

KEIM-BLÄTTLE



NEUHEITEN · AKTIONEN · INFOS AUS IHREM NATURKOSTLADEN

1 | 2023

EINTOPF, SUPPE + CO.

Ob im Eintopf, in der Suppe, gedünstet, gedämpft oder im Ofen gebacken, Wintergemüse wärmt Körper und Seele.



schwarzer Rettich, Spitzkohl, Wirsing, Meerrettich, Steckrübe, Rotkohl, Lichtwurzeln, Schwarzwurzel, Ringelbete, Rosenkohl



Pastinake, Möhre, Topinambur, Sellerie-Knolle, Kohlrabi, Wurzelpetersilie, Batate, lila Möhre

KÄSE IM ANGEBOT

- 5.1. – 11.1. Gouda jung (Kuh, Schnittkäse)
Monte Ziego Frischkäse-Mix
(Ziegenkäse mit obendrauf ;)
- 12.1. – 18.1. Gondola (Kuh, Weichkäse)
Allgäuer Schafskäse (Hartkäse)
- 19.1. – 25.1. Schwarzwälder Bergkäse (Kuh, Schnitt) + Ziegen-Ribeaupierre (Schnitt)
- 26.1. – 1.2. Butterkäse (Kuh, Schnittkäse)
Manouri (Schaf/Ziege, Schnitt)

WINTER-VITAMINE



Navelina, Saftorange, Zitrone, Tarocco, Moro, Bitterorange (Zutat für Orangenmarmelade), Clementine, Kumquat, Limette, Grapefruit rosé, Grapefruit gelb

HEISSER ORANGENSAFT

3 große Orangen auspressen. Den Saft mit 2–3 TL Zucker, 3 cm einer Stange Zimt, 3 Gewürznelken und etwas Macis in einem feuerfesten Gefäß bis kurz vorm Kochen erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. In hitzebeständiges Glas abfüllen und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss bestreuen. Heiß servieren.



Keimling Naturkost | Inh. Veronika Gerlach
Tübinger Straße 37 | 71083 Herrenberg | Tel. 07032-23132 | Fax 07032-209828
kontakt@keimling-herrenberg.de | www.keimling-herrenberg.de
Öffnungszeiten: Mo–Fr 9 bis 18.30 Uhr | Sa 9 bis 14 Uhr

Solange Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten