

Seebuchtstrasse 20
CH-6374 Buochs
Telefon 041/62 44 666
Telefax 041/62 44 667

E-Mail: weidmannpresse@bluewin.ch
www.weidmann-presse.ch

Datum: 17. August 2000

Auflage: 18 000

Zeitung: SeeMärt

Dickflüssige Latwerge, die spezielle, natur- reiche Konfitüre

FLP. Latwerge ist im Appenzellerland sowie im St. Galler Oberland als Wortsatz für Konfitüre heute noch stark verwurzelt und gebräuchlich. Sie wird nach überlieferten Rezepten hergestellt und weist einen aussergewöhnlich hohen Fruchtsaftanteil auf. Dank ihrer Natürlichkeit ist sie sehr bekömmlich, gut verdaulich und reich an Vitaminen. Ihre Konsistenz ist dickflüssig und ausgiebig. Eine besondere Qualität bietet die Marke Eisenhut. Ihre Produkte bestehen aus reinem Fruchtsaft, Glucose, Rohrohr-, Trauben- und Rübenzucker. Auf die Zugabe von Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe wird verzichtet. Das Kochverfahren ist äusserst schonungsvoll. Die konzentrierten Fruchtsäfte werden nicht gekocht, so dass die Vitamine vollumfänglich erhalten bleiben. Eine absolute Neuheit auf dem Konfitürenmarkt ist, dass es jetzt je separat Männer-, Frauen- und Kinder-Konfitüre gibt. Die eine ist eher herb, die andere süss und lieblich. Zu den Männer-Konfitüren zählen die harz-aromatische Wacholder-Latwerge (mit oder ohne Zucker erhältlich), die tannenduftende Tannenschoss-Latwerge (Tannenschosknospen) sowie die süss-säuerliche, herbe Vogelbeer-Latwerge. Sie ist reich an Vitamin C. Als Frauen-Konfitüren begeistern die milden, rosalischen Hagebutten-Latwerge mit viel Gehalt an Vitamin C, B, K und P sowie die lieblich schmeckende Holunder-Latwerge mit ebenfalls grossem Vitamin C- und P-Reichtum. Eine typische Kinder-Konfitüre ist die Honig-Latwerge mit dem zartfeinen, echten Honig-Aroma. Die Eisenhut-Latwerge sind nicht nur ein feiner Brotaufstrich sondern auch ideal zum Süssen von Tee oder zum Aromatisieren von Joghurts, Desserts, Saucen. Latwergen in praktischen Gläsern mit

