

Himmlisch gut aus Himmelried

Die herrlich frischen Brotaufstriche der «Himmelrieder Chrüterhäh» Beate Beckmann sind aus besten biologischen Zutaten gefertigt. Vegetarisch und fein würzig. Rüelibutter, Olivenpaste, Fetacreme, Fruchtzauber Zitrone, rote Oliven oder Ghee.

Es gibt sie nur von der Himmelrieder Chrüterhäh. Allesamt einzigartige Kreationen. Einmal südländisch, dann auch griechisch, asiatisch, oder äusserst erfrischend mit Zitronensaft und Zitronenschale, oder ganz speziell die roten Oliven, die in Olivenöl eingelegten Kornelkirschen mit Knoblauch, Peperoncini, Kräutern und Salz. Passend

sind die Aufstriche für die kalte und warme Küche. Prächtige Gaumenkitzler, die aus Freude am Experimentieren in der Küche entstanden sind. Die Brotaufstriche zeugen vom grossen Ideenreichtum von Beate Beckmann. Sie ist die selbsternannte «Himmelrieder Chrüterhäh». Sie zeichnet ihre Produkte so aus. In Himmelried hat sich Beate

Beckmann niedergelassen, um ihre naturbelassenen Köstlichkeiten zu produzieren. Natürlich ganz ohne synthetische Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker, ohne Schönungsmittel und ohne Aromastoffe.

Hier auch, tief im sogenannten Schwarzbubenland, sammelt Beate Beckmann die Wildkräuter

und verarbeitet diese zu saisonalen Produkten. Für die Fans der ayurvedischen Gewürzküche gibt es neu auch Ghee (sprich Gii) von der Himmelrieder Chrüterhäh. Ghee ist gereinigte Butter und wird auch als Butterschmalz oder Butterreinfett bezeichnet. Ghee eignet sich zum Kochen, Braten, Backen und als Brotaufstrich.

biolo

