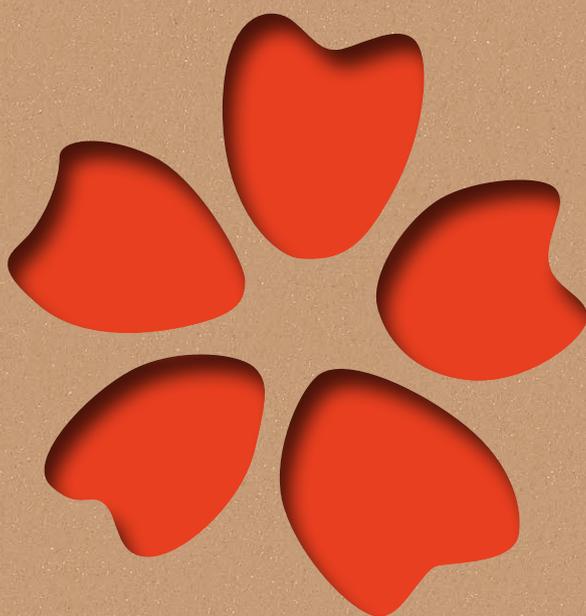




KELTENHOF



Catalogue saveurs

Numéro 4

Légumes sauvages, salades sélectionnées, d'herbes aromatiques sauvages
et des prés, de fleur comestibles et bien plus encore ...

Bienvenue chez Keltenhof ! Depuis plus de 25 ans, nous sommes synonymes de produits innovants dans le domaine des salades et proposons une large gamme de salades, d'herbes aromatiques et de légumes prêts à cuisiner d'une qualité exceptionnelle.

Notre production durable et notre excellent service font de nous le partenaire idéal pour la bonne gastronomie.

La famille Daumüller et son équipe

Légumes sauvages ⁽¹²⁾ Jeunes pousses ⁽¹³⁾
Herbes aromatiques sauvages ⁽¹⁴⁾ Fleurs ⁽¹⁵⁾ Micro-pousses ⁽¹⁶⁾
Spécialités ⁽¹⁷⁾ Épinards ⁽¹⁷⁾ Salades vertes ⁽¹⁸⁾
Mélanges de salades ⁽¹⁸⁾ Herbes aromatiques culinaires ⁽¹⁹⁾
Vinaigrettes ⁽¹⁹⁾ Vinaigres ⁽¹⁹⁾





Le Keltenhof est synonyme de qualité supérieure et de diversité innovante, des salades tendres aux légumes sauvages en passant par les herbes aromatiques et les fleurs comestibles. Ce qui nous rend si particuliers, c'est la combinaison de notre savoir-faire artisanal, de notre culture durable et de notre transformation douce.



Notre philosophie repose sur une fraîcheur maximale, que nous garantissons grâce à une culture minutieuse, une production ultramoderne et une logistique bien pensée avec une chaîne du froid ininterrompue jusqu'au client. Notre propre culture, réalisée avec beaucoup de doigté, d'expérience et un travail manuel intensif, nous permet de contrôler la qualité de nos produits, de la semence à la récolte, et de répondre avec souplesse aux besoins de nos clients. Notre technologie de lavage unique, qui non seulement nettoie nos produits avec le plus grand soin, mais les sèche également en douceur, ainsi que leur transport rapide dans les 24 heures, préservent leur qualité et leur fraîcheur même après la récolte. Une différence que l'on peut voir, sentir et goûter.

UNE QUALITÉ QUI SE GOÛTE



DE AMARANTE À VERVEINE CITRONNELLE

Notre assortiment reflète toute la diversité de la nature : des jeunes feuilles tendres de nos salades Baby Leaf, qui séduisent par leur texture fine, aux herbes sauvages aromatiques, qui confèrent à chaque composition une note incomparable. Les micro-feuilles surprennent par leur arôme intense sur une surface minimale, tandis que les fleurs comestibles, avec leurs couleurs vives, apportent une touche originale non seulement sur le plan visuel, mais aussi gustatif. Notre chou frisé séduit par ses notes de noisette et d'épices, tandis que les jeunes pousses d'épinards se distinguent par leur texture délicate et leur goût raffiné.

Chaque produit est soumis à un processus de culture minutieux, au cours duquel chaque plante reçoit l'attention qu'elle mérite. Les délices sont récoltés avec beaucoup de doigté, lavés et emballés avec soin, prêts à être transformés en œuvres d'art culinaires par les mains des meilleurs chefs.









DANS LA NATURE, AVEC LA NATURE

La durabilité est un élément central de notre philosophie d'entreprise. Nous pratiquons une agriculture durable qui inclut des méthodes respectueuses de l'environnement pour la culture et la récolte de nos produits. Nous veillons à utiliser des engrais écologiques afin d'augmenter la capacité de stockage du sol. Pour protéger la santé des plantes, nous utilisons des substances naturelles telles que des extraits végétaux, des poudres de roche et des micro-organismes efficaces. Des mesures préventives biologiques (auxiliaires) ou biotechniques (filets) complètent notre approche.

Notre gestion énergétique bénéficie de la récupération de chaleur provenant de nos chambres froides et de nos installations solaires sur plus de 3 000 m² de toiture. L'eau de lavage issue de notre production est filtrée, puis acheminée vers un étang spécialement aménagé et sert à l'irrigation des champs. Les nombreuses haies et plantations d'arbustes ainsi que les bandes fleuries de nos champs offrent aux insectes, aux oiseaux et aux petits mammifères des habitats dont ils ont grandement besoin.



Nous examinons également régulièrement nos emballages d'un œil critique. Nous avons ainsi pu réduire au minimum l'épaisseur de nos films et donc diminuer au maximum la quantité de matériaux utilisés et le poids. Nous utilisons du PET recyclé pour nos barquettes, ce qui nous permet d'atteindre un niveau de durabilité relativement élevé pour nos emballages.



LES PRODUITS KELTENHOF
DANS LA CUISINE



CRUE, CUITE À LA VAPEUR, RÔTIE, MIJOTÉE ET BIEN PLUS ENCORE

Nos fines herbes, légumes sauvages et salades
sont de véritables talents exceptionnels
et peuvent être utilisés de multiples façons.



Nos salades, herbes et fleurs raffinées ouvrent une multitude de possibilités culinaires. Leur qualité exceptionnelle, leur saveur délicate et leur structure filigrane en font des ingrédients précieux pour les plats sophistiqués, de la haute cuisine classique à la cuisine avant-gardiste innovante.

PRÉPARATION RAFFINÉE

Les salades baby leaf telles que le mizuna ou les bettes sont particulièrement adaptées aux préparations chaudes. Sautées rapidement au wok ou dans du beurre noisette, elles développent leurs notes de noisette et épicées. Le brocoli sauvage et le chou-fleur sauvage peuvent être blanchis ou cuits à la vapeur pour conserver leur texture tendre. Les techniques modernes telles que la cuisson sous vide à basse température soulignent également les arômes délicats des jeunes légumes.



PUR ET AUTHENTIQUE : LE GOÛT DE LA NATURE

De nombreux produits Keltenhof séduisent déjà à l'état brut par leur arôme intense. Les micro-pousses telles que le shiso rouge, le chou frisé, la coriandre, le pak choï ou encore la mâche attirent le regard et apportent une touche aromatique parfaite aux amuse-bouches ou en guise de garniture finale des plats principaux. Les compositions raffinées à base d'herbes sauvages dévoilent tout leur arôme dans des salades épurées ou des vinaigrettes légères – un véritable hommage à la diversité de la nature.



DES FLEURS COMESTIBLES POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

Nos fleurs colorées sont bien plus qu'une simple décoration. Leurs arômes subtils, allant du sucré au poivré, apportent une touche particulière aux desserts, salades ou cocktails. Les pensées ou violettes confites agrémentent les mets sucrés, tandis que les tagètes, avec leur piquant épicé, apportent la touche finale aux tapas ou au ceviche.

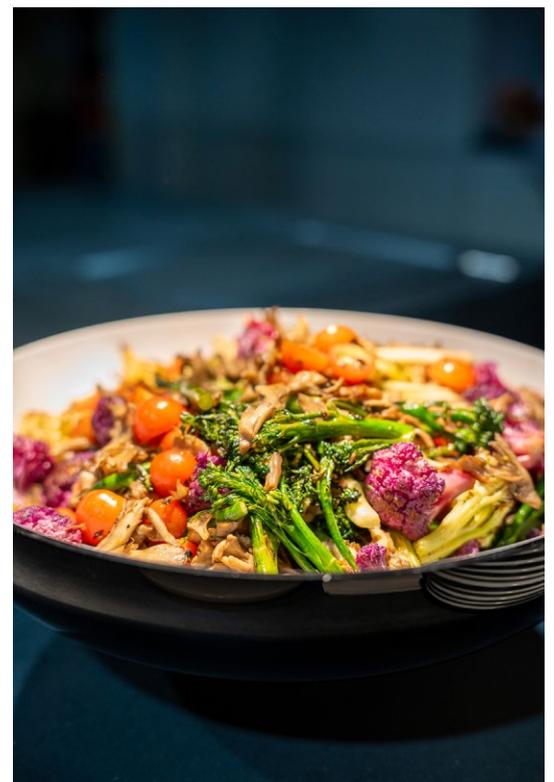
INSPIRÉ PAR LA CUISINE EXPÉRIMENTALE

La cuisine expérimentale de Keltenhof donne régulièrement naissance à de nouvelles idées pour une utilisation créative des produits. Jus et smoothies aux micro-feuilles ou au chou frisé, beurres aromatisés aux fleurs ou sorbets aux herbes sauvages : les combinaisons sont aussi variées que la nature elle-même.

PETITE QUANTITÉ, GRAND EFFET

Un principe de la haute cuisine est le suivant : moins, c'est plus. En particulier avec les micro-feuilles, quelques plantes suffisent souvent pour rehausser l'aspect et le goût des plats. Les arômes intenses de l'oxalis rouge, du micro pak choi ou des feuilles de pois apportent une touche particulière aux entrées raffinées ou aux canapés.

Avec leur fraîcheur et leur qualité incomparables, nos produits ne sont pas seulement des ingrédients, mais aussi une source d'inspiration pour les cuisiniers qui travaillent avec le souci du détail et le respect de la nature.





LÉGUMES SAUVAGES

Bimi® Brocoli sauvage violet

Tout aussi noiseté, sucré et aromatique que son cousin vert !

(1243) 300 g / UV 4 barquettes



Bimi® Broccoli sauvage

Nettement plus tendre, plus doux et plus goûteux que son parent domestiqué largement répandu.

(231) 1500 g / UV 1 carton

(237) 300 g / UV 4 barquettes



Mini radis

Mangez bien tout : Nos petites racines de radis douces sont rouge vif et très offensées si l'on ne consomme pas leurs feuilles délicatement épicées !

(292) 15 unités / UV 8 barquettes



Fenouil sauvage baby

Délicat, croquant et sucré. Le fenouil sauvage baby vient compléter notre gamme de légumes sauvages.

(1179) 12 unités / UV 4 barquettes



Chou-fleur sauvage

Notre chou-fleur est apprécié par bon nombre de gens qui n'aiment pas le chou-fleur.

(423) 1500 g / UV 1 carton

(239) 300 g / UV 4 barquettes



Chou-fleur sauvage rose

Tout aussi savoureux que notre classique, mais en rose !

(232) 300 g / UV 4 barquettes



Pak choï sauvage

Juteux, frais et croquant : voilà comment se présente notre pak choï sauvage.

(1262) 125 g / UV 4 barquettes

(1263) 250 g / UV 2 barquettes



Romanesco sauvage

Le romanesco sauvage est une variante du romanesco classique et lui ressemble par sa couleur, sa forme et son goût.

(271) 300 g / UV 4 barquettes



Chou-navet sauvage

Un autre légume sauvage parmi nos légumes, un régal pour les yeux et les papilles.

(755) 12 unités / UV 2 barquettes



JEUNES POUSSES

Jeunes pousses de chou kale vert

Les jeunes pousses de chou kale du Keltenhof constituent un accompagnement savoureux ou un complément agréable ...

(118) ⊗ 250 g / UV 4 sachets



Jeunes pousses de chou kale rouge

... à une infinité de plats.

(119) ⊗ 250 g / UV 4 sachets



Jeunes pousses de blettes rouge

Douces et juteuses. La belle coloration fait de chaque salade un ornement.

(975) ⊗ 250 g / UV 6 sachets



Jeunes pousses de mizuna

Le goût relevé légèrement poivré apporte une petite note exotique.

(848) ⊗ 200 g / UV 4 sachets



Jeunes pousses de mizuna rouge

Croisement savoureux entre le mizuna vert et la moutarde.

(921) ⊗ 200 g / UV 4 sachets



Mélange de jeunes pousses

Jeunes pousses de mizuna, jeunes pousses de tatsoï, jeunes pousses de moutarde rouge, jeunes pousses de blette rouge, jeunes pousses de chou kale, jeunes pousses de pak choï, roquette, jeunes pousses d'épinard ; en proportions variables.

(56) ⊗ 250 g / UV 6 sachets

(55) ⊗ 500 g / UV 2 sachets

(1700) ⊗ 75 g / UV 8 barquettes



Salade de jeunes pousses aux fleurs

Jeunes pousses de mizuna, jeunes pousses de tatsoï, jeunes pousses de pak choï, jeunes pousses de MOUTARDE rouge, jeunes pousses de blette rouge, jeunes pousses d'épinard, jeunes pousses de chou kale, roquette, fleurs comestibles ; en proportions variables.

(543) ⊗ 125 g / UV 8 sachets



Mélange de salades « Little Champ »

Jeunes pousses de batavia, jeunes pousses de mizuna, jeunes pousses de tatsoï, jeunes pousses de pak choï, jeunes pousses de blette rouge, roquette, jeunes pousses d'épinard ; en proportions variables.

(235) ⊗ 900 g / UV 1 sachets



Mélange de salades « Superfood-Mix »

Épinards, cresson de fontaine / cresson de terre, chou kale ; en proportions variables

(537) ⊗ 125 g / UV 8 sachets

(536) ⊗ 250 g / UV 6 sachets



HERBES AROMATIQUES SAUVAGES

Fenouil commun

L'herbe filigrane a un goût surprenant de réglisse.

(4202) 30 g / UV 8 barquettes



Pimprenelle

Développe des arômes de concombre et de graines de potiron avec une légère note résineuse.

(4203) 30 g / UV 8 barquettes



Achillée millefeuille

Les feuilles effilées déploient un charme âpre avec une légère note de camomille.

(4205) 30 g / UV 8 barquettes



Stellaire intermédiaire

L'odeur des prés fraîchement tondus fusionne avec l'arôme délicat de jeunes épis de maïs.

(519) 40 g / UV 8 barquettes



Cresson de fontaine

Ceux qui y goûtent comprennent immédiatement la différence.

(437) 200 g / UV 4 sachets



Le mélange d'herbes aromatiques des prés

Jeunes pousses de chou kale, roquette, cresson, pousses de pois, fenouil bronze, mitsuba, pimprenelle, mouron des oiseaux, achillée millefeuille, oseille sanguine, oxalis. Mélangé frais, en proportions variables selon la saison.

(521) 250 g / UV 2 sachets



Salade d'herbes aromatiques sauvages

Jeunes pousses d'épinard, jeunes pousses de mizuna, roquette, jeunes pousses de tat-soï, jeunes pousses de chou kale, jeunes pousses de MOUTARDE rouge, jeunes pousses de blette rouge, pousses de pois, fenouil bronze, oseille, mitsuba, mouron des oiseaux, cresson, pimprenelle, achillée millefeuille, fleurs comestibles. Mélangée fraîche, en proportions variables selon la saison.

(520) 250 g / UV 2 barquettes

(522) 75 g / UV 8 barquettes



FLEURS

Mélange de fleurs

Varie à chaque fois en fonction des disponibilités

4111 15g / UV 8 barquettes



Fleurs de bourrache officinale

Évoquent clairement la fraîcheur du concombre, tout en étant bleues.

4107 35 unités / UV 8 barquettes



Pâquerettes

Les jeunes corbeilles de fleurs se caractérisent par leur bel arôme de noix.

4105 15 unités / UV 8 barquettes



Tagettes

Des petites têtes ébouriffées originales aux arômes d'anis et d'aspérule.

4106 10 unités / UV 8 barquettes



Bleuets

La couleur rayonnante rencontre le goût sobre de céréales fraîches.

4118 15 unités / UV 8 barquettes



Mufliers

Une nature charmante à la note fondante.

4117 15 unités / UV 8 barquettes



Micro tagettes aromatiques

Aussi parfumée que sa grande cousine. Malgré sa petite taille, son intensité aromatique est loin d'être négligeable.

4142 36 unités / UV 8 barquettes



Souci officinal

Une flatterie colorée douce-amère à l'arôme vitalisant de citron.

4109 10 unités / UV 8 barquettes



Pensée des jardins

Le parfum délicat de violette vient couronner de nombreuses idées culinaires sucrées.

4108 10 unités / UV 8 barquettes



Violette

Candie ou naturelle : Les violettes font partie des fleurs comestibles les plus connues.

4104 35 unités / UV 8 barquettes



MICRO-POUSSES

MG Mélange gourmand

Micro-pousses d'herbes aromatiques de grande qualité sur nattes de chanvre et de terre compostables : radis, MOUTARDE, mizuna, pois, tournesol, amarante.

(1187) 6 plaques par carton



MG Mélange premium

Micro-pousses d'herbes aromatiques de grande qualité sur nattes de chanvre et de terre compostables : radis, ciboulette à l'ail, fenouil, coriandre, radis blanc, capucine.

(1188) 6 plaques par carton



Micro oseille sanguine

Un baiser acidulé pour tous les becs fins.

(512) 25 g / UV 8 barquettes



Micro mâche

Les petits maîtres du bon goût diffusent un doux arôme de noix.

(518) 30 g / UV 8 barquettes



Micro kale

Légèrement amer, un goût de noix prononcé, avec de fines notes aux nuances sucrées.

(514) 40 g / UV 8 barquettes



Micro capucine – feuilles

On ne peut pas faire plus corsé en cresson.

(538) 25 g / UV 8 barquettes



Micro coriandre

Arôme frais de coriandre avec de fines feuilles vertes.

(4228) 30 g / UV 8 barquettes



Micro-pousses de petits pois

Chaque princesse au petit poids rêve d'autant de tendreté et d'arôme.

(562) 40 g / UV 8 barquettes



Micro moutarde rouge

Goût puissant de moutarde, agréablement épicée et merveilleusement rafraîchissante.

(502) 40 g / UV 8 barquettes



Micro shiso

L'herbe aromatique japonaise aux notes de menthe, citron, coriandre et anis est encore très peu connue en Allemagne.

(583) 30 g / UV 8 barquettes



Micro pak choï

Saveur fraîche et juteuse de chou doux et aromatique, relevée d'une légère note moutardée.

(482) 40 g / UV 8 barquettes



Micro amarante rouge

Goût proche de l'épinard, un peu plus terreux.

(503) 30 g / UV 8 barquettes



Micro roquette

Douces notes de roquette en format micro avec des feuilles vert vif.

(481) 35 g / UV 8 barquettes



Micro mélisse citronnée

Fines notes citronnées, légèrement sucrées et délicatement amères.

(483) 25 g / UV 8 barquettes



Micro herbes aromatiques des prés

Micro-pousses de mizuna, micro-pousses de MOUTARDE rouge, micro-pousses de tat-soï, micro-pousses de chou kale rouge, micro-pousses de chou kale vert, micro-pousses de Bulls Blood, micro-pousses d'oseille sanguine ; en proportions variables.

(504) 40 g / UV 8 barquettes



Mini mélange d'herbes aromatiques

Mouron des oiseaux, achillée millefeuille, fenouil bronze, pimprenelle, oxalis rouge, oxalis vert, capucine, chou kale, mizuna, pak choï, micro-pousses d'oseille sanguine ; en proportions variables.

(297) 30 g / UV 8 barquettes



SPÉCIALITÉS

Feuilles d'oxalis verte

Une douche surprise citronnée pour le palais.

(4115) 15 g / UV 8 barquettes



Feuilles d'oxalis rouge

Notes virtuoses de rhubarbe, de cassis et de framboises.

(4114) 15 g / UV 8 barquettes



Peashoots / pousses de petits pois

Le goût croquant et tendre de jeunes légumes donne envie d'en mettre partout.

(847) 200 g / UV 4 sachets



Feuilles de tagètes

Feuilles de fleurs fraîches de tagètes à l'arôme d'aspérule et d'anis apportent à tous les plats une note épicée raffinée.

(291) 25 g / UV 8 barquettes



Champignon dansant apprivoisé

Il ne sait malheureusement pas danser, mais il n'en est que meilleur. Maïtake de grande qualité issu d'une culture contrôlée en Allemagne.

(1267) 250 g / UV 4 barquettes



Verveine citronnelle

Agrume et menthe ne stimulent pas la seule imagination du barmaid passionné.

(4207) 25 g / UV 8 barquettes



ÉPINARDS

Jeunes pousses d'épinards

Idéales pour les mélanges raffinés de salades. Parfaites aussi en solo.

(1741) 250 g / UV 6 sachets



Jeunes épinards

Le délice vert foncé intense conserve également son croquant délicat dans le wok.

(258) 500 g / UV 4 sachets



SALADES VERTES

Mâche

Pas seulement pour les amateurs de contes : Raiponce en pleine forme.

(121) ⊗ 250 g / UV 6 sachets



Frisée fine jaune (60%)

Principalement jaune dorée, et de ce fait particulièrement tendre et douce : Notre frisée est absolument unique.

(134) ⊗ 250 g / UV 4 sachets



Lollo biondo feuilles entières

Notre lollo est la meilleure. Qu'elle soit blonde...

(337) ⊗ 250 g / UV 5 sachets



Lollo rosso feuilles entières

... ou rousse.

(845) ⊗ 500 g / UV 4 sachets



Roquette

La roquette est une salade à la mode depuis une éternité déjà. Et nous misons ici depuis toujours sur la classe au lieu de la masse.

(344) ⊗ 250 g / UV 6 sachets

(1710) ⊗ 75 g / UV 8 barquettes



MÉLANGES DE SALADES

Jeunes salades vertes

Jeunes pousses de mizuna, jeunes pousses de tatsoï, jeunes pousses de pak choï, jeunes pousses de MOUTARDE rouge, jeunes pousses de chou kale, jeunes pousses de blette rouge, jeunes pousses d'épinard, roquette, frisée coupée grossièrement, radicchio, endive, chicorée pain de sucre ; en proportions variables.

(106) ⊗ 250 g / UV 4 sachets



Salade mixte « Neapel »

Chicorée pain de sucre, endive, frisée coupée grossièrement, radicchio, roquette ; en proportions variables.

(50) ⊗ 500 g / UV 2 sachets



Salade mixte « Rapunzel »

Jeunes pousses d'épinard, mâche, frisée jaune, radicchio, jeunes pousses de blette rouge ; en proportions variables.

(676) ⊗ 500 g / UV 2 sachets



Salade mixte « Saison »

Lollo Bionda, Lollo Rossa, frisée coupée grossièrement, chicorée pain de sucre, endive, jeunes pousses de blette rouge, jeunes pousses de batavia, jeunes pousses d'épinard, mâche ; en proportions variables.

(368) ⊗ 1000 g / UV 3 sachets



Salade mixte « Venetia »

Chicorée pain de sucre, endive, frisée coupée grossièrement, radicchio ; en proportions variables.

(53) ⊗ 1000 g / UV 3 sachets

(554) ⊗ 250 g / UV 6 sachets



HERBES AROMATIQUES CULINAIRES

Basilic

(4050) 100 g / UV 8 barquettes

Aneth

(4061) 100 g / UV 8 barquettes

Estragon

(4053) 100 g / UV 8 barquettes

Sauce verte

Mélange d'herbes composé de fenouil bronze, pimprenelle, persil, cerfeuil, oseille, ciboulette, cresson, bourrache, estragon ; en proportions variables.

(8) 250 g / UV 4 barquettes

Cerfeuil

(4054) 100 g / UV 8 barquettes

Coriandre

(4055) 100 g / UV 8 barquettes

Livèche

(4083) 100 g / UV 8 barquettes

Marjolaine

(4056) 100 g / UV 8 barquettes

Menthe

(4057) 100 g / UV 8 barquettes

Origan

(4058) 100 g / UV 8 barquettes

Persil haché

(72) 100 g / UV 1 barquette

(675) 500 g / UV 1 barquette

Persil plat

(4063) 100 g / UV 8 barquettes

Persil frisé

(4062) 100 g / UV 8 barquettes

Romarin

(4059) 100 g / UV 8 barquettes

Sauge

(4060) 100 g / UV 8 barquettes

Ciboulette

(4064) 100 g / UV 8 barquettes

Ciboulette roulé

(70) 100 g / UV 1 barquette

(671) 500 g / UV 1 barquette

Thym

(4065) 100 g / UV 8 barquettes

Mélisse officinale

(4066) 100 g / UV 8 barquettes

Thym citron

(4067) 100 g / UV 8 barquettes

VINAIGRETTES

Vinaigrette « Balsamique »

(791) 500 ml / UV 1 unité

(790) 75 ml / UV 10 unités

Vinaigrette « Yaourt »

(92) 10 × 100 ml / UV 10 unités

(93) 500 ml / UV 1 unité

Vinaigrette « Française »

(95) 500 ml / UV 1 unité

Vinaigrette « Herbes aromatiques »

(90) 10 × 100 ml / UV 10 unités

(91) 500 ml / UV 1 unité

VINAIGRES

Vinaigres Keltenhof

Découvrez les vinaigres vieillis en fût avec des herbes Keltenhof sélectionnées ! Ces délices aromatiques sont soigneusement fermentés selon une ancienne tradition, en collaboration avec *Theo der Essigbrauer*.

Vinaigre balsamique au fenouil bronze
Vieilli en fût de chêne

(776) 200 ml / UV 8 bouteilles

Vinaigre balsamique à l'ortie indienne
Vieilli en fût de chêne

(775) 200 ml / UV 8 bouteilles

Vinaigre balsamique à la violette
Vieilli en fût de cassis

(817) 200 ml / UV 8 bouteilles

Vinaigre balsamique à la verveine
Vieilli en fût de chêne

(774) 200 ml / UV 8 bouteilles





NOUS VOUS FOURNISSONS LES RÉPONSES

Vous souhaitez savoir comment nous cultivons notre cresson de fontaine ? Ou bien comment est préparé le smoothie peashoot-ananas-fruit de la passion ? Nous répondons volontiers personnellement à ces questions ainsi qu'à toutes les autres sur les herbes aromatiques, salades et légumes sauvages originels de Keltenhof. Naturellement, nos collaborateurs se tiennent également à votre entière disposition pour vous conseiller en détails sur nos produits. Un appel ou un e-mail suffit. Nous vous attendons avec plaisir !

UNE COOPÉRATION PORTE SES FRUITS

De nombreux produits Keltenhof sont disponibles toute l'année. Durant la saison froide de l'année en Allemagne, les herbes aromatiques, salades et légumes sont cultivés dans le respect de nos règles dans le sud de l'Europe, où le climat est doux et ensoleillé. Nos partenaires de coopération sont eux-mêmes des producteurs aux exigences pointues. La coopération dans un climat d'entière confiance est devenue depuis longtemps déjà une amitié précieuse ponctuée d'échanges d'expériences animés.

Vous trouverez la liste de disponibilités actuelle de la gamme Keltenhof et encore bien plus d'informations précieuses sur notre site internet www.keltenhof.com



Keltenhof Frischprodukte GmbH
Keltenhof 1 · 70794 Filderstadt · Allemagne
Tél. : +49 (0)711 / 72 25 77-0
www.keltenhof.com · info@keltenhof.com