

Hofschätze in NRW: Das sollte jeder Landservice-Fan einmal bei Ihnen probiert haben!

Hofschatz-Plakate



Unser Hofschatz: ERDBEEREN

Das sollte jeder Landservice-Fan einmal probiert haben:

Frisch gepflückt das Paradies schmecken!

Landerlebnisse in NRW: landservice.de



Unser Hofschatz: SPARGEL

Das sollte jeder Landservice-Fan einmal probiert haben:

Echte Feldfrische königlich genießen!

Landerlebnisse in NRW: landservice.de



Unser Hofschatz: KARTOFFELN

Das sollte jeder Landservice-Fan einmal probiert haben:

Den Duft von Kartoffeln aufspüren!

Landerlebnisse in NRW: landservice.de

Schlau- & Schlemmerkarten mit 2 Rezepten

- Klappkarte: Außen -

- Klappkarte: Innen -



Unser Hofschatz: ERDBEEREN

landservice.de Erdbeergeheimnisse & Köstliche Hofrezepte



10 Erdbeer-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landservice-Beratung

Frisch gepflückt das Paradies schmecken!

Der Landservice-Def ...



Unser Hofschatz: SPARGEL

landservice.de Spargelgeheimnisse & Köstliche Hofrezepte



10 Spargel-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landservice-Beratung

Echte Feldfrische königlich genießen!

Der Landservice-Def ...



Unser Hofschatz: KARTOFFELN

landservice.de Kartoffelgeheimnisse & Köstliche Hofrezepte



10 Kartoffel-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landservice-Beratung

Den Duft von Kartoffeln aufspüren!

Der Landservice-Def ...

Hofschatz-Plakate



Landerlebnisse in NRW: landservice.de

Schlau- & Schlemmerkarten mit 2 Rezepten

- Klappkarte: Außen -

- Klappkarte: Innen -



Landerlebnisse in NRW: landservice.de



Landerlebnisse in NRW: landservice.de



Hofschatz-Plakate



Unser Hofschatz: EIER

Das sollte jeder Landerlebnis-Fan einmal probiert haben:

Mit nestfrischen Eiern einfach Besonderes zaubern!


Landerlebnisse in NRW: landservice.de

Schlau- & Schlemmerkarten mit 2 Rezepten

- Klappkarte: Außen -

- Klappkarte: Innen -



Unser Hofschatz: EIER

landservice.de Eiergeheimnisse & Köstliche Hofrezepte



10 Eier-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landerlebnis-Beratung

Mit nestfrischen Eiern einfach Besonderes zaubern!

Der Landerlebnis-Bef ...



Unser Hofschatz: GEFLÜGEL

Das sollte jeder Landerlebnis-Fan einmal probiert haben:

Gaumenschmaus auf die leichte Art!


Landerlebnisse in NRW: landservice.de


Unser Hofschatz: GEFLÜGEL

landservice.de Geflügelgeheimnisse & Köstliche Hofrezepte



10 Geflügel-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landerlebnis-Beratung

Gaumenschmaus auf die leichte Art!

Der Landerlebnis-Bef ...



Unser Hofschatz: ÄPFEL

Das sollte jeder Landerlebnis-Fan einmal probiert haben:

Den Duft und Geschmack eines Apfels mit allen Sinnen genießen!


Landerlebnisse in NRW: landservice.de


Unser Hofschatz: ÄPFEL

landservice.de Apfelgeheimnisse & Köstliche Hofrezepte



10 Apfel-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landerlebnis-Beratung

Den Duft und Geschmack eines Apfels mit allen Sinnen genießen!

Der Landerlebnis-Bef ...

Hofschatz-Plakate

Landerlebnisse in NRW: landservice.deLanderlebnisse in NRW: landservice.deLanderlebnisse in NRW: landservice.de

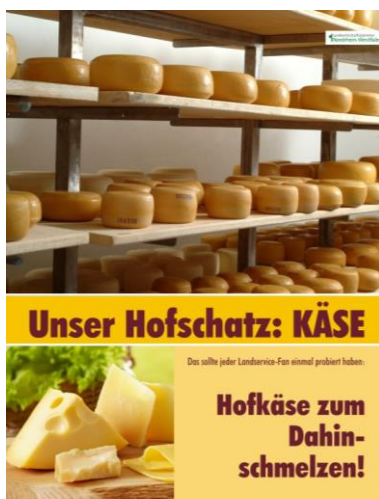
Schlau- & Schlemmerkarten mit 2 Rezepten

- Klappkarte: Außen -

- Klappkarte: Innen -



Hofschatz-Plakate

Landeserlebnisse in NRW: landservice.deSchlau- & Schlemmerkarten mit 2 Rezepten
- Klappkarte: Außen -
- Klappkarte: Innen -Landeserlebnisse in NRW: landservice.deLandeserlebnisse in NRW: landservice.de



Hingucker zum Dahinschmelzen!

Unser Hofschatz: SPARGEL

Edle Feldfrische königlich genießen!

Landerlebnisse in NRW: landservice.de

① Hofschatzplakate

- Format: DIN-A-1 | 59 x 84 cm
- Robustes PVC-Material
- 2 praktische Metallösen
- 29 EUR zzgl. MwSt. und Versand

Bitte senden Sie mir:

Anzahl		Ex. Erdbeeren	Anzahl		Ex. Milch
		Ex. Spargel			Ex. Käse
		Ex. Kartoffeln			Ex. Eier
		Ex. Tomaten			Ex. Fleisch
		Ex. Äpfel			Ex. Geflügel
		Ex. Kürbis			Ex. Schinken & Wurst
		Ex. Eingemachtes			Ex. Wild

② Schlemmerkarten

- Informatives Werbegeschenk für Ihre Kunden
- Die 10 besten Geheimtipps zu jedem Hofschatz
- 2 einfache, pfiffige Rezeptideen

a) ☐ KLEINE AUFLAGE - OFFENES STEMPELFELD FÜR IHREN HOF
 ► 500 Ex. für 25 EUR zzgl. MwSt. und Versand

b) ☐ GRÖßERE AUFLAGE - PROFESSIONELLER DRUCK MIT IHREM LOGO & KONTAKTDATEN

- 2.500 Ex. für 160 EUR zzgl. MwSt. - **6 Cent pro Stück**
- 10.000 Ex. für 300 EUR zzgl. MwSt. - **3 Cent pro Stück**

Bitte senden Sie mir:

Anzahl		Ex. Erdbeeren	Anzahl		Ex. Milch
		Ex. Spargel			Ex. Käse
		Ex. Kartoffeln			Ex. Eier
		Ex. Tomaten			Ex. Fleisch
		Ex. Äpfel			Ex. Geflügel
		Ex. Kürbis			Ex. Schinken & Wurst
		Ex. Eingemachtes			Ex. Wild
					Ex. Zucchini



10 Spargel-Geheimnisse

SCHLAUES aus der Landerlebnisse-Beratung

Spargel ist etwas Besonderes, weil er nur etwa 10 Wochen lang geerntet wird. Am 24. Juni ist Schluss - dann ist "Spargelsilvester"!

Wer eine leichte Küche liebt, für den ist Spargel ideal, denn er enthält kaum Kalorien:
18 kcal je 100 g Spargel

Kaufen Sie auch mal dünne Spargelköpfe. Die braucht man nicht schälen und kann sie sogar als Nascherei frisch und knackig roh essen.

Eine gute Idee ist der Schälenservice vieler Höfe. Den geschälten Spargel nur noch kurz abbrausen und schon kann er lecker gekocht werden.

Spargel gehört in den Kühlschrank. In ein feuchtes Tuch eingeschlagen und in einen Folienbeutel gelegt, hält sich Spargel 3 - 4 Tage frisch.

In der Spargelzeit braucht man nicht lange überlegen, was man seinen Gästen anbietet. Über leckere Spargelgerichte freut sich fast jeder.

Spargel kann man sehr vielseitig zubereiten. Von Spargelcocktail über schicke Salate bis hin zu Hauptgerichten aus dem Ofen oder als Partygerichte für Gäste.

Kleine Recherei: 500 g wiegt eine Portion Spargel zum Sattessen. 10 g wiegt eine Spargelportion als Beilage zum Hühnergericht. 200 ml Spargelsuppe reicht.

Spargel wirkt entwässernd. Der hohe Gehalt an Asparagin und Kalium ist dafür verantwortlich.

Wegen der Atmosphäre und der Beratung lässt sich Spargel prima beim Bauern auf dem Hof, auf dem Wochenmarkt oder an den zahlreichen Spargelständen einkaufen.

Echte Feldfrische königlich genießen!

Geben Sie Ihren Saisonprodukten Ihren guten Namen!

Unser Hofschatz: SPARGEL

landservice.de Spargelgeheimnisse & Köstliche Hofrezepte

Name, Vorname

Straße

PLZ, Ort

Datum

Unterschrift

Bestellformular gleich absenden: landservice@lwk.nrw.de