



Wir produzieren selbst Olivenöl und Mandeln, bauen aber auch Aloe Vera, Kürbisse, Johannisbrot sowie einige regionale Zitrus- und Obstsorten an.

Mit unseren regenerativen Anbaumethoden verfolgen wir mehrere zentrale Ziele:

- den Erhalt alter, regionaler Sorten,
- die Anwendung traditioneller und manueller Anbau- und Erntemethoden,
- die Erhaltung der Artenvielfalt sowohl auf unseren Feldern als auch in unserer Umgebung. Unsere Anbauflächen befinden sich inmitten der Naturparks Sierra Espadán und Sierra Calderona,
- umfassende Fürsorge für unser Land und unsere Haine nach dem Konzept der „Custodia del Territorio“,
- den Schutz der charakteristischen Mosaiklandschaft und der hier typischen kleinen Landwirtschaftsparzellen (Minifundios),
- die Wiederaufforstung und Pflege alter Olivenhaine und der Erhalt alter Terrassenanlagen,
- die Förderung von agroökologischen Praktiken und Ausbildungsprogrammen, die zur Rückkehr zur Landwirtschaft und zum Beruf des Kleinbauern einladen,
- Direktvermarktung: Wir arbeiten fast ausschließlich mit Einkaufsgemeinschaften und einigen ausgewählten Restaurants,
- und vieles mehr...

Gerne rufen wir Sie an und erzählen Ihnen mehr über uns, unsere Arbeitsweise und den Anbau unserer Produkte.

Wenn Sie mehr erfahren möchten, besuchen Sie bitte unsere Website: saborita.es



Detallierte Beschreibung unserer Produkte von SABORITA

OLIVENÖL VIRGEN EXTRA

Wir stellen drei verschiedene Olivenölsorten her, die sich je nach Reifegrad der Oliven zum Zeitpunkt der Ernte unterscheiden. Das erste Öl wird zwei Wochen vor dem offiziellen Saisonbeginn in einem Zeitraum von fünf Tagen geerntet und wir nennen es daher SuperVerde (Supergrün), denn die Oliven sind hier alle noch grünlich, wenn auch schon reif genug für die Herstellung. Das zweite Öl, Temprano, stammt aus der ersten regulären Erntephase (ca. 10 Tage), in der immernoch ein großer Anteil der Oliven grün ist. Das dritte Öl, Zumo, wird in der Hochreifephase der Oliven über einen Zeitraum von vier bis sechs Wochen hergestellt. Alle drei Olivenöle sind natives Extraöl, kalt gepresst („erste Pressung“).

Im Reifungsprozess gewinnen die Oliven an Ölgehalt und verlieren Wasser sowie Chlorophyll, was das Aroma leicht verändert. Unabhängig von der Reife werden die Oliven immer am Tag selbst der Ernte kalt gepresst, wodurch der Säuregehalt unserer Öle unter 0,2° bleibt – ein wichtiges Zeichen für die Frische der Oliven und eines der Qualitätspunkte in unserem Produktionsprozess.

- **Zumo Bio von Saborita:** Reines Olivensaft-Öl, mild und fruchtig, kalt gepresst aus Bergoliven. Es wird überwiegend aus der Serrana de Espadán gewonnen, einer sehr alten und einheimischen Sorte unserer Region. In diesem Jahr haben wir die Sorten Manzanilla und Picual ergänzt. **Zumo ist in Kanistern zu 5L, 2,5L, 1L und in Flaschen zu 0,5L erhältlich.**
- 
- **SuperVerde von Saborita** wird ebenfalls aus unserer Serrana de Espadán Olive hergestellt. Diese limitierte Edition ist das Ergebnis weniger Erntetage, bevor die Saison offiziell startet, wenn unsere Oliven noch 100 % grün sind. Der Ertrag ist zu diesem Zeitpunkt weniger als halb so hoch wie am Ende der Saison, da die Oliven noch schwer zu pflücken sind, was die Arbeit anspruchsvoller macht. Das Ergebnis ist jedoch außergewöhnlich: ein extrem frisches, leicht mandeliges Aroma – purer Luxus, den wir uns ab und zu gönnen. SuperVerde ist in **2,5-Liter-Kanistern und 0,5-Liter-Flaschen erhältlich** (aktuell nicht auf Lager aufgrund der klimatischen Bedingungen in diesem Jahr).
 - **Temprano Suave von Saborita** – „Serrana“ ist ein extra natives Olivenöl, 100 % Serrana de Espadán, mild-fruchtig und ohne Bitteranteil. Wie bei all unseren Ölen kann es pur genossen werden, sogar mit einem Löffel. „Temprano“ (was „früh“ bedeutet) ist das Ergebnis der ersten Ernte der Saison, zwischen SuperVerde und Zumo. **Erhältlich in Kanistern zu 5L, 2,5L und in Flaschen zu 0,5L.**
 - **Temprano Intenso von Saborita** richtet sich an Liebhaber von intensiveren Olivenölen. Hergestellt aus der Manzanilla Olive, die zu Beginn der Saison geerntet wird, hat dieses Öl leicht bittere und schärfere Noten. **Verfügbar in Kanistern zu 5L, 2,5L und in Flaschen zu 0,5L.**

- **Equi'Libre** ist unsere neueste Kreation und vereint zwei Olivensorten: grüne Serrana und Picual Premium. Dieses extra native Premium-Olivenöl wird aus einer frühen Ernte und Kaltpressung gewonnen. Das Equi'Libre hat den frischen, antioxidativ und ernährungsphysiologisch wertvollen Charakter des SuperVerde, aber mit einer etwas intensiveren Note aber weniger Bitteranteil als unser Intenso. Es bietet eine perfekte Balance. **Erhältlich in Kanistern zu 2,5L, 1L und in Flaschen zu 0,5L.**



Herstellungsprozess unserer Olivenöle:

Unser Öl wird bei niedriger Temperatur extrahiert und ist ein reiner Olivensaft ohne Zusatzstoffe. Es gibt keinen Raffinierungsprozess: Das Wasser wird durch Dekantieren und anschließend mechanisch durch Zentrifugation vom Olivensaft getrennt, ohne Verwendung von Lösungsmitteln. Die Öle werden in Edelstahl tanks unterschiedlicher Größe gelagert, die möglichst voll befüllt sind (damit der Luftkontakt stets sehr gering bleibt). Abgefüllt wird nach Bedarf und Bestellungen, um Oxidation und den Verlust der wertvollen Eigenschaften zu minimieren.



Der Großteil unseres Olivenöls ist bio-zertifiziert, jedoch nicht alles. In unserem Bestreben, neben der Produktion von hochwertigem Olivenöl auch die Umwelt und die Artenvielfalt, die lokale Landschaft und alte Olivensorten zu schützen, pflegen wir jedes Jahr verlassene Olivenhaine, um die Bäume nach und nach wieder in einen produktiven Zustand zu bringen. So bleiben diese alten Sorten erhalten, die alten Olivenbäume verschwinden nicht aus den Bergen, und die Terrassen sind weniger anfällig für Erosion durch starke Regenfälle. Dieses Unternehmen führt allerdings dazu, dass ein Teil unserer Produktion derzeit noch nicht BIO-zertifiziert ist, auch wenn diese Böden seit langem unberührt sind. Unser Hauptprodukt ist das ZUMO, welches bereits in allen Formaten bio-zertifiziert ist.

MANDELN DER SORTE MARCONA



Die Marcona ist eine süße Mandelsorte und zählt zu den alten, traditionellen Sorten, deren Produktion nicht immer regelmäßig ist. Das liegt daran, dass diese Mandelbäume sehr früh im Jahr blühen und in den Bergen oft anfällig für Frost sind. Außerdem verbleiben die Mandeln lange am Baum, bevor sie geerntet werden: Die Blütezeit reicht von Mitte Januar bis Mitte Februar, die Ernte erfolgt erst im September. Dadurch haben die Mandeln viel Zeit, Nährstoffe anzusammeln und sind besonders reich an Zucker und Fetten. Marcona-Mandeln sind die einzigen, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Turrões de Jijona“ tragen dürfen und stellen die einzige Sorte dar, die separat im Handel katalogisiert wird (alle anderen Mandelsorten werden als „almendras comunes“ – gewöhnliche Mandeln – bezeichnet). Sie gilt demnach als die begehrteste Mandelsorte.

In ihrer Schale lassen sich die Mandeln problemlos das ganze Jahr über aufbewahren. Die Schale ist besonders hart, und wir öffnen sie traditionell mit einem kleinen Hammer – ideal, um mit Familie oder Freunden im Garten gemeinsam zu knacken.

Wir bieten die Mandeln in folgenden Varianten an:

- **in der Schale**, Bio-zertifiziert, in Papier- bzw. Jutesäcken zu 2 kg, 5 kg oder 12 kg.
- **geknackt**, in Gläsern zu 180 g oder 580 g.
- **geröstet und geknackt**, in Gläsern zu 180 g.

ALOE VERA

Die Aloe Vera ist eine Pflanze, deren Blätter ein saftiges, essbares Fruchtfleisch und Gel enthalten. Das klare Gel wird traditionell zur Linderung von Verbrennungen, Sonnenbrand und zur Unterstützung der Wundheilung eingesetzt. Es pflegt und regeneriert die Haut- und Schleimhautzellen und fördert auch die Darmflora, hilft bei Verstopfung und stärkt das Immunsystem.

Aloe Vera hilft gegen trockene Haut und Haare und eignet sich mit ihren antiseptischen und antibakteriellen Eigenschaften gut zur Pflege der Haut. Mit dem Fruchtfleisch und Gel können Sie eigene Seifen, Shampoos, Cremes und Masken herstellen – oder sie pur anwenden: Das Fruchtfleisch kann das Haar stärken und Hautprobleme lindern.

Die von uns angebotene Sorte ist sehr mild und kaum bitter. Alle Blätter stammen von Pflanzen, die bereits geblüht haben und somit ihre volle Wirkungskraft entfaltet haben.

Erhältlich im 2-Blatt-Pack mittlerer Größe.



KÜRBISSE („Buen Gusto“ – saisonal, derzeit nicht verfügbar)

In der Herbst-Saison bieten wir Kürbisse der Sorte „Buen Gusto“ an – eine besonders schmackhafte Kürbissorte (Bioanbau).

Zubereitungsempfehlung: Diese Kürbissorte hat einen süßen, intensiven Geschmack, der sich hervorragend für Suppen und Cremes eignet (vorher schälen!) und ist auch als Dessert köstlich (und einfach im Ofen zuzubereiten).

Ein spanischer Rezept-Tipp: Den Kürbis halbieren, beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben etwa 1,5 Stunden bei 180 °C backen (je nach Ofen eventuell nur 1 Std.) und danach das weiche, warme Fruchtfleisch mit dem Löffel genießen. Manche bestreuen ihn vorher mit Honig, Zucker oder Ahornsirup – bei „Buen Gusto“ ist das jedoch kaum nötig, da er von Natur aus süß ist. Auch kalt am nächsten Tag schmeckt der Kürbis noch wunderbar.

Anbau und Umgebung: Wir haben rund 2 Hektar Ackerland an verschiedenen Standorten wieder in Betrieb genommen. Das Grundstück, auf dem diese Kürbisse angebaut werden, war über 20 Jahre lang verlassen. Wir haben es aufbereitet und entlang der Parzelle einen 3 m breiten, naturnahen Wildstreifen zur Förderung der Biodiversität angelegt. Zudem haben wir das Bewässerungssystem wiederhergestellt, das von einer nahegelegenen Quelle gespeist wird.



Im Ofen zubereitet

Beschreibung der Produkte anderer lokaler Erzeuger

(die Sie über uns beziehen können)

Wir unterstützen andere kleine, lokale Landwirte, indem wir ihre Produkte in unser Netzwerk einbinden. Bevor wir ein neues Produkt anbieten, prüfen wir selbstverständlich deren Arbeitsmethoden und die Produktqualität, um sicherzustellen, dass sie unsere ökologischen und sozialen Werte teilen und unsere Qualitätsstandards erfüllen. Mit dieser Form der Unterstützung lokaler Landwirte möchten wir Menschen motivieren, das traditionelle Handwerk der Kleinlandwirtschaft wieder aufzugreifen. Zudem fördern wir durch unsere Charta das Bewusstsein für Agrarökologie und regenerative Landwirtschaft. Mit diesen Landwirten zusammen bilden wir ein großes solidarisches Netzwerk mit dem wir hoffen, der Landflucht ein wenig Einhalt gebieten zu können und gemeinsam viele Lokalentwicklungsprojekte hier in unseren Bergen ins Leben rufen zu können.

HASSELNÜSSE

Unsere Haselnüsse stammen aus traditionellem Trockenanbau auf kleinen, nicht bewässerten Bergterrassen in etwa 1000 m Höhe. Sie werden von Carlos und seiner Familie im Landesinneren von Castellón angebaut, die gerade auf ökologischen Landbau umgestellt haben. Die Haselnusssorte „**Negreta**“ ist klein, aber ihr Geschmack ist außergewöhnlich. Geröstet entfaltet sie einen besonders intensiven Geschmack!



Erhältlich in folgenden Varianten:

- **Mit Schale**, im Papierbeutel: 600 g oder 2,5 kg
- **Geknackt** im Glas: 580 g
- **Geröstet und geknackt**, im Glas: 180 g

WALNÜSSE

Unsere Walnüsse stammen aus einer kleinen, handwerklichen Familien-Produktion in Viver im Landesinneren von Castellón. Die Walnüsse von Belén und Jorge sind besonders fleischig und aromatisch und gehören zu einer sehr schmackhaften, nährstoffreichen lokalen Sorte.

Erhältlich in folgenden Varianten:

- **In der Schale**, im Papierbeutel: 600 g oder 2 kg, im Jutebeutel: 5 kg oder 10 kg
- **Walnusskerne (geknackt)**, im Glas: 160 g oder 650 g vakuumverpackt

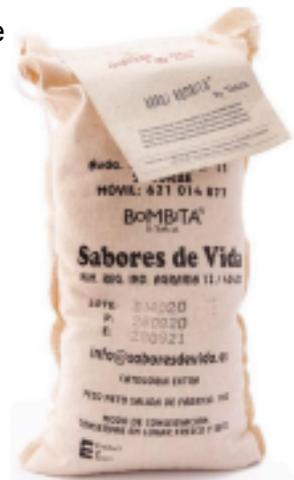


REIS

Schon seit einiger Zeit können wir unser Angebot mit dem wunderbaren Reis Molino Roca unseres Freundes Antonio bereichern – ein Reis von herausragender Qualität und besonderer Sorte, angebaut von kleinen valencianischen Reisbauern im Naturpark Albufera von Valencia. Der Park ist spezialisiert auf den Schutz der Fauna, insbesondere von Vögeln, und gewährleistet einen umweltfreundlichen Anbau. Die Bauern verarbeiten ihren Reis in einer Mühle und Trocknungsanlage in Segorbe in den Bergen, hier bei uns nebenan – das erspart ihnen die Notwendigkeit einer aggressiveren Nacherntebehandlung. Durch die optimalen Bedingungen – niedrige Luftfeuchtigkeit, mäßige Temperaturen und eine Höhe von über 400 m – wird der Reis auf natürliche Weise getrocknet, ganz ohne künstliche Trocknungsmethoden (wie sie sogar bei Bio-Reis erlaubt wären).

Der Reis wird erst unmittelbar vor dem Verpacken geschält. Er ist die erste Wahl vieler renommierter Restaurants in Valencia, die auf Paella spezialisiert sind, eignet sich aber auch perfekt für Risottos und Reisdesserts.

Erhältlich in folgenden Packungen: **1 kg, 2 kg oder im Karton mit 12 kg (mit 6 Beuteln zu 2 kg).**



SPANISCHER SCHINKEN

Wir freuen uns, Ihnen auch Schinken und Lomo Embuchado aus einer lokalen, handwerklichen Metzgerei anbieten zu können, die die Fleischreifung hier in den Bergen in Segorbe, in der Nähe der Quelle Esperanza, durchführt. Dank ihrer Lage zwischen den Gebirgszügen Sierra Calderona und Sierra Espadán profitieren sie von den optimalen klimatischen Bedingungen für die Reifung des Schinkens (zwischen 12 und 28 Monaten). Dieser Familienbetrieb nutzt erneuerbare Energien und folgt dem Konzept der Null-Kilometer-Produktion. Die Schweinehaltung ist nach dem „Tierwohl“-Standard zertifiziert. David und seine Familie fertigen ihre Produkte auf traditionelle und handwerkliche Weise.

Der „Lomo Embuchado“ (getrocknete Lende) wird aus (in Salz und Paprika) mariniertem Schweinelendenfleisch hergestellt, in Naturdarm gefüllt und über mehrere Monate gereift. Er ist praktisch fettfrei und wird roh in sehr dünne Scheiben geschnitten verzehrt.

- **Lomo Embuchado:** Stück ca. 500 g, vakuumverpackt



Wir bieten Ihnen ebenso ihren Jamón Serrano, Serrano-Schinken (roh) in den folgenden Formaten und Reifezeiten an:

- **Jamón Serrano Bodega:** 18 Monate gereift
 - Stück ca. 700 g, vakuumverpackt
 - Ganzer Schinken, ca. 7 kg, mit Knochen
- **Jamón Gran Reserva:** 2 Jahre gereift
 - Halber Schinken, ca. 3,5 kg, in große Stücke geschnitten, vakuumverpackt, ohne Knochen



LOKALER HONIG AUS DER SIERRA DE ESPADÁN

Unser köstlicher Honig wird von kleinen Imkern produziert. Wir arbeiten mit Pilar von Alquerías de Montanejos, Rosalía und Juanjo aus Villanueva de Viver sowie Marta und Alejandro aus Bejís zusammen.



Alle produzieren rohen, ungeheizten und 100 % natürlichen Honig, der alle Enzyme und Vitamine intakt hält – was heutzutage schwer zu finden ist, da es für das Abfüllen oft notwendig ist, den Honig flüssiger zu machen. Ihr Honig ist rein, ohne Mischung mit anderen Honigsorten und ohne Rühren hergestellt, sowie ohne künstliche Fütterung der Bienen mit Zucker; und er weist einen sehr hohen Anteil der angegebenen Blütenart auf.

Wir bieten je nach Jahreszeit verschiedene Sorten an und freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir wieder Thymianhonig im Angebot haben. Aufgrund der klimatischen Bedingungen der letzten drei Jahre hatte der Thymian auf unseren Feldern nicht zur richtigen Zeit für die Bienen geblüht oder nur kurz oder fast gar nicht. Aber dieses Jahr war es ausgezeichnet. Unser aktuelles Sortiment umfasst:

- **Orangenblütenhonig:** Der charakteristischste Honig aus Valencia, mit einem milden und sehr feinen Geschmack.
- **Rosmarinhonig:** Der erste Honig des Jahres. Süß und aromatisch. Ein hervorragender Digestif, sehr nützlich bei jeglichen Erkältungserscheinungen.
- **Lavendelhonig:** Aromatisch und fruchtig, die neueste Ergänzung zu unserer Honigauswahl aus der Sierra de Espadán, stärkt das Immunsystem.
- **Thymianhonig:** Ein sehr schmackhafter und blumiger Honig, der zudem ein natürliches Antiseptikum darstellt, reinigend und verdauungsfördernd.
- **Berghonig:** Ein dunkler Honig, hauptsächlich durch Heidekraut gewonnen.
- **Steineichenhonig:** Ein dunkler Honig mit intensivem Geschmack und einer leicht rauchigen Note.
- **Saboritsa-Honig** „Sonderedition“: Ein Honig, hauptsächlich durch Bergbohnenkraut gewonnen. Er hat auch Thymian- und Lavendelnoten, die ihm Frische und Sanftheit verleihen. Sein Name stammt von der valencianischen Bezeichnung dieser Pflanze (saboritsa oder saboritja) und erinnert an unseren ersten Olivenhain mit dem alles begonnen hat und welches unserem Projekt seinen Namen gab. Dieser Honig ist eine **“special edition”** (solange der Vorrat reicht)

BIO-MARMELADEN AUS HANDWERKLICHER HERSTELLUNG

Sacri bringt ihre Lebensfreude in ihre Marmeladen mit ein, die sie mit Früchten aus nächster Nähe, in der Nähe des Dorfes Altura, auf handwerkliche Weise herstellt, ohne Konservierungs- oder Farbstoffe. Sie verwendet nur hochwertige Bio-Früchte. Ihr Engagement für die Region und die Qualität ihrer Produkte ist unübertroffen. Wir bieten Ihnen ihre Marmeladen aus Mandarinen, Orangen mit einer Prise Ingwer und Zitronen mit einem Hauch Ingwer an – alle drei sind das bemerkenswerte Ergebnis einer wunderbaren Zusammenarbeit zwischen unseren Zitrusproduzenten und Sacri.



HÜLSENFÜRCHTE

Update: Wir haben unser Sortiment an Hülsenfrüchten erweitern können. Bisher konnten wir euch trockene Bio-Linsen und gekochte Bio-Kichererbsen anbieten. Diese und mehr Angebote findet ihr nun in unserem Katalog der neuen Produkte!

TURRÓN

Spanische Köstlichkeiten zum Genießen oder Verschenken: Wir arbeiten mit einer Familie von Süßwarenherstellern zusammen, die seit 1915 auf traditionelle Weise Turrón und Marzipan herstellen. Ihr Turrón wird mit lokalen Zutaten hergestellt: Die Turrónsorten, die wir Ihnen anbieten, bestehen hauptsächlich aus Mandeln, Eiweiß und Rosmarinhonig:

- **Turrón de Jijona:** Eine weiche, cremige Textur mit einem hohen Anteil von Mandeln (70 %).
- **Turrón de Alicante:** Knusprig und von der Textur her ähnlich wie französisches Nougat.



APERITIVOS / ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bio-Craft-Bier: Unsere Freundin Gabrielle, die sich in unseren Bergen niedergelassen hat, hat die Brauerei „La Somniada“ in Form einer Kooperative gegründet (<https://lasomniada.com>). Sie braut unter anderem Biere, die unsere Produkte beinhalten: diese Biere sind vielleicht eher mit leicht alkoholischen Erfrischungsgetränken vergleichbar als mit einem klassischen Bier:

- **Ein helles, leicht fruchtiges Bier**, perfekt für einen leichten Aperitif. Es wird auf Basis unserer Saborita-Mispeln hergestellt
- **Ein dunkles Bier mit Saborita-Johannisbrot.** Dieses Bier ist etwas kräftiger als das Mispelbier, erinnert ein wenig an Guinness, ist jedoch milder, mit einem Hauch von Kaffee, Lakritze und Schokolade. Es ist einfach exquisit!
- **Ein Weißbier mit frischer Bergamotte.** Die Kombination aus Limetten- und Grapefruitaromen verleiht diesem Bier einen angenehmen, dezenten Bitteranteil und den Getreidegeschmack von Gerste, Weizen und Hafer.



Bio-Wermut in drei Varianten:

Ebenfalls in Zusammenarbeit mit „La Somniada“ bieten wir euch 3 Wermutsorten an:

- **einen roten Bio-Wermut**, den wir als Aperitif besonders bevorzugen. Er wird aus Bitterorangen (der bittere Geschmack ist allerdings kaum wahrnehmbar) sowie aromatischen Kräutern, Blüten und Gewürzen hergestellt. Am besten genießen Sie ihn mit Eis und einer Orangenscheibe ;-)
- Zusätzlich haben wir auch einen **weißen Bio-Wermut** im Angebot, mit sanften Blumen-, Zitrus- und Zimtaromen und anderen aromatischen Gewürzen. Der perfekte mediterrane Aperitif, besonders gut gekühlt.
- Und schließlich ein spezieller **Bio-Orange-Wermut**: Eine neue Rezeptur, aus hochwertigem Wein gewonnen, mit natürlichen mediterranen Kräuteraromen, eingelegten Orangen und Zucker hergestellt. Handwerklich destilliert in traditionellen Kupferkesseln – ein Stück Valencia für die Aperitif-Stunde.



NATURSCHWÄMME

Seit über einem Jahr arbeiten wir mit Marcos Gijón Aguilar zusammen, einem jungen Luffa-Landwirt aus unserer Region. Er produziert und verarbeitet die Schwämme selbst: Damit die Luffa zu einem benutzbaren Schwamm wird, lässt er die Frucht reifen, schält sie, entfernt die Samen und trocknet sie einige Monate lang, bis die Fasern fest und leicht peelend sind. Diese Pflanzenfasern vernäht er nach der Reinigung und Aufbereitung zu biologisch abbaubaren und plastikfreien Schwämmen, die sowohl für die Körperpflege als auch für die Hausreinigung geeignet sind. Ihre Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit sind bemerkenswert, ebenso wie die Weichheit für Haut und Geschirr.

Je nach Nähetechnik und Modell unterscheiden wir:

- **Duschschwamm**
- **Badehandschuh mit Tasche** (für ein Stück feste Seife)
- **Küchenschwamm**



Duschschwamm



Badehandschuh



Küchenschwamm

UNSERE GESCHENKE-PACKS

Wir bieten einige unserer Produkte auch gebunden in Geschenformaten an – perfekt für Freunde, Kollegen oder die Familie:

- **Olivenöl-Geschenkepack 3 Flaschen:** Intenso, Zumo und Equilibre, jeweils 0,5L
- **Nüsse-Geschenkepack mit 3 Sorten:** 180 g geröstete Mandeln, 180 g geröstete Haselnüsse und 180 g naturbelassene Mandeln oder 160 g Walnusskerne (je nach Saison)

- **Honig-Geschenkepack mit 3 Sorten:** 500 g Orangenblütenhonig, 500 g Rosmarin- oder Lavendelhonig, und eine dritte Sorte je nach Saison (zur Zeit Thymianhonig)



Geschenkepack 3 Flaschen



Nüsse Geschenkepack



Honig Geschenkepack

Verköstigungspaket / unsere Produkte in Kleinformat

Ein tolles Geschenk, um Saborita-Produkte zu entdecken oder anderen eine Freude zu bereiten. Es enthält: zwei kleine Honiggläser in verschiedenen Sorten (derzeit Orangenblüten und Rosmarin), eine Zitrusmarmelade (Orange oder Zitrone, beide mit einem Hauch Ingwer), geröstete Mandeln und Haselnüsse, eine kleine Packung Reis und eine Mini-Flasche Olivenöl (100ml).



Unser Netzwerk von Bio-Bauern im Tal wird immer stärker und darüber freuen wir uns!

**ERNÄHRUNG IST LEBENSWICHTIG
UND IHRE *KONSUMAKTION* IST VON GROSSER BEDEUTUNGS!**

DANKE FÜR IHR VERTRAUEN UND IHRE UNTERSTÜTZUNG

