

BIO ÖBSTLER

In diesen 70 cl Bio Obstler stecken etwa 7 kg Äpfel und Birnen, genauer eine Mischung aus Mostobst aus der Region Aargau und dem Kanton Zürich.

Bio Obstler

Die alten Apfel- und Birnenbäume haben das Landschaftsbild geprägt und die Ernte daraus war wichtiger Bestandteil der Schweizer Küche: Apfelmus und -kuchen, Birnel, Süsser und Saurer-Most und als Obstler ein wichtiger Bestandteil im Cafi Fertig.

Hochstamm Obst

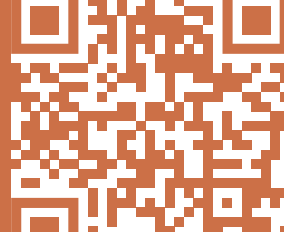
Hochstammbäume sind grosse, langlebige und landschaftsprägende Obstbäume. Sie schützen das Klima und fördern die Vielfalt von Tieren und Pflanzen in unserer Landschaft. Die Bio Äpfel und Birnen in dieser Flasche stammen von eben diesen stolzen Bäumen. Mit jeder gekauften Flasche unterstützt Du die Rettung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

Mehr dazu: hochstammsuisse.ch

HOCH-
STAMM
SUISSE



Wir pflegen
Biodiversität



→ [hier gehts zum Humbel-Shop](#)



Wegrand Smash

- 2 cl Bio Obstler
- 2 cl Vermouth Bianco Autentico
- 1 TL Himbeer Konfitüre
- 1 kleiner Zweig Minze
- 5 cl Soda

Bio Obstler, Vermouth, Konfi und 4 Blätter Minze mit Eis kräftig shaken (zB in einem leeren Konfi-Glas). In ein Glas mit Eis seihen, Soda sanft unterrühren und mit Minze garnieren.



Joggeli Punch

- 3 cl Bio Obstler
- 1.5 cl Zitronensaft
- 15 cl Schwarztee
- 2 TL Kristallzucker
- 1 cl Ingwerkonzentrat

Heisser Schwarztee, Zitronensaft, Ingwerkonzentrat und Zucker im vorgewärmten Becher verrühren und Bio Obstler dazu geben.

Kafi Fertig

- 3 cl Bio Obstler
- 2 Stk. Würfelzucker
- 15 cl Kaffee (Lungo)

Bio Obstler, Zucker und Kaffee ins vorgewärmte Kaffeeglas geben und mit heissem Wasser auffüllen (ca. 1.5 dl).

HUMBEL
EINFACH SCHNAPS

