



Delikat essen

ein Bekenntnis zum guten Geschmack.

*Feines aus  
dem Hegau*

**Delikatessen**



# der Anspruch

gesund, natürlich, frisch

Ein Lebensmittel ist ein Mittel zum Leben. Die Qualität des einen bedingt die Qualität des anderen.

Unser Anspruch an hochwertige Nahrungsmittel erfordert zum einen eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, zum anderen eine sensible und auf die außergewöhnlichen Rezepturen abgestimmte Verarbeitung, die das Ziel hat, aus der bloßen Nahrungsaufnahme einen Genuss zu machen.

Unsere Produkte verwöhnen nicht nur Ihren Gaumen, sie entsprechen einem zeitgemäßen und anspruchsvollen Lebensstil: gesundes, natürliches und kreatives Kochen ohne großen Zeitaufwand.





## das gute Gefühl

Freude am Kochen, Freude am Essen

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Produkte sowohl von Ihrer Herkunft als auch von der Verarbeitung in unserem Hause einer gesunden und werterhaltenden Qualität entsprechen. Der konsequente Verzicht auf Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und viele andere problematische Zusätze verringert das Risiko von Unverträglichkeiten und Geschmacksirritationen. Der Eigengeschmack der jeweiligen Zutaten kommt in seiner ganzen Natürlichkeit zur Entfaltung, die Kompositionen unterstützen sich gegenseitig in ihrem besonderen Ausdruck. Wohl bekomm's!

# kochen oder zaubern?

neuer Schwung in unserer Küche!

Kräuter und Gemüse, vorwiegend aus der Region, sind die Grundlage für unsere Pasten und Crèmes. Ihr Merkmal: frisch! Da diese frischen Rohwaren nicht ganzjährig wachsen, sind auch unsere Pasten oft nur saisonal verfügbar, denn wir verwenden keine Konservierungsstoffe.

Unsere Kräuter-Kreationen sind ideale Basis für eine anspruchsvolle Küche, frisch, fein, kreativ – so einfach und zeitsparend wie noch nie! Zaubern Sie mit Basilikum-Minz-Paste im Handumdrehen das neue Lieblingsessen für Ihre Liebsten, oder kreieren Sie mit einer Panade aus Bärlauch-Paste eine exklusive Überraschung für spontane Gäste (z.B. Zanderfilet mit Bärlauchkruste) – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Finden Sie Ihr Lieblingsrezept unter [www.feines-aus-dem-hegau.de](http://www.feines-aus-dem-hegau.de)





## frische Ideen, frohes Gemüt

Lust auf neue Geschmackserlebnisse!

(Brot-)Aufstriche ohne Abstriche! Die Kombination von Bio-Qualität und feinsten Geschmacksabstimmung kommt bei unseren Crèmes in der Anwendung als Brotaufstrich, auf Aperio-Häppchen oder als Saucen-Krönung voll zur Geltung. Probieren Sie einmal unsere pikante Paprika-Crème mit Chili auf gerösteten Brotscheiben, ein paar frische Sprossen drüber – und nie wieder wird Brotzeit langweilig!

Lieben Sie Rohkost? Unsere Dressings und Essige geben allen Arten von Blatt- und Rohkostsalaten das perfekte Outfit. „Dressing“, engl., bedeutet Ankleiden, Sich-fein-machen – eine schöne Bezeichnung für das Verfeinern von Salaten und Rohkost jeder Art!

# der pure Genuss

auf der süßen Seite des Lebens

„Keine Erdbeeren an Weihnachten“, es gibt auch Alternativen. Die alte Tradition des Einweckens kommt mit unseren „Beschwipsten Früchten“ zur Perfektion. Frische Früchte werden zur optimalen Reifezeit geerntet und mit feinen Weinen und Likören eingemacht. Die ausgefallenen Kreationen sind ein ganz besonderes Geschmackserlebnis und eignen sich hervorragend als vielseitige Begleiter von Desserts. Festlich wird's dann ganz von selbst.





# mit Liebe (ein)gemacht

den Reichtum der Natur erleben

Besonders in den Jahreszeiten, in denen erntefrisches Obst und Gemüse aus der Region nicht zur Verfügung steht, kommen unsere eingemachten Spezialitäten auf den Tisch. Früher war das Einwecken deshalb eine Selbstverständlichkeit, die wir heute gerne wiederbeleben.

Frische Gemüse aus regionalem Anbau, kombiniert mit einem milden Sud aus Weißweinessig und Gewürzen, ergeben eine komplette kalte Beilage. Ideal zu gegrilltem Fisch, Fleisch und Geflügel, auch zum Schwarzwälder Schinken eine feine Ergänzung – im Einmachglas dekorativ direkt auf den Tisch!







## mmmh, ein Gedicht!

wilde Früchte für sanfte Gaumen

Wildfrüchte wachsen wild, d.h. weder auf Plantagen noch in Treibhäusern. Das gibt ihnen einen herben, ungezähmten Geschmack, unverfälscht und authentisch – ein besonderes Geschenk der Natur!

Wir haben Wildfrüchte wie Sanddorn, Ebereschen (auch bekannt als Vogelbeeren), Schlehen und Holunder mit feinem Obst kombiniert. Herausgekommen sind Kompositionen, die man am besten mit dem Wort „Gedicht“ beschreiben kann. Probieren Sie selbst!





# Gutes vom See

Eigenwillig, gesund, artgerecht, nachhaltig.

„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss von Erzeugern, Lebensmittelverarbeitern und -händlern sowie Küchenleitern am westlichen Bodensee. Gemeinsam fördern wir die Vermarktung von regionalen und umweltschonend erzeugten Lebensmitteln und setzen uns auf diese Weise für eine nachhaltige Förderung der Bodenseeregion als Wirtschafts- und Naturraum ein.

Feines aus dem Hegau – Gutes vom See – ein Zusammenklang, der aus der gemeinsamen Überzeugung entsteht, gesund und ökologisch sinnvoll zu wirtschaften und zu leben.





Im malerischen Hegau, in unmittelbarer Nähe zu Bodensee und Schweiz, hat gutes Essen Tradition. Wir legen Wert auf die Erhaltung des authentischen Geschmacks, komponiert mit der grandiosen Vielfalt unserer Natur. Herzlich willkommen!

*Feines aus dem Hegau*

**Delikatessen**



Markus Bruderhofer  
Robert-Gerwig-Str. 3  
78244 Gottmadingen  
Tel. 07731-977707  
Fax 07731-976186

[www.feines-aus-dem-hegau.de](http://www.feines-aus-dem-hegau.de)

