1kg Bio Zirbenzapfen Ernte 2026, frisch gepflückt | vakuumiert + EINGEFROREN | ca. 14-18 Stk. per Kilo











Solange Vorrat reicht.
Vakuumiert + eingefroren, Ausgezeichnete Qualität.

Beschreibung

1kg Bio-Zirbenzapfen entsprechen ca. 14-18 Stück, für ca. 5-6 Liter Zirbenschnaps. Während des Versandes tauen die Zapfen schonend auf.

Sie erhalten **1kg frisch am Pflücktag vakuumiert & eingefrorene Zirbenzapfen – im**

hochwertigen, professionellen Aluverbundbeutel. 1kg entsprechen größenabhängig ca. 14 bis 18 Stück Zirbenzapfen. Um 1 Liter Zirbenschnaps zu produzieren, benötigen Sie in der Regel ca. 3 Stück mittelgroße Zirbenzapfen, die entweder in Scheiben geschnitten oder geviertelt werden. Aus 1kg Zirbenzapfen können Sie rund 5 Liter Zirbenschnaps ansetzen. Wir empfehlen als Ansatzkorn die Firma Spitz. Die Ansatzdauer variiert je nach Rezept. Wir empfehlen rund 3 Wochen an der Sonne bei Raumtemperatur.

> **UNTERSCHIED KOMPLETT FRISCH (nur im Juli verfügbar) vs. FRISCH-VAKUUMIERT + EINGEFROREN**Qualitativ durch das professionelle vakuumieren und einfrieren im hochwertigen Aluverbundbeutel sensationell gleichbleibende Qualität!
>
> Wichtig ist – wie immer – die rasche Verarbeitung nach Erhalt, damit die Rottöne in den Zapfen erhalten bleiben. Während des Versandes tauen die Zirbenzapfen langsam und schonend auf.
> Eine umgehende Verarbeitung (auch im noch halbgefrorenen Zustand) wird explizit empfohlen. Warten Sie nicht und verschieben Sie die Verarbeitung auch nicht auf den nächsten Tag. Die Zapfen sollten wirklich am Tag der Ankunft sofort verarbeitet werden.

ZUSTELLUNG
Sobald das Paket auf dem Weg ist (=Tag des Versandes, Übergabe an den Paketdienst), erhalten Sie verlässlich eine Benachrichtung per E-Mail, wenn Sie bei der Bestellung eine angegeben haben. Bitte verzichten Sie auf Rückfragen per Telefon und schreiben uns bei Unklarheiten lieber eine E-Mail. Verzichten Sie auch bitte auf Umleitungen des Paketes und geben Sie **UNBEDINGT** schon bei der Bestellung die **richtige Lieferadresse** an. Es kommt sonst zu massiven Verzögerungen! Berücksichtigen Sie bei der Terminauswahl auch bitte Ihren geplanten Urlaub, damit das Paket auch zugestellt werden kann. Umleitungen führen zu mehrtägigen Verzögerungen – das würde den Zirbenzapfen nicht gut tun. Eine unkomplizierte Zustellung ist hier sehr wichtig.

FRISCHWARE UND VERFÜGBARKEIT
Bei Zirbenzapfen handelt es sich um **Frischware**, die verderben kann. Zirbenzapfen wachsen nicht auf Plantagen und sind nur für einen kurzen Zeitraum im Jahr verfügbar. Nutzen Sie das angebotene Zeitfenster. Es gibt sonst unterm Jahr keine Zirbenzapfen.

ANLEITUNG
1. Verarbeiten Sie die Zirbenzapfen SOFORT nach Erhalt des Paketes
Die Zirbenzapfen sind **SOFORT** nach Erhalt des Paketes **zu verarbeiten**. Zu diesem Zeitpunkt sind sie noch perfekt frisch und sorgen für ausgezeichneten, selbst angesetzten Zirbenschnaps. Werden die Zapfen erst nach mehreren Tagen verarbeitet und im Paket gelassen, werden die Zapfen nach 3-5 Tagen trocken (und ergeben weniger geschmackvollen Zirbenschnaps). Auch das Harz rinnt aus und an angepickten Stellen setzt sich leichter, grünlicher Schimmel an.

2. Angepickte Zirbenzapfen und grünlicher Schimmel
Bei wenigen Lieferungen können auch angepickte Zirbenzapfen enthalten sein - Sie erhalten jedoch grundsätzlich schon eine kleine Überlieferung, da die Zapfen während des Transportes leicht an Gewicht verlieren (meist 1,1kg). Angepickte Zirbenzapfen sind deshalb angepickt, da sich der Tannenhäher (=Vogel, der die Zirbe liebt) teils von den aromatischen Zirbennüssen im Inneren des Zirbenzapfens ernährt und den Zapfen durch seinen spitzen Schnabel aufpickt und "optisch

beschädigt". Der Tannenhäher pickt aber nur jene Zapfen an, die perfekt reif und damit wunderbar aromatisch sind. Wir in den Zirbenwäldern sagen **Goldstückchen** dazu, da wir die Erfahrung gemacht haben, dass diese Zapfen für besonders intensiven, harzigen Zirbenschnaps sorgen. Die angepickten Stellen schneiden Sie einfach problemlos weg und verwerten den Rest des Zapfens.

3. An manchen Stellen ist der Zirbenzapfen weiß
Das ist getrocknetes Zirbenharz, kein Schimmel. Brauchen Sie nicht wegzuschneiden.

4. Urlaub
Bitte nutzen Sie die Sendungsverfolgung und achten Sie auf unsere Empfehlungen. Es handelt sich **um Frischware - frisch eingefroren, schonend versendet.** Ersatz bei Eigenverschulden (sprich "ich fahre in den Urlaub und sage dem Versender nichts") ist ausgeschlossen. Wenn Sie in den Urlaub fahren, teilen Sie uns dies bitte **VORHER** mit. Wir können 3-4 Wochen hintereinander liefern - im Normalfall finden wir einen Termin für Sie. Alternativ sind nach Verfügbarkeit auch gefrorene Zirbenzapfen lieferbar.

Gesetzliche Hinweise

Zertifizierung

Zertifizierung: Austria Bio Garantie (PDF-Download)
Zertifikat Nummer: AT-BIO-301.040-0023619.2024.002
“Die Austria Bio Garantie GmbH bestätigt, dass folgende Produkte gemäß der im Zertifikat genannten Richtlinien und mit dem Hinweis auf die biologische Produktion in Verkehr gebracht werden dürfen:
Biologische Lebensmittel
Ätherische Öle und Hydrolate
Zirbenzapfen”