

Falls der Newsletter nicht korrekt angezeigt wird, [klicken Sie bitte hier](#)



KELTENHOF NEWSLETTER AUGUST 2010

Neues vom Keltenhof

Unter der neuen Produktrange Keltenhof Manufaktur stehen für die anspruchsvolle Gastronomie ab sofort vier außergewöhnliche Aromasalze zur Verfügung, die mit größter Sorgfalt und in Handarbeit hergestellt werden. Das feine Meersalz kommt aus Tarragona und ist besonders reich an Mineralien und Spurenelementen. Oxalis, Rucola sowie die Blüten von Veilchen, Stiefmütterchen und Ringelblumen stammen selbstredend aus eigenem Anbau.

Sie werden kleingeschnitten und noch feucht mit dem Salz vermengt. Danach ruht die Mischung für ca. zwei Wochen, um dann wieder von Hand gründlich durchgearbeitet zu werden. Das Procedere wird insgesamt zehnmal wiederholt und diese Mühe lohnt sich. Die Salzkörner reifen langsam und nehmen die Aromen sehr gut auf. Die Salze würzen ungemein fein und verleihen vielen Gerichten eine einzigartige Note.



KELTENHOF
MANUFAKTUR

PRODUKTE

NEU Rucolasalz - herrlich mediterran

Rucola wächst auf dem Keltenhof im Freiland und wird wesentlich jünger geerntet als sonst üblich. Die Blättchen sind dadurch zarter und viel feiner im Aroma. Das Salz schmeckt sehr gut zu Eierspeisen aus der Pfanne, Bratkartoffeln sowie Steaks oder Gemüse vom Grill. Hervorragend gelingen auch Pasta oder Ravioli, die einfach in Olivenöl mit Chilischoten angeschwenkt werden. Dann mit Rucolasalz mischen und zum Schluss Pecorinospäne darüber streuen.



VPE Salz/Karton: 6 x 200 g Gläser
VPE Rucola: 4 x 250 g Beutel

NEU Oxalissalz - violettes Wunder

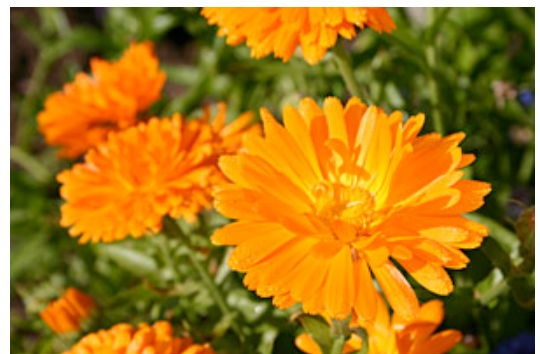
Die dunkelvioletten Blätter von rotem Oxalis färben das Salz nicht nur wunderschön, sondern verleihen ihm auch ein feinsäuerliches Aroma. Oxalissalz passt perfekt zu Fisch, sieht als Dekoration auf dem Tellerrand super aus und schmeckt genial zu Eis oder Parfait. Mit wenig Salz lassen sich so ganz tolle Effekte erzielen, die eine völlig neue Genusswelt eröffnen.



VPE/Karton: 6 x 200 g Gläser
VPE Oxalis: 8 x 15 g Schale

NEU Ringelblumensalz mit Ingwer - superfein

Eine perfekte Mischung, die geschmacklich sorgfältig ausbalanciert ist. Genial zu asiatisch inspirierten Gerichten mit Hähnchen- oder Schweinefilet mit oder ohne Kokosmilch und verschiedenem Gemüse. Das Salz macht auch Fischspießchen sehr pikant.



VPE/Karton: 6 x 200 g Gläser
VPE Ringelblüten: 8 x 10 Blüten Schale

NEU Blütensalz - kreativ

Die Blüten von Veilchen und Stiefmütterchen geben hier den Ton an. Durch die milde, blumige, leicht grasige Note passt das Salz hervorragend zu Carpaccio von Lachs, Thunfisch oder Rind. Es würzt auch Muschel- und Eiergerichte und sieht auf Quark und Frischkäse schön aus.

Unser Tipp als Dip: Tomaten, gelbe Parika, Lauchzwiebeln superfein hacken und mit Olivenöl, Pfeffer und Blütensalz würzen.



VPE/Karton: 6 x 200 g Gläser
VPE Veilchen: 8 x 35-45 Blüten Schale
VPE Stiefmütterchen: 8 x 10 Blüten Schale

SAISONAL Rattenschwänze - öfter mal was Neues

Als Rarität bietet der Keltenhof derzeit „Rattenschwänze“ an. Dieser etwas kurios anmutende Name steht für die Fruchtschoten von Radieschen. Der botanische Name lautet Raphanus sativus. Die jungen, saftigen Schoten schmecken roh pikant nach Rettich und eignen sich auch als Zugabe für einen aromareichen Mischsalat. In Butter und Öl gedünstet schmecken sie ausgezeichnet zu Tafelspitz oder als Gemüsebeilage bei Wokgerichten.

VPE/Karton: 8 x 125 g Schale



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