

Bestellliste Hofladen 2020

Mai/Juni 2020



Süsse und salzige Spezialitäten aus dem Piemont

Name: _____

Strasse/Ort: _____

Telefon und E-Mail: _____

Produkte bitte in CH liefern oder mit Kurierdienst senden (Kosten nach Absprache)

Ich kann die Produkte selber abholen in Zürich oder Bronschhofen

Aus unserem Sortiment	Inhalt	CHF/Euro	Quant.	Total
Süsses				
<input type="checkbox"/> Neu: Getrocknete Früchte gemischt (z.B. Maulbeeren, Erdbeeren, Kirschen,...)	(200 gr)	4.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Neu: Knusper Muesli mit Honigzusatz und Haselnüssen	(500 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Neu: Sirup (Zitronen x Erdbeeren x, Holunder x,)	(50 cl)	6.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Konfitüren (Aprikosen x, Himbeeren x, Orangen/Zitrone x, Blaue Pflaumen x, Maulbeeren x, Pfirsich x Neu: Erdbeeren mit Holunderblüten x, Aprikosen mit Amaretto x)	(250 gr)	4.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Mostardas (Saucen zu Käse/Fleisch/geräuchtem Fisch) (Peperoni/Honig x, Blaue Pflaumen/Senf x, Grüner Feigen/Senf x, Maulbeeren pikant x, Neu: Erdbeer/Balsamico x)	(170-180 gr)	4.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Lemoncurd	(175 gr)	5.00	_____	_____
<input type="checkbox"/> Limoncello-Gebäck	(150 gr)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Haselnuss-Eiweiss-Bisquits „Brutti ma buoni“	(100 gr)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Lavendel-Sablé-Bisquits	(150 gr)	5.50	_____	_____
Aus Haselnüssen				
<input type="checkbox"/> Geröstete Haselnüsse vaccumiert	(250 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Geröstete Haselnüsse zum Backen vaccumiert	(500 gr)	12.00	_____	_____
<input type="checkbox"/> Geröstete Haselnüsse ganz, im Akazienblütenhonig	(220 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Haselnuss-Paste nature	(180 gr)	7.00	_____	_____
<input type="checkbox"/> Honig-Haselnuss-Creme	(225 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Haselnuss-schwarze Schokolade-Creme	(225 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Haselnuss- weisse Schokolade-Creme	(225 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Haselnuss- Weinreduktion-Creme	(210 gr)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Haselnuss- Sultaninen-Creme	(210 gr)	8.50	_____	_____
Lavendel-Produkte aus eigenem Anbau				
<input type="checkbox"/> Lavendelhydrolat (Geschenkspackung)	(100 ml)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/> Lavendelöl (Geschenkspackung)	(10 ml)	15.00	_____	_____
<input type="checkbox"/> Lavendelöl	(grössere Einheiten)		auf Anfrage	
<input type="checkbox"/> Medizinal-Lavendel in Säckli (Geschenkspackung)	(15 gr)	5.00	_____	_____
<input type="checkbox"/> Lavendel-Salz	(150 gr)	5.00	_____	_____
<input type="checkbox"/> Lavendel-Zucker	(150 gr)	5.00	_____	_____

Bestellliste Hofladen 2020

Mai/ Juni 2020



Salziges

<input type="checkbox"/>	Eingelegte Gemüse süss-sauer oder in Öl (Cherrytomaten süss-sauer x, Zucchini mit Curry x, Auberginen-Peperoni süss-sauer x), Kürbis süss-sauer x	(180-300 gr)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Knoblauch in Essig-Wein-Marinade	(140 gr)	4.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Tomatensugo kleines Glas <i>(wieder ab Ende Juli)</i>	(370 gr)	4.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Tomatensugo in Flaschen <i>(wieder ab Ende Juli)</i>	(500 gr)	6.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Pelati-Tomaten kleines Glas	(250 gr)	4.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Pelati-Tomaten grosses Glas <i>(wieder ab Ende Juli)</i>	(550 gr)	6.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Getrocknete Oxsenherztomaten <i>(wieder ab Ende Juli)</i>	(150 gr)	10.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Tomatenkonfit (Datteltomaten)	(225 gr)	9.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Sonnenblumenöl aus eigener Produktion klein	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Sonnenblumenöl aus eigener Produktion gross	(50 cl)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Neu: Olivenöl mit Rosmarinzwieg	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl mit Zitronenschalenstreifen klein	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl mit Zitronenschalenstreifen gross	(50 cl)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl mit scharfen Peperoncini klein	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl mit scharfen Peperoncini gross	(50 cl)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Aceto Balsamico mit Rotweinreduktion klein	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Aceto Balsamico mit Rotweinreduktion gross	(50 cl)	8.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Neu: Apfelessig mit Veilchenblüten	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Neu: Apfelessig mit Quitten-Saft-Reduktion	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Neu: Weissweinessig mit Moscato-Saft-Reduktion	(25 cl)	6.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Piemontesisches-Kräuter-Salz	(150 gr)	5.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Tomaten-Kräuter-Salz	(150 gr)	5.00	_____	_____

Produkte unserer Zulieferer

<input type="checkbox"/>	Risotto-Reis Nuovo Maratelli (Cascina Daneto)	(1 kg)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Neu: Risotto-Reis Nuovo Maratelli (Cascina Daneto)	(500 gr)	3.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Risotto-Reis mit Spargeln (Cascina Daneto)	(4 Port.)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Risotto-Reis mit Steinpilzen (Cascina Daneto)	(4 Port.)	5.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Risotto-Reis mit schwarzem Trüffel (Cascina Daneto)	(4 Port.)	7.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl „Extra vergine“ (naturtrüb für Salat) (Cam.)	(1 lt)	15.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl „Extra vergine“ (naturtrüb für Salat) (Cam.)	(50 cl)	8.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl (klar, zum Kochen) (Camera)	(1 lt)	13.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenöl (klar, zum Kochen) (Camera)	(50 cl)	7.00	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Pesto (Camera)	(180 gr)	6.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Olivenpaste (Camera)	(180 gr)	6.50	_____	_____
<input type="checkbox"/>	Oliven im Olivenöl (Camera)	(180 gr)	6.50	_____	_____

Total =====

Bitte zurücksenden an info@puntoverdeponti.it

Wir wünschen guten Appetit!

Danke, dass Sie Punto verde unterstützen.