



## KELTENHOF NEWSLETTER NOVEMBER 2010

### Spezialitäten aus Südeuropa

Unsere Partner in Portugal und Spanien liefern jetzt aus-erlesene Spezialitäten, die mit größter Sorgfalt im Freiland angebaut werden. In den Wintermonaten herrschen dort noch bis zu sechs Sonnenstunden am Tag und sorgen für stabile, gesunde Pflanzen. In der Regel liegen die Tages-temperaturen zwischen 11 und 17 Grad, nachts sinken die Werte auf bis zu 5 Grad ab. Es herrschen also vergleichbare Klimabedingungen wie bei uns im Frühling. Die echte Brunnenkresse, auch Wasserkresse genannt, stammt im Winter aus einem Anbaugebiet bei Odemira, das sich etwa 200 km südlich von Lissabon befindet. Der feine Frisée wird in Küstennähe südlich von Tarragona angebaut. Der Arbeitsaufwand ist bei beiden Produkten hoch.

Beim Frisée bekommt jede Salatpflanze auf dem Feld etwa 10 Tage vor Ernte eine Haube, die sogenannte „Cloche“, aufgesetzt. Sie verhindert die Einlagerung von Chlorophyll und lässt die Blätter quasi „erbleichen“. Das Ergebnis ist ein Kopf mit einem wunderschön gelb gefärbtem Herz, das fast mehr als 30 Prozent ausmacht.



## PRODUKTE

### **NEU** Wasserkresse – gesunder Genuss

Wie der Name vermuten lässt, bevorzugt die Pflanze sauberes, langsam fließendes Wasser. Leider ist sie gerade deshalb so schwer zu kultivieren. Durch ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem hält unser portugiesischer Partner die Standorte extrem feucht. Zusätzlich werden die Pflanzen täglich mit Trinkwasser besprüht. Der Aufwand macht sich bezahlt. Unsere Wasserkresse verfügt über ein phantastisches Aroma und ist extrem vitamin- und mineralstoffreich. Bitterstoffe und ätherische Öle erhöhen den gesundheitlichen Wert zusätzlich. Wasserkresse bereichert alle Salate mit ihrem frischen Geschmack und lässt sich als feine Vorspeise super mit pochiertem Wachteilei oder Carpaccio vom gegarten Kalbstafelspitz kombinieren. Und schmeckt ebenso köstlich als Suppe wie als Pesto zu Pastagerichten.

VPE/Karton: 4 x 250 g Schale



### **SAISONAL** Feiner Frisée – eine echte Rarität

Frisée zählt wie Endivien und Radicchio zur Familie der Zichorien. Alle drei schmecken herzhaft und sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Die Vorfahrin ist übrigens die bei uns weit verbreitete Wegwarte. Mit gelbem Frisée bieten wir Ihnen ein Produkt von außergewöhnlicher Klasse. Bei den ausgesucht schönen Köpfen verarbeiten wir nahezu ausschließlich die gelben Herzblätter, die schonend und sorgfältig gewaschen werden. So können Sie Blatt für Blatt dekorieren, anrichten oder zu genialen Vorspeisen verarbeiten. Die gelben, gefiederten Blättchen peppen jede Salatmischung auf.

VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel



### **SAISONAL** Lollo – und sonst gar nichts

In den Wintermonaten von November bis Dezember wachsen Lollo Biondo und Lollo Rosso im Süden des Roussillon im Freiland. Der Anbau erfolgt nach den gleichen Kriterien und Richtlinien wie bei uns. Die Salatköpfe werden bei uns nur geputzt und gewaschen und stehen Ihnen als hochwertiges Rohprodukt zur Verfügung. Zu den inneren Werten zählen die Vitamine A und B, dazu Kalium, Kalzium, Folsäure und Eisen. Nutzen Sie die Chance, Ihren Gästen diese wohl-schmeckenden, gesunden Salate zu servieren. Sie verwerten dabei 100 Prozent und sparen viel Zeit.

VPE/Karton: 250 g Beutel



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](mailto:info@keltenhof.com)  
[www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com)

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