



## Marktinformation KW 19/10

### **Die bunte Ziegenkiste - Ziegenfrischkäsesortiment aus Franken**

Die Ziegenmilch, welche bei diesem Produkt verarbeitet wird, kommt nur aus der dortigen Region. Ziegenmilch zu bekommen und dazu noch in guter Qualität, ist für unseren Erzeuger immer wieder eine tägliche Herausforderung. Er „pflegt“ seine Bauern mit einem guten Milchpreis und Boni für hohe Qualität. Damit sichert er den Bauern, die in der heutigen Zeit sonst aufgeben müssten, ihr Auskommen und sie können so ihre Bauernhöfe erhalten. Etwa 1.000 Liter Ziegenmilch pro Tag / 7 Tage die Woche werden so verarbeitet.

Handwerkliche Käseherstellung heißt auch, sich Zeit lassen. Zeit zum Fermentieren der Milch. Der Käse tropft hier noch traditionell in Quarksäcken ab. Danach wird der Frischkäse von Hand in die kleinen Formen geschöpft, dort zweimal gewendet und zweimal mit Meersalz bestreut.

Wir meinen: Die Mühe lohnt sich! Man schmeckt den Unterschied zur industriellen Herstellung.

Diese Woche zum Einführungspreis exklusiv bei RUNGIS express:

8x Ziegenfrischkäse in einer attraktiven Spankiste (2 x im Weinblatt, 2 x mit Knoblauch, 4 x mit Kräuterpfeffer): aus 100 % Ziegenmilch, unter Verwendung von mikrobiellem Lab, naturbelassener Fettgehalt mindestens 45 % Fett i. Tr., handgeschöpft

Aussehen: milchweiß - strahlender Teig

Geruch: frisch, feinsäuerlich

Geschmack: mild

Gewicht: 8 x ca. 125 g

Art.Nr. 6057

### **Mango Kent oder Keit aus der Dominikanischen Republik**

Tagsüber sonnige 35 Grad, ein kühlender Wind vom Meer und nachts etwas Niederschlag mit Temperaturen um die 20 Grad – und für uns in noch nicht einmal einem halben Tag zu erreichen! Hört sich doch wie der ideale Platz an, um seinen Urlaub zu verbringen, oder?

Für uns sind das die besten Voraussetzungen Ihnen eine Mango anzubieten, die sicherlich zu den besten gehört, die bei uns zu kaufen sind: Mangos der Sorten Kent oder Keit aus der Dominikanischen Republik, für RUNGIS express direkt nach der Ernte zweimal die Woche nach Frankfurt geflogen.

Die Fakten:

Baumgereift, daher immer süß und saftig! Ca. 24 Stunden nach der Ernte bei uns in Deutschland.

Sehr geringer Faseranteil, daher optimal zu verarbeiten und zu verzehren. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Kein Vergleich zu der unreif geernteten Schiffsware; diese ist ca. 6 Wochen unterwegs.

Wir freuen uns, für Sie diese wohlschmeckenden Früchte nach Deutschland zu holen. Machen Sie selbst den Vergleich!

Art.Nr. 6049