

HEGAUER APFELQUITTE AUS ZOZNEGG

Goldmedaille
bei der Destillata 2012

Lagerpotenzial 2-12 Jahre · Erntejahr 2011 · € 125,-



Im Mühlinger Ortsteil Zoznegg, hoch über dem Bodensee, stehen die uralten Quittenbäume von Familie Specker. Und manchmal sind wir bei ganz alten Bäumen eher skeptisch. Diese Bäume waren eher ein Glücksfall, haben wir doch noch nie so wundervoll honig-duftende goldgelbe Apfelquitten gesehen! Sie mussten einfach geerntet werden!

Den Reinigungsprozess haben wir extrem sorgfältig mit aller gebotenen Akribie durchgeführt, langsame, schonende Vergärung und ebenso vorsichtige Destillation tun dann ihr übriges und aus dem alten Zoznegger Stamm kommt das wundervollste Quittendestillat, das wir in diesem Jahr zu bieten haben!

Lassen Sie sich von frischen Zitrusnoten, süßem Karamell und der saftigen, vollen Frucht dieser Quitte verwöhnen!

Edelobstbrennerei Stählemühle
D-78253 Eigeltingen-Münchhof
www.staehlemuehle.de

made by heart

SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

Los Rios. Der Kakao der „Rancho Grande“ ist ein Typ „Nacional“ und ist ein Nachkomme der ersten Kakaokulturen der Mayas in Südamerika, ein delikater Kakao, mit fruchtig, blumigen Aromen, der einzig in Ecuador kultiviert wird. Daher kommt auch die patriotische Bezeichnung „Nacional“. Über die Generationen wurde eine spezielle Art der Fermentation und Trocknung der kostbaren Bohnen entwickelt, die eine hervorragende Qualität garantiert und das außerwöhnlich fruchtige Aroma dieses Kakaos voll zu Geltung bringt.

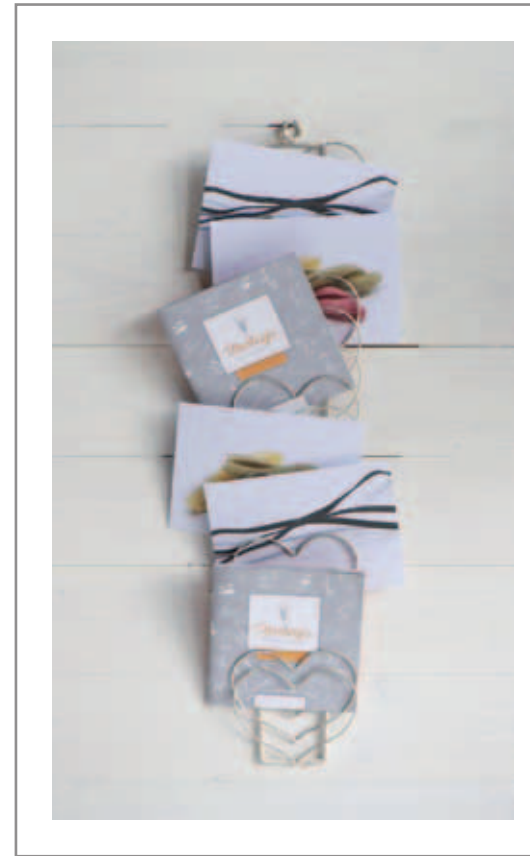
De Bahia. Die Mitglieder der Kooperative Cabruca bauen ihren Kakao biologisch und nach altüberlieferter Methode an. Der Name Cabruca leitet sich von der traditionellen Vorgehensweise ab, nach der im Regenwald nur einige wenige Bäume gefällt werden und die neu gepflanzten Kakaobäume im Schatten der Urwaldriesen wachsen können. Dadurch wird der Reichtum des brasilianischen Regenwaldes, der „Mata Atlantica“ bewahrt. Hier also gedeiht dieser hervorragende Kakao. Die Cabrucabauern ernten ihn von Hand und fermentieren ihn behutsam.

Die Chocolatiers bei Chocolat Bernrain rösten, walzen und conchieren die Kakaobohnen mit größter Sorgfalt. So kann sich das volle Aroma entfalten und es entstehen außergewöhnliche Schokoladenspezialitäten.



Chocolat Bernrain
CH-8280 Kreuzlingen
www.bernrain.ch

Direktverkauf von Montag-Freitag von 9-12 Uhr und 13.30-17.30 Uhr.



BIO.SOZIAL.LECKER

Die Überlinger Nudelmanufaktur fertigt bio-zertifizierte Qualitätsnudeln. Die Besonderheit an diesem Unternehmen ist die Kombination von wirtschaftlichem Einsatz mit sozialem Hintergrund. Zehn Menschen mit Assistenzanspruch bietet die Manufaktur einen Arbeitsplatz.

Das gesammte Sortiment der hausgemachten Überlinger Nudelsorten, mit und ohne Ei, Dinkel mit Petersilie, Chili, Tomate, Sepia, Bärlauch, Rote Beete, Schokolade, Zitrone, Steinpilz gibt's aus der Kühltheke im Überlinger Nudelladen, Christophstraße 15.

Öffnungszeiten täglich ab 9.30 Uhr durchgehend. Mittwoch und Samstag bis 14 Uhr, alle anderen Wochentage bis 18 Uhr, Entdecken Sie die Manufaktur, deren Nudeln und ihren Arbeitshintergrund auch im Internet unter www.ueberlinger-nudelmanufaktur.de

„Marmelade“ ist nicht gleich „Marmelade“! Es gibt viele süße Fruchtaufstriche auf der Welt und jeder hat seine persönliche Note. Die Fruchtaufstriche von Rosegarden Manufaktur bieten Feinschmeckern etwas Besonderes. Alles ist selbst gemacht! Es schmeckt wie in alten Zeiten – nach viel Frucht und wenig Zucker!



„DER FRECHE MO“

Hier treffen sich zwei Früchte der Königsklasse. Die sanfte, aromatische Himbeere (ohne Kerne) gibt der saftigen, herben schwarzen Johannisbeeren den richtigen „Schliff“ und macht aus beiden einen vollendeten Genuss in Sachen Fruchtaufstrich! 200g Unsere Fruchtaufstriche enthalten zwei Drittel Früchte und ein Drittel Gelierzucker.

Rosegarden Manufaktur
D-78333 Stockach
www.rosegarden-manufaktur.de

Zu beziehen über unseren Onlineshop · UVP € 4,20.