

Einzelprodukte-Liste

	Einheit	
Gebäck	Apérostängeli	100 g
	Honigbär (Sommerpause)	1 Stk.
	Oberaargauer Lächerli	180 g
	Brätzeli gerollt	100 g
	Chäs Brätzeli	100 g
	Dinkel-Baumnussablé (Sommerpause)	120 g
	Dinkelblüemli	120 g
	Meringues	50 g / 80 g / 8 Stk.
	Glücks Nusstörtli	3 Stk.
	Nidletäfel	100 g
	Härzschümli	20 g
	Kräcker	50 g
	Baum-Krachnüsse	80 g
	Nuss Herz (auf Bestellung erhältlich)	6 Stk.
	Waffelherzli (auf Bestellung erhältlich)	6 Stk.
Weihnachtschrömmischung (sol. Vorrat)	150 g	
Trockenfrüchte	Apfelwürfeli	80 g
	Aroniabeeren	40 g
	Äpfel	80 g
	Birnen	80 g
	Erdbeeren	30 g
	Tutti Frutti	100 g
Sirup und Tee	Goldmelissensirup	2 dl
	Holunderblütensirup	2 dl
	Pfefferminzsirup	2 dl
	Rhabarbersirup (Frühling)	2 dl
	Löwenzahnsirup	2 dl
	Hudewetter-Punsch	2 dl
	Zauber-Punsch	2 dl
	Eistee	2 dl
Chrüter-Tee/ Wintertee	15 g / 35g	
Liköre	Brombeerlikör	2 dl
	Himbeerlikör	2 dl
	Erdbeerlikör	2 dl
	Heidelbeerlikör	2 dl
Öl und Essig	Süsser Aroniaessig	2.5 dl
	Himbeeressig	2.5 dl
	Baumnussöl	1 dl
	Kräuteröl	2.5 dl
	Peperonciniöl	2.5 dl
	Rapsöl, kalt gepresst	2.5 dl
Konfi und Honig	div. Konfitüren	260 g
	Honig	125 g / 250 g / 500 g
	Goldmelisengelee	260 g
	Löwenzahnmelasse	120 g
	Tannenspitzi melasse	120 g
Eingemachtes	Caramelbirnen	180 g
	Rotweinzwetschgen	150 g
	Zucchetti süss-sauer	180 g
	Heimiger-Randensalat	150 g
	Champignon de Wynau	
Zum Kochen	Urdinkel-Knöpfli	150 g / 250 g
	Eier-Teigwaren	250 g
	Tomatensauce	200 g
	Chrüterankemischig	50 g
	Kräutersalz	100 g
	Beerenstark	Reagenzglas
	Bärlauchsenf	100 g
	Honigsenf	100 g
	Meerrettichsenf	100 g
	Eierflädli	50 g / 80 g
	Stangenbohnen getrocknet	100 g
	Gemüsemischung	40 g
Wurstwaren	Chnebu	1 Stk.
	Chnoblwurst	1 Paar
	Dauerwurst	1 Stk.
	Rindschnoblwurst	1 Paar
	Extrawurst	1 Stk.