



***schwaben
delikatessen.de***

**Regionale Spitzenprodukte aus Schwaben:
Lassen Sie sich Maultaschen, Württemberger
Wein oder Wildschweinbraten schmecken!**

Sie sind Liebhaber von Köstlichkeiten aus dem Schwabenland? Lläuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen, wenn Sie an Maultaschen, Salzfleisch oder schwäbischen Wildschweinbraten denken? Dann haben Sie mit unserem Onlineshop die richtige Feinschmecker-Adresse gefunden!

Anschrift:

**S-spezial/schwabendelikatesen.de
Jan Peter Furch
Hedwigstraße 2
71665 Vaihingen/Enz
Deutschland**

Tel: 07042/2886939 Fax: 07042/2886940

**www.schwabendelikatesen.de
shop@schwabendelikatesen.de**

Inhaltsverzeichnis

Teigwaren	3 - 6
Weinkeller	7 - 35
Delikatessen	36 - 81
Spezialitäten	82 - 95

Teigwaren



BIO-Bandnudeln 8 mm
Art.Nr.: 34
Hartweizengrieß, Hühnereier aus Freilandhaltung, Meersalz ohne Rieselhilfe. Aus ökologischem Landbau. 1 Packung = 500 Gramm DE-005-Öko-Kontrollstelle, Naturland-N gekennzeichnet. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Nicht auf Lager!
1 Packung = 500 Gramm Unsere Bio-Nudeln stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und sind zusätzlich mit dem grünen Naturland-N gekennzeichnet. Dieses steht für nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Produziert wird diese Ware in Kleinserie und richtet sich ebenfalls nach höchsten Qualitätsanforderungen. Kochzeit: Zwischen 8 - 10 min aufgrund des höheren Anteils an Hartweizengrieß. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit. Nicht auf Lager!
3,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten



BIO-Spiralnudeln
Art.Nr.: 35
Hartweizengrieß, Hühnereier aus Freilandhaltung, Meersalz ohne Rieselhilfe. Aus ökologischem Landbau. 1 Packung = 500 Gramm DE-005-Öko-Kontrollstelle, Naturland-N gekennzeichnet. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Nicht auf Lager!
1 Packung = 500 Gramm Unsere Bio-Nudeln stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und sind zusätzlich mit dem grünen Naturland-N gekennzeichnet. Dieses steht für nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Produziert wird diese Ware in Kleinserie und richtet sich ebenfalls nach höchsten Qualitätsanforderungen. Kochzeit: 8 - 10 min aufgrund des höheren Anteils an Hartweizengrieß. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit. Nicht auf Lager!
3,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Teigwaren



BIO-Suppennudeln
Art.Nr.: 36
Hartweizengrieß, Hühnereier aus Freilandhaltung, Meersalz ohne Rieselhilfe. Aus ökologischem Landbau. 1 Packung = 500 Gramm DE-005-Öko-Kontrollstelle, Naturland-N gekennzeichnet. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Nicht auf Lager!
1 Packung = 500 Gramm Unsere Bio-Nudeln stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und sind zusätzlich mit dem grünen Naturland-N gekennzeichnet. Dieses steht für nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Produziert wird diese Ware in Kleinserie und richtet sich ebenfalls nach höchsten Qualitätsanforderungen. Kochzeit: Zwischen 8 - 10 min aufgrund des höheren Anteils an Hartweizengrieß. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit. Nicht auf Lager!
3,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Riesling-Nudeln (Weintraubenform)
Art.Nr.: 104
Zutaten: Hartweizengrieß, Rieslingwein (20%) Frisch-Eier, Dillspitzen, Spinatpulver, Curcuma, Aroma, (keine Bio-Ware), (Hausmacher-Qualität) 1 Packung = 250 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Inhalt: 250 Gramm Kochzeit: ca. 8-12 Minuten (keine Bio-Ware), (Hausmacher Qualität) Nudeln in Weintraubenform Empfehlung zu den Rieslingnudeln: Z.. Unser Hühnerfrikassee 400 Gramm, Sauce-Hollandaise 200 Gramm, oder Sahnesauce mit angebratenem Rauchfleisch, Pinienkernen und Zwiebeln. Evtl. Als Beilage grünen oder gemischten Salat. Dazu einen fruchtigen Weißwein aus unserem Weinkeller, z.B. Novize Weißwein Cuvée Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
2,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Teigwaren



Riesling-Weinnudeln
Art.Nr.: 40
Zutaten:Hartweizengrieß, Rieslingwein (20%) Frisch-Eier, Dillspitzen, Spinatpulver, Curcuma, Aroma, (keine Bio-Ware), (Hausmacher-Qualität)1 Packung = 250 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Inhalt: 250 GrammKochzeit: ca. 8-12 Minuten(keine Bio-Ware),(Hausmacher Qualität) 1 Packung = 250 Gramm Nudeln in Weinblatt ähnlicher Form Empfehlung zu den Rieslingnudeln: Z.B. Unser Hühnerfrikassee 400 Gramm,Sauce-Hollandaise 200 Gramm, oder Sahnesauce mit angebratenem Rauchfleisch, Pinienkernen und Zwiebeln. Evtl. Als Beilage grünen oder gemischten Salat. Dazu einen fruchtigen Weißwein aus unserem Weinkeller, z.B. Novize Weißwein Cuvée. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit
2,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Rotwein-Nudeln
Art.Nr.: 41
Zutaten:Hartweizengrieß, Rotwein (20%)Frisch-Eier, Tomatenpulver, Rote-Beete-Pulver, Aroma (keine Bio-Ware),(Hausmacher-Qualität)1 Packung = 250 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Inhalt: 250 GrammKochzeit: ca. 8-12 Minuten(keine Bio-Ware),(Hausmacher-Qualität) Nudeln in Weinblatt ähnlicher Form Empfehlung: Zu unseren Rotweinnudel eignen sich sehr gut für verschiedene Putenfleisch oder andere Geflügel und Fischgerichte. Evtl. Als Beilage grünen oder gemischten Salat. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
2,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Rotwein-Nudeln (Weintraubenform)
Art.Nr.: 105
Zutaten:Hartweizengrieß, Rotwein (20%) Frisch-Eier, Tomatenpulver, Rote-Beete-Pulver, Aroma (keine Bio-Ware),(Hausmacher-Qualität)1 Packung = 250 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Inhalt: 250 GrammKochzeit: ca.8-12Minuten(keine Bio-Ware),(Hausmacher-Qualität) Nudeln in Weintraubenform Empfehlung: Zu unseren Rotweinnudel eignen sich sehr gut für verschiedene Putenfleisch oder andere Geflügel und Fischgerichte. Evtl. Als Beilage grünen oder gemischten Salat. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
2,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Teigwaren



Spätzle geschabte Art	
Art.Nr.: 182	
<p>Zutaten: Hartweizengrieß, frisches Hühnerei (37%), Quellwasser, Salz. -Eierteigware-DE BW 05023 EG Kochzeit: ca.15 min (Keine Bio-Ware),(Hausmacher-Qualität) 1 Packung = 500 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Zutaten: Hartweizengrieß, frisches Hühnerei (37%), Quellwasser, Salz. -Eierteigware-DE BW 05023 EG Eier zur Herstellung aus Boden und Freilandhaltung Kochzeit: ca.15 min (Keine Bio-Ware), (Hausmacher-Qualität) 1 Packung = 500 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
3,20 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	



Steinpilznudeln	
Art.Nr.: 202	
<p>Zutaten: Weizengrieß 80%, Eier 12%, Steinpilze 7%,Salz. Kochzeit: 5-7 Minuten(keine Bio-Ware),(Hausmacher Qualität)1 Packung = 250 Gramm Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Zutaten: Weizengrieß 80%, Eier 12%, Steinpilze 7%, Salz. Kochzeit:5-7 Minuten (keine Bio-Ware),(Hausmacher Qualität) 1 Packung = 250 Gramm Empfehlung: Hierzu empfehlen wir eine helle Sauce mit Rahm, Rauchfleisch und Zwiebeln. Oder am besten unsere Sauce Hollandaise 200 ml evtl. Sauce Bernaise 200 ml aus unserem Delikatess-Sortiment. Als Beilage evtl. grüner oder gemischter Salat. Wein-Empfehlung: Am besten einenfruchtig frischen Weißwein aus unserem Weinkeller.</p>	
<p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
2,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



"Novize" Rosé-Cuvée lieblich 2012	
Art.Nr.: 59	
Herkunft: Württemberg 11,0% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
<p>Die Weinart: Cuvée spielen heutzutage eine große Rolle in der Weinerzeugung. Neben den klassisch typischen Rebsorten der Regionen, bieten sie die Möglichkeit zum persönliche Stil. Auch sind gut komponierte Cuvée in der Lage die vorteilhaften Eigenschaften verschiedener Rebsorten zu bündeln und so eine Fülle an Aromen darzustellen.</p> <p>Weinbeschreibung: Eine kräftige Farbe und ein frischer, fruchtiger Duft. Novize Rosé besticht mit jugendlichem Charme und ausgeprägter Erdbeernote.</p> <p>Leicht zum genießen dennoch voll kräftiger Aromen. Anbaugebiet: Württemberg Bodenart: Keuper Jahrgang: 2012 Rebsorten: Spätburgunder 28 %, Lemberger 27 %, Trollinger 24 %, Muskat-Trollinger 21 %, Qualitätsstufe: QbA Geschmacksrichtung: lieblich, fruchtig Analysewerte: Alkoholgehalt: 11,0 % Vol. Restzucker: 32,0 g / l Gesamtsäure: 6,2 g / l</p> <p>Charakterisierung: Eine kräftige Farbe und ein frischer, fruchtiger Duft. Novize Rosé besticht mit jugendlichem Charme und ausgeprägter Erdbeernote. Leicht zum genießen und dennoch voll kräftiger Aromen. Speiseempfehlung: Ein perfekter Genuss als Erfrischung an heißen Tagen. Auch mal mit Erdbeeren versuchen oder einfach als fruchtiger Dessertbegleiter.</p> <p>Trinktemperatur: 8-10°C Novize-Serie: Die junge, frische Cuvée-Linie mit viel Frucht und Süße. Sommerliche Partylaune im Glas. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
6,20 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller

**"Novize" Rot-Cuvée lieblich 2012**

Art.Nr.: 60

Herkunft: Württemberg 11,5 % Vol.
 Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft
 1 Flasche = 0,75 l

Die Weinart: Cuvée spielen heutzutage eine große Rolle in der Weinerzeugung. Neben den typischen Rebsorten der Regionen, bieten sie die Möglichkeit zum persönlichen Stil. Auch sind gut komponierte Cuvée in der Lage die vorteilhaften Eigenschaften verschiedener Rebsorten zu bündeln und so eine Fülle an Aromen darzustellen. Weindaten:

Anbaugbiet: Württemberg

Bodenart: Keuper

Jahrgang: 2012

Rebsorten: Acolon 42 %, Trollinger 22 %, Schwarzriesling 13 %, Dornfelder 13 %, Portugieser 7 %, Qualitätsstufe: QbA

Geschmacksrichtung: lieblich, fruchtig

Analysewerte:

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Restzucker: 23,5 g / l

Gesamtsäure: 4,1 g / l

Charakterisierung: Duftet nach Waldbeeren. Im Geschmack wechseln Beeren- und Kirscharomen zu einer Zwetschgennote im Nachhall. Die dezente Süße unterstützt hier die Aromen. Speiseempfehlung:

Ein Wein, der zu vielen dunklen Fleischgerichten passt oder zu jeder geselligen Gelegenheit.

Trinktemperatur: 14-16 °C Novize-Serie:

Die junge, frische Cuvée-Linie mit viel Frucht und Süße. Sommerliche Partylaune im Glas.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

6,30 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



"Novize" Weißwein-Cuvée lieblich 2012	
Art.Nr.: 61	
Herkunft: Württemberg 11,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
Die Weinart: Cuvée spielen heutzutage eine große Rolle bei der Weinerzeugung. Neben den typischen Rebsorten der Regionen, bieten sie die Möglichkeit zum persönlichen Stil. Auch sind gut komponierte Cuvée in der Lage die vorteilhaften Eigenschaften verschiedener Rebsorten zu bündeln und so eine Fülle an Aromen darzustellen.	
Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Bodenart: Keuper Jahrgang: 2009 Rebsorten: Rivaner 68 %, Riesling 23 %, Kerner 9 %,	
Qualitätsstufe: QbA Geschmacksrichtung: lieblich, fruchtig Analysewerte: Alkoholgehalt: 11,5 % Vol. Restzucker: 18,5 g / l Gesamtsäure: 6,3 g / l	
Charakterisierung: Frisch, fruchtig und leicht präsentiert sich der Novize im Glas. Auf der Zungenspitze dominieren Aromen nach Ananas und im Nachhall Honigmelone.	
Speiseempfehlung: Passt gut zu Fisch, Spargel oder einfach in die "Gute-Laune-Runde". Gut gekühlt genießen als Erfrischung.	
Trinktemperatur: 8 - 10°C Novize-Serie: Die junge, frische Cuvée-Linie mit viel Frucht und Süße. Sommerliche Partylaune im Glas. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
5,80 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Acolon "Mönch" trocken 2010	
Art.Nr.: 62	
Herkunft: Württemberg 12,7 % Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
<p>Die Rebsorte: Acolon ist eine Rebsorte, die 1971 von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein und Obstbau in Weinsberg aus den Rebsorten Lemberger und Dornfelder gekreuzt wurde. Sie erhielt erst 2002 vom Bundessortenamt die Zulassung und den Sortenschutz als Neuzüchtung. Acolon wird zum Anbau empfohlen in traditionell guten Schwarzesling- und Spätburgunderlagen. Die Sorte ist frühreifend und erreicht hohe Mostgewichte. Die Weine aus der Acolon-Traube sind Lembergerähnlich und farbintensiv.</p> <p>Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Lage: Horrheimer Stromberg Bodenart: Keuper Qualitätsstufe: QbA Geschmacksrichtung: trocken Jahrgang: 2010 Rebsorte: Acolon Qualitätsstufe: QbA Analysewerte:</p> <p>Alkoholgehalt: 12,7 % Vol. Restzucker: 4,6g / l</p> <p>Gesamtsäure: 4,00 g / l Vinifizierung: Die Trauben wurden entsprechend der Sorte früh geerntet. Nach einer Maischegärung erfolgte der Ausbau im großen Holzfass. Charakterisierung:</p> <p>Kräftiger, ausdrucksstarker Wein mit dezenter Holznote. Feine Fruchtaromen, dicht und konzentriert, mit fein ausgewogener Struktur und langem Nachhall. Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu unseren Wildkonserven. Dazu Preiselbeermarmelade, evtl. Weingelee / rot. Als Beilage empfehlen wir unsere Serviettenknödel, geschabte Spätzle oder unsere Naturlandteigwaren.</p> <p>Trinktemperatur: 16 - 18 °C Mönch-Serie: Kräftig, klassisch-herb und ausdrucksstark, mit dezenter Holznote-für diese Eigenschaft steht die Mönch-Serie. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
9,90 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Bajazzo-Secco 2012	
Art.Nr.: 63	
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Aromatisch fruchtige Weißweine aus ausgesuchten Weinbergen prägenden Charakter dieses Secco. Die fein prickelnde Kohlensäure macht den Bajazzo-Secco zu einem besonders frischen Geschmackserlebnis. Die Weinart: Perlwein. Als Vorbild der deutschen "Secco" dienen die Italienischen "Prosecco Frizzante". Durch Zugabe von Kohlensäure wird anders als bei Sekt nur wenig Druck erzielt. Durch den Verzicht auf eine zweite Gärung zum Erhalt von Kohlensäure wird aber auch der Alkoholgehalt geringer gehalten, so dass sich Secco's einer immer größeren Beliebtheit erfreuen. Diese lebendigen Weine sind ein ideales Sommergetränk.	
Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Bodenart: Keuper Jahrgang: 2011 Weinart: Perlwein Geschmacksrichtung: lieblich	
Analysewerte: Alkoholgehalt: 11,0% Vol. Restzucker: 24,7g/l Gesamtsäure: 6,9g/l Charakterisierung: Dieser Perlwein erfrischt mit seiner leichten Kohlensäure. Das fruchtige Aroma erinnert an Pfirsich. Die Leichtigkeit und sein milder Charakter bieten viel Genuss und machen ihn zu einem idealen Sommergetränk.	
Genussempfehlung: Ein idealer Begrüßungstrunk. Als Aperitif genauso geeignet wie auch als frischer, spritziger Begleiter für viele Gelegenheiten. Ideale Trinktemperatur: 6-8 °C. Abgefüllt in D-55576 Spremlingen - L 1/10 2718 40327 Enthält Sulfite.	
Bajazzo: Unser Perlwein: Die prickelnde Alternative zum Sekt. Da nur einmal gegärt, enthält er weniger natürliche Kohlensäure. Leicht bekömmlich, auch im Preis, denn es wird keine Sektsteuer erhoben.	
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
9,70 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Bajazzo-Secco Rosé 2012
Art.Nr.: 64
Herkunft: Württemberg 10,5% Vol.Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l
Secco deutscher Perlwein Rosé mit zugesetzter Kohlensäure.Aromatisch fruchtige Roseweine aus ausgesuchten Weinbergenprägen den Charakter dieses Secco.Die fein prickelnde Kohlensäure macht den Secco zu einemGeschmackserlebnis.Ideale Trinktemperatur:6-8 °C.Abgefüllt in D-55576 Spremlingen : L 2/11 2718 43745Enthält Sulfite Bajazzo: Unser Perlwein: Die prickelnde Alternative zum Sekt. Da nur einmal gegärt, enthält er weniger natürliche Kohlensäure. Leicht bekömmlich, auch im Preis, denn es wird keine Sektsteuer erhoben. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
9,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Blanc de Noir 2011 trocken
Art.Nr.: 150
Herkunft: Württemberg12,0% Vol.Herstellung:Württemberger-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche =0,75 l
Horrheimer Stromberg Blanc de Noir Jahrgang: 2011 Geschmackstyp trockenTrinktemperatur:12 °C Der fruchtig frische Blanc de Noir ist eine aus rotenTrauben weiß gekelterte Cuvée, die man gerne leichtgekühlt genießt.Für die besondere Güte und den naturnahen Weinbaustehen die Württemberger Weingärtnergenossenschaften.Deutscher QualitätsweinErzeugerabfüllung Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
8,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Bürschle Rotwein QbA halbtrocken 2011
Art.Nr.: 65
Herkunft: Württemberg12,2 % Vol.Herstellung:Württemberger-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche =1,0 l
Ein echter Qualitätswürttemberger mit beerigem Geschmackund kräftiger Farbe. Ein weiterer Klosterbergwein derzu vielen Anlässen geeignet ist und für seine Lage und hervorragendenAusbau spricht.Cuvée Cuvée spielen Heutzutage eine große Rolle in der Weinerzeugung.Neben den klassisch typischen Rebsorten der Regionen, bieten sie die Möglichkeit zum persönlichen Stil. Auch sind gut komponierteCuvée in der Lage die vorteilhaften Eigenschaften verschiedenerRebsorten zu bündeln und so eine Fülle an Aromen darzustellen.Weindaten: Anbaugebiet: WürttembergBodenart:KeuperJahrgang:2011Rebsorten: Dornfelder32 %, Portugieser17 %, Trollinger17 %,Lemberger11 %, Helfensteiner 9 %, Schwarzriesling9 %,Spätburgunder5 %, Qualitätsstufe:QbA. Geschmackrichtung:halbtrocken.Analysewerte: Alkoholgehalt12 % Vol.Restzucker:12,5 g / lGesamtsäure:4,1 g / lVinifizierung: Erhitzung der Maische und Ausbau im Stahltank.Charakterisierung: Kräftig in der Farbe und sehr vielfältig in der Nase, vollerreifer Früchte. Milder, runder Geschmack und reicherKörper. Ein vollmundiger Zechwein.Speisenempfehlung: Zu kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse. Trinktemperatur: 16 - 18 °C Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Dornfelder Trocken 2012
Art.Nr.: 66
Herkunft:WürttembergHerstellung:Privatweingut1 Flasche =0,75 l
DornfelderTrocken Jahrgang:2012 Herkunft:Württemberg, Herstellung:Privatweingut, Weinbeschreibung: Gehaltvoller kräftiger Rotwein mit intensiver Farbe. Ein typischer Dornfelder, unter Württembergs Weinkennermein echter Insider-Tipp. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Gewürztraminer Spätlese "Minnesänger" lieblich 2011
Art.Nr.: 69
Herkunft: Württemberg11% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche = 0,75 l
Gewürztraminer:Bereits seit dem16. Jahrhundertist die Sorte in Deutschland bekannt. Er wird in vielen Gebietenangebaut und besitzt eine treue Fangemeinde. Wegen seiner Verrieselungsneigung fallen die Erträge oft gering aus,was aber auch seine Hochwertigkeit erhöht. Er bringt sehr aromatisch-würzige Weine hervor, die mit ihrer goldgelbenFarbe und der milden Säure den Kenner begeistern. Lieblich bis süß ausgebaut sind die Gewürztraminer Weine idealeDessertbegleiter.Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Lage:Horrheimer Klosterberg Bodenart:Keuper Jahrgang:2011 Rebsorte:Gewürztraminer Qualitätsstufe:Spätlese Geschmacksrichtung:lieblich Analysewerte: 11,0 % Vol. Vinifizierung: Die Trauben wurden schonend gepresst und der Ausbau erfolgte im Stahltank um reichhaltige Fruchtaromen zu gewinnen. (süß und fruchtig).Charakterisierung: Der Duft erinnert an Litschi. Sehr fruchtig im Geschmack mit wenig Säure.Speisenempfehlung: Sehr gut als Apparativ geeignet. Er passt auch sehr gut zu fruchtigen Desserts oder auch zu Blauschimmel oder Munsterkäse. Trinktemperatur: 10 - 12 °CMinnesänger-Serie: Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage an den mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim. Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett- und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
8,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller

**Gewürztraminer Spätlese halbtrocken 2012**

Art.Nr.: 68

Herkunft: Württemberg 12% Vol.
Herstellung: Privatweingut
1 Flasche = 0,75 l

Gewürztraminer Spätlese halbtrocken
Jahrgang: 2012
Herkunft: Württemberg
Herstellung: Privatweingut
Weinbeschreibung: Typischer Gewürztraminer
mit feinem Rosenbukett und fruchtigem Nachhall.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

8,70 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Kerner Spätlese "Minnesänger" lieblich 2011	
Art.Nr.: 70	
Herkunft: Württemberg 11,6 % Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
Herkunft: Württemberg 11,6 % Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
<p>Die Rebsorte: Kerner ist ein gebürtiger Württemberger. Benannt nach dem Weinsberger Arzt und Dichter Justinus Kerner im Jahre 1929 von August Herold gezüchtet. Die Rebsorte ist in ganz Deutschland verbreitet und ist sehr aufwendig im Anbau. Die Weine sind je nach Herkunft mal leicht mit Rieslingcharakter bis üppig würzig mit reicher Muskatnote.</p> <p>Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Lage: Horrheimer Klosterberg Bodenart: Keuper Jahrgang: 2011 Rebsorte: Kerner Qualitätsstufe: Kabinett Geschmacksrichtung: lieblich</p> <p>Analysewerte: Alkoholgehalt: 11,6% Vol</p> <p>Vinifizierung: Die Trauben wurden schonend gepresst und der Ausbau erfolgte im Stahltank um reichhaltige Fruchtaromen zu gewinnen.</p> <p>Charakterisierung: In der Nase Ananas mit einem Hauch von Zimt. Im Geschmack entdeckt man Aromen die an süße, reife Äpfel und ein wenig Mango erinnern.</p> <p>Speisempfehlung: Zu süßen, fruchtigen aber nicht zu kräftigen Desserts. Wer es gern lieblich mag, kann diesen Wein aber auch zu asiatischen Gerichten genießen.</p> <p>Eine Kreuzung der Württemberger Hauptsorten Riesling und Trollinger. Zeichnet sich durch ein volles Aroma und den anklingenden Duftkomponenten von Birne und Aprikose. Trinktemperatur: 10-12 °C Minesänger-Serie: Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage an den mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim. Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett- und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
6,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Keuperblut Spätburgunder Auslese trocken 2012	
Art.Nr.: 71	
Herkunft: Württemberg 13,5 % Vol. Herstellung:Privatweingut 1 Flasche =0,5 l	
Spätburgunder Herkunft: Württemberg 13,5 % Vol. Herstellung:Privatweingut 1 Flasche =0,5 l	
Jahrgang: 2012 Herkunft:Württemberg Herstellung:Privatweingut Weinbeschreibung: Hochwertiger Spätburgunder, der nach einer 12 -monatigen Reifung im Eichenbarrique eine angenehme Holznote erhalten hat. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
11,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Lemberger Auslese "Prior" lieblich 2006	
Art.Nr.: 71	
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l	
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l	
Die Rebsorte: Lemberger verbindet die Finesse des Burgunders mit der Kraft des Cabernet. Ihren Ursprung hat die Traube wohl am unteren Donaulauf. In guten Lagen erreicht der Lemberger absolute Spitzenqualität. Er liebt warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Die Böden müssen tiefgründig und fruchtbar sein. Der Lemberger eignet sich auch gut für den Ausbau im Holzfass.	
Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Lage: Horrheimer Klosterberg Jahrgang: 2006 Rebsorte: Lemberger Qualitätsstufe: Auslese Geschmacksrichtung: lieblich	
Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,5% Vol. Restzucker: 17,7 g/l Gesamtsäure: 3,7 g/l	
Lemberger Auslese 2006 Horrheimer Klosterberg Ein Wein der Prior-Serie der sich charakteristisch von den anderendurch seine Reifezeit, Ausbaurart und die auserlesenen Traubendifferenziert. Geschmacklich spiegeln sich mehrere Große Vorgänger seiner Sorte in diesem Auslesemeisterstück wieder.	
Charakterisierung: Dunkelrot in der Farbe und mit einer bestechenden Cassis-Nase wirkt dieser Wein auf die Sinne. Auch im Geschmack dominiert das Aroma nach schwarzen Johannisbeeren. Konzentriert mit gut eingebundener Süße schmeckt er sehr langanhaltend nach.	
Speiseempfehlung: Verbunden mit einem Waldbeerendessert ein echter Genuss.	
Trinktemperatur: 16 - 18°C	
Prior-Serie: Wie der Prior als "Primus inter Pares" steht diese außergewöhnliche Exklusiv-Serie an der Spitze unseres Sortiments. Ausleseweine und Eisweine aus Spitzenjahrgängen gehören hierzu.	
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
8,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Lemberger halbtrocken 2012
Art.Nr.: 72
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Lemberger Jahrgang: 2012 Herkunft: Württemberg Weinbeschreibung: Württembergs Stolz unter den Rotweinen! Diese fast nur im Schwabenland heimische Rebsorte zeichnet sich durch ihren kräftigen Charakter und ihre rubinrote Färbung aus. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,40 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Lemberger mit Trollinger "Minnesänger" halbtrocken QbA 2011
Art.Nr.: 75
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Lemberger mit Trollinger: Ein Weingemisch der zwei bekanntesten Weinsorten aus Württemberg, Lemberger und Trollinger. Die erste der beiden Weinsorten stellt in diesem Rotwein den größeren Bestandteil dar. Seine kräftige Farbe und seine Ausbauart verleihen diesem Württemberger-Qualitätswein optisch wie geschmacklich (halbtrocken), seinen ganz individuellen und sehr ausgeprägten Charakter. Minnesänger-Serie: Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage an den mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim. Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett- und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
7,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Lemberger mit Trollinger Gündelbacher Wacktkopf halbtrocken 2012
Art.Nr.: 74
Herkunft: Württemberg 12,3% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg 12,3% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l
Kräftiger gehaltvoller Rotwein aus dem Herzen Württembergs. (Gündelbacher Wacktkopf). Enthält mehr Lemberger als Trollinger. Zwei Württemberger Weingrößen die insgesamt perfekt abgestimmt sehr harmonische Übergänge in den jeweiligen Charakter des anderen zulassen. Ideal als Geschenk oder einfach zu einem rustikalen schwäbischen Vesper. Wie z.B.. Unser Hausmacher Salzfleisch mit Meerrettich oder mittelscharfem Senf. Dazu wird in der Regel Bauernbrot gereicht. Lemberger:
Württemberg's Stolz unter den Rotweinen. Kräftiger Körper, farbintensiv mit Geschmacksnuancen, die an vollreife dunkle Beeren erinnern.
Trollinger:
Der Schwabe unter den Weinen wird ausschließlich in Württemberg angebaut. Anregend und fruchtig erinnert sein Aroma an rote Johannisbeeren und reife Sauerkirschen.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,70 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Lemberger trocken 2012
Art.Nr.: 172
Herkunft: Württemberg 13,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Herkunft: Schloss Mühlhausen anno 1566 Deutscher Qualitätswein Jahrgang: 2012 Geschmacksrichtung: trocken Inhalt: 0,75 l 13,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l Anbaugebiet: Württemberg Transkription der handgeschriebenen Etikettvorderseite Um die Untertanen von der Trunkenheit abzuhalten, so gebiethen und befehlen Gnädige Herrschaft hiermit ganz ernstlich, daß ein jeder welcher eine volle Person, essey Mann, Weib, Knecht oder Magt sehen wird, selbigen alsbalden der Herrschaft anzeigen soll, der Trunkenbold soll aber jedesmahl in 1 Gulden Strafe verfallen seyn. Hienach soll auch Niemand des Nachts nach 9 Uhr auf der Straßen, mit ungestühmen schreyen, jauchzen, oder anderen ungebührlichen Wesen sich hören und betreten laßen bey Strafe 1 Gulden. Vogtbuch Schloss Mühlhausen 1755 Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
9,60 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Lemberger Weissherbst Eiswein "Prior" edelsüß 2004	
Art.Nr.: 76	
Herkunft:Württemberg 10% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,25 l	
Herkunft: Württemberg10% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,25 l	
LembergerWeißherbst Eiswein:	
Herkunft: Klosterberg Horrheim Weingärtner Horrheim / Gündelbach Weinbeschreibung: Ein edelsüßer Dessertwein dessen Trauben bei mindestens -8°C gelesen wurden. Eine echte Rarität. Ausgezeichnet mitMUNDUSvini Silber.	
Prior-Serie:	
Wie der Prior als "Primus inter Pares" steht diese außergewöhnliche Exklusiv-Serie an der Spitze unseres Sortiments. Ausleseweine und Eisweine aus Spitzenjahrgängen gehören hierzu.	
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
22,00 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Merlot "Mönch" QbA trocken 2010
Art.Nr.: 77
Herkunft: Württemberg 13% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Herkunft: Württemberg 13% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l Merlot 2010: Die Rebsorte Merlot zählt zu den auf der Welt am meisten angebauten Rebsorten. Sie stammt vermutlich aus der Gegend um Bordeaux wo auch der Name seinen Ursprung hat. Merle nennt man im bordeauxer Dialekt die kleinen Amseln, die die Trauben gerne naschen. Die Sorte bringt fruchtige, körperreiche Weine hervor. In den letzten Jahren gewinnt die Sorte auch in Deutschland an Bedeutung. Die Weine eignen sich gut für Holzausbau und präsentieren sich sehr elegant. Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Bodenart: Keuper Jahrgang: 2010 Rebsorte: Merlot Qualitätsstufe: QbA Geschmacksrichtung: trocken Analysewerte: Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Restzucker: 5,0 g / l Gesamtsäure: 4,7 g / l Vinifizierung: Nach der Ernte erfolgte eine Maischegärung. Die Reifung fand in Holzfässern statt. Charakterisierung: Ein granatfarbener Merlot, der für Nase und Gaumen angenehme Geschmacksnoten nach Pflaume und Karamell bereithält. Speiseempfehlung: Passt sehr gut zu Pizza und Pasta, aber auch gut zu Hackfleischgerichten. Trinktemperatur: 16 - 18 °C Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
9,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Müller-Thurgau QbA halbtrocken 2012
Art.Nr.: 78
Herkunft: Württemberg 12,4% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg 12,4% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l Müller-Thurgau/Rivaner: Frisch und fruchtig mit dezentem Muskatton und feiner Apfelnote. Der ideale Sommerwein aus der schwäbischen Toskana. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,60 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Anbaugebiet:Württemberg

Bodenart:Keuper

Jahrgang: 2012

Rebsorten: Spätburgunder28 %, Lemberger 27 %, Trollinger24 %,

Muskat-Trollinger21 %,

Qualitätsstufe:QbA

Geschmacksrichtung: lieblich, fruchtig

Analysewerte:

Alkoholgehalt:11,0 % Vol.

Restzucker:32,0 g / l

Gesamtsäure:6,2 g / l

Charakterisierung:

Eine kräftige Farbe und ein frischer, fruchtiger Duft. Novize Rosé besticht mit jugendlichem Charme und ausgeprägter Erdbeernote. Leicht zum genießen und dennoch voll kräftiger Aromen.

Speisenempfehlung:

Ein perfekter Genuss als Erfrischung an heißen Tagen.

Auch mal mit Erbeeren versuchen oder einfach als fruchtiger Dessertbegleiter.

Trinktemperatur:

8-10°C

Novize-Serie:

Die junge, frische Cuvée-Linie mit viel Frucht und Süße.

Sommerliche Partylaune im Glas.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Die Weinart:Cuvée spielen heutzutage eine große Rolle in der Weinerzeugung.Neben den typischen Rebsorten der Regionen, bieten sie dieMöglichkeit zum persönlichen Stil. Auch sind gut komponierte Cuvée inder Lage die vorteilhaften Eigenschaften verschiedener Rebsorten zu bündelnd und so eine Fülle an Aromen darzustellen.Weindaten:

Anbaugebiet:Württemberg

Bodenart: Keuper

Jahrgang:2012

Rebsorten: Acolon42 %, Trollinger22 %, Schwarzriesling13 %,

Dornfelder13 %, Portugieser7 %,

Qualitätsstufe:QbA

Geschmacksrichtung:lieblich, fruchtig

Analysewerte:

Alkoholgehalt:11,5 % Vol.

Restzucker:23,5 g / l

Gesamtsäure:4,1 g / l

Charakterisierung:Duftet nach Waldbeeren. Im Geschmack wechseln Beeren-und Kirscharomen zu einer Zwetschgennote im Nachhall. Die dezente Süßeunterstützt hier die Aromen.Speisenempfehlung:

Ein Wein, der zu vielen dunklen Fleischgerichten passt oder zu jeder geselligen Gelegenheit.

Trinktemperatur:14-16 °CNovize-Serie:

Die junge, frischeCuvée-Linie mit viel Frucht und Süße.Sommerliche Partylaune im Glas.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Die Weinart:

Cuvée spielen heutzutage eine große Rolle bei der Weinerzeugung.
Neben den typischen Rebsorten der Regionen, bieten sie die
Möglichkeit zum persönlichen Stil. Auch sind gut komponierte Cuvée in
der Lage die vorteilhaften Eigenschaften verschiedener Rebsorten zu bündeln
und so eine Fülle an Aromen darzustellen.

Weindaten:

Anbaugebiet: Württemberg

Bodenart: Keuper

Jahrgang: 2012

Rebsorten: Rivaner 68 %, Riesling 23 %, Kerner 9 %

Qualitätsstufe: QbA

Geschmacksrichtung: lieblich, fruchtig

Analysewerte:

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Restzucker: 18,5 g / l

Gesamtsäure: 6,3 g / l

Charakterisierung:

Frisch, fruchtig und leicht präsentiert sich der Novize im Glas.

Auf der Zungenspitze dominieren Aromen nach Ananas und im Nachhall Honigmelone.

Speisenempfehlung:

Passt gut zu Fisch, Spargel oder einfach in die "Gute-Laune-Runde".

Gut gekühlt genießen als Erfrischung.

Trinktemperatur:

8 - 10°C

Novize-Serie:

Die junge, frische Cuvée-Linie mit viel Frucht und Süße.

Sommerliche Partylaune im Glas.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

18,00 EUR

Weinkeller



Riesling halbtrocken 2012
Art.Nr.: 81
Herkunft: Württemberg12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche =1,0 l
Herkunft: Württemberg12% Vol. Herstellung:Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Rieslinghalbtrocken Jahrgang: 2012 Herkunft:Klosterberg Horrheim Herstellung:Privatweingut Weinbeschreibung: Feinfruchtiger und eleganter Rieslingwein. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,10 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Riesling Kabinett halbtrocken 2012
Art.Nr.: 83
Herkunft: Württemberg12% Vol.Herstellung:Privatweingut 1 Flasche =0,75 l
Herkunft: Württemberg12% Vol.Herstellung:Privatweingut 1 Flasche =0,75 l
RieslingKabinett halbtrocken
Jahrgang:2012 Herkunft:Klosterberg Horrheim Herstellung: Privatweingut
Weinbeschreibung: Feinfruchtiger und eleganter Rieslingwein. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,70 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Riesling Kabinett trocken 2012
Art.Nr.: 172
Herkunft: Württemberg 11,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Herkunft: Schloss Mühlhausen anno 1566 Deutscher Prädikatswein Jahrgang: 2012 Geschmacksrichtung: trocken Inhalt: 0,75 l 11,5% Vol. Anbaugebiet: Württemberg Transkription der handgeschriebenen Etikettvorderseite Um die Untertanen von der Trunkenheit abzuhalten, so gebiethen und befehlen Gnädige Herrschaft hiermit ganz ernstlich, daß ein jeder welcher eine volle Person, essey Mann, Weib, Knecht oder Magt sehen wird, selbigen alsbalden der Herrschaft anzeigen soll, der Trunkenbold soll aber jedesmahl in 1 Gulden Strafe verfallen seyn. Hienach soll auch Niemand des Nachts nach 9 Uhr auf der Straßen, mit ungestühmen schreyen, jauchzen, oder anderen ungebührlichen Wesen sich hören und betreten laßen bey Strafe 1 Gulden. Vogtbuch Schloss Mühlhausen 1755 Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
9,20 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Riesling QbA halbtrocken 2011
Art.Nr.: 84
Herkunft: Württemberg Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l Riesling: Der König deutscher Weißweine. Eleganz , Temperament und ein komplexes, an saftigen Pfirsich und knackigen Apfel erinnerndes Bukett. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,60 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Riesling Spätlese "Minnesänger" lieblich 2011
Art.Nr.: 85
Herkunft: Württemberg10% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche =0,75 l
Herkunft: Württemberg10% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche =0,75 l
<p>Riesling Spätlese2011 Sehr lieblich, fruchtiger Weißwein. Mit ausgeprägtem Charakter. Der ideale Begleiter zu Fisch oder Geflügelgerichten. Genießbar in den verschiedensten Variationen.</p> <p>Riesling: Der König deutscher Weißweine. Eleganz, Temperament und ein komplexes an saftigen Pfirsich und knackigen Apfel erinnerndes Bukett.</p> <p>Minnesänger-Serie: Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage an den mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim. Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett- und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
8,60 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Rieslingsekt trocken 2012
Art.Nr.: 86
Herkunft: Württemberg12% Vol. Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l
Herkunft: Württemberg12% Vol. Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l
<p>Rieslingsekt Jahrgang: 2012 Herkunft:Württemberg Sektbeschreibung: Sehr prickelnder erfrischender Riesling, ein Sekt für jeden feierlichen Anlass. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
11,00 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller

**Rosé trocken 2012**

Art.Nr.: 201

Herkunft: Württemberg 12,0% Vol.
 Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft
 1 Flasche = 0,75 l

Herkunft: Württemberg 12,0% Vol.
 Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft
 1 Flasche = 0,75 l

Diese Cuvée aus drei Rebsorten besticht durch ihre Eleganz.
 Ein Hauch von Sommer zu mediterranen Gerichten.
 Auf Ihr Wohl!
 Die Weingärtner aus Horrheim-Gündelbach

Deutscher Qualitätswein-Erzeugerabfüllung
 Weingärtner Horrheim-Gündelbach e.G.
 Weinsteige 33 D-71665 Vaihingen/Enz-Horrheim
 Abfüllort: Möglingen
 A.P.Nr. 2718 446 13 L-Nr. 2718 505 60
 enthält Sulfite Einwegflasche

7,10 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Samtrot Spätlese "Minnesänger" lieblich 2012	
Art.Nr.: 88	
Herkunft:Württemberg 12% Vol. Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
Herkunft: Württemberg12% Vol. Herstellung: Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l Die Rebsorte: Samtrot gehört zur Familie der Burgunderreben und ist eine Mutation aus dem Schwarzriesling.Wie der Name schon verspricht, bringt er samtig-weiche Weine hervor. Entdeckt wurdeer dort wo er auch heute noch kultiviert wird, in Württemberg. Er ist sehr anspruchsvollin Bezug auf Boden und Klima, so dass er in manchen Jahren nur relativ geringe Erntebringt.Weindaten: Anbaugebiet:Württemberg Lage:Horrheimer Stromberg Bodenart:Keuper Jahrgang: 2012 Rebsorte:Samtrot Qualitätsstufe:Spätlese Geschmacksrichtung:lieblich Analysewerte: Alkoholgehalt:12,0 % Vol. Vinifizierung: Dieser Wein aus der Burgunderfamilie wurde im Edelstahltank ausgebaut und bringt durch den geringen Ertrag und die hohe Reife diesen edlen, samtigen Wein hervor. Charakterisierung: Mit roter, warmer Farbe und dem typischen Duft nach Himbeeren präsentiert sich dieser Wein. Vor einem zartbitteren Finale genießt man Aromen von Himbeeren und Kirschen die sich harmonisch in den samtig-lieblichen Geschmack einfügen. Speisempfehlung: Unbedingt mal zu jungem, mildem Hartkäse versuchen.Trinktemperatur: 16 - 18 °CMinnesänger-Serie: Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage anden mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim.Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett- und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
8,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Schillerwein halbtrocken 2012
Art.Nr.: 89
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Schillerwein Jahrgang: 2012 Herkunft: Württemberg Klosterberg Horrheim Herstellung: Privatweingut Weinbeschreibung: Diese Spezialität darf nur bei uns im Schwabenland hergestellt werden. Durch das gemeinsame Pressen von roten und weißen Trauben entsteht ein fruchtig, frischer rosé farbener Wein. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,50 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Schwarzriesling halbtrocken 2012
Art.Nr.: 90
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 1,0 l
Schwarzriesling halbtrocken
Jahrgang: 2012 Herkunft: Württemberg, Klosterberg Horrheim Herstellung: Privatweingut
Weinbeschreibung: Ein samtig weicher Rotwein der im Schwäbischen sehr verbreitet ist. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Schwarzriesling QbA halbtrocken 2012
Art.Nr.: 91
Herkunft: Württemberg 12,1% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l
Herkunft: Württemberg 12,1% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 1,0 l
Schwarzriesling: Samtiges, harmonisches Mitglied der Burgunderfamilie mit Geschmacksnuancen von süßer Kirsche und fruchtiger Erdbeere. (Sehr kräftige Farbe), gehaltvoller Rotwein der durch seinen ausdrucksstarken Charakter, Kenner des Württemberger Wein begeistert.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Spätburgunder Auslese "Prior" lieblich 2009
Art.Nr.: 92
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l
Spätburgunder Auslese lieblich 2009 Württemberg 2009 Horrheimer Klosterberg Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18 °C Prädikatswein, Erzeugerabfüllung. Enthält Sulfite Prior-Serie: Wie der Prior als "Primus inter Pares" steht diese außergewöhnliche Exklusiv-Serie an der Spitze unseres Sortiments. Ausleseweine und Eisweine aus Spitzenjahrgängen gehören hierzu. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
8,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Spätburgunder Beerenauslese edelsüß 2003
Art.Nr.: 93
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,375 l
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,375 l Spätburgunder Beerenauslese Jahrgang: 2003 Herkunft: Württemberg Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Weinbeschreibung: Durch selektive Handauslese der Trauben entsteht dieser hochqualitative edelsüße Wein. So etwas gibt es nur in Spitzenjahrgängen wie 2003. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
28,50 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Spätburgunder Rosé Sekt trocken 2012	
Art.Nr.: 96	
Herkunft:Württemberg Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l	
Herkunft:Württemberg Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l	
Die Rebsorte: Spätburgunder. Was der Riesling für die Weißweine der Welt bedeutet, ist der Spätburgunder - oder Pinot Noir - für die Rotweine. Seine Eleganz und Finesse machen das anspruchsvollste Mitglied der Burgunderfamilie zum König der Rotweine. Seit 884, als Kaiser Karl der Dicke die Sorte an den Bodensee brachte, ist der Spätburgunder in Deutschland heimisch. Die edle und sehr alte Sorte verlangt viel Sorgfalt im Anbau und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in ähnlich wertvollen Lagen wie der Riesling. Weindaten: Anbaugebiet:Württemberg Bodenart:Keuper Jahrgang:2010 Rebsorte:Spätburgunder Weinart: Sekt Herstellung:Flaschengärung Geschmacksrichtung:trocken Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,0% Vol. Restzucker:22,8 g/l Gesamtsäure:3,8 g/l Vinifizierung: Nach der Bereitung des Grundweines erfolgte die Herstellung des Sektes in der Flaschengärung nachdem Transvasierverfahren. Charakterisierung: In der Nase und im Geschmack entfaltet dieser Rosé-Sekt wunderschöne Fruchtaromen nach reifen Erdbeeren den einen sehr milden Nachhall folgt. Genusstipp: Passt gut zu Obst und Obstsalaten. Hervorragend als Aperitif oder als Abrundung eines guten Essens. Trinktemperatur: 6 - 8°C	
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
11,70 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Weinkeller



Spätburgunder Weißherbst Kabinett 2012
Art.Nr.: 97
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 0,75 l
Herkunft: Württemberg 12% Vol. Herstellung: Privatweingut 1 Flasche = 0,75 l
Spätburgunder
Jahrgang: 2012 Herkunft: Württemberg Herstellung: Privatweingut Weinbeschreibung: Ein frischer Weißherbst der für alle Anlässe geeignet ist. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Trollinger "Minnesänger" 2010 trocken
Art.Nr.: 170
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,75 l
Trollinger Kabinett: Der Schwabe unter den den Weinen wird ausschliesslich in Württemberg angebaut. Anregend und fruchtig erinnert sein Aroma an rote Johannesbeeren und reife Erdbeeren. Minnesänger-Serie:
Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage an den mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim. Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
7,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Trollinger Auslese "Prior" lieblich 2006
Art.Nr.: 98
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l
Herkunft: Württemberg 12,5% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l
<p>Die Rebsorte: Trollinger. Der spät reifende Trollinger wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut. In Südtirol ist er als Vernatsch bekannt. Er benötigt tiefgründige nährstoffreiche Böden, allerbeste Hanglagen und viel Niederschlag in der Zeit zwischen Blüte und Reife. In den letzten Jahrhunderten entwickelten sich die bekömmlichen Weine zum Nationalgetränk der Württemberger.</p> <p>Weindaten: Anbaugebiet: Württemberg Lage: Horrheimer Klosterberg Bodenart: Keuper Jahrgang: 2006 Rebsorte: Trollinger Qualitätsstufe: Auslese Geschmacksrichtung: lieblich</p> <p>Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,5% Vol. Restzucker: 20,3 g/ Gesamtsäure: 3,6 g/l</p> <p>Vinifizierung:</p> <p>Wie der Prior als "Primus inter Pares" steht diese außergewöhnliche Exklusiv-Serie an der Spitze unseres Sortiments. Der Ausbau erfolgte im Stahltank.</p> <p>Charakterisierung: Schwarzenbeerenduft in der Nase. Im Geschmack gesellt sich noch eine angenehme Mandelnote dazu.</p> <p>Speisempfehlung: Sehr schön zu Desserts mit Eis und frischen Waldbeeren.</p> <p>Trinktemperatur: 16 - 18°C</p> <p>Prior-Serie:</p> <p>Wie der Prior als "Primus inter Pares" steht diese außergewöhnliche Exklusiv-Serie an der Spitze unseres Sortiments. Ausleseweine und Eisweine aus Spitzenjahrgängen gehören hierzu.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
8,90 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Weinkeller



Trollinger Lemberger trocken 2012
Art.Nr.: 99
Herkunft: Württemberg13% Vol. Herstellung:Privatweingut 1 Flasche =1,0 l
Herkunft: Württemberg13% Vol. Herstellung:Privatweingut 1 Flasche =1,0 l
TrollingerLemberger Jahrgang:2012 Herkunft: Württemberg Herstellung:Privatweingut Weinbeschreibung: Dieses Cuvée ist typisch für Württemberg und vereint die zwei urschwäbischen Sorten Trollinger und Lemberger, die sich perfekt ergänzen. So entsteht ein harmonischer Wein für den regelmäßigen Genuss. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
6,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Trollinger QbA trocken 2012
Art.Nr.: 171
Herkunft: Württemberg11,5% Vol. Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l
Herkunft: Württemberg11,5% Vol. Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche =0,75 l Trollinger QbA trocken Der Schwabe unter den den Weinen wird ausschliesslich in Württemberg angebaut. Anregend und fruchtig erinnert sein Aroma an rote Johannesbeeren und reife Erdbeeren. Minnesänger-Serie: Große Weine aus der Lage Klosterberg bedenken wir mit einer Hommage an den mittelalterlichen Minnesänger Bernger von Horrheim. Ein schönes Motto für unsere ausgesuchten Kabinett- und Spätleseweine. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
7,80 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Bärlauch-Serviettenknödel
Art.Nr.: 23
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Bärlauch-Serviettenknödel Nettoinhalt: 380 ml = 2 Portionen. (Beilage) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Dieser Semmelknödel ist eine feine Beilage zu allen Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichten. Gut geeignet auch als kleine Mahlzeit, serviert mit Salat oder Gemüse. Zubereitung: Die Dose an beiden Seiten öffnen, den Inhalt herausschieben (evtl. mit einem Messer an der Doseninnenwand lösen) in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit bestem Olivenöl oder Butter knusprig anbraten. Oder ca. 10-12 min über Dampf erhitzen. (Nicht sofort gebrauchter Inhalt kann problemlos eingefroren werden.) Zutaten: Weißbrot, Vollmilch, Eier, Bärlauch, 15 g geröstete Sonnenblumenkerne, Zwiebeln, Salz, Pfeffer Empfehlung: Serviettenknödel dazu Sauce Hollandaise, Gebundene Bratensauce, Braten aus Wildschweinkeule, Braten aus Rehkeule, Braten aus Hirschkeule oder einfach mit Zwiebeln und Ei goldbraun anbraten. Hier abgebildet: Bärlauch-Serviettenknödel mit Sauce Hollandaise. Nettoinhalt: = 380 ml = 2 Portionen (Beilage), Vollkonserve. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
6,10 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Braten aus Hirschkeule
Art.Nr.: 28
<p>Zarter Braten aus der Hirschkeule in Wildrahmsauce Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Bestes Wildfleisch sowie alleZutaten für diesen Hirschbraten stammen aus regionalem Einkauf und richten sich nach höchsten Qualitätsansprüchen, frei vonFarb,Konservier oder sonstigenZusätzen ist dieses Wildgericht besonders bekömmlich. Gekocht in Handwerksküche unterscheidet und distanziert sich dieses Erzeugnis ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve:Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Rehfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Wildpreiselbeeren, Rotwein, Bratensaft, Weizenmehl, Tomatenmark, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: = 300 ml= 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Das zweite Produktbild zeigt unseren Braten aus der Hirschkeule in zubereitetem Zustand kombiniert mit unserem Servietten-Knödel. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
9,70 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Braten aus Rehkeule
Art.Nr.: 27
<p>Zarter Braten aus der Rehkeule in Wildrahmsauce Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Bestes Wildfleisch sowie alle Zutaten für diesen köstlichen Rehbraten stammen aus regionalem Einkauf und richten sich nach höchsten Qualitätsansprüchen, frei von Farb, Konservier oder sonstigen Zusätzen ist dieses Wildgericht besonders bekömmlich. Gekocht in Handwerksküche unterscheidet und distanziert sich dieses Wilderzeugnis von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig Erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Rehfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Wildpreiselbeeren, Rotwein, Bratensaft, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =300 ml= 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Empfehlung: Spiral-Nudeln mit Rehbraten, evtl. Traditioneller Speckknödel oder Serviettenknödel oder Spätzle, dazu ein Eßlöffel Weingelee/rot, Rotkraut und Preiselbeermarmelade. Das zweite Produktbild zeigt unseren Braten aus der Rehkeule in zubereitetem Zustand kombiniert mit unserem Serviettenknödel. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
9,80 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Braten aus Wildschweinkeule
Art.Nr.: 29
<p>Zarter Braten aus der Wildschweinkeule in Wildrahmsauce Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Bestes Wildfleisch sowie alle Zutaten für diesen leckeren Wildschweinbraten stammen aus regionalem Einkauf und richten sich nach höchsten Qualitätsansprüchen, frei von Farb, Konservier oder sonstigen Zusätzen ist dieses Wildgericht besonders bekömmlich. Gekocht in Handwerksküche unterscheidet sich dieses</p>

Wilderzeugnis durch seine Qualität und
distanziert von kommerzieller
Massenproduktion.

Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von
gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.
Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.

Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.
Tafelfertig für Sie zubereitet

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren
vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen
kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Wildschweinfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm,
Gemüse (Sellerie), Rotwein, Bratensaft, Wildpreiselbeeren,
Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz,
Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett, Knoblauch

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion

(servierfertig), Vollkonserve-

Bedarf keiner Kühlung.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Empfehlung: BIO-Bandnudeln 8mm mit Wildschweinbraten,
evtl. Traditioneller Speckknödel oder Servietten-Knödel
dazu ein Esslöffel Preiselbeermarmelade und Rotkraut.

Evtl. auch Weingelee/rot. Weinempfehlung: Acolon "Mönch"
trocken 2008, Bürschle QbA halbtrocken 2008 oder Lemberger
mit Trollinger halbtrocken QbA 2010.

Das zweite Produktbild zeigt unseren Braten aus der Wildschweinkeule
in zubereitetem Zustand kombiniert mit unseren Servietten-Knödeln.
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

9,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen

**Chili Con Carne**

Art.Nr.: 32

Chili Con Carne "feurig" (Glutenfrei) Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Regional eingekaufte, Qualitätszutaten aus ökologischen Betrieben werden für dieses Chiligericht verwendet. Mit viel Erfahrung und Hingabe in einer Manufaktur gekocht unterscheidet und distanziert sich dieses Produkt ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Es ist zudem für glutenfreie Ernährung bestens geeignet.

Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.

Ohne Konservierungsstoffe und GLUTENFREI!

Tafelfertig für Sie zubereitet

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Hackfleisch (gemischt), Zwiebeln, Tomatenmark, Kidneybohnen, Maiskörner, Gemüsewürfel, Rickmers Reismehl, Pfeffer, Salz, Chili

Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. (Glutenfrei).

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unser Chili Con Carne in servierfertigem Zustand. Den Tellerrand ggf. für das Auge mit ein Paar Chilis garnieren. Als Beilage frische Tafelbrötchen. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

5,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Curry-Creme-Suppe "Madras"	
Art.Nr.: 118	
Curry-Creme-Suppe "Madras" mit Champignons, Jumbo-Shrimps & Geflügelfleisch Nettoinhalt: 400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Hochqualitative Zutaten sowie Fair-Trade-Gewürze von ökologisch wirtschaftenden Betrieben werden für diese leckere Curry-Creme-Suppe verwendet. Diese wurde mit viel Erfahrung und Hingabe handwerklich gekocht. Durch die schonende Zubereitung unterscheidet sich dieses Produkt in seiner Qualität und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet.</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig Erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Fleischbrühe (Suppenknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Sahne, Geflügelfleisch 5%, Riesengarnelen 5%, Champignons 5%, Weißwein, Pfirsich, Banane, Apfel, Zwiebeln, Weizenmehl, Curry, Pfeffer, Salz, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen.</p> <p>Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Das zweite Produktbild zeigt unsere Curry-Creme-Suppe in zubereitetem Zustand. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
6,70 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Deftige Erbsensuppe
Art.Nr.: 06
<p>Deftige Erbsensuppe mit Kassler und Wiener Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Eine Deftige Erbsensuppe aus regional eingekauften, qualitativ hochwertige Zutaten von nachhaltig wirtschaftenden Betrieben. Diese wird mit viel Erfahrung und Hingabe in einer Manufakturküche hergestellt. Das Ergebnis ist eine leckere Erbsensuppe mit Wiener Würstchen, Erbsen, Kartoffeln und mehr... Dieses Produkt unterscheidet sich durch seine hohe Qualität und distanziert sich ausdrücklich von industrieller Massenproduktion, es wird noch richtig gekocht und schonend zubereitet, um wichtige Nährstoffe und Vitamine zu erhalten. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe (Trinkwasser, Rindersuppenknochen, Lauch, Karotten, Zwiebeln), Erbsen, Wiener Würstchen (Kochsals, Pökelsals), Kartoffeln, Zwiebeln, Weizenmehl, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Erbsensuppe in servierfertigem Zustand. Der Tellerrand wurde mit etwas frischer Petersilie garniert. Empfehlung: Bei Bedarf evtl. etwas von unserem Bärlauchessig mit BIO-Apfelessig hinzugeben. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
5,60 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Dosen-Knödel 4er Paket
Art.Nr.: 108
<p>(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)</p> <p>Unsere Knödel im 4er Dosenknödelpaket: 1. Bärlauch-Serviettenknödel 2. Tomaten-Basilikum-Knödel 3. Traditioneller Speckknödel 4. Serviettenknödel Nettoinhalt: 380 ml (Dose einzeln) = 2 Portionen. (Beilage) Speckknödel -(Enthält Konservierungsstoff E 250) Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. (Ausnahme Traditioneller Speckknödel enthält Konservierungsstoff E 250).</p> <p>Diese Semmelknödel sind eine feine Beilage zu allen Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichten. Gut geeignet auch als kleine Mahlzeit, serviert mit Salat oder Gemüse.</p> <p>Zubereitung:</p> <p>Die Dose an beiden Seiten öffnen, den Inhalt herausschieben (evtl. mit einem Messer an der Doseninnenwand lösen) in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit bestem Olivenöl oder Butter knusprig anbraten. Oder ca.</p>

10-12 min über Dampf erhitzen. (Nicht sofort gebrauchter Inhalt kann problemlos eingefroren werden.)
Das 4er-Paket besteht aus: 1. Bärlauch-Serviettenknödel = 380 ml 2. Traditioneller-Speckknödel = 380 ml 3. Servietten-Knödel = 380 ml 4. Tomaten-Basilikum Serviettenknödel = 380 ml
1. Zutaten Bärlauch-Serviettenknödel: Weißbrot, Vollmilch, Eier, Bärlauch, 15 g geröstete Sonnenblumenkerne, Zwiebeln, Salz, Pfeffer
2. Zutaten Traditioneller-Speckknödel: Weißbrot, Vollmilch, 50 g gerauchter Schweinebauch: Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250), Rauch, Pfeffer, Salz, Muskat
3. Zutaten Servietten-Knödel: Weißbrot, Frischmilch, Zwiebeln, Eier, Petersilie,
Butter, Salz, Gewürze.
4. Zutaten Tomaten-Basilikum-Servietten-Knödel: Weißbrot, Vollmilch, Eier, Tomaten, Basilikum, Salz, Pfeffer, Öl, Zwiebeln.

Zubereitung:

Die Dose an beiden Seiten öffnen, den Inhalt herauschieben (evtl. mit einem Messer an der Dosenwand lösen) in ca. 2 cm dicke Scheiben und in einer Pfanne mit bestem Olivenöl oder Butter knusprig anbraten. Oder ca. 10-12 min über Dampf erhitzen. (Nicht gebrauchter Inhalt kann problemlos eingefroren werden.)

Nettoinhalt: = 380 ml = 2 Portionen (Dose einzeln),
gesamtes Paket = 1520 ml (Beilage), Vollkorn. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Dazu empfehlen wir unsere Wildkonserven. (Hirsch, Reh, Wildschwein)
Das zweite Produktbild zeigt einen Speckknödel in zubereitetem Zustand, kombiniert mit Wildschweinbraten, Rotkraut und Preiselbeeren. Die 4 Serviettenknödelsorten sind sehr variabel was die Kombinationsmöglichkeiten anbelangt. Diese Produkte unterscheiden und distanzieren sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

24,00 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Feiner & kräftiger Fischfond

Art.Nr.: 151

Chef's feiner & kräftiger Fischfond (Küchenhilfe für Kochprofis) Nettoinhalt: 400 ml = 2 Portionen (servierfertig) Vollkorn. Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Erlesene Zutaten von bester Qualität werden für diesen leckeren Fischfond verwendet. Er eignet sich bestens als (Küchenhilfe für Kochprofis). Handwerklich gekocht mit viel Erfahrung und Hingabe ist dieser Fond für Fischliebhaber etwas ganz besonderes. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.
Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.
Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.

Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.
Tafelfertig für Sie zubereitet.

Zubereitung:
Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:
Trinkwasser, Fischkarkassen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Nelken, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Gewürze
Gewichtsverlust durch Erhitzen.
Nettoinhalt: = 400 ml = 2 Portionen (servierfertig), Vollkorn. Bedarf keiner Kühlung.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

5,20 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Feiner kräftiger Lammfond	
Art.Nr.: 190	
<p>Feiner kräftiger Lammfond(Küchenhilfe fürKochprofis) Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>ErleseneZutaten von besterQualitätwerdenfür diesen erlesenen Lammfond verwendet.Er eignet sich bestens als (Küchenhilfe fürKochprofis).Handwerklich gekocht mitviel Erfahrung und Hingabe ist diesesErzeugnis für Fondliebhaber etwas ganzbesonderes. Dieses Produkt unter-scheidet und distanziert sich aus-drücklich von kommerziellerMassenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve:Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet.</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Trinkwasser, Lammknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Speisesalz, Pfeffer, Nelken, Gewürze (Senfsaat, Sellerie) Gewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion(servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung.Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
5,40 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Feiner Rinderfond
Art.Nr.: 154
"alle Zutaten in "BIO-Qualität!"(Küchenhilfe fürKochprofis) Nettoinhalt:400 ml = 2 Portionen (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Zutaten in besterBIO-Qualitätwerden für diesen Qualitäts-Rinderfond verwendet. Mit viel Erfahrung und Hingabe wurde dieser Fond besonders schonend gekocht, um wichtigeNährstoffe undVitamine zu erhalten. Er eignet sich bestens als (Küchenhilfe fürKochprofis). Diese Konserve unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität.Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Trinkwasser, Rinderknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt:400 ml= 2 Portionen. (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
5,20 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Gebundene Braten-Sauce "Sauce de Viande"
Art.Nr.: 30
Gebräunte gebundene Grundsauce für Fleisch und Fischgerichte Nettoinhalt: =400 ml = 2 Portionen (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
<p>Beste regional eingekaufte Zutaten werden für unsere leckere Bratensauce verwendet. diese eignet sich bestens für Fleisch und Fischgerichte. Handwerklich hergestellt ohne jegliche Zusatzstoffe unterscheidet sich dieses Erzeugnis durch seine Qualität und distanziert sich ausdrücklich von Massenprodukten.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe (Saucenknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Tomatenmark, Rotwein, Weizenmehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, Lorbeer, Senfkörner, Gewürze. Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 2 Portionen (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
5,20 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Gebundene braune Wildsauce "Sauce Gibier"
Art.Nr.: 184
Gebundene braune Wildsauce Nettoinhalt: =400 ml = 2 Portionen (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
<p>Beste Zutaten werden für diese exklusive in Handwerksküche gekochte Wildsauce verwendet. Frei von jeglichen Farb-, Konservierungs- oder sonstigen künstlichen Zusätzen ist diese Wildsauce besonders bekömmlich. Sie ist bestenfalls als Zugabe bei Wildgerichten geeignet. Oder (als Kochhilfe für Kochprofis). Dieses Produkt unterscheidet sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse, (Sellerie), Rotwein, Bratensaft, Wildpreiselbeeren, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze, (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett. Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 2 Portionen (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
5,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



<p>Gebundene kräftige Ochsenschweifsuppe</p>
<p>Art.Nr.: 07</p>
<p>Gebundene kräftige Ochsenschweifsuppe mit Morchelklößchen Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p>
<p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Beste, regional eingekaufte Zutaten werden für diese leckere Ochsenschweifsuppe verwendet. Diese wird mit viel Erfahrung und Hingabe in einer Manufakturküche gekocht, durch ihre schonende Verarbeitung unterscheidet und distanziert sich diese Konserve von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in ein Topf geben und unter Rührevorsicht erhitzen, nicht kochen, Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe (Trinkwasser, Ochsenchwanz, Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Salz), Tomatenmark, Weizenmehl, 5% Morchelklößchen (Kalb-Schweinefleisch, Morcheln), Rotwein, Sherry, Madeira, Gewürze, Salz, Pfeffer, Muskat Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Ochsenschweifsuppe in servierfertigem Zustand. Den Tellerrand ggf. mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
<p>6,10 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten</p>

Delikatessen



Geflügelconsommé
Art.Nr.: 08
Geflügelconsommé mit Bärlauchklößchen Nettoinhalt:400 ml = 1 Portion. (servierfertig)Vollk conserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Beste regional eingekaufteZutaten werden für diesesleckere Geflügelconsommé verwendet. Geflügelconsommé stammt ursprünglich aus Frankreich und hat die Bedeutung: (Geflügel-konsumieren). Schonendhergestellt inHandwerksküche und mit viel Erfahrungund Hingabe wurde diese Suppe gekocht. Diese Konserve unterscheidet sich durch ihreQualitätund distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.Vorteile dieser Konserve: Jede Charge vongleicher Qualität.Lange Haltbarkeit.Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet
Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rührenvorsichtig Erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnenkühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Geflügelbrühe (Trinkwasser, Geflügelklein, Lauch, Sellerie,Karotten), 5% Geflügelklößchen (Putenbrust, Sonnenblumenöl,Pfeffer, Salz, Muskat), Karotten, Sellerie, Zwiebeln, BärlauchGewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: = 400 ml= 1 Portion(servierfertig), Vollk conserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unser Geflügelconsommé inservierfertigem Zustand. Empfehlung: Für das Auge kann beiBedarf der Tellerrand mit frischem Schnittlauch und dünn geschnittenen Karottenstreifen garniert werden.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
5,60 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen

**Hühnerfrikassee**

Art.Nr.: 03

(Glutenfrei),(Lactosefrei)

Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Beste regional eingekaufteZutaten werden fürdieses leckere Hühnerfrikassee verwendet.Handwerklich gekocht und frei vonkünstlichenZusätzen unterscheidet und differenziert sichdieses Gericht von kommerzieller Herstellung.

Ideal geeignet für lactoseund glutenfreie

Ernährung.

Vorteile dieser Konserve:Jede Charge vongleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.

Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.

Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.

Tafelfertig für Sie zubereitet.

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rührenvorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnenköhl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Hühnerbrustfleisch, Karottenwürfel, Spargel,

MilchLactosefrei, Trinkwasser, Reispuder,

Salz, Pfeffer

Gewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion(servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. (Glutenfrei).

Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.Das zweite Produktbild zeigt unser Hühnerfrikassee inservierfertigem

Zustand. Je nach Bedarf den Tellerrand mitkleingeschnittenem Peterling oder frischem

Schnittlauchgarnieren.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

5,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Hühnersuppe
Art.Nr.: 09
(Glutenfrei) Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
<p>Regional eingekaufteZutaten für höchsteQualitätsanspruchwerden für diese leckere Hühnersuppe verwendet. Diese Suppe wurde in einerManufakturhandwerklich gekocht unddistanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.Zudem eignet sie sich bestens fürglutenempfindliche Menschen da, sie Glutenfreigekocht wurde. In einem besonders schonenden Herstellungsverfahren bleiben wichtigeNährstoffe und Vitamine erhalten.</p> <p>Vorteile dieser Konserve:Jede Charge vongleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Röhrenvorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnenkühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Hühnerbrühe (Trinkwasser, Hühnerkarkassen, Salz)Hühnerfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Reis,Lauch, Pfeffer, Salz, BohnenGewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion(servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. (Glutenfrei).</p> <p>Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.Das zweite Produktbild zeigt unsere Hühnersuppe inservierfertigem Zustand. Für das Auge den Tellerrandmit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
5,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Hummerrahmsuppe	
Art.Nr.: 155	
<p>Hummerrahmsuppe mit 4 handgemachten Zanderravioli Nettoinhalt: 400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserven: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Erlesene Zutaten von höchster Qualität werden für diese exklusive Hummerrahmsuppe verwendet. Die handwerkliche Zubereitung erfolgt besonders schonend und mit viel Erfahrung. So entsteht eine wahrhaft köstliche Hummerrahmsuppe mit 4 handgemachten Zanderravioli. -Eine Suppe die höchsten Feinschmeckeransprüchen gerecht wird. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserven: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fischfond (Fischkarkassen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Sahne, Ravioli 25% (Sahne, Weißwein, Weizenmehl, Weizengries, Toastbrot, Vollei, Zanderfilet). Hummerbutter, Salz, Pfeffer, Gewürze</p> <p>Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: 400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserven- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Hummerrahmsuppe mit Zanderravioli in zubereitetem Zustand.</p> <p>schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
7,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Karotten-Ingwersuppe	
Art.Nr.: 33	
<p>Karotten-Ingwersuppe mit Pastinakenwürfelchen alle Zutaten in BIO-Qualität! Auch als Diätahrung geeignet. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Beste Zutaten in BIO-Qualität werden in dieser delikaten Karotten-Ingwersuppe verarbeitet. Schonend gekocht in Handwerksküche, für höchste Qualitätsansprüche. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>(Konserve in BIO-Qualität)</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Röhrenvorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Gemüsebrühe (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Karotten, Pastinaken 5%, Ingwer, Salz, Pfeffer, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve. Auch als Diätahrung geeignet. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Karotten-Ingwersuppe zubereitetem Zustand. Bei Bedarf kann die Suppe mit etwas Sahne verfeinert und der Tellerrand mit Petersilie garniert werden. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,80 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



<p>Kartoffelsuppe</p> <p>Art.Nr.: 05</p> <p>Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Räucherbauchspeck Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Beste regionale Zutaten werden für diese leckere Kartoffelsuppe mit Räucherbauchspeck verwendet. Mit viel Erfahrung und Hingabe wird Sie in einer Handwerksküche hergestellt. Frei von künstlichen Zusätzen unterscheidet und distanziert sich diese köstliche Suppe von kommerzieller Herstellung. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe (Suppenfleisch, Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln), Kartoffeln, Sahne, Sellerie, Bauchspeck geräuchert (Pökelsalz), Pfeffer, Salz, Muskat Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: = 400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Kartoffelsuppe in servierfertigem Zustand. Für das Auge den Tellerrand mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Als Beilage empfehlen wir Bauernbrot oder Tafelbrötchen. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p> <p>5,60 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten</p>
--

Delikatessen



<p>Kernige Linsensuppe</p> <p>Art.Nr.: 10</p> <p>Kernige Linsensuppe mit Wienerle & gewürfeltem Gemüse Nettoinhalt: =400 ml= 1 Portion (servierfertig) (Enthält Konservierungsstoff E 250). Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Hochwertige, regional eingekaufte Zutaten dieschonend gekocht werden, zeichnen dieseleckere Linsensuppe aus. Die traditionelleschonende Zubereitung macht dieseLinsensuppe besonders bekömmlich.InHandwerksküchegekocht unter-scheidet und distanziert sich diesesProdukt von kommerziellerMassenproduktion. (Enthält Konservierungsstoff E 250) =Nitritpökelsalz / unbedenklich</p> <p>Vorteile dieser Konserve:Jede Charge vongleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rührenvorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnenkühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe 65% (Trinkwasser, Rinderknochen, LauchKarotten, Sellerie, Zwiebeln, Salz), Linsen 25%, Wienerle7,5% (Nitritpökelsalz E 250, Kochsalz, Rauch), Kassler(Nitritpökelsalz E 250, Kochsalz, Rauch), Kartoffeln,Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Gewürze, PfefferGewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion(servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.Das zweite Produktbild zeigt unsere Linsensuppe in servier-fertigem Zustand. Empfehlung: Nach dem Erhitzen ggf. einenTeelöffel Bärlauchessig hinzugeben, dazu frisch gebackenesBauernbrot oder auch Tafelbrötchen.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p> <p>5,50 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten</p>

Delikatessen



Klarer Gemüsefond	
Art.Nr.: 12	
<p>Chef&acute;s feiner und kräftiger Gemüsefond mit Gemüsebrunoise "alle Zutaten in "BIO-Qualität"(Küchenhilfe für Kochprofis)</p> <p>Nettoinhalt: =400 ml= 2 Portionen (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Beste regional eingekaufteZutaten werden für diesenGourmet-Gemüsefond verwendet. Alle Zutaten in "BIO-Qualität". Bestens geeignet als (Küchenhilfe für Kochprofis). Hergestellt mit viel Erfahrung undHingabe inhandwerklicherKüche. DiesesProdukt unterscheidet und distanziert sichausdrücklich von kommerziellerMassenproduktion.Vorteile dieser Konserve: Jede Charge vongleicher Qualität.Lange Haltbarkeit.Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Trinkwasser, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Pastinaken, Meersalz, Pfeffer, Gewürze</p> <p>Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 2 Portionen (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,30 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Klassische Wiener Gulaschsuppe	
Art.Nr.: 12	
Klassische Gulaschsuppe Nach Wiener Art pikant zubereitet	
Nettoinhalt: =400 ml= 1 Portion (servierfertig)	
Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.	
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Regional eingekaufte Zutaten von erster Güte machen diese klassische Gulaschsuppe unverwechselbar köstlich. Hergestellt in handwerklicher Küche. Die Zubereitung erfolgt sehr schonend. Frei von Farbstoffen, Konservierungsstoffen oder sonstigen Zusatzstoffen ist unsere Gulaschsuppe besonders bekömmlich. Dieses Produkt unterscheidet sich und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Fleischbrühe, Tomatenmark, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Paprikawürfel, Rindfleischwürfel, Weizenmehl, Rotwein, Pfeffer, Salz, Muskat.</p> <p>Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Das zweite Produktbild zeigt unsere Gulaschsuppe in servierfertigem Zustand. Bei Bedarf für das Auge den Tellerrand mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Empfehlung: Zur Gulaschsuppe passend als Beilage, frisch gebackenes Bauernbrot oder Tafelbrötchen.</p>	
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.	
5,60 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Kräftige Brühe vom Ochsenfleisch	
Art.Nr.: 174	
<p>Brühe vom Ochsenfleisch mit handgemachten Morchelklößchen Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Beste regional eingekaufte Zutaten werden für diese delikate Ochsenfleischbrühe verwendet. Handwerklich hergestellt und frei von künstlichen Zusatzstoffen ist sie besonders bekömmlich. Eine Suppe die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Dieses Erzeugnis unterscheidet sich durch seine Qualität und differenziert sich ausdrücklich von kommerzieller Herstellung. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet.</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Fleischbrühe (Suppenknochen, Ochsenfleisch, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Morchelklößchen 10% (Fleischbrät, Morcheln), Sherry, Rotwein, Madeira, Pfeffer, Salz, Nelken, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Ochsenfleischbrühe in zubereitetem Zustand. Bei Bedarf für das Augen den Tellerrand mit etwas Petersilie oder frischem Schnittlauch garnieren. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
6,10 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



<p>Kräftige klare Festtagssuppe</p> <p>Art.Nr.: 11</p> <p>Klares Festtagssüppchen mit Rindfleisch, Markklößchen und Eierstich Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Beste regionale Zutaten erster Güte werden für unsere delikate Festtagssuppe verwendet. Die Zubereitung erfolgt sehr schonend um wichtige Nährstoffe und Vitamine zu erhalten. Ohne künstliche Zusatzstoffe, hergestellt in Handwerksküche, ist diese Suppe sehr bekömmlich. Dieses Produkt unterscheidet sich durch seine Qualität und differenziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe (Trinkwasser, Rindersuppenknochen, Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln) Sahne. Rindermark, Weißbrot, Volla, Gewürze. Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Festtagssuppe in servierfertigem Zustand. Bei Bedarf den Tellerrand mit etwas Petersilie oder frischem Schnittlauch garnieren. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p> <p>5,60 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten</p>
--

Delikatessen



Kräftiger klarer Geflügelfond	
Art.Nr.: 156	
<p>Chef&acute;s klarer und kräftiger Geflügelfond "alle Zutaten in "BIO-Qualität"(Küchenhilfe für Kochprofis).Nettoinhalt:400 ml= 2 Portionen (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>BesteZutaten in"BIO-Qualität"werden für diesen delikaten Geflügelfond verwendet. Die Zubereitung erfolgte besonders schonend um wichtigeVitamine undNährstoffe zu erhalten. Dieser Fond eignet sich bestens als (Küchenhilfe für Kochprofis).Handwerklich hergestellt und mit viel Erfahrung gekocht ist dieser Fond besonders bekömmlich.Qualitativ hochwertig unterscheidet und distanziert sich dieses Produkt von kommerzieller Massenherstellung.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität.Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Trinkwasser, Geflügelkarkassen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Wacholder, Gewürze. Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt:400 ml = 2 Portionen (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,20 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Krebsrahmsuppe	
Art.Nr.: 117	
Krebsrahmsuppe mit Riesengarnelen & Estragonblättchen Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Zutaten erster Güte, die mit viel Erfahrung und Hingabe gekocht werden finden in dieser exklusiven Krebsrahmsuppe zusammen. Schonend gekocht -ohne Farb-, Aroma-oder Konservierungsstoffe - ist diese Delikatesse besonders bekömmlich und angenehm im Verzehr. Dieses Produkt unterscheidet qualitativ und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Fischfond (Fischkarkassen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Sahne, Weißwein, Krebsbutter, Garnelen 5%, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Krebsrahmsuppe in zubereitetem Zustand.</p> <p>schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
6,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Linsen & Spätzle
Art.Nr.: 181
<p>Dieses Linsen & Spätzle Paket beinhaltet:</p> <p>2 Portionen 400 ml Kernige Linsensuppe mit Kassler und Frankfurter Würstchen (servierfertig)</p> <p>und 500 Gramm Spätzle der geschabten Art. (Hausmacher-Qualität). Eine Vollwertige Mahlzeit für 2 Personen. Mit schwäbischem Kultstatus.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Inhalt des Linsen & Spätzle Paketes:</p> <p>2 Portionen Kernige Linsensuppe 400ml servierfertig (Enthält Konservierungsstoffe E250)</p> <p>Zutaten: Fleischbrühe 65% (Trinkwasser, Rinderknochen, Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Salz), Linsen 25%, Wienerle 7,5% (Nitritpökelsalz E 250, Kochsalz, Rauch), Kassler (Nitritpökelsalz E 250, Kochsalz, Rauch), Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Gewürze, Pfeffer</p> <p>1.500 Gramm Spätzle geschabte Art Zutaten: Hartweizengrieß, frisches Hühnerei (37%), Quellwasser, Salz. -Eierteigware-DE BW 05023 EG Eier zur Herstellung aus Boden und Freilandhaltung Kochzeit: ca. 15 min (Keine Bio-Ware),</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
20,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Maultaschen
Art.Nr.: 01
<p>Maultaschensuppe in der geschmälzten Brühe, mit 4 kleinen Maultaschen Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Beste regionale Zutaten werden auserlesen für unser köstliches Maultaschensüppchen. Die Einlage besteht aus 4 handgefertigten Maultäschle. Eine kräftige, geschmälzte Brühe -frei von künstlichen Zusätzen - um die Handwerksmaultäschle, macht dieses Süppchen unverwechselbar schmackhaft. Diese Konserve in Premium-Qualität unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Mit diesem Handwerksprodukt kaufen Sie einen echt schwäbischen Klassiker. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet.</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Rinderbrühe (Suppenknochen, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lauch) 4 Maultäschle a 30 g (Weizenmehl, Hackfleischgemischt, Eier, Weißbrot, Petersilie) Pfeffer, Salz, Muskat Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Maultaschen in servierfertigem Zustand. Je nach Bedarf den Tellerrand mit kleingeschnittener Petersilie, Karottenscheiben oder frischem Schnittlauch garnieren.</p> <p>schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
5,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Pilzrahmsuppe
Art.Nr.: 13
<p>Pilzrahmsuppe mit Steinpilzen Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Beste regionale Zutaten werden die dieser leckeren Pilzrahmsuppe verarbeitet. Schonend gekocht und frei von künstlichen Zusätzen ist diese Suppe sehr bekömmlich. Die handwerkliche Herstellung und die Qualität der Zutaten machen diese Premiumkonserve so besonders. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe, Pilzfond (Trinkwasser, Rindfleisch, Champignons, Sellerie, Karotten, Lauch, Sahne, Weizenmehl, Weißwein, Pfeffer, Salz, Muskat, Steinpilze) Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Pilzrahmsuppe in servierfertigem Zustand. Bei Bedarf den Tellerrand mit frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren.</p> <p>schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
5,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Ragout Fin
Art.Nr.: 106
Ragout Fin von Pute & Kalb in Weißwein-Samtsauce Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
<p>Zutaten von bester Qualität und für höchste Ansprüche werden in diesem leckeren Ragout Fin verarbeitet. Die handwerkliche Herstellung ohne künstliche Zusatzstoffe sowie die Zutaten und die besonders schonende Zubereitung machen dieses Gericht besonders bekömmlich. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Kalbfleisch, Putenbrust, Sahne, Champignons, Kalbsfond (Trinkwasser, Kalbfleisch, Suppengemüse), Weißwein, Weizenmehl, Pfeffer, Salz, Muskat.</p> <p>Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unser Ragout Fin in serienfertigem Zustand. Je nach Bedarf für das Auge den Tellerrand mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren.</p>
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
7,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen

**Sauce Bearnaise**

Art.Nr.: 153

Sauce Bearnaise(Küchenhilfe für Kochprofis)Nettoinhalt:190 ml = 2 Portionen (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.(Enthält Verdickungsmittel Xantahn, Alginat,modifizierte Stärke, Farbstoff Carotin, Lactoflavin)Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

BesteZutaten werden für diese Sauce Bearnaise verwendet. InHandwerksküche hergestellt eignet Sie sich bestens als (Küchenhilfe für Kochprofis). Sehr schmackhaft zu Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüsegerichten. Unter anderem auch zum verfeinern von Kartoffelsalat sehr zu empfehlen. Dieses Produkt unterscheidet sich durch seineQualität und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.

Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.

Tafelfertig für Sie zubereitet

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Wasser 35%, pflanzl. Fett 25%, deutsche Markenbutter 25%, Eigelb 5%, modifizierte Stärke, Süßmolkepulver, Milcheiweiß, Zitronensaft, Weinessig, Gewürze, Salz, Verdickungsmittel, Guakernmehl,Alginat,Xanthan,Farbstoff Carotin,Lactoflavin.

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Nettoinhalt: = 190 ml = 2 Portionen

(servierfertig), Vollkonserve-

Bedarf keiner Kühlung.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

4,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Sauce Bolognese	
Art.Nr.: 15	
SauceBolognese Tomatensauce mit Hackfleisch(Glutenfrei) Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Bestezutaten werden bei der Herstellung dieserleckeren Sauce Bolognese verwendet. Frei vonkünstlichenZusatzstoffen ist dieses Gerichtbesonders bekömmlich. Zudem wirdunsereBolognese(Glutenfrei)gekocht und ist dadurch auch für (glutenempfindliche) Menschen bestens zum Verzehr geeignet. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität.Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Fleischbrühe (Suppenknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Hackfleisch gemischt 30% (Rind & Schwein), Tomatenmark, passierte Tomaten, Gemüsewürfel, Zwiebelwürfel, Reismehl, Rotwein, Pfeffer, Salz, Muskat, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml= 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung. (Glutenfrei) Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.Das zweite Produktbild zeigt unsere Sauce Bolognese inzubereitetem Zustand. Kombiniert mit den (Bio-Bandnudeln8mm). Evtl. mit Parmesan verfeinern. Bei Bedarf denTellerrand mit etwas frischem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Sauce Hollandaise

Art.Nr.: 16

Sauce Hollandaise(Küchenhilfe für Kochprofis)Nettoinhalt: =190 ml = 2 Portionen (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.(Enthält Verdickungsmittel: Xanthan).Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Bestezutaten werden für diese Sauce Hollandaise die inHandwerksküche gekocht wurde verwendet. Sie eignet sich zudem als (Küchenhilfe für Kochprofis). Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität.Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.

Tafelfertig für Sie zubereitet

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Wasser, entrahmte Milch, pflanzliches Öl, Eigelb, modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel(Xanthan, Guarkemehl, Johannesbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Milchsäure), Aroma (Milch mit Sellerie).

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Nettoinhalt: =190 ml = 2 Portionen (servierfertig), Vollkonserve-

Bedarf keiner Kühlung.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

Das zweite Produktbild zeigt unsere Sauce Hollandaise in zubereitetem Zustand. In Kombination mit unseren Riesling Weinnudeln 8mm Band. Natürlich können auch die normalen BIO-Bandnudeln 8mm oder die Rieslingnudeln in Weinblattform hierzu verwendet werden. Bei Bedarf den Tellerrand mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Hierzu passt auch ein Novize Weißwein Cuvée´ aus unserem Weinkeller.

Empfehlung: Sauce Hollandaise mit angebratenem Rauchausschnitt, Speck und Pinienkernen oder Kapern und Zwiebeln. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

4,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Saucen und Fonds

Art.Nr.: 152

Alle unsere Saucen und Fonds im Set.

(Küchenhilfe fürKochprofis)

Gesamtinhalt:3200 ml

(Sauce Bearnaise und Sauce Hollandaise)

enthalten Zusatzstoffe!

9 verschiedene köstliche Fonds und Saucen.

Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

1.Beste regional eingekaufte Zutaten werden für diesenQualitäts Gemüsefond verwendet. Alle Zutaten in "BIO-Qualität". Bestens geeignet als (Küchenhilfe für Kochprofis). Hergestellt mit viel Erfahrung undHingabe in handwerklicher Küche. DiesesProdukt distanziert und unterscheidet sichausdrücklich von kommerziellerMassenproduktion.Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet

(Sauce Bearnaise und Sauce Hollandaise
enthalten Zusatzstoffe)!

2. Braten-Sauce Regional eingekaufte, qualitative Zutaten von ökologisch
bedachten Betrieben finden in dieser leckeren
Braten-Sauce die in einer Manufaktur gekocht wird
zusammen. Diese Konserve unterscheidet sich durch
ihre Qualität und distanziert sich ausdrücklich von
kommerzieller Massenproduktion.

3. Fischfond

Erliesene Zutaten von bester Qualität werden für diesen leckeren Fischfond verwendet. Er eignet sich besten als
(Kochhilfe für Kochprofis). Handwerklich gekocht mit viel Erfahrung und Hingabe ist dieser Fond für Fischliebhaber etwas
ganz besonderes. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von
kommerzieller Massenproduktion.

4. Geflügelfond

Beste Zutaten in BIO-Qualität werden für diesen
delikaten Geflügelfond verwendet. Die Zubereitung erfolgte besonders schonend um wichtige Vitamine und Nährstoffe
zu erhalten. Dieser Fond eignet sich bestens als Kochhilfe für Kochprofis. Handwerklich hergestellt und mit viel
Erfahrung gekocht ist dieser Fond besonders bekömmlich. Qualitativ hochwertig unterscheidet und distanziert sich
dieses Produkt von kommerzieller Massenherstellung.

5. Sauce Bearnaise

Beste Zutaten werden für diese Sauce Bearnaise verwendet. In Handwerksküche hergestellt eignet sie sich bestens als
Kochhilfe für Kochprofis.

Enthält: (Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Alginat, Xanthan,
Farbstoff Carotin, Lactoflavin).

6. Sauce Bolognese Beste Zutaten werden bei der Herstellung dieser leckeren Sauce Bolognese verwendet. Frei
von künstlichen Zusatzstoffen ist dieses Gericht besonders bekömmlich. Zudem wird diese Bolognese (Glutenfrei)
gekocht

und ist dadurch auch für (glutenempfindliche)

Menschen bestens zum Verzehr geeignet.

7. Sauce Hollandaise Beste Zutaten werden für diese Sauce Hollandaise die in Handwerksküche gekocht wurde
verwendet. Sie eignet sich zudem als Kochhilfe für Kochprofis.

Enthält: (Verdickungsmittel (Xanthan,
Guarkernmehl, Säuerungsmittel, Milchsäure).

8. Wildfond

Beste Zutaten werden für diesen exklusiven in Handwerksküche gekochten Wildfond verwendet. Frei von jeglichen Farb-,
konservier- oder sonstigen künstlichen Zusätzen ist dieser Wildfond besonders bekömmlich. Er ist besten als Zugabe
bei Wildgerichten

geeignet. Oder (als Kochhilfe für Kochprofis). Dieses

Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich

von kommerzieller Massenproduktion. 9. Rinderfond Zutaten in bester BIO-Qualität werden für diesen

Qualitäts Rinderfond verwendet. Mit viel Erfahrung

und Hingabe wurde dieser Fond besonders

schonend gekocht, um wichtige Nährstoffe

und Vitamine zu erhalten. Diese Konserve

unterscheidet und distanziert sich

ausdrücklich von kommerzieller

Massenproduktion.

Vorteile dieser Konserven: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch
Pull-Off-Verschluss.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

42,50 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Saure Kutteln	
Art.Nr.: 02	
<p>Schwäbische Kutteln in Rotweinsauce Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Beste Zutaten werden zur Herstellung dieses schwäbischen Kulturgerichts verwendet. Handwerklich hergestellt und frei von Zusatzstoffen machen diese Kutteln in Trollingersauce besonders delikater. Ein ebenso schwäbischer Klassiker wie unsere Maultäschle in der geschmälzten Brühe. Dieses Produkt unterscheidet sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet</p> <p>Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.</p> <p>Zutaten: Rinderkutteln 40%, Fleischbrühe (Trinkwasser, Suppenknochen, Sellerie, Senfsaat, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Speisesalz) Weizenmehl, Rotwein 2%, Tomatenmark, Branntweinessig, Kräuter. Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Das zweite Produktbild zeigt unsere Sauren Kutteln in servierfertigem Zustand. Den Tellerrand bei Bedarf mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



<p>Schwabendelikatessen (glutenfreies) 4er-Paket</p>
<p>Art.Nr.: 119</p>
<p>Diese Paket beinhaltet unsere 4 (GlutenfreienKonserven) in einem Paket. 1. Chili con Carne, 1. Sauce Bolognese, 1. Hühnersuppe, 1. Hühnerfrikassee. Nettoinhalt: Pro Einheit =400 ml = 1 Portion, (servierfertig), (Glutenfrei). Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Unser Schwabendelikatessen(Glutenfrei)4er-Paket handwerklich gekocht aus besten auserlesenen Zutaten. Die Zubereitung erfolgt besonders schonend um wichtige Nährstoffe und Vitamine zu erhalten. Beste Qualität -(Glutenfrei)gekocht. Durch diese Eigenschaft ist dieses Konserven 4er-Paket auch für Allergiker bestens geeignet. Diese Produkte unterscheiden und distanzieren sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserven: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe +(Glutenfrei)!</p> <p>Dieses Paket beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Konserveneinheit Chili con Carne 1 Portion =400 ml (servierfertig). 1. Konserveneinheit Sauce Bolognese 1 Portion =400 ml (servierfertig). 1. Konserveneinheit Hühnersuppe 1 Portion =400 ml (servierfertig). 1. Konserveneinheit Hühnerfrikassee 1 Portion =400 ml (servierfertig). <p>Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: (Dose einzeln) =400 ml. (servierfertig), Vollkonserven- Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
<p>21,00 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten</p>

Delikatessen



Schwabendelikatessen 3er (BIO-Set)
Art.Nr.: 126
<p>Dieses 3erBIO-Set beinhaltet: 3 Konserven in "BIO-Qualität" als Vegetarisches Set. 1. Karotten-Ingwersuppe. 2. Vegetarische Kürbissuppe. 3. Kräftiger klarer Gemüfefond.</p> <p>Nettoinhalt: 400 ml (Dose einzeln)Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Dieses Set beinhaltet 3 unserer Konserven in "BIO-Qualität" (als Set). Beste regionaleZutaten werden für diese leckeren Suppenhandwerklich verarbeitet. Die Herstellung erfolgt besonders schonend um wichtigeNährstoffe und Vitamine zu erhalten. Diese Premiumkonserven unterscheiden sich und distanzieren sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserven:Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.</p> <p>Tafelfertig für Sie zubereitet1. Klarer Gemüfefond(Alle Zutaten in BIO-Qualität) Zutaten: Trinkwasser, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Pastinaken, Meersalz, Pfeffer, GewürzeNettoinhalt: = 400 ml = 2 Portionen (Kochhilfe für Kochprofis) (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.2. Karotten-Ingwersuppe(Alle Zutaten in BIO-Qualität) Zutaten: Gemüsebrühe (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Karotten, Pastinaken 5%, Ingwer, Salz, Pfeffer, Gewürze Nettoinhalt: = 400 ml = 1 Portion (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.3. Vegetarische Kürbissuppe(Alle Zutaten in BIO-Qualität) Zutaten: Gemüsebrühe (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln),Karotten, Pastinaken 5%, Ingwer, Salz, Pfeffer, Gewürze Nettoinhalt: = 400 ml = 1 Portion (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Gewichtsverlust durch Erhitzen.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>
15,50 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Schwabendelikatessen 3er-Wildset
Art.Nr.: 203
<p>Inhalt des Schwabendelikatessen 3-Wildsets 3 Wildkonserven Reh/Hirsch/Wildschwein.</p> <p>Nettoinhalt:300 ml (Dose einzeln) = 1 Portion.Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Beste regional gekaufteZutaten werden für diese Premiumwildkonservenverwendet. Besonders schonend verarbeitet und frei von künstlichen Zusätzen unterscheiden sich diese Erzeugnisse durch ihreQualität und distanzieren von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserven:Jede Charge von gleicher Qualität.Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Das Schwabendelikatessen-Wildset beinhaltet:3 Wildkonserven a300 ml und stellt die Spitze unseres Sortiments dar.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. 1. Zarter Braten aus der Rehkeule:Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig Erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen</p>

kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Rehfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Wildpreiselbeeren, Rotwein, Bratensaft, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion

(servierfertig)-Vollkonserve:

Bedarf keiner Kühlung.

2. Zarter Braten aus der Hirschkeule:

Tafelfertig für Sie zubereitet.

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Hirschfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Wildpreiselbeeren, Rotwein, Bratensaft, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion

(servierfertig)-Vollkonserve:

Bedarf keiner Kühlung.

3. Zarter Braten aus der Wildschweinkeule.

Tafelfertig für Sie zubereitet.

Zubereitung:

Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Zutaten:

Wildschweinfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Rotwein, Bratensaft, Wildpreiselbeeren, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett, Knoblauch

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Nettoinhalt: =300 ml = 1 Portion

(servierfertig), Vollkonserve:

Bedarf keiner Kühlung.

Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.

schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.

UVP: 28,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

27,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Servietten-Knödel
Art.Nr.: 26
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Servietten-Knödel Nettoinhalt: =380 ml= 2 Portionen. (Beilage)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Dieser Semmelknödel ist eine feine Beilage zu allenFleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichten. Gut geeignet auch als kleine Mahlzeit, serviert mit Salat oder Gemüse. Zubereitung: Die Dose an beiden Seiten öffnen, den Inhalt herausschieben(evtl. mit einem Messer an der Doseninnenwand lösen) in ca.2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit bestemOlivenöl oder Butter knusprig Anbraten. Oder ca. 10-12 min überDampf erhitzen.(Nicht sofort gebrauchter Inhalt kann problemlos eingefroren werden.) Zutaten: Weissbrot, Frischmilch, Zwiebeln, Eier, Petersilie, Butter, Salz,Gewürze.Empfehlung: Zu diesem Serviettenknödel empfehlen wir Ihnenz.B. Braten aus der Hirschkeule, Braten aus der Wildschweinkeule,Braten aus der Rehkeule, Hühnerfrikassee, Sauce Hollandaise,Gebundene Bratensauce oder einfach mit Zwiebeln und Eiernknusprig Anbraten.Nettoinhalt: =380 ml = 2 Portionen(Beilage), Vollkonserve. Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
6,10 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Spargelrahmsuppe
Art.Nr.: 19
Spargelrahmsuppe mit Schinkenwürfeln Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Beste regionaleZutatenwerden für diese leckereSpargelrahmsuppe verwendet.Handwerklichhergestellt und frei von künstlichenZusätzenist dieses Erzeugnis besonders lecker undbekömmlich. Eine Delikatessensuppe diemit viel Erfahrung und Hingabe gekochtwird. Dieses Produkt unterscheidetund distanziert sich ausdrücklich vonkommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserve:Jede Charge vngleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rührenvorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnenkühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Spargelfond (Trinkwasser, Spargelschalen,Spargelabschnitte), Sahne, Weißwein, Weizenmehl,Spargelstücke, Pfeffer, Salz, Muskat, ZitronensaftGewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: =400 ml= 1 Portion(servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.Das zweite Produktbild zeigt unsere Spargelsuppe inservierfertigem Zustand. Je nach Bedarf den Tellerrandmit kleingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch garnieren.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
5,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Speckknödel & Wildpaket	
Art.Nr.: 120	
<p>(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)-(Speckknödel) Speckknödel enthält-(Konservierungsstoff E 250) Dieses Knödel und Wildpaket beinhaltet: 1. Braten aus der Rehkeule 300 ml = 1 Portion (servierfertig). 1. Braten aus der Wildschweinkeule 300 ml = 1 Portion (servierfertig). 1. Speckknödel 380 ml = 2 Portionen. Ideales Gericht für 2 Personen. Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Aus besten Zutaten entsteht aus der Kombination Speckknödel und Wildkonserven ein köstliches hochwertiges Menü für zwei Personen. Durch die handwerkliche Herstellung in einem erfahrenen Betrieb unterscheiden und distanzieren sich diese Premiumkonserven von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserven: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.</p> <p>(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)-(Speckknödel) Dieses Speckknödel & Wildpaket beinhaltet: 1. Braten aus der Wildschweinkeule 300 ml = 1 Portion (servierfertig). 1. Braten aus der Rehkeule 300 ml = 1 Portion (servierfertig). 1. Speckknödel 380 ml = 2 Portionen. (Enthält Konservierungsstoff E 250). Ideales Gericht für 2 Personen. Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
23,50 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Tomaten-Basilikum-Knödel
Art.Nr.: 25
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Tomaten-Basilikum-Knödel Nettoinhalt: =380 ml = 2 Portionen. (Beilage) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe Dieser Semmelknödel ist eine feine Beilage zu allen Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichten. Gut geeignet auch als kleine Mahlzeit, serviert mit Salat oder Gemüse. Zubereitung: Die Dose an beiden Seiten öffnen, den Inhalt herauschieben (evtl. mit einem Messer an der Doseninnenwand lösen) in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit bestem Olivenöl oder Butter knusprig Anbraten. Oder ca. 10-12 min über Dampf erhitzen. (Nicht sofort gebrauchter Inhalt kann problemlos eingefroren werden.) Zutaten:Weissbrot, Vollmilch, Eier, Tomaten, Basilikum, Salz, Pfeffer, Öl, Zwiebeln.Empfehlung: Zu diesem Knödel empfehlen wir z.B. Hühnerfrikassee,Sauce Hollandaise oder einfach mit Zwiebeln und Eiern knusprigAnbraten. Hier abgebildet: Tomaten-Basilikum-Knödelmit Sauce Hollandaise.Nettoinhalt: = 380 ml = 2 Portionen(Beilage), Vollkonserve.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
6,10 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Tomatencremesuppe "Provencale"	
Art.Nr.: 116	
Tomaten-Creme "Provencale" mit Basilikumklösschen Nettoinhalt:400 ml = 1 Portion (servierfertig)Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Beste Zutaten aus der Region werden für diese leckere Tomatencremesuppe "Provencale" verwendet. Handwerklich und schonend gekocht um wichtige Nährstoffe und Vitamine zu erhalten ist dieses Erzeugnis besonders bekömmlich und delikat. Durch seine Verarbeitungsweise unterscheidet und distanziert sich dieses Produkt ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve:Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.Tafelfertig für Sie zubereitet.Zubereitung:Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rührens vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.Zutaten:Fleischbrühe (Suppenknochen, Sellerie, Karotten,Lauch, Zwiebeln), Tomaten Basilikumklösschen 10%(Fleischbrät, Basilikum), Tomatenmark, Sahne, Rotwein, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, GewürzeGewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: ≈400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.Das zweite Produktbild zeigt unsere Tomatencremesuppe in zubereitetem Zustand. Bei Bedarf den Tellerrand mit frischen Lorbeerblättern oder Basilikum dekorieren.</p> <p>schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,50 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



Traditioneller Speckknödel
Art.Nr.: 24
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Traditioneller Speckknödel Nettoinhalt: 380 ml = 2 Portionen. (Beilage) (Enthält Konservierungsstoff E 250). Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) (Enthält Konservierungsstoff E 250) Dieser Semmelknödel ist eine feine Beilage zu allen Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichten. Gut geeignet auch als kleine Mahlzeit, serviert mit Salat oder Gemüse. Zubereitung: Die Dose an beiden Seiten öffnen, den Inhalt herausschieben (evtl. mit einem Messer an der Doseninnenwand lösen) in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit bestem Olivenöl oder Butter knusprig anbraten. Oder ca. 10-12 min über Dampf erhitzen. (Nicht sofort gebrauchter Inhalt kann problemlos eingefroren werden.) Zutaten: Weissbrot, Vollmilch, 50 g gerauchter Schweinebauch: Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250), Rauch, Eier, Pfeffer, Salz, Muskat. Empfehlung: Zu diesem Speckknödel empfehlen wir z.B. Braten aus Hirscheule, Braten aus Wildschweinkeule, Braten aus Rehkeule oder Hühnerfrikassee. Die Abbildung zeigt unseren Traditionellen Speckknödel in Kombination mit Wildschweinbraten etwas Rotkraut und Preiselbeeren. Nettoinhalt: = 380 ml = 2 Portionen (Beilage), Vollkonserve. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
6,10 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Vegetarische-Kürbissuppe	
Art.Nr.: 21	
Vegetarische-Kürbissuppe mit Tofueinlage. alle Zutaten in BIO-Qualität!	
Auch als Diätahrung geeignet. Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Beste regional eingekaufte "BIO-Zutaten" von umliegenden BIO-Erzeugern werden für diese besonders leckere und gesunde Vegetarische-Kürbissuppe mit Tofueinlage verwendet. In Handwerkskücheschonend mit viel Erfahrung und Hingabe gekocht. -Um wichtige Nährstoffe und Vitamine zu erhalten. Diese Premiumkonserve ist besonders bekömmlich und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserven: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>(Konserven in BIO-Qualität) Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Gemüsebrühe (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln), Kürbis, Tofu 5%, Salz, Pfeffer, Gewürze Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: 400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserven-Bedarf keiner Kühlung. Auch als Diätahrung geeignet. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Vegetarische-Kürbissuppe in zubereitetem Zustand. Die Suppe kann bei Bedarf noch mit etwas Sahne verfeinert und der Tellerrand mit ein wenig Petersilie garniert werden. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,80 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Delikatessen



<p>Wilderzeugnisse 4er-Set</p> <p>Art.Nr.: 125</p> <p>Dieses 4er Wildkonservenset beinhaltet 4 Wildkonserven im Set. 1. Braten aus der Rehkeule, 2. Braten aus der Hirschkeule 3. Braten aus der Wildschweinkeule 4. Wildrahmsuppe Nettoinhalt: Bei Wildbraten 300 ml (Dose einzeln) bei Wildrahmsuppe 400 ml (servierfertig) Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>Unsere besten Konserven für Sie als 4er-Set zusammengestellt, aus erlesenen regionalen Zutaten. Die Herstellung erfolgte in Handwerksküche besonders schonen und mit viel Erfahrung wurden diese exklusiven Wildkonserven erzeugt. Frei von künstlichen Zusatzstoffen sowie Farbum Aromastoffen unterscheiden und distanzieren sich diese Wildprodukte von kommerzieller Massenproduktion. Vorteile dieser Konserven: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet.</p> <p>1. Braten aus der Rehkeule Zutaten: Rehfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Wildpreiselbeeren, Rotwein, Bratensaft, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>2. Braten aus der Hirschkeule Zutaten: Rehfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Wildpreiselbeeren, Rotwein, Bratensaft, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>3. Braten aus der Wildschweinkeule Zutaten: Wildschweinfleisch (40%); Wildfleischbrühe, Sauerrahm, Gemüse (Sellerie), Rotwein, Bratensaft, Wildpreiselbeeren, Weizenmehl, Tomatenmark, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze (Senfsaat, Sellerie), pflanzl. Fett, Knoblauch (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.</p> <p>4. Wildrahmsuppe "Diana" Zutaten: Wildfond (Reh und Hirschknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln) Sahne, Weizenmehl, Rotwein, Pfeffer, Salz (servierfertig)-Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: = 3 mal 300 ml 1 mal 400 ml = 1 Portion pro Einheit. Insgesamt: 1200 ml (servierfertig)-Vollkonserven: Bedürfen keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p> <p>32,50 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten</p>

Delikatessen



Wildfond
Art.Nr.: 157
Feiner & kräftiger Wildfond(Küchenhilfe fürKochprofis)Nettoinhalt:400 ml= 2 Portionen (servierfertig).Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Beste Zutaten werden für diesen exklusiven inHandwerksküche gekochten Wildfond verwendet.Frei von jeglichen Farb,Konservier oder sonstigenkünstlichen Zutaten ist dieser Wildfond besondersbekömmlich. Er ist besten als Zugabe beiWildgerichten geeignet. Oder (alsKüchenhilfefürKochprofis).Dieses Produkt unterscheidetund distanziert sich ausdrücklich vonkommerzieller Massenproduktion.
Vorteile dieser Konserve:Jede Charge vongleicher Qualität. Lange Haltbarkeit.Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.
Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie Zubereitet.Zubereitung:Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rührevorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnenkühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.Zutaten:Trinkwasser, Wildknochen, Sellerie, Karotten, Lauch,Zwiebeln, Rotwein, Salz, Pfeffer, Wacholder, Nelken,Muskat, GewürzeGewichtsverlust durch Erhitzen.Nettoinhalt: =400 ml= 2 Portionen(servierfertig), Vollkonserve-Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
5,20 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Delikatessen



Wildrahmsuppe	
Art.Nr.: 22	
Wildrahmsuppe "Diana" mit Rehlößchen Nettoinhalt: =400 ml = 1 Portion (servierfertig) Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
<p>Beste Zutaten werden für dieses spitzen Wilderzeugnis verwendet. Handwerklich gekocht und frei von künstlichen Zusatzstoffen, genau das macht diese leckere Wildrahmsuppe besonders bekömmlich und delikater. Dieses Produkt unterscheidet und distanziert sich ausdrücklich von kommerzieller Massenproduktion.</p> <p>Vorteile dieser Konserve: Jede Charge von gleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Leichtes Öffnen durch Pull-Off-Verschluss.</p> <p>Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Tafelfertig für Sie zubereitet. Zubereitung: Doseninhalt in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Zutaten: Wildfond (Reh und Hirschknöchel, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln) Sahne, Weizenmehl, Rotwein, Pfeffer, Salz Gewichtsverlust durch Erhitzen. Nettoinhalt: = 400 ml = 1 Portion (servierfertig), Vollkonserve- Bedarf keiner Kühlung. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Das zweite Produktbild zeigt unsere Wildrahmsuppe in servierfertigem Zustand. Bei Bedarf den Tellerrand mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p>	
5,90 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten	

Spezialitäten



Apfelweingelee mit Pfirsichlikör
Art.Nr.: 42
<p>1 Glas =225 Gramm Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Zutaten: Apfelwein 49%, Zucker, 3% Pfirsichlikör, Geliermittel, Pektin, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Schwefeldioxid. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Der ideale Brotaufstrich für Kenner und Liebhaber von Württemberger Weinen. Passend auch als Beilage zu vielen verschiedenen Gerichten, z.B... (Kalter Braten). Inhalt:225 Gramm Zutaten: Apfelwein 49%, Zucker, 3% Pfirsichlikör, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid.</p>
3,70 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Auf den Spuren des Lembergers
Art.Nr.: 101
<p>Auf den Spuren des LembergersAutor: Richard HachenbergerDiese Buch gewährt einen kleinenEinblick in die schwäbische Welt undDenkensweise. Hauptsächlich wirdjedoch die Edelrebe Lemberger thematisiert.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Richard Hachenberger, Experte auf dem Gebiet der Geschichte des Weinbaus in Württemberg, hat sich auf die Suche nach der Herkunft der Nobelrebsorte Lemberger begeben. Die Spuren führen weit über die Grenzen Württembergs hinaus auch nach Österreich und Ungarn. Bereits in der Fachliteratur des 19. Jahrhunderts ist der Ursprung der Lemberger-Rebe Gegenstand vielfältiger Spekulationen und Diskussionen. Vieles ist belegt, aber nichts ist definitiv bewiesen. Der "Kaiser unter den Rotweinen" Württembergs, der Lemberger, strahlt Ruhe, Geborgenheit und die sprichwörtlich schwäbische Gemütlichkeit aus. Wer in sich hineinhorchen, über die Welt nachdenken oder ihn auch nur mit Freude genießen will, verehrt diese Nobelrebsorte. Vielleicht lässt sich ihm im Zwiegespräch sein letztes kleines Geheimnis doch noch entlocken... schwabendelikatessen.de wünscht viel Spaß mit der Edelreben-Literatur von Richard Hachenberger (Auf den Spuren des Lembergers). Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
16,00 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Barrique Schokolade	
Art.Nr.: 45	
<p>Manufaktur-Schokolade zum Wein Barrique 70 % Edelherbe Schokolade Inhalt: 50 Gramm Kühl und trocken lagern Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>	
<p>Inhalt: 50 Gramm. Kühl und trocken lagern</p> <p>Barrique 70 % Edelherb (Schokoladenmanufakturware) Venezuelabohnen 70 %, Cuvée aus Trinitario und Criollo mit ausgesuchter Gewürzmischung. Perfekt zu holzgereiften Weinen.</p> <p>Weinempfehlung:</p> <p>Zu körperreichen und holzgereiften Weinen, wie Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Brunello, Cabernet, Ribera del Duero oder Rioja.</p> <p>Zutaten:</p> <p>Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Chili, roter/schwarzer Pfeffer, Ingwer, schwarzer Kardamom, Sezuan-Pfeffer. Emulgator: Kein genverändertes Sojalecithin, natürliches Aroma: Bourbon-Vanille. Kakaoanteil mindestens 70 %. Kann Spuren von Eiweiß und Nüssen enthalten.</p> <p>Barrique-Schokolade:</p> <p>Lagenkacao 70 % aus Venezuela. Ihr einzigartiges Aroma bezieht die feurige Barrique aus Venezuela. Durch Gewürze wie Chili, roten und schwarzen Pfeffer, Ingwer Kardamom, Sezuan-Pfeffer, Piment, Bourbon-Vanille sowie Geheimnissen des Chocolatiers. Besonders gut harmoniert die Barrique mit Weinen wie Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Cabernet, Barolo, Tempranillo, Primitivo und Malbec, die im Barrique / Holzfass reifen. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht edelherben Hochgenuss mit Barrique-Schokolade und Wein.</p>	
3,80 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Spezialitäten



Edelkastanien-Honig	
Herkunft: Württemberg kräftig-herb Inhalt:250g BIO-Qualität Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.	
Der Honig unserer liebevoll gepflegten Bienenvölker wird in bester imkerlicher Handarbeit schonenst abgefüllt. Der Hersteller arbeitet nach den strengen Bioland-Ökorichtlinien und unterwirft sich jede Saison den ABCERT Kontrollen.	
Herkunft: Württemberg kräftig-herb Inhalt:250g BIO-Qualität Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.	
7,00 EUR	



Eiswein-Trüffel	
Art.Nr.: 46	
Exklusiv zur Weihnachtszeit das ideale Geschenk! Trüffel-Trilogie aus Horrheimer Lemberger Eiswein(Trüffel in hochwertiger Manufakturqualität)Inhalt:170 GrammKühl und trocken lagernQualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
Exklusiv zur Weihnachtszeit das ideale Geschenk! Trüffel-Trilogie aus Horrheimer Lemberger Eiswein (Trüffel in hochwertiger Manufakturqualität)Inhalt:170 GrammKühl und trocken lagern Ein zart schmelzenderLemberger Eisweinrüffel umhüllt mit,feinster, weißerSchweizer Schokolade, ergibt ein einmaligesPralinenvergnügen. Zaubrerhafte Pralinenkomposition mit einerflüssigenLemberger-Eiswein-Füllung. Im Kontrast mit feinerEdelbitter Schokolade. Ein Genuss für Genießer.Mit Milkschokolade umschlossenerLemberger-Eiswein-Canache.Cremig fein intensiv im Aroma.Dies umschreibt die drei verschiedenen Trüffelsorten.Füllung, Überzug und Dekor. Weiße Schokolade Zutaten: Zucker,Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator: kein genverändertesSojalecithin, natürliches Aroma: Vanille, Kuvertüre Milkschokolade34%: Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver. KakaomasseEmulgator: Kein genverändertes Sojalecithin, natürliches Aroma:Vanille kann Spuren von Eiweiß und Nüssen enthalten.Edelherbe Schokolade 70/30 Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakao-butter, Emulgator: Kein genverändertes Sojalecithin. NatürlichesAroma Vanille, Zutaten: Schokolade, Lemberger Eiswein 28%,Glykose, Pflanzenfett, Weingeist, Sorbit, Salz.schwabendelikatessen.de wünscht besten Schokoladengenuss mit derEiswein-Trüffel-Trilogie.	
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.	
15,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten	

Spezialitäten



Feigensenf
Art.Nr.: 183
Eine Original Württemberger Senfspezialität
Nettoinhalt: 190 ml
Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft
Zutaten: Wasser, 20% Feigen, Weinessig, Senfsaat, Bacchus 10%, Zitronensaft, Salz. Gewürze, Kräuter, Zucker
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Eine Orginal Württemberger Senfspezialität
Nettoinhalt: 190 ml
Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft
Zutaten: Wasser, 20% Feigen, Weinessig, Senfsaat, Bacchus 10%, Zitronensaft, Salz. Gewürze, Kräuter, Zucker
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,20 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Geschenkkorb Wein und Wild
Art.Nr.: 47
Genau das richtige für Fans des Württemberger Weins, hochqualitativer Hausmacher-Spätzle oder feinstem Braten aus der Wildschweinkeule in Wildrahmsauce. Ein Hauptgericht dessen Qualität für sich spricht, für zwei Personen. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Unser Geschenkkorb Wein und Wild besteht aus: 1. Flasche 0,75 l Acolon 2008 12,7% Vol. aus der "Mönch"-Serie von der Württemberger-Weingärtnergenossenschaft. 2. Delikatesskonserven 300 ml Zarter Braten aus der Wildschweinkeule in Wildrahmsauce. 1. Spätzle 500 Gramm in Hausmacher-Qualität. 1. Glas 400 Gramm Weingelee/rot in Hausmacher-Qualität um das Wild zu garnieren. Ein Hauptgericht für zwei Personen. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
40,00 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Hefebrand
Art.Nr.: 48
Herkunft: Württemberg42% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche =0,5 l Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
1 Flasche =0,5 l
Herkunft: Württemberg42% Vol.Herstellung:Württemberg-Weingärtnergenossenschaft Hochwertiger Hefebrand aus dem Herzen des WürttembergerWeinlandes. Würzig und vollmundig im Geschmack.Charakter: Sehr ausdrucksstark, leicht rauchiges Aroma mitfeinherbem Nachhall. Durch seine Lagerzeit konnte sich seineinzigartiger Charakter sehr zum positiven weiterentwickeln.Erinnert durch sein sehr charismatisches Bukett an andereeuropäische Brandweingrößen. (leichte Holznote).Fazit: Unter Kennern eine Empfehlung. Brandwein know howaus dem Schwabenländle. Gut gekühlt genießen. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
11,50 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Korkenzieher
Art.Nr.: 119
Korkenzieher mit Klappmesserfür Stilechtes öffnen der Weinflaschen.5 Jahre Garantie des HerstellersKorken ziehen ohne Kraftanstrengung.
Der Korkenzieher hat ein Klappmesser undeinen Kapselentferner. Der Hersteller gibt5 Jahre Garantie auf dieses Produkt. Durch seine optimale Hebelwirkung werdenverkorkte Weinflaschen mühelos geöffnet. Idealauch als Geschenk undzum stilechtenöffnen derWürttemberg Weinflaschen.Das zweite Produktbild zeigt den Korkenzieher in ausgepacktem Zustand und mit geöffnetem Kapselentferner.
20,00 EUR inkl. 19% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Lindenblüten-Honig
Art.Nr.: 205
Herkunft: Württemberg fräftig-fuchtig Inhalt:250 g BIO-Qualität Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.
Der Honig unserer liebevoll gepflegten Bienenvölker wird in bester imkerlicher Handarbeit schonenst abgefüllt. Der Hersteller arbeitet nach nach den strengen Bioland-Ökorichtlinien und untwirft sich jede Saison den ABCERT Kontrollen. Herkunft: Württemberg fräftig-fuchtig Inhalt:250 g BIO-Qualität Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.
7,00 EUR



Rieslingsenf
Art.Nr.: 183
Eine Original Württemberger Senfspezialität Nettoinhalt: 190 ml Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Zutaten: Wasser, Rieslingwein 20% Senfsaat, Weinessig, Salz, Zucker, Gewürze Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Eine Original Württemberger Senfspezialität Nettoinhalt: 190 ml Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Zutaten: Wasser, Rieslingwein 20% Senfsaat, Weinessig, Salz, Zucker, Gewürze Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
5,20 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Rotweinessig
Art.Nr.: 50
<p>Rotweinessig aus Eichenfassreifung Herkunft: Württemberg Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft</p> <p>1 Flasche =0,5 l Säure =6%</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Rotweinessig aus Eichenfassreifung Herstellung: Württemberger Weingärtnergenossenschaft Anwendungszweck: Geeignet als Kochzusatz und zur Verfeinerung von Salatsauce. Insgesamt überzeugt dieser Essig durch seine vielseitige Anwendbarkeit.</p> <p>Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft</p> <p>1 Flasche =0,5 l / Säure =6% Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
6,20 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Salzfleisch
Art.Nr.: 04
<p>(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)</p> <p>Hausmacher Salzfleisch</p> <p>Nettoinhalt: =380 g (servierfertig) = 2 Portionen. Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Hausmacher Salzfleisch aus handwerklicher Erzeugung. (Deftig), beinhaltet etwas mehr Schwarte und Sulz, = natürlicher Konservierungsstoff. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. Nicht auf Lager!</p>
<p>(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)</p> <p>Nettoinhalt: =380 g (servierfertig) = 2 Portionen. Wir verarbeiten nur Produkte aus heimischer Erzeugung. Zutaten: Schweinebug, Wasser, Pfeffer, Nitratsalz. Vorteile dieser Konserve: Jede Charge vongleicher Qualität. Lange Haltbarkeit. Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung. Gewichtsverlust durch Erhitzen. (Deftig), beinhaltet etwas mehr Schwarte und Sulz, = natürlicher Konservierungsstoff. Empfehlung: Zu unserem Hausmacher Salzfleisch, (Bauernbrot, Meerrettich, ggf. mittelscharfer Senf und saure Gurken). Das zweite Produktbild zeigt unser Salzfleisch in servierfertigem Zustand. Ggf. Mit etwas frischer Petersilie und Tomaten garnieren. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.</p> <p>Nicht auf Lager!</p>
5,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Schatzkammer Weinbrand
Art.Nr.: 51
Herkunft: Württemberg 40% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg
1 Flasche = 0,5 l Herkunft: Württemberg 40% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Dieser Schatzkammer Weinbrand wurde gebrannt aus einer Cuvée der besten Weine der Schatzkammer. Die Reifung dieses Edelbrandes fand im Eichenfass statt, diese verlieh seinem Charakter Spielraum sich weiter zu entwickeln. Die Zusammensetzung verschiedener Spitzenweine der vergangenen Jahre spiegeln sich in Bukett und Nachhall dieses Weinbrandes wieder. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
25,00 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Schwäbischer Geschenkkorb
Art.Nr.: 52
Unser schwäbischer Geschenkkorb, für Kenner und Freunde Württembergs unverzichtbar. Der Korb eignet sich auch als Präsent zu jedem Anlass. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Unser schwäbischer Geschenkkorb besteht aus: 1. Flasche 0,5 l Trollinger Auslese lieblich 2006 12,5% Vol. Prior-Serie der Württemberger-Weingärtnergenossenschaft. 1. Flasche 0,5 l Spätburgunder Auslese lieblich 2009 12,4% Vol. ebenfalls aus der Prior-Serie. Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. 1. Delikatesskonserve 400 ml Maultaschen in der geschmälzten Brühe, 1. Rosswager Weingelee rot 400 ml, oder auf Wunsch auch Weingelee weiß. 1. Rosswager Rotweinnudeln 250 g. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg. schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
35,00 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Schwäbischer Ofenschlupfer (Dessertspeise)
Art.Nr.: 157
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!)
Schwäbischer Ofenschlupfer (Dessertspeise).Nettoinhalt:380 ml(servierfertig) = 2 Portionen.Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
(Sonderkochung: Begrenzt verfügbar!) Ohne Glutamat und Konservierungsstoffe. Nettoinhalt: = 380 ml = 2 Portionen (servierfertig) Süße Speise, ein voller Genuss mit Apfelmus, Sauerkirschen, Vanillesoße, heiße Himbeeren oder Rote Grütze.Vorteile dieser Konserve:Jede Charge vongleicher Qualität.Lange Haltbarkeit.Vollkonserve: Bedarf keiner Kühlung.Zutaten:Weißbrot, Vollmilch, Eier, Zucker, Zimt, Rosinen und Nüsse.Zubereitung: Ofenschlupfer aus der Dose lösen, in Scheiben schneiden, in Butter oder im Wasserdampf leicht erhitzen. Das zweite Produktbild zeigt den Ofenschlupfer in zubereitetem Zustand in Kombination mit Vanillesauce, Himbeeren und frischen Pfefferminzblättern.
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit.
6,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Traubenkernöl
Art.Nr.: 53
Herkunft: WürttembergHerstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche =0,25 l
Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Kaltgepresstes Traubenkernöl zeichnet sich durchsein intensiv fruchtiges Aroma und seine grün-goldeneFarbe aus.Es ist ein energetisch hochwertiges Speiseöl mit einemsehr hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und enthältVitamin E.Kaltgepresstes Traubenkernöl eignet sich für die Anspruchs-volle Küche und hier insbesondere für Blattgemüse undSalate, für Fisch, Fleisch und Geflügel. Es ist sehr hoch er-hitzbar und eignet zum Braten und Beizen. Fett:100 ml = 92 g Fettsäuren gesättigt = 11,6% einfach ungesättigt 15,5% mehrfach ungesättigt = 74% Tocopherol = 78,6 mg/kg schwabendelikatessen.de wünscht Guten Appetit. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
16,50 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



Traubenlikör
Art.Nr.: 54
Herkunft: Württemberg 23% Vol. Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft 1 Flasche = 0,5 l Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
Traubenlikör Herstellung: Württemberger- Weingärtnergenossenschaft Likörbeschreibung: Fruchtiger Traubenlikör mit feinherbem Nachgeschmack 1 Flasche = 0,5 l 23% Vol. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
11,50 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten



Trüffel und Literatur zu Weihnachten
Art.Nr.: 101
Das perfekte Geschenk zu Weihnachten aus schwäbischer Kultur. Dieses besteht aus dem Buch: Auf den Spuren des Lembergers Autor: Richard Hachenberger. Dazu die Horrheimer Trüffel-Trilogie aus Lemberger-Eiswein. Inhalt: 91 hochfeine Trüffel in Schokoladen-Manufakturqualität. Kühl und trocken lagern. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
1. Auf den Spuren des Lembergers Richard Hachenberger, Experte auf dem Gebiet der Geschichte des Weinbaus in Württemberg, hat sich auf die Suche nach der Herkunft der Nobelrebsorte Lemberger begeben. Die Spuren führen weit über die Grenzen Württembergs hinaus auch nach Österreich und Ungarn. Bereits in der Fachliteratur des 19. Jahrhunderts ist der Ursprung der Lemberger-Rebe Gegenstand vielfältiger Spekulationen und Diskussionen. Vieles ist belegt, aber nichts ist definitiv bewiesen. Der "Kaiser unter den Rotweinen" Württembergs, der Lemberger strahlt Ruhe, Geborgenheit und die sprichwörtlich schwäbische Gemütlichkeit aus. Wer sich hineinhorchen, über die schwäbische Welt nachdenken oder ihn auch nur mit Freude genießen will, verehrt diese Nobelrebsorte. Vielleicht läßt sich ihm im Zweigespräch sein letztes kleines Geheimnis doch noch entlocken...
2. Trüffel-Trilogie aus Horrheimer-Lemberger-Eiswein Ein zart schmelzender Lemberger Eisweinrührl umhüllt mit feinsten, weißer Schweizer Schokolade, ergibt ein einmaliges Pralinenvergnügen. Zaubhafte Pralinen-Komposition mit einer flüssigen Lemberger-Eiswein-Füllung. Im Kontrast mit feiner Edelbitter-Schokolade. Ein Genuss für Genießer. Mit Milkschokolade umschlossener Lemberger-Eiswein-Canache. Cremig, fein intensiv im Aroma. Zutaten: Füllung, Überzug und Dekor. Weiße Schokolade Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator: Kein genverändertes Sojalecithin, natürliches Aroma: Vanille. Kuvertüre Milkschokolade 34%: Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse Emulgator: Kein genverändertes Sojalecithin, natürliches Aroma: Vanille kann Spuren von Eiweiß und Nüssen enthalten. Edelherbe Schokolade 70/30 Zutaten: Kakao-masse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Kein genverändertes Sojalecithin. Natürliches Aroma Vanille. Zutaten: Schokolade, Lemberger Eiswein 28%, Glykose, Pflanzenfett, Weingeist, Sorbit, Salz. schwabendelikatessen wünscht viel Spass mit, (Auf den Spuren des Lemberger), hochfeinen Schokoladengenuss mit der Trüffel-Trilogie aber vor allem frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!!! Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
23,00 EUR

Spezialitäten



Viertelsgläser
Art.Nr.: 55
<p>6 Original Schwäbische Viertelsgläser</p> <p>Volumen:0,25 l geeicht, mit grünem Henkel die Gläser sind mit Aufschrift Weingärtner Horrheim-Gündelbach graviert.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>6 Original Schwäbische Viertelsgläser</p> <p>Volumen:0,25 l geeicht, mit grünem Henkel. Für stielechten Genuss des Württemberger-Weins, oder einfach als Geschenk. Passend zu verschiedenen Anlässen.</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>24,00 EUR inkl. 19% MwSt. zuzügl. Versandkosten</p>



Vinchilli Wein-Gelee mit Peperoni
Art.Nr.: 118
<p>Vinchilli Wein-Gelee mit PeperoniHerstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft1 Glas =50 GrammQualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Zutaten: Wein 52%, Zucker, Chili; Geliemittel: Pektin; Säuerungsmittel:Zitronensäure; Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid.Inhalt: 50 GrammDieses erlesene Gelee ist ein Hochgenuss wie selbst gemacht!Und es schmeckt eigentlich zu allem! Herrlich lecker und immerköstlich frisch gibt es vielen Rezepten den ganz besonderen Pfiff!Seien Sie kreativ, probieren Sie es einfach aus!Nach dem Öffnen kühl Aufbewahren!</p> <p>Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p> <p>2,30 EUR inkl. 7% MwSt. zuzügl. Versandkosten</p>

Spezialitäten



Waldhonig
Art.Nr.: 204
Herkunft: Württemberg würzig-herb Inhalt:250g BIO-Qualität Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.
Der Honig unserer liebevoll gepflegten Bienenvölker wird in bester imkerlicher Handarbeit schonenst abgefüllt. Der Hersteller arbeitet nach den strengen Bioland-Richtlinien und unterwirft sich jede Saison den ABCERT Kontrollen. Herkunft: Württemberg würzig-herb Inhalt:250g BIO-Qualität Qualität:Hergestellt in Baden-Württemberg.
7,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten



Weinessig aus Weisswein
Art.Nr.: 56
Herkunft: WürttembergHerstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft1 Flasche = 0,5 ISäure =6,0%Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
1 Flasche =0,5 ISäure =6,0% Herkunft: WürttembergHerstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Weinessig aus Weißwein mit Rosmarin. Dieser hochqualitative Weinessig eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Salatdressing oder als Kochzusatz zum Abschmecken verschiedener Gerichte. Rosmarin wurde bei der Verarbeitung beigemischt. Insgesamt ein sehr aromatischer Essig. Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.
9,90 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten

Spezialitäten



<p>Weingelee rot</p>
<p>Art.Nr.: 57</p>
<p>Rotwein 52% Zucker Geliermittel Säuerungsmittel 1 Glas =400 gramm Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Weingelee das Tüpfelchen ihrer guten Küche!Rezeptidee für Genießer: Servieren Sie kalten Braten, Roastbeef, Putenbrust, gekochten Schinken oder Zunge mitWein-Gelee-Meerrettich-Sahne (5 Eßl. Sahnemeerrettich mit 2 Eßl. Wein-Gelee gut verrühren)... mit einem frischenBaguette ein leichtes, feines Essen. Oder ein Tipp für Käseliebhaber: Richten Sie einen goldgelb gebackenen Camembert an miteinigen frischen Salatblättern, frittierter Petersilie und einem Eßl. Wein-Gelee - ein ganz besonderer Leckerbissen!Feine Raffinesse für ihre Beilagen: Verfeinern Sie tischfertigen Rotkohl mit 2 EßlöffelWein-Gelee - genießen Sie den Unterschied! Köstlichkeit zum Kaffee - schnell zubereitetund sehr lecker: Backen Sie eine Biskuitrolle. Während die Teigplatte abkühlt, schlagenSie 1/4l Sahne mit 2-3 Eßl. Wein-Gelee steif. Bei Bedarf nehmen Sie die Teigplatte mit2-3 Eßl. Wein-Gelee verteilen die Wein-Gelee-Sahne darauf und bestreuen die fertige Rollemit Puderzucker. Probieren Sie unsere Rezeptvorschläge doch einfach mal aus! Erfinden Sie ihre eigenenHausrezepte mit köstlichem Wein-Gelee!Wein-Gelee schmeckt köstlich zu Frischkäse, Hüttenkäse, Vanilleeis und Waffeln, in Tortenzu Weihnachtsgebäck oder einfach nur auf dem Butterbrot.Dieses erlesene Wein-Gelee in Oma`s Original Gelee-Qualität besteht natürlich den Löffel-Test:Es löst sich leicht vom Glas, ist nicht zu fest und doch streichfähig - ein Hochgenuss wie selbstgemacht! 1 Glas =400 Gramm, Rotwein 52%, Zucker, Geliermittel, Säuerungsmittel Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>5,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten</p>

Spezialitäten



Weingelee weiß
Art.Nr.: 58
<p>Weißwein 52%ZuckerGeliermittelSäuerungsmittel 1 Glas =400 Gramm Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
<p>Weingelee das Tüpfelchen ihrer guten Küche!Rezeptidee für Genießer: Servieren Sie kalten Braten, Roastbeef, Putenbrust, gekochten Schinken oder Zunge mitWein-Gelee-Meerrettich-Sahne (5 Eßl. Sahnemeerrettich mit 2 Eßl. Wein-Gelee gut verrühren)... mit einem frischenBaguette ein leichtes, feines Essen. Oder ein Tipp für Käseliebhaber: Richten Sie einen goldgelb gebackenen Camembert an miteinigen frischen Salatblättern, frittierter Petersilie und einem Eßl. Wein-Gelee - ein ganz besonderer Leckerbissen!Feine Raffinesse für ihre Beilagen: Verfeinern Sie tischfertigen Rotkohl mit 2 EßlöffelWein-Gelee - genießen Sie den Unterschied! Köstlichkeit zum Kaffee - schnell zubereitetund sehr lecker: Backen Sie eine Biskuitrolle. Während die Teigplatte abkühlt, schlagenSie 1/4l Sahne mit 2-3 Eßl. Wein-Gelee steif. Bei Bedarf nehmen Sie die Teigplatte mit2-3 Eßl. Wein-Gelee verteilen die Wein-Gelee-Sahne darauf und bestreuen die fertige Rollemit Puderzucker. Probieren Sie unsere Rezeptvorschläge doch einfach mal aus! Erfinden Sie ihre eigenenHausrezepte mit köstlichem Wein-Gelee!Wein-Gelee schmeckt köstlich zu Frischkäse, Hüttenkäse, Vanilleeis und Waffeln, in Tortenzu Weihnachtsgebäck oder einfach nur auf dem Butterbrot.Dieses erlesene Wein-Gelee in Oma`s Original Gelee-Qualität besteht natürlich den Löffel-Test:Es löst sich leicht vom Glas, ist nicht zu fest und doch streichfähig - ein Hochgenuss wie selbstgemacht! 1 Glas =400 Gramm,Rotwein 52%, Zucker, Geliermittel, Säuerungsmittel Herstellung: Württemberger-Weingärtnergenossenschaft Qualität: Hergestellt in Baden-Württemberg.</p>
5,00 EUR inkl. 7% Mwst. zuzügl. Versandkosten