## *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 entzündungshemmende Eigenschaften, gibt’s zudem vegan. Zutaten: verseifte Öle (Olive, Kokos, Raps, Mandel, Rizinus), Hydrolate (Lavandin, Hopfen), Kamille, Meersalz

**Haarseifen, z.B. „Iperico“, das bessere Shampoo,** jetzt mit leicht verändertem Rezept
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 Kurbehandlung über etwa 6 Wochen einsetzbar. Zutaten: verseifte Öle (Olive, Kokos, Mandel, Sheabutter, Jojoba), Lavandinhydrolat, Zitronensaft, Auszüge aus Johanniskraut, Meersalz, Milchsäure

**Rasierseifen, z.B. „Zitrus-blumenduftig“ (für sie und ihn),** *einzelne 70g-Stücke à 4,- / 100g in handgefertigter roter z.T. blauglasierter Terracottaschale 12,-*
Rasur-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 (Kokos, Olive, Mandel, Sheabutter, Rizinus), Hydrolate (Cistus, Salbei, Schafgarbe), äth. Öle (Styrax, Grapefruit, Lavandin, Mandarine, Palmarosa, Patchouli), Kaolin, Meersalz

**Ziegenmilchseifen, z.B. „Kräuter № 53“, die Neue** | **Milchseifen werden ohne Stromkühlung nur im Winter hergestellt 5,50 €**
Marmoriert mit blauer Heilerde u. frischen Kräutern. Zutaten: verseifte Öle (Olive, Kokos, Mandel, Rizinus), Ziegenmilch, Schafgarbenhydrolat, Kräuter (Brennnessel, Salbei, Rosmarin, Majoran), Meersalz, blaue Heilerde

**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*: feuchtigkeitsspendend und hautpflegend. besticht durch angenehmen Lavendelduft, wirkt antibakteriell und entzündungshemmend. Zutaten: Verseifte Öle (Olive, Kokos, Mandel, Reiskeim, Bienenwachs gelb), Lavandelhydrolat, 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, 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 Thymianöl / 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 Lavandinöl, 10ml-Fläschchen – 9 € / 10 € **Frisch getrocknete Kräuter**: *Oregano* (bestens zum Würzen von Fleisch, Pizza, Gemüsekuchen, Kürbissuppen…), 30g-Tütchen – 4,50 € *Lorbeerblätter* getrocknet, 10g à – 2,30 €
**Hydrolate pur:** *verschiedenste Kräuterwässer* aus Melisse, Lavendel, Immortelle, Rosmarin, Muskatellersalbei – z.B. *Damaszener Rosenhydrolat* – *9,50 €* (*alle anderen Hydrolate* im 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**
**Deocreme** in Zitrus! Vegan, ohne Aluminiumsalze, Alkohol, Konservierungs- u. Duftstoffe, bloß reine ätherische Öle **,** 45ml-Gläschen je – 8 €
***Wieder da:*** *Mimosensalbe*! Frühlingsfrisch im Duft, pflegt sensible Haut, 40ml - 7 € – *Rosskastanientinktur*, venenstärkend, hilft gegen müde Beine und Hämorrhiden, 50ml - 5 €

### _____**Essig, ölig, saftig, salzig, herzig, Oliven und feurig**

VIRGOS®, der Saft grüner Trauben – die ursämtlich feine Alternative zu Weißes Essig und Zitrone in 0,25l-Flasche 5,50€ | **Feuerigkeiten** *Peperoncipiante Naturale* – Hervorragend für die Verfeinerung von Saucen, Liquor del Sauce, Chili di Nonni (sehr scharfe Würzpasta mit vollmundig scharfem Geschmack, 50 ml/ 5 €) | ***PESTO Aglio&olio®*** – **mit wildem Bärlauch, ideal zu Spaghetti, ze real bio! - im 180g-Glas** – 5 €

**Aceto Dragoncello** / Estragonessig aus italienischem Weißweissig und unserem Estragon in 0,5l-Flasche – 5 €
**Bärlauchsalz**, *wild im Wald gelesen:*180g im Glas – 4 € | ***WIEDER DA:*** *BARBABIETOLE* – die voralpine Randensauce aus Rotebeete im 180g-Glas – 4,80 €
**Taggiasca-Oliven**, *Sottosale / Sottolio:* pro 100g im Glas – 2,- bzw. 2,40 € | *SPALMOLIVE* – Taggiasca-Oliven als Brotaufstrich - im 175g-Glas – 5 €

### _____**Eingemachtes, Konfitüren/Gélées, Früchtesenfe** (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 Zitr.saft und Gelierzucker 2:1 / *Susine alla Lavanda* – Konfitüre aus unseren gelben Zwetschgen, Zucker°, Geliermittel 3:1, Lavendel / 3 div. FEIGEN-/FRÜCHTESENFE: *Mostarda Fipera* – Feigen, Birnen, Rohrzucker, Traubensaft, Weißwein, Rotwein, Rotweinessig, Senfsamen pulv. / *Mostarda Ficchisolo* – Feigen, Zucker, Pflaumensaft, Rotwein, Rotweinessig, Senfsamen pulv. / *Mostarda Fiperinca* – Birnen, Feigen, Traubensaft, Rohrzucker, Kapbeeren (bacche d’inca), Rotweinessig, Senfsamen pulv. (alle 2,30 € pro 100g) // **Natur-Sirup** aus unseren Lavendeln oder Maulbeeren, je mit Zitr.saft, Wasser, Zucker° - 0,25l-Flasche à 4 € //
**Veilchen-Thymian-Sirup**, schleimlösend, hustenlindernd: Medizin, die sogar Kindern schmeckt – 100ml-Gläschen à 5 € *(° Italia Zuccheri)*

Zitronensaft-Sirup-Kombination – mit Agave, Honig, Zucker, Kokosnuss, Vergus (Verjus) und Zitronensaft 1:1 (300g à 5,40) // Kombination Veilchen-Sirup – Kombiniert aus Veilchenblüten, Zucker, Apfel, Verjus, Gelierzucker 2:1 (300g à 6,30) Alternativ – Zubereitungsmöglichkeiten zur Sirup-Alternative – Nur honig- und zuckerfreier Grundschlaf ab 1,80€ 12% alc. (0,25-0,5-0,75) à 0,0125-Flasche 9,- € *Mirto Bianco al Chinotto* (*Myrtenlikör aus Blüten u.Blättern der Wildpflanze*) | *Salbeiwein* (*Apfel-Met-Likör*) 30%

### _____**Liköre u.ä.**:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *Assenzio / der ligurische Absinth:* 1:4 verdünnt zaubert das den perfekten 18%igen Wermut-Drink | 72% alc. / 0,5l-Flasche | | | 25,- € |
| *Sambuccone (Holunderblütenlikör)* \| *Lioncello (Löwenzahnbütenllikör) / 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 Damaszener u. Arzneirose)* \| *Finùcchio (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)* \| ~~*Ficolino (klassischer Feigenblattlikör)*~~ | 25% alc. / 0,5l-Flasche | 16 € | 0,25l | 8,- € |
| *Sidramiele (der calvadosähnliche Apfel-Met-Likör)* \| ~~*Corniola (der rare Kornelkirschenlikör)*~~ | 25% alc. / 0,25l-Flasche | 8,50 € | 0.5l | 17,- € |
| ***Prugnolino*** *(fingerblutiger Schlehenlikör aus sonnenverwöhnten, tanninfreien Wildpflaumen vom Dornbusch)* | ***Die Bigbottle-Knüller!*** | **25%alc. /** | **0,75l** | **20,- €** |
| *Mirtobianco (unser erster, aus Myrteblüten u. -blättern)* \| ~~*Mirtorosso (unser neuster, klassisch süß aus den Beeren)*~~ | 25% alc. / 0,5l-Flasche | 16 € | 0,25l | 8,- € |
| *Lavandula[08] (Likör aus Lavendelblüten, speziell zum* Festa della Lavanda *e delle Erbe di Montagna)* | 25% alc. / 0,5l-Flasche | 16 € | 0,25l | 8,- € |
| *Idromiele (**Der** Honigwein! Kastanienstarker Met mit echter Gärung und langer Reifung)* | 17% alc. / 0,7l-Flasche | 7,90 € | 0,75l | 8,50€ |
| *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** | **12,- €** |

ESTRENETTA DI BUSSI *Pesca d'Amarena*, Bacillum, Zitronenbacillum, Origano, Peperoncino, Hunchbaus 180g im Glas/Glas *Aceto Celeste* (Dufpeferspezialität) 4,50€ MEHR ZUM THEMA → siehe Liköre-Extraseite im Internet unter **www.liguri.info**

*Kräutertee-Mischungen:* 6 Sorten aus eigener Hand à 4 €, z.B. // → ***Detail-Infos zum Tee (u.a.Produkten) im Liguri-Blog auf „http://wwwebworks.net“***
**Kräuterfrauentee** “LA MONTANARA” aus Bergminze, Verbene, Schafgarbe u.a. | **Keltinnentee** “CELTICO” mit Weißdorn, Holunderblüten, Brennnessel u.a. | **Haustee** “MISCELA DELLA CASA“ aus an die 20 hauseigenen Zutaten von Achillea bis Zitronenverbene für alle Gelegenheiten | **Beruhigungstee** “CALMANTE NATURALE“ aus Melisse, Oregano, Minze, Lavendel, Johanniskraut | **Hustentee** “ORSO d’USTINETTE” mit Oregano, Thymian, Spitzwegerich, Veilchenblättern u.a. | **Bezaubertee** “INCANTO DEI FIORI“, ein blumenbunter Blütenrausch aus Rosenblüten, Ringelblumen, Rotklee u.a. --- alle in 25g-Tütchen (weitere Sorten erst ab Juli wieder)

### _____**Diverse Spezialitäten** zwischen Bergen und Meer:

***NOCCIOLATA MEGLIÙTELLA,*** *Haselnuss-Schokocreme, sensationell & selbstgemacht!* (180g-Glas 6,50 €); *Mille Fiori*, kastanienstarker Waldhonig aus Liguriens Steilwäldern (500g à 9,50 €*); *Maronen-Creme* mit Kakao, echter Vanille u. Pflaumensaft, besonders gut als Dessert: *Monte Bianco* mit Schlagsahnehaube (300g à 7,50 €); *Bonanza Megliùne*, würziger Brotaufstrich aus unseren legendä-ren 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 €); *Pomentitò* schokoladig-pikante Tomaten-Gewürzmischung *Pomentito,* delikate Tomaten-Minze-Konfitüre (je 100g im Glas 3,20 €); *Caribùnara,* scharfe SalsaVerde aus Tomatillos, Kapbeeren, Verjus (pro 100g im Glas 2 €); **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 €*) → *und weil’s weg muss hier als* ***Jahresendknüller 2025:*** **ab 5 Flaschen gibt’s die 6. für ½-Preis oder ab 11 die 12. für umme**!

Nocciolata Bonanza Megliùne, Pomentito, Caribùnara, Dolcetto d'Asti, Fagioli Bianchi Di Angelo, Mille Fiori, Maronen-Creme, Monte Bianco, Nocciolata Megliùtella

→ Sämtliche Artikel ggf. zzgl. Porto u. Verpackung, entfällt ab Bestellwert über 55 € innerhalb D-lands zur Hälfte, über 99 € ganz. Liste gilt vom 1.11.- 8.3.2025 soweit noch vorrätig, Eventuelle Hochzahlen geben spätere Produktionsmonate an. Preisangaben sind Wertorientierungen, Abgabe nur an AGRÖK-Vereinsmitglieder od. direkt Eintrittsinteressierte gg. Mitgliedsbeitrag od. Spende. Von privat, aus eigener Produktion in agrarökologischer Praxis. Die mit * markierten Sachen sind von Nachbarn u.ä. hergestellte und von uns mitgebrachte Produkte. Die Gebindegrößen können variieren und daher unterschiedliche Mengen beinhalten, was dann auf Basis des 100-Gramm-Wertes auf die tatsächlich verfügbare Liefermenge umgerechnet wird. Grundsätzlich führen wir gut gereinigtes Glas als Behältnis in den Kreislauf zurück. Für 1,50 € 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@wwwebworks.net*