

# Hofladen Sortiment

In unserer Produktionsküchen entstehen immer wieder neue, hausgemachte Spezialitäten ganz nach dem Motto: «Wir möchten unsere Rohprodukte auf möglichst vielfältige Weise veredeln». Das spornt uns an immer unser Bestes zu geben und unsere Kundschaft zu überraschen. Weite ergänzen wir unser Sortiment mit ausgewählten Produkten, die unser Angebot optimal ergänzen und du deinen Wocheneinkauf bei uns erledigen kannst.



## Konfitüren und Gelees

Laufend sind wir dabei Neues auszuprobieren und das Sortiment aufzufrischen. Die Liste gibt einen kleinen Überblick über unser Angebot an Konfitüren. Lass dich im Hofladen inspirieren.

Erdbeer, Äpfel-Zimt, Birnen Vanille, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen, Quitten, Erdbeer-Aperol, Himbeer, Kürbis-Süßmost, Zwetschgen, usw.



## Dörrprodukte

Ob für kleine oder grosse Geniesser, mit unseren Dörrfrüchten hast du immer etwas Süsses zum Naschen dabei und das ohne künstliche Inhaltsstoffe. Die Dörrbohnen werden noch immer von Hand erlesen und in unseren eigenen Dörrofen gedörnt, so können wir vollkommen hinter unseren Produkten stehen.

Bohnen, Suppengemüse, Apfelringe, Apfelringli mit Zimt, Birnen, Erdbeeren, Zwetschgen, Fruchtleder, usw.



## Eingemachtes

Mit „Liebe ins Glase gebracht“, nach diesem Motto werden auf dem Loorhof Gemüse und Früchte eingemacht.

**Tipp: Diese Produkte eignen sich Ideal zu einem Raclette, Geschwellten mit Käse, Milchreis, Früchte mit Streusel und vielem mehr**

div. Gemüse, div. Früchte, Apfelmus, Chutney, Suppen, Tomatensauce, Senf, Sauerkraut (roh)



## Sirup

Je nach Saison findest du bei uns Sirup aus Früchten, diversen Kräutern und Blüten. Geniesse unsere hausgemachten Sirup ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe. Das Angebot variiert je nach Saison.

**Tipp: Geniesse die Sirup auch mit einem Gläschen Sekt oder Prosecco**



## Essig, Loor-Samico, Senf

Der Apfelessig wird aus unserem vergorenem Süßmost, kombiniert mit einer ausgesuchten Essigmutter, hergestellt und dient als Basis für unsere fruchtigen Essigvariationen. Beim Abfüllen wird der Essig nicht pasteurisiert, um die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Enzyme zu schonen. Die Wirkung des Apfelessigs auf den menschlichen Organismus ist genau so vielseitig wie seine Anwendung.

Sowohl für die Küche wie auch als altbewährtes Hausmittel ist der naturtrübe, unpasteurisierte Apfelessig bis heute unverzichtbar. Aus dem eigenen Essig stellen wir Senf und eingelegtes Gemüse her.

**Tipp: Unsere Fruchtesig sind sehr mild und leicht süsslich daher sehr gut geeignet für eine Essigkur oder in dein Salatdressing**



## **Süssmost/Säfte**

Süssmost pasteurisiert in 1l-3l-5l- und 10l Gebinde, Frischmost (saisonal), Quitten-Süssmost, Loor Gold (Cydre)

**Tipp: Geniesse unsere Fruchtsäfte auch mit einem Gläschen Sekt oder als heiss als Glühmost**



## **Gebäck und Snacks**

Von Zeit zu Zeit entstehen Gebäcke in der Backstube. Produkte nach alten Familienrezepten oder abgewandelte Rezepte damit unsere Erdbeerkonfi brillieren kann.

Loorhof Hüppen, Berner Bretzeli, Vogelnestli, Linzertörtli, Nusstorten, gebrannte Baumnüsse, pikante Knabernüsse, Birenweggen sind Beispiele, was in der Nachstube entsteht.



## **Spirituosen**

Erdbeer Schaumwein, Likör in diversen Geschmacksrichtungen, Schnaps, Eierlikör, ....

## **Unser Sortiment wird ergänzt durch:**

- Diverses Gemüse, Beeren und Früchte
- Baumnüsse
- Teigwaren, Polenta
- Maisribel Chips
- Honig
- Mehl, Haferflocken
- Brot, Zopf
- Mürbel (Caramel)
- Gewürze
- Glace
- Fleisch
- Fisch
- Käse, Butter
- Joghurt
- Salatsaucen

- Bier

- Eierlikör

- Wein

[www.loorhof-lupfig.ch](http://www.loorhof-lupfig.ch) | [info@loorhof-lupfig.ch](mailto:info@loorhof-lupfig.ch)