



KELTENHOF NEWSLETTER DEZEMBER 2011

Frohe Weihnachten!

Mit einem herzlichen Weihnachtsgruß und den besten Wünschen für 2012 bedanken wir uns für Ihr Interesse am Keltenhof und das Vertrauen, das viele von Ihnen in uns setzen. Wir haben in diesem Jahr Höhen und Tiefen erlebt und freuen uns daher besonders, dass wir auf einen guten Saisonabschluss zurückblicken können. Über die kalte Jahreszeit werden wir Kräuter und Micro Leaf in Portugal anbauen. Wir freuen uns sehr auf diese Zusammenarbeit und werden Sie darüber auf dem Laufenden halten.



Ende Mai hatten wir ja unser neues Kühlhaus in Betrieb genommen, das in dieser Ausführung in der Branche noch nicht existiert. Dabei wird die Luftfeuchte in allen Räumen optimal gesteuert und Salate werden in kürzester Zeit auf eine Kerntemperatur von 3 Grad heruntergekühlt. Auch im Verlaufe der weiteren Produktion wird auf dem Keltenhof ausschließlich auf 3 Grad temperiertes Wasser eingesetzt. Durch diese Maßnahmen konnten wir die Qualität unserer Salate nochmals entscheidend verbessern. Sie sind knackiger und bleiben einfach länger frisch. Aber wir wollen uns auf unseren Lorbeeren nicht ausruhen und haben uns auch für das nächste Jahr wieder viel vorgenommen.

PRODUKTE

AKTUELL Bronzefenchel aus eigenem Anbau

Derzeit wächst der Bronzefenchel noch optimal bei uns unter Folientunnel auf. Wenn die Witterung es hier nicht mehr zulässt, werden wir Ihnen dieses Produkt weiterhin liefern können. Es stammt dann ebenfalls aus Portugal. Mit seinem feinen Anisaroma und seinen filigranen Blättchen passt Bronzefenchel jetzt hervorragend für die Festtagsküche. Er modernisiert eine klassische Vorspeise wie gebeizten Lachs mit Feldsalat und Chicorée. Setzt geniale Akzente bei saftigen Tranchen vom Steinbutt mit Bronzefenchel, Pfifferlingen und einer Wermut-Sahne-Sauce. Und präsentiert sich überraschend auch zum Abschluss beispielsweise mit einem winterlichen Früchtesalat von Dattel, Orange und Feige, dezent aromatisiert mit Bronzefenchel zu einer Vanillecreme.



VPE/Karton: 8 x 30 g Schale

RAFFINIERT Junge Blattsalate vom Keltenhof

Diese Salatmischung erfreut sich großer Beliebtheit. Die Kombination von Baby-Leaf-Salat, feinem gelben Frisée sowie als Julienne geschnittenem Radicchio und Zuckerhut schmeckt sehr erfrischend. Die knackigen Farben geben dieser Mischung auch optisch den richtigen Kick. Durch die feinen Bitterstoffe der Zichorien passt der Salat jetzt sehr gut in die Jahreszeit. Beispielsweise in einer kontrastreichen Vorspeise mit zartem Ziegenfrischkäse auf würziger Apfelpaste und knusprigem Kürbiskrokant. Außerdem bringt er als Beilage zu den klassischen Festtagsbraten etwas mehr Leichtigkeit ins Spiel.



VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel

EXKLUSIV Das Highlight der Top-Gastronomie zur Intergastra 2012

Ein Event der Superlative findet im Rahmen der Intergastra am Montag, den 13. Februar 2012, ab 18:00 Uhr im Möwenpick Hotel Stuttgart Airport statt. Dazu laden der Matthesverlag, die AHGZ, Burg Staufeneck sowie das Möwenpick Hotel am Airport Deutschlands Spitzenköche und Top-Gastronomen ein. Als Partner dieser Veranstaltung wird der Keltenhof eine Auswahl seiner Premiumprodukte präsentieren. Sternekoch Rolf Straubinger und seine Crew werden die mehr als 400 geladenen Gäste kulinarisch verwöhnen und dabei auch Keltenhof Produkte in der Menüfolge einsetzen. Erstklassiges Entertainment sowie ein Guinness Weltrekordversuch "Größtes Treffen der Sterneköche" setzen dieser Veranstaltung die Krone auf.



www.nacht-der-sterne.com



[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