

Natur i.m. Glas

Manufaktur für feine Gemüse und Früchte im Weck-Glas von
Iva Mörsel

Die Idee entstand bereits 2016, Tomaten und Früchte im Weck-Glas zu konservieren und nicht nur für den eigenen Hausgebrauch zu verarbeiten.

Aus den ersten Erfahrungen heraus entstand nun erste Produktreihe mit verschiedenen Sorten, die in diesem Herbst zum ersten Mal käuflich angeboten werden sollen. Alle Zutaten sind entweder selbst bio-zertifiziert angebaut oder von zertifizierten Partnerbetrieben zugekauft

Derzeit entstehen

Tomatensuppe im 500 ml Glas – die leckere Vorspeise für zwei Personen

Tomatensoße 250 ml Glas – der ideale Begleiter zu Pasta, Pizza oder Reisgerichten

Apfelmus im 220 ml und 370 ml Glas – das beste Mus aus den eigenen Äpfeln

Zwiebel-Chutney

Paprika-Dip

Zucchini-Ketchup

Marmeladen im 220 ml Glas

(Himbeere, Heidelbeere, Brombeere, Erdbeere, Zwetschge, Williams Christ Birne...)

Holunderblüten- und Heidelbeersirup 250 ml Flasche

Basilikum-Pesto

(120 ml Glas – hochwertigste Zutaten wie Basilikum aus dem eigenen Anbau, Demeter Olivenöl, Bio Pinienkerne, Bio Parmesankäse Parmigiano reggiano machen dieses Pesto einmalig und ideal für Pasta oder Fleischgerichte)

Durch weitere Reifung u. Ernte erweitert sich die Produktvielfalt.