

# Schweizer Konfitüren und Brotaufstriche

*Confitures et pâtes à tartiner Suisses  
Confettura e creme spalmabili Svizzeri*




**Confettura**

Art.-No.: 200092

Nutrition Facts: 100g einheiten / Contenitori / Contenitori	
Energie/energie/energia	1000 kJ (240 kcal)
Fettsäuren/fats/acid gras	<0.5g
Zucker/zucker/saccharose	<0.5g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/ Faser/ammontop Eiweiss/proteïnes/proteine	0.0g 0.0g 0.0g
Südzucker	



**Extra**  
Kirschen rot / Cerise  
roșe / Cilegit roșe /  
Căpșune

**Haselnusscreme**  
Hoher Haselnussanteil / Haute teneur  
de noisettes / Alto contenuto di nocciole  
High proportion of hazelnuts

Haselnusscreme / Creme de noisettes /  
Crema di nocciole / hazelnut cream



**Royale**

70% Frucht /  
Fruits / Frutto



**Fraises / Fragole**

**Royale**  
70% Frucht /  
Fruits / Frutto



## *Philosophie: Tradition und Innovation*

Der Name Räber steht für Tradition und Qualität. Das Geheimnis der über hundertjährigen Firmengeschichte ist dabei ganz simpel: Aus dem Besten, was die ursprüngliche Natur der Urschweiz zu bieten hat, werden nachhaltige und gesunde Produkte hergestellt.

## *Philosophie: tradition et innovation*

Le nom de Räber est synonyme de tradition et de qualité. Et pourtant, le secret de notre entreprise est tout simple: des produits durables et saines à partir de ce que la nature à de meilleur à offrir en Suisse centrale.

## *Tradizione e innovazione rappresentano la nostra filosofia*

Il marchio Räber garantisce tradizione e qualità. Il segreto della storia centenaria è molto semplice: realizzare prodotti sostenibili e salutari da ciò che di meglio possa offrire la natura della Svizzera Centrale.



# Royale

Hochwertige Qualitäts-Konfitüren für Geniesser  
Confiture de qualité pour les connaisseurs / Confettura di alta qualità per intenditori



- **70% Fruchtanteil**  
70% de fruits / 70% di frutta
- **mit Fruchtstücken**  
avec des morceaux de fruits / con pezzi di frutta

## Fruchtige Köstlichkeiten aus der Schweiz

Der hohe Fruchtanteil und die schonende Herstellung nach einem alt überlieferten Rezept geben dieser Konfitüre ihren vorzüglichen Geschmack.

## Délices fruitées de la Suisse

La haute teneur en fruits et la production soignée selon une recette ancienne, donnent à cette confiture son goût excellent.

## Prelibatezze fruttate dalla Svizzera

L'alto contenuto di frutta e la produzione accurata secondo un'antica ricetta tradizionale, conferiscono a questa confettura il suo gusto squisito.



Wählen Sie ihren individuellen Deckelaufdruck  
...für Ihr feines Frühstücksangebot  
Choisissez de personnaliser votre couvercle  
...pour votre petit-déjeuner raffiné  
Scegliete di personalizzare il vostro coperchio  
...per la vostra squisita colazione

### Sorten Gläschen 28.3g:

- Aprikosen • Brombeeren • Erdbeeren • Heidelbeeren
- Himbeeren • Kirschen schwarz • Orangen süß
- Quitten Gelee • Bienenhonig flüssig • Haselnusscrème

### Variétés Verrines 28,3g:

- Abricots • Mûres • Fraises • Myrtilles • Framboises
- Cerises noires • Oranges douces • Coings Gelée
- Miel liquide • Crème de noisettes

### Varietà Vasetti 28,3g:

- Albicocche • More • Fragole • Mirtili • Lamponi
- Ciliegie nere • Arance dolci • Cotogne Gelatina
- Miele liquido • Crema di nocciole



- Personalisierter Deckel 28.3g  
Ihr Logo einfarbig
- Couvercle personnalisée 28.3g  
Votre logo monochrome
- Coperchio personalizzata 28.3g  
Il vostro logo in tinta unita



- Einige unserer Referenzen:  
Certains de nos références:  
Alcune delle nostre referenze:



# 1:1 Konfitüre

Confiture  
Confettura

Fruchtgenuss pur  
Par plaisir du fruit  
Puro piacere della frutta

- **100% Fruchteinwaage**  
100% poids initial du fruits / 100% peso iniziale dei frutti
- **40% weniger Kalorien**  
40% moins de calories / 40% meno calorie
- **auch für Diabetiker**  
aussi pour diabétiques / anche per diabetici

*Für Feinschmecker und solche,  
die es werden wollen...*

In unseren **1:1-Konfitüren** verwenden wir **Fruchtzucker**, welcher im Vergleich zum weissen Zucker einen **tiefen glykämischen Index** aufweist. D.h. eine langsame und stetige Abgabe der Energie (Kohlenhydrate) in das Blut. Die Glukose des weissen Zuckers hingegen gibt die Energie sofort ab. Die langsame und kontinuierliche Abgabe ist vor allem bei Diabetes wichtig. Zudem enthalten die 1:1-Konfitüren **40% weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Konfitüren, was Diabetiker bei der Kontrolle Ihrer Diät unterstützt.**




Der volle Geschmack mit natürlichen Fruchtaromen, auf einer Scheibe Vollkornbrot mit etwas Butter, garantiert einen **herrlichen Genuss**, eine gesunde Ernährung und die nötige Energie für Schule und Beruf. Für die einzigartige 1:1-Konfitüre verwenden wir pro 100g Konfitüre 100g Früchte – wenn immer möglich aus Schweizer Herkunft – **ohne künstlich-technische Hilfs- oder Süsstoffe** und mit vollfruchtigen, frischen, natürlichen Aromen. Ein Produkt aus der Zentralschweiz für Geniesser und Gesundheitsbewusste.

**100%**  
Fruchteinwaage  
poids initial du fruits  
peso iniziale dei frutti

Die Herstellung –  
einfach erklärt:

La production –  
explique simplement:

La produzione –  
spiegata semplicemente:

		
<b>100g</b> +25g Fruchtzucker & Pektin	<b>-25g</b> Wasser beim Einkochen	<b>=100g</b> fertige Konfitüre
+ 25g de fructose & de pectine	L'eau pendant la cuisson	confiture finie
+ 25g di fruttosio & pectina	Acqua durante la cottura	confettura finita

*Pour les gourmets et ceux qui veulent le devenir...*

Dans nos **confitures 1:1**, nous utilisons du **fructose**, dont l'**index glycémique est plus bas** par rapport au sucre blanc. C'est-à-dire une libération lente et régulière d'énergie (carbohydrates) dans le sang. Le glucose du sucre blanc, en revanche, libère l'énergie immédiatement. La libération lente et continue est particulièrement importante dans le diabète. De plus, les confitures 1:1 contiennent **40% moins de carbohydrates que les confitures traditionnelles, ce qui permet aux diabétiques de contrôler leur régime.**

Le goût plein avec des arômes naturels de fruits, sur une tranche de pain complet avec un peu de beurre, garantit un **plaisir merveilleux**, une alimentation saine et l'énergie nécessaire pour l'école et le travail. Pour cette confiture unique 1:1, nous utilisons 100g de fruits pour 100g de confiture – si possible d'origine suisse – **sans additifs ni édulcorants artificiels** et avec des arômes frais, fruité et naturels. Un produit de Suisse centrale pour les connaisseurs et les personnes soucieuses de leur santé.

*Per i buongustai e per chi vuole lo vuole diventare...*

Nelle nostre **confetture 1:1** usiamo **fruttosio**, che ha un **basso indice glicemico** rispetto allo zucchero bianco. Ovvero un lento e costante rilascio di energia (carboidrati) nel sangue. Il glucosio dello zucchero bianco, invece, rilascia immediatamente l'energia. Il rilascio lento e continuo di energia è particolarmente importante nel diabete. Inoltre, le confetture 1:1 contengono il **40% meno di carboidrati rispetto alle confetture tradizionali, il che aiuta i diabetici a controllare la loro dieta.**

Il gusto pieno con aromi naturali di frutta, su una fetta di pane integrale con un po' di burro, garantisce un **piacere meraviglioso**, un'alimentazione sana e l'energia necessaria per scuola e lavoro. Per questa esclusiva confettura 1:1, utilizziamo 100 g di frutta per 100 g di confettura – ove possibile di origine svizzera – **senza additivi o dolcificanti artificiali** e con aromi freschi, fruttati e naturali. Un prodotto della Svizzera centrale per intenditori e persone attente alla salute.



# Extra

Konfitüre  
Confiture  
Confettura



- **Jetzt noch fruchtiger (50% Fruchtgehalt)**  
Maintenant plus fruité (50% de fruits) / Adesso più fruttato (50% di frutta)
- **Weniger Zucker**  
Moins de sucre / Meno zucchero

*Wir essen mehr Zucker als uns gut tut*

Wir haben in unseren Extra-Konfitüren den Kristallzuckergehalt um über 20% gesenkt und den Fruchtanteil erhöht. Nun ist unsere beliebte Konfitüre noch fruchtiger!

*Nous mangeons plus de sucre que nous en avons besoin*

Dans nos confitures Extra, nous avons réduit la teneur en sucre cristallisé de plus de 20% et augmenté sa teneur en fruits. Maintenant, notre confiture populaire est plus fruité!

*Mangiamo più zucchero di quanto ci faccia bene*

Nelle nostre confetture Extra abbiamo ridotto il contenuto di zucchero granulato di oltre il 20% e aumentato il suo contenuto di frutta. Ora la nostra confettura popolare è più fruttata!



# Light

*Konfitüre  
Confiture  
Confettura*

- **80% Fruchtanteil**  
80% de fruits / 80% di frutta
- **60% weniger Kalorien**  
60% moins de calories / 60% meno calorie
- **mit Fruchtzucker gesüsst**  
sucré avec du fructose / addolcito con fruttosio



# Haselnusscrème

Crème de noisettes  
Crema di nocciole

- **Hoher Haselnussanteil**

Haute teneur de noisettes / Alto contenuto di nocciole

- **Schweizer Felchlin-Schokolade**

Chocolat suisse Felchlin / Cioccolato svizzero Felchlin



*Köstlichkeit mit typisch nussigem  
Geschmack und aromatischem Kakao*

Als leckerer Brotaufstrich, für verführerische Desserts oder einfach zwischendurch zum Naschen... Ohne zusätzliche Aromen, mit ausgewogener Süsse, daher auch für grosse Kinder geeignet!

*Une délicatesse au goût typique de la noisette et avec du cacao aromatique*

A utiliser comme délicieuse pâte à tartiner, pour de séduisants desserts ou tout simplement pour grignoter de temps en temps... Sans arômes supplémentaires, avec une douceur équilibrée, donc aussi pour les grands enfants!

*Una delizia con tipico gusto di nocciola e cacao  
aromatico*

Come gustosa crema da spalmare, per dolci seducenti o semplicemente come spuntino... Senza aromi aggiuntivi, con dolcezza equilibrata, quindi adatto anche per i bambini grandi!



# Ausländischer Bienenhonig

Miel d'abeille étranger  
Miele d'api estero

- **Blütenhonig erster Qualität**

Miel de fleurs de première qualité /  
Miele di fiori di prima qualità

- **flüssig und cremig**

liquide et crémeux /  
liquido e cremoso





## *Früchte aus der Zentralschweiz*

Den Früchten aus der Zentralschweiz wird nachgesagt, dass sie ihre besondere Süsse und ihr intensives Aroma dem kräftigen Föhnwind verdanken, der im Sommer vom Gotthard her durch die Plantagen bläst. Damit nichts von diesen Gaben verlorengeht, liefern uns die Bauern ihre kostbaren Ernten direkt, so können wir sie sofort weiterveredeln.

## *Des fruits issus de la Suisse Centrale*

Les fruits de la Suisse Centrale tiennent leur douceur particulière et l'intensité de leur arôme de la force du föhn, ce vent chaud venu du Gotthard qui souffle sur les plantations. Pour que rien de ces dons ne soit perdu, les paysans nous livrent directement leurs précieuses récoltes, enfin que nous puissions les affiner immédiatement.

## *La frutta della Svizzera Central*

La frutta proveniente dalla Svizzera Centrale gode della fama d'essere particolarmente dolce e di una grande fragranza, fattori dovuti all' effetto del föhn che in estate soffia con forza dal Gottardo attraverso i frutteti. Affinché nulla di questi doni vada perduto, i contadini ci consegnano i loro preziosi raccolti direttamente a noi, in modo da poterli raffinare immediatamente.

Unsere Vertriebspartner / Nos distributeurs / I nostri distributori:

national / national / nazionale:



regional / régional / regionale:



Räber AG, Luzernerstrasse 151, 6403 Küssnacht am Rigi

Tel. +41 41 854 80 00, Fax +41 41 854 80 08, info@raeber.swiss, www.raeber.swiss