

Haselnuss Creme BIO Aufstrich

Erwachen Sie mit dem Aroma Siziliens in Ihrem Zuhause – der „CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrich“ lädt zu einem Frühstück ein, das Ihre Sinne belebt und Sie den Alltag vergessen lässt.

Stellen Sie sich vor, der erste Sonnenstrahl des Tages küsst behutsam die saftigen Hügel des Ätnas, während Sie zu dem Duft von frisch gerösteten, biologischen Haselnüssen erwachen. Mit CONVIVIA wird dieser Moment an Ihrem Frühstückstisch Realität. Jedes Glas unseres Aufstrichs ist gefüllt mit den Schätzen Siziliens und verleiht Ihrem Morgen eine außergewöhnliche Note von Natur und Raffinesse.

Der „CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrich“ ist ein wahres Meisterwerk klassischer sizilianischer Produktion – ein Produkt, das lebendige Erinnerungen an die sonnendurchtränkten Felder seiner Heimat hervorruft, aber keinerlei künstliche Zusätze benötigt, um Sie zu verzaubern. Unsere Haselnüsse, gewachsen in der reinen sizilianischen Erde und gepflückt in ihrer reifsten Stunde, verbinden sich harmonisch mit dem sanft-süßen braunen Zucker und dem hochwertigen Olivenöl, um ein Frühstückserlebnis zu kreieren, das an Genuss kaum zu übertreffen ist.

Lösen Sie sich von der Hast des Alltags und gönnen Sie sich eine kleine Auszeit – ein Brot mit unserem Haselnuss-Aufstrich verwandelt jedes Frühstück in ein Fest für die Sinne. Erleben Sie mit jedem Bissen die Essenz sizilianischer Lebensfreude, ein Fest voller Liebe zur Natur und zur kulinarischen Tradition.

CONVIVIA steht nicht nur für natürliche Zutaten und sorgfältige Verarbeitung, sondern auch für das Vertrauen in eine vegane und glutenfreie Ernährung, die den Körper ehrt und den Geist erhebt. Dieser Aufstrich ist für jeden, der Qualität und Geschmack schätzt und sich mit jedem Löffel einen Hauch von Siziliens magischer Landschaft auf der Zunge zergehen lassen möchte.

Beginnen Sie Ihren Tag mit dem „CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrich“ und lassen Sie Ihr Frühstück zu einer liebevollen Umarmung der Natur werden. Wohnen Sie den zart schmelzenden Momenten bei, in denen einfache Genüsse zum Lebenselixier werden.

CONVIVIA – wo jeder Tag mit einem Lächeln beginnt und ein Frühstück nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Hommage an puren, unverfälschten Genuss ist.

CONVIVIA ist mehr als nur eine Marke, es ist die Manifestation einer tief verwurzelten Leidenschaft für die ernährungsreiche sizilianische Küche und ein Tribut an die großartige Gastronomiekultur dieser traditionsreichen Insel. Pietro, der Gründer von CONVIVIA, hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, den authentischen Geschmack seiner geliebten sizilianischen Heimat zu Ihnen nach Hause zu bringen.

Mit 38% biologischen Haselnüssen, einhergehend mit der Süße des braunen Zuckers und dem einzigartigen Aroma des frisch gepressten Olivenöls – in Kombination mit Sonnenblumenöl – ist dieser Aufstrich ein rein natürliches Geschmackserlebnis. Jeder Löffel lässt Sie die warmen Böden Siziliens fast schmecken, die Landschaft riechen und die Brise, die das Meer herüberweht, fühlen.

Alle Zutaten stammen aus nachhaltigem, biologischem Anbau und sind frei von Gluten, Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln. Die Liebe zur Natur, das Engagement für höchste Qualität und eine vegane Lebensweise sind in jedem Glas dieses Aufstrichs spürbar.

Der "CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrich" wird in einem entscheidenden Moment voller Reife und Frische geerntet und fachmännisch verarbeitet. Dies geschieht nach den über Generationen weitergegebenen Rezepturen – ein Vermächtnis, das Pietro stolz bewahrt und mit Ihnen teilt.

Genießen Sie diesen exquisiten Aufstrich als versüßenden Start in den Tag auf einer Scheibe frisch gebackenem Brot oder als delikate Füllung sowie Garnierung für Süßwaren und Kuchen. Nach dem Öffnen sollte der Aufstrich an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden, um seine volle Geschmacksvielfalt zu erhalten.

Der "CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrich" verkörpert nicht nur ein Produkt von unvergleichlicher Qualität, sondern vermittelt ein Lebensgefühl – eine kulinarische Reise zu den idyllischen Hügeln Siziliens, ein Fest der Sinne, insbesondere der Geschmackssinn, der Sie jeden Sonntagvormittag in einen Zustand der Entspannung und des Genusses versetzt, genau wie in Pietros Kindheitserinnerungen.

Entdecken Sie den wahren Geschmack Siziliens und spüren Sie die Nähe zur Natur und die Liebe, die in jedem unserer Produkte von CONVIVIA steckt. Ihr Frühstück in der Sonne wird damit zu einem sinnlichen Fest, das Tradition und Genuss mit einer Note sizilianischer Sonne vereint.

Die Herstellung des CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrichs ist eine Ode an sorgfältige Handwerkskunst, nachhaltige Landwirtschaft und die reiche kulinarische Tradition Siziliens. Jeder Schritt im Produktionsprozess ist darauf ausgerichtet, ein Endprodukt von höchster Qualität zu liefern, das sich durch seinen intensiven Geschmack und seine natürliche Reinheit auszeichnet.

Auswahl und Anbau der Zutaten Die Produktion beginnt mit der sorgsamsten Auswahl der Bio-Haselnüsse und anderen Zutaten. Die Haselnüsse, die 38% des Aufstrichs ausmachen, werden auf sizilianischen Feldern angebaut, die vom Vulkanboden des Ätnas profitieren.

Finanzamt: Cottbus

Diese fruchtbare Erde, reich an Mineralien und Nährstoffen, ist die Basis für das kräftige Wachstum der Nussbäume, die unter der mediterranen Sonne gedeihen. Die biologische Landwirtschaft sorgt dabei nicht nur für die Abwesenheit von chemischen Pestiziden und Düngemitteln, sondern fördert auch die Erhaltung der natürlichen Ökosysteme.

Ernte und Verarbeitung Erntet wird ausschließlich per Hand und nur dann, wenn die Haselnüsse ihre volle Reife und den optimalen Geschmack erreicht haben, was zu einer natürlichen Süße und intensiven Aromen führt. Auch die übrigen Zutaten – brauner Zucker, Olivenöl und Sonnenblumenöl – stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden genau so gewählt, dass sie die Haselnüsse geschmacklich optimal ergänzen.

Nach der Ernte werden die Haselnüsse schonend geröstet. Diese Röstung ist entscheidend für die Entwicklung des reichen Aromas, das CONVIVIA's Haselnuss-Aufstrich auszeichnet. Durch das Rösten karamellisieren die natürlichen Zucker in den Nüssen, was zu einem tieferen, volleren Geschmack führt.

Herstellungsprozess Bei der Herstellung des Aufstrichs werden die Zutaten sorgfältig vermengt und auf eine feine Konsistenz gemahlen. Dies geschieht unter Einhaltung höchster Standards, um das hervorragende Geschmacksprofil und die Qualität des Originalrezepts zu bewahren. Dabei kommen keine künstlichen Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker zum Einsatz – die Einfachheit und Qualität der Zutaten stehen im Vordergrund.

Abfüllung und Lagerung Das fertige Produkt wird in sterilisierte Gläser gefüllt, was nicht nur die Haltbarkeit ohne Zusatz von Konservierungsstoffen gewährleistet, sondern auch den frischen und unverfälschten Geschmack bewahrt. Bei der Lagerung spielt die Temperatur eine entscheidende Rolle, da sie sicherstellt, dass der Aufstrich seine geschmeidige Textur und die Reichhaltigkeit des Geschmacks behält, bis er den Tisch des Verbrauchers erreicht.

Die Qualität und der Geschmack des CONVIVIA Bio Haselnuss-Aufstrichs sind das direkte Produkt dieser liebevollen und aufmerksamen Verarbeitung. Vom Boden bis zum Frühstückstisch wird jede Facette dieses Aufstrichs von der Hand sizilianischer Tradition und der puren Essenz natürlicher Inhaltsstoffe geformt. Die Leidenschaft, die in seiner Herstellung steckt, ist nicht nur in jedem Bissen spürbar, sondern definiert ein Gourmet-Erlebnis, das die Sinne berührt und die Seele nährt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2341 kj
Brennwert kcal	562 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	47 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 5 g

Brennwert kj	2341 kj
Brennwert kcal	562 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	47 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Mandeln* (38%), brauner Zucker*, Olivenöl*, Sonnenblumenöl*

*aus biologischem Anbau

Produkt kann Spuren von Sellerie und Nüssen enthalten.

Artenempfindlichen, kühlen und dunklen Ort aufbewahren & vor Licht und Wärme schützen. In einem Temperaturbereich von 2-15 Grad Celsius aufbewahren.