

# DAS BESONDERE DER KONFI MANUFAKTUR KONFIS

- Der Fruchtanteil beträgt über 66 %.
- Handwerkliche Herstellung in der Konfi Manufaktur in Herznach  
d.h. wir kochen auf's mal; maximal 4kg Früchte.
- Ohne Konservierungsmittel und ohne Geschmacksverstärker.
- So weit wie möglich werden Früchte aus der Region verwendet.
- Exotische Früchte werden fachmännisch ausgewählt und verarbeitet.
- Wir verwenden keinen Gelierzucker, sondern natürliches Apfelpektin  
bei Früchten mit niedriger Gelierfähigkeit.
- Fruchtkombinationen werden getrennt gekocht und am Schluss gemischt.

EMPFOHLENER VERKAUFSRICHTPREIS PRO 200 g KONFIGLAS FR. 7.20 – FR. 9.50



## GESCHENK 4er MINI KONFITÜREN 4er MINI (je 45 g)

EMPFOHLENER VERKAUFSPREIS PRO SET FR. 11.90

## GESCHENK 4er MINI DELUXE KONFITÜREN 4er MINI (je 45 g) DELUXE

EMPFOHLENER VERKAUFSPREIS PRO SET IN DER POP-UP BOX FR. 14.80  
EMPFOHLENER VERKAUFSPREIS MIT VERSANDKARTON FR. 15.80



## DIE SORTIMENTS-HIGHLIGHTS AUS DER KONFI MANUFAKTUR:

**APFEL-ZIMT**  
**APFELSTRUDEL**  
APFEL-SULTANINEN-VANILLE-ZIMT-ZITRONE  
**APRIKOSEN BERGERON**  
**APRIKOSEN-VANILLE**  
**BROMBEER-APFEL-MINZE**  
**ERDBEEREN**  
**FEIGEN IM FRICKTALER HONIG**  
**FRAUENTRAUM**  
JOHANNISBEER-HIMBEER-LITSCHI-ROSEN  
**ROTE GRÜZE**  
ERDBEER-HIMBEER-JOHANNISBEER  
**HAGEBUTTEN**  
**HEIDELBEER**  
**HOLUNDER**  
**HIMBEEREN**  
**HIMBEER-PASSIONSFRUCHT**  
**FRICKTALER LANGSTIELER KIRSCHEN**  
**KIRSCHEN IM FRICKTALER KIRSCH**  
**KIRSCHEN AU CHOCOLAT MARACAIBO 65%**  
**BITTER ORANGEN**  
THE REAL ENGLISH BITTER ORANGE MARMELADE  
**QUITTEN**  
**QUITTEN-VANILLE**  
**QUITTEN-ORANGEN-ZIMT**  
**ROSENBLÜTENGELEE**  
**RHABARBER-HOLUNDERBLÜTEN**  
**ZWETSCHGEN-HOLUNDER**  
**ZWETSCHGEN-ZIMT**

