handwerklichem Geschick schonend zubereiten werden. Der hohe Fruchtgehalt von 60 %*, den wir für unsere zehn streicharten 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



Bio Aprikosen-Konfitüre extra

Beliebter Klassiker

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



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 gemackliche 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.



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 vergleichsweise 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.



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 - passiert

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.



Bio Pflaumenmus, passiert

Außergewöhnlich streichzart

Dieses Pflaumenmus ist besonders sämig. Es enthält das volle Aroma sonnengereifter Früchte, aber nicht ihre Schalen. Dadurch ist es außergewöhnlich streichzart 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.



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.