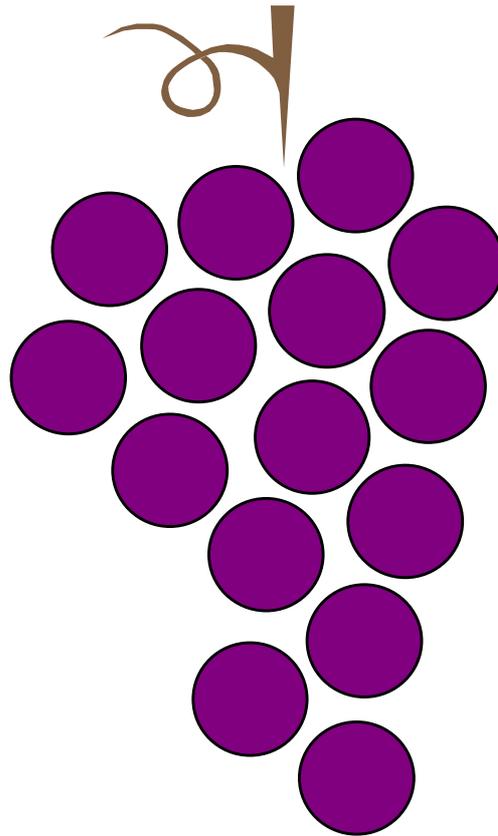


Genuß im Einklang mit der Natur



Armin Thiemann

Die grüne Rebe

**Internationale Weine aus
kontrolliert biologischem Anbau**

Ruhrhöhenweg 10

45527 Hattingen

Tel. 02324/6619

Fax. 02324/61550

[e-mail: gruenererbe@gmx.de](mailto:gruenererbe@gmx.de)

<http://www.gruenererbe.de/>

Preisliste Feinkost Februar 2013

Unser neues, kleines Feinkostsortiment beziehen wir von dem sardischen Feinkosthändler Il Nuraghe, der italienische Feinkost nach Deutschland importiert. Dabei sind ca. 1/3 seiner Waren aus Bioanbau. Sein gesamtes Sortiment können Sie gern im Internet einsehen. Wir verkaufen die Produkte zum gleichen Preis.

Olivenöl

Gerbino Olio Extra Vergine di Olivia, Di Giovanna

0,5 l Olivenöl Extra Vergine	10,55 €
Ein mildes Olivenöl mit bitter-pikanten Akzenten, von intensiver grüner Farbe. Die Oliven werden handgelesen und in 15 kg Kisten zur Ölmühle transportiert, wo sie noch am gleichen Tag kalt gepresst werden. Aus dieser sorgfältigen Verarbeitung ergibt sich eine lange Haltbarkeit des Öls. Es wird von namhaften Spitzenköchen verwendet und erhielt 2006 eine Auszeichnung als eines der besten Olivenöle Italiens im „Feinschmecker“. Bioanbau.	21,10 €/l

Olivenöl, SECCHI

0,5 l Olivenöl Extra Vergine	7,50 €
Mittelfruchtiges, ausgewogenes Bio-Olivenöl von Sardinien Ideal für die kalte u. warme Küche.	15,00 €/l

Essig

Aceto Balsamico di Modena, Terra Mia

0,25 l Aceto 5 Jahre gereift	6,40 €
Idealer Balsamico für eine italienische Vorspeisenplatte. Ein Aceto der Fattoria degli Orsi. Trauben aus Bioanbau.	25,60 €/l

Aceto Balsamico di Modena, Adriano Grosoli

0,5 l Aceto 4 Jahre gereift	8,00 €
Schon relativ reifer Balsamico. Ausgewogen süß-sauer und gut geeignet für Salatdressing.	16,00 €/l

Condimento Bio Bianco, Fattoria degli Orsi

Weißer Balsamico, aus Bioweißweinessig, Traubenmost u. Zitrone	6,80 €
Als Dressing für Salate, zum Abschmecken von Linsen- oder Bohnengerichten	13,60€/l

Bionudeln

Unsere Bionudeln stammen alle von der Cooperative Terra e Cielo, Marken. Hier werden original italienische Pasta in traditionellem Verfahren aus Hartenweizengrieß produziert und bei niedriger Temperatur langsam getrocknet. Besser sind nur selbstgemachte, frische Nudeln.

Bio Spaghetti, hell

0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	2,40 €
	4,80 €/kg

Bio Tagliatelle als Nest, hell

0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	3,00 €
	6,00 €/kg

Bio Conchiglioni (Muscheln)	3,70 €
0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	7,40 €/kg

Bio Penne	2,40 €
0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	4,80 €/kg

Biorisotto

Unsere Risotto stammen von der Cascina Belvedere, einem Produzenten von Bioreis, der sie selbst zu fertigen Risotto verarbeiten. Sie verwenden dabei nur den hochwertigsten Risottoreis Canaroli, bei dem der Kern aus viel fester Stärke besteht, der umschlossen wird von viel weicher Stärke, die sich beim Kochen leicht auflöst. Dies erleichtert die Zubereitung eines geschmeidigen Risotto.

Risotto ai funghi porcini	3,90 €
Risotto mit Steinpilzen 250 g (3-4 Portionen)	15,60 €/kg

Risotto con asparagi	3,90 €
Risotto mit Spargel 250 g (3-4 Portionen)	15,60 €/kg

Carnaroli Reis	3,40 €
Langkornreis geschält 500 g. Bester Risottoreis für Ihre eigene Mischung	6,80 €/kg

Saucen im Glas

Unsere Saucen stammen von Le Piagge einem kleinen Betrieb in der Nähe von Florenz. Er verarbeitet biologische Produkte aus der Toscana zu seinen Feinschmeckersaucen, die er nach eigenen Rezepturen erstellt.

Crema Melanzane	6,70 €
180 g Auberginenpaste für Crostini u. Bruschette	37,22 €/kg

Salsa rucola	6,55 €
180 g Rucola Pastasauce, angenehm würzig, nicht bitter	36,38 €/kg

Crema Carciofi	6,70 €
180 g Artischockenpaste für Crostini u. Bruschetta	37,22 €/kg

Oliven

Oliven Noires de Nyons	7,55 €
Oliven im Glas, allerfeinste Qualität, schwarz mit Kräutern eingelegt 230 g aus Nyons, Rhone, Frankreich	32,83 €/kg