

BIO PFLÜMLI

In diesen 70 cl Pflümli stecken etwa 4.5 kg Pflaumen aus der Nordwestschweiz.

Bio Pflümli

Unter die Familie der Prunus Domestica fallen alle Pflaumen und Zwetschgensorten. Für das Pflümli eignen sich die frühreifen Sorten wie Bühler, Löhrpflaume, Mirabelle und andere mehr, die dem Schnaps das typische Bitter-Mandelaroma geben.

Hochstamm Pflaumen

Hochstammbäume sind grosse, langlebige und landschaftsprägende Obstbäume. Sie schützen das Klima und fördern die Vielfalt von Tieren und Pflanzen in unserer Landschaft. Die Bio Pflaumen in dieser Flasche stammen von eben diesen stolzen Bäumen. Mit jeder gekauften Flasche unterstützt Du die Rettung der Hochstammobstbäume in der Schweiz.

Mehr dazu: hochstammsuisse.ch

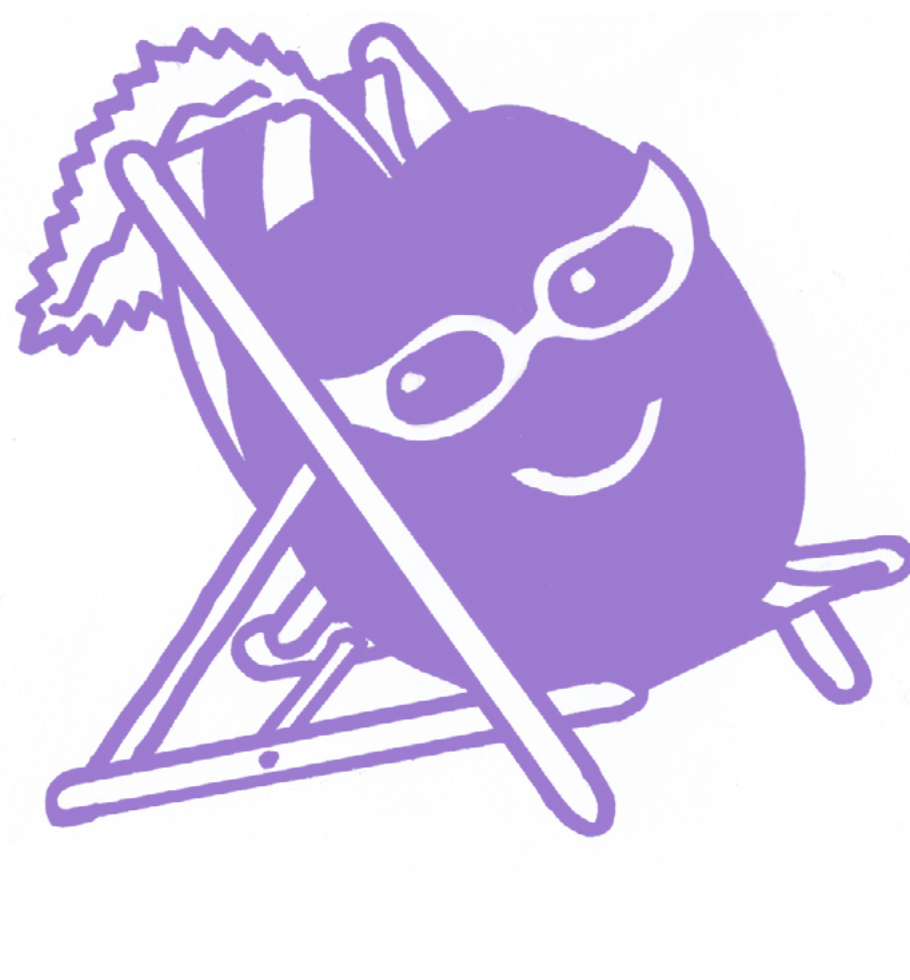
HOCH-
STAMM
SUISSE



Wir pflegen
Biodiversität



→ [hier gehts zum Humbel-Shop](#)



Schümli Pflümli

3 cl Bio Pflümli
2 Stk. Würfelzucker
15 cl Kaffee (Lungo)
etwas Schlagrahm (Schlagsahne) oder vegane Alternative

Bio Pflümli, Zucker und Kaffee ins vorgewärmte Kaffeeglas geben. Mit Schlagrahm oder veganer Alternative garnieren.



Souvenir

3 cl Bio Pflümli
1.5 cl Amaro delle Alpi
1 cl Verjus
1 cl Holunderblütensirup
6 cl Soda

Glas mit 3–4 Eiswürfeln füllen, Bio Pflümli, Amaro, Verjus, Holunderblütensirup ins Glas geben, mit Soda auffüllen und sorgfältig umrühren.

Pflümliwähe im Glas

Rezept von Robert Schröter

4.5 cl Bio Pflümli
3 cl Pflaumensaft
1.5 cl Rotwein, trocken
1 gestrichener TL
Kristallzucker (ca. 4 g)

4.5 cl Haferdrink, zuckerfrei

Alle Zutaten erhitzen und den Zucker gut lösen. In den vorgewärmten Becher geben und wahlweise mit gedörrter Pflaume garnieren.

HUMBEL

EINFACH SCHNAPS

