

Liste unserer Naturprodukte im Überblick:

Feine Naturseifen - pro Stück

5,- €

Die einzelnen Seifenstücke wiegen so um die 100g (+/- 15g), die Gewichtsschwankungen resultieren aus der für handgearbeitete Naturprodukte üblichen Herstellungsweise sowie der für Naturseifen typischen andauernden Trocken- und Reifeprozesse. Beispiele aus dem Sortiment:

Naturseifen, z.B. „Camomilla Liguria“, in Mandelmilch-Version auch vegan

hergestellt aus der Kamille, die wir –logisch– 100 % bio auf unserem Grundstück anbauen. Riecht angenehm zart, pflegt die Haut durch desinfizierende und entzündungshemmenden Eigenschaften und ist zudem vegan. Zutaten: verseifte Öle (Olive, Kokos, Raps, Mandel, Rizinus), Hydrolate (Lavandin, Hopfen), Kamille, Meersalz

Haarseifen, z.B. „Iperico“, das bessere Shampoo

Diese Seife enthält Rotöl (ein Auszug aus Johanniskraut mit dem Wirkstoff Hypericin), das durch seine Tiefenwirkung besonders gut für sehr empfindliche, schmerzende und juckende Kopfhaut ist. Es stärkt Haut und Haar, gut als Kurbbehandlung über etwa 6 Wochen einsetzbar. Zutaten: verseifte Öle (Kokos, Olive -z.T. als Rotöl-, Rizinus, Mandel, Reiskeim), Hydrolate (Johanniskraut, Lavandin), Honig

Rasierseifen, z.B. „Lavandel-Zeder-Rosmarin“ (für sie und ihn // selbstgefertigtes Tonschälchen dazu 5,-)

Rasier-optimiert durch die spezifische Öle-Kombination: sehr hautpflegend, cremig fester Schaum, antiseptisch, entzündungshemmend, durch Kaolin (weiße Tonerde) gleitet die Rasierklinge besser über die Haut. Zutaten: verseifte Öle (Olive, Kokos, Rizinus, Mandel, Reiskeim), Hydrolate (Lavandin, Salbei), äth. Öle (Lavandin, Rosmarin, Zeder), Kaolin, Meersalz

Zusatz: verseifte Kokosöl, Olivend, Rizinusöl, Kapuzinerkresse, Calaminthylat, äth. Öle (Lavandin, Zedernöl), Kaolin, Auszüge von Calaminth und Kamille, Meersalz

Ziegenmilchseifen, z.B. „Kräuter N° 52“, die Neue

Milchseifen werden ohne Stromkühlung nur im Winter hergestellt

5,50 €

Marmoriert mit grüner Heilerde u. frischen Kräutern, angenehm duftend durch Lavandin u. Rosmarin. Zutaten: verseifte Öle (Olive, Kokos, Reiskeim, Mandel, Bienenwachs gelb), Ziegenmilch, Hydrolate (Minze, Salbei), Frischkräuter (Minze, Brennnesseln, Rosmarin, Salbei, Calendulablätter, Mutterkraut), äth. Öle (Lavandin, Rosmarin, Thymian) Meersalz

Schafsmilchseifen, z.B. „Senz'altro“ und „Lavandin mit Heilerde“

Die Reine: Nur Schafsmilch und Hydrolate, keine ätherischen Öle, Duftstoffe oder Ähnliches. Zutaten: Verseifte Öle (Olive, Kokos, Mandel, Raps, Rizinus, Bienenwachs gelb), Lavandinhydrolat, Schafsmilch, Meersalz / und die **Duftige**: feuchtigkeitspendend und hautpflegend. besticht durch angenehmen Lavendelduft, wirkt antibakteriell und entzündungshemmend. Zutaten: Verseifte Öle (Olive, Kokos, Mandel, Reiskeim, Bienenwachs gelb), Lavendelhydrolat, Schafsmilch, äth. Öle (Lavendel, Patchouli<1%), rote Heilerde, Meersalz

Mandelmilchseifen, z.B. „Honey Peel“

Dieser angenehm nach Honig duftenden Seife habe ich noch gemahlene Mandeln zugeführt, die für einen leichten Peeling-Effekt sorgen. Zutaten: verseifte Öle (Kokos, Olive, Raps, Mandel, Rizinus, Bienenwachs gelb), Mandelmilch, Lavandinhydrolat, Honig, gem. Mandeln, Rosenblütenblätter, Meersalz

und viele weitere neu gefertigte Seifen: siehe im Detail die Extra-Seiten von **Saponeria Liguria** auf unserer Website! Oder im Liguri-Blog...

Hochwirksame Pflanzenwässer aus eigenen Hydrolaten, ätherische Öle, Trockenkräuter

Mundspülung – zahnfleischkräftigend, antibakteriell, aus verschiedenen Hydrolaten und ätherischem Pfefferminzöl / 100ml-Fläschchen 7,00 €

Rasierwasser – angenehm herb und dezent, entzündungshemmend, adstringierend, mit 20% alc. und ausgewählten Hydrolaten der Saison, 100ml-Fläschle 8,50 €

Massageöle auf Mandelölbasis mit ätherischem Lavandin- od. Lavendelöl – 100ml-Fl. – 10,00 € **Ätherische Öle** aus den stets eigenen Destillaten unserer

Hochlagenkräuter: essenzielles Lavandin- oder Lavendelöl, 10ml-Fläschchen – 9 € / 10 € **Frisch getrocknete Kräuter: Oregano** (bestens zum Würzen von Fleisch, Pizza, Gemüsebraten, Kürbissuppen...), 30g-Tütchen – 4,50 € **Lorbeerblätter** getrocknet, 10g à – 2,30 €

Hydrolate pur: verschiedenste Kräutervässer aus Melisse, Salbei, Lavendel, Immortelle, Minze, Rosmarin, Linde, Myrte, Muskatellersalbei – z.B. **Damaszener**

Rosendhydrolat – neu zum Einführungspreis wie alle anderen Hydrolate in 100ml-Fläschchen zu 8,50 € **Das schnellst-ausverkaufte** Hydrolat ever, erst im Sommer wieder in unserer

Natur-Produktion, noch stärker als bei der Nocciolata Megliùtella gilt auch hier: stay updated, read news, order immediately! → siehe Extra-Seite im Internet via **www.liguri.info**

NEU – Deocrema in Zitrus! Vegan, ohne Aluminiumsalze, Alkohol, Konservierungs- u. Duftstoffe, bloß reine ätherische Öle , 40ml-Gläschen je – 8 €

Essig, ölig, saftig, salzig, herzig, Oliven und feurig

VERJUS, der Saft grüner Trauben – die ürtümlich feine Alternative zwischen Essig und Zitronen in 0,25l-Flasche 5,80 €

Aceto Dragoncello / Estragonessig aus italienischem Weißweinessig und unserem Estragon in 0,5l-Flasche 4,50 €

Taggiasca-Oliven, Sottosale / Sottolio: pro 100g im Glas – 2,- bzw. 2,40 € | **Bärlauchsalz, wild im Wald gelesen**: 180g im Glas – 4 €

Feurigkeiten: Pepescorpione Naturale – Hotscore von der Scorpion Red, dezent abgemischt mit Peperoncini Caprese, Lingue del fuoco, Chili di Nomi (sehr scharfe Würzpaste mit vollmundig echtem Geschmack, 50 ml / 5 €) | **WIEDER DA: BARBABIETOLE** – die vorlupine Randensauce aus Rotebeete im 180g-Glas – 4,80 €

Eingemachtes, Konfitüren/Gélees, Früchtenseife (alles i.d.R. in Gläsern zwischen 180g u. 450g), Sirups

Corbezzoli solo – Creme pur aus Früchten des „Erdbeerbaums“ / **Corbezzoli-Konfitüre** – Corbezzoli, Zucker°, Wasser, Zitronensaft / **Kakizi-Konfitüre** – neue

Mischungen der Kaki-Frucht, mit Zitrus und Gelierzucker 2:1 / **Gelso di More** – Maulbeergélee aus dem Saft der Früchte, Zucker°, Zitrus, Geliermittel 4:1 /

2 verschiedene **FEIGEN-/FRÜCHTESENFE**: **Mostarda Fiperamela** – Birnen, Feigen, Äpfel, Zucker°, Traubensaft, Apfelessig, Senfsamen pulv. / **Mostarda**

Ficuva – Feigen, Zucker°, Traubensaft, Apfelessig, Senfsamen pulv. (2,30 € pro 100g) // **NIMM 3, ZAHL' 2 → Die 22/23er-Aktion** – Sämtliche Mostarde, CorbezzoliSolo, Kakizi sowie Tomaten-Marmeladen dieser Jahrgänge im beliebigen kombinierbaren Dreierpack zum Zweierpreis! **Also Pompera** aus Tomaten & Birnen in pikant od. mild

(300g à 6,50), **Mostarda Susin** aus Susinen, Weißwein, Rohrzucker, Verjus, Senfsaat, Geliermittel 3:1, Weißweinessig, **Mostarda Fiperuvq** aus Feigen, Birnen, Traubensaft, Rohrzucker, Apfelessig, Senfsaat, **Mostarda Fiperemore** aus Feigen, Birnen, Brombeersaft, Rohrzucker, Rot- u. Weißweinessig, Zitronensaft, Senfsaat, **Mostarda Fiperu** aus Feigen, Birnen, Rohrzucker, Verjus, Rotweinessig, Senfsaat // Natur-Sirup aus unseren Feigen, Lavendeln oder Basilikum, je mit Zitrus, Wasser, Zucker°, 0,25l-Flasche à 4 € (° Italia Zuccheri)

Liköre u.ä.:

Assenzio / der ligurische Absinth: 1:4 verdünnt zaubert das den perfekten 18%igen Wermut-Drink (ab Sept.'24) 72% alc. / 0,5l-Flasche 25,- €

Sambuccone (Holunderblütenlikör) / **Lioncello (Löwenzahnblütenlikör)** / **Lionzafferone (mit Safran von hier)** 25% alc. / 0,5l-Flasche 16 € | 0,25l 8,- €

Vermintina (Likör aus Blättern vom Zitronenstrauch -Verbene/Verveine- und Minze) 25% alc. / 0,5l-Flasche 16,- €

Digestivo di Gerridù (Magenbitter aus über 30 Kräutern Liguriens) 25% alc. / 0,5l-Flasche 16 € | 0,75l 22,- €

Rosinante (Likör aus Blüten von Damazener u. Arzneiose) // **Finüchio (Klassiker aus Wildem Fenchel)** 25% alc. / 0,5l-Flasche 17 € | 0,5l 16,- €

Noceverde (kaffeebehauchter Walnuss-Likör vom Johannistag) // **Fiorito Celeste (feiner Duftgeranienlikör)** 25% alc. / 0,25l-Flasche 8,50 € | 0,5l 16,- €

Piperita (ungefärbt ligurischer Pfefferminzlikör) // **Ecolino (klassischer Feigenblättrlikör)** 25% alc. / 0,5l-Flasche 16 € | 0,25l 8,- €

Sidramiele (der calvadossähnliche Apfel-Met-Likör) // **Corniola (der rare Kornelkirschenlikör)** 25% alc. / 0,25l-Flasche 8,50 € | 0,5l 17,- €

Prugnolino (fingerblutiger Schlehenlikör aus sonnenverwöhnten, tanninreichen Wildpflaumen vom Dornbusch) **Der Jahresdenknüller!** 25%alc. / 0,75l 20,- €

Idromiele (Der Honigwein! Kastanienstarker Met mit echter Gärung und langer Reifung) 17% alc. / 0,7l-Flasche 7,50 € | 0,75l 8,- €

Dentelione (der legendäre „Löwenzahnwein“ aus den gelben Blüten) 17% alc. / 0,7l-Flasche 7,50 €

Susinella (aus den gelben Susinen Liguriens - „Pflaumenwein“ wie beim Chinesen, nur noch besser) 12%alc / 0,5l-Flasche 9 € | 0,75l 13,50 €

MEHR ZUM THEMA → siehe Liköre-Extraseite im Internet unter **www.liguri.info**

Kräutertee-Mischungen: 4 Sorten aus eigener Hand, z.B. // → **Detail-Infos zum Tee (u.a. Produkten) im Liguri-Blog auf „http://wwwwebworks.net“**

Kräuterfrauttee „LA MONTANARA“ aus Bergminze, Verbene, Schafgarbe u.a. | **Keltinnetee** „CELTICO“ mit Weißdorn, Holunderblüten, Brennnessel u.a.

Unser Haustee „MISCELA DELLA CASA“ aus an die 20 haus eigenen Zutaten von Achillea bis Zitronenverbene für alle Gelegenheiten

Magentee „GASTRO FIDELE“ aus Kamille, Oregano, Pfefferminze und Melisse --- alle in 25g-Tütchen (weitere erst im Sommer wieder) 4,- €

Diverse Spezialitäten zwischen Bergen und Meer: NOCCIOLATA MEGLIÙTELLA, Haselnuss-Schokocreme, sensa-

tionell und selbstgemacht! (190g-Glas 6,50 €); **Mille Fiori**, kastanienstarker Waldhonig aus Liguriens Steilwäldern (500g à 9,50 €*); **Maronen-Creme**

mit Kakao, echter Vanille u. Prugnolino, besonders gut als Dessert: **Monte Bianco** mit Schlagsahnehaube (300g à 7,50 €); **Bonanza Megliùne**,

würziger Brotaufstrich aus unseren legendären Weißen Bohnen der Cinque Valli (je 100g im Glas 2,30); **Fagioli Bianchi Di Angelo**, die Weißen

Bohnen mit dem Auge (250g-Tüte à 4 €); **NEU: Pomcacilla**, schokoladig-pikante Tomaten-Kakao-Marmelade & **Pomennito**, delikate Tomaten-Minze-Konfitüre

(je 100g im Glas 3,20 €); **Caribùnara**, scharfe SalsaVerde aus Tomatillos, Kapbeeren, Verjus (pro 100g im Glas 2 €); **Pomodori Secchi** – Silvias sonnengetrock-

nete Tomaten (50g-Tütchen à 4,50 €); **Dolcetto d'Asti 2023** – rubinrot mit Granat-Tönung, trocken und weich ausbalanciert, alte regionale Sorte: **unser Hauswein aus Calosso** im

piemontesischen Montferrat – jetzt im optimalsten Stadium (3/4l –Flasche à 4,90 €*); **GLÜXXFUND: Herbsttrompeten** – superschmackhafte Würzpilze, getrocknet (20g à 4 €)

→ Sämtliche Artikel ggf. zzgl. Porto und Verpackung, entfällt ab Bestellwert über 55 € innerhalb D-lands zur Hälfte, über 99 € ganz. Liste gilt vom 9.11.2024 bis 9.2.2025 soweit noch vorrätig, Preisangaben sind

Wiederentfernungen, Abgabe nur an AGRÖK-Vereinsmitglieder od. direkt Eintrittsinteressierte gg. Mitgliedsbeitrag oder Spende. Von privat, aus eigener Produktion in agrarökologischer Praxis. Die mit * markierten

Sachen sind von Nachbarn u.ä. hergestellte und von uns mitgebrachte Produkte. Grundsätzlich führen wir gut gereinigtes Glas als Behältnis in den Kreislauf zurück. Für 1 € extra ist bis 500ml aber auch

repräsentativeres Neuglas möglich! Bestellungen innerhalb D-lands können in verschiedenen Zeitfenstern verschickt werden, entschleunigt und je nach Mitnehm-Gelegenheit → eMail: liguria@wwwwebworks.net