

culinaria botanica



**Produktübersicht
und Versandliste**
Stand 05.02.2017

culinaria botanica

Susanne Siemons
Schleebachstraße 17
52159 Roetgen

Telefon 02471 610903
info@culinaria-
botanica.de

Was wir tun ...

Wir stellen mit viel Handarbeit in kleinen Mengen hochwertige Lebensmittel her, die wir durch natürliche, schonende Verfahren haltbar machen.

Dies sind zum Beispiel hausgemachte Nudelspezialitäten, Soßen, Chutneys, Blütengelees und Antipasti. Hierzu nehmen wir - soweit möglich - die besten regionalen Zutaten, vergessene Kulturpflanzen ebenso wie einheimische Wildpflanzen.

Am Beispiel: Die Basis unserer selbst gemachten Eiernudeln sind frische Zutaten: Bester Hartweizengrieß direkt aus der Mühle, frische Eier sowie 15 % Kräuter oder Gemüse. Durch Trocknung bei niedrigen Temperaturen bleiben Geschmack, Geruch und die natürliche Farbe erhalten. Das Ergebnis ist eine hochwertige und geschmacklich einzigartige Eiernudel.

Was wir nicht tun ...

Ein Online-Shop passt zu dieser Philosophie einfach nicht. Bitte fragen Sie bei Interesse einfach nach. Verfügbarkeit vorausgesetzt, wäre es uns eine Ehre von den nachfolgend beschriebenen Produkten abzugeben.

1 Nudelspezialitäten

Wir stellen zahlreiche Nudelsorten in unterschiedlichen Formen her. Mit der Bandnudel richten wir uns zum Beispiel an den engagierten Hobbykoch. Die bunten Mischungen in Sonderformen fungieren häufig als „Einstiegsmedium“ für den Gemüse verschmähenden Nachwuchs.

Bei einer Kochzeit von nur 5 bis 7 Minuten zaubern Sie mit unseren Nudeln und etwas Butter oder Käse schnell eine kleine Vorspeise, Hauptspeise oder eine schmackhafte Beilage zu Gemüse, Fleisch und Fisch oder auch einen Salat. Ein Beutel reicht als Hauptspeise für zwei Personen, als Beilage für entsprechend mehr.

Unsere Nudeln werden in Klarsichtbeutel zu je 250 g abgefüllt.

Der Preis pro Beutel beträgt 4,50 €.

Wir stellen folgende Bandnudel-Sorten her:

- ✓ Bärlauch
- ✓ Baumspinat
- ✓ Brennessel-Knoblauch
- ✓ Bunter Mangold
- ✓ Chinesische Gemüsemalve
- ✓ Grüne Gartenmelde, Rote Gartenmelde
- ✓ Hokkaido-Kürbis
- ✓ Indischer Senf
- ✓ Jakobslauch
- ✓ Kapuzinerkresse
- ✓ Kerbel
- ✓ Knoblauchhederich
- ✓ Lauch
- ✓ Petersilie
- ✓ Postelein
- ✓ Rote Beete
- ✓ Schnittlauch
- ✓ Sellerie
- ✓ Tomate
- ✓ Weiße Taubnessel
- ✓ Wilde Rauke

Wir stellen folgende Nudelmischungen in Sonderformen her:

- ✓ Vielerley Rot, rote und gelbe Nudeln in S-Form
- ✓ Vielerley Grün, grüne und gelbe Muschelnudeln

Andere Formen- zum Beispiel Spaghetti, Ovalini oder Lasagne sind auf Anfrage herstellbar.





2 Soßen-Spezialitäten

Vollreife Tomaten aus heimischen Kaltgewächshäusern sind die Grundlage für unsere Soßen. Verfeinert werden sie mit bestem Olivenöl, frischen Kräutern und Gemüse. Mal sanft und fruchtig, mal rasant und scharf sind diese Soßen die ideale leichte Ergänzung zu unseren Nudeln.

Wir füllen in Gläser zu 220 ml. Der Preis pro Glas beträgt 5,50 €.

Wir stellen folgende Sorten her:

- ✓ Geschmolzene Tomaten
- ✓ Geschmolzene Tomaten arrabiata
- ✓ Concassée von bunten Gartentomaten

3 Chutney - Relish - Ketchup

Die raffiniert gewürzten Mischungen auf der Basis von Obst und Gemüse sind die perfekten Begleiter zu kurzgebratenem Fleisch, Gegrilltem oder Wild. Besonders harmonieren sie jedoch mit Käse, je kräftiger desto besser. Ein Stückchen Käse, auf gutem Brot und zum Beispiel mit einem Chutney gekrönt wird so zur rasanten Vorspeise. Überraschen Sie bei der nächsten Grillparty Ihre Gäste oder Ihre Gastgeber mit einer dieser Spezialitäten.

Wir füllen in Gläser zu 220 ml und Flaschen zu 250 ml.

Der Preis pro Glas beträgt 6,50 € und pro Flasche 7,50 €.

Wir stellen folgende Sorten her:

- ✓ Chutney von Gartenäpfeln, 220 ml
- ✓ Chutney von der Frühzwetschge, 220 ml
- ✓ Chutney von Auberginen mit Knoblauch, 220 ml
- ✓ Relish von Zucchini und Weinbergpfirsichen, 220 ml
- ✓ Ketchup von der Bühler Frühzwetschge, 250 ml
- ✓ Ketchup von Gartentomaten, 250 ml
- ✓ Ketchup vom Hokkaidokürbis, 250 ml

4 Antipasti



Unsere Gemüsespezialitäten sind bestens geeignet als Vorspeise oder Häppchen für zwischendurch. Je nach Sorte wählen Sie zwischen mild-aromatischen, scharfen oder süß-sauren Köstlichkeiten.

Wir füllen in Gläser zu 220 ml. Der Preis pro Glas beträgt 6,50 €.

Wir stellen folgende Sorten her:

- ✓ Große Bohnenkerne in Concassée von bunten Gartentomaten
- ✓ Gewürzgurken an Senf, Dill, Meerrettich und Schlangenknolauch, 440 ml
- ✓ Eingelegte Auberginen

5 Blütengelees



Diese süßen Spezialitäten sind ein Gaumenschmaus pur und ein Wohlgeruch für die Nase. Der Duft von frischen Blüten wird im Glas gefangen und aufbewahrt, meistens in Verbindung mit Apfeldirektsaft von heimischen Streuobstwiesen. Als Brotaufstrich sind sie fast zu schade. Verfeinern Sie Käse, Fisch und Fleisch oder auch „nur“ Ihren Obstkuchen mit dem Duft des Sommers.

Wir füllen in Gläser zu 220 ml. Der Preis pro Glas beträgt 5,50 €.

Wir stellen folgende Sorten her:

- ✓ Gelee von Löwenzahnblüten
- ✓ Gelee von Rosenblüten
- ✓ Gelee von Holunderblüten
- ✓ Gelee von Mädesüßblüten



6 Geschenksets



Wir kombinieren drei Lieblingsprodukte unserer Kunden: Die Bandnudel, die bunten Nudelmischungen und eine Spezialität im Glas. Verpackt wird in einer stabilen, wieder verwertbaren Holzkiste mit den Außenmaßen 27,8 x 20,8 x 9,8 cm.



In diese Holzkiste füllen wir auch in der Region gewachsene Wallnüsse, ein Glas exzellente Mirabellenmarmelade mit Vanillemark und ein zugehöriges Rezept. Dies bildet die Basis für die besten Nussecken, die wir kennen. Den Rest muss der Beschenkte dann aber selber erledigen.

Der Preis für beide Geschenksets beträgt jeweils 21,00 €.

7 Lieferung und Versand

Die Angebote in dieser Versandliste sind unverbindlich. Der Kaufvertrag kommt erst durch Zusendung angefragter Artikel zustande. Nach Erhalt der Ware haben Sie ein anschließendes, 14-tägiges Rückgaberecht. Die normalen, regelmäßigen Kosten der Rücksendung übernehmen wir. Bisher ist beides aber noch nicht vorgekommen.

Ab einem Bestellwert von 25,- Euro liefern wir innerhalb Deutschland versandkostenfrei. Bis 25,- Euro Bestellwert berechnen wir die entstehenden Versandkosten. Bei einem Versand ins Ausland behalten wir uns einen Versandkostenzuschlag vor. Diesen stimmen wir vor Versand mit Ihnen ab.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Diese wird auf unseren Rechnungen ausgewiesen.

Wir versenden ausschließlich mit DHL.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen an:

culinaria botanica

Susanne Siemons
Schleebachstraße 17
52159 Roetgen

Telefon 02471 610903

E-Mail info@culinaria-botanica.de

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer DE 286513547

