



Schwarze Nüsse Ernte 2016 BIO

Schwarze Nüsse Ernte 2016 - „Fränkische Trüffel“ oder „Pfälzer Trüffel“

Hauchdünn aufgeschnitten entfalten die Schwarzen Nüsse am besten ihr aromatisches Wesen.

Wir haben uns bewußt für die kandierte Variante entschieden, denn so kommen die feinen Nuancen der Schwarzen Nuss am besten zur Geltung.

Schwarze Nüsse sind eine besondere Delikatesse!

Mit dem Bezug der **regionalen** Grünen Walnüsse als Ausgangsrohstoff fördern wir den **Erhalt von biologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen**, die nur wenige Kilometer von uns entfernt liegen.

Die Veredelung zu Schwarzen Nüssen ist zwar relativ aufwändig, das Ergebnis spricht jedoch für sich.

Alles geschieht auf natürlichen Veredelungsprozessen, denn wir lassen der Natur die Zeit, die sie braucht.

Chemische, bzw. synthetische Hilfsmittel oder Vakuumtechnologie kommen für uns nicht in Frage.

Qualität ist Vertrauenssache - wir stehen dafür mit unserem guten Namen.

Schwarze Nüsse passen sehr gut zu:

- Wild
- Käse (von Frischkäse über Brie und Camembert bis gereiftem Käse)
- Vorspeisensalate mit Ziegenfrischkäse
- Desserts (Cremes, Vanilleeis)
- oder pur zum Naschen

In Handarbeit hergestellt

Zutaten: grüne **Walnüsse***, Rübenzucker*, Wasser, Gewürze* **.

(**Wir möchten nicht alles verraten. Wenn Sie jedoch Unverträglichkeiten oder Allergien haben, dann kontaktieren Sie uns bitte. Wir teilen Ihnen gerne mit, ob das nicht vertragene Gewürz enthalten ist).

* aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006





Schwarze Nüsse in der Verkostung