

Kräuterladen Hollerblüte

Gewürze, Gewürzmischungen, Kräutersalz, Kräuteressig und Kräuteröl

Die Gewürze, Wildkräuter, Kräuter, Blüten und sonstigen Zutaten werden von Anbietern mit kontrolliert biologischem Anbau eingekauft. Im Moment ist es mir noch nicht möglich, selbst eine Öko-Kontrollstelle in Anspruch zu nehmen. Die selbst hergestellten und selbst abgefüllten Produkte darf ich daher nicht als Bio-Produkte kennzeichnen. Teilweise werden die Kräuter für verschiedene Zubereitungen auch im Kräutergarten und in der freien Natur gesammelt.

Alle vorherigen Preisangaben verlieren mit Erscheinen dieser Preisliste ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten. Stand 06/2016.

Gewürze, Wildkräuter, Kräuter, Blüten (Bio-Qualität)	Grundpreis	Menge	Preis
Anis	100 g = 4,20 €	50 g	2,10 €
Bärlauch, geschnitten	100 g = 11,67 €	18 g	2,10 €
Basilikum gemischt	100 g = 20,33 €	15 g	3,20 €
Basilikum, gerebelt	100 g = 10,67 €	30 g	2,10 €
Basilikum, Tulsi, gerebelt	100 g = 10,67 €	30 g	2,90 €
Beifuß	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Bertram	100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €
Bohnenkraut	100 g = 14,00 €	20 g	2,20 €
Bohnenkrautzwige	100 g = 10,00 €	10 g	1,00 €
Brennnessel	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Brennnesselsamen	100 g = 6,40 €	50 g	3,20 €
Dillspitzen	100 g = 14,00 €	15 g	2,10 €
Dost (wilder Oregano, Origanum vulgare)	100 g = 20,33 €	15 g	3,20 €
Estragon, französischer, gerebelt	100 g = 14,00 €	20 g	2,80 €
Fenchel	100 g = 5,80 €	50 g	2,90 €
Galgant	100 g = 12,33 €	30 g	3,70 €
Gundermann	100 g = 7,25 €	40 g	2,90 €
Ingwer, gemahlen	100 g = 7,00 €	30 g	2,10 €
Ingwer, geschnitten	100 g = 7,00 €	30 g	2,10 €
Kardamom, ganz	100 g = 5,25 €	40 g	2,10 €
Kerbel, gerebelt	100 g = 14,00 €	20 g	2,80 €
Knoblauch, Granulat	100 g = 5,25 €	40 g	2,10 €
Koriander, ganz	100 g = 4,80 €	50 g	2,40 €
Kreuzkümmel, ganz	100 g = 4,80 €	50 g	2,40 €
Kümmel, ganz	100 g = 4,20 €	50 g	2,10 €
Kurkuma, gemahlen	100 g = 5,25 €	40 g	2,10 €
Lavendel	100 g = 8,67 €	30 g	2,60 €
Löwenzahnblätter	100 g = 6,00 €	40 g	2,40 €
Lorbeerblätter	100 g = 10,50 €	20 g	2,10 €
Majoran, gerebelt (Origanum majorana oder Origanum hortensis)	100 g = 11,50 €	20 g	2,30 €
Muskatblüte (Macis) gemahlen	100 g = 10,33 €	30 g	3,10 €
Muskatnüsse	1 Stk. = 1,05 €	5 Stk.	2,10 €
Nelken, ganz	100 g = 6,57 €	35 g	2,30 €
Oregano (Origanum vulgare)	100 g = 10,50 €	20 g	2,10 €
Paprika edelsüß, gemahlen	100 g = 7,67 €	30 g	2,30 €
Paprika scharf, gemahlen	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Petersilie (neu)	100 g = 10,50 €	20 g	2,10 €
Pfeffer bunt gemischt	100 g = 9,00 €	50 g	4,50 €
Pfeffer grün, ganz	100 g = 24,17 €	12 g	2,90 €
Pfeffer rosa, ganz	100 g = 14,50 €	20 g	2,90 €
Pfeffer schwarz, ganz	100 g = 6,29 €	35 g	2,20 €
Pfeffer weiß, ganz	100 g = 6,29 €	35 g	2,20 €
Piment, ganz	100 g = 9,00 €	30 g	2,70 €
Quendel, gerebelt	100 g = 10,50 €	20 g	2,10 €
Rosenblüten, gemahlen, im Aromaglas	100 g = 22,00 €	10 g	2,20 €
Rosmarin, ganze Nadeln	100 g = 7,60 €	50 g	3,80 €
Rosmarinzweige	100 g = 10,00 €	10 g	1,00 €
Safranfäden	1 g = 11,80 €	0,5 g	5,90 €
Salbei	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Salz (feines Tiefensalz, ohne Zusatzstoffe)	1 kg = 7,80 €	500 g	3,90 €

Schafgarbe	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Schnittlauch, geschnitten	100 g = 14,00 €	15 g	2,10 €
Spitzwegerich	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Sternanis, ganz	100 g = 6,67 €	30 g	2,00 €
Thymian	100 g = 7,00 €	50 g	3,50 €
Thymianzweige	100 g = 10,00 €	10 g	1,00 €
Tonkabohnen im Aromaglas, nicht bio	100 g = 7,00 €	50 g	3,50 €
Vanille, gemahlen im Aromaglas	100 g = 47,50 €	20 g	9,90 €
Wacholderbeeren, ganz	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Ysop	100 g = 10,50 €	20 g	2,10 €
Zimtstangen	100 g = 8,00 €	35 g	2,80 €
Zwiebelstücke, geraspelt	100 g = 6,29 €	35 g	2,20 €

Gewürzmischungen	Menge	Preis
Blüten- und Kräutermischung, im dekorativen Aroma-Glas Rose, Basilikum, Kornblume, Oregano, Ringelblume, Thymian. 100 g = 11,00 € <i>Die Blüten- und Kräutermischung kann zum Aromatisieren von Speisen und Salatdressings oder zur Verzierung verwendet werden, sie ist auch als verdauungsfördernder Tee geeignet.</i>	20 g	2,20 €
Blüten- und Kräutermischung zum Nachfüllen 100 g = 15,00 €	10 g	1,50 €
Bratkartoffelgewürz Meersalz (32%), Majoran, Oregano, Zwiebel, Thymian, Paprika edelsüß, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Paprika scharf. 100 g = 6,40 € <i>Auch für andere Kartoffelgerichte geeignet und sehr lecker zu Tomaten!</i>	50 g	3,20 €
Brotgewürz mit Brennesselsamen Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis, Brennesselsamen. 100 g = 5,80 € <i>Aromatische und verdauungsfördernde Gewürze für leckeres Brot oder Brötchen.</i>	50 g	2,90 €
Brotgewürz mit Brennesselsamen, gemahlen, im Aromaglas. 100 g = 7,60 €	50 g	3,80 €
Bruschetta-Gewürz al arrabiata, im Aromaglas Tomaten, Basilikum, Oregano, Tiefensalz, Paprika, Knoblauch, Thymian, Chili. 100 g = 9,67 € <i>Eine schnelle, scharfe Gewürzzubereitung für Ciabatta-Brotaufstrich, auf Baguette oder geröstetem Weißbrot - kalt oder zum Überbacken. Außerdem perfekt geeignet für mediterrane Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte sowie für Soßen und Marinaden (z.B. beim Raclette oder Grillen). Empfehlenswert auch zu Spaghetti oder auf der Pizza.</i>	30 g	2,90 €
Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern, im Aromaglas Tomaten, Basilikum, Tiefensalz, Dost, Giersch, Brennessel, Knoblauch, Paprika edelsüß, Pfeffer grün, Paprika scharf. 100 g = 13,00 € <i>Eine schnelle, aromatische Gewürzzubereitung mit Wildkräutern für Ciabatta-Brotaufstrich, auf Baguette oder geröstetem Weißbrot - kalt oder zum Überbacken. Außerdem perfekt geeignet für mediterrane Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte sowie für Soßen und Marinaden (z.B. beim Raclette oder Grillen). Empfehlenswert auch zu Spaghetti oder auf der Pizza.</i>	30 g	3,90 €
Grillgewürz ohne Knoblauch Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß, Zwiebel, Gelbsef, Chili, Thymian, Kümmel, Oregano, Rosmarin. 100 g = 7,25 € <i>Für alles was Sie grillen oder braten möchten.</i>	40 g	2,90 €
Grillgewürz mit Knoblauch Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß, Zwiebel, Gelbsef, Thymian, Kümmel, Paprika scharf, Oregano, Knoblauch. 100 g = 7,25 € <i>Für alles was Sie grillen oder braten möchten.</i>	40 g	2,90 €
Kräuter der Provence, im Aromaglas Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Estragon, Orangenschalen, Lavendel. 100 g = 7,00 € <i>Eine aromatisch-würzige Kräutermischung - immer wieder sehr beliebt und vielseitig verwendbar, insbesondere für mediterrane Gerichte, Fleisch (z.B. für Lamm) und Fisch oder Gemüse.</i>	40 g	2,80 €
Kräuter-Gewürz-Mischung, im Aromaglas Meersalz (29 %) Estragon, Majoran, Basilikum, Thymian, Petersilie, Dill, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer schwarz, rosa Beeren, Rosmarin, Paprika. <i>Die Mischung aus getrockneten Gewürzen und Kräutern ist sehr gut zur Herstellung von Dips und vor allem für Kräuterbutter geeignet. Sie kann auch mit Öl oder Wasser angerührt werden und nach ca. 20 Minuten beliebig weiter verwendet werden (z.B. für Dressing).</i> 100 g = 6,40 €	50 g	3,40 €
Pfeffer, bunt gemischt, in der Gewürzmühle Pfeffer schwarz, weiß, rosa (Schinus terebinthifolius), grün. 100 g = 13,11 € <i>Bunt und angenehm pfeffrig im Geschmack.</i>	45 g	5,90 €
Pfeffer, bunt gemischt 100 g = 9,00 €	50 g	4,50 €

Punsch- und Glühweingewürz, im Aromaglas Zimt, Orangenschalen, Sternanis, Ingwer, Kardamom, Nelken, Vanille. 100 g = 9,33 € Eine feine Gewürzmischung für kreative Würzideen oder traditionell: für nicht alkoholischen Punsch wie Tee-Punsch oder Fruchtsaft-Punsch und alkoholischen Punsch, Glühwein.	30 g	2,80 €
Rosenpfeffer, in der Gewürzmühle 100 g = 16,33 €	30 g	4,90 €
Rosen-Gewürzmischung, in der Gewürzmühle Meersalz (35 %) Pfeffer schwarz, Rosenblüten (13 %), Thymian, Rosmarin, Pfeffer rosa (rote Beeren), Orangenstücke, Paprika edelsüß, Salbei. 100 g = 14,00 € <i>Verleiht Speisen eine leicht orientalische Note.</i>	35 g	4,90 €
Sieben-Kräuter-Mischung, im Aromaglas Estragon, Majoran, Brennessel, Quendel, Bohnenkraut, Rosmarin, Ringelblumen. <i>Sieben feine Kräuter zum Würzen von Gemüse- oder Fleischgerichten. Sehr gut in Risotto oder vegetarischen Aufläufen. Sogar als verdauungsfördernder Tee geeignet.</i> 100 g = 12,00 €	20 g	2,40 €
Wildkräuter-Pesto-Mischung, im Aromaglas Brennesselsamen, Bärlauch, Tiefensalz, Brennessel, Spitzwegerich, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Estragon, Dill, Engelwurz, Knoblauch, Pfeffer grün, Pfeffer weiß. <i>Die aromatische Pesto-Kräutermischung ist vielseitig verwendbar: als Pesto zu Nudeln, in Suppen, für Salat-Dressing, Marinaden oder einfach als Brotaufstrich. Einfach 1 gehäuften Esslöffel Wildkräuter-Pesto-Mischung mit 1 Esslöffel Wasser vermischen. 2 Esslöffel Kräuteröl unterrühren. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Fertig!</i> 100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €
Wildkräuter-Gewürz-Mischung, im Aromaglas Dost, Quendel, Brennessel, Schafgarbe, Beifuß, Löwenzahnblätter, Bärlauch, Spitzwegerich, Gundelrebe. 100 g = 11,60 € <i>Besonders hilfreich, wenn die frischen Wildkräuter mal nicht zur Verfügung stehen! Oder für alle Fälle - die getrocknete Wildkräuter-Würze ist immer gut zu gebrauchen – zum Beispiel für Brot und Brötchen, aber auch für Salatdressing (15 Minuten quellen lassen), Gemüsesuppen oder andere Gemüsezubereitungen, für Nudel-, Fleisch- und Fischgerichte.</i>	25 g	2,90 €
Wintergewürzmischung, im Aromaglas Zimt, Vanille, Kardamom, Ingwer, Sternanis, Koriander, Anis, Nelken, Piment, Muskat. <i>Für Lebkuchen und weihnachtliches Gebäck, für aromatisierten Kaffee, Kakao oder für raffinierte Soßen und sonstige ideenreiche Geschmacks-Erlebnisse geeignet.</i> 100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €

Kräutersalz Wildkräutersalz und Blütensalz	Menge	Preis
Zutaten: Meersalz, körniges Meersalz oder Tiefensalz, Bio-Kräuter, Wildkräuter, Gartenkräuter und Bio-Gewürze (Kräuteranteil 15 bis 67 %)		
Bärlauchsalz Kräuteranteil (30 %): Bärlauch. <i>Bärlauchsalz ist wunderbar geeignet Dips-, Soßen, Salate, herzhafte Speisen und Gemüsezubereitungen mit einem frischen Knoblaucharoma zu würzen.</i>	100 g	3,90 €
Basilikumsalz, im Aromaglas Kräuteranteil (30 %): Basilikum. 100 g = 8,33 € <i>Das Basilikumsalz schmeckt besonders gut zu Tomaten mit und ohne Mozzarella. Sie können damit alle Gerichte würzen und aromatisieren, bei denen Sie einen intensiven Basilikumgeschmack lieben.</i>	30 g	2,50 €
Beifuß-Salz, im Aromaglas Kräuteranteil (50 %): Beifuß. 100 g = 8,33 € <i>Beifußsalz ist kräftig im Geschmack und verdauungsfördernd.</i>	30 g	2,50 €
Brennesselsalz Kräuteranteil (57 %): Brennessel. 100 g = 8,33 € <i>Brennesselsalz hat einen würzigen Geschmack und ist gesund.</i>	30 g	2,50 €
Chili-Kräuter-Salz im Gewürzsteuer Bio-Kräuter und -Gewürze (52 %): Basilikum, Paprika, Rosmarin, Zitronenthymian, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Koriander, Chili. 100 g = 4,00 € <i>Manche mögen es gerne ein bisschen schärfer. Sehr gut verwendbar für Kartoffel-, Nudelsalat, Gemüse, Tomaten, Fischgerichte, Grillfleisch, Hamburger und Hackfleischsoße.</i>	90 g	3,60 €
Frühlings-Wildkräuter-Salz Wildkräuter (50 %): z.B. Giersch, Vogelmiere, Löwenzahn, Wiesen-Schaumkraut, Spitzwegerich, Wiesen-Labkraut, Brennessel, Knoblauchsrauke, Wilder Schnittlauch, Schafgarbe, Kleiner Wiesenknopf, Gundermann, Gänseblümchen (Zusammensetzung unterschiedlich). <i>Mit vitalisierenden und stoffwechsellanregenden Frühlingskräutern würzt dieses Salz Kräuterbutter, Suppen, Salate, Gemüsegerichte, aber auch Fleisch und Fisch.</i> 100 g = 8,33 €	30 g	2,50 €
Gierschsalz, , im Aromaglas Wildkräuteranteil (50 %): Giersch. 100 g = 8,33 € <i>Das Gierschsalz hat einen tollen Geschmack nach einer Mischung aus Petersilie und Möhre.</i>	30 g	2,50 €

Gundermann- oder Gundelrebensalz, im Aromaglas Kräuteranteil (50 %): Gundermann. 100 g = 8,33 € Gundermannsalz ist würzig und auf aromatische Weise gesundheitsfördernd.	30 g	2,50 €
Kraftkräuter-Salz, im Aromaglas Kräuteranteil (50 %): Brennnessel, Beifuß, Schafgarbe, Spitzwegerich, Gundermann. <i>Das Kraftkräuter-Salz ist aromatisch und verdauungsfördernd. Mit der grünen Kraft dieser wilden Kräuter können Sie alle herzhaften Speisen bereichern.</i> 100 g = 8,33 €	30 g	2,50 €
Mediteranes Kräutersalz im Gewürzsteuer Bio-Kräuter und -Gewürze, Gartenkräuter (60 %): Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Salbei, Knoblauch, Pfeffer grün, Zwiebel. 100 g = 6,40 € <i>Sehr gut als Pizza- und Pasta-Kräutersalz verwendbar sowie für alle mediterranen Gerichte, Suppen, Soßen, Salate, Fleisch- und Fischzubereitungen.</i>	50 g	3,20 €
Mediteranes Kräutersalz, zum Nachfüllen 100 g = 4,00 €	50 g	2,00 €
Rosensalz, gemahlen Blütenanteil (15 %): Bio-Rosenblüten. 100 g = 4,90 € <i>Das Rosensalz hat einen besonders feinen Geschmack, es passt hervorragend zum Rosenpfeffer und Rosenblüten-Essig sowie zur Rosen-Gewürzmischung. Verfeinern Sie Frischkäse, Quarkspeisen, Salate, Saucen und Dressings, Kräuterbutter, Eiergerichte, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte mit einer zarten Rosen-Note.</i>	90 g	4,40 €
Rosensalz in der Gewürzmühle 100 g = 6,40 €	100 g	6,40 €
Rosensalz zum Nachfüllen 100 g = 4,90 €	100 g	4,90 €
Salatkräutersalz mit Wildkräutern Salat- und Wildkräuteranteil (67 %): Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Brennnessel, Giersch, Knoblauchsrauke, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Pfeffer rosa (Schinus terebinthifolius). <i>Eine superleckere Salatkräutermischung mit Wildkräutern, die man auch sehr gut für Pesto und Marinaden verwenden kann: 1 geh. Esslöffel Salatkräutersalz mit 1 Esslöffel Wasser vermischen. 2 bis 4 Esslöffel Kräuteröl unterrühren. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.</i> 100 g = 9,75 €	40 g	3,90 €
Schafgarbensalz, im Aromaglas Kräuteranteil (50 %): Schafgarbe. 100 g = 8,33 € <i>Das Schafgarbensalz ist aromatisch und verdauungsfördernd.</i>	30 g	2,50 €
Sommerblüten-Salz, gemahlen Sommerblüten (35 %): Schafgarbe, Dost, Wiesensalbei-Blüten, Thymian, Ringelblumen, Ysop, Rose, Kornblume, Sonnenblumenblüten, Hibiskus, Rotklee. 100 g = 9,80 € <i>Bunt wie Konfetti! Das Sommerblüten-Salz ist ein wohlschmeckendes Salz, das zu jeder Jahreszeit zum Würzen von Kräuterbutter, Suppen, Salaten, Gemüsegerichten, aber auch für Fleisch- und Fischzubereitungen geeignet ist.</i>	50 g	4,90 €
Sommerblüten-Salz in der Gewürzmühle 100 g = 11,33 €	45 g	5,10 €
Sommerblüten-Salz, zum Nachfüllen 100 g = 8,00 €	45 g	3,60 €
Spitzwegerichsalz, im Aromaglas Kräuteranteil (50 %): Spitzwegerich. 100 g = 8,33 € <i>Spitzwegerichsalz hat einen feinen, pilzartigen Geschmack.</i>	30 g	2,50 €
Wildkräutersalz im Gewürzsteuer Kräuteranteil (27 %): Dost, Bärlauch, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Schafgarbe, Beifuß, Brennnessel, Löwenzahn, Gundermann. 100 g = 5,50 € <i>Wildkräuter-aromatisch, für alle Speisen, die Sie mit Wildkräutern bereichern möchten.</i>	80 g	4,40 €
Wildkräutersalz, zum Nachfüllen 100 g = 4,00 €	80 g	3,20 €
Wildes Kräutersalz, gemahlen Wildkräuter, Gartenkräuter, Bio-Kräuter, Bio-Gewürze (43 %): Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Schafgarbe, Bohnenkraut, Beifuß, Knoblauch, Pfeffer schwarz, weiß, grün, rosa. <i>Wildkräuter-aromatisch und mit fein abgestimmten Gewürzen.</i> 100 g = 4,00 €	60 g	2,40 €
Wildes Kräutersalz in der Gewürzmühle 100 g = 7,33 €	45 g	3,30 €
Wildes Kräutersalz, zum Nachfüllen 100 g = 4,20 €	50 g	2,10 €
Gewürzmühle, Glas	1 Stk.	1,95 €
Gewürzsteuer, Glas	1 Stk.	1,65 €

Kräuteressig, Wildkräuteressig und Blütenessig in verschiedenen Schmuckflaschen	Menge	Preis
Zutaten: Weißer Bio-Balsamessig (5,5 % Säure) oder Bio-Balsamico (6 % Säure), Kräuter, Gewürze, Wildkräuter, Beeren oder Blüten, teilweise Rohrohrzucker		
Bärlauchessig	100 ml	3,90 €
Estragonessig	100 ml	3,40 €
Estragonessig	100 ml = 2,76 €	200 ml
Frühlings-Wildkräuter-Essig	100 ml	3,90 €
Gierschessig	100 ml	3,90 €
Himbeeressig	100 ml	3,90 €

Holunderbeer-Balsamico		100 ml	4,90 €
Holunderblütenessig		100 ml	3,90 €
Kräuteressig		100 ml	3,40 €
Kräuteressig	100 ml = 2,76 €	200 ml	7,90 €
Robinienblütenessig		100 ml	4,20 €
Rosenblütenessig		100 ml	4,90 €
Wiesen-Schaumkraut-Essig		100 ml	3,90 €
Wildkräuteressig		100 ml	3,90 €
Probier-Set verschiedene Sorten	100 ml = 4,26 €	3 x 50 ml	6,40 €

Kräuteröl, Wildkräuteröl und Blütenöl in verschiedenen Schmuckflaschen oder Braunglasflaschen		Menge	Preis
Zutaten: Hochwertiges Bio-Olivenöl kaltgepresst, hochwertiges Bio-Sonnenblumenöl nativ oder zum Braten, Kräuter, Wildkräuter, Blüten, Gewürze, teilweise Knoblauch			
Bärlauchöl		100 ml	4,90 €
Beifußöl		100 ml	6,90 €
Chili-Kräuteröl	100 ml = 3,95 €	200 ml	7,90 €
Estragonöl		100 ml	5,40 €
Estragonöl (elegante Schmuckflasche)	100 ml = 3,96 €	250 ml	9,90 €
Frauenmantelöl		100 ml	8,90 €
Gänseblümchenöl		100 ml	6,90 €
Gundermann- / Gundelrebenöl		100 ml	6,90 €
Holunderblütenöl		100 ml	7,90 €
Johanniskrautöl		100 ml	8,90 €
Kamillenöl		100 ml	6,90 €
Knoblauchöl	100 ml = 3,55 €	250 ml	8,90 €
Knoblauchsraukle-Öl		100 ml	5,40 €
Königskerzenöl		100 ml	9,90 €
Kräuteröl mit Knoblauch	100 ml = 3,55 €	250 ml	8,90 €
Kräuteröl ohne Knoblauch	100 ml = 3,56 €	250 ml	8,90 €
Labkrautöl		100 ml	8,90 €
Lavendelöl		100 ml	6,90 €
Mädesüßöl		100 ml	8,90 €
Malvenblütenöl		100 ml	7,90 €
Melissenöl		100 ml	8,90 €
Ringelblumenblütenöl		100 ml	6,90 €
Rosenblütenöl (Schmuckflasche)		100 ml	9,90 €
Rosenblütenöl extra		100 ml	8,90 €
Rosmarinöl, extra		100 ml	6,90 €
Rosmarinöl	100 ml = 3,45 €	200 ml	6,90 €
Rotkleeöl		100 ml	8,90 €
Ruprechtskrautöl (Ruprechts-Storchenschnabel, Geranium robertianum)		100 ml	8,90 €
Salbeiöl		100 ml	7,90 €
Schafgarben-Öl		100 ml	7,90 €
Schlehenblütenöl		100 ml	7,90 €
Spitzwegerichöl		100 ml	7,90 €
Steinklee-/ Honigkleeöl		100 ml	8,90 €
Thymianöl, extra		100 ml	6,90 €
Thymianöl	100 ml = 3,95 €	200 ml	7,90 €
Tonkabohnen-Öl		100 ml	7,40 €
Vanille-Öl		100 ml	7,40 €
Veilchen-Öl		100 ml	7,90 €
Vogelmiereöl		100 ml	7,90 €
Wildkräuteröl		100 ml	4,90 €
Wilder-Schnittlauch-Öl		100 ml	5,40 €
Probier-Set verschiedene Sorten	100 ml = 5,27 €	3 x 50 ml	7,90 €

Bestell-Formular Kräuterladen Hollerblüte

An
Kräuterladen Hollerblüte
Im Euler 31
63584 Gründau

Name*: _____ Vorname*: _____

Strasse/Nr.*: _____ Tel.*: _____

PLZ/Ort*: _____ e-mail: _____

Angaben mit * sind für die Bestellung unbedingt erforderlich!

Anzahl	Artikel	Gewicht/Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis

SUMME _____

Die Versandkosten werden mit der Auftragsbestätigung mitgeteilt!

Bei Bestellungen unter 15,00 Euro Warenwert fällt ein Mindermengenzuschlag von 2,00 € an.

Zahlungsweise: Vorkasse

Die Geschäftsbedingungen habe ich gelesen, verstanden und erkenne sie an.

Datum*: _____ Unterschrift*: _____