

pestonarrisch

Produkt	Beschreibung	Preis	Bestellmenge
PESTOS			
Basilikumpesto steirisch 120g	mit Kürbiskernen, Haselnüssen und grünem Basilikum	€ 5,50	
Basilikumpesto steirisch 180g		€ 7,50	
Basilikumpesto 120g	zypriotisches - griechisches und afrikanisches Strauchbasilikum in Vollendung für alle die Basilikum lieben	€ 5,50	
Basilikumpesto 180g		€ 7,50	
Bärlauchpesto 120g	sehr gesund, mit Macadamianüssen verfeinert, vielseitig verwendbar	€ 5,50	
Bärlauchpesto 180g		€ 7,50	
Chilischotenpesto mild 120g	Rucola, Basilikum gemischt mit der feurigen Note des Chilis, fruchtig durch die getrockneten Tomaten, knackig durch 4 verschiedene geröstet und gesalzene Nüsse	€ 5,50	
Chilischotenpesto mild 180g		€ 7,50	
Chilischotenpesto scharf 120g	mit viel mehr Chili!!!	€ 5,50	
Chilischotenpesto scharf 180g		€ 7,50	
Erdnusspesto 120g	Erdnüsse mit Knoblauch und Petersilie, einfach erdnussig oder?	€ 5,50	
Erdnusspesto 180g		€ 7,50	
Haselnuss-Zimtpesto 120g	von meinem Griechenlandurlaub inspiriert - Haselnüsse mit einem Hauch Zimt für ausgefallene Speisen, wie Musaka und Lamm	€ 5,50	
Haselnuss-Zimtpesto 180g		€ 7,50	
Ingwerpesto 120g	für die Exotischen, Ingwer mit seiner scharf-fruchtigen Note	€ 5,50	
Ingwerpesto 180g		€ 7,50	
Knoblauch Mandel Pesto 120g	zum Schutz vor ungebetenen Blutsaugern - innerlich	€ 5,50	
Knoblauch Mandel Pesto 180g		€ 7,50	
Kürbiskernpesto 120g	der steirische Klassiker mit Thymian und Rosmarin abgerundet	€ 5,50	
Kürbiskernpesto 180g		€ 7,50	
Kürbiskernpesto-Variationen 120g	mit verschiedenen Thymiansorten verfeinert	€ 5,50	
Kürbiskernpesto-Variationen 180g		€ 7,50	
Liebstockelpesto mit Feuer 120g	traditionelles Liebstockel mit leichter Schärfe	€ 5,50	
Liebstockelpesto mit Feuer 180g		€ 7,50	
Löwenzahnpesto 120g	da denkt man an frisches Grün im Frühjahr, zum Salat optimal	€ 5,50	
Löwenzahnpesto 180g		€ 7,50	

Maronipesto 120g	interessant mit Pilzen und Kürbiskernen, auch zu Süßspeisen	€ 5,50	
Maronipesto 180g		€ 7,50	
Paradeispesto 120g	rotes Pesto, fruchtig mit viel grünem Basilikum und Cashewkernen	€ 5,50	
Paradeispesto 180g		€ 7,50	
Pinienrosmarinpesto 120g	zarter blumiger Rosmaringeschmack und Pinienkerne	€ 5,50	
Pinienrosmarinpesto 180g		€ 7,50	
Pilzpesto 120g	exklusiv trüffeliges Aroma, mit sehr geschmackvollen Herbsttrompeten	€ 5,50	
Pilzpesto 180g		€ 7,50	
Rucolapesto 120g	passt immer, Rucola komb. mit Walnuss, Cashewkernen u. Pinienkerne	€ 5,50	
Rucolapesto 180g		€ 7,50	
Rosenpesto 120g	mit Zitronenbasilikum, Rose mal würzig, als Beilage für Fleischgerichte, besonders zu Geflügel sehr interessant, zu Käse immer toll, zu Desserts	€ 5,50	
Rosenpesto 180g		€ 7,50	
Rotes Basilikumpesto 120g	intensiver Basilikumgeschmack mit Balsamico verfeinert	€ 5,50	
Rotes Basilikumpesto 180g		€ 7,50	
Sauerampferpesto 120g	weckt Kindheitserinnerungen, lecker als Dressing oder pur	€ 5,50	
Sauerampferpesto 180g		€ 7,50	
Steinpilzthymianpesto 120g	Steinpilzgenuss immer frisch vom Garten, der Favorit	€ 5,50	
Steinpilzthymianpesto 180g		€ 7,50	
Thaibasilikumpesto 120g	fruchtig - würzig, ausgefallene u. tolle Basilikumsorte	€ 5,50	
Thaibasilikumpesto 180g		€ 7,50	
Walnusspesto 120g	da kommen Nussliebhaber nicht vorbei, mit chinesischem Lauch	€ 5,50	
Walnusspesto 180g		€ 7,50	
Wildkräuterpesto 120g	Natur pur, mit Giersch, Kürbiskernen und Sonnenblumenkerne	€ 5,50	
Wildkräuterpesto 180g		€ 7,50	
Winterheckenzwiebelpesto 120g	feiner Lauch-Zwiebelgeschmack in Vollendung	€ 5,50	
Winterheckenzwiebelpesto 180g		€ 7,50	
Salze			
Frühlingssalz 70g	von Bärlauch bis Veilchen, Gänseblümchen, Sauerampfer und Löwenzahn darf bei diesem Salz der Frühling das ganze Jahr duften	€ 4,00	
Frühlingssalz 160g		€ 5,50	
Kräutersalz mit Feuer 70g	einheimisches Steinsalz auch Ursalz genannt mit feurigen Kräutern, als Pizzagewürz, zu Steak und vieles mehr	€ 4,00	
Kräutersalz mit Feuer 160g		€ 5,50	
Kräutersalz mediterran 70g	einheimisches Steinsalz auch Ursalz genannt, Thai- und Zimtbasilikum, Pfefferthymian, Ringelblume, Goldmelisse	€ 4,00	
Kräutersalz mediterran 160g		€ 5,50	

Kräutersalz mit Pilzen 70g	einheimisches Steinsalz auch Ursalz genannt, Herbsttrompeten, Steinpilzthymian	€ 4,00	
Kräutersalz mit Pilzen 160g		€ 5,50	
Kräutersalz mit Rosen 70g	einheimisches Steinsalz auch Ursalz genannt, Rosenblüten von historischen und englischen Duftrosen, Zitronenbasilikum, Provencethymian, Duftgeranien, Lavendel	€ 4,00	
Kräutersalz mit Rosen 160g		€ 5,50	
Kräutersalz mit Taglilien 70g	einheimisches Steinsalz auch Ursalz genannt, Taglilien, Orangethymian, Ingwerthymian, Bohnenkraut	€ 4,00	
Kräutersalz mit Taglilien 160g		€ 5,50	
Limited Edition			
Estragon in Zitronenöl 110g	frischer Estragon mit edlem Zitronenöl, zu verwenden als Würzpaste, zu Fisch und Geflügel	€ 6,90	
Hanfsamenöl mit Gundelrebe 110g	wertvolles Hanföl mit Gundelrebe, Taglilienblüten und Petersilie. Zu verwenden als Würzpaste	€ 6,90	
Korianderwürzöl mit Liebstöckel 110g	Korianderwürzöl mit Liebstöckel und Petersilie	€ 6,90	
Macadamianussöl mit Herbsttrompeten 110g	Macadamianussöl mit Herbsttrompeten und Petersilie, hervorragender Geschmack, ähnlich wie Trüffel!	€ 6,90	
Majoranwürzöl mit Goldoregano 110g	Majoranwürzöl mit Goldoregano und etwas Feuer. Passt sehr gut zu deftigen Gerichten	€ 6,90	
Mohnöl mit Rose und Zitronenbasilikum 110g	sensationelle Kombination, schmeckt auch zu Süßem sehr gut	€ 6,90	
Petersilienpaste mit Traubenkernöl oder Trüffelöl oder Walnussöl 110g	schmeckt wie frische Petersilie mit dem Aroma der besonderen Öle	€ 6,90	
Salbeipaste in Olivenöl 110g		€ 6,90	
Tomatenkernöl mit Basilikum 110g	Tomatenkernöl mit Basilikum, da fehlt nur noch der Mozzarella	€ 6,90	
Tigernussöl mit Fenchel 110g	Tigernussöl mit Fenchel, Petersilie und Blütenmischung	€ 6,90	
Saures und Spezielles			
Basilikumgelee 150g	Basilikum mit steirischem Apfelmost, recht witzige Sache den Basilikum auch mal Süß zu genießen	€ 5,50	
Bärlauchknospen sauer 100g	in Verjus - Saft aus unreifen Trauben oder Weinessig mit Kräutern	€ 5,50	
Frühlingsknospen sauer 100g	Knospen vom Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, Gänseblümchen, in edlem Weinessig mit Kräutern	€ 5,50	
Löwenzahnknospen sauer 100g	eingelegt in Mostessig	€ 5,50	
Minzgelee mit Agastache 150g	aus der hocharomatischen Chartreuseminze, zu allen Rosenspezialitäten und zu Lamm	€ 5,50	
Scharfe Chilipaste Habanero 60g	scharfe Chilipaste Habanero: teuflisch scharf - Achtung Brandgefahr!	€ 5,90	
Sommerknospen sauer 100g	Knospen vom Chinesischem Lauch, Winterheckenzwiebel, Schnittknoblauch, Taglilien in Verjus - Saft aus unreifen Trauben, gemischt mit Blüten	€ 5,50	

Taglilienknospen sauer 100g	in verschiedenen Variationen, mit Verjus - Saft aus unreifen Trauben, edlem Weinessig oder steirischem Mostessig	€ 5,50	
Rosen			
Brauner Rosenzucker 100g	Vollrohrroh Zucker mit aromatischen Duftrosenblüten	€ 5,50	
Echt scharfe Rose 170g <u>Gold in Wieselburg 2012</u>	süß und scharf - als Chutney zu Käse und Fleisch hervorragend. Duftrosen mit Chili, mein erstes und einzigartig gutes Rosenchutney	€ 5,50	
Kandisrosenzucker 100g	zum Tee oder als Nascherei, grober Kandiszucker mit getrockneten Duftrosenblüten	€ 5,50	
Kräutersalz mit Rosen 70g	Rose mal salzig, Rosenblüten mit verschiedenen Kräutern, über Käse, für Aufstriche, Frischkäsebällchen, zu Mousse-Schokolade	€ 4,00	
Kräutersalz mit Rosen 160g		€ 5,50	
Minzige Rose 160g	vom köstlichen Aroma der Minzen kann man einfach nicht genug kriegen, dazu Duftrosenblüten, wie alle Rosenchutneys zu Käse und Fleisch sagenhaft gut	€ 5,50	
Rosenblütengelee 150g	purere Rosengenuss mit wenig Zucker	€ 5,50	
Rosenblütengelee 230g		€ 7,50	
Rosenblütentee 20g	Knospen von englischen und historischen Duftrosen ZUBEREITUNG: weinige Blätter 5 - 10 Minuten je nach Geschmack ziehen lassen	€ 5,50	
Rosenchampagner-Konfitüre 160g	für Verwöhnte, sehr edel, weiße, gelbe und zart apricotfarbene Duftrosen in Verbindung mit einem schönem Schluck Champagner und Weißwein vom Weingut Schuhmann aus Gols, charmant und elegant!	€ 5,50	
Rosenchampagner-Konfitüre 240g		€ 7,50	
Rose mit Lavendel 160g <u>Silber in Wieselburg 2013</u>	wir lieben Rosen mit Lavendel im Blumenbeet, als Chutney sind sie auf zu empfehlen, natürlich mit Speiselaub, der nicht so kampfrig schmeckt	€ 5,50	
Rose mit Pfefferbasilikum 160g	duftende Rosenblüten und Pfefferbasilikum. Der Pfefferbasilikum hat eine pfeffrige Note, die mit süßen Rosen gut harmoniert	€ 5,50	
Rose mit Rosmarin 160g	im Rosengarten wachsen sie miteinander und im Glas sind sie auch gute Partner, Duftrosen mit mediterranem Aroma	€ 5,50	
Rose trifft grünen Pfeffer 160g	eine Rosenchutney-Version mit grünen Pfefferkörnern - sehr vielseitig verwendbar, Käse oder Rohschinken, dazu Rose trifft grünen Pfeffer und ein Gläschen Wein	€ 5,50	
Rosengelee mit Ingwer 150g	zu Käse und Fleisch, oder natürlich als Süßspeise, Duftrosenblüten, etwas Ingwer, mit tollem Rotwein vom Weingut Schuhmann aus Gols angesetzt	€ 5,50	
Rosengelee mit Ingwer 230g		€ 7,50	
Rosenmark – Rose Pur 150g	mit sehr hohem Blütenanteil und wenig Zucker, ideal zum weiterverarbeiten - Rosencreme, Rosentiramisu, Roseneis uvm	€ 5,50	

Rosenmarmelade 160 <u>Silber in Wieselburg 2013</u>	mit geschmackvollen englischen und historischen Rosen in verschiedenen Kombinationen, die fruchtige Variante, kräftige Rosen geben eine schöne Farbe, das Aroma der Rose wird Sie begeistern	€ 5,50	
Rosenmarmelade 240g		€ 7,50	
Rosenpesto 120g	mit Zitronenbasilikum, Rose mal würzig. Als Beilage für Fleischgerichte, besonders zu Geflügel sehr interessant, zu Käse immer toll, zu Desserts	€ 5,50	
Rosenpesto 180g		€ 7,50	
Rosensirup 250ml	zum Sekt oder als Saft, ein Geschmackserlebnis, die wunderschöne Farbe kommt nur von den Rosen!!!! es werden keinerlei Farbstoffe verwendet, Kinder lieben das lieblich süße und rosige Aroma	€ 4,00	
Rosensirup 500ml		€ 7,00	
Rosenzucker 120g	in zwei Varianten mit Staubzucker oder Feinkristallzucker: frisches Obst, wie Erdbeeren mit etwas Sahne und Rosenzucker, damit überraschen Sie Ihre Gäste, auch zu Tee, zum Garnieren von Desserts, Gebäck uvm.	€ 5,50	
Rosenzucker 220g		€ 7,50	
Taglilien			
Echt scharfe Taglilie 150g	die kleine Schwester der echt scharfen Rose, ein Chutney mit Feuer und ein idealer Begleiter zu Käse	€ 5,50	
Kräutersalz mit Taglilien 70g	zarter karameliger Geschmack, für Süßes und Würziges, zum Salat einzigartig	€ 4,00	
Kräutersalz mit Taglilien 160g		€ 5,50	
Taglilienchutney mit Feigenminze 150g	Taglilie auf würzig-süß zu verwenden als Tipp zu Fleisch und Käse, die Feigenminze hat ein würziges Aroma und harmoniert gut mit dem fruchtig-gemüsigem der Taglilie	€ 5,50	
Taglilienknospen sauer 100g	in verschiedenen Variationen, mit Verjus - Saft aus unreifen Trauben, edlem Weinessig oder steirischem Mostessig	€ 5,50	
Tagliliengelee 150g <u>Bronze in Wieselburg 2013</u>	Taglilienblüten mit einem Schuss Apfelmost. Zu süßen und würzigen Speisen	€ 5,50	
Taglilienmarmelade 150g	nicht nur fürs Auge ein Gaumenschmaus, ein Muss für Taglilienfans	€ 5,50	
Taglilienmarmelade 230g		€ 7,50	
Lavendel			
Lavendelzucker 120g	frische Lavendelblüten in Feinkristallzucker, zum Tee oder als Deko für Süßspeisen	€ 5,50	
Lavendelsirup 250ml	hervorragendes Lavendelaroma mit Wasser, Mineral oder Sekt zu verdünnen	€ 4,00	
Lavendelsirup 500ml		€ 7,00	
Sirup			
Blütensirup 250ml	je nach Jahreszeit in verschiedenen Kombinationen, zurzeit Herbstabfüllung aus dunklen Malven und Kosmeen	€ 4,00	

Blütensirup 500ml		€ 7,00	
Lavendelsirup 250ml	hervorragendes Lavendelaroma mit Wasser, Mineral oder Sekt zu verdünnen	€ 4,00	
Lavendelsirup 500ml		€ 7,00	
Rosensirup 250ml	zum Sekt oder als Saft, ein Geschmackserlebnis, die wunderschöne Farbe kommt nur von den Rosen!!!!	€ 4,00	
Rosensirup 500ml		€ 7,00	



Brunn 151 und Höflach 53 8350 Fehring/Steiermark

www.rosen-garten.at

sabine.putz@rosen-garten.at

0043699/81315522

<http://www.facebook.com/pages/Rosengarten-Sabine-Putz/186662374700891>

<http://www.facebook.com/pages/Pestonarrische-Gaumenfreuden/237629699625588>

Bezahlung bitte mittels Vorkasse oder per Nachnahme Bankverbindung Steiermärkische Sparkasse Fehring
 Kontonummer: 28101264829 Bankleitzahl: 20815 IBAN: AT 50 2081 5281 0126 4829 BIC: STSPAT2G

LEBENSGAERTEN.at

Das Steirische Vulkanland blüht auf

