

# PRIVAT-PREISLISTE ab April 2010

Besuchen Sie auch unsere Online-Shop unter [www.GEWUERZINSEL.de](http://www.GEWUERZINSEL.de)

## Edora Reinheitsgebot von 1955:

Hochwertigste, ausgewählte Rohware aus den besten Anbaugebieten (Majoran, Thymian, Bohnenkraut, selbst Oregano aus Thüringen, Paprika „delikatess“ aus Ungarn, großköpfige handgepfückte Nelken aus Penang, Pfeffer Indien (Malabar MG1 oder Tellicherry), Muskatnüsse und Macis aus Grenada, Estragon und Lavendel aus Frankreich, aromareiche Küchenkräuter aus Deutschland, etc.)

EDORA Gewürzkompositionen sind aus einer Vielzahl hochwertigster Zutaten hergestellt. Der Salzgehalt ist gering, es werden nur hochwertige Salze eingesetzt: unbehandeltes Steinsalz (Ur Salz) oder unbehandeltes Meersalz. Auch auf Streckungsmittel (Milchzucker, Weizenfasern, etc.) verzichten wir bewusst, da EDORA-Produkte sich in jeder Hinsicht von der üblichen Durchschnittsware abheben sollen. Auch sind fast alle Gewürzzubereitungen und Gewürzsalze ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (Glutamat) hergestellt (Ausnahmen sind mit einem Stern\* an der Artikelnummer gekennzeichnet).

Gewürzkompositionen sind keine „Fix-Produkte“, sondern hochwertige Gourmetmischungen!

Eine Vielzahl landestypischer und beliebter Gewürzspezialitäten, z. B. für die asiatische, mexikanische, afrikanische, spanische oder französische Küche, aber auch für die regionale deutsche Küche.

Intensive Analysen durch akkreditierte Lebensmittel Labors: Mikrobiologie, Schwermetalle, Aflatoxine und über 140 Pestizide und Umweltkontaminanten. Dabei sind die EDORA Akzeptanzwerte deutlich unter den gesetzlichen erlaubten Werten. **Aktuelle Untersuchungsberichte veröffentlichen wir unter [www.premiumgewuerze.de](http://www.premiumgewuerze.de).**

Optisch ansprechende und praktische Verpackungen: hochwertige Glasstreuer oder aromadichte Nachfüllbeutel.

Schneller & zuverlässiger Versand innerhalb 2-5 Werktagen per Deutsche Post (DHL)



**Jetzt haben wir es schriftlich:**  
 nun warten noch weitere 387 EDORA-Produkte auf Ihr Qualitätsurteil!

**ÖKO-TEST**  
 RICHTIG GUT LEBEN  
 Edora Pfeffer schwarz gemahlen, Malabar MG1  
**sehr gut**  
 Ratgeber Essen, Trinken & Genießen 6/2006

**50 Jahre**  
 1955 - 2005  
**EDORA® - Gewürze**

Industriestraße 4 • 63801 Kleinostheim • Tel. 06027/8

<b>PREISLISTE</b>				<b>EDORA-Produktionsprogramm</b>										
gültig ab Aug. 2009				Nachfüllbeutel "aromaversiegelt"			280ml Sechseckglas			Alu Streudosen (neu)				
Warenbezeichnung	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €		
<b>1. EDORA - Classic - Gewürze: beste Qualitäten aus den anerkannten Anbaugebieten</b>														
Bockshornkleesaat gemahlen („Trigonella“)										604522	45	<b>2,29</b> 5,09 € /100g		
Cayenne-Pfeffer Chillies gemahlen	222818	65	<b>2,29</b> 3,52 € /100g	weitere Chilisorten unter Rubrik 9			061813	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g	605109	35	<b>1,89</b> 5,40 € /100g		
Chillies-Früchte, ganz, rot Bird-eyes, sehr scharf	112041	25	<b>1,99</b> 7,96 € /100g				Chilipulver Gew.Zub. mild, mit 75% Ancho-Chili			605420	40	<b>2,29</b> 5,73 € /100g		
Chillies geschrotet 1-3mm ohne Saat	222917	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g	weitere Chilisorten unter Rubrik 9			062018	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g	605468	25	<b>1,99</b> 7,96 € /100g		
Fenchel ganz, süßlich	220715	50	<b>2,49</b> 4,98 € /100g							606427	20	<b>1,89</b> 9,45 € /100g		
Ingwer hell, gemahlen	401626	10	<b>0,99</b> 9,90 € /100g	220913	60	<b>2,49</b> 4,15 € /100g				607509	30	<b>1,89</b> 6,30 € /100g		
Ingwerwurzel ganz	220814	60	<b>2,49</b> 4,15 € /100g											
Kardamomsaat gemahlen (ohne Schale)	405525	10	<b>0,99</b> 9,90 € /100g	Kardamomfrüchte ganz, 1a grün			405532	10	<b>0,99</b> 9,90 € /100g	Beutel				
Knoblauch granuliert gemahlen	225215	110	<b>2,29</b> 2,08 € /100g	114113	200	<b>3,49</b> 1,75 € /100g	065514	175	<b>3,59</b> 2,05 € /100g	607905	45	<b>1,89</b> 4,20 € /100g		
Koriander ganz,	225512	35	<b>2,49</b> 7,11 € /100g				Koriander-Blätter "Cilantro" 1a gron, gerebelt			607981	7,5	<b>1,89</b> 25,20 € /100g		
Korianderkörner gemahlen	225611	65	<b>2,49</b> 3,83 € /100g	608025	25	<b>1,89</b> 7,56 € /100g	Kreuzkümmel ganz			608209	30	<b>1,89</b> 6,30 € /100g		
Kreuzkümmel gemahlen (Kumin)	221125	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g							608186	35	<b>1,89</b> 5,40 € /100g		
Kümmel ganz, zweijährig	226014	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g	114618	175	<b>2,99</b> 1,71 € /100g	066412	120	<b>2,99</b> 2,49 € /100g	608421	35	<b>1,89</b> 5,40 € /100g		
Kümmel gemahlen, zweijährig	226113	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g				066511	135	<b>2,99</b> 2,21 € /100g	608445	30	<b>1,89</b> 6,30 € /100g		
Kurkuma (Tumeric) gemahlen (Gelbwurzel)	221316	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g							608346	30	<b>1,89</b> 6,30 € /100g		
Lorbeerblätter 4-7cm handverlesen	226410	15	<b>2,29</b> 15,27 € /100g	331619	70	<b>4,99</b> 7,13 € /100g								
Muskatnuss gemahlen aus ganzen Grenadanüssen	226717	75	<b>2,49</b> 3,32 € /100g				067211	125	<b>3,99</b> 3,19 € /100g	608827	35	<b>2,29</b> 6,54 € /100g		
Muskatnüsse, 80/85er ganz, 1a Grenada	226816	25	<b>2,29</b> 9,16 € /100g											
Nelken, ganz großköpfig, handgepflückt	227011	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g				067419	90	<b>3,49</b> 3,88 € /100g	609046	25	<b>1,99</b> 7,96 € /100g		
Nelken, gemahlen Sri Lanka handpicked	402524	15	<b>0,99</b> 6,60 € /100g	227110	70	<b>2,29</b> 3,27 € /100g				609022	30	<b>1,99</b> 6,63 € /100g		
Paprika edelsüß ungarisch delikatesse	227318	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g	115813	200	<b>3,99</b> 2,00 € /100g	067815	135	<b>3,69</b> 2,73 € /100g	609503	35	<b>1,99</b> 5,69 € /100g		
Paprika rosenscharf ungarisch	227417	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g	115912	200	<b>3,99</b> 2,00 € /100g	067914	135	<b>3,59</b> 2,66 € /100g	609541	35	<b>1,99</b> 5,69 € /100g		
Pimentón de la Vera geräucherter Paprika	traditionell geräucherter Paprika aus der spanischen Extremadura: mild (süß, dulce) oder scharf (pikante)						067983	135	<b>3,69</b> 2,73 € /100g	dulce	067990	135	<b>3,69</b> 2,73 € /100g	
Pfeffer schwarz gemahlen Malabar MG1 selected	227912	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g	116315	175	<b>3,99</b> 2,28 € /100g	068416	130	<b>3,99</b> 3,07 € /100g	609701	40	<b>1,99</b> 4,98 € /100g		
Pfeffer schwarz geschrotet ("Steakpfeffer")	610301	40	<b>1,99</b> 4,98 € /100g				Mohren-Pfeffer			610202	20	<b>2,99</b> 14,95 € /100g		
Pfeffer weiß gemahlen MUNTOK	228117	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g	116513	175	<b>3,99</b> 2,28 € /100g	068614	140	<b>3,99</b> 2,85 € /100g	609763	35	<b>1,99</b> 5,69 € /100g		
Pfefferkörner, grüner oder echter indisch, eingelegt im Glas	Roter Pfeffer			503245	65	<b>1,89</b> 2,91 € /100g	grün	508004	65	<b>2,29</b> 3,52 € /100g	rot	65g Abtropfgewicht 100g Gesamtgewicht		
Pfefferkörner schwarz Tellicherry special extra bold	227813	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g	116216	175	<b>3,99</b> 2,28 € /100g	068515	140	<b>3,99</b> 2,85 € /100g	609725	40	<b>1,99</b> 4,98 € /100g		
Pfefferkörner GRÜN luftgetrocknet, indisch				113017	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g				weitere Pfeffersorten (z. B. Tasmanischer Pfeffer) finden Sie im Onlineshop				
Pfefferkörner weiß Muntok-Perle handgepflückt	228018	75	<b>2,29</b> 3,05 € /100g	116414	175	<b>3,99</b> 2,28 € /100g	068713	160	<b>3,99</b> 2,49 € /100g					
Kubeben-Pfeffer Stielpfeffer, ganz	610165	25	<b>2,49</b> 9,96 € /100g	Langer Pfeffer			Aludose	610103	25	<b>2,49</b> 9,96 € /100g	ganz	610127	35	<b>2,49</b> 7,11 € /100g gemahlen
Mönchs-Pfeffer ganz (Keuschlammfrüchte)	067303	175	<b>3,99</b> 2,28 € /100g	Paradieskörner ganz			Malaguetta-Pfeffer	506345	70	<b>2,99</b> 4,27 € /100g	ganz			
Rosa Beeren (Rosa Pfeffer) "Superior" Schinusfrüchte	403798	20	<b>1,99</b> 9,95 € /100g					069017	60	<b>3,99</b> 6,65 € /100g	609886	20	<b>2,29</b> 11,45 € /100g	

PREISLISTE gültig ab Aug. 2009 Warenbezeichnung	Nachfüllbeutel "aromaversiegelt"			EDORA-Produktionsprogramm			280ml Sechseckglas			Alu Streudosen (neu)		
	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €
Pimentkörner handverlesen kleinkörnig Jamaica/Guatem.	228513	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g	228612	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g	069918	90	<b>3,59</b> 3,99 € /100g			
Safran gemahlen spanisch	404849	0,25	<b>2,99</b> 11,96 € /1g	Safran in Fäden spanisch, im Beutel			404832	0,25	<b>2,99</b> 11,96 € /1g			
Schwarzkümmel ganz ägyptisch (röm. Koriander)	229787	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g						Sesamsaat weiß	613241	45	<b>1,89</b> 4,20 € /100g
Senfkörner goldgelb, ganz	229510	110	<b>2,29</b> 2,08 € /100g						Senfkörner gelb grob gemahlen	613081	30	<b>1,89</b> 6,30 € /100g
Sternanis ganz handverlesen	404429	10	<b>0,99</b> 9,90 € /100g	Senfkörner braun im Beutel			229527	100	<b>1,99</b> 1,99 € /100g			
Wacholderbeeren Toscana RIESEN, handverlesen	230318	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g				072611	85	<b>3,59</b> 4,22 € /100g			
Zimt gemahlen Padang-Zimt Cassia Vera	299001	70	<b>2,29</b> 3,27 € /100g							616006	25	<b>1,89</b> 7,56 € /100g
Zimt gemahlen Ceylon Canehl	299001	70	<b>2,29</b> 3,27 € /100g				073212	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g	616129	25	<b>1,89</b> 7,56 € /100g
Zimtstangen 8cm Ceylon	223112	5*	<b>1,99</b> 0,40 € /**	* Stangen **je Stange			053306	50	<b>3,59</b> 7,18 € /100g			
Zwiebel gemahlen	230714	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g				073014	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g	616600	35	<b>1,89</b> 5,40 € /100g
<b>2. EDORA KRÄUTERZAUBER® : aromatische Küchenkräuter</b>												
Basilikum südeurop. Gartenware	222115	20	<b>1,99</b> 9,95 € /100g	111211	50	<b>2,99</b> 5,98 € /100g	060212	35	<b>2,99</b> 8,54 € /100g	604409	10	<b>1,99</b> 19,90 € /100g
Beifuß geschnitten	222214	25	<b>1,89</b> 7,56 € /100g	Sträußchen (11-15g)			222221	13	<b>1,69</b> 13,00 € /100g	(Saisonartikel) in Cellophanfolie eingewickelt		
Bärlauch geschnitten	222191	15	<b>1,89</b> 12,60 € /100g				Brotklee gemahlen (Schabziegerklee)			612800	30	<b>2,29</b> 7,63 € /100g
Bohnenkraut gerebelt, orig. Thüringer	222313	20	<b>1,89</b> 9,45 € /100g							604508	10	<b>1,99</b> 19,90 € /100g
Dillspitzen deutsche Spitzenqualität	223617	20	<b>1,89</b> 9,45 € /100g	112416	50	<b>2,99</b> 5,98 € /100g	062919	40	<b>2,99</b> 7,48 € /100g	606205	10	<b>1,89</b> 18,90 € /100g
Estragonblätter französisch 8mm	223716	10	<b>2,19</b> 21,90 € /100g	Korianderblätter siehe unter 1. Gewürze: Koriander			Kerbelblätter deutsche Gartenware			607844	5	<b>1,89</b> 37,80 € /100g
Liebstockelblätter deutsche Gartenware	226311	15	<b>1,89</b> 12,60 € /100g							608544	8	<b>1,89</b> 23,63 € /100g
Majoran, gerebelt original Thüringer	226519	25	<b>2,29</b> 9,16 € /100g	332814	100	<b>5,99</b> 5,99 € /100g	067013	20	<b>2,99</b> 14,95 € /100g	608704	5	<b>1,89</b> 37,80 € /100g
Oregano gerebelt original Thüringer	229015	25	<b>1,99</b> 7,96 € /100g	115714	50	<b>2,99</b> 5,98 € /100g	067617	40	<b>2,99</b> 7,48 € /100g	609244	10	<b>1,89</b> 18,90 € /100g
Petersilie, Hochlandware deutsche Spitzenqualität	116117	25	<b>2,29</b> 9,16 € /100g	332012	100	<b>4,99</b> 4,99 € /100g						
Rosmarin geschnitten	228919	40	<b>1,99</b> 4,98 € /100g				070211	70	<b>2,99</b> 4,27 € /100g	611209	20	<b>1,89</b> 9,45 € /100g
Salbeiblätter geschnitten	229114	15	<b>1,99</b> 13,27 € /100g	Schnittlauch-Röhrchen deutsche Spitzenqualität			229916	10	<b>1,89</b> 18,90 € /100g			
Thymian gerebelt original Thüringer	230110	25	<b>1,99</b> 7,96 € /100g				072314	45	<b>2,99</b> 6,64 € /100g	614101	12,5	<b>1,89</b> 15,12 € /100g
<b>3. EDORA Spezialitäten aus der deutschen und internationalen Küche</b>												
Aglio-Peperoncino scharfes Pasta-Gewürz	020056	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g						Arabisches Kaffee-Gewürz	603805	35	<b>2,49</b> 7,11 € /100g
Arrabbiata, feurig-schafe italienische Gewürzzub.	222047	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g	060021	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g			Afrikan Rub, südafrik. Gewürzzubereitung	603785	35	<b>2,29</b> 6,54 € /100g
									Ajoli spanische Gewürzzub.	602108	50	<b>1,89</b> 3,78 € /100g
Argentina Barbecue Gewürzzubereitung	222016	100	<b>2,29</b> 2,29 € /100g	060014	160	<b>3,49</b> 2,18 € /100g				602009	40	<b>1,89</b> 4,73 € /100g
Asador mexikan. Grill-Gewürzzub.	602023	40	<b>2,29</b> 5,73 € /100g						Brasil Gewürz für brasilian. Rahmbraten	604621	35	<b>2,29</b> 6,54 € /100g
Brat- und Grill Gewürzzubereitung	222610	100	<b>2,29</b> 2,29 € /100g	111518	200	<b>3,79</b> 1,90 € /100g	060816	150	<b>3,49</b> 2,33 € /100g	604607	45	<b>1,99</b> 4,42 € /100g
Brat-Fisch-Würzer "Fish Garni"	222511	110	<b>2,29</b> 2,08 € /100g				060915	175	<b>3,69</b> 2,11 € /100g	604683	50	<b>1,99</b> 3,98 € /100g
Bratkartoffel-Würzer für herz hafte Bratkartoffeln	222559	110	<b>2,29</b> 2,08 € /100g				061219	190	<b>3,59</b> 1,89 € /100g			

<b>PREISLISTE</b>	<b>EDORA-Produktionsprogramm</b>										
gültig ab Aug. 2009	Nachfüllbeutel "aromaversiegelt"			280ml Sechseckglas			Alu Streudosen (neu)				
Warenbezeichnung	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €		
Bruschetta Arrabbiata Tomate-Chili-Knoblauch	021466	85	<b>3,49</b> 4,11 € /100g				Bruschetta verde ideal auch als Dip	021473	65 5,37 € /100g	<b>3,49</b> Glas	
Bruschetta rosso Gew.zub. Tomate-Kräuter-Knoblauch	222658	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g	061486	100	<b>3,99</b> 3,99 € /100g	Braten und Saucen Gewürzzubereitung	604645	40 4,73 € /100g	<b>1,89</b>	
Brotgewürz "rustikal" mit Schwarzkümmel	221941	70	<b>1,89</b> 2,70 € /100g				Brotgewürz für Kräuter- brot nach fränk. Art	221910	25 7,56 € /100g	<b>1,89</b>	
Bunter Pfeffer handverlesen mit Rosa Beeren	228315	75	<b>2,49</b> 3,32 € /100g	329814	400	<b>6,99</b> 1,75 € /100g	061516	125 3,19 € /100g		<b>3,99</b> Angebot	
Cevapcici Gewürzzubereitung	605062	40	<b>2,29</b> 5,73 € /100g				Champignons Gewürzzubereitung	604966	35 6,54 € /100g	<b>2,29</b> Alu Dose	
Chimichurri Gewürz scharfer argentinischer Dip.	062612	85	<b>3,49</b> 4,11 € /100g				Cajun, kreolisch scharfe Gewürzmischung	604904	30 7,63 € /100g	<b>2,29</b> Glas	
Chili-con-carne mexikan. Grill-Gewürzzub.	223211	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				062216	135 2,59 € /100g	605000	40 4,98 € /100g	<b>1,99</b>
CHINA Gewürzzuber. SALZFREI	223419*	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				062513*	140 2,49 € /100g	605802*	40 4,98 € /100g	<b>1,99</b>
Churrasco, mexikanisch Grillgewürzzub. scharf	222979	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g				Café de Paris für Steak Butter	061806	50 6,98 € /100g	<b>3,49</b> Glas	
Curry, english style salzfrei	223518	75	<b>2,29</b> 3,05 € /100g	112218	175	<b>3,49</b> 1,99 € /100g	062711	130 2,68 € /100g	605901	30 6,63 € /100g	<b>1,99</b>
Curry MADRAS salzfrei	223525	75	<b>2,29</b> 3,05 € /100g			Curry Oriental exotisch-würzig	223532	75 3,05 € /100g	605925	35 5,69 € /100g	<b>1,99</b> Beutel
Curry Thai rötlich, scharf	062704	125	<b>3,49</b> 2,79 € /100g				Curry Java grünlich, zitronig	605949	30 7,63 € /100g	<b>2,29</b> Glas	
Fischgewürz "Allerlei" für Kochfisch	223815	50	<b>1,99</b> 3,98 € /100g				063114	90 3,32 € /100g			
Geflügel Gewürzzubereitung	221415	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				Gänsebraten Gewürzzubereitung	221408	30 4,97 € /100g	<b>1,49</b> Beutel	
Chilipulver„gewürzt“ Tikal mexikan. Gewürzzub.	223310	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g								
Gewürzter Pfeffer geschrotet "Majunga" Pfeffer-Melange	223914	75	<b>2,49</b> 3,32 € /100g	331114	500	<b>7,99</b> 1,60 € /100g	063510	120 3,33 € /100g	609947	35 6,54 € /100g	<b>2,29</b>
Glühwein-Punsch-Gewürz "RUSTIKAL" mit ganzen Gew.	224515	40	<b>1,99</b> 4,98 € /100g				064418	70 4,99 € /100g			
Goldmix "Gourmet-Würzer" Feinwürzer, 29% Meersalz	224218*	120	<b>1,89</b> 1,58 € /100g				063916*	190 1,57 € /100g	606908*	65 2,91 € /100g	<b>1,89</b>
Grill-Spieß-Schwenkbraten Gewürzzuber. grob	224010	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g			Goldmix Feinwürzer ohne zuges. Glutamat	063923	180 1,66 € /100g			
Gulasch ungarische Gewürzzubereitung	224317	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				064517	140 2,49 € /100g			
Gyros griechische Gewürzzubereitung	224416	80	<b>2,29</b> 2,86 € /100g	064715	120	<b>3,49</b> 2,91 € /100g	Harissa, scharfe marikanische Gewürzzub.	025020	125 2,79 € /100g	<b>3,49</b> Glas	
Hackbraten Gewürzzubereitung	224713	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				064913	150 2,33 € /100g	607226	40 4,73 € /100g	<b>1,89</b>
Hähnchen Gewürzzubereitung	224812	100	<b>2,29</b> 2,29 € /100g	113710	200	<b>3,79</b> 1,90 € /100g	065019	160 2,18 € /100g	607202	45 4,20 € /100g	<b>1,89</b>
Italienische Kräuter reichhaltige, mediterrane Misc	224973	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g	113864	100	<b>3,49</b> 3,49 € /100g	065118	75 3,99 € /100g	607608	20 9,45 € /100g	<b>1,89</b>
Kartoffelsalat Gew.Zub. mit Bärlauch	065309	90	<b>3,49</b> 3,88 € /100g				Käse und Quark Kräutermischung	607868	10 18,90 € /100g	<b>1,89</b>	
Knoblauch-Pfeffer Gewürzzub. SALZFREI	225413	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				065712	150 2,66 € /100g	607929	40 4,98 € /100g	<b>1,99</b>
Knoblauch-Salz mit Ursalz							065910	240 1,25 € /100g	607882	75 2,52 € /100g	<b>1,89</b>
Kotelett- und Schnitzel Würzer	225710	125	<b>2,29</b> 1,83 € /100g				066115	190 1,84 € /100g	608100	50 3,78 € /100g	<b>1,89</b>
Kräuterbutter Gewürzzubereitung	225918	60	<b>2,29</b> 3,82 € /100g				066313	70 4,27 € /100g	608247	15 12,60 € /100g	<b>1,89</b>
Kräuter-Meersalz "Herb-Seasoning"	225819	110	<b>2,29</b> 2,08 € /100g				066214	155 2,32 € /100g	608261	50 3,78 € /100g	<b>1,89</b>
Lamm Gewürzzubereitung zum Grillen und Braten	221514	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				Muschel Gewürzzubereitung	608865	40 4,73 € /100g	<b>1,89</b>	
Leberknödel bayerische Gewürzzub.	226212	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g				Mozzarella-Tomaten Gewürzsatz	608766	45 4,20 € /100g	<b>1,89</b>	
Pfeffersteak Gewürzzub. SALZFREI	609688	45	<b>1,99</b> 4,42 € /100g				Orangenpfeffer fruchtige Gew.Zub.	610349	40 5,73 € /100g	<b>2,29</b>	

<b>PREISLISTE</b>				<b>EDORA-Produktionsprogramm</b>										
gültig ab Aug. 2009				Nachfüllbeutel "aromaversiegelt"			280ml Sechseckglas			Alu Streudosen (neu)				
Warenbezeichnung	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €	Bestellnummer	Inh. [g]	Preis St. Euro €		
Pesto Genovese italienische Gewürzzub.	068126	70	<b>3,49</b> 4,99 € /100g Glas							Pariser Pfeffer franz. Gewürzzub.	609664	35 5,69 € /100g	<b>1,99</b>	
Bärlauch-Pesto Gewürzzubereitung	068119	70	<b>3,49</b> 4,99 € /100g Glas							Pfeffer- und Salz Würzer	610400*	65 2,91 € /100g	<b>1,89</b>	
Pesto Rosso Gewürzzub. für italienische Pesto	028120	90	<b>3,49</b> 3,88 € /100g Glas							Pizza Kräuter mit Chili	069420	65 5,37 € /100g	<b>3,49</b> Glas	
Pflaumenmus Gewürz für Latwerge, Marmelade,..	403996	20	<b>0,99</b> 4,95 € /100g							Putenschnitzel Toscana Gewürzzubereitung	069727	150 1,99 € /100g	<b>2,99</b> Glas	
PIZZA italienische Gewürzzub.	228414	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				069413	120 2,91 € /100g	<b>3,49</b>		610745	40 4,73 € /100g	<b>1,89</b>	
Pommes-Frites & Kroketten Würzer	227394	150	<b>1,99</b> 1,33 € /100g								610806	60 3,15 € /100g	<b>1,89</b> Aludose	
Provence-Kräuter original mit Lavendelblüten	228711	25	<b>2,29</b> 9,16 € /100g								610905	12,5 15,12 € /100g	<b>1,89</b>	
Rauchsalz "Hickory-Salt"	611124	70	<b>2,29</b> 3,27 € /100g							Putenbraten Gewürzzubereitung	610943	40 4,98 € /100g	<b>1,99</b>	
Reis- und Nudel Gewürzzubereitung	611162	40	<b>1,89</b> 4,73 € /100g							<b>Ras el hanout -Gewürz</b> marokkanische Mischung	604003	35 12,83 € /100g	<b>4,49</b> Glas	
RODEO Barbecue-Grill Gewürzzub. SALZFREI	611407	35	<b>1,99</b> 5,69 € /100g							<b>Raclette</b> Kräuterzauber Gew.Zub.	611100	25 7,96 € /100g	<b>1,99</b> Glas	
Sauerbratengewürz zum Einlegen	229411	45	<b>1,99</b> 4,42 € /100g							<b>Rouladen</b> Gewürzzubereitung	611360	45 4,42 € /100g	<b>1,99</b> Beutel	
Salatkräuter Gewürzzubereitung	229312	35	<b>1,99</b> 5,69 € /100g				070617	65 4,60 € /100g	<b>2,99</b>		612701	15 12,60 € /100g	<b>1,89</b>	
Schafskäse Gewürzzubereitung	612848	35	<b>2,29</b> 6,54 € /100g							<b>Schweinebraten</b> Gewürzzubereitung	612824	40 4,98 € /100g	<b>1,99</b>	
Schaschlik Gewürzzubereitung	229718	100	<b>2,29</b> 2,29 € /100g											
Schwenk- und Spießbraten BBQ Gewürzzubereitung	071232	160	<b>3,49</b> 2,18 € /100g							<b>Selleriesalz</b> mit Ursalz	612909	65 2,91 € /100g	<b>1,89</b>	
Spagetti Gewürzzubereitung für alle ital. Tomatensoßen	229619	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				071614	130 2,68 € /100g	<b>3,49</b>		613326	37,5 5,04 € /100g	<b>1,89</b>	
Steak Gewürzzubereitung	230011	100	<b>2,29</b> 2,29 € /100g				071812	155 2,25 € /100g	<b>3,49</b>		613401	50 3,98 € /100g	<b>1,99</b>	
Suppengewürz (Suppengrün)	118210	70	<b>1,89</b> 2,70 € /100g	332715	250	<b>3,49</b> 1,40 € /100g								
Tessiner Kräuterzauber für Käsegerichte, Käse-Fondue	230158	50	<b>2,29</b> 4,58 € /100g								614002	25 7,96 € /100g	<b>1,99</b>	
Tomaten-Würzer für Tomaten und Salate							072116	115 3,03 € /100g	<b>3,49</b>		614200	40 4,98 € /100g	<b>1,99</b>	
TZATZIKI griechische Gewürzzub.	227097	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				072215	145 2,41 € /100g	<b>3,49</b>		614408	45 4,42 € /100g	<b>1,99</b>	
Vegetable Gewürzmischung für Gemüse-Gerichte	606847	35	<b>1,89</b> 5,40 € /100g							VIRGINIA -Grill-Steak Gewürzzubereitung	615184	25 7,96 € /100g	<b>1,99</b>	
Wildbret- u. Sauerbraten Gewürzzuber. gemahlen	230417	90	<b>2,29</b> 2,54 € /100g				072819	130 2,68 € /100g	<b>3,49</b>					
Wildbretgewürz ganz zum Einlegen	230516	50	<b>1,89</b> 3,78 € /100g							Zucchini Gewürzzubereitung	616341	25 7,56 € /100g	<b>1,89</b>	
Zitronen-Pfeffer Gewürzzubereitung salzfrei	230653	80	<b>2,49</b> 3,11 € /100g				073311	140 2,56 € /100g	<b>3,59</b>		610325	40 5,73 € /100g	<b>2,29</b>	

Tipp: →

#### 4. ASIA - Gewürze ...für Ihre kulinarische Asienreise

ASIA Fleisch- und Fisch Gewürzzubereitung	603006	40	<b>1,99</b> 4,98 € /100g	Alu Dose	<b>A</b>	ASIA Tandoori Masala Gewürzzuber. SALZFREI	230189	90 2,54 € /100g	<b>2,29</b> Beutel
ASIA Fünfgewürz chinesisches fein geschrotet	603082	30	<b>2,29</b> 7,63 € /100g	Alu Dose		<b>S</b>	ASIA Tandoori Masala Gewürzzuber. SALZFREI	603129	35 6,54 € /100g
ASIA Garam Masala Gewürzmischung	603044	30	<b>2,29</b> 7,63 € /100g	Alu Dose	<b>I</b>		Panch Phoron bengalisches Fünfgewürz	603327	35 6,54 € /100g
ASIA Nasi Goreng Gewürzzubereitung	603167	40	<b>1,89</b> 4,73 € /100g	Alu Dose		<b>A</b>	Szechuanpfeffer Japan. Zitronenpfeffer, ganz	610240	17,5 13,09 € /100g
ASIA Satay Gewürzzubereitung	603242	40	<b>2,29</b> 5,73 € /100g	Alu Dose			Sumach-Früchte mit ca. 15%Salz	wieder ab 10/2010 613500	40 4,98 € /100g
ASIA Sambal Gewürzzubereitung	603204	40	<b>2,29</b> 5,73 € /100g	Alu Dose		Zitronengras, thailändisch geschnitten 1cm	616327	6 31,50 € /100g	<b>1,89</b> Alu Dose
Galgant-Wurzel gemahlen	606809	20	<b>2,29</b> 11,45 € /100g	Alu Dose		Zitronengras, thailändisch gemahlen	616303	25 7,56 € /100g	<b>1,89</b> Alu Dose

<b>PREISLISTE</b>		EG= Glasstreuer; Bt = Beutel			<b>EDORA-Produktionsprogramm</b>				
Warenbezeichnung		Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis Stck. Euro €	Warenbezeichnung		Bestell- nummer	Inh. [g]	Preis Stck. Euro €
<b>5. diverse EDORA-Artikel</b>					<b>7. Exklusive Gourmetsalze</b>				
Gurken-Einmach-Gewürz	Bt	224362	60	<b>1,89</b>	Meersalz, grobkörnig	Bt	120213	500	<b>1,89</b>
...für leckere Sauerkonserven		3,15 €	/100g		für die Salzmühle		0,38 €	/100g	Beutel
Bäckerweckmehl	Bt	900020	500	<b>1,29</b>	Himalaya-Kristallsalz, rosa		120220	500	<b>3,49</b>
(Semmelbrösel)		0,26 €	/100g		fein (rosa Ursalz)		0,70 €	/100g	Beutel
PANIER - FIX	Bt	900341	200	<b>1,29</b>	Himalaya-Kristallsalz, rosa		120282	500	<b>3,49</b>
gewürzte Paniermehl		0,65 €	/100g		grob, für die Salzmühle		0,70 €	/100g	Beutel
Fleischzartmacher	EG	502323*	120	<b>1,89</b>	Himalaya-Kristallsalz, rosa		120244	1000	<b>4,99</b>
mit Papain		1,58 €	/100g		Brocken 2-6cm		0,50 €	/100g	Beutel
Gekörnte Brühe	EG	063343	220	<b>1,59</b>	Ursalz, deutsches Steinsalz		120237	500	<b>1,89</b>
Grundlage f. Soßen+Suppen		0,72 €	/100g		ohne Zusatzstoffe, fein		0,38 €	/100g	Beutel
Kapern "nonpareilles"	GL	503917	60	<b>1,49</b>	Fleur de Sel aus dem Atlantik		508158	70	<b>2,99</b>
in Brantwein eingelegt		2,48 €	/100g		Gourmetsalz		4,27 €	/100g	Glas
Mononatrium-Glutamat	Bt	502521	60	<b>1,69</b>	Fleur de Sel aus dem Atlantik		063152	175	<b>6,99</b>
Geschmacksverstärker		2,82 €	/100g		Gourmetsalz		3,99 €	/100g	Glas
Natron (Natriumbicarbonat)	Bt	226892	150	<b>0,99</b>	Inka-Quell-Salz, rosa, Peru		079207	260	<b>7,99</b>
Natriumbicarbonat		0,66 €	/100g		ähnlich wie Fleur de Sel		3,07 €	/100g	Glas
Röstzwiebel	Bt	332517	350	<b>3,49</b>	Danish Smoked Salt		079306	300	<b>7,99</b>
knusprig braun		1,00 €	/100g		geräuchertes Totes-Meersalz		2,66 €	/100g	Glas
Info zum MHD: bei Gewürzen und Kräutern beträgt das Rest- MHD 2-3 Jahre, bei Röstzwiebeln nur 3-5 Monate.					Hawaii Red Alea Meersalz		079115	280	<b>7,99</b>
Reismehl, nativ, weiß	Bt	070129	165	<b>0,99</b>	grob, rotes Hawaii-Meersalz		2,85 €	/100g	Glas
idealer Soßenbinder		0,60 €	/100g		Hawaii Red Alea Meersalz		079108	250	<b>7,99</b>
Bio Roh-Rohrzucker	Bt	710421	1000	<b>2,19</b>	fein, rotes Hawaii-Meersalz		3,20 €	/100g	Glas
brauner Zucker		0,22 €	/100g		Hawaii Black Meersalz, grob		079139	300	<b>7,99</b>
					schwarzes Hawaii-Meersalz		2,66 €	/100g	Glas
Zwiebelscheiben	Bt	334610	200	<b>3,49</b>	<b>8. Ketchup Diät + Bio</b>				
für Zwiebelsuppe, -kuchen,...		1,75 €	/100g		Diät Tomaten-Ketchup		h109	500ml	<b>1,39</b>
					Energiewert: 28kcal je 100g		2,78 €	/100ml	
					Bio-Tomaten-Ketchup	Fl	h 108	500ml	<b>1,99</b>
					(kontrolliert biologischer Anbau)		3,98 €	/100ml	
<b>6. Backgewürze und Zutaten</b>					<b>9. Exklusive Chili-Sorten</b>				
Anis	Bt	400025	15	<b>0,99</b>	Chili Piquin gemahlen		605383	30	<b>4,49</b>
ganz		6,60 €	/100g		scharf, Schärfegrad 9		14,97 €	/100g	Glas
Anis	Bt	400124	10	<b>0,99</b>	Chipotle Jalapeno grün gem.		605307	35	<b>2,99</b>
gemahlen		9,90 €	/100g		USA, Schärfegrad 5		8,54 €	/100g	Glas
Lebkuchengewürz	Bt	405426	15	<b>0,99</b>	Chipotle Jalapeno rot gem.		605260	35	<b>2,99</b>
"Neunerlei" mit Ceylon-Zimt		6,60 €	/100g		USA, Schärfegrad 5		8,54 €	/100g	Glas
Lebkuchengewürz	Bt	226250	70	<b>2,49</b>	Gaujillo gemahlen orange		605185	25	<b>4,49</b>
"Neunerlei" mit Pedang-Zimt		3,56 €	/100g		USA, Schärfegrad 4		17,96 €	/100g	Glas
Kardamomsaat	Bt	405525	10	<b>0,99</b>	Habanero gemahlen feurig		605222	35	<b>4,49</b>
ohne Schale gemahlen		9,90 €	/100g		mexiko, orange, 100 000 SVU		12,83 €	/100g	Glas
Kardamomfrüchte	Bt	405532	10	<b>0,99</b>	Pasilla gemahlen		605345	35	<b>3,99</b>
in der Schale, grün		9,90 €	/100g		USA, Schärfegrad 4		11,40 €	/100g	Glas
Macis (Muskatblüte)	Bt	405624	10	<b>0,99</b>	Chili-Strings, mild, rot		062025	20	<b>3,49</b>
gemahlen westindisch, eigelb		9,90 €	/100g		hauchfeine Streifen 3-4cm		17,45 €	/100g	Glas
Spekulatiusgewürz	Bt	405433	15	<b>0,99</b>	Bih Jolokia gemahlen, indisch		605147	35	<b>6,99</b>
gemahlen		6,60 €	/100g		420 000 SVU, ultrascharf		19,97 €	/100g	Glas
Stollengewürz	Bt	405440	15	<b>0,99</b>	<b>10. Gläser mit Mühlenaufsatz transparent:</b>				
gemahlen		6,60 €	/100g		... Chillies geschrotet		571206	40g	<b>2,99</b>
Hirschhornsalz	Bt	405723	20	<b>0,69</b>	... Arrabiata ital. Mischung		571414	25g	<b>2,99</b>
Backtriebmittel		3,45 €	/100g		... Knoblauch Stückchen		574214	55g	<b>2,99</b>
Pottasche	Bt	405822	20	<b>0,69</b>	... Pfefferkörner schwarz Tellich.		576713	50g	<b>2,99</b>
Backtriebmittel		3,45 €	/100g		... Pfefferkörner weiß Muntok		576720	60g	<b>2,99</b>
Vanille-Zucker	EG	615108	65	<b>4,49</b>	... Bunter Pfeffer		576737	45g	<b>2,99</b>
mit 15% Bourbonvanille		6,91 €	/100g		... Rosa Beeren		576768	25g	<b>2,99</b>
Vanille-Salz (aus Ursalz)	EG	615047	65	<b>4,49</b>	... Meersalz grob		577710	95g	<b>2,99</b>
mit 15% Bourbonvanille		6,91 €	/100g		<b>11. Salat-Dressing, Salat-Essig</b>				
Vanille gemahlen	EG	615009	30	<b>6,99</b>	Salat Kräuter-Zauber®	Fl	900846	750	<b>1,69***</b>
"Bourbon-Vanille"		23,30 €	/100g		pikant gewürzt&gekräutert	ml	0,20 €	/100ml	
Vanille (1 Stangen)	GL	509797	1	<b>2,19</b>	Salat Balsamico-Zauber®	Fl	900440	750	<b>1,79***</b>
Tahiti-Vanille		1,10 €	/Stck.		italienische Salatsauce	ml	0,22 €	/100ml	
Vanille (2 Stangen)	GL	509766	2	<b>2,49</b>	*** Info: Je Bestellung können max. 4 Glasflaschen versandt werden				
"Bourbon-Vanille"		1,25 €	/Stck.						



Bestellung per Post an die unten angegebene  
Adresse oder per FAX 06027/40964-29

Aug 09

**EDORA**<sup>®</sup> -Gewürze  
Industriestr. 4  
D – 63801 KLEINOSTHEIM

**Verkaufsbedingungen:**

Alle Preise in unserer Preisliste verstehen sich incl. Mehrwertsteuer.  
Es hat immer die aktuelle Preisliste Gültigkeit.  
Geringe Ernte- und produktionsbedingte Füllgewichtsänderungen sind möglich und behalten wir uns vor.  
Falsch bestellte Ware kann weder zurückgenommen noch umgetauscht werden.  
AGBs siehe unter [www.gewuerzinsel.de](http://www.gewuerzinsel.de)  
Lieferzeit beträgt in der Regel 2-3 Werktagen **Kein Mindestbestellwert.**  
**NEU: Versandkosten: 4,95€, versandkostenfrei ab 30,00€ Bestellwert**  
**10 % Jubiläumsrabatt ab 60,00€ Bestellwert für alle Produkte**

**BESTELLUNG**

Bestell-Nr.	Stück	Artikel (Kurzbeschreibung unbedingt ausfüllen)	Einzelpreis €	Gesamtpreis €	Kundendaten:
					Kunden-Nr:
					Vorname:
					Nachname
					Straße:
					PLZ / Ort
					Telefon
					FAX
					e-mail
					Adresse unverändert
					<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
					Kontonummer
					Name der Bank
					Bankleitzahl (BLZ)
					Hiermit ermächtige ich die Firma EDORA-Gewürze, den Rechnungsbetrag aus dieser Bestellung von per Lastschriftverfahren von meinem Konto abzubuchen. Bei Nichteinlösung wird die Bank zur Adressfreigabe ermächtigt.
					Name und Unterschrift des Kontoinhabers:
Rechtskräftige Unterschrift des Auftraggebers:		Endbetrag €:			

*Sehr geehrter Kunde,*

*wir bieten Ihnen hochwertigste Qualität zu sehr günstigen Preisen. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir alles versuchen, um die Verwaltungskosten möglichst gering zu halten. Dazu zählt auch eine einfache Zahlungsweise.*

EDORA -Gewürze Eduard Dornberg GmbH&Co.KG 63801 Kleinostheim	Tel.: 06027 40964-0 Fax.: 06027 40964-29 e-mail: info@edora.net	ILN 4 007 354 000 003 Internet: <a href="http://www.gewuerzinsel.de">www.gewuerzinsel.de</a> Ust.Id.Nr.: DE 131 968 919
---	---	--





Bestellung per Post an die unten angegebene  
Adresse oder per FAX 06027/40964-29

Aug 09

**EDORA®** -Gewürze  
Industriestr. 4  
D – 63801 KLEINOSTHEIM

**Verkaufsbedingungen:**

Alle Preise in unserer Preisliste verstehen sich incl. Mehrwertsteuer.  
Es hat immer die aktuelle Preisliste Gültigkeit.  
Geringe Ernte- und produktionsbedingte Füllgewichtsänderungen sind möglich und behalten wir  
uns vor.  
Falsch bestellte Ware kann weder zurückgenommen noch umgetauscht werden.  
AGBs siehe unter [www.gewuerzinsel.de](http://www.gewuerzinsel.de)  
Lieferzeit beträgt in der Regel 2-3 Werktage **Kein Mindestbestellwert.**  
**NEU: Versandkosten: 4,95€, versandkostenfrei ab 30,00€ Bestellwert**  
**10 % Jubiläumsrabatt ab 60,00€ Bestellwert für alle Produkte**

**BESTELLUNG**

Bestell-Nr.	Stück	Artikel (Kurzbeschreibung unbedingt ausfüllen)	Einzel- preis €	Gesamt- preis €	Kundendaten:
					Kunden-Nr:
					Vorname:
					Nachname
					Straße:
					PLZ / Ort
					Telefon
					FAX
					e-mail
					Adresse unverändert
					<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
					Kontonummer
					Name der Bank
					Bankleitzahl (BLZ)
					Hiermit ermächtige ich die Firma EDORA-Gewürze, den Rechnungsbetrag aus dieser Bestellung von per Lastschriftverfahren von meinem Konto abzubuchen. Bei Nichteinlösung wird die Bank zur Adressfreigabe ermächtigt.
					Name und Unterschrift des Kontoinhabers:
Rechtskräftige Unterschrift des Auftraggebers:		Endbetrag €:			

*Sehr geehrter Kunde,  
wir bieten Ihnen hochwertigste Qualität zu sehr günstigen Preisen. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir alles versuchen, um die Verwaltungskosten möglichst gering zu halten. Dazu zählt auch eine einfache Zahlungsweise.*

EDORA -Gewürze Eduard Dornberg GmbH&Co.KG 63801 Kleinostheim	Tel.: 06027 40964-0 Fax: 06027 40964-29 e-mail: <a href="mailto:info@edora.net">info@edora.net</a>	ILN 4 007 354 000 003 Internet: <a href="http://www.gewuerzinsel.de">www.gewuerzinsel.de</a> Ust.Id.Nr.: DE 131 968 919
---	--	--





## Widerrufsbelehrung

### *Widerrufsrecht*

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail), oder durch Rücksendung der Ware widerrufen. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt dieser Belehrung in Textform. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Ware. Der Widerruf ist zu richten an:

Edora Gewürze Eduard Dornberg GmbH & Co. KG

Industriestr. 4

63801 Kleinostheim

Email: [info@edora.net](mailto:info@edora.net) (Betreffzeile bitte: Widerruf Bestellung), Fax.: 06027 4096429

### *Widerrufsfolgen*

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Dies gilt nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung - wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre - zurückzuführen ist.

Im Übrigen können Sie die Wertersatzpflicht vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie ein Eigentümer in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt.

### *Kosten der Rücksendung:*

Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Anderenfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei.

Bitte frankieren Sie das Paket ausreichend, um Nachporto zu vermeiden. Wir erstatten Ihnen den Portobetrag dann umgehend zurück. Wenn Sie beschädigte oder abgenutzte Waren zurückschicken, wird der gesetzlich zulässige Betrag in Abzug gebracht; dies können Sie vermeiden, indem Sie lediglich die Ware einer Prüfung unterziehen, wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre, und diese ohne Gebrauchsspuren und in der Originalverpackung zurückschicken.

Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen.

Ihr Edora Versand-Team

EDORA Gewürze Eduard Dornberg GmbH & Co. KG

Industriestr. 4

63801 KLEINOSTHEIM

Tel. 06027 40964-0

Fax.: 06027 40964-29

Geschäftsführer: Michael Dornberg, Andreas Dornberg, Olav Dornberg, Handelsregister Aschaffenburg Abt. A, Nr. 1006

Ust. ID-Nr. DE 185 784 466,