

Bezeichnung	Füllmenge	Inhalt	Verwendung/Beschreibung/Hinweis	Saisonale Verfügbarkeit	Bestellmenge
Salze					
Bärlauchsoiz	70 g	Alpensalz, 45% Bärlauchkraut		Mitte April	
Boarischer BBQ	50 g	Alpensalz, 35% Gewürze (Knoblauch, Zwiebel, Dost, Cayenne, Paprika edelsüß, brauner Rohrzucker, schwarzer Pfeffer, Muskat)	Für Grillfleisch. Fleisch mit Salz und Bier marinieren und mind. 2 Stunden ziehen lassen.	Ende April	
Boarischer BBQ scharf	50 g	Alpensalz, 35% Gewürze (Knoblauch, Zwiebel, Dost, Cayenne, Paprika edelsüß, brauner Rohrzucker, schwarzer Pfeffer, Muskat, Chili)	Für Grillfleisch. Fleisch mit Salz und Bier marinieren und mind. 2 Stunden ziehen lassen.	Ende April	
Brennnesselsoiz	70 g	Alpensalz, 40% Kräuter (Brennnesselkraut, Brennnesselsamen)		ganzjährig	
Brotzeitbrettsoiz	50 g	Alpensalz, 45% Gewürzmischung (Geröstete Zwiebeln, gerösteter Knoblauch, getrocknete Paprika, Rosmarin, Pfefferkörner, Kümmel, wilder Schnittlauch)		ganzjährig	
Erdäpfesoiz	50 g	Alpensalz, 50% Kräuter (Majoran, Kümmel, Bärlauch, Petersilie, Brennnessel, Scharfgarbenblüten, Bockshornkleesamen)	Für Bratkartoffel, Kartoffelküchleisch, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln.	ganzjährig	
Fischsoiz	50 g	Alpensalz, 38% Kräuter und Gewürze (Dill, Dillsamen, Salbei, Ingwer, Fenchelsamen, Pfefferkörner, Zitronenschalen, Chili)	Für jeglichen Fisch und Meeresfrüchte.	vor Ostern	
Grillsoiz a la Schweinsbran	70 g	Alpensalz, 38% Kräuter und Gewürze (Sellerie, Karotte, Lauch, Pastinake, Kümmel, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Majoran, Zucker)	Für kurzgebratenes Schweinefleisch, Grillfleisch, Hackfleisch, Gemüse. Grillgut mit Grillsoiz und dunklen Bier oder Öl einlegen und mind. 2 Std. ziehen lassen.	ganzjährig	
Irgendwieanderssoiz	70 g	Alpensalz, 30% Kräuter und Gewürze (Mohnsamen, Lavendel, Quendel)		vor Ostern	
Lambesoiz	70 g	Alpensalz, 40% Kräuter (Quendel, Rosmarin, Dost, Lorbeerblatt)		vor Ostern	
Steaksoiz	50 g	Pfeffer, Meersalz, 35% Kräuter und Gewürze (Zwiebeln, Zitronensaft, Schnittlauch, Petersilie, Dost, Wilde Möhre, Karotten, Pastinake, Dill, Maggikraut, getrocknete Tomaten)	Fleischschaihnsoiz für Steaks, Fisch und Tofu	Ende April	
Tomosoiz	50 g	Alpensalz, 39% Kräuter und Gewürze (Basilikum, Paprika, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Rosmarin, Rohrohrzucker)	Für alle Gerichte mit Tomate, Gemüsegerichte, Antipasti, Nudelgerichte	ganzjährig	
Toskanasoiz	70 g	Alpensalz, 40% Kräuter (Quendel, Rosmarin, Salbei)		vor Ostern	
Wuide Artemis	50 g	Alpensalz, 40% Kräuter und Gewürze (Rosmarin, Thymian, Dost, Zwiebel, Knoblauch, Cayenne, geräucherte Paprika, wilder Kümmel, schwarzer Pfeffer, gelbe Senfkörner)	Gibt Fleisch und Gemüse eine griechische Note.	Ende April	
Wuiderersoiz	50 g	Alpensalz, 30% Wildkräuter (Bärlauch, Quendel, Rosmarin, Wacholder, Lorbeer, Kardamomsamen, Nelke, getrocknete Orangenschale, Chili)	Wild, Rind, Schwein, Kalb, Dips, Gewürzbutter, Butterbrot.	vor Ostern	
Wuidkräutersoiz	50 g	Alpensalz, 40% Kräuter (Spitzwegerich, Brunnenkresse, Dost, Rosenblütenblätter, Bärlauch)		ganzjährig	
Wuids Paprikasoiz	50 g	Alpensalz, 30% Gewürze (geräucherte Paprika, Quendel, Rosmarin, Pfeffer)		ganzjährig	

Bezeichnung	Füllmenge	Inhalt	Verwendung/Beschreibung/Hinweis	Saisonale Verfügbarkeit	Bestellmenge
Reine Kräuter- und Gewürzmischungen					
Brotzeitbleame	15 g	Sonnenblumen-, Kornblumen-, Rosen-, Ringelblumenblüten, Spitzwegerich, Dost, Quendel, Bärlauch, Brunnenkresse, Petersilie, Schnittlauch		ganzjährig	
Siasse Herzalbleame	15 g	Sonnenblumen-, Kornblumen-, Rosen-, Ringelblumenblüten, Schokoherzl		Ende April	
Milchschaumbleame	15 g	Sonnenblumen-, Kornblumen-, Rosen-, Ringelblumenblüten		Ende April	
Saladkreiter	15 g	Brennnessel, Bärlauch, Schafgarbenblüten, Spitzwegerich, Brunnenkresse, wilder Schnittlauch, getrocknete Paprika rot und grün, Dill, Giersch, Löwenzahnkraut und -blüten, Liebstöckel, Verbene, Dost, Pimpinelle, Vogelmiere, Wiesenschaumkraut	Für Salate, Dips, Quark.	vor Ostern	
Brennnesselsamen	50 g		Für Salate, Dips, Quark, Suppen, Pralinen, Müsli, Smoothies	vor Ostern	
Bosna	30 g	Curcuma, Koriander, Bockshornkleesamen, Paprika, Ingwer, Kümmel, Muskatnuss, Quendel, Petersilie, Lorbeerblätter, Cayennepfeffer, Stärkemehl		Dezember	
Emertsham vs. Berlin Currywurstgewürz	30 g	Senfkörner, Bockshornkleesamen, schwarzer Pfeffer, Zimt, Cumin, Koriander, Kardamom, Piment, Lorbeerblätter, Muskatnuss, Kurkuma, Dost		Dezember	
Brotgewürz gemahlen	25 g	Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel		ganzjährig	
Glühweingewürz	30 g	Orangenschalen, Nelken, Sternanis, Zimtrinde, Pomeranzenschalen, Anis		Dezember	
Echter Ceylon-Zimt cumarinarm	5 St.	5 Stangen à 10 cm		Dezember	
Essige und Öle					
Gundermannessig	250 ml	Weißer Balsamicoessig, Gundermann		ab September	
Ribislessig	250 ml	Weißer Balsamicoessig, Johannisbeeren		ab September	
Wuidkreiteressig	250 ml	Apfelessig, Dost, Quendel, Giersch, Brennnessel, klebriger Salbei, Basilikumblätter		ab September	
Wuider Boarischer Balsamico	250 ml	Apfelessig, weißer Balsamicoessig, Hagebutten, Waldhimbeeren, Holunderbeeren, Schlehenbeeren, Weißdornbeeren, Walderdbeeren, Dost, Quendel, Berberitzenbeeren, Zucker		ab September	
Kräuteröl	250 ml	Natives Sonnenblumenöl, Rosmarin, Salbei, Thymian	Dunkel und kühl aufbewahren. Nicht erhitzen. Nur über die fertigen Speisen geben.	derzeit nicht verfügbar	
Zitrusöl	250 ml	Kaltgepresstes Rapsöl, Zitronenschalen	Für Salate, Rohkost, Gemüse, Dips, Hühnchen. Dunkel und kühl aufbewahren. Nicht erhitzen. Nur über die fertigen Speisen geben.	derzeit nicht verfügbar	

Bezeichnung	Füllmenge	Inhalt	Verwendung/Beschreibung/Hinweis	Saisonale Verfügbarkeit	Bestellmenge
Marmeladen, Gelees, Pestos, Chutneys					
Bärlauchpesto	200 ml	Kaltgepresstes Olivenöl, Bärlauch, Parmesan, Walnüsse, Salz	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	Anfang April	
Brennnesselsamen-Salsa	200 ml	Brennnesselsamen, frische Tomaten, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	ab September	
Kräuterpesto	200 ml	Petersilie, Salbei, Basilikum, Scharfgabe, Löwenzahn, Dill, wilder Schnittlauch, Ehrenpreis, Gundermann, Olivenöl, Mandeln, Parmesan, Knoblauch, Salz	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	März bis September	
Kürbispesto	200 ml	Kaltgepresstes Olivenöl, Hokkaidokürbis, Knoblauch Salz	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	Ende September	
Kürbiskernpesto	200 ml	Kürbiskerne aus der Steiermark, Kürbiskernöl, Parmesan, Knoblauch, Salz	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	September bis März	
Salbeipesto	200 ml	Kaltgepresstes Olivenöl, Salbei, Parmesan, Pinienkerne, Salz	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	ab Mai	
Walnuss-Salbei-Pesto	200 ml	Walnüsse, natives Olivenöl, Salbei, Parmesan, Salz	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen. Immer wieder mit Öl bedecken.	ab Mai	
Mango-Paprika-Chutney	130 g	Mango, Paprika, Wasser, Zucker, Essig, Salz, Zimt, Sternanis, Nelkwurz, Chili	Leicht scharf. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Mai	
Stachelbeerchutney	125 g	Stachelbeeren, Gelierzucker 2:1, Gewürzmischung, Essig	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Juli	
Roter Feigensenf	130 g	Frische Feigen, Gelierzucker 2:1, Senfkörner gelb, Rotwein, Essig, Salz	Für Käse. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab September	
Brombeer-Thymian-Marmelade	200 ml	Brombeeren, Gelierzucker 2:1, Thymian	Für Wildgerichte, Fleisch. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab September	
Erdbeer-Minz-Marmelade	200 ml	Erdbeeren, Gelierzucker 2:1, frische Minze	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Juni	
Johannisnussmarmelade	50 g	Grüne Walnüsse, Gelierzucker 2:1, Zwetschge, Gewürzmischung (<3%)	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.		
Kürbis-Orangen-Marmelade	200 ml	Kürbis, Orangensaft, Gelierzucker 3:1, unbehandelte Orangenschalen	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Ende September	
Quittengelee	200 ml	Quittensaft, Gelierzucker 2:1, Zitronensaft	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Tomatenmarmelade	125 g	Frische Tomaten, Gelierzucker 2:1, Gewürzmischung (<3%)	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.		
Traditionelle Erdbeermarmelade	200 ml	Erdbeeren, Gelierzucker 2:1, Zitronensaft	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Juni	
Wildheidelbeermarmelade	200 ml	Wildheidelbeeren, Gelierzucker 2:1	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab September	
Zucchini-Ingwer-Marmelade	200 ml	Zucchini, Gelierzucker 3:1, Wasser, Ingwer	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab August	
Wildpreiselbeer-Orangen-Marmelade	200 ml	Wildpreiselbeeren, Orangensaft, Gelierzucker 2:1, unbehandelte Orangenschalen	Für Geflügelgerichte. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Anfang Oktober	
Bezeichnung	Füllmenge	Inhalt	Verwendung/Beschreibung/Hinweis	Saisonale Verfügbarkeit	Bestellmenge

Wuidkreiterstreich (Wildkräutersirup auf Honig-Art)	200 ml	Zucker, Wasser, 50% Teeaufguss (Löwenzahnblüten, Verbene, Kamillenblüten, Fenchelsamen, Wilder Kümmel), frischer Zitronensaft	Zum Süßen von Getränken, Crêpes, Quark, Joghurt oder pur aufs Butterbrot. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab Juni	
Wuider Frischkäse	125 ml	Frischkäse, Kräutermischung (Salbei, Basilikum, wilder Schnittlauch, Minze, Löwenzahn, Schaumkraut, Petersilie), Olivenöl, Mandeln, Salz	Innerhalb von drei Tagen aufbrauchen. Im Kühlschrank aufbewahren.	März bis September	
Sirupe und Liköre					
Aprikosensirup	250 ml	Aprikosen, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Holunderblütensirup	250 ml	Wasser, Zucker, Holunderblüten, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Hollersirup	250 ml	Holunderbeeren, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Johannisbeerensirup	250 ml	Johannisbeeren, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Jostabeerensirup	250 ml	Jostabeeren, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Minz-Zitronen-Sirup	250 ml	Wasser, Zucker, Zitrone, Minze	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Orangen-Ingwer-Sirup	250 ml	Orangensaft, Zucker, Ingwer	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Rosenblütensirup	250 ml	Wasser, Zucker, Rosenblütenblätter, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Rosskastanienblütensirup	250 ml	Wasser, Rohrohrzucker, Rosskastanienblüten	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Stachelbeersirup	250 ml	Stachelbeeren, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Tannenwipferlsirup	250 ml	Tannenwipferl, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Kühl und dunkel lagern. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	ab November	
Blutwurzlikör	250 ml			ab November	
Minzlikör	250 ml			ab November	
Nelkwurzlikör	250 ml			ab November	
Nussler	250 ml			ab November	
Bezeichnung	Füll- menge	Inhalt	Verwendung/Beschreibung/Hinweis	Saisonale Verfügbar- keit	Bestell- menge

Tannenwipferlikör	250	ml			ab November	
Waldhimbeerlikör	250	ml			ab November	
Waldmeisterlikör	250	ml			ab November	
Wuidbeerenlikör	250	ml			ab November	
Wuidkräuterlikör	250	ml			ab November	
Zitronenkrautlikör	250	ml			ab November	
Zitruslikör	250	ml		Kühl genießen.	ab November	
Tees						
Bleamwies'n Blütenteemischung	50	g	Melissenblätter, Rosenblütenblätter, schwarze Malve, weiße Malve, Ringelblumenblüten, Kornblumenblüten, Sonnenblumenblüten und -blätter, Lavendelblüten	1 gehäuften EL auf 250 ml heißes Wasser, 5-10 Min ziehen lassen, Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Brodzaittä Kräuterteemischung	50	g	Brombeerblätter, Maishaare, Erikakraut, Löwenzahnwurzel mit Kraut, Brennesselblätter, Erdbeerblätter, Bohnenschalen, Stiefmütterchenkraut, Wacholderbeeren, Holunderblüten, Pfefferminzblätter, Salbeiblätter	1 EL auf 250 ml heißes Wasser 5 Min. ziehen lassen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Da Husterer Kräuterteemischung	50	g	Anissamen, Kümmel, Lindenblütenblätter, Quendel	1 TL auf 250 ml lauwarmes Wasser 6 Std ziehen lassen, nicht zu heiß erwärmen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Endlich a Rua Kräuterteemischung	50	g	Gänsefingerkraut, Kamillenblüten, Melissenblätter, Ringelblumenblüten	1 EL auf 250 ml heißes Wasser 5-10 Min. ziehen lassen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Frauentee Kräuterteemischung	50	g	Ehrenpreis, Angelikawurzel, Frauenmantel, Melissenblätter, Schafgarbe	1 EL auf 250 ml heißes Wasser 10 Min. ziehen lassen, max. 2-3 Tassen tgl. nicht länger als 6 Wochen anwenden	ab November bis Mai	
Frechs Früchterl Früchteteemischung	50	g	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Hagebuttenschalen, Rosenblüten	1 gehäuften TL auf 250 ml heißes Wasser 10 Min. ziehen lassen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Haustä KrautseiDank Kräuterteemischung	50	g	Löwenzahnwurzel mit Kraut, Maishaare, Mistelkraut, Weißdornblätter mit Blüten, Wacholderbeeren, Brennesselblätter, Mädesüßkraut, Schlüsselblumenblüten, Rosmarin, Melissenblätter, Brombeerblätter, Schlüsselblumenblüten, blaue Malvenblüten	1 TL auf 250 ml heißes Wasser zugedeckt 5 Min. ziehen lassen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Kloaner Lauser Kindertee	50	g	Zitronenverbene, Melisse, Pfefferminze, Sonnenblumenblüten	1 EL auf 250 ml heißes Wasser, Max.10 Min. ziehen lassen, nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Lass' laffa Kräuterteemischung	50	g	Melisse, Brennessel, Berufskraut	1 TL auf 250 ml lauwarmes Wasser 6 Std ziehen lassen, nicht zu heiß erwärmen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Mannsbuid Kräuterteemischung für den Mann	50	g	Melisse, Kaktusblüte, Brennesselkraut, Spitzwegerich	1 EL auf 250 ml heißes Wasser 5 Min ziehen lassen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Bezeichnung	Füll- menge		Inhalt	Verwendung/Beschreibung/Hinweis	Saisonale Verfügbar- keit	Bestell- menge

Pupps	50 g	Fenchelsamen süß	1 TL auf 250 ml heißes Wasser, 10-15 Min. ziehen lassen, nach Geschmack süßen Bei Kindern nur kurz ziehen lassen.	ab November bis Mai	
Rosige Zeiten	30 g	Rosenblütenblätter	1 EL auf 250 ml heißes Wasser, 10-15 Min. ziehen lassen, nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Spitzwegerichtee Kräutertee	50 g	Spitzwegerich	1 TL auf 250 ml lauwarmes Wasser 6 Std ziehen lassen, nicht zu heiß erwärmen Nach Geschmack süßen	ab November bis Mai	
Sonstiges					
Apfelbrot	mind. 250 g	Äpfel, Dinkelmehl, getrocknete Feigen, getrocknete Datteln, Rosinen, Aprikosen, Pflaumen, Haselnüsse, Mandeln, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Backpulver	Kühl aufbewahren und innerhalb von weniger Tage verbrauchen.	ab Dezember	
Rosenpalinen	40 g	Hülle: Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Emulgator, Aroma Füllung Rose: Weiße Schokolade, Sahne, Rosenblätter, Butter	Bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	April/Mai	
Ingwerpralinen	40 g	Hülle: Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Emulgator, Aroma Füllung: Weiße Schokolade, Sahne, frischer Ingwer, Butter	Bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	April/Mai	
Lavendelpralinen	40 g	Hülle: Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Emulgator, Aroma Füllung: Vollmilchschokolade, Sahne, Lavendelblüten	Bitte im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.	April/Mai	
Hoafße Trinkschoki	50 g	Fairtrade Kakao, Rohrohrzucker, Speisestärke, Gewürzmischung	1 gehäuften EL in 250 ml kalte Milch einrühren und aufkochen lassen. Heiß genießen.	in der Vorweihnachtszeit	
Räuchermischungen					
Am Ende Gut Räuchermischung	5 g	Beifuß, Mariengras, Wacholder	Loslassen, entspannend, reinigend	ganzjährig	
Ende und Anfang Räuchermischung	5 g	Beifuß, Orangenblüten		ganzjährig	
Es geht voran Räuchermischung	5 g	Orangenblüten, Rosmarin, Beifuß	Lebensfreude, öffnet das Herz, transformiert	ganzjährig	
Liebe ist Alles Räuchermischung	5 g	Rose, Lavendel, Lindenblüten	Gut durchs Neue Jahr, Liebe, Harmonie, herzöffnend	ganzjährig	
Dein ist mein Herz Räuchermischung	5 g	Mariengras, Jasminblüte, Rosenblüten	Nimm die Sinnlichkeit wahr, entspanne dich, nimm dich an, öffne dein Herz, beruhige dich und lass dich fallen	ganzjährig	
Gummi Myrrhe (Kenia) Räuchermischung	50 ml		Ausgleichend, weiblich, lässt uns den Körper spüren, harmonisierend	ganzjährig	
Gummi Olibanum Räuchermischung	50 ml	Eritrea Erbsen	Ritualisierende Reinigung und Stärkung	ganzjährig	
Styrax Räuchermischung	50 ml		Bringt Harmonie, wirkt entspannend, beruhigt	ganzjährig	
Tschulie's Räuchermischung	50 ml	Orangenblüten, Rosenblüten, Mariengras, Myrrhe, Myrtenblätter, Olibanum, Styrax	Entspannt, gibt geistigen Ausgleich, schützt, bringt Zufriedenheit, reinigt, stärkt	ganzjährig	
Räuchersand	250 g		Zum Befüllen von Räucherschalen.	ganzjährig	