

Die GRÜNE KISTE



Käsegenuß im Advent



Wir bieten Ihnen auch in diesem Jahr wieder Käse und Antipasti zur freien Bestellung über den gesamten Advent. So können Sie Raclette und Fondue mit Käseplatte und Oliven nach Lust und Laune kombinieren und über die gesamte Adventszeit bestellen. Bei Raclette- und Fondue-Käse können Sie zwischen **200 g** und **500 g**-Stücken wählen.

Außer den nachfolgenden Käsesorten eignen sich auch junger und mittelalter Gouda für Fondue und Raclette, einen besonderen Touch geben die enthaltenen Gewürze in Winter- und Weihnachtsgouda von Aurora. In unserem Online-Shop finden Sie viele weitere Käsesorten.

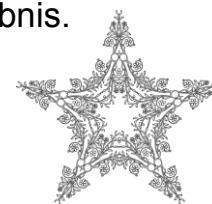
Traditionelles Raclette

Raclette Vercorette, 29,95 € pro kg

Er erhält den unverwechselbaren, würzigen Geschmack durch das frische Berggras aus dem Naturschutzpark "Vercors". Er reift in uralten Kellern und wird in Handarbeit affinert. 53% F.i.Tr., Ecocert, Frankreich

Schweizer Raclette Carré, 25,95 € pro kg

Halbfester Schnittkäse, mild, aromatisch und würzig, ein Geschmackserlebnis. 48% F.i.Tr., bio.inspecta, Schweiz



Leckeres Fondue

Appenzeller AOP, 33,25 € pro kg

3 Monate gereift, ein klassischer Fonduekäse! Ideales Klima, hochwertige Milch und das Gespür für die richtige Auswahl und Ausreifung machen diesen Käse zu etwas ganz Besonderem. Er wird mit „Sulz“, einer Flüssigkeit aus Wein, Hefe, Salz und etwa 20 Kräutern gewaschen.

48% F.i.Tr., bio.inspretra, Schweiz



Reith Bergkäse, 20,85 € pro kg

Aus kleinstrukturierter Berglandwirtschaft. Die Kühe verbringen den Sommer am Steilhang und werden im Winter mit hochwertigem Bergheu gefüttert.

45% F.i.Tr., BIKO, Österreich

Emmentaler Rösslerhof, 22,55 € pro kg

Im Kupferkessel nach den Richtlinien eines Allgäuer Emmentalers gekäst. Im Salzbad und mit einer Reifezeit von 3 Monaten erhält er seine goldgelbe Rinde und den vollmundigen, nusskernartigen Geschmack.

45% F.i.Tr., ÖMA, Deutschland

Winter-Wenzel, 32,95 € pro kg

Der Winter-Wenzel ist ein handwerklich gekäster Hartkäse. Er reift mind. 9 Monate auf Fichtenholzbrettern. Der Wenzel ist pikant-würzig im Geschmack.

50% F.i.Tr., Bioland, Deutschland

Für den feinen Käseteller



St. Galler Adventskäse, 36,35 € pro kg

Mit einer adventlich duftenden Kräuterrinde, die für buttrige Bergwürze sorgt.

45% F.i.Tr., BioSuisse, Schweiz

Le Duc de Bourgogne, 39,95 € pro kg

Dieses „Sahnebonbon“ zergeht förmlich auf der Zunge. Nach dem Anschneiden löst sich die Rinde leicht vom Käseteig ab. Er schmeckt nach Sahne und feinen Pilzen.

72% F.i.Tr., Ecocert, Frankreich

Aurora Weihnachtskäse, 21,95 € pro kg

Ein Gouda mit einer würzigen und angenehmen Schärfe durch Paprika, Senfsamen, Knoblauch und Ingwer.

50% F.i.Tr., EKO, Niederlande

Truffo Trüffelgouda, 36,75 € pro kg

Aus der Käserei Treur/Mèkkerstee. Sahniger Schnittkäse mit geriebenem Trüffel, aromatisch ausgereift, aus Jerseymilch. Jersey-Kühe sind berühmt für ihre einzigartige Milch. Sie gilt als besonders verträglich. Jersey-Milch ist rund 20 Prozent reicher an Proteinen und enthält besonders viele wertvolle Nährstoffe!

50% F.i.Tr., EU Bio-Logo, Niederlande



Toco, 35,65 € pro kg

Der pikant-aromatische Allgäuer Weichkäse mit dezenter Rotkultur und grünen, ganzen Pfefferkörnern. Für diesen Allgäuer Käse kommt nur beste Heumilch aus der Region in den Kessel. Seinen Namen hat er vom Pfefferfresser aus der Familie der Tukane, auch Toco genannt.

60% F.i.Tr., Bioland, Deutschland



Thise Weihnachtskäse, 31,35 € pro kg

Er wird nur zur Zeit der Wintersonnwende vom 21. - 25. Dezember hergestellt. Die Laibe reifen anschließend in der Hjerm Kalkhöhle unter rauen aber optimalen konstanten Bedingungen.

50% F.i.Tr., DK-Öko, Dänemark

KW48	KW49	KW50	KW51	KW52	Käse, Stück je	200g	500g	€/kg
					Raclette Vercorette			29,95
					Schweizer Raclette Carré			25,95
					Appenzeller AOP			33,25
					Reith Bergkäse			20,85
					Emmentaler Rösslerhof			22,55
					Winter-Wenzel			32,95
						200 g		
					St. Galler Adventskäse			36,35
					Le Duc de Bourgogne			39,95
					Aurora Weihnachtskäse			21,95
					Truffo Trüffelgouda			36,75
					Toco			35,95
					Thise Weihnachtskäse			31,35

Käse und Oliven-Spezialitäten bekommen Sie ab 26. November bis zum 20. Dezember.

Genauere Inhaltsangaben finden Sie auch in unserem Shop auf unserer Homepage. Ab dem 23. November auch im Shop bestellbar! Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch telefonisch, per E-mail oder über unseren Online-Shop entgegen.

Ihr Name: _____

Kundennummer: _____

Straße: _____

Ort: _____



Im Bühlerfeld 1, 70794 Filderstadt, 0711 7777 501, DE-ÖKO-006, info@gemuesehofhoerz.de, www.gemuesehofhoerz.de



Antipasti-Spezialitäten von Il Cesto

perfekt zum Käse

Der Ursprung des guten Geschmacks von Il Cesto-Oliven liegt in der Verarbeitung. Die Oliven sind nicht pasteurisiert, sondern ausschließlich mit Salzlake konserviert. So bleibt das frische und natürliche Aroma der Oliven erhalten.

Nachfolgend können Sie verschiedene grüne und schwarze Oliven - mit und ohne Füllung - sowie weitere mediterrane Antipasti bestellen. Für Oliven-Liebhaber bieten wir diesmal auch einen Oliven-Mix im kg-Paket an.

KW48	KW49	KW50	KW51	KW52	Antipasti	€/Paket
					Marokkanische Oliven getrocknet schwarz, mit Stein, natur, 190g	4,56 €
					Italienische Leccino-Oliven schwarz, pikant mariniert, 190g	5,54 €
					Griechische Oliven grün mit Zitrone gefüllt, natur, 175g	5,43 €
					Griechische Oliven grün mit Knoblauch gefüllt, mariniert, 175g	5,66 €
					Griechische Oliven grün mit Mandeln gefüllt, natur, 175g	5,43 €
					Kalamata-Oliven in Lake natur, ohne Stein, im Glas, 315 g	5,38 €
					Grüne Oliven in Lake natur, ohne Stein, im Glas, 315 g	4,84 €
					Oliven-Mix ohne Stein, mariniert, 175 g	5,66 €
					Oliven-Mix ohne Stein, mariniert, 1 kg	28,48 €
					Feta-Oliven-Mix, mariniert, 200 g	5,70 €
					Getrocknete Tomaten, mariniert, 175g	5,78 €
					Kirschpeperoni pikant, mariniert, 175 g	5,83 €
					Artischockenherzen natur cotto, 185 g	6,84 €
					Original griechischer Feta natur, 180 g	4,27 €
					Original griechischer Feta, mariniert, 175 g	5,68 €

