

BIOHOF HARASLEBEN

3753 Dallein 26, 0664 49876 41, cmagerl@hotmail.com



SENF, INGWERSIRUP

und mehr im Klosterladen Geras

Wir sind Geschmacksfetischisten. So könnte man uns beschreiben. Alles, was wir herstellen, muss schmecken. Richtig. Ursprünglich. Rund und Ganz.

Seit gut 20 Jahren bewirtschaften wir unseren Bio-Hof in Dallein.

Alle unsere Produkte bekommen von uns die Zeit, die sie brauchen, um zu reifen, um sich zu entwickeln. Um uns gut zu tun. Um Lebensmittel zu sein.

Wir verwenden ausschließlich Rohstoffe in Bio-Qualität. Ohne Kompromisse. Ohne unnötige Zusätze.

Unser Senf ist so, wie er sein soll. Voll, rund, aromatisch. Aus eigenem Senfkorn, vor Ort gereinigt und verarbeitet. Auf Stein vermahlen. Mit Zeit zum Reifen und Aroma entwickeln. Mit allen wertvollen Bestandteilen aus dem ganzen Senfkorn. Schmeckt nach mehr.

Wir sind zu vielen Verrücktheiten bereit- und stellen uns gerne der Herausforderung Ihr Lieblingsprodukt, Ihre Sonderabfüllung für Kunden, Ihr ganz spezielles Geschenk mit Sorgfalt und Liebe umzusetzen.



PREISLISTE gültig ab 6.2020

Produkte	Inhalt	Preis	Menge	
Bio- Mohnsenf, zart elegant mit Graumohn	95g	4,30		
Bio- „Hausenf“, der Klassiker zur Jause	95g	4,30		
Bio- „Kaviarsenf“, ganze Senfkörner zum Knupsern	95g	4,30		
Bio-Honigsenf „da Siasse“, süß, rund, aromatisch	95g	4,30		
Bio-Ingwersirup, zum Verdünnen	250ml	6,30		
Bio- „schwarze Nüsse“, herb süß zu Vielem	195g	6,30		
Bio Pferdebohnen, ganz	500g	7,-		
Bio Senfkörner, ganz	250g	3,50		
NAME	Gesamt		€	
Telefonnummer bei Rückfragen				

Preise in € inkl. 13% Ust.

Betriebsnummer: 1138294

AT-BIO-902

BA-N-4300

BIOHOF HARASLEBEN PRODUKTBESCHREIBUNG

Mohnsenf: zart, elegant mit Waldviertler Graumohn. Passt wunderbar zu jungem Käse, ins Dressing vom Erdäpfelsalat, unterhoben mit geschlagenem Schlagobers zu Räucherforelle.

Hausenf: voll und rund im Aroma, kräftig und zur Jause, zum Grillen und zu Vielem geeignet.

Kaviarsenf- ohne tierische Bestandteile. Knusprig und witzig im Mundgefühl. Für Vorspeisenplatten, im Dressing vom grünen Salat, gemeinsam mit Zitronenzesten und frischem Estragon in der Sauce Hollandaise.

„Da Siaße“- ein Senf in der Tradition der bayrischen Senfe. Süß und aromatisch. Der ideale Begleiter zu vielem, mit deutlich merkbarem Honigaroma. Auch zu Käseplatten.

Schwarze Nüsse sind unreife grüne Walnüsse in Zuckersirup. In dünne Scheiben geschnitten schmecken sie zu Vanilleeis, Käseplatten und Wildgerichten. Der Zuckersirup ist ein Geheimtipp als Aperitiv verdünnt mit Soda und etwas Zitrone oder gemischt mit Frizzante.

Pferdebohnen sind keine Bohnen in botanischem Sinn, es handelt sich um Wickengewächse. (Bohnen kommen aus Amerika, Pferdebohnen sind in Europa heimisch, also bei gleichem Namen andere botanische Familie und damit normalerweise für Bohnenallergiker verträglich) Sie werden wie getrocknete Bohnen über Nacht in Wasser eingeweicht und weiterverarbeitet. Ihre Haut ist etwas kräftiger als die von „normalen“ Bohnen, wodurch sie nicht matschig verkochen sondern die Struktur lange halten können. Auch zu Falaffel und Hummus verarbeitet schmecken sie überraschend gut.