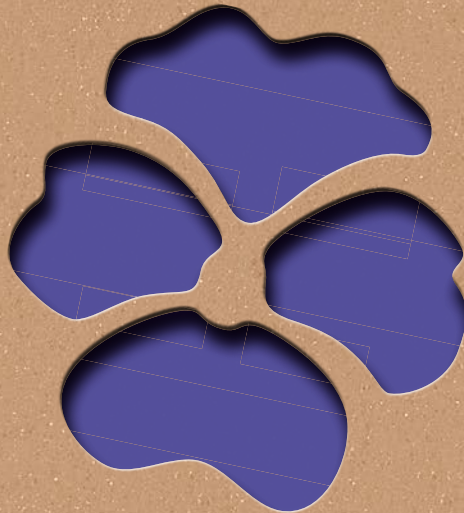




KELTENHOF
SALATE



Genusskatalog

Ausgabe 3

Ausgewählte Salate, Wild- und Wiesenkräuter,
essbare Blüten und vieles mehr ...

Der Keltenhof

Ein Unternehmen mit Forschergeist und Verantwortungsbewusstsein

Seit über 25 Jahren kultivieren wir auf der fruchtbaren Filderebene ursprüngliche Salat- und Kräuterpersönlichkeiten. Wir haben uns an vergessene Arten erinnert, Unkräuter als Delikatesse erkannt und Blüten in Umlauf gebracht. Mit zarten Baby Leafs und Micro Leafs lösten wir in Deutschland eine kulinarische Revolution aus.

Unser innovativer Betrieb bietet Ihnen ein reichhaltiges Sortiment in außergewöhnlich hoher Qualität und dazu einen ausgezeichneten Service.

Der Keltenhof Gedanke: „Frische ist für uns das A und O. Darunter verstehen wir knackige Blätter mit intensiven Aromen und gesunden Farben. Das erreichen wir durch maximale Sorgfalt beim Anbau, unsere hochmoderne Produktion und eine durchdachte Logistik, die eine geschlossene Kühlkette bis vor die Tür des Kunden garantiert.“

Viel Freude mit der dritten Ausgabe des Keltenhof-Genusskatalogs wünschen Ihnen

Angela und Gerhard Daumüller & Team

Baby Leaf	04
Wildkräuter	06
Blüten	08
Micro Leaf	10
Spezialitäten	12
Wildgemüse	14
Spinat	14
Blattsalate	15
Salatmischungen	16
Salatschalen & Dressings	17
Küchenkräuter	18
Manufakturprodukte	19

GANZ SCHÖN GRÜN



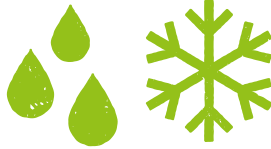
ANBAU

Auf den weiten Feldern des Keltenhofs wachsen unsere Salate, Wildkräuter und Wildgemüse heran. Erde, Sonne, Wind und Regen geben ihnen intensive Aromen, stabile Strukturen und schöne Farben. Einige empfindliche Arten haben in großen, luftigen Gewächshäusern ein Dach über dem Kopf. Den Durst unserer grünen Freunde löschen wir mit mineralreichem, sauberem Bodenseewasser. Harmonisierende Fruchtfolgen, die nachhaltige Pflege des Bodenlebens und Schutzmaßnahmen im Einklang mit der Natur sorgen für vitale, kerngesunde Pflanzen.



ERNTE

Der größte Teil unserer ursprünglichen Salate, Kräuter und Wildgemüse wird aufwändig von Hand geerntet. Nur, wenn dies ohne Qualitätsverlust möglich ist, setzen wir Maschinen ein. Ihre Funktionalität wurde eigens für die Präzisionsarbeit entwickelt, die sie bei uns leisten müssen, und ist genauso einmalig wie unsere Produkte und der Keltenhof selbst.



PRODUKTION

Auch unsere Kühlungs-, Sortier- und Trocknungstechniken sind Meisterwerke der Ingenieurskunst, die sorgfältig auf unserer Erfahrung mit verwöhnten Salaten und Kräutern abgestimmt wurden. Keltenhof-Produkte können grundsätzlich vom Kunden direkt weiterverarbeitet werden – abfallfrei und ohne aufwändiges Putzen oder Waschen.



AUFTRAGSERFASSUNG UND VERSAND

Wir arbeiten schnell: Von der Ernte in den frühen Morgenstunden bis zum Versand vergehen höchstens 24 Stunden. Bis vor die Tür des Kunden stellen wir eine durchgehende Kühlkette sicher. Alle Verpackungen sind atmungsaktiv, recycelbar und schützen feine Kräuter und Blüten.



VIELFÄLTIGE FRISCHE AUF DEM TELLER

Sei es als feiner Akzent in der Sternegastronomie oder als zeitsparende Salatmischung – das breite Sortiment des Keltenhofs bietet für alle Einsatzzwecke hochwertige Produkte. Was sie vereint? Maximale Frische und der Anspruch an besten Geschmack. Lassen Sie es sich schmecken ...

Qualität an erster Stelle

Als verantwortungsbewusstes Unternehmen der Lebensmittelbranche, haben wir in unserem Qualitäts-Management-System Anforderungen an die Produktqualität und unsere Prozesse exakt definiert. Darüber hinaus gewährleistet unser HACCP-Konzept sowie die regelmäßige Überwachung durch unabhängige Kontrollstellen ein Höchstmaß an Produktsicherheit.

Nicht nur wir, sondern auch unsere Lieferanten erfüllen höchste Anforderungen. Dafür arbeiten wir in langjährigen Beziehungen mit sorgfältig ausgewählten Gemüsebetrieben zusammen, um unseren eigenen Standard auch in den Wintermonaten zu gewährleisten.

Dabei ist unser Ziel: Gesicherte Qualität vom Feld bis auf den Teller.



ZERTIFIZIERUNGEN

IFS Food Version 7
QS Großhandel



*Nur eine Pflanze, der es gut geht,
tut auch dem Menschen gut, der sie verzehrt.*

(Gerhard Daumüller)

Wir betreiben eine konsequent nachhaltige Landwirtschaft

Dazu gehören schonende Verfahren bei Anbau und Ernte unserer Produkte. Es wird auf eine nachhaltige und umweltbewusste Düngung geachtet, um die Speicherkapazität des Bodens zu erhöhen. Zum Schutz der Pflanzengesundheit benutzen wir natürliche Stoffe wie Pflanzenextrakte, Gesteinsmehle sowie effektive Mikroorganismen. Dazu kommen der Einsatz von vorbeugenden biologischen (Nützlingen) oder biotechnischen (Netze) Maßnahmen.

Wärmerückgewinnung aus unseren Kühlräumen und Solaranlagen auf mehr als 3.000 m² Dachfläche ermöglichen uns schon seit einigen Jahren ein nachhaltiges Energiemanagement. Das Washwasser aus unserer Produktion fließt filtriert in einen eigens angelegten Teich und dient der Bewässerung der Felder. Vielfältige Hecken- und Gehölzpflanzungen, sowie Blühstreifen auf unseren Feldern bieten Insekten, Vögeln und kleinen Säugetieren die dringend notwendigen Lebensräume.

Grüne Produkte grün verpackt ...

Auch unsere Verpackungen nehmen wir regelmäßig kritisch unter die Lupe und haben nach langer Suche eine nachhaltige Verpackungslösung für unsere Salatschalen gefunden.

Dank dem neuen kräftigen Mantel aus FSC-zertifiziertem Karton kann das für die Lebensmittelsicherheit notwendige Innenleben (80% recyceltes PET) auf ein Minimum reduziert werden. Und beides ist gerade mal so verklebt, dass sich die Komponenten problemlos getrennt entsorgen lassen und somit dem Wertstoffkreislauf erhalten bleiben. Also kein Greenwashing sondern tatsächlich eine klare Reduzierung der benötigten Materialien und soweit möglich die Verwendung nachwachsender Rohstoffe.





Ernte: Im Alter von vier Wochen.
Geschmack: Unendlich zart und lecker.

Als wir 1999 als **erster Anbauer in Deutschland** mit Baby Leaf-Salaten auf den Markt kamen, war das eine Sensation. Jeder wollte die kleinen Feinschmeckereien haben, die eine völlig neue Art der Salatkomposition anregten. Neu waren auch die **asiatischen Blattkohlartern** wie Baby-Mizuna und Baby-Tatsoi mit ihrem ungewohnt intensiven Geschmack. Mit vielen weiteren, überraschenden Entdeckungen bringen wir unsere Kunden seither regelmäßig auf die tollsten Ideen.

Logisch, dass wir Nachahmer haben. Doch weil man gewachsene Erfahrung, Sorgfalt und das für Anbau und Ernte notwendige Fingerspitzengefühl nicht kopieren kann, sind nicht nur die Baby Leaf-Salate vom Keltenhof nach wie vor einzigartig in ihrer Qualität.



Einfach umwerfend:
Unser Superfood-Mix
Kale, Spinat und Wasserkresse

Im Keltenhof-Superfood-Mix verbinden sich die herbe Nussigkeit des jungen Kale, die saftige Milde des Baby-Spinats und die senfige Schärfe der zarten Wasserkresse zu einer harmonischen Komposition mit vorzüglichem Geschmack. Die Mischung eignet sich zum Kochen, Braten, Backen oder für Smoothies. Doch auf jeden Fall sollte man den Superfood-Mix als Salat mit einer leichten Vinaigrette probieren: Einfach umwerfend gut!

*Keltenhofer Obstsalat
mit Joghurt, dazu
Wildkräutersorbet*

Baby Leaf Mischung

Mizuna, Tatsoi, Senf, Mangold, Kale, Pak Choi; in veränderlichen Anteilen

250 g / VE 6 Beutel / Artikelnr. 56

250 g / VE 4 Schalen / Artikelnr. 555

500 g / VE 2 Beutel / Artikelnr. 55

75 g / VE 8 Schalen / Artikelnr. 1700



Baby Kräutersalat mit Blüten

Mizuna, Tatsoi, Senf, Roter Mangold, Multiblatt grün, Blüten; in veränderlichen Anteilen

125 g / VE 8 Beutel

Artikelnr. 543



BABY LEAF

Kleines Blatt, ganz groß.

→ VERZEHRFERTIG

Kale grün

Junger Kale vom Keltenhof ist wohlschmeckender Mittelpunkt oder angenehme Begleiterscheinung ...

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 118



Raffiniertes junges Gemüse

Kale rot

... bei unendlich vielen Gerichten.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 119



Baby Leaf Roter Mangold

Mild und saftig. Die schöne Färbung gereicht jedem Salat zur Zierde.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 597



Nussig, erdig

Baby Leaf Grüner Mizuna

Leichte, pfeffrige Schärfe setzt exotische Akzente.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 599



Baby Leaf Roter Mizuna

Markant würzige Kreuzung aus Grünem Mizuna und Senf.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 499



Baby Leaf Roter Senf

Diese kleinen, asiatischen Kraftpakete sind echt scharf!

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 588



Baby Leaf Grüner Tatsoi

Ein kräftiger Frische-Kick, der nicht nur Salate munter macht.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 569



Aromatische GrüBe aus Asien

Baby Leaf Roter Tatsoi

Sogar noch etwas herzhafter im Geschmack als die grüne Variante.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 568



Little Champ

Spinat, Mizuna, Roter Tatsoi, Roter Mangold, Multiblatt grün, Batavia rot; in veränderlichen Anteilen

900 g / VE 1 Beutel / Mindestbestellmenge 60 Beutel
Artikelnr. 235



Superfood-Mix

Spinat, Wasser-/Landkresse, Kale; in veränderlichen Anteilen

125 g / VE 8 Beutel / Artikelnr. 537

250 g / VE 6 Beutel / Artikelnr. 536





Willkommen in der wunderbaren Welt der Unkräuter!

Was den Schrebergärtner stört, ist des Sternekochs reine Freude: Durch unsere unermüdliche Lobbyarbeit haben lange als Unkraut verkannte Wild- und Wiesenkräuter endlich den verdienten Platz in der europäischen Spitzengastronomie erhalten.

In der Natur wachsen sie „wie Unkraut“. Aber will man die wilden Kerlchen kultivieren, muss man ihnen eine Menge Liebe und Beachtung schenken. Auf dem Keltenhof haben sie uns mittlerweile zu sehr guten Eltern erzogen. Das Geheimnis des feinen Kräutergeschmacks liegt in der **frühen Ernte** bevor die Bitterstoffe sich bemerkbar machen, die in den erwachsenen Pflanzen dominant werden.



Backkartoffel
mit Wildkräuterquark

Die Natur ist voller Würze

Unsere unvergleichlichen Wildkräuter bieten einen riesigen Reichtum an unterschiedlichsten Geschmacksnoten. Jedes Kräutlein kann in der feinen Küche seinen eigenen Aufgabenbereich übernehmen oder mit bestimmten Kollegen und Kolleginnen ein hervorragendes Team bilden. In unseren „wilden Mischungen“, dem Wiesenkräutermix und Wildkräutersalat, haben wir ausgesuchte Kompositionen zusammengestellt, die perfekt harmonieren.

Wiesenkräutermix → VERZEHRFERTIG

Löwenzahn, Wasser-/Landkresse, Wildkohl, Wegerich, Ampfer, Schafgarbe, Giersch, Mitsuba, Vogelmiere, Erbsentriebe, Bronzefenchel und Pimpinelle. Je nach Jahreszeit in veränderlichen Anteilen frisch gemischt.

250 g / VE 2 Beutel / Artikelnr. 521

Der Milde



Wildkräutersalat → VERZEHRFERTIG

Löwenzahn, Baby Spinat, Asia-Gemüse, wilder Senf, Erbsentriebe, Schafgarbe, Wasser-/Landkresse, Vogelmiere, Sauerklee, Mitsuba, Bronzefenchel, Pimpinelle, verschiedene Blüten. Je nach Jahreszeit in veränderlichen Anteilen frisch gemischt.

250 g / VE 2 Schalen / Artikelnr. 520

75 g / VE 8 Schalen / Artikelnr. 522

Der Wilde



WILDKRÄUTER

Jeder kennt sie. Aber wer kennt sie wirklich?

Bronzefenchel

Das filigrane Kraut schmeckt verblüffend deutlich nach Lakritze.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4202



Indianernessel

Minzige Schärfe plus zarter Zitrusduft mit herzlichen Grüßen von Salbei und Thymian.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4216



Kleiner Koriander

Küsschenartige Aromen von Moschus und Limone: Ein Aha-Erlebnis für Koriander-Freunde!

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 752



Löwenzahn

Eine Bereicherung für jeden Salat. Aber nur, wenn die Blättchen ganz jung geerntet werden.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4206

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 4214



Mitsuba (Wildes Dreiblatt)

Aromen von Karotte und Sellerie mit einer feinen Koriander-Note.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 498



Pimpinelle

Entfaltet Aromen von Gurke und Kürbiskern mit leicht harziger Note.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4203



Sauerampfer

Unverzichtbar, wenn sauer nicht sauer, sondern lustig machen soll.

250 g / VE 6 Beutel
Artikelnr. 629



Schafgarbe

Die fedrigen Blätter entwickeln herben Charme mit einem zarten Hauch von Kamille.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4205



Steinpilzkraut

Der klare Geschmack nach jungen Steinpilzen erstaunt jeden.

40 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4232



Unbedingt probieren

Vogelmiere

Der Duft frisch gemähter Wiesen verbindet sich mit dem feinen Aroma junger Maiskolben.

40 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 519



Wasserkresse / Landkresse

Wer sie kostet, begreift den Unterschied sofort.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 589



Für kreative Köche mit blühender Fantasie

Keltenhof-Neulinge, die Gänseblümchen, Rosen und Stiefmütterchen auf unserer Produktliste entdecken, stellen uns oft die überraschte Frage: „Was? Die kann man essen?!“ Dann antworten wir immer wieder geduldig: „Ja, das kann man, soll man und muss man sogar. Oder was glauben Sie, warum sie sich so auffällig zurechtgemacht haben?“

Nahezu jeder Suppe, jedem Hauptgericht, jedem Dessert und jedem Longdrink bereichern unsere **leuchtend bunten Blüten** zur Zierde. Und mehr als das, denn die Blumenpracht vom Keltenhof spricht gleich drei Sinne auf einmal an: Ihr Duft schmeichelt der Schnupfernase, ihre Schönheit dem Kennerauge und ihr Aroma dem GenießerGaumen.



*Farbenfrohe Frische
auf dem Teller und im Glas*



Butterfahrt ins Bunte

Blüten vom Keltenhof lassen alles mit sich machen, ohne blass zu werden. Verkneten Sie zum Beispiel einfach eine Portion weicher Butter mit einer Auswahl bunter Blütenblätter und lassen Sie das Ganze im Kühlschrank erkalten. Das Ergebnis sieht auf dem Büffet nicht nur entzückend aus, sondern schmeckt auch ausgezeichnet.



Über die Verpackung für unsere kleinen, bunten Kostbarkeiten haben wir uns besonders viele Gedanken gemacht. Erntefrisch werden sie vorsichtig in spezielle „Schmuckkästchen“ gelegt, in denen sie viel Platz haben und die Reise zum Kunden in voller Pracht überdauern.

BLÜTEN *Saisonal*

Geschmackvolle Schönheiten

Blütenmix

Variiert jedes Mal nach Verfügbarkeit.

15 g / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4111**



Borretsch Blüten

Erinnert eindeutig an frische Salatgurken, ist aber rund um die Uhr blau.

35 – 45 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4107**



Gänseblümchen

Die jungen Blütenkörbchen zeichnen sich durch ihr schönes Nussaroma aus.

15 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4105**

Sie liebt mich ...



Kapuzinerkresse Blüten

Die leuchtenden Blüten bringen eine Menge „kressiger“ Schärfe ins Spiel.

15 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4119**



Kornblumen

Strahlende Farbe trifft dezenten Geschmack nach frischem Getreide.

15 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4118**



Löwenmäulchen

Reizvolle Wesen mit zartbitterer Note.

15 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4117**



Ringelblumen

Bittersüße Farbschmeichelei mit vitalisierendem Zitronenaroma.

10 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4109**



Rosen

Die Blumenkönigin aromatisiert Vinaigrettes, Fruchtsaft, Wein, Wasser, Desserts ...

6 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4103**



Stiefmütterchen

Das feine Veilchenparfüm krönt viele süße Küchenideen.

10 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4108**



Tagetes

Eigenwillige Wuschelköpfe mit Aromen von Anis und Waldmeister.

10 – 15 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4106**



Veilchen

Kandierte oder einfach so: Veilchen gehören zu den bekanntesten essbaren Blüten.

35 – 45 Stück / VE 8 Schalen

Artikelnr. **4104**

Einfach dufte!





←
Wagyu Ribeye
mit kleinem Beetensalat



Micro Kapuzinerkresse ist erfrischend und kräftig. Die stabilen Blättchen mit der leicht samtigen Unterseite bergen ein kleines Geschmacksfeuerwerk. Das dürfen Sie ruhig wörtlich nehmen, denn die niedlichen Racker entwickeln – nach einigen Sekunden – ordentlich Schärfe im Mund.



Die Königsklasse in der Kunst des Salatanbaus

In der guten Gastronomie muss bekanntlich alles bis aufs i-Tüpfelchen perfekt sein. Und als i-Tüpfelchen sind die **Salatminiaturen** aus unserem Micro-Kosmos ganz hervorragend geeignet.

Erst nachdem wir alles über den aufwändigen Umgang mit Baby Leafs gelernt hatten, konnten wir mit dem Anbau von Micro Leafs beginnen. Sie sind näher am Geschmack des ausgesäten Samens als ihre etwas größeren Geschwister. Wenn wir sie mit einer Größe von **zwei bis fünf Zentimetern** entsprechend behutsam ernten, haben die Keimblättchen ihr typisches Aroma bereits voll entwickelt. Für ihren Einsatz in der Küche gilt: Weniger ist mehr. Schon zwei oder drei Pflänzchen „on the top“ geben feinen Häppchen den entscheidenden Pfiff – optisch wie kulinarisch.

MICRO LEAF

Minis mit starkem Charakter

Micro Blutampfer

Säuerliches Küsschen für den Feinschmeckermond.

25 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 512



Micro Feldsalat

Die kleinen Meister des guten Geschmacks entfalten ein volles, nussig-mildes Aroma.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 518



Micro Kale

Leicht bitter, deutlich nussig, mit süß überhauchten Noten.

40 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 514



Micro Kapuzinerkresse

Kressiger geht es nicht.

25 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 538



Micro Leaf Mix

Micro Mizuna, Micro Roter Senf, Micro Tatsoi, Micro Kale; in veränderlichen Anteilen.

200 g / VE 4 Schalen / Artikelnr. 507
40 g / VE 8 Schalen / Artikelnr. 504



Micro Pak Choi

Frischer saftiger Geschmack nach aromatisch mildem Kohl mit einer leicht senftigen Note.

40g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 482



Micro Pea Shoots / Micro Erbsentriebe

Von soviel Zartheit und Aroma träumt jede Prinzessin auf der Erbse.

40 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 562



Micro Roter Amaranth

Schmeckt ähnlich wie Spinat, aber etwas erdiger.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 503

Saisonal



Micro Roter Senf

Kräftig senfig, angenehm scharf und herrlich erfrischend.

200 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 525

40 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 502



Micro Shiso

Das japanische Würzkräut mit Noten von Minze, Zitrone, Koriander und Anis ist in Deutschland noch kaum bekannt.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 583



Mini Kräutermix

Vogelmiere, Schafgarbe, Bronzefenchel, Pimpinelle, Kale, Mizuna, Pak Choi, Oxalis, Kapuzinerkresse, Blutampfer; in veränderlichen Anteilen.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 297



Oxaliseis
am Stock



Frisch und frech so präsentiert sich unser **Grüner Oxalis**. Mit seiner spritzigen Säure und feinen Noten nach Zitrone und grünem Apfel macht der grüne Sauerklee Lust auf mehr. Ein echter Spaßmacher durch das ganze Jahr.



Unsere besonderen Kostbarkeiten verdienen Ihre volle Aufmerksamkeit.

Sei es, dass wir durch aufwändige Anbauverfahren eine **einzigartige Qualität** erreichen, oder dass wir diese Produkte als **einzigster Anbauer** im Sortiment führen: Unsere Spezialitäten sind alle etwas ganz Besonderes in der Welt der Salate, Kräuter und Gemüse. Herzlich willkommen auf dem Keltenhof heißen wir zudem unsere goldigen Mini-Radieschen. Was die Kleinen ihren „erwachsenen“ Verwandten voraus haben: Sie sind überaus mild im Geschmack und restefrei inklusive des würzig-zarten Blattgrüns zu genießen.



Unser roter Sauerklee begeistert mit seinen feinen fruchtigen Noten nach roten Früchten und frischer Säure. Der **Rote Oxalis** belebt Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert. Nur im Winter macht er eine kleine Pause, um im Frühjahr in alter Pracht wieder auf Ihren Tellern zu erscheinen.

SPEZIALITÄTEN

Begonien Blätter

Ein stabiles und farblich sehr ansprechendes Blatt, mit einer wunderbaren Säure.

10 Stück / VE 8 Schalen
Artikelnr. **816**



Oxalis Blätter grün

Eine zitronige Überraschungsdusche für den Gaumen.

15 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. **4115**



Oxalis Blätter rot

Virtuose Noten von Rhabarber, Schwarzer Johannisbeere und Himbeere.

15 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. **4114**



Pea Shoots / Erbsentriebe

Schmeckt so knackig und zart nach jungem Gemüse, dass es jederzeit ruhig ein kleiner Schuss mehr sein darf.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. **560**



Schokominze

Natürliche Nascherei mit Bitterschokolade- und Pfefferminz-Aroma.

30 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. **4208**



Tagetes Blätter

Frische Blütenblättchen der Tagetes mit Aromen von Waldmeister und Anis geben allerlei Gerichten eine raffinierte Würze.

25 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. **291**



Wasabi Blätter

Mild, würzig und mit feinen Wasabi Aromen ist das knackige Blatt eine echte Bereicherung in allen Bereichen der Kulinarik.

10 Stück / VE 8 Schalen
Artikelnr. **815**



Wasabi Rauke

Feuriger Begleiter für Salate, Wraps, Pesto und Fisch.

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. **515**



Zitronenverbene

Zitrusfrucht plus Minze regen nicht nur die Fantasie des passionierten Barmixers an.

25 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. **4207**



WILDGEMÜSE

Unsere jungen Wilden haben's drauf!

Mini Radieschen

Bitte brav aufessen: Unsere kleinen, milden Radieschenwurzeln sind knallrot und sehr beleidigt, wenn man ihr zartwürziges Blattgrün nicht mitverspeist!

15 Stück / VE 8 Schalen
Artikelnr. 292



Wilder Blumenkohl

Unseren Blumenkohl mögen auch viele Menschen, die keinen Blumenkohl mögen.

300 g / VE 4 Beutel
Artikelnr. 239



SPINAT

→ VERZEHRFERTIG

Baby Spinat

Ideal für raffinierte Salatmischungen. Kommt aber auch alleine klar.

250 g / VE 4 Beutel
Artikelnr. 1741

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 1740



Junger Spinat

Die satt dunkelgrüne Delikatesse behält auch im Wok ihren zarten Biss.

500 g / VE 4 Beutel
Artikelnr. 258

Wilder Brokkoli

Wesentlich zarter, milder und geschmackvoller als sein gezähmter, weit verbreiteter Verwandter.

300 g / VE 4 Beutel
Artikelnr. 237



←
Besonders zart
und mild

Wilder Pak Choi

Saftig, frisch und knackig – so präsentiert sich unser Wilder Pak Choi.

100 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 1262

500 g / VE 1 Karton
Artikelnr. 1263



Vergessen Sie einfach alles, was Sie über **Pak Choi**, **Blumenkohl** oder **Brokkoli** zu wissen glauben, und freuen Sie sich auf ein aromatisches Vergnügen mit Biss: Die jungen Wilden vom Keltenhof sind ungleich viel besser im Geschmack und obendrein wesentlich zarter als Sie es von anderen Sprosskohllarten gewohnt sind.

Durch die längere Wachstumszeit unserer wilden Brokkolis und Blumenkohls punkten sie mit einem ausgewogenen Mineralstoff-Haushalt. Unseren wilden Pak Choi ernten wir wenn er seinen milden, saftigen Geschmack entwickelt. Küchenabfälle können Sie ebenfalls vergessen: Die hübschen Röschen sollen bitte komplett auf dem Teller landen – roh oder kurz angedünstet.



Es gibt Spinat. Und es gibt **Spinat**, wie er sein soll. Für uns kommt nur Spitzenklasse ohne den geringsten Kompromiss in Frage – wie bei allen Salaten, Kräutern und Gemüsen, die wir für unsere Kunden (und natürlich auch ein bisschen für uns selbst) anbauen. Gesunde, nahrhafte Erde, einwandfreie Feldhygiene, Pflanzenschutz im Einklang mit der Natur, ausgesucht schmackhafte Sorten, sorgsame Ernte in kühler Herrgottsfrühe, rasche und saubere Weiterverarbeitung unter idealen Bedingungen sind für unsere Pflanzen selbstverständlich. Müssen wir noch mehr sagen?



BLATTSALATE

→ VERZEHRFERTIG

Anders als üblich

Feldsalat

Nicht nur für Märchenfreunde:
Rapunzel in Bestform.

250 g / VE 6 Beutel
Artikelnr. 121

*Unser delikater
Evergreen*



Frisée fein gelb (60%)

Überwiegend goldgelb und darum
besonders zart und mild: Unser Frisée
ist absolut einmalig.

250 g / VE 4 Beutel
Artikelnr. 134



Lollo Biondo ganze Blätter

Unser Lollo ist der Beste. Ganz gleich,
ob blond ...

250 g / VE 1 Beutel
Artikelnr. 337



Lollo Rosso ganze Blätter

... oder rot.

1000 g / VE 1 Beutel
Artikelnr. 422



Rucola

Die Rauke ist schon seit Ewigkeiten
ein Trend-Salat. Und wir setzen schon
seit Ewigkeiten auch hier auf Klasse
statt auf Masse.

250 g / VE 6 Beutel
Artikelnr. 344

75 g / VE 8 Schalen (Vorbestellartikel)
Artikelnr. 1710



Zuckerhut geschnitten

Zichoriengewächs mit einer leicht
herb-bitteren Note.

500 g / VE 4 Beutel
Artikelnr. 39



Mischsalat „Neapel“

Endivie, Radicchio, Frisée, Zuckerhut, Rucola; in veränderlichen Anteilen

500 g / VE 2 Beutel
 Artikelnr. 50



Mischsalat „Rapunzel“

Frisée, Radicchio, Feldsalat, Baby Leaf Batavia rot, Baby Leaf Roter Mangold, Baby Spinat; in veränderlichen Anteilen

500 g / VE 2 Beutel
 Artikelnr. 676



Mischsalat „Saison“

Lollo Rosso, Lollo Biondo, Endivie, Frisée, Zuckerhut, Baby Spinat, Baby Leaf Roter Mangold; in veränderlichen Anteilen

1000 g / VE 3 Beutel
 Artikelnr. 368



Mischsalat „Salinas“

Endivie, Frisée, Radicchio, Zuckerhut, Baby Leaf Kale; in veränderlichen Anteilen

1000 g / VE 1 Beutel
 Artikelnr. 609



Mischsalat „Venetia“

Zuckerhut, Frisée, Radicchio; in veränderlichen Anteilen

1000 g / VE 4 Beutel
 Artikelnr. 53

250 g / VE 4 Schalen
 Artikelnr. 554



Junge Blattsalate

Multiblatt, Baby Leaf Mizuna, Baby Leaf Tatsoi, Baby Leaf Roter Senf, Baby Leaf Roter Mangold, Frisée, Radicchio, Endivie, Baby Spinat; in veränderlichen Anteilen

250 g / VE 4 Beutel
 Artikelnr. 106



Müheloser Genuss

Unsere **verzehrfertigen** Salate sind bereits sorgfältig gewaschen und warten nur auf ihren Einsatz.



Etwas Gutes für unterwegs. Die Idee hinter unseren leckeren Salatschalen ist ganz einfach: Menschen, die viel unterwegs sind, sollen jederzeit eine feine, gesunde Mahlzeit bekommen können. Das war es, was wir wollten. Und wir freuen uns über die vielen Kunden, die unseren frischen Vitaminkick ebenso wollen. Guten Appetit!

Salatschale „Caesar“

Salatmischung (Endivie, Frisée, Möhren, Lollo Biondo, Lollo Rosso, Radicchio), Croûtons (Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe), ital. Hartkäse (Milch, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Hühnererei)

VE 1 Schale
 Artikelnr. 14

Salatschale „Chef“

Salatmischung (Endivie, Frisée, Möhren, Lollo Biondo, Lollo Rosso, Radicchio), Käse (Milch, Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrat, Farbstoff: Beta-Carotin), Kochschinken (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate)

VE 1 Schale
 Artikelnr. 17

Salatschale „Patras“

Salatmischung (Endivie, Frisée, Möhren, Lollo Biondo, Lollo Rosso, Radicchio), Käse aus Kuhmilch in Salzlake gereift (45% Fett i.Tr.), Zwiebel, Cherrytomaten

VE 1 Schale
 Artikelnr. 20

Dressing „Balsamico“

500 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 791

75 ml / VE 10 Stück
 Artikelnr. 790

Dressing „French“

10 x 100 ml / VE 10 Stück
 Artikelnr. 94

500 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 95

3000 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 98

Dressing „Joghurt“

10 x 100 ml / VE 10 Stück
 Artikelnr. 92

500 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 93

3000 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 96

Dressing „Kräuter“

10 x 100 ml / VE 10 Stück
 Artikelnr. 90

500 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 91

3000 ml / VE 1 Stück
 Artikelnr. 97



Basilikum

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4050

Dill

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4061

Estragon

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4053

Kerbel

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4054

Koriander

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4055

Liebstockel

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4083

Majoran

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4056

Minze

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4057

Oregano

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4058

Petersilie glatt

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4063

Petersilie krauss

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4062

Rosmarin

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4059

Salbei

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4060

Schnittlauch

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4064

Thymian

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4065

Zitronenmelisse

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4066

Zitronenthymian

100 g / VE 8 Schalen
Artikelnr. 4067

Petersilie gehackt

100 g / VE 1 Schale
Artikelnr. 72

500 g / VE 1 Schale
Artikelnr. 675

Schnittlauch Röllchen

100 g / VE 1 Schale
Artikelnr. 70

500 g / VE 1 Schale
Artikelnr. 671

Keltenhof Grüne Soße

Kräutermischung aus Bronzefenchel,
Pimpinelle, Petersilie, Kerbel,
Sauerampfer, Schnittlauch, Kresse,
Borretsch; in veränderlichen Anteilen

250 g / VE 4 Schalen
Artikelnr. 8

MANUFAKTURPRODUKTE

Gelobt sei, was drin ist: Die einzigartige Kräutervielfalt vom Keltenhof inspiriert die besten Manufakturen Deutschlands bei der Kreation erlesener Spezialitäten. Beschenken Sie sich und Ihre Freunde mit Geschmack!

Keltenhof Essige

Entdecken Sie die fassgelagerten Essige mit ausgewählten Keltenhof-Kräutern! Die aromatischen Feinschmeckereien werden in Kooperation mit *Theo der Essigbrauer* nach alter Tradition sorgfältig vergoren.

Bronzefenchel Balsam

Gereift im Eichenfass
200 ml / VE 8 Flaschen
Artikelnr. 776

Indianernessel Balsam

Gereift im Eichenfass
200 ml / VE 8 Flaschen
Artikelnr. 775

Veilchen Balsam

Gereift im Johannesbeerfass
200 ml / VE 8 Flaschen
Artikelnr. 817

Verbene Balsam

Gereift im Eichenfass
200 ml / VE 8 Flaschen
Artikelnr. 774



Gefriergetrocknete Kräuter

Unsere gefriergetrockneten Kräuter stecken voller Aroma und sind wahre Multitalente. Sie können im Mörser vermahlen werden und eignen sich zudem zum Aromatisieren von Salz, Zucker, Suppen, Soßen, Fonds, Cremes, Ansätzen in warm und kalt, Rubs, Marinaden, Dressings, Getränken, Aufgüssen und vielem mehr.

Bronzefenchel

Feine Süße mit kräftigen Lakritz-Noten.
30 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 761

Kale Grün

Nussig und würzig mit feinen Kohl-Noten.
30 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 760

Kapuzinerkresse

Nussige Schärfe mit feinen Noten von Kresse und Meerrettich.
30 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 763

Oxalis Rot

Frische Säure gepaart mit Aromen von roten Beeren und Kirsche.
20 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 769

Schokominze

Intensive Noten von Pfefferminze und Bitterschokolade.
30 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 765

Spinat

Nussig mild mit typischem Spinatgeschmack.
30 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 762

Steinpilzkraut

Der klare Geschmack nach jungen Steinpilzen erstaunt jeden.
30 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 977

Zitronenverbene

Elegante Noten von frischer Zitrone mit einem leicht herben Nachgang.
20 g / VE 1 Packung
Artikelnr. 768

Kranade

Wildkräuter-Limonade mit rotem Oxalis vom Keltenhof in Zusammenarbeit mit *Burkhardt*.

Mit ihrer erfrischenden Säure durch den roten Oxalis zeigt sie verführerisch ihre Fruchtnoten nach frischer Sauerkirsche und Himbeere. Sie lässt sich durch elegante Trauben in ihr voluminöses Kleid heben, das durch Zitronenverbene und Rhabarber seinen finalen Schliff bekommt.

Die Kranade fühlt sich wohl zwischen Schaumwein und Spirituosen, kann aber auch für sich selbst stehen.



Pures Glück

Kompositionen aus meisterlicher Schokolade von *Kevin Kugel*, frischen Kräutern & Blüten vom Keltenhof sowie hausgeräuchertem Speck aus der *Löwen Manufaktur*.

Drei wundervolle Produkte, die unterschiedlicher nicht sein könnten, aber in sich eine Symbiose & Geschmacksexplosion der Extraklasse ergeben.

Taler Kollektion Veilchen, Tafelschokolade Speck Veilchen und Tafelschokolade Oxalis Erdbeere Veilchen.





Wir geben Antworten

Möchten Sie wissen, wie wir unsere Wasserkresse anbauen? Oder wie der ultimative Superfood Smoothie mit Mango und Kokos gemacht wird? Diese und alle Ihre anderen Fragen zu den ursprünglichen, wilden Kräutern, Salaten und Gemüsen vom Keltenhof beantworten wir Ihnen gerne persönlich. Selbstverständlich stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auch mit ausführlichen Produktberatungen zur Seite. Anruf oder Mail genügt. Wir freuen uns auf Sie!

Eine Kooperation trägt Früchte

Viele Keltenhof-Produkte sind ganzjährig lieferbar. Während der kalten Jahreszeit in Deutschland werden die Kräuter, Salate und Gemüse nach unseren Richtlinien im lichten, klimatisch gemäßigten Südwesten von Portugal angebaut. Unsere Kooperationspartner sind selbst Erzeuger mit hohen Ansprüchen. Aus der vertrauensvollen Zusammenarbeit ist längst eine gute Freundschaft mit regem Erfahrungsaustausch geworden.

Die aktuelle Verfügbarkeitsliste des Keltenhof-Sortiments und noch viel Wissenswertes mehr finden Sie auf unserer Homepage www.keltenhof.com



Keltenhof Frischprodukte GmbH
Keltenhof 1 · 70794 Filderstadt
Tel: +49 (0)711 / 72 25 77-0
www.keltenhof.com · info@keltenhof.com