

Original Lechner

2021

Vinschger Gemüse
Verdure Val Venosta





Vinschger Gemüse

Verdure Val Venosta

milchsauer vergoren (fermentiert)

Vergoren, gesund und lecker: Das Fermentieren oder Vergären von Gemüse ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel haltbar zu machen.

Milchsauer vergorenes Gemüse ist vor allem aber auch gesundheitsfördernd. Es regt das Wachstum von nützlichen Bakterien im Darm an und unterstützt dadurch eine gesunde Darmflora. Bei der Fermentation wird das Gemüse quasi veredelt. Der Vitamin- und Vitalstoffgehalt, die Ballaststoffe und Proteine werden durch die Tätigkeit der Milchsäurebakterien noch erhöht. Als einzige pflanzliche Vitamin-B12-Quelle ist Milchsäures auch für Veganer ideal.

Karotten, Weißkohl, Sellerieknolle, Rote Bete, Krautrüben... genießen Sie heimisches Gemüse auch in den Wintermonaten. Denn: Gutes darf auch gesund sein.

Fermentazione lattica naturale

Fermentazione, salute e bontà: la fermentazione delle verdure è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. La fermentazione naturale è un processo di conservazione che apporta benefici all'intero organismo, tra l'altro, stimola e rinforza la flora batterica e intestinale.

Il risultato del processo di fermentazione dei crauti è un alimento nobile ricco di vitamine, fibre, sali minerali e aminoacidi; e come unica fonte vegetale di vitamina B 12 è l'ideale per un'alimentazione vegana.

Assaporate le nostre verdure locali anche nei mesi invernali: carote, cavolo bianco, sedano rapa, rape rosse, rape autunnali... perché le nostre bontà sono sinonimo di salute.

Vinschger Gemüse, milchsauer vergoren (fermentiert)

Verdure Val Venosta, a fermentazione lattica

Gläser/Karton vasetti/cartone

1		Karotten, Weißkohl Carote, cappucci	400 g	12
2		Karotten, Weißkohl, Sellerieknolle Carote, cavolo capuccio, sedano rapa	400 g	12
3		Karotten, Weißkohl, Rote Bete Carote, cavolo capuccio, rape rosse	400 g	12
4		Karotten, Weißkohl, Sellerieknolle, Rote Bete Carote, cavolo capuccio, sedano rapa, rape rosse	400 g	12
5		Karotten, Krautrüben, Rote Bete, Weißkohl, Kohlrabi Carote, rape di Milano, rape rosse, cavolo capuccio, cavolo rapa	400 g	12



Vinschger Gemüse

Verdure Val Venosta

einggelegt

Ob Rote Bete, Kohlrabi, Gurken oder Zucchini, süßsauer oder sauer... das eingelegte Vinschger Gemüse passt zu jeder Zwischenmahlzeit. Zu Käse oder Speck, aufs oder ins „Paarlbrod“, bestens auch zu Schüttelbrod. Ob daheim oder beim Wandern, zum „Holbmittog“ (spätes Frühstück), als Snack zu einem Glas Wein oder einfach zur „Marend“ (Brotzeit).

Das Einlegen von Gemüse gehört zu den einfachsten Konservierungsmethoden: Gemüse wird in einem abgekochten Sud aus Essigwasser mit Salz, Gewürzen, Kräutern und Zucker eingelegt. Wir verwenden nur knackfrisches Saisongemüse aus eigenem Anbau oder von Bauern unserer Gegend, das gleich nach der Ernte schonend verarbeitet wird. So sind alle guten Eigenschaften von frisch verarbeitetem Gemüse hoher Qualität in sich vereint.

Verdure Val Venosta

Le nostre verdure venostane: rape rosse, cavolo rapa, cetrioli o zucchine, sia sott'aceto che in agrodolce, si prestano ad ogni occasione. Si accompagnano perfettamente al formaggio ed allo speck, al pane di segale ed al nostro tipico pane croccante. Ovunque, a casa o in montagna ed in ogni momento della giornata possono essere gustate, come spuntino, come antipasto e come salutare merenda, accompagnate o meno da un buon bicchiere di vino.

La conservazione sott'aceto o in agrodolce è uno dei metodi più semplici. La verdura viene conservata in un decotto che si ottiene miscelando acqua, aceto, sale, spezie, erbe e zucchero. Vengono utilizzate esclusivamente verdure fresche di stagione, di produzione propria o di contadini dei dintorni, lavorate con sapienza in modo da conservare le caratteristiche e la qualità del prodotto appena raccolto.

Vinschger Gemüse, eingelegt
Verdure Val Venosta, agrodolci

			Gläser/Karton vasetti/cartone
1		Vinschger Rote Rohnen Rape rosse Val Venosta	400 g 12
2		Vinschger Zucchini – süß-sauer Zucchini Val Venosta – agrodolci	300 g 8
3		Vinschger Zucchini mit Kapern Zucchini con capperi Val Venosta	300 g 8
4		Vinschger Baby-Zucchini süß-sauer Baby-Zucchini Val Venosta – agrodolci	300 g 8
5		Vinschger Gewürzgurken sauer Cetrioli sott'aceto Val Venosta	200 g 420 g 700 g 1,6 kg ? ? ? ?



Vinschger Bauerngemüse

Verdure Rustiche Val Venosta

ingelegt

Unser Bauerngemüse in Tomatensoße: Tomaten, Zucchini, Blumenkohl, Peperoni, Bohnen, Karotten, Zwiebel. Direkt vom Feld, erntefrisch verarbeitet... köstlich! Bergluft für unser Gemüse: Das Klima im Vinschgau macht aus den hier angebauten Gemüsesorten etwas ganz Besonderes. Durch den Einfluss der mediterranen Luftströme aus dem Süden sind die Temperaturen mild. Das Gemüse wird in luftigen Höhen angebaut. Durch den dadurch stärkeren Temperaturunterschied von Tag und Nacht hat es viel Zeit zum Reifen und bildet ein unverwechselbares Aroma und viel Geschmack. Mit Liebe nach unserem Rezept verarbeitet, passt es zu Gegrilltem wie zu Käse (zur „Marende“), aber auch zu Reis, Spätzle oder Nudeln.

Verdure in salsa di pomodoro

Pomodori, zucchini, cavolfiori, peperoni, fagiolini, carote, cipolle, viene lavorata subito dopo il raccolto... squisite!

L'aria di montagna ed il clima tipico della Val Venosta, ma anche l'influsso delle correnti d'aria mediterranee, donano alle nostre verdure, un qualcosa di particolare.

L'altitudine in cui si coltivano i nostri ortaggi, le calde giornate ventilate a cui seguono fresche notti, donano alla verdura un aroma ed un sapore inconfondibili.

Preparati con amore secondo la ricetta della nonna si abbinano perfettamente al formaggio a merenda e a grigliate di carne, ma anche al riso, agli "Spätzle" e alla pasta.

Vinschger Bauerngemüse, eingelegt
Verdure Rustiche Val Venosta

			Gläser/Karton vasetti/cartone
1		3 x Vinschger Bauerngemüse Verdure rustiche Val Venosta	300 g 8
2		6 x Vinschger Bauerngemüse Verdure rustiche Val Venosta	300 g 8



Original Lechner

Original Lechner Hofladen
Via Kreuzmoosweg 7
I-39023 Laas (BZ) Lasa
Tel. +39 0473 62 65 28
info@lechner-bz.eu
www.lechnerkraut.com