



PISTOR PLUS PARTNER

pistor



LA VIE EST DURE SANS CONFITURE

konfimanufaktur.ch



**KONFI MANUFAKTUR
MARKUS KUNZ**



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 4 kg 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

HACEBUTTEN

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

