

Von der Passion zur Profession

Unsere Gegend ist reich an wildwachsenden Beerensträuchern und Obstbäumen. Deshalb hat das Einkochen bei uns eine lange Tradition.

Schon als Kinder zogen wir regelmäßig mit der Verwandtschaft zur „Beerenauslese“ in den Wald, wo die Mütter fleißig pflückten, während wir Kinder eher „von der Hand in den Mund“ lebten. Anschließend wurden die geernteten Früchte mit vereinten Kräften zu Konfitüren oder Kompott weiterverarbeitet, für den Eigenbedarf oder auch als Geschenk für Freunde und Bekannte.



Im Prinzip hat sich daran heute wenig geändert – abgesehen davon, dass wir mittlerweile bei der Ernte und Verarbeitung von einigen fleißigen Händen mehr unterstützt werden.

Was als Liebhaberei und „Lieferservice“ für Freunde seinen Anfang nahm, ist mittlerweile zur Vollzeitbeschäftigung geworden.

Wir kochen frisch, je nach Früchten der Saison und in kleinen Chargen á 2-3 kg Früchten. Dies geschieht zum Teil nach traditionellen Rezepten, gerne setzten wir auch eigene Kompositionen um. So ist zum Beispiel unser Apfel-Marzipan-Fruchtaufstrich aufgrund der häufigen Nachfrage nach „irgendetwas mit Marzipan...“ entstanden, oder die Idee zur *Das Marmelädchen*-Maibowle nach einem geselligen Abend mit ebendiesem Getränk.

Wir kennen unsere Früchte mit Vornamen

Das von uns verwendete heimische Obst stammt ausschließlich aus wildwachsendem Bestand oder eigenem Anbau bzw. „Nachbars Garten“. Alle Früchte sind naturbelassen, handgepflückt und handverlesen. Etwas anderes kommt uns gar nicht in die Tüte bzw. ins Glas!



Süße Grüße aus Westfalen

Sie suchen noch eine kleine Aufmerksamkeit für die nette Nachbarin? Oder ein Geschenk für gute Kunden? Verschenken Sie doch einfach mal ein kleines Stückchen Heimat, z.B. als

- ◆ Give-away zu besonderen Anlässen mit individuell gestaltetem Etikett
- ◆ süße Erinnerung an einen geselligen Abend
- ◆ Frühstückseinladung
- ◆ kleines Dankeschön
- ◆ Mitbringsel zur Grillparty oder zum Brunch

Wählen Sie Ihren Lieblingsfruchtaufstrich aus einer großen Palette verschiedenster Konfitüren und Gelees. Auf Wunsch verschicken wir unsere Produkte auch, bitte erfragen Sie unsere Versandbedingungen.

Wir stellen gerne Präsente und Geschenkkörbe nach Ihren Wünschen zusammen. Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!

Die Natur im Glas



Das Marmelädchen

Dagmar Kissmann

Adenauer-Ring 13

46342 Velen-Ramsdorf

Tel. 02863/923794

www.das-marmelaedchen.de

Sichern Sie sich ein Stück Lebensqualität

Unsere selbstgemachten Konfitüren und Chutneys, nach traditionellen Rezepten eingelegte Früchte oder auch mit fein abgestimmten Früchten und Gewürzen aufgesetzter Kräuter- und Obstessig sind wohl nur schwerlich mit den handelsüblichen, industriell hergestellten Lebensmitteln zu vergleichen und diesen sowohl in Geschmack als auch in ihrer Vielfalt weit überlegen. Gönnen Sie sich eine kleine Gaumenfreude!

Unser Frühling/Sommer-Programm 2017

Konfitüren & Gelees

ALLE KONFITÜREN & GELEES IM 225g-SECHSECK-GLAS

Beerenträume: *„Strawberry Love“* – Erdbeer-Sekt-Fruchtaufstrich | Erdbeer-Konfitüre mit Holunderblüten | Erdbeer-Fruchtaufstrich mit weißer Schokolade | *„Junikinder“* – Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre | Erdbeer-Prosecco-Fruchtaufstrich *„Di Gina“* mit Minze | *„Erdbeere mit Pepp“* – Erdbeer-Mango-Fruchtaufstrich mit Ingwer | *„Coconut Kiss“* – Erdbeer-Kokos-Fruchtaufstrich | Erdbeer-Konfitüre mit grünem Pfeffer | Himbeer-Pfirsich-Konfitüre | Himbeer-Rhabarber-Konfitüre | Himbeergelee | Himbeergelee mit Campari | *„Dolce Vita“* – Himbeer-Schoko-Fruchtaufstrich | *„Sommerfrische“* – Himbeer-Sekt-Gelee mit Minze | Himbeer-Johannisbeer-Gelee mit Zitronenmelisse | Johannisbeergelee | *„Summertime“* – Johannisbeer-Honig-Gelee mit Vanille | Johannisbeer-Birnen-Konfitüre | *„Liebesgeflüster“* – Schwarzes Johannisbeergelee mit Cassis

Hier ist gut Kirschen essen...: Sauerkirsch-Bananen-Fruchtaufstrich | Sauerkirsch-Amaretto-Fruchtaufstrich mit Marzipan | *„Cherry Kiss“* – Sauerkirsch-Fruchtaufstrich mit Vanille und Sherry | *„Spritzige Kirsche“* – Sauerkirsch-Sekt-Gelee | *„Rote Liebe“* – Sauerkirsch-Konfitüre mit Cassis

Früchte der Versuchung: Apfelgelee mit Minze | *„Alles Gute“* – Apfel-Aronia-Konfitüre | Apfelgelee mit Minze | Apfel-Limetten-Gelee | Apfel-Calvados-Gelee | Apfel-Himbeer-Gelee | Apfel-Marzipan-Fruchtaufstrich

Bunte Kompositionen: Stachelbeer-Tonic-Konfitüre | *„Hexentanz“* – Fruchtetee-Schichtgelee mit Heidelbeeren & Orange | *„Lila Laune“* – Kartoffel-Apfel-Fruchtaufstrich mit Heidelbeeren | Rhabarber-Johannisbeer-Konfitüre | Rhabarber-Bananen-Konfitüre | Kiwi-Bananen-Fruchtaufstrich | *„Sunrise“* – Orangen-Karotten-Fruchtaufstrich | *„Beerenschatz“* – Johannisbeer-Heidelbeer-Fruchtaufstrich mit Vanille | Tomaten-Zitronen-Konfitüre

Fruchtalarm: *„Grashüpfers Traum“* – Stachelbeer-Kiwi-Apfel-Konfitüre | *„Südseezauber“* – Konfitüre mit Mango, Banane & Kokos | *„Morgengruß“* – Ananas-Mango-Birnen-Konfitüre | *„Gute Laune“* – Johannisbeer-Brombeer-Kirsch-Konfitüre | *„Rote Sinfonie“* – Himbeer-Trauben-Cranberry-Fruchtaufstrich | *„Hannahs Freude“* – Heidelbeer-Birnen-Cidre-Fruchtaufstrich | *„Tanz der Beeren“* – Erdbeer-Johannisbeer-Himbeer-Stachelbeer-Fruchtaufstrich | *„Inseltraum“* – Himbeer-Fruchtaufstrich mit Banane, Kokos & Orange | *„Jungleberry“* – Mango-Kaki-Papaya-Fruchtaufstrich

Wald- & Wiesen-Gelees: Holundergelee | *„Elfantanz“* – Holunderblütengelee | *„Sommernachtstraum“* – Holunderblüten-Prosecco-Gelee | Schlehengelee mit Weißwein | *„Dornröschen“* – Rosengelee | Mispelgelee | Quittengelee mit Vanille | *„Maibowle“* – Weingelee mit Waldmeister | Brombeer-Holunder-Konfitüre | *„Ribbecks Geheimnis“* – Birnen-Apfel-Fruchtaufstrich mit Birnengeist



Sonnengelbe Frühstücksfreuden: Aprikosen-Mohn-Fruchtaufstrich | *„Pfirsich Royal“* – Pfirsich-Sekt-Konfitüre | *„Sommerliaison“* – Aprikosen-Honig-Fruchtaufstrich mit Lavendel | *„Zitruszauber“* – Zitronengelee | *„Lillys Lust“* – Nektarinen-Konfitüre mit Kaffee & Vanille | *„Pink Lady“* – Pink Grapefruit-Orangen-Marmelade | *„Mangelo“* – Mango-Pomelo-Fruchtaufstrich | *„Bitter-süße Romanze“* – Pomelo-Himbeer-Fruchtaufstrich

Cocktailstunde: *„Pina Colada“* – Ananas-Kokos-Konfitüre mit Rum | *„Caipirinha“* – Limetten-Zitronen-Gelee mit Ginger-Ale und Cachaça | *„Sangria“* – Rotweingelee mit Orange | *„Campari-Orange“* – Blutorangengelee mit Campari | *„Aperol Sprizz“* – Prosecco-Fruchtaufstrich mit Aperol | *„Weinkönigin“* – Weißweingelee mit roten Trauben | *„Frühstück mit Tiffany“* – Sektgelee mit Blattgoldflocken | *„Rendezvous mit René & Claude“* – Reineclauden-Pflaumen-Schichtaufstrich mit Weiß- & Rotwein

Sugar & Spice: Aprikosen-Fruchtaufstrich mit rosa Beeren | *„Rote Beeren im Duett“* – Erdbeer-Himbeer-Konfitüre mit Peperoni | Erdbeer-Konfitüre mit grünem Pfeffer | Ingwer-Fruchtaufstrich | Gepfeffertes Stachelbeergelee | Johannisbeer-Rhabarber-Gelee mit Senfkörnern | Johannisbeer-Campari-Gelee mit rosa Beeren | *„Pfirsich India“* – Pfirsich-Fruchtaufstrich mit Kokos und Curry

WEITERE SORTEN AUF ANFRAGE

Kinderkonfitüren

KINDERKONFITÜREN IM 340g-BÄRCHENGLAS

„Bananabeer“ – Himbeer-Birnen-Bananen-Konfitüre | *„Erdbär“* – Erdbeerkonfitüre mit weißer Schokolade | *„Clementinchen“* – Mandarinen-Orangen-Fruchtaufstrich

Omas Puddingsaft - Sirup

SIRUP IN DER 200ml-SCHMUCKFLASCHE

Brombeer-Holunder-Sirup | *„Hummelhonig“* – Löwenzahn-sirup | Holundersirup | Holunderblütensirup

Kräuter- und Würzöle

Rosmarin-Öl | Chili-Knoblauch-Öl | Scharfes Gewürzöl | Kräuter-Öl

ALLE KRÄUTER- & WÜRZÖLE IN DER 250ml-FLASCHE

Obstessige

Himbeer-Essig | Exoten-Essig | Zitronen-Essig | Birnen-Essig

Kräuter- & Würzessige

Zitronen-Petersilien-Essig | Knoblauch-Essig | Kräuter-Essig *„Provence“* | Knoblauch-Kräuter-Rotwein-Essig

ALLE OBST- & WÜRZESSIGE IN DER 350ml-FLASCHE

Chutneys (süß-saure Würzmarmeladen)

(ZU FISCH-/GFLÜGEL-/FLEISCHGERICHTEN UND FONDUE)

Kirsch-Tomaten-Chutney | Kirsch-Chutney | Scharfes Kürbis-Cutney | Scharfes Zwiebel-Chutney | Apfel-Birnen-Pfirsich-Chutney | Pikantes Pflaumen-Chutney | Pflaumen-Chutney | Brombeer-Chutney | Mediterranes Chutney | Erdbeer-Rhabarber-Chutney | *„Auf & Weg“* – Quitten-Mousse | Ananas-Kiwi-Salsa | Birnen-Senf-Salsa

Relishes (süß-saure Würzsaucen)

(ZUR GESCHMACKSVERFEINERUNG VON SAUCEN & ZU FONDUE)

Paprika-Tomaten-Relish | Gurken-Relish | Zucchini-Zwiebel-Relish | Tomaten-Birnen-Apfel-Relish

ALLE CHUTNEYS & RELISHES IM 280g SCHMUCK-GLAS

Auf Wunsch fertigen wir auch Präsente & Geschenkkörbe. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Alle Preise entnehmen

Sie bitte unserer aktuellen Preisliste unter

www.das-marmelaedchen.de