



KELTENHOF NEWSLETTER AUGUST 2011

Aller guten Dinge sind drei

An unsere Produkte stellen wir hohe Qualitätsansprüche. Dabei achten wir besonders auf feine Aromen und Wirkstoffe. Unsere Kräuter werden ganz jung geerntet. So auch die Pimpinelle, die Sie bei uns während der ganzen Sommersaison beziehen können.

Auf der Suche nach neuen Aromen sind wir in Frankreich bei einem 3-Sterne-Koch fündig geworden. Wir haben dort eine geniale Gemüse-Garigoule mit Kräutern und verschiedenen Wildblumen gegessen. So kamen wir auf den Geschmack der Löwenmäuler, der uns spontan begeistert hat. Unsere ersten Anbauversuche im Gewächshaus sind gut gelungen. Wir können Ihnen die Blüten in Schalen mit gemischten Farben anbieten. Allerdings sind die Mengen noch begrenzt, deshalb fragen Sie bitte rechtzeitig an.

Ein großer Wurf ist uns auch bei unserem neuen Mischsalat gelungen mit gebleichtem Endivien als Hauptkomponente. Dieser bekommt etwa 15 Tage vor Ernte die sogenannten Cloches aufgesetzt. Sie verhindern die Einlagerung von Chlorophyll und lassen die Blätter quasi "erbleichen", was bedeutet, dass sie gelb werden. Der Gelbanteil unserer Ware liegt bei bis zu 80 Prozent. Bei der neuen Mischung verwenden wir nur die knackig gelben Blätter. Sie ist bislang einmalig in Deutschland.



PRODUKTE

NEU Junge Pimpinelle als Solistin

In Kräutermischungen wie für die berühmte Grüne Soße ist Pimpinelle mit ihrem angenehm erfrischenden Aroma ein fester Bestandteil. Dabei kommt sie als Würzkraut auch allein ganz groß raus. Ein geniales Amuse bouche ist Wachtelei im Glas auf einem Pimpinelle-Radieschen-Salat. Dazu Frühlingszwiebeln, Radieschen und Minigurken fein raspeln, die Pimpinelle zupfen und klein hacken. Mit einer Vinaigrette aus Weißweinessig, Senf und Olivenöl mischen. Den Salat in Gläser verteilen und die wachweichen Eier darauf verteilen. Das Ei leicht anschneiden, damit sich das Eigelb mit dem Salat vermengt. Mit ihrem leicht gurken-ähnlichen Geschmack passt Pimpernelle hervorragend zu Fisch. Auch Lachsnudel mit kleingeschnittener Pimpinelle bestreut sind klasse.



VPE/Karton: 8 x 30 g Schale

NEU Löwenmäulchenblüten - einfach wunderschön

Neue Blüten braucht das Land. Löwenmäuler gehören zur Familie der Wegerichgewächse und sind als Zierpflanze sehr beliebt. Die Blüten sind essbar und zieren jeden Vorspeisenteller oder Salat. Servieren Sie knackfrisches Gemüse der Saison lauwarm und garnieren Sie diese Garigoule mit Kräutern und Löwenmaulblüten. Mit ihrer leicht bitteren Note passen sie aber auch gut zu Schokolade. Die damit gefüllten Blüten sind ein Gedicht. Man kann sie auch klein schneiden und zusammen mit fein geraspelter Schokolade unter Joghurt mischen und zu Orangenfilets servieren, die vorzugsweise mit Orangenlikör mariniert wurden.



VPE/Karton: 8 x 15 Blüten Schale

GENIAL Mischsalat Casablanca

Marokkanisch inspiriert ist dieser neue Mischsalat mit gelben Endivien, Blattpetersilie und jungem Mangold. Die frischen Farben verleihen dieser Mischung das gewisse Etwas. Der Salat schmeckt knackig-würzig. Genial zu gegrilltem Lamm und Rind. Oder Sie servieren ihn als Vorspeise mit gebratenen Wachteln, die mit dem klassischen Traditionsgewürz der marokkanischen Küche "Ras el Hanout" gewürzt sind.



VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel



[Keltenhof – jetzt auch bei Facebook](#)



Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link: [Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)

Keltenhof
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1
70794 Filderstadt

info@keltenhof.com
www.keltenhof.com

Tel. 0711 / 722577-0
Fax 0711 / 70796-86