

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

Das Programm Frühling/Sommer 2010

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 | *„Coconut Kiss“* – Erdbeer-Kokos-Fruchtaufstrich | Erdbeer-Prosecco-Fruchtaufstrich *„di Gina“* mit Minze | *„Sommerfrische“* – Himbeer-Sekt-Gelee mit Minze | Himbeer-Pfirsich-Konfitüre | Himbeer-Rhabarber-Konfitüre | *„Dolce Vita“* – Himbeer-Schoko-Fruchtaufstrich | *„Beerenschatz“* – Johannisbeer-Heidelbeer-Fruchtaufstrich mit Vanille | *„Sommerglück“* – Johannisbeer-Honig-Gelee mit Vanille | *„Liebesgeflüster“* – Schwarzes Johannisbeer-gelee mit Cassis

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

Bunte Kompositionen: *„Exotic Summer“* – Kaktusfeigen-Sharonfrucht-Konfitüre | Kiwi-Bananen-Fruchtaufstrich | *„Sunrise“* – Orangen-Karotten-Konfitüre | Rhabarber-Johannisbeer-Konfitüre

Die flotten Dreier: *„Grashüpfers Traum“* – Stachelbeer-Kiwi-Apfel-Konfitüre | *„Morgengruß“* – Ananas-Mango-Birnen-Fruchtaufstrich | *„Südseezauber“* – Konfitüre aus Mango, Banane & Kokosflocken | *„Hannahs Freude“* – Birnen-Heidelbeer-Cidre-Fruchtaufstrich | *„Rote Sinfonie“* – Himbeer-Trauben-Cranberry-Gelee | *„Jungleberry“* – Mango-Kaki-Papaya-Fruchtaufstrich

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

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

Sonnengelbe Frühstücksfreuden: *„Pfirsich Royal“* – Pfirsich-Sekt-Konfitüre | *„Sommerliaison“* – Aprikosen-Honig-Fruchtaufstrich mit Lavendel | *„Lillys Lust“* – Nektarinen-Konfitüren mit Kaffee & Vanille | *„Zitruszauber“* – Zitronengelee | Mirabellen-Konfitüre mit Rosmarin und Sherry



Cocktailstunde: *„Pina Colada“* – Ananas-Kokos-Konfitüre mit Rum | *„Caipirinha“* – Limetten-Zitronen-Gelee mit Ginger-Ale und Cachaça | *„Margarita“* – Limonengelee mit Tequila | *„Campari-Orange“* – Blutorangen-gelee mit Campari

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 | *„Pfirsich India“* – Pfirsich-Fruchtaufstrich mit Kokos und Curry

Kinderkonfitüren

KINDERKONFITÜREN IM 340g-BÄRCHENGLAS

„Bananabeer“ – Himbeer-Birnen-Bananen-Konfitüre | *„Erdbär“* – Erdbeerkonfitüre mit weißer Schokolade | *„Tutti-Frutti“* – Orangen-Zitronen-Möhren-Gelee

WEITERE SORTEN AUF ANFRAGE & UNTER WWW.DAS-MARMELAECHEN.DE

Omas Puddingsaft - Sirup

Brombeer-Holunder-Sirup | *„Hummelhonig“* – Löwenzahnsirup | Holunderblütensirup

SIRUP IN DER 200ml-SCHMUCKFLASCHE

Kräuter- und Würzöle

Kräuter-Safran-Öl | Knoblauch-Öl | Rosmarin-Öl | Chili-Knoblauch-Öl | Nuss-Öl mit Walnüssen und Pistazien | Scharfes Gewürz-Öl | Kräuter-Öl

ALLE KRÄUTER- & WÜRZÖLE IN DER 250ml-FLASCHE

Obstessige

Erdbeer-Essig | Himbeer-Essig | Orangen-Essig | Holunderblüten-Essig | Exoten-Essig | Zitronen-Essig

Kräuter- & Würzessige

Pimpernell-Essig | Zitronen-Petersilien-Essig | Dill-Essig | Salbei-Essig | Kresse-Essig | Sherry-Essig | Knoblauch-Kräuter-Rotwein-Essig | Knoblauch-Essig | Basilikum-Essig | Thymian-Essig | Kräuter-Essig *„Provence“* | Lorbeer-Essig

ALLE OBST- & WÜRZEESIGE IN DER 250ml-FLASCHE

Chutneys (süß-saure Würzmarmeladen)

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

Apfel-Feigen-Chutney | Kirsch-Tomaten-Chutney | Kirsch-Chutney | Scharfes Kürbis-Cutney | Aprikosen-Chutney | Rote Paprika-Chutney | Pflaumen-Chutney | Erdbeer-Rhabarber-Chutney | Tomaten-Chutney | Scharfes Zwiebel-Chutney | Mediterranes Chutney | Karotten-Chutney

Relishes (süß-saure Würzsaucen)

(ZUR GESCHMACKSVERFEINERUNG VON SAUCEN & ZU FONDUE)

Zucchini-Zwiebel-Relish | Paprika-Tomaten-Relish | Mais-Paprika-Relish | Paprika-Relish

ALLE CHUTNEYS & RELISHES IM 280g-GLAS

Früchte mit Geist

Rumtopf | Mirabellen in Gin | Mirabellen & Rosinen in Rum | Rotweinzwetschgen | Punschbirnen | Birnen in Weißwein

ALLE FRÜCHTE MIT GEIST IM 330g-VIERECK-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