

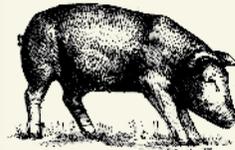
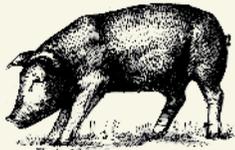
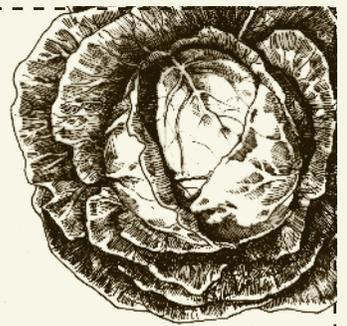
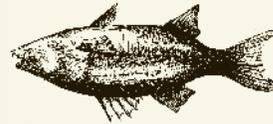
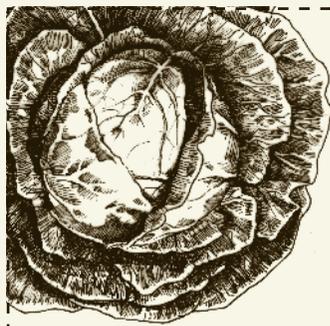
Hähnchenbrustfilet mit Pflaumen

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

- » 4 Hähnchenbrustfilets
- » 8 Scheiben Parmaschinken
- » 800 g Softpflaumen (Della Natura, Softpflaumen)
- » 2 Bund Frühlingszwiebeln
- » 4 Zweige Rosmarin
- » 320 g Geflügelfond (Thönes)
- » 4 Gewürznelken
- » Span. Olivenöl (Rapunzel)

Haupt-
speise

* EINKAUFSZETTEL *



IN UNSERER REZEPTSERIE HABEN WIR HEUTE FÜR SIE:

HÄHNCHENBRUSTFILET MIT PFLAUMEN

Rosenkohl-Kartoffel-Püree

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

- » 1 kg Kartoffeln
- » 800 g Rosenkohl
- » 120 g Butter
- » 120 g Pecorino
- » Muskatnuss
- » Salz
- » Schwarzer Pfeffer (Herbaria)

Beilage

* EINKAUFSZETTEL *

HAUPTSPEISE:

HÄHNCHENBRUSTFILET MIT PFLAUMEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Hähnchenbrustfilets, 8 Scheiben Parmaschinken, 8 El Öl, 800 g Softpflaumen, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 4 Zweige Rosmarin, 320 ml Geflügelfond, 4 Gewürznelken

ZUBEREITUNG:

Hähnchenbrustfilets mit Pfeffer würzen, danach jedes Filetstück mit 2 Scheiben Parmaschinken umwickeln. Die geputzten Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Filets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten gut 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Die Softpflaumen und Frühlingszwiebeln zusammen mit den Rosmarinzwiegen und Gewürznelken im Bratfett kurz andünsten. Jetzt das Hähnchen dazu geben und den Geflügelfond beigießen.

Bei 200 °C im Backofen (Gas 3, Umluft 180 °C) auf der 2. Schiene von unten ca. 12 Minuten garen.

BEILAGENTIPP:

ROSENKOHL-KARTOFFEL-PÜREE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

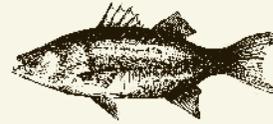
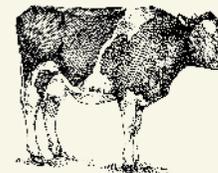
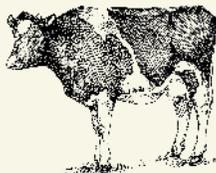
1 kg Kartoffeln, 800 g Rosenkohl, 120 g Butter, 120 g Pecorino, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Als nächstes den Rosenkohl putzen und halbieren. In kochendem Salzwasser müssen die Kartoffeln und der Rosenkohl ca. 25 Minuten garen. Butter zerlassen. Diese jetzt mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Kartoffeln und Rosenkohl abgießen und abdämpfen. Warme Butter dazugeben und alles grob zerstampfen. Mit Pecorino bestreuen und sofort servieren.

FÜR EILIGE:

Statt Kartoffeln verwenden Sie Fertig-Kartoffelpüree Natur vom Bauck Hof.



Chlodwig-
platz
Bonner-Str.
Ubierring



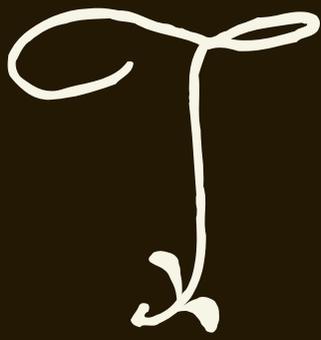
BESUCHEN SIE UNS HIER:

TEMMA * SCHÖNHAUSER STRASSE 64 * 50968 KÖLN-BAYENTHAL
WWW.TEMMA.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG – SAMSTAG: 07:00 BIS 22:00 UHR
SONNTAG (BÄCKEREI): 08:00 BIS 13:00 UHR





TEMMA

·Alles isst natürlich·

New-
Eröffnung
25. 11. 09

BLATT-CLEMENTINEN

Wir gehen mit der Jahreszeit. Und weil Winterzeit Clementinenzeit ist, haben wir zur Eröffnung saftige Blatt-Clementinen frisch für Sie gepflückt.

Aktion
1 kg 1,99 Euro

* NATÜRLICHE LEBENSMITTEL *

* BACKWAREN *

* DELI & CAFÉ *

* NATURKOSMETIK *

ANGEBOTE GÜLTIG VOM 25. 11. BIS 12. 12. 2009

TEMMAS HEIMATKORB

DAS GUTE LIEGT SO NAH

Zu Hause isst's am schönsten. Und wir finden: auch ganz besonders lecker. Denn direkt vor Ihrer Tür finden Sie Vieles, was eben nur genau dort zu finden ist. Diese kleinen regionalen Leckerbissen legen wir von den heimischen Feldern, Gärten und Höfen direkt in Ihren Einkaufskorb. Das bedeutet: Alles ist schön frisch – und gut für die Umwelt. Denn: je kürzer die Wege, desto geringer die CO₂-Belastung.

Ein Stück Heimat

UND UNS AM HERZEN

Aber nicht nur jede Region hat ihre kleinen feinen Spezialitäten, auch jede Saison wartet mit eigenen Schätzen und Besonderheiten auf. Und diese erwarten Sie schon in unseren Auslagen und Regalen. Wir sind stolz darauf, Ihnen die lokalen Helden der Saison bieten zu können. Aber Sie müssen trotzdem nicht auf Tomaten, Orangen oder Bananen verzichten. Die gibt es bei uns natürlich auch – in bio.



Aktion
7,99 Euro

Spätburgunder

Trocken-mineralischer Rotwein aus dem AHRTAL. Er vereint den Duft von Sandelholz mit Anklängen getrockneter Kräuter.

1 l = 10,65
0,75 l Flasche ~~8,95 Euro~~



Aktion
1,99 Euro

Äpfel

Frische Äpfel aus der neuen Ernte in mindestens 6 verschiedenen Sorten, aus dem RHEINLAND.

1 kg ~~2,69 Euro~~



Krustenbrot

Das Krustenbrot backen wir täglich mehrmals frisch für Sie IN UNSEREM MARKT. Weizen-Roggen-Mischbrot.

1 kg = 3,98
500 g Stück **1,99 Euro**



Aktion
1,00 Euro

Streuselkuchen

Herrlich buttrig und nicht so süß, täglich frisch IN UNSEREM MARKT gebacken.

1 Stück ~~1,75 Euro~~



Aktion
2,79 Euro

Schafbergkäse

Nicht wirklich ein Bergkäse – aber in 4 Monaten mindestens ebenso gut gereift! Bio aus BAD NEUENAHR. 50 % Fett i. Tr.

100 g ~~2,99 Euro~~



Aktion
9,90 Euro

Heller's Kölsch

Das erste und einzige Bio-Kölsch – weltweit. AUS KÖLN.

1 l = 1,65, Pfand 7,60
Kiste 12 x 0,5 ~~12,49 Euro~~



Aktion
0,59 Euro

Walnüsse

Aromatische Bio-Walnüsse, SCHLOSS TÜRNICH, ERFTKREIS. Solange der Vorrat reicht.

100 g ~~0,79 Euro~~



10 Brötchen

Wir backen mehrmals täglich frische und leckere Spitzbrötchen IN UNSEREM MARKT für Sie.

10er Tüte **2,50 Euro**



Aktion
2,99 Euro

Rosenkohl

Ein Edelgemüse – AUS DEM RHEINLAND UND WESTFALEN.

1 kg ~~5,99 Euro~~



Aktion
2,29 Euro

Leberpasteten

Feine Leberpasteten aus bestem Bio-Schweinefleisch, verfeinert mit Preiselbeeren oder Pfeffer. HANDGEMACHT IM RHEINLAND.

100 g ~~2,79 Euro~~

» BEI UNS IST ALLES BIOLOGISCH +++ REGIONALES STEHT IN UNSEREN REGALEN +»

» REGIONAL IST ERSTE WAHL «

Was haben Walnüsse und Bier gemeinsam? Beide sind echte Rheinländer – zumindest bei uns. Wenn Sie also demnächst eine **Walnuss** aus unserem Sortiment öffnen, verbirgt sich unter der harten Schale ein besonders aromatischer, rheinischer Kern. Sollte die Ernte der sehr seltenen Bio-Exemplare aus dem Erftkreis einmal schlecht ausfallen, können Sie

sich ersatzweise die leckeren Vertreter aus Frankreich schmecken lassen. Ebenso aus der Region stammt unser **Hellers Kölsch**. Ökologisch gebraut, jung, frisch – oder einfach nur „jot jemaat“, das ist das weltweit erste Kölsch, dessen Rohstoffe aus kontrolliertem ökologischen Landbau stammen. Und das kommt aus dem Kölner Rathenauviertel direkt zu uns.



EINE KLEINE AUSWAHL UNSERES GEDECKTEN TISCHES

DELI & CAFÉ

*** FRÜHSTÜCK ***

Süßer Brotkorb	3,00 Euro
Herzhafter Brotkorb	4,50 Euro
Croissant <i>Marmelade · Frischkäse oder Butter</i>	2,00 Euro
mymuesli (<i>Schoko-, Beeren- oder Birchermüsli</i>) Milch oder Joghurt	2,90 Euro
Joghurt <i>mit frischem Obstsalat</i>	2,90 Euro

*** BELEGTE BRÖTCHEN ***

Lucenser Bürl (Landbrötchen)	
<i>mit Kochschinken</i>	2,50 Euro
<i>mit Gouda</i>	2,50 Euro
<i>mit Salami</i>	2,50 Euro
<i>mit Pute</i>	2,50 Euro

*** BROTE ***

Klappbrote (Vollkorn)	
<i>Pute · Apfel-Preiselbeer-Konfitüre · Meerrettichcreme</i>	2,00 Euro
<i>Salami · Gouda · Paprikacreme</i>	2,00 Euro
<i>französischer Weichkäse · Feigensenf · Meerrettichcreme</i>	2,00 Euro
<i>pikanter Ziegenkäse · Frischkäse natur · Rucola · Quittengelee</i>	2,00 Euro

Weißbrot	
<i>Tomaten · Mozzarella · Pesto-Genovese · Crema di Balsamico</i>	1,80 Euro

Landbrot mit 3 Cremeaufstrichen	2,90 Euro
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Creme Preiselbeer-Meerrettich · Creme Mediterraneo · Creme Kräuter · Creme Tataren-Art · Obatzda</i>	

Warmes Landbrot	
<i>mit Rosmarinkartoffeln und Creme</i>	3,90 Euro
<i>Grillgemüse und Creme</i>	3,90 Euro

*** TOASTS ***

Finnentoast – kalt oder warm:	
<i>Eifel-Schinken · Manchego-Creme · Rucola · Parmesan · Tomate</i>	3,50 Euro
<i>Putenbrust · Meerrettich-Preiselbeer-Creme · Rucola</i>	3,50 Euro
<i>pikanter Ziegenkäse · Paprikacreme · Rucola</i>	3,50 Euro
<i>Orientalische Frischkäsecreme · Frischkäse natur · Rucola</i>	3,50 Euro

Vollkorntoast – warm	
<i>Kochschinken · Gouda</i>	1,90 Euro
<i>Würziger Käse · Tomate · Rucola</i>	1,90 Euro
<i>Gouda</i>	1,50 Euro

ZUM HIER ESSEN UND MITNEHMEN

TÄGLICH VON 07:00 – 22:00 UHR
UND SONNTAS VON 08:00 – 13:00 UHR

*** BROTZEITTELLER ***

Käseteller Frankreich	9,50 Euro
<i>Auswahl französischer Hart- und Weichkäse</i>	
Käseteller Winter	9,50 Euro
<i>Bergkäse · Bergblumenkäse · Ziegen-Kräuterkäse</i>	
Wurst- und Schinkenteller Italien	11,50 Euro
<i>Salami Milano · Parmaschinken · Coppa di Parma · Prosciutto Cotto</i>	
Wurst- und Schinkenteller Brauhaus	9,50 Euro
<i>Schinken · Salami · Pfefferbeisser · Gewürzgurke</i>	
Antipastiteller	9,50 Euro
<i>mediterrane Käsesorten · Wurst und Schinkenauswahl · eingelegtes Gemüse · Tomaten-Oliven-Creme</i>	

ZU ALLEN BROTZEITTELLERN REICHEN WIR
EINE AUSWAHL VON TEMMA-BROTSPORTEN, SENF- ODER
HONIGKREATIONEN ODER ANDERE CREMES, BUTTER ODER OLIVENÖL.

*** TRAITEUR UND QUICHE ***

Traiteur (Blätterteig)	
<i>Pikanter Käse · Tomatenwürfel · Pesto-Genovese</i>	3,90 Euro
<i>Frischkäse natur · Linsensalat · Crema di Balsamico</i>	3,90 Euro
<i>Frischkäse natur · rote Zwiebeln · Rosmarin</i>	3,90 Euro
<i>Ziegenfrischkäse · Honig · Rucola</i>	3,90 Euro
Quiche	
<i>Bauern-Quiche · Zucchini-Quiche · Lauch Curry-Quiche · Spinat-Quiche</i>	2,90 Euro

*** SUPPEN ***

Wechselnde Suppen mit Brot		<i>klein</i>	<i>groß</i>
<i>Beispielsweise Kürbis-Kokos-Suppe · Rote Linsen-Aprikosen-Suppe</i>	2,90 Euro	3,50 Euro	

*** DESSERTS UND KUCHEN ***

Quarkcreme mit Pflaumenkompott	2,50 Euro
Bratapfel mit Vanillesauce	2,50 Euro
Royal Cupcakes Bio	3,00 Euro
Himbeertörtchen	2,55 Euro
Schokokuchen im Weckglas	<i>klein</i> 3,00 Euro

*** KLEINE AUSWAHL UNSERER GETRÄNKE ***

Espresso	1,00 Euro
Cafe Creme	1,50 Euro
Tee in verschiedenen Sorten	1,50 Euro
Smoothies	0,25 l 2,50 Euro
Auswahl an Rot-/Weißweinen	0,1 l 2,00 Euro

Weitere Angebote finden Sie in unserer Theke.



Klappbrot oder Toast mit warmem Getränk



Große Suppe mit kaltem Getränk*

*alkoholfreies Getränk



Käseteller mit einem Glas Wein

Käseteller „Frankreich“ mit einem Glas TEMMA-Wein

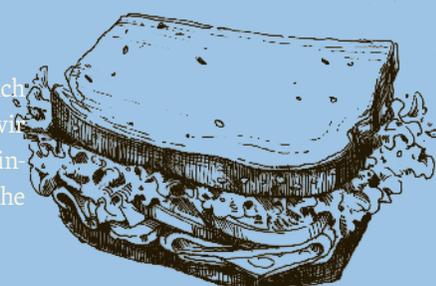


+++ WIR LADEN SIE ZUM GENIESSEN EIN +++ GESUNDES GIBT'S AUCH AUF DIE HAND «

» VON DER THEKE AUF DEN TELLER – TEMMAS DELI «

Ursprünglich, herzlich, kernig – wir lieben Brot. Und deshalb streichen wir Ihnen nur das Beste drauf: in unserem Deli. Dort bereichern wir das frisch vor Ort Gebackene mit feinen Zutaten aus unserem Markt – auch hier ein denkbar kurzer Weg für ein besonders frisches Geschmackserlebnis. Wenn Sie auch zu den Brotliebhabern gehören und unseres gerne kosten möchten,

nehmen Sie doch mal in unserem Esszimmer Platz. Oder nehmen Sie sich einfach etwas Leckeres mit. Und wenn's Ihnen geschmeckt hat, verraten wir Ihnen gerne, in welchem Regal Sie die Zutaten zu Ihrer Lieblingspeise finden. So können Sie sich und auch Ihre Lieben zu Hause auf ganz natürliche Weise verwöhnen.



IN BEDIENUNG

80 TEESORTEN ...

... und noch mehr stehen bei uns zum Kosten und Verlieben bereit. Das ist aromatischer Balsam für die Seele – und zwar in großen Dosen, direkt hinter unserer Teebar. Genießen Sie bei uns doch einfach mal eine der folgenden Sorten. Oder jede, die Ihnen in den Geschmackssinn kommt.

TEESORTE 50 g 100 g 250 g

*** SCHWARZTEE/ANBAUGEBIET DARJEELING ***

Darjeeling <i>Darjeeling FTGFOP I first flush</i>	1,50 Euro	3,00 Euro	7,50 Euro
„Singell“ <i>Darjeeling FTGFOP I first flush</i>	2,00 Euro	4,00 Euro	10,00 Euro
„Singtom“ <i>Darjeeling FTGFOP I first flush</i>	2,50 Euro	5,00 Euro	12,50 Euro

*** ANBAUGEBIET ASSAM ***

„Bherjan“ <i>Assam TGFOP I</i>	2,00 Euro	4,00 Euro	10,00 Euro
„Kondoli“ <i>Assam GFBOP</i>	1,75 Euro	3,50 Euro	8,75 Euro

*** GRÜNTEE/ANBAUGEBIET CHINA ***

„Ming“ <i>China Grüntee</i>	1,50 Euro	3,00 Euro	7,50 Euro
„Lung Ching“ <i>China Grüntee</i>	3,50 Euro	7,00 Euro	17,50 Euro
„Yun Wu“ <i>China Grüntee</i>	6,00 Euro	12,00 Euro	30,00 Euro

*** FRÜCHTETEE ***

„Kindertee“ <i>mit Erbeer-Vanille-Geschmack</i>	1,75 Euro	3,50 Euro	8,75 Euro
„Waldfrucht“ <i>mit Waldfrucht-Geschmack</i>	1,75 Euro	3,50 Euro	8,75 Euro
„Weihnachten“ <i>mit Zimt-Geschmack</i>	1,50 Euro	3,00 Euro	7,50 Euro

*** ROOIBUSCH-TEE ***

„Rooibusch Ingwer-Orange“ <i>Erfrischend im Geschmack</i>	1,25 Euro	2,50 Euro	6,25 Euro
„Rooibusch Karamell“ <i>Vollmundiger Zimt-Geschmack</i>	1,25 Euro	2,50 Euro	6,25 Euro
„Rooibusch Vanille“ <i>Warmer Vanille-Geschmack</i>	1,25 Euro	2,50 Euro	6,25 Euro

*** KRÄUTERTEE ***

„Beautiful Day“ <i>mit Orangen-Geschmack</i>	2,00 Euro	4,00 Euro	10,00 Euro
„Relaxing Herbs“ <i>mit Blutorangen-Geschmack</i>	2,00 Euro	4,00 Euro	10,00 Euro
„Stilltee“ <i>wohltuend mit Anis, Fenchel, Kümmel</i>	1,75 Euro	3,50 Euro	8,75 Euro



Früchtetee Weihnacht

Verführerisch duftender
Früchtetee mit weihnachtlichen
Gewürzen.

100 g ~~5,98~~ **2,50 Euro**



Darjeeling Sungma second flush

Ein Schwarztee von mild-roma-
tischem Geschmack und heller
Tasse.

100 g ~~3,00~~ **3,00 Euro**



Assam FBOP Rani

Assam mit ausgewogen-vollem
Geschmack und zarter Malz-
note.

100 g ~~3,00~~ **3,00 Euro**



Duchy Originals Organic Earl Grey

Earl Grey oder English Break-
fast Tee aus dem Bio-Projekt des
Prince of Wales. Very british –
very delicious.

100 g = 5,98
50 g Packung ~~3,95~~ **2,99 Euro**



Herbaria Hausfreund Tees

Wahre Freunde erkennt man in
der Not! Nützliche Kräutertees in
den Sorten Nerven, Nase, Hals,
Bauch, Balance und Kater.

100 g = 16,33
30 g Packung ~~4,90~~ **4,90 Euro**



Lebensbaum Rooibusch Tees

Koffeinfrei und biologisch in den
Sorten Rooibusch Apfel-Vanille,
Lemon oder Chai oder Honey-
bush-Schoko.

100 g = 6,63
30 g Packung ~~2,49~~ **1,99 Euro**



Allos Tenka-Ichi

Echter japanischer Grüntee der
Spitzenklasse. Dieser grüne
Halbschattentee stammt aus der
1. Pflückung im Frühling.

100 g = 19,98
50 g Tüte ~~11,49~~ **9,99 Euro**



Allos De-Ichi

Dieser grüne Halbschattentee
entstammt der 2. Pflückung im
Frühsommer. Er ist fein aroma-
tisch mit einer frischen Note.

100 g = 11,98
50 g Tüte ~~6,99~~ **5,99 Euro**



Allos De-Ni

Im Sommer werden die jungen
Blätter und gehaltvollen Knos-
pen dieses grünen, japanischen
Halbschattentees geerntet.

100 g = 9,98
50 g Tüte ~~5,49~~ **4,99 Euro**

» WÄHLEN SIE AUS ÜBER 80 BIO-TEES IN BEDIENUNG +++ FAIR TRADE FINDEN WI

» DARF'S EIN TÄSSCHEN NATÜRLICHE VIELFALT SEIN? «

Was an unserer Teebar so verführerisch riecht? Der Duft von über 80 losen Bio-Teesorten. Wenn Sie sich jetzt fragen, wie Sie sich da jemals entscheiden sollen, raten wir: abwarten – und erst mal ein Tässchen trinken. Dabei erzählen wir Ihnen gerne, wo jedes Gramm angebaut wurde. Und unter welchen Bedingungen. Denn wir legen nicht nur Wert darauf, dass alle Tees aus

ökologischem Landbau stammen, sondern auch, dass so viele wie möglich die uns so wichtigen Fairtrade-Kriterien erfüllen. So tragen wir gemeinsam dazu bei, dass die Welt mit jedem Schlückchen ein bisschen besser wird. Riechen und probieren Sie sich doch mal durch unser Sortiment – und Sie werden feststellen, wie entspannend Gutes tun sein kann.





MY MUESLI

80 ZUTATEN, 566 BILLIARDEN MÜSLI-VARIATIONEN,
ALLES BIO. UND ALLES BEI UNS.

WEGE ZU IHREM MÜSLI:

DIE 9 BELIEBTESTEN SORTEN HABEN WIR STÄNDIG VOR ORT!

BESTELLEN SIE IHR MÜSLI BEQUEM VON ZU HAUSE. HOLEN SIE ES SPÄTER BEI UNS AB UND SPAREN SIE DABEI 3,90 EURO PORTO!

ODER BESTELLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MÜSLI BEI UNS IM MARKT UND HOLEN ES SPÄTER AUCH DORT AB.



Müslis zum Selbermischen war eine Idee, die von Passau ihren Weg ins Internet fand. Und eine preisgekrönte noch dazu:
www.mymuesli.de trifft seit 2007 einfach jeden Geschmack



Aktion
6,00 Euro

mymuesli

Prinzessinnenmüsli

Mit Himbeer, Erdbeer und Cranberries

1 kg = 10,43
575 g Dose

~~7,95~~ Euro



Aktion
6,00 Euro

mymuesli

Schokokos

Super schokoladig ...

1 kg = 10,43
575 g Dose

~~7,20~~ Euro



Aktion
6,00 Euro

mymuesli

Lieblings-Bircher

Bio-Bircher mit den klassischen Zutaten Datteln, Weintrauben, Haselnüssen, Mandeln etc.

1 kg = 10,43
575 g Dose

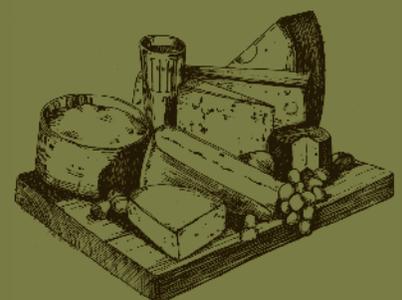
~~7,50~~ Euro

R GUT +++ MIXEN SIE IHR EIGENES MÜSLI +++ WIR LIEBEN ALLES NATÜRLICHE «

» WIR SIND ERSTER MYMUESLI HOTSPOT «

Lecker, das Müsli, wenn da nicht die Rosinen wären. Oder die Haferflocken. Mit Schokosplittern oder Knusperflakes wäre es einfach perfekt. Aber das gibts ja leider nicht. Doch! Bei uns. Denn wir sind der erste mymuesli Hotspot. Jetzt können Sie mit Ihrer ganz eigenen Müslimischung in den Tag starten. Alles, was Sie tun müssen, ist, eine frei wählbare Grundzutat mit so

vielen weiteren aus über 80 verschiedenen Zutaten zusammenmischen, dass genau die richtige Mischung dabei herauskommt – nämlich Ihre. Mit viel Bio und ohne unnötige Inhaltsstoffe. Die knusprigen 575 g bekommen Sie in einer praktischen, wieder verschließbaren Rohrbox – auf Wunsch mit individuellem Namen. Eben ganz nach Ihrem Geschmack.





Sonnenblumenkernbrot

Knuspriges Sonnenblumenkernbrot, aus frischen Teiglingen vor Ort gebacken. Einzigartig!

1 kg = 4,98
500g **2,49 Euro**



Aktion
6,45 Euro

Rheingau Riesling Kabinett

Lebenslustiger Riesling vom Winkler Hasensprung. Mit Düften von Zitrusfrüchten und einer schönen Mineralität und Süße.

1 l = 8,60
0,75 l Flasche ~~7,45 Euro~~



Aktion
1,99 Euro

Cosmoveda Mango Chutney

Süß, spicy, bio – köstlich zu Pakoras, Curries, Reis, Salaten, Schinken oder Käse.

100g = 1,47
135g Glas ~~2,49 Euro~~

TEMMA'S STAR:

Aktion
1,99 Euro



FROMAGERIE MARCEL PETITE

COMTÉ MARCEL PETITE

Dieser Comté-Bio-Bergkäse ist eine herzhafteste Hartkäse-Spezialität aus dem französischen Jura mit nussig-kräftigem Aroma. Vom berühmtesten Comté-Affineur Frankreichs aus der gehaltvollen Milch der Montbéliard-Kühe gekäst. Ausgezeichnet mit der grünen Banderole (Comté extra). 45% Fett i. Tr.
Aus unserer Bedienungstheke.

100g

~~2,59 Euro~~

» UNSER KÄSE STAMMT VON GLÜCKLICHEN KÜHEN +++ WIR WISSEN, WOHER ALLE

» UNSERE KÄSETHEKE – AUF DIE KUH KOMMT'S AN ... «

...und auf die Ziege und das Schaf. Aber auch auf den Käsereimeister. Deshalb ist es uns ein ganz besonderes Vergnügen, Ihnen neben den gängigen Sorten auch Käsespezialitäten aus kleineren Betrieben der Region anbieten zu können. Denn da wissen wir mit absoluter Sicherheit: Der Käse ist aus bester Milch von Bio-Tieren gemacht, die sich auf der Weide an fri-

schem Gras und Kräutern so richtig satt fressen können. Und das, was Sie dann in unserer Auslage finden, wurde handwerklich und mit viel Liebe gekäst. Probieren Sie mal ein Stückchen an unserer Käsetheke. Wenn Sie möchten, auch im Sitzen. Denn bei uns ist nicht alles Käse – wir reichen Ihnen gerne auch noch ein gutes Glas Wein dazu.



TEMMA'S STAR:



Aktion
3,99 Euro

PEDRAZZOLI

PARMASCHINKEN

*Echter italienischer „Prosciutto di Parma biologico“,
ohne Knochen, ca. 12 Monate gereift.
Überzeugend mild mit dem typischen, arteigenen Parma-Schmelz.
Aus unserer Bedienungstheke.*

100 g

~~5,49~~ Euro



Aktion
9,99 Euro

La Luna del Rospo
Barbera Bric Rocche

*Rubinrot, kräftig, vollmundig
und warm, mit Anklagen von sü-
ßen Kirschen, fruchtigen Beeren
und einem Hauch von Vanille.*

1 l = 13,32
0,75 l Flasche

~~11,45~~ Euro



Aktion
2,50 Euro

**Baguette
parisienne**

*Baguette wie in Paris –
Savoir Vivre am Rhein!*

1 kg = 5,00
500 g Stück

~~2,90~~ Euro



Aktion
1,89 Euro

bio-verde
**Gemischte
Oliven ohne Stein**

*Griechische schwarze und
italienische grüne Oliven.
Aus unserer Bedienungstheke.*

100 g

~~2,19~~ Euro

» KOMMT +++ NUR DAS BESTE AUS DER REGION +++ TÄGLICH VIEL GESCHMACK «

» FLEISCH UND WURST SIND VERTRAUENSACHE «

Wenn es um Ihr Vertrauen geht, sind wir sehr konsequent: Wir bevorzugen Fleisch und Wurst von kleinen und mittelständischen Herstellern, die noch handwerklich produzieren und ihre Tiere auf kurzen Wegen von Bio-Bauern aus der Region beziehen. Und die ihre Produkte noch mit hohem Anspruch an ihr Handwerk und mit viel Hingabe produzie-

ren. Sie werden es schmecken. Schmecken wird Ihnen neben der rheinischen Frikadelle und dem kölschen Flöns aber sicher auch der weltberühmte Parmaschinken, den Sie ebenfalls in unserer Frischetheke finden. Letzterer kommt natürlich nicht aus dem Rheinland. Aber das wollen wir ausnahmsweise auch gar nicht ändern.

