

# HOFNACHRICHTEN

HERBST 2010



*Gutes aus alten Obstsorten*

## Endlich – die neue Ernte ist abgefüllt!



Ein viertel Jahr harter Arbeit liegt hinter uns und die feinen Aromen der alten Obstsorten liegen nun in Flaschen abgefüllt versandfertig in unserem Lager. So haben wir zehn Säfte unterschiedlicher Geschmacksrichtungen im Sortiment, die beliebten Mischsäfte „Apfel-Birne“ und „Apfel-Quitte“ sowie unseren leckeren Wintersaft „Holunder Haschberg“ in limitierter Auflage – so lange der Vorrat reicht. Die jeweilige Geschmacksbeschreibung entnehmen Sie bitte unserer beiliegenden Preisliste.

## Aus unserer Reifekammer - Lammsalami



Eine weitere Premiere aus unserer kleinen Kreislaufwirtschaft ist eine luftgetrocknete Lammsalami aus 100% Lammfleisch. Wir bieten diese mit einem geringen Reifegrad an, so dass sie noch etwas weich ist und man sie nach persönlichem Geschmack bis zur gewünschten Festigkeit nachreifen lassen kann. Auch hier gibt es nur eine sehr begrenzte Stückzahl. Eine Salami wiegt etwa 400g, im Naturdarm, und ist nur mit Meersalz gesalzen. Außerdem können Sie von unseren Schafen auch schöne Lammkeulen auf Bestellung bekommen.

## Premiere – unsere ersten Obstbrände!



Nach zweijähriger Lagerzeit können wir unseren Kunden mit Stolz die ersten Obstbrände aus unserer Hofbrennerei präsentieren. Darunter sind sortenreine Apfelbrände wie der „Kaiser Wilhelm“ oder die „Landsberger Renette“ und der Birnenbrand „Gräfin von Paris“. Die edlen Tropfen haben wir in elegante 35cl fassende Flaschen abgefüllt und mit einem sehr ansprechendem Etikett versehen – also schon für das Auge ein Hochgenuss.



Von den insgesamt zehn verschiedenen Edelbränden gibt es in diesem Jahr nur eine sehr begrenzte Stückzahl, so dass die Verfügbarkeit durch die Nachfrage limitiert wird. Die geschmackliche Charakteristik finden Sie in unserer beiliegenden Preisliste. Wir wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit.

Ihre Hofmanufaktur Christian Filter