



Terrassenweine

Pinot Grigio	0,75l	6,75 €
Pikant und erfrischend fruchtig, bei 10°C ideal zu Fisch und Schalentieren, Schnitt- und Ziegenkäse. Von der Azienda Agricola La Luna del Rospo, Italien, <i>kbA</i>		
Rivaner	0,75l	7,75 €
Weiß, trocken, leicht, fruchtig, frisch und elegant. Ein wahrhaft belebender Essensbegleiter! Vom Weingut Roth aus Franken, <i>Naturland</i>		
Vigneto Verde	1l	5,95 €
Fruchtiger, weißer Verduzzo mit etwas Tocai-Anteil. Frisch sommerlich. Von der Azienda Agricola Pizzolato, Italien, <i>AgriEco Bio</i>		
Cabernet Vollmondwein DOC	0,75l	5,75 €
Schwefelfrei, bei Vollmond abgefüllt. Reiner Cabernet-Sauvignon mit feinem Cassis-Aroma! Ideal fürs Picknick in der wiederverschließbaren Flasche! Vom Weingut Pizzolato, Italien, <i>kbA</i>		
Iranzo Tempranillo	0,75l	6,25 €
Beeriger Tempranillo mit weichem Auftritt und reifen Tanninen. Zum Lammkotelett vom Grill! Schwefelfrei. Vom Weingut Bodegas Iranzo, Spanien, <i>kbA</i>		



Passend zur Grillsaison

Crostello Grillkäse	2x100g	4,49 €
Mit mediterranen Kräutern verfeinert. Aus past. Kuhmilch, mind. 45% Fett i. Tr., mikrob. Lab. Von Bio-verde, <i>kbA</i>		
Tofu natur	200g	1,65 €
Rein pflanzlich, reich an hochwertigem Pflanzeiweiß, arm an Kalorien. Von Taifun, <i>kbA</i>		
Veggie-Bratwurst	250g	3,49 €
Geräucherte Tofu-Bratwurst mit Biss! Von Taifun, <i>kbA</i>		
Sambal Oelek	125g	2,59 €
Feurig scharfe Würzsauce auf Chili-Basis zum Verfeinern von Reis- und Nudelgerichten sowie zum Würzen von Fleisch. Von Sanchon, <i>kbA</i>		
Oliven-Mix, mariniert	150g	4,99 €
Original mediterran: Saftig, "al dente" und ausgewogen würzig. Von Il Cesto, <i>kbA</i>		
Ciabatta	350g	2,75 €
Aus reinem Dinkelmehl, bestem Olivenöl und Meersalz. Von der Hutzelhof-Bäckerei, <i>demeter</i>		



Feine Tomatenprodukte

Tomaten-Ketchup	500ml	3,59 €
Leckerer, tomatiger Geschmack - aus sonnengereiften Tomaten. Von Byodo, <i>kbA</i>		
Tomatenmark	200g	2,39 €
Klassisches Tomatenmark, ideal zum Verfeinern von Saucen und Suppen. Von Naturata, <i>kbA</i>		
Tomaten passata	700g	2,69 €
Feines Tomatenpassata aus Demeter-Tomaten für die vielseitige Küche. Von Naturata, <i>demeter</i>		
Tomaten geschält	660g	3,29 €
Geschälte Tomaten im eigenen Saft aus hochwertigen spanischen, biodynamischen Tomaten. Von Naturata, <i>demeter</i>		



Original italienische Nudeln

Spaghetti	500g	2,65 €
Mit angerauter Oberfläche, an der die Sauce sehr gut haftet. Von San Vicario, <i>kbA</i>		
Spiralen hell	500g	1,75 €
Aus 100% Hartweizengrieß. Von Pastificio Castagno, Italien, <i>kbA</i>		
Penne semolato	500g	1,75 €
Aus 100% Hartweizengrieß. Von Pastificio Castagno, Italien, <i>kbA</i>		
Spaghetti semolato	500g	1,75 €
Halbvollkornnudeln. Von Pastificio Castagno, <i>kbA</i>		
Semolato-Nudel-Mix		4,95 €
Halbvollkornnudeln, je ein Paket Semolato Spaghetti, Penne und Fusilli. Von Pastificio Castagno, <i>kbA</i>		
Macaroni semolato	500g	1,75 €
Halbvollkornnudeln. Von Pastificio Castagno, <i>kbA</i>		
Neu: Großpackungen		
Spaghetti semolato	5kg	14,99 €
Vorteilspack aus 100% Hartweizengrieß. Von Pastificio Castagno, <i>kbA</i>		
Penne semolato	5kg	14,99 €
Vorteilspack aus 100% Hartweizengrieß. Von Pastificio Castagno, <i>kbA</i>		

Obst & Gemüse für Juli



Champignons "Portobello"	100g	1,39 €
Ideal zum Befüllen oder Grillen. Deutschland, <i>Gää</i>		
Fenchel	kg	4,95 €
Handelskl. II, Hutzelhof, <i>demeter</i>		
Frühkartoffeln	kg	3,25 €
Vorwiegend festkochend, vom <i>demeter</i> -Hof Bäumler		
Gurke	kg	2,25 €
Handelskl. II, Franken, <i>demeter</i>		
Möhren, Früh-	kg	3,45 €
Handelskl. II, Franken, <i>demeter</i>		
Paprika rot	kg	5,95 €
Handelskl. II, Spanien, <i>demeter</i>		
Radieschen	kg	1,95 €
Niederbayern, <i>demeter</i>		
Tomaten	kg	3,75 €
Handelskl. II, Spanien, <i>kbA</i>		
Salat	kg	1,75 €
Handelskl. II, Hutzelhof, <i>demeter</i>		
Zucchini	kg	3,95 €
Handelskl. II, Hutzelhof, <i>demeter</i>		



Grillfleisch

Von der Biometzgerei Wiedenbauer aus Penkhof bei Amberg, vakuumiert – Bestellvorlauf 2 Tage!

Vom Schwein

Bauchscheiben, mariniert	ca. 500g	8,40 €/500g
Bratwürstl	10 Stk.	10,90 €/500g
Käsekreiner	4 Stk.	11,90 €/500g
Schmetterlingssteak, mar.	ca. 500g	12,90 €/500g
Steak, mariniert	ca. 500g	11,90 €/500g

Vom Rind

Steaks, mariniert	ca. 500g	14,90 €/500g
Steaks, ungewürzt	ca. 500g	14,40 €/500g

Weitere Fleischangebote von Rind und Schwein finden Sie in unserem Online-Shop www.hutzelhof-shop.de

alles aus kontrolliert ökologischem Anbau



Äpfel	kg	3,95 €
Versch. Sorten, Handelskl. II, Bodensee, <i>Naturland</i>		
Aprikosen	kg	4,95 €
Handelskl. II, Italien, <i>kbA</i>		
Bananen	kg	3,40 €
Handelskl. II, Dom.Rep., <i>kbA</i>		
Nektarinen	kg	6,95 €
Handelskl. II, Spanien, <i>demeter</i>		
Pfirsich	kg	6,95 €
Handelskl. II, Spanien, <i>demeter</i>		
Wassermelone - Mini	St.	3,45 €
Handelskl. II, Spanien, <i>kbA</i>		
Weintrauben, kernarm	kg	7,95 €
Handelskl. II, Italien, <i>kbA</i>		
Zitronen	St.	ca. 0,49 €
Handelskl. II, Italien, <i>kbA</i>		

Obst- und Gemüsepreise o. Gewähr, Änderungen vorbehalten.



Käse des Monats

Hofkäse Bockshornklee ca. 150g 2,79 €/100g
Unsere regionale Neu-Entdeckung: Schnittkäse aus past. KUH MILCH, 45% FIT, tier. Lab, mit Bockshornklee affiniert, vom Biohof Pöllinger aus Höfling, *Biokreis Bauernkasl*

Red Leicester ca. 150g 2,29 €/100g
Weichkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FIT, tier. Lab, angenehm mild, von der Biokäserei Wohlfahrt aus Weißenberg, *Biokreis Gute Laune Käse*

Red Leicester ca. 150g 2,69 €/100g
Halbfester Schnittkäse aus past. KUH MILCH, mind. 55% FIT, tier. Lab, mit Gute Laune-Gewürzblütenzubereitung affiniert, von der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, *Bioland*

Hoodammer Ziege extra-alt ca. 150g 3,69 €/100g
Hartkäse aus past. ZIEGENMILCH, 50% Fett i. Tr., mikrob. Lab, feine kristalline Struktur und buttrig-pikant, von der Käserei Hoodammer aus Holland, *EKO*

Ziegenrolle Thymian ca. 150g 3,59 €/100g
Weichkäse aus past. ZIEGENMILCH, 50% Fett i. Tr., tier. Lab, außen mit Weißschimmel und in Thymian gewälzt, vom Reimehof aus der Hersbrucker Alb, *Bioland*

Wein-Empfehlung

Rosé Les Estouettes	0,75l	8,95 €
Himbeernoten und spritzige Säure, ein wahrer Genuss im Sommer! Vom Weingut La Maison de Terroirs Vivants, Frankreich, <i>kbA</i>		



Telefon
(von 8 - 12 Uhr)

09665 95015 - www.hutzelhof.de

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665 95016 - info@hutzelhof.de - DE-ÖKO-037

Das und vieles mehr liefern wir Ihnen, nach Wunsch, jede Woche oder ganz nach Ihrem persönlichen Bedarf, frisch nach Hause – Besuchen Sie uns doch mal in unserem Online-Shop www.hutzelhof.de

Ökologische Spezialitäten

Neben Obst und Gemüse können Sie bei uns aus einem großen Angebot an Zusatzartikeln auswählen. Selbstverständlich stammen auch diese Waren aus kontrolliert biologischem Anbau und – soweit möglich – aus der Region. Hier bekommen Sie auszugsweise einen kleinen Überblick über ca. 600 Artikel aus unserem Sortiment.

Allerlei für jeden Tag

Kartoffeln, vorw. festk.	4,50 €	9.- €	18.- €
Eier, Pilhofer		10 St.	4,19 €

Aufstriche und Honig

Erdbeer, Beerenbauern	200 g	3,45 €
Bruschesto, Zwergenwiese	160 g	2,59 €
Bärlauch Streich, Zwergenwiese	180 g	2,79 €
Honig Frühlingsblüte, Imkerei Weber	500 g	8,90 €

Brote und Semmeln aus der hofeigenen Demeter-Bäckerei

Bauernbrot	750 g	3,45 €
Saatenvollkornbrot	750 g	4,45 €
Dinkelvollkornbrot	500 g	2,95 €
Dinkelbaguette	500 g	3,25 €
Brotzeitschnecken "Schinken"	2 St.	5,90 €

Eingemachtes, Gewürze, Essig und Öle

Gewürzgurken im Glas, Laurer	670 g	2,79 €
Hot Pepinos im Glas, Laurer NEU!	180 g	3,59 €
Oregano, gerebelt, Sonnentor	18 g	2,29 €
Pfeffer bunt, ganz, Sonnentor	35 g	2,99 €

Wurstwaren

Rindersalami Mini, Schneinderhof	ca. 150 g	4,49 €/100 g
Bratwurstgehäck, Bäumler	200 g	3,75 €
Geräucherte Bratwurst, Bäumler	1 Paar	3,45 €
Salami Milano, Fumagalli	70 g	3,79 €
Antipasto Misto, Fumagalli	90g	4,79 €

Molkereiprodukte

Lassi Jogurt-Drink, Andechs	250 g	1,65 €
Butter, Bauhofer	250 g	2,95 €
Sahne, Schrozberg	250 g	2,15 €
Magerquark, Schrozberg	500 g	1,95 €
Vanillejoghurt, Andechs	500 g	2,15 €
Joghurt fettarm, Andechs	500 g	1,65 €

Käse und Wein

Amtsschimmel, Wohlfahrt	ca. 200 g	2,39 €/100 g
Bergkäse, Österreich	ca. 150 g	1,89 €/100 g
Rivaner, Franken, Naturland	0,75 l	7,75 €
Vigneto Rosso, Pizzolato, Italien	1 l	5,95 €
Iranzo, schwefelfrei, Spanien	0,75 l	6,25 €
Barbera d'Asti "Silente", Piemont	0,75 l	12,25 €

Getränke

Zisch Edelpils, Lammsbräu	10x0,33 l	9,90 €
Holunderblütensirup, Voelkel	0,5 l	4,95 €
NOW Fresh Lemon, Lammsbräu	10x 0,33 l	9,90 €
Apfelsaft, naturtrüb, Edelsfelder	6x 1 l	11,95 €
Apfel-Quittensaft Lillinghof	0,7 l	4,70 €
Orangensaft, Beutelsbacher	6x 0,7 l	19,95 €

Müsli, Getreide und Reis

Zartbitter-Nuß, Barnhouse	375 g	3,59 €
Nußmüsli, Rosengarten	750 g	5,99 €
Basismüsli, Rosengarten	750 g	2,79 €
Dinkelreis, Bio-Hof Walz	500 g	4,75 €
Emmerreis, Bio-Hof Walz	500 g	5,25 €

Doppelt gut: Bio & Fair Produkte

Jasmin Reis, GEPA	500 g	4,49 €
Basmati Reis, GEPA	500 g	3,99 €
Ceylon Schwarztee, GEPA	250 g	6,79 €
Café Esperanza, GEPA	250 g	5,99 €

Nudeln und Sugi

Kartoffel-Gnocchi, Hierl	400 g	2,95 €
Kartoffel-Fingernudeln, frisch, Hierl	250 g	2,45 €
Spiralen hell, Castagno	500 g	1,75 €
Macaroni semolato, Castagno NEU!	500 g	1,75 €
Sugo mit Basilikum, SanVicario	280 g	4,29 €
Sugo mit Auberginen, SanVicario	280 g	4,29 €

Antipasti

Olivensalat, schwarz, Vita Verde	200 g	4,99 €
----------------------------------	-------	--------

Vorratskammer

Juli 2017



Frisches Obst und Gemüse sowie viele weitere Spezialitäten aus kontrolliert ökologischem Anbau



Liebe Leut',

zwar ist der längste Tag und die kürzeste Nacht des Jahres schon vergangen, doch der Sommer geht jetzt erst richtig los und bleibt uns hoffentlich noch lange erhalten.

Bei zu großer Hitze können ein paar einfache Tricks helfen, um kühlen Kopfes durch den Tag zu kommen. Unser Tipp Nr. 1: Den Tag am See verbringen. Leider hat da aber vielleicht der ein oder andere Chef was dagegen. Was uns sonst noch gut tut: Kühles (nicht kaltes) Wasser auf Arme und Beine, ausreichend frische (nicht eiskalte) Getränke und leichte Kost!

Daher haben wir uns für dieses Juli-Angebot allerlei sommerliche Gerichte und Zutaten für die leichte Küche ausgesucht. Und siehe da, automatisch landet man meist in der mediterranen Küche bei Pasta, Pesto und Sugi.

Natürlich darf zu dieser Jahreszeit ebenfalls Ihr Grill nicht all zu sehr vernachlässigt werden. Deshalb finden Sie auf den kommenden Seiten auch hierfür die passenden "Auflagen". Und auch für den Flüssigkeitshaushalt wollen wir sorgen. Zumindest für das gemütliche Glas Wein auf Terrasse und Balkon nach einem heißen Sommertag.

In diesem Sinne mit sommerlichen Grüßen

Ihr



Abteilung für lockerdurchden Sommer



Italienischer Hochgenuss

Büffel-Mozzarella	125g	3,95 €
Ein original italienischer Genuss! Sein intensiver und leicht säuerlicher Geschmack ist eine echte Gaumenfreude für den anspruchsvollen Mozzarella-Liebhaber. Von Azienda Agricola Ponte Reale, kbA		
Parmigiano Reggiano	150g	6,95 €
Klassisch italienisch - angenehm würzig und gut gereift! 32% Fett i. T., aus Italien. Von Casearia di Sant'Anna, kbA		
Aceto Balsamico, weiß	0,5l	7,29 €
Ein samtiger, weißer Condimento Balsamico aus Modena (Italien). Herrlich zitronenwürzig, vom Familienbetrieb der Fattoria degli Orsi, kbA		
Aceto Balsamico, rot	0,5l	7,29 €
Samtiger Balsamico, wie man ihn sonst nur in Italien findet. Vom Familienbetrieb der Fattoria degli Orsi, kbA		

Sugi und frisches Pesto

Sugo mit Paprika	280g	4,29 €
Original italienische Tomatensauce mit Paprika. Von San Vicario, Apulien, kbA		
Sugo al Basilico	280g	4,29 €
Original italienische Tomatensauce mit frischem Basilikum. Von San Vicario, Apulien, kbA		
Pesto Pomodoro	165g	3,45 €
Aus getrockneten Tomaten und Basilikum, kalt verarbeitet, glutenfrei. Von Bio Verde, kbA		
Pesto Genovese	165g	3,45 €
Basilikum-Kräuter-Knoblauch-Sauce, kalt verarbeitet, glutenfrei. Von Bio Verde, kbA		
Bärlauch-Pesto	165g	3,45 €
Bärlauch-Kräuter-Sauce, kalt verarbeitet, glutenfrei. Von Bio Verde, kbA		

Info: Wir drucken mit ungiftigem Wachs (Solid Ink) auf FSC-zertifiziertem Papier!



Telefon **09665 95015** - www.hutzelhof.de

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665 95016 - info@hutzelhof.de - DE-ÖKO-037



Telefon **09665 95015** - www.hutzelhof.de

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665 95016 - info@hutzelhof.de - DE-ÖKO-037