



# Natürlich

Gut für deinen Tag

Die **e**xtra Portion  
Genuss



**Lassen Sie sich überraschen:**  
Keine künstlichen Zusatzstoffe  
100 % Geschmack durch 100 % Natur  
Direkter Kontakt mit den Produzenten  
Unterstützung kleiner Manufakturen

Natürlich herzlichst

Markus Müller

[info@natuerlich-rhede.de](mailto:info@natuerlich-rhede.de)

[www.natuerlich-rhede.de](http://www.natuerlich-rhede.de)

Telefon 02872-9540055



# Olivenöl ... elegant

## Alisseos, aus dem Süden des Peloponnes

Das Olivenöl duftet nach Gras und grünen Äpfeln. Und ein Hauch von Salbei mit einem dezent pfeffrigen Abgang gibt ihm sein einzigartiges Bouquet.

Geeignet vor allem für frische Salate harmonisiert es ebenfalls sehr gut mit Gemüse. Da es sich auch bedenkenlos bis zu 180 °C erhitzen lässt, ist dieses Öl eine bekömmliche Alternative zum Anbraten von Fisch und Fleisch.

Die Koroneiki-Oliven werden traditionell von Hand ca. Ende November / Anfang Dezember geerntet. Das Olivenöl wird in modernsten Mühlen vor Ort gewonnen.



Aufwendige chemische und sensorische Prüfungen garantieren ein hochwertiges Olivenöl, welches Ihnen viele für Ihre Gesundheit wichtigen Inhaltsstoffe bietet.

Ein perfekter, hochwertiger Balsamico in der feinen Küche ist der braune „Botanico“. Dieser reduzierte Balsamico wird vier Jahre im Eichenfass gelagert, damit er seine Aromenvielfalt erhalten kann, *natürlich* ohne Zusatzstoffe. Für Salate und feine Toppings – oder auch auf Eis und für einen Hausmacher-Eintopf. Vielfältiger Genuss ist garantiert.

# Olivenöl ... als Allrounder

## Direkt aus der Kalamata-Region



Dieses griechische Olivenöl aus der Koroneiki-Olive (*natürlich nativ-extra*) stammt aus dem Süden der Region Kalamata, ebenfalls auf dem Peloponnes. Dieses abseits gelegene Gebiet ist erfüllt von der salzigen Luft des Mittelmeeres und der strahlenden, griechischen Sonne.

Diese idealen klimatischen und geologischen Bedingungen geben diesem Öl sein frisches, grünes Aroma und seinen reinen, fruchtigen Geschmack.

Es wird kein Dünger benutzt. Auf jegliche chemischen Mittel und auf Bewässerung wird verzichtet. Aufgrund der Nähe zum Meer hilft der Wind gegen natürliche Feinde. Geerntet wird von Hand.

Die Bäume folgen dem natürlichen Lebenskreis, werden widerstandsfähig und geben ohne Zweifel ein besseres Öl.

Das fruchtig süßliche Aroma des Jus de Balsamico (aus griechischem Weißweinessig als „Aspro“ und aus Aceto Balsamico di Modena als „Mavro“) passt hervorragend zu gegrilltem Gemüse oder als Topping zu Salat. Schon wenige Tropfen genügen zum Würzen und Abrunden von Carpaccio, Saucen, Salate, Desserts, Obst, Käse und Eis. Die besondere Honignote tut ihr Übriges.

Das reduzierte Balsamico wird in kleinen Chargen handwerklich hergestellt und abgefüllt.

Dazu reines Meersalz, ohne Jod und Rieselmittel, mühleneeignet.



# Olivenöl ... ausgezeichnet

**Aus dem Norden Griechenlands – natürlich pur**



Diese beiden Olivenöle (sowohl nativ als auch nativ-extra) stammen aus einem einzigen Olivenhain in Parga, angebaut ohne Verwendung chemischer Hilfsmittel. Ein reines, ökologisches Naturprodukt wie alle anderen angebotenen Öle auch – aber purer im Geschmack. Beide Öle werden direkt aus den Oliven kaltextrahiert, werden nicht verschnitten oder sonst verändert. Nur das reine Öl, so wie es aus der Presse kommt, wird abgefüllt.

Das nativ-extra Öl ist von ausgezeichneter Qualität mit einem besonders niedrigem Säuregehalt, ist intensiv im Geschmack, pfeffrig-scharf im Hals und duftet nach grünem Gras und Zitrusfrüchten. Es eignet sich besonders für Salate, Marinaden, Rohkost, aber auch zum Braten.

Das zweite Olivenöl (nativ) ist ideal für Menschen, die sich gesund und *natürlich* ernähren wollen, jedoch ohne den intensiven Olivengeschmack, der vielen Menschen immer noch ungewohnt ist. Es hat sehr vielfältige Aromen.

Da alle vorrätigen Olivenöle Naturprodukte sind, sind evtl. Abweichungen in Farbe, Geschmack und Geruch je nach Erntejahr möglich. Dies ist *natürlich* und zeugt von Frische.

# Öl + Essig ... auf bayerisch

## 3 + 3 aus Oberbayern



Tauchen Sie ein in die Welt der kaltgepressten Speiseöle. Hergestellt in einem jungen Familienunternehmen mit eigener Ölmühle im Chiemgau. Produziert werden qualitativ hochwertige, kaltgepresste, native Speiseöle, *natürlich* ohne Zusatzstoffe, bei schonender Pressung unter 40 °C.

Auf Basis von Rapsöl (das Raps kommt aus eigenem Anbau) gibt es Chiliöl, Ingwer-Knoblauch-Öl und mediterranes Kräuteröl. Perfekt zum Braten, Marinieren, Schwenken und Verfeinern. Erhitzbar bis 190 °C oder für die kalte Küche. Weitere kaltgepresste Öle auf Anfrage.

Ferner wird Essig auf Apfelessig-Basis angeboten. Genießen Sie milden Kräuteres-Essig zu Ihrem Salat, holen Sie sich sommerliche Frische mit Himbeer-Essig auf den Tisch.



Die Obstessige entstehen alle in doppelter Vergärung, d.h. der Obstsaft wird erst zu Obstwein vergoren und dann in der Essigma-schine zum Essig weiter vergoren.

Die Früchte stammen aus der Region und aus direkter Nachbarschaft.

# Essig ... mit Persönlichkeit

## **Darf ich vorstellen ?**

Feinste Vinaigrette-Essige aus der Südpfalz, basierend auf Wein vom ökologisch anbauenden Bioland-Winzer.

Mehrere Monate Zeit nehmen sich diese Essige, um im Eichenfass zu einer sanften, ausdrucksstarken und absolut edlen Persönlichkeit zu reifen. Die perfekte Grundlage, behutsam einen neuen Geschmack in die „Welt des Würzens“ zu bringen. Fern von Bindemitteln und Geschmacksverstärkern werden diese Essige ausschließlich nach ökologischen Gesichtspunkten produziert.

**Liese:** Riesling, mit sanfter Barriquenote.

**Albert:** Dornfelder, tiefrot und vollmundig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren.

**Jens:** der Klassiker. Zur Aromafülle südländischer Kräuter gesellt sich ein dezenter Hauch von Knoblauch. Ideal für herzhaft Salate und zur Zubereitung mediterraner Gerichte. Der Allrounder für jeden Tag.

Diese Essige sind so ergiebig, dass nur wenig verwendet bzw. nachgewürzt werden muss (enthält u.a. Meersalz).

Ein passender Holz-Ausgießer dosiert tropfenfrei und verschließt hygienisch die Flasche.



**Liese**



**Albert**



**Jens**



# Kampot ... Premiumpfeffer

## **Handverlesener Pfeffer aus Kambodscha**

Kampot-Pfeffer: eine der berühmtesten und besten Pfeffersorten der Welt. Der fruchtig-intensive Kampot-Pfeffer, von Gourmets und Hobbyköchen aus aller Welt wegen seines ausgezeichneten einzigartigen Aromas geschätzt, wird im Familienbetrieb auf ca. 1,5 ha angebaut.

In optimaler Lage (feuchtwarmes, tropisches Monsunklima) wird der Pfeffer durch eine biologische und traditionell handwerkliche Anbauweise geerntet und sonnengetrocknet: handverlesen und fair produziert. Der Pfeffer ist *natürlich* mahlgeeignet.

Durch den Export an eine kleine Manufaktur in Deutschland werden so Familien unterstützt, da das Geld vor Ort bleibt – ohne Zwischenhändler.

**Weißer Kampot** verfeinert Gerichte mit seiner Frische. Er trumpft auf mit ausgewogener Schärfe und einer ätherischen Note, die an den Geschmack von Zitronengras erinnert.

Zitronig, eine Note frischer Kräuter, ausgewogene Schärfe.

**Schwarzer Kampot** begeistert mit Charakter. Elegante Schärfe mit einer leicht minzigen Note und einem angenehm, aromatischen Geschmack.

Minzig, ein Hauch von Eukalyptus, feinwürzige Schärfe.

**Roter Kampot** ist garantiert einer der exklusivsten und besten Pfeffersorten der Welt. Erleben Sie eine dezent süßliche Note und das fruchtig-scharfe Aroma.

Fruchtig, süßlich-holzig, wohltuende, warme Schärfe.



# Gewürze ... Spirit macht's

## Kompromisslose Gewürzmischungen

Die Leidenschaft zum Kochen und Genießen ist Motivation für diese Gewürzmanufaktur. Die Gewürzvielfalt versteht sich als kulinarische Reise durch die Welt. Verschiedene Gewürze verwandeln Lebensmittel in exotische und schmackhafte Speisen: mit Verantwortung und Nachhaltigkeit. Ungemahlene, handverlesene Gewürze und Gewürzmischungen der höchsten Güteklasse.



**Salat-Kräuter:** ein Salat geht immer und ist kein Hexenwerk! Lieblingsgemüse klein schneiden – Soße anrühren und je nach Lust & Laune ergänzen mit Hülsenfrüchten, Feta Käse, Nudeln ... Der Geschmack ist frisch, würzig, einfach lecker. Für alle, die keinen eigenen Kräutergarten haben.

**Schrebergarten Salz:** bunte Blüten, würzige Kräuter und naturreines Steinsalz – das alles harmonisch aufeinander abgestimmt und gut durchgemischt ergibt das Schrebergarten Salz. Sehr köstlich auf einer Scheibe Brot mit Butter oder auf einem Salat, einem Süsspchen oder Bratkartoffeln oder, oder, oder ...

**Bruschetta al pomodoro:** Es gibt doch keinen, der diesen Klassiker nicht kennt. Es reicht schon ein knuspriges, warmes Brot mit gutem Olivenöl für diese Mischung.

**Thai Curry:** die Thailänder lieben feurige Schärfe! Wenn das frische Zubereiten einer thailändischen Currypaste mal wieder zu aufwändig ist, ist diese Mischung eine echte Alternative. Für alle Currygerichte mit Gemüse-, Fisch oder Fleisch. Passt sehr gut zu Saucen mit Kokosmilch. Geschmack: würzig und scharf.

# Honig ... aus Rhede

## So schmeckt Rhede und Umgebung



Genießen Sie Ihr knuspriges Frühstücksbrötchen mit bestem, *natürlichen* Honig aus Rhede und Umgebung, vielleicht auch aus Ihrem Garten. Eine duftende Blütenmischung aus Frühlings- oder Sommerernte be-

reitet Ihnen einen gesunden, angenehmen Start in den Tag. Verwöhnen Sie sich mit einem naturgesüßten Tee, verfeinern



Sie Ihre Salate, Marinaden und Rezepte mit Honig, der höchsten Hygiene- und Qualitätsansprüchen genügt, der D.I.B.-Qualität.

Und obendrein können sämtliche Fragen, die Sie zum Thema Honig, Imkerei oder Bienen haben, beantwortet werden.

Denn die *e*xtra Beratung macht auch vor unserem Honig aus Rhede und Umgebung nicht halt – das ist *natürlich* versprochen.



# Eine kleine Aufmerksamkeit

## Ob zum privaten Anlass oder als Firmengeschenk

*Natürlich* stellen wir Ihnen individuelle Präsentkörbe oder Geschenk-Tüten zusammen, je nach Budget oder Vorliebe.



Ferner können Sie Gutscheine erwerben. Sie bestimmen den Wert des Gutscheines nach Belieben. *Natürlich* gibt es kein Verfalldatum, inklusive Umschlag. Eine kleine Nettigkeit für Ihre Lieben.