

TOPINLU

# Kicher Erbse

## BIO-FEINKOST



## Italien zu Gast in der KicherErbse



Liebe Kundinnen und Kunden,

Vom 20. April bis Ende Mai finden bei uns, wie schon seit vielen Jahren, „**Italienische Wochen**“ statt

Zu Beginn gibt es eine große **Wein- und Käseprobe** mit dem Experten Mauro Long aus Italien



**Freitag, 20.04.18 ab 15:30 Uhr**



**Heike kocht!** heißt es am **Freitag, 27.04.18,**

wenn Heike Hofmann Gerichte mit Oliven, Tomaten und italienischem Käse zubereitet.

Bei Horst Friedrich von der Firma Byodo können Sie

Am Samstag, **28.04.18** Produkte und

Lebensmittel **„Rund ums Grillen“** probieren.



Kleines Rätsel -  
viele Preise...

...auf der letzten Seite.

Mitmachen und  
gewinnen!

# Kulinarische Italien-Reise..



## Käse

Rocolo Valtaleggia, Fontal de la Belinda, Pecorino, Scamorza, Ricotta al forno, Parmigiano reggiano, Grana Padano, Scamorzine, Mozzarella, Ricotta, Büffel-Mozzarella



## Brote

Ciabatta, Olivenbrot, Pane Pugliese, Tomata und Cipolla affumicato...



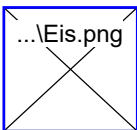
## Obst und Gemüse/Kräuter

Alles, was Sie für einen italienischen Salat benötigen. Verschiedene Kräuter im Topf.



## Süßes

Dinkel-Mandel-Biscotti, Amaretti, Cantuccini, Capuc-ciono- und Latte Macchiato-Riegel, Schokoriegel Espresso Biscotti, Tiramisukugeln. Aufstriche von Rigoni di Asiago, La Selva und Agrisicilia.



## Eis und Sorbets

in Demeter-Qualität von „Rachelli“



## Pause

Unsere Kaffeemaschine bereitet Ihnen gerne einen Espresso zu, während der italienischen Wochen **nur € 1,-**



# ..durch die Kichererbse



## Oliven & Antipasti

Grüne und schwarze Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten.

## Salami & Schinken



Salami Lombarda, Milano und Finocchiona, Caccialore Kugeln, Parma-Schinken, Südtiroler Speck.



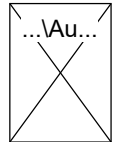
## Salate aus eigener Herstellung



Italienische Nudel- und Kartoffelsalate.  
Besonders beliebt: Brotsalat - von unserer ehemaligen italienischen Kollegin Filomena kreiert.

## Antipasti & Gemüsecremes im Glas

Artischocken, Auberginen, Paprika, Spargel, Oliven, Confits ...



## Essige, Öle, Gewürze

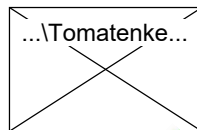


Olivenöle, Balsam-Essige, Crema di Balsamico, Pizzagewürz, Gewürze für die italienische Küche.

## Tomatenprodukte, diverse

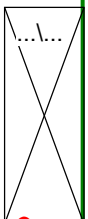
## Sorten Pesto & Teigwaren

z.B. Tortelli mit Steinpilzen, Tortelloni mit Bärlauch, vegane und glutenfreie Ravioli.



## Weine, Säfte, Spirituosen

Bardolino, Barolo, Prosecco, Chianti, Trebbiano, Soave, die beliebten Weine der Mezzogiorno-Reihe sowie die prämierten Spitzenweine von La Selva..., Grappa, **roter+weißer** Traubensaft.



Hier endet unsere kulinarische Italien-Reise. Neugierig geworden?  
Kommen und probieren Sie! Viel Glück beim Rätsel auf der letzten Seite.

## Kleines (Insel)-Rätsel...

1. Was haben der Gastwirt Angelo Montana, die Kommunalpolitiker Antonio Priolo und Liborio Ciccarello und der „Nero d'Avola“ gemeinsam? Sie stammen aus:

- Lampedusa       Sardinien       Sizilien

2. Wie heißt ein bekanntes italienisches Restaurant in Ludwigshafen?

- Isola Bella       Bella Capri       Bella Sardegna

3. Woher kommt der Schafkäse Pecorino Sardo?

- Elba       Sardinien       San Domino

4. Wo wachsen die Trauben für den Cannonau?

- Sardinien       Palmaria       Murano

5. Wo werden die Früchte für die Fruchtaufstriche von Agrisicilia angebaut?

- Ischia       Sizilien       San Pietro

---

## ...viele Preise

1. Preis: 1 Flaschen ital. Wein „Cannonau“

2. Preis: 1 Glas ital. Honig von „Allos“

3. Preis: 200g ital. Käse nach Wahl

4.-6. Preis: 1 Glas Fruchtaufstrich von „Agrisicilia“

7.-9. Preis: 1 Dose Ravioli von Ökoland

11.-12. Preis 1 Pck. ‚Bunte Minestrone‘ von „Davert“

13.-16. Preis 1 Pck. Gewürz ‚Italienische Küche‘ von „Lebensbaum“

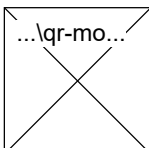
---

Name: .....

Adresse: .....

Telefon: .....

• **Letzter Abgabetermin: Mi, 30.05.2018.** •



**Inh. Astrid Reuter und Willi Faßbender**  
**Mundenheimer Str. 243, 67061 LU-Süd**  
**Tel: 0621/562888 - [www.kichererbse-naturkost.de](http://www.kichererbse-naturkost.de)**

