



Geschenckpackungen

Wir stellen Ihnen je nach Wunsch und Budget gerne Geschenktäschli, Geschenkkörbe oder Geschenkbrettli zusammen. Melden Sie sich einfach bei uns.

weitere Spezialitäten

Unser Sortiment wird ergänzt durch eine feine **Currymischung**, die ebenfalls im Goldingertal hergestellt wird.

Ein paar **Brotcroutons** zur Garnitur des Salates oder einfach so zum Snacken? Das bieten wir ebenfalls an.

Je nach Saison und Verfügbarkeit haben wir auch **Johannisbeer-Gelée**, **Öpfelringli**, **Birnen** getrocknet oder **Rhabarbersirup** im Angebot.

In einem guten Pilzjahr verkaufen wir an den Märkten auch **getrocknete Morcheln**, **frische Eierschwämmli**, **getrocknete Steinpilze** sowie **Steinpilzpulver**.



www.kraeutersalz-und-mehr.ch



Kräutersalz

... und mehr

Rüegg Martin & Brigitte

Hirzlistrasse 6 – 8638 Goldingen

Handy 079 604 38 73

martin.rueegg@bluewin.ch

www.kraeutersalz-und-mehr.ch

Unsere Produkte können Sie online, telefonisch oder per Mail bestellen.

Ebenso sind die gängigsten Produkte in ausgewählten Läden zu finden – die Standorte können Sie unserer Homepage entnehmen.

Über uns

Alles hat mit unserer Liebe zu fein duftenden und schmeckenden Kräutern sowie dem Anlegen eines Kräuter-Hochbeets und verschiedenen Kräuterplätzchen rund ums Haus begonnen.

Inzwischen haben wir einen Garten auf dem Gelände eines Biobauern gepachtet, in dem wir unsere Kräuter anpflanzen, hegen, pflegen und ernten.

Anfangs haben wir ein klassisches Kräutersalz angeboten, das aus Meersalz und sieben verschiedenen Kräutern besteht. Ein Jahr später kam das Kräutersalz mit Bärlauch dazu.

Weitere Inspirationen bei Wanderungen im Goldingertal haben schliesslich unsere aktuelle Produktpalette ergeben. «Kräutersalz... und mehr» war geboren.

Während sich Martin hauptsächlich um die Produktion, die Auslieferungen und die Marktteilnahmen kümmert, ist Brigitte vorwiegend im Hintergrund für Administration, Buchhaltung, Werbung und Geschenckverpackungen zuständig, unterstützt Martin nach Bedarf aber auch an den Märkten.

www.kraeutersalz-und-mehr.ch



Kräutersalz

... und mehr



Kräutersalz und andere Spezialitäten

Unsere Produkte sind

- OHNE Konservierungsstoffe
- OHNE künstliche Farbstoffe
- OHNE Geschmacksverstärker
- OHNE tierische Geliermittel
- OHNE unnötige Zuckerzusätze

www.kraeutersalz-und-mehr.ch

Unsere Produkte



Kräutersalz

■ Zum Würzen von Fleisch und Gemüse und zum Verfeinern von Salatsaucen, Dipsaucen, etc. Das Meersalz und die Kräuter werden zusammen fein gemahlen und gut vermischt – das Salz löst sich rasch auf.

Kräutersalz, Grössen: 100 g (Streuer) /
250 g (Dose) / 500 g (Dose)

Dip-Mix, Grössen: Einzelbeutel / 5er-Pack

Kräutersalz Grundmischung

Meersalz / Basilikum / Oregano / Peterli / Rosmarin /
Salbei / Schnittlauch / Thymian

Kräutersalz mit Bärlauch

Meersalz / **Bärlauch** / Basilikum / Oregano / Peterli /
Rosmarin / Salbei / Schnittlauch / Thymian

Kräutersalz mit Zitronenthymian

Meersalz / Basilikum / Oregano / Peterli / Rosmarin /
Salbei / Schnittlauch / Thymian / **Zitronenthymian**

Kräutersalz mit Rosmarin

Meersalz / **Rosmarin** / Thymian / Schnittlauch / Peterli

Dip-Mix – Kräutersalz-Bärlauch-Mix

So einfach geht's: 1 Beutel Dip-Mix in einen Becher
Crème Fraîche (180 g), umrühren, fertig!

Bärlauch-Spezialitäten

■ Dem Bärlauch werden viele positive Eigenschaften nachgesagt – so ist er beispielsweise blutreinigend, antibiotisch, entzündungshemmend, stoffwechselanregend oder auch krampf- und schleimlösend. Ein wunderbares, natürliches Mittel zur Vorbeugung von etlichen Zivilisationskrankheiten.

Bärlauch-Öl

Olivenöl extra vergine oder Rapsöl / Bärlauch

Bärlauch-Kapern

Bärlauch-Knospen / Weissweinessig / Wasser / Zucker /
Kräutersalz

Bärlauch-Zwiebeln

Bärlauch-Zwiebeln / Weissweinessig / Wasser / Zucker /
Kräutersalz

Bärlauch-Pesto

Olivenöl / Bärlauch / Parmesan / Mandeln / Salz / Zucker

Bärlauch-Paste

Bärlauch / Olivenöl / Salz

Bärlauch-Blüten

Bärlauch lose, getrocknet

Rosmarinöl

Olivenöl extra vergine / Rosmarin

■ Rosmarin hilft der Verdauung genauso gut auf die Sprünge wie dem Kreislauf. Schon der intensive Duft von Rosmarin weckt die Lebensgeister und wirkt gegen Erschöpfung.

Pfefferminztee-Mischung

■ Die Pfefferminze ist ein bewährtes Heilmittel bei Kopfschmerzen, Erkältungen und Magen-Darm-Verstimmungen.

Wir mischen die Pfefferminze mit etwas Zitronenverveine und Zitronenmelisse, was einen sehr feinen, frischen Tee gibt.

kleine Beutel mit Faden

15 Beutel – 1 Beutel pro Teetasse

grosse Beutel ohne Faden

10 Beutel – 1 Beutel reicht für 1 Liter Tee

Tannenschössli-Latwerge

Wasser / Kristallzucker / frische Tannenschössli aus dem Goldingertal / Zitronensaft

■ In den Tannenspitzen befinden sich viele ätherische Öle, Vitamin C und andere wertvolle Pflanzenstoffe.

■ Wir haben die Erlaubnis eines Waldbesitzers in Goldingen, saisonal frische Tannenschössli zu ernten.

Hagebutten-Fruchtaufstrich

Hagebutten / Zucker / Geliermittel *1 / Zitronensaft
*1: Traubenzucker, Geliermittel (E440) / Säuerungsmittel (E334)

Hagebutten-Pulver

Hagebutten – getrocknet und gemahlen

■ Positive Eigenschaften der Hagebutte:

- hoher Vitamin C-Gehalt
- stärkt das Immunsystem
- positiv für Gelenke, Muskeln, Sehnen, Knochen / entzündungshemmend, schmerzlindernd, antioxidativ



Fruchtleder

■ DIE gesunde Alternative zu Gummibärchen! Unser Fruchtleder besteht aus feinem Fruchtpüree, das im Dörrschrank langsam trocknet und dabei eine Konsistenz wie Fruchtleder bekommt. Wir süssen, wenn überhaupt nötig, diese Produkte nur mit Honig; es werden also weder Industriezucker noch Geliermittel zugesetzt. Je nach Saison bieten wir verschiedene Geschmacksrichtungen an – beispielsweise:

Rhabarber

Rhabarber / Äpfel / Traubensaft / Zitronensaft

Zwetschge

Zwetschgen / Äpfel / Traubensaft / Zitronensaft

Apfel

Äpfel / Traubensaft / Zitronensaft

Johannisbeeren

Johannisbeeren / Äpfel / Traubensaft / Zitronensaft

Quitten

Quitten / Äpfel / Holundersaft / Zitronensaft