

[Startseite](#)[Newsletter](#)[Impressum/Datenschutz](#)

Suchwort eingeben, Enter drücken



Tuttiisensi

Informationen für Genießer

Tuttiisensi

Produkttest – Bio-Strohhalme

Veröffentlicht von dcg am 12/06/2014

[Kommentare ansehen](#)[Schreibe einen Kommentar \(0\)](#)

Bio-Strohhalme.com
Wir sind Bio-Strohhalme
Aus kontrolliert ökologischem, heimischem Anbau

Natur wertschätzen UND Genussvolles erleben!

Bei dieser Philosophie bestimmen wir uns bei Bio-Strohhalme auf das Wesentliche:
Die Wunder der Natur zu bewahren und durch die schönsten Dinge des Lebens auf eine ganz besondere Art und Weise zu genießen. Das haben wir mit unseren natürlichen und einzigartigen BIO-Strohhalmen.

Selbstverständlich verzichten wir beim Versand auf zusätzliche Kunststoffe, Klebungen und verwenden lediglich rein umweltfreundliche Kartonsagen. Während der Bearbeitung durch Menschen, die die Natur lieben, erfahren die Strohhalme eine wertschätzende Sorgfalt.

Es fühlt sich an wie einfach mehr Wert!

Damit Sie mit einem guten Gefühl unsere Bio-Strohhalme erwerben, haben wir unsere qualitativ hochwertigen Produkte und deren Herstellung durch BUND zertifiziert.

Grüßende -
Wenn Sie diese mehr wollen

Privatunde -
Wenn Sie das (auch) Autogetränke suchen

Green Product Award
2nd place 2013/14

Bio-Strohhalme.com

Irgend wann einmal war der Natur-Strohalm einfach verschwunden. Nun werden jährlich weltweit über 40 Milliarden Plastiktrinkhalme verbraucht.

Bio-Strohhalme.com bietet eine Alternative zum Plastik-Abfall. So kann der Verbraucher durch den Kauf der Strohhalme aus nachwachsenden Rohstoffen Ressourcen schonen helfen.

Diese echten Strohhalme stammen aus ökologischer Produktion von heimischen Bioland-Bauern. Die Ähre des Roggens wird separat geerntet und von einer Bio-Mühle verarbeitet. Das Mittelstück der Halme wird in Handarbeit sortiert, von Wachstumsknoten und Schale befreit. Danach erfolgt der Zuschnitt per Hand. In einem schonenden sowie aufwändigen Reinigungsverfahren werden die Strohhalme gewaschen, getrocknet und in der bayerischen Manufaktur in Kartonagen verpackt.

Wir durften sie testen.

Neu oder je nach Alter der Tester, fast vergessen, war der zwar kaum bemerkbare aber doch vernehmbare

strohigen Geschmacks des Stängels. In der Handhabung ist der Bio-Strohalm ähnlich verwundbar wie seine Plastikbrüder, d.h. empfindlich bei Druck und Knick. Der jüngste (8 Jahre) von uns ist ganz begeistert: Er findet, dass der Strohalm selbst sowie die Sprudelwasserbläschen am Halm beide schön aussehen. Außerdem mag er den strohigen Geschmacks ganz besonders.

Die Strohhalme werden im eigenen Shop in zwei Größen angeboten: in 15 und 25 cm Länge.

Hier geht es zum [Shop](#).

Ihre E-Mail-Adresse:

E-Mail-Adresse eingeben

Abonniere

Abonnement löschen

Ähnliche Beiträge:

1. **Produkttest – Rehragout in Schokoladensauce mit Kürbis-Kohlrabi-Gratin & Vanillemousse mit Mandelkaramell**
2. **Produkttest: Zitronen-Pfeffer von Spirit of Spice**
3. **Produkttest – Mallorquinischer Kräutergarten – Gewürzmischung von Ingo Holland**
4. **Produkttest: Pasta e basta Gewürzmischung von Spirit of Spice**

Allgemeine Neuigkeiten

Strohalm Biostrohalm

← [Rezeptidee – Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Ziegenkäse](#)

[Verkostung – Premium-Datteln der Sorte "Deglet Nour"](#) →

[Kommentar schreiben](#)

0 Kommentare.

Kommentar schreiben

Du musst [angemeldet](#) sein, um einen Kommentar abzugeben.

Suchwort eingeben, Enter drücken

Suchen

Meistgelesene Beiträge

Präsentation des "Slow Wine" Führers in deutscher Sprache

155 Aufrufe

Verkostung – Cornelia Poletto Wildlachs by FRIEDRICHS

131 Aufrufe

Dopper – Trinkflasche als Botschaft

99 Aufrufe

Rezeptidee – Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Ziegenkäse

99 Aufrufe

Produkttest – Bio-Strohhalme

93 Aufrufe

Schwarze Nüsse – der Pfälzer Trüffel ist jetzt soweit

89 Aufrufe

WM-Auftakt: Wenn ein Rasenteppich zum Heiligtum wird

76 Aufrufe

Newsletter

Wenn Sie unseren Newsletter abonnieren möchten, so klicken Sie auf den folgenden Link:

[Newsletter-Anmeldung](#)

Zu den Mediadaten

[Tuttiisensi-Mediadaten](#)

Letzte Kommentare

Rezept – Rote Beete Suppe | Tuttiisensi bei Masala – Würzige Spezialitäten
Goldene GAD-Auszeichnung für „SAKE“-Buch | Tuttiisensi bei Ueno Gourmet GmbH
Interview mit TastyBox zu den Qualitätskriterien bei der Produktauswahl | Tuttiisensi bei Testbestellung TastyBox Zartes Reh
Geschmackstage 2013 – Veranstaltungsorte online – Verlängerung der Anmeldeöglichkeit | Tuttiisensi bei Anmeldung zu den Geschmackstagen 2013
Test – SB Milchzapfstelle in Irmgards Bauernladen in Korschenbroich | Tuttiisensi bei Milchtankstellen & Rohmilch-Initiative von Slow Food Deutschland

Kategorien

[Alkoholfreie Getränke](#)
[Alkoholische Getränke](#)
[Allgemeine Neuigkeiten](#)
[Backwaren](#)
[Backzutaten](#)
[Besteck](#)
[Bier](#)
[Bier](#)
[Bio](#)

Blüten
Bonbons & Lutscher
Brände
Brot
Brötchen
Bücher
Buchvorstellung
Butter
Chili
Chutney
Cidre
Curry
Dekoration
Dessert
Dosenwurst
Dressing
Ernährung
Espresso
Essig
Fairtrade
Feinkost
Fisch
Fleisch
Fond
Fruchtsaft
Garten
Gebäck
Geflügel
Geist
Gelee/Marmelade
Gemüse
Gesundheit
Gesundheit
Getreide
Getreide, Mehl, Hülsenfrüchte
Gewürze
Gewürzmischungen
Gin
Honig
Hummer
Interview
Kaffee
Kaffee
Kakao
Kapern
Kardamom
Kartoffeln
Käse
Kaviar
Kinder
Kindernahrung

Knabberien
Knoblauch
Kochutensilien
Kokosprodukte
Kommentar
Konfitüre
Korn
Krabben/Krustentiere
Kräuter
Kuchen
Kurkuma
Lachs
Lammfleisch
Landwirtschaft
Leberpaté
Likör
Likör
Martinas Storycooking
Marzipan
Matcha
Meeresfrüchte
Milch
Milchprodukte
Müsli
Nudeln
Nüsse
Obst
Obst & Gemüse
Obstbrand
Öl
Oliven
Olivenöl
Olivenpaste
Pesto
Pfeffer
Pflanzen
Pilze
Plätzchen
Polenta
Porzellan
Praline
Präsente/Geschenke
Produzentenbesuch
Reis
Reisen
Restaurant
Rezept
Riegel
Riegel
Rindfleisch
Risotto

Rum
Saatgut
Safran
Saft
Sake
Salz
Sauce/Soße
Schaf/Lamm
Schinken/Speck
Schokolade
Schwarze Nüsse
Seminare
Senf
Shopvorstellung
Sirup
Slow Food
Slow Food Convivium Düsseldorf
Slow Food Convivium Niederrhein
Slow Food Förderer
Snacks/Riegel
Soja
Speck
Süßwaren
Tee
Termine
Testbestellung
Tierhaltung
Trinkschokolade
Trockenfrüchte
Trüffel
Umwelt
Uncategorized
Vanille
Veranstaltung
Verkostungsnotizen
Vorspeisen
Warenkunde
Wein
Whisky
Wild
Workshop
Wurstwaren
Würzöl
Ziegenfleisch
Ziegenkäse
Ziegenwurst
Zucker

Archive

Juli 2014

Juni 2014
Mai 2014
April 2014
März 2014
Februar 2014
Januar 2014
Dezember 2013
November 2013
Oktober 2013
September 2013
August 2013
Juli 2013
Juni 2013
Mai 2013
April 2013
März 2013
Februar 2013
Januar 2013
Dezember 2012
November 2012
Oktober 2012
September 2012
August 2012
Juli 2012
Juni 2012
Mai 2012
April 2012
März 2012
Februar 2012
Januar 2012

Meta

[Registrieren](#)
[Anmelden](#)
[Beitrags-Feed \(RSS\)](#)
[Kommentare als RSS](#)
[WordPress.org](#)
[An/Abmelden für Artikel](#)