KELTENHOF

SALATE

NEU, STARK UND KANN ALLES:

SUPERFOOD-MIX

VOM KELTENHOF

NEU, STARK UND KANN ALLES:
DER SUPERFOOD-MIX VOM KELTENHOF

Unsere jüngste kulinarische Erfindung hat einen extra Tusch verdient: TUSCH! Kale+Spinat+Wasserkresse heisst die Formel für den starken SUPERFOOD-MIX vom Keltenhof. Die herbe Nussigkeit des Kale, die saftige Milde des Spinats und die zarte Schärfe der Wasserkresse verbinden sich in der neuen Keltenhof-Zaubermischung zu einer außergewöhnlichen und sehr harmonischen Geschmackskomposition. Perfekt für Wok-Gemüse, würzige Kräutercremesuppen und Quiche, für superleckere Smoothies und ganz besondere Salate mit Supermodel-Qualitäten. Denn der SUPERFOOD-MIX macht auch optisch eine Menge her. Ausprobieren, ausflippen (vor Begeisterung natürlich) und Superkräfte entwickeln!

Bald erhältlich!

KELTENHOF
SALATE

SCHON PROBIERT?

Rezeptvorschläge für den Superfood-Mix

QUICHE

Willst eine gute Quiche du backen, musst du haben
7 Sachen: Eier und Mehl, Butter und Salz,
Sahne und Käse – und eine Portion Superfood-Mix.
Reimt sich zwar nicht, schmeckt aber toll.

SALAT

In 3 Minuten zum Salat-Superstar:
1 – Superfood-Mix in einer Schüssel anrichten.
2 – Lieblingsdressing unterheben.
3 – Servieren und tosenden Beifall ernten.

SUPPE

Diese Suppe löffelt jeder gerne aus: Superfood-Mix mit Kartoffeln und Sahne zu einem würzigcremigen Suppentraum verarbeiten.
Für die Garnitur frische Blättchen verwenden.

WOK-GEMÜSE

Super-Kick für Wok-Gerichte: Die kräftige Struktur der Blattgemüse sorgt dafür, dass sie auch beim Erhitzen im Wok ihren Biss behalten.

SMOOTHIE

Superfood-Mix mit Früchten und/oder Fruchtsaft deiner Wahl pürieren, trinken, staunen – und dann nix wie los und Berge versetzen!

KELTENHOF
SALATE