

MARKT & PRODUKTE

Selbstgemachte Chutneys und mehr



Das RoteBeteBirne Chutney der Classic Line ist eines von vielen handgemachten Produkten / Foto: meingemachtes Manufaktur

Egal, ob zur Käseauswahl beim Abendessen, zum Brunch oder beim Grillevent ? die handgemachten Produkte der meingemachtes Manufaktur eignen sich für viele Gelegenheiten.

Alle Produkte werden von Inhaberin Christiane Zimmermann handgemacht und kommen ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe aus. Die Chutneys sind vielseitige Genussbegleiter. Sie harmonieren gut mit Käse, zum Beispiel als Alternative zum klassischen Feigensenf, und ergänzen so die Käseauswahl. Eine Möglichkeit zum traditionellen süßen Senf für ein Weißwurstfrühstück ist etwa das neue Weißwurst Chutney mit seinem fein abgestimmten, würzig-fruchtigen Aroma.

Neben den bewährten Produkten sind auch die Chutneys & Confits der smokedLine und der liquoredLine für Gastronomie und Hotellerie geeignet. Die Artikel der smokedLine passen mit ihrer leichten Rauchnote zu Wildgerichten, aber auch zu Burgern oder Käse.

Währenddessen überzeugen die Kombinationen der liquoredLine mit ihrer Verbindung von Frucht und Destillaten. Sie eignen sich pur auf frischem, knusprigem Brot mit Butter, aber auch zur breiten Käseauswahl oder zu Spareribs und anderem Fleisch. Hier bietet die meingemachtes Manufaktur beispielsweise die Sorten BlackberryChocolateWhisky, RaspberryGingerRum oder RhubarbVanillaRum an.