Klostergut Mönchpfiffel GmbH

Oehmer Feld
31633 Leese
Tel: 05761 9211-49
Fax: 05761 9211-48

E-Mail: kontakt@moenchpfiffel.de
Web: www.klostergut-moenchpfiffel.de

Goods:

- Fruit and vegetables
  - Processed fruit and vegetables
    - Fruit and vegetables, cooked
    - Jam, fruit jelly, marmalade, fruit puree and paste
- Beverages
  - Distilled alcoholic beverages
    - Fruit brandy
  - Cider and other fermented beverages
    - Fruit wine

Certificates: Bio-Signet (EG-Öko-Regulation, EU)

Product News: Erleben Sie die einzigartige Produktauswahl der Klostergut Mönchpfiffel-Spezialitäten:

Bio Cassis Secco: Unsere Frucht-Secco Familie von Klostergut Mönchpfiffel überzeugt nicht nur aromatisch, auch der fruchtige Duft und die unverkennbaren Farben sprechen für hochwertigen Secco-Genuss. Die Komposition aus unseren Fruchtsäften und heimischen Bio-Weinen ist in den Sorten Cassis, Rhabarber und Apfel erhältlich. So macht das Anstoßen richtig Freude.

Bio Essigauswahl: Die hochwertigen Frucht- und Balsam-Essige eignen sich super zum Verfeinern von Salaten und Saucen, passen aber auch ideal zu Wildgerichten oder als fruchtig-saure Zugabe zu Getränken wie z.B. dem aktuellen Hip-Getränk "Switchel", dem durch seine Zutaten eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wir.

Bio Fruchtaufstriche: Unsere Fruchtkonfitüren vom Klostergut Mönchpfiffel sind in den Sorten Schwarze Johannisbeere und Rhabarber-Holunderblüte erhältlich. Bei der Verarbeitung verzichten wir ganz bewusst auf Geliermittel, setzen dafür aber auf reine Bio-Früchte und Rohrohrzucker - mehr braucht ein guter Fruchtaufstrich nicht. Wer seine Frühstück lieber ohne Fruchtstückchen genießen möchte, ist sicher begeistert vom Klostergut Mönchpfiffel Fruchtgelee - mit 70 % Fruchtgehalt ein echtes Geschmackserlebnis.

Obstbrand/Williamsbirnen-Brand: Ausgesuchte, vollreife Früchte und einen versierten Brennmeister, dem es gelingt, die wertvollen Fruchtaromen und den Charakter der verwendeten Obstsorten in einem vollmundigen und zugleich weichen Brand einzufangen. In die Brände von Klostergut Mönchpfiffel wird nur vollreifes und kerngesundes Obst eingemaischt und anschließend in einem aufwendigen Verfahren destilliert. Das Ergebnis: Klare und charakteristische Spirituosen, die als Obstler oder Williams-Brand in unterschiedlichen Flaschengrößen erhältlich sind.

Bio Sirup: Ob als Zuckerersatz, als Dessertsoße oder auch als Geschmackslieferant bei Warm- und/oder Kaltgetränken: der Verwendung sind keine Grenzen gesetzt und mit Sirup kann auch gerne experimentiert werden. Der Bio-Sirup von Klostergut Mönchpfiffel ist geprägt vom intensiven Geschmack der Schwarzen Johannisbeere und verleiht durch seine Farbe jedem Topping das gewisse Etwas.

Bio Cassis Senf: Wenn Sie auf der Suche nach einem besonders exklusiven Geschmackserlebnis sind, dann empfehlen wir Ihnen unseren hochwertigen, mit Schwarzen Bio Johannisbeeren verfeinerten, Klostergut Mönchpfiffel Senf. Der Senf schmeckt hervorragend zu allen Käsesorten und Wild, passt aber auch ideal zur Verfeinerung von Salatdressings, Dips und Soßen. Ein "Must-have" für alle Kochbegeisterten. Überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt vom einmaligen "roten Senf", der in fruchtig und pikant erhältlich ist.

Bio Säfte: Das praktische Bag-in-Box-System bietet viele Vorzüge, die bestimmt auch Sie begeistern werden. Frisch geerntet werden die Äpfel direkt gepresst und der Saft im Anschluss heiß abgefüllt. Durch den praktischen Zapfhahn können Sie den Saft kinderleicht abzapfen, ohne dass Luft an den Apfelsaft gelangt. Somit ist dieser auch nach Anbruch noch mindestens 3 Monate haltbar. Der Apfelsaft von Klostergut Mönchpfiffel braucht nicht einmal einen Kühlschrank! Achten Sie einfach darauf die Boxen nicht der direkten Sonne oder hohen Temperaturen auszusehen, dann haben Sie lange Freude an unseren Direktsäften - sofern sie nicht vorher ausgetrunken wurden. Zu einer Saftschorle mit Wasser verdünnt sind die Klostergut Mönchpfiffel Säfte außerdem ideale Durstlöscher nach intensiven Sporteinheiten.

Geschenksets: Einfach mal "Danke" sagen tut nicht weh und macht Freu(n)de. Zaubern Sie mit der Klostergut Mönchpfiffel Geschenk-Auswahl Ihren Herzensmenschen ein Lächeln ins Gesicht. Wählen Sie aus unseren Geschenksets Ihr persönliches Lieblings-Präsent aus - oder gleich mehrere. Gerne versehen wir das Päckchen mit einer individuellen Grußkarte und schicken es bei Bedarf direkt an den glücklichen Empfänger.

Unsere Bio-Produkte sind zertifiziert durch DE-ÖKO-005.