



## Kastanienflocken

Die Flocken werden aus getrockneten Kastanien hergestellt, die zwischen 2 warmen Walzen gepresst werden. Dabei wird die Stärke zu Glukose umgewandelt, sodass die Flocken einerseits **süßer** und andererseits **leichter verdaulich** werden. Sie sind deshalb eine gesunde **Alternative** zu den meisten Cornflakes und gezuckerten Müeslis. Im Gegensatz zu den Getreideflocken lösen sich Kastanienflocken in Flüssigkeit innerhalb von ein paar Sekunden und können auch trocken geknabbert werden. In Milch, Yoghurt, Müsli (mit Getreideflocken gemischt), für Saucen (z.B. Kastanienflocken-Rahmsauce für Nudeln) oder zum Garnieren von Desserts und Eiscreams.

## Kastanienmehl

Kastanienmehl stellen wir mit Warmlufttrocknung her. Dieses geschmacksneutrale Mehl eignet sich für die Zubereitung von Süßgebäck, Kuchen, Biscuits, Crêpes, Desserts usw. Faustregel für die meisten Rezepte: ca. 30% Kastanienmehl zusetzen.

## Kastanien-Pasta

Wir haben 2 Pasta-Formate: die klassischen Nudeln und eine neue Kastanienblatt-Form. Beide enthalten ein fünftel Kastanienmehl. Den Feinschmeckern empfehlen wir eine Pilz- oder Roquefortsauce oder eine Rahmsauce mit Oregano, Bohnenkraut und Cayenne Pfeffer.

## Kastanien-Amaretti und -Cantuccini (Biscuits)

Diesen süßen, ursprünglich italienischen Bäckereispezialitäten wird 40% Kastanienmehl zugesetzt.



## Kastaniencrème und -Nutella

Diesen eher crèmeartigen Brotaufstrichen wird nur 40% Zucker zugesetzt. Das spezielle Aroma von Kastanien-Nutella entsteht durch Zugabe von 2% einer feinen Haselnuss-Paste zur Crème.

## Kastanienbier (5% Vol.)

Das Kastanienbier wird bei der appenzeller Familienbrauerei Locher gebraut. Ein Teil des Malzes wird durch Kastanien ersetzt. Durch die **lange Reifezeit** von 2 bis 4 Monaten entsteht ein sanftes Aroma.

Dadurch, dass das Bier weniger Hopfen enthält, ist es deutlich **weniger bitter**. So bleibt der leicht süsse Geschmack im Vordergrund. Beliebt ist es deshalb auch bei **Frauen**.

Kastanienbier eignet sich als **Aperitif** oder als Ausklang nach einem schönen Essen. Servieren Sie es kalt (8°-10°C) und dann schlürfen Sie es **langsam**, so dass das Aroma immer stärker wird.

## Kastanienlikör (25% Vol.)

Ausgezeichnetes Likör aus einer kleinen Brennerei in der Ardèche, das als grösstes Kastaniengebiet in Frankreich gilt. Ideal zum Aromatisieren von Crèmen, Glacen, Kuchen, Pralinen und anderen Patisseriespezialitäten.

---

## Unsere Produkte

Kastanienflocken, 100g

Kastanienmehl, luftgetrocknet, 400g (für Süssgebäck, Kuchen, Bisquits, Crêpes, Desserts usw.)

Gekochte Kastanien im Glas, 280g (nature, ohne Zucker, zu Wild, Rotkabis oder Gemüse)

Kastanien-Nudeln, 400g

Kastanien-Pasta "Das Kastanienblatt", 400g

Kastanien-Amaretti, 210g

Kastanien-Cantuccini (Bisquits), 150g

Kastaniencrème, 350g

Kastanien-Nutella, 350g

Kastanienbier, 6 Flaschen à 33cl

Kastanien-Likör, 35 cl



## **Vertrieb für Wiederverkäufer:**

Via Verde AG, 6264 Pfaffnau    Tel. 062 747 07 42    Fax 062 747 07 37  
e-mail: [info@viaverde.ch](mailto:info@viaverde.ch)