

Liebe Kundinnen und Kunden der Grünen Kiste,

Für den **Käsegenuß im Advent** bieten wir Ihnen in diesem Jahr winterliche und weihnachtliche Käse und Weine zur freien Bestellung über den gesamten Advent. So können Sie Raclette und Fondue, Ofenkäse und Käse für die Käseplatte ganz individuell für die Adventszeit bestellen.

Für traditionelles Raclette empfehlen wir:

- **Raclette Vercorette**, 29,95 € pro kg
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.
- **Tiroler Berg-Raclette**, 26,75 € pro kg
Heumilch-Raclette, nach alter Rezeptur hergestellt – schmilzt gut, schmeckt gut, tut gut! Nur Weidegras und im Winter Heu geben der Milch den natürlichen Geschmack.
50% F.i.Tr., Bioaustria, Österreich.

Für ein leckeres Fondue empfehlen wir, verschiedene Käse zu mischen:

- **Le Gruyère AOP**, 39,95 € pro kg
6 Monate gereift, Traditions-Schweizer mit saftiger Würze. Le Gruyère wird in der Schweiz seit 1115 hergestellt. Nur Weidegras und im Winter Heu geben der Milch den unvergleichlichen Geschmack des Greyerzerlands.
45% F.i.Tr., BioSuisse. Schweiz
- **Hausbergkäse**, 20,95 € pro kg
unser Favorit und Dauerangebot, ebenfalls bestens geeignet für Fondue, etwas milder als der Le Gruyère. Auch ein Heumilchkäse! Saftig im Teig und cremig-nussig im Geschmack.
45% F.i.Tr., Bioaustria, Österreich.
- **Allgäuer Emmentaler**, 21,95 € pro kg
Der Klassiker, nussig, laibgereift und würzig.
45% F.i.Tr., Bioland, Deutschland.

- **Hoodammer Gouda jung**, 18,95 € pro kg
für einen etwas milderen Geschmack, gut geeignet zum dazumischen, buttrig und mild pikant.
50% F.i.Tr., EKO, Niederlande

und wenn es schnell und einfach sein soll:

- **Schlierbacher Ofenkäse, je 150g für 4,49 € pro Stück**
Er ist im Klosterkeller gereift, vollmundig sahnig, schmilzt schön einheitlich und erinnert dann an Raclette.
Entweder **mild mit 60%** F.i.Tr. oder **kräftig mit 45% F.i.Tr.**, AT-BIO, Österreich

Für die gemütlichen Abende mit Wein und Käse haben wir speziell für diese Zeit:

- **St. Galler Adventskäse**, 32,95 € pro kg
mit einer adventlichen duftenden Kräuterrinde, die für buttrige Bergwürze sorgt. 45% F.i.Tr., BioSuisse, Schweiz
- **Aurora Winterkäse**, 21,95 € pro kg
mit wärmenden Wintergewürzen (Cranberries, Spanischer Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Kreuzkümmel, Zimt) verfeinert.
50% F.i.Tr., EKO, Niederlande
- **Aurora Weihnachtskäse**, 21,95 € pro kg
mit wärmenden Weihnachtsgewürzen (Senf, Ingwer, Knoblauch und Paprika) verfeinert.
50% F.i.Tr., Ekoinform, Niederlande
- **Schwäbischer Trollingerkäse**, 34,95 € pro kg
Feiner, mild-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz mit einer angenehmen, fruchtigen Note nach Rotwein.
45% F.i.Tr., Bioland, Deutschland
- **Heumilchbrie Walnuss**, 34,95 € pro kg
Er bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack in Rahmstufenqualität. 50% F.i.Tr., Naturland, Österreich

alle Käse ca. 200g Stücke.

Und was passt besser zu Käse als ein besonderer Wein!

Bitte wenden!

Weine und ein Secco

Damit Sie ungestört genießen können haben wir in diesem Jahr zusätzlich zu den bekannten und beliebten Weinen auch vegane Weine und Weine mit niedrigem Histamingehalt.

Dessertweine, hochwertige und exzellente Süßweine aus getrockneten Trauben

Serie La Cappuccina, 500ml für 19,95 €

- **Arzimo**, goldfarben, Aromen von Honig, Vanille und kandierten Früchten.
- **Carmenos**, rot, Aromen von Sauerkirsche, Heidelbeere und Kakao.

Leckere Weine, Vegan und Histaminarm (<0,25 mg/L), 750ml für 10,90 €

- **Pino Secco**, Alternative zu Prosecco, hochwertiger Secco aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay, duftet fein nach Apfel, Birne und Ananas, am besten eiskalt!
- **Blanc de Noirs**, weiß, erinnert an Himbeeren und Stachelbeeren
- **Zero S**, Schwefelzusatzfreier Rotwein. Fruchtig Nuancen und feine Tannine.

Liebingsweine zu Käse (und Schokolade)

750ml für 10,45 €

- **Nußdorfer Chardonnay Löss**, trocken, frisch und fruchtig.
- **Riesling Spätlese lieblich**, verspielte süße Frucht mit feiner Säure.

Feinwürziger Wein zu kräftigem Käse

750ml für 15,90 €

- **Gewürztraminer Nußdorfer Herrenberg**, Duft von saftig süßen Birnen und reifer Wassermelone, begleitet von würzigem weißem Pfeffer und getrockneter Orangenschale

Serie purato Terre Siciliane IGP

750ml für 7,95 €

- **Catarratto-Pinot Grigio**, Noten von Apfel und Zitrus
- **Rosé**, Töne von frischen, roten Beeren
- **Nero d'Avola**, rote frische Beeren mit einer Spur Tannin

Bitte wenden!

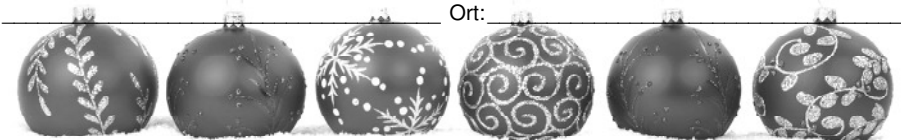
KW48	KW49	KW50	KW51	Käse, Stück je ca. 200g	Preis/kg
				Raclette Vercorette	29,95 €/kg
				Tiroler Berg-Raclette	26,75 €/kg
				Le Gruyère AOP	39,95 €/kg
				Hausbergkäse	20,95 €/kg
				Allgäuer Emmentaler	21,95 €/kg
				Hoodammer Gouda jung	18,95 €/kg
				Schlierbacher Ofenkäse mild 60% F.i.Tr., 150g	4,49 €/Stück
				Schlierbacher Ofenkäse kräftig 45% F.i.Tr., 150g	4,49 €/Stück
				St. Galler Adventskäse	32,95 €/kg
				Aurora Winterkäse	21,95 €/kg
				Aurora Weihnachtskäse	21,95 €/kg
				Schwäbischer Trollingerkäse	34,95 €/kg
				Heumilchbrie Walnuss	34,95 €/kg

KW48	KW49	KW50	KW51	Wein	Preis/Flasche
				Azimo. Dessertwein goldfarben	19,95 €
				Carmenos, Dessertwein rot	19,95 €
				Pino Secco, Schaumwein, weiß	10,90 €
				Blanc de Noirs, weiß	10,90 €
				Zero S, rot	10,90 €
				Nußdorfer Chardonnay Löss, weiß	10,45 €
				Riesling Spätlese lieblich, weiß	10,45 €
				Gewürztraminer Nußdorfer Herrenberg, weiß	15,90 €
				Catarratto-Pinot Grigio, weiß	7,95 €
				Rosé	7,95 €
				Nero d'Avola, rot	7,95 €

Käse und Wein erhalten Sie ab dem 26. November bis zum 21. Dezember. Genaue Inhaltsangaben und ausführliche Beschreibungen finden Sie auch in unserem Shop auf unserer Homepage. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch, per E-Mail oder über unseren Online-Shop entgegen.

Ihr Name: _____ Kunden Nr.: _____

Straße: _____ Ort: _____



Im Bühlerfeld 1 | 70794 Filderstadt | Tel. 0711 777 750 1
DE-ÖKO-006 | info@gemuesehofhoerz.de | gemuesehofhoerz.de

