

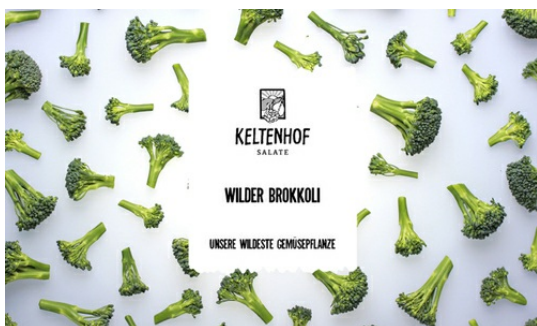
# NEWSLETTER

## Keltenhof Newsletter 2017

### Keltenhof Website mit neuem Design

Ab sofort hat die Website vom Keltenhof ein neues Gesicht und präsentiert sich jetzt noch moderner, informativer und kundenorientierter. Der Look der neuen Website: klar und aufgeräumt. Durch die umfangreiche Umgestaltung hat die Website [www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com) nicht nur ein noch schickeres Design bekommen, sondern auch neue qualitative Inhalte.

Mit der komplett umgestalteten Website bieten die Salatspezialisten des Keltenhofs Ihnen einen überarbeiteten, frischen Zugang zu ihrem Unternehmen und Produkten. Ansprechende Bilder, Videos und Produktbeschreibungen vermitteln ein enges Gefühl der Produktverbundenheit und erleichtern das Navigieren durch die Website erheblich. „Der Keltenhof steht für hochqualitative Salatinnovationen in nachhaltigem Anbau. Dieses Motto haben wir versucht in unsere neue Website einzuarbeiten“ sagt Gerhard Daummüller. Durch aktuelle Angebote und wöchentlich aktualisierte Verfügbarkeitslisten sind Sie immer auf dem aktuellen Stand und können Ihre Bestellungen optimal planen. Dies sind nur einige Beispiele, was es auf dem neuen Internet-Auftritt vom Keltenhof zu entdecken gibt. Schauen Sie einfach selbst, hier auf [www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com).



### Aktuell

#### Wilder Brokkoli

Wilder Brokkoli vom Keltenhof ist unendlich viel zarter und geschmacksintensiver als sein handelsübliches Pendant. Das feine Spargelaroma des ursprünglichen Wildgemüses steckt im Stiel und in den frischgrünen Röschen. Unsere Variante ist besonders gut geeignet für Snacks, sowie reichhaltige Salate oder zartes Wok-Gemüse.

## Micro Peashoots

Von so viel Zartheit und Aroma träumt jede Prinzessin auf der Erbse: Nach ausführlichen Tests haben wir uns auf dem Keltenhof für eine Erbsensorte entschieden, die sich für die Ernte in einem sehr frühen Stadium besonders gut eignet. Die winzigen Micro-Triebe sind saftig, geschmacksintensiv und außerdem ein wahrer Augenschmaus. Ihre lichtgrünen Ringellöckchen sehen im Salat besonders hübsch aus, eigenen sich aber ebenso perfekt als raffinierte Dekoration für Suppen, Smoothies und mehr.



---

## Save the date: Chef-Sache & Berlin Chefsdays

### Chef-Sache

Das größte und bedeutendste Avantgarde Cuisine Festival dieses Jahres findet am 17. & 18.09.2017 in den alten Schmiedehallen in Düsseldorf statt. Sensationelle Kochsessions und hochkarätig besetzte Diskussionsrunden definieren die Zukunft der Branche. Neben internationalen Sterneköchen und der School of Wine hat auch der Keltenhof einen Stand auf der begehrten Show. Tickets und weitere Informationen erhältlich auf [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

### Keltenhof meets Foodsymposium - Chefsdays

Vom 11. bis 12. September 2017 wird die Bundeshauptstadt zum Hotspot der kulinarischen Elite! Bei den Chefsdays treffen über 2000 engagierte und begeisterte Köche auf Fachvorträge und das Neueste aus der Welt der Gastronomie. Werdet Teil dieses phänomenalen Events und sichert euch eure Tickets auf: [www.chefdays.de/](http://www.chefdays.de/)

---

## Neue Projekte



Hier auf dem Keltenhof wird ständig nach neuen Innovationen gesucht. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Destilliererei Monkey47 im Schwarzwald haben wir gelernt, dass Gin nicht gleich Gin ist. Ebenso ist das beliebteste Mischgetränk des Gins, das Tonic Water, nicht gleich Tonic Water. Industriell erhältlichen Tonic Water mangelt es oft an frischem natürlichem Geschmack und ist meist klebrig-süß. Der Keltenhof hat sich als Ziel gesetzt ein eigenes Tonic Water aus frischen Kräutern vom Keltenhof zu entwickeln.

Falls Sie eigene Anregungen und Ideen dazu besitzen können sie diese gerne an [info@keltenhof.com](mailto:info@keltenhof.com) schicken.

---