

## "NEU" Gefriergetrocknete, gerebelte Kräuter und Spezialitäten vom Keltenhof



### KALE GRÜN (Art. Nr. 760)

Kale ein Superfood der heute nicht mehr fehlen darf. Die jungen milden Grünhohlblätter sind richtige Kraftpakete die auf unserem wunderbaren Filderboden zur perfekten Größe gewachsen sind und mit viel Würze und Geschmack punkten können.

#### WIE SCHMECKT 'S

Nussig und würzig mit feinen Kohl Noten.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Der Kale kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird der Kale noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### BRONZEFENHEL (Art. Nr. 761)

Der Bronzefenchel kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### WIE SCHMECKT 'S

Feine Süße mit kräftigen Lakritz Noten.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Der Bronzefenchel kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird der Bronzefenchel noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### SPINAT (Art. Nr. 762)

Einer unserer Besten mit viel Liebe und Sorgfalt aufgezogen, in bester Qualität geerntet und durch das Gefriergetrocknen veredelt.

#### WIE SCHMECKT 'S

Nussig mild mit typischem Spinatgeschmack.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Der Spinat kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird der Spinat noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### KAPUZINERKRESSE (Art. Nr. 765)

Darf's noch etwas Schärfe sein? Wenn Ja dann ist der Griff zur Kapuzinerkresse nicht weit. Vielen ist sie ja bereits schon mal aufgefallen mit ihren leuchtend roten Blüten und dem Saftig grünen Blattwerk hinter denen sich ein spannender Geschmack verbirgt.

#### WIE SCHMECKT 'S

Feinen Noten von Kresse und Meerrettich.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Die Kapuzinerkresse kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird die Kapuzinerkresse noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### SCHAFGARBE (Art. Nr. 764)

Wie alle unsere Wildkräuter ernten wir die Schafgarbe wenn sie sehr jung ist. In ihren jungen feil blättrigen Stielen steckt aber schon die volle Power eines Wildkrauts der alten Schule. Kräftige, herbe Aromen mit einer feinen Eleganz lassen unser Herz höher schlagen.

#### WIE SCHMECKT 'S

Feine Noten von Kamille mit einem herben Nachklang.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Die Schafgarbe kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird die Schafgarbe noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### SCHOKOMINZE (Art. Nr. 765)

Volle Power in jedem Löffel. Die Schokominze für uns die Königin unter den Minze Arten ist ein echtes Kraftpaket das seine Stärke schon im Geruch zeigt und im Geschmack nochmal ordentlich nachlegt.

#### WIE SCHMECKT 'S

Intensive Noten von Pfefferminze und Bitterschokolade.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Die Schokominze kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird die Schokominze noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### INDIANERNESSEL (Art. Nr. 766)

Eigentlich ist Indianernessel ein beliebter Sommerblüher im Staudenbeet weil sie so unerschöpft gut aussieht. Und hat es aber das Aroma der jungen Blätter angetan.

#### WIE SCHMECKT 'S

Minzig, Mentolige Schärfe mit leichten Noten von Salbei und Thymian.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Die Indianernessel kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird die Indianernessel noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### TAGETES BLÄTTER (Art. Nr. 767)

Jeder kennt Sie und fast alle hatten Sie schon auf dem heimischen Balkon die Staudenten Blumen. Genaue gesagt Tagetes wir haben aber nicht irgendeine sondern eine spezielle Gewürztagetes die mit intensiven und Spannenden Aromen punkten kann.

#### WIE SCHMECKT 'S

Japanischer Bergpfeffer vereint mit Anis und Waldmeister.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Die Tagetes Blätter können im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird die Tagetes noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### ZITRONENVERBENE (Art. Nr. 768)

Mit den Seefahrern nach Europa gekommen, in Frankreich kultiviert und weltweit geschätzt wenn es um Frische und Zitrusnoten im Kräuterbereich geht. So präsentiert sich die Zitronenverbene die gerne auch Eisenkraut genannt wird, mit ihrem würzig runden und feinem Geschmack.

#### WIE SCHMECKT 'S

Feine Noten von frischer Zitrone mit einem leicht herben Nachgang.

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Die Zitronenverbene kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird die Zitronenverbene noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.



### OXALIS ROT (Art. Nr. 769)

Roter Oxalis unser Aztekischer Sauerkeie der auf ganzer Linie seinem Namen Ehre macht. Er präsentiert sich mit einer angenehmen frischen Säure aber auch mit vollen Aromen nach frischen Beeren. Ein echtes Kraftpaket auch was die Farbe angeht.

#### WIE SCHMECKT 'S

Frische Säure gepaart mit Aromen nach roten Beeren und Kirsche

#### TIPPS AUS DER KÜCHE

Der Oxalis kann im Mörser vermahlen werden und eignet sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

#### ABER HALLO!

Durch das Gefriergetrocknen wird der rote Oxalis noch intensiver daher ist manchmal weniger mehr.

