



Gesund & Munter

Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau

Gesund & Munter Bioland-Gärtnerei

Hof Ardema

65232 Taunusstein – Neuhof

Mail: info@gesund-und-munter.com



Verband der bäuerlichen Lieferbetriebe

Ökokisten-Hauslieferservice

DE-ÖKO-006 (Abcert)

Telefon: 0 61 28 - 97 03 86

Fax: 0 61 28 - 97 03 87

Shop: www.gesund-und-munter.com

Liebe Kunden,

im heutigen Kundenbrief möchten wir Ihnen gerne die **Demeter Molkerei Schrozberg und die Schrozberger Milchbauern** vorstellen, deren Produkte wir in unserem Sortiment führen.



SCHROZBERGER
Milchbauern

Seit 1974 setzt die Molkerei Schrozberg komplett auf Demeter. Sie verarbeiten nur Demeter-Milch, die auf den Höfen der Schrozberger Milchbauern erzeugt wurde. Auch in der Verarbeitung richten Sie sich ausschließlich nach den Demeter-Richtlinien und halten sich an zusätzliche strenge Qualitätsanforderungen.

Während bei 70% der freilaufenden Kühe die Hörner entfernt werden, verzichten die Schrozberger Milchbauern auf die Enthornung der Milchkühe. Das gehört zum Respekt vor dem Tier und zu einer wesensgemäßen Haltung. Die Enthornung hat verschiedene Aspekte: unter anderem benötigt man weniger Platz zur Haltung und die Verletzungsgefahr für Artgenossen und den Bauern sind auf kleinem Raum geringer.

Die Milch der Schrozberger Milchbauern ist ein regionales Frischeprodukt. Deshalb belassen sie ihre Erzeugnisse so natürlich wie möglich und setzen nur schonende Verarbeitungsverfahren ein. Sie verzichten bewusst auf Homogenisieren, Ultrahocherhitzen und ESL-Verfahren, die die Haltbarkeit verlängern. So bleiben die meisten Vitamine und natürlichen Inhaltsstoffe erhalten. Übrigens: Dass die Milch nicht homogenisiert wird, erkennt man an der Aufräumung – der Sahnepfropf an der Oberfläche ist ein Qualitätsmerkmal.

Alle Milchprodukte der Molkerei Schrozberg werden 16-18 Stunden langzeitgesäuert, damit sie ihr eigenes Aroma und ihre charakteristische Konsistenz entwickeln können. Dazu werden nur Markenkulturen mit einem ausgewogenen Verhältnis aus Milchsäurebakterien verwendet. Diese sind besonders bekömmlich für den menschlichen Organismus und tragen zu einem gut funktionierenden Immunsystem bei.

Bei den Schrozberger Milchbauern ist der Zusatz jeglicher Aromastoffe ausgeschlossen – also auch der Zusatz von „natürlichen“ Aromen, die aus allen möglichen pflanzlichen oder tierischen Ausgangsmaterialien gewonnen werden. Dabei kann z.B. ein nach Himbeere schmeckender Aromastoff durchaus auch aus einem Zedernholz isoliert sein. Im Gegensatz dazu lassen die Schrozberger Milchbauern nur Extrakte aus der namensgebenden Frucht zu.

Die Molkerei Schrozberg verarbeitet rund 17 Mio. kg Milch nach strengen Demeter-Richtlinien und bietet weltweit das größte Sortiment an Demeter-Milchprodukten.

In unserem Sortiment bieten wir einen kleinen Teil der Schrozberger Milchprodukte an, wie z.B.:

20103.....Stück	Demeter 6x1L Vollmilch frisch - D-D	Deutschland	8,49 € Demeter
20244.....Stück	Jogh. Johannisbeere 3,5% 500-D-D	Deutschland	2,29 € Demeter
20495.....Stück	Demeter Joghurt natur3,5%,500-g D-D	Deutschland	1,69 € Demeter
20507.....Stück	Dem.Fruchtjog. Himbeere 250g D-D	Deutschland	1,19 € Demeter
20514.....Stück	DEM.Fruchtjoghurt Vanille 150-g D-D	Deutschland	0,65 € Demeter
20539.....Stück	Joghurt natur 1 KG-D-D	Deutschland	2,79 € Demeter
20567.....Stück	Joghurt Rosenblüten 3,5% 500g-D-D	Deutschland	2,39 € Demeter
20709.....Stück	Schlagsahne Demeter 0,5-l D-D	Deutschland	3,49 € Demeter

Pfannkuchenrollen mit Mangold

- 250g Dinkelmehl
- 3 EL Hefeflocken
- 2 Eier
- Kräutersalz
- Milch, Mineralwasser
- 700g Mangold
- 1 TL Gemüsebrühe
- 250g Creme Fraiche
- Kräuter
- 100g Tomatenmark
- geriebener Gouda



Mehl, Hefe, Eier, Salz, Milch und Wasser zu einem Teig verrühren. So viel Milch und Mineralwasser nehmen, dass der Teig vom Löffel fließt. In heißem Öl ca. 8 Pfannkuchen abbacken.

Die Stiele und die Blätter des Mangolds getrennt in feine Streifen schneiden. In Gemüsebrühe bissfest garen, die Blätter erst etwas später dazugeben. Gemüse aus der Brühe nehmen und mit Crème fraîche verrühren. Pfannkuchen damit bestreichen und zu Röllchenaufrollen.

Die Rollen in eine gefettete Auflaufform legen. Einige Löffel des Gemüsesuds mit Tomatenmark und Crème fraîche verrühren und mit Kräutersalz würzen. Soße über die Rollen verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Auflauf ca. 20 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Spitzkohlgratin

- 1 Spitzkohl
- 1 TL Gemüsebrühe
- Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Grünkernmehl
- 3 Eier
- 200g Sahne
- 100g geriebener Gouda
- Butter



Den Spitzkohl putzen und den Strunk entfernen. Danach den Kohl vierteln, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Den Kohl in der Brühe mit Kräutersalz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss 10 Minuten garen. Anschließend Zitronensaft und Grünkernmehl unterrühren.

Das Ganze in eine gebutterte Auflaufform füllen.

Eier, Sahne und geriebenen Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und über den Spitzkohl gießen. Butterflockchen auf der Oberfläche verteilen und im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten überbacken.

Neuigkeiten in unserem Angebot – Unser Gesamtsortiment finden Sie in unserem E-Shop unter www.gesund-und-munter.com

16363.....Stück

Stachelbeeren 250g - DB

Deutschland

4,99 €/Stück

20224.....Stück

Soja Rahmfrischkäse 140 gr – D-KBA

Deutschland

Bioland
3,79€/Stück

37042.....Stück

Hirse-Nudeln glutenfrei 200-g D-IFOAM-Kontrolle

Deutschland

KBA
2,19 €/Stück

46710.....Stück

Emils Honig Senf Dressings 250ml - D-KBA

Deutschland

IFOAM-Kontrolle
4,99 €/Stück

NEU NEU NEU !

KBA

