

PIKANTES GELEE

**HOLUNDERBLÜTE
ZUM KÄSE**

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

**HIMBEERE
ZUM KÄSE**

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

**APRIKOSE
ZUM KÄSE**

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

**WEINBERGPFIRSICH
ZUM KÄSE**

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

**KIRSCH
ZUM KÄSE**

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

Die Blumige
freut sich über:

- **pfefrige Käsesorten**
- **leichte Rotschmiere-Käsesorten** (z.B. Winzerkäse)
- **leichtere bis mittelwürzige Blauschimmel-Käse**
- **kräftigere Ziegenkäse** (Weichkäse oder halbfester Schnittkäse)

Die Verführerische
passt besonders zu:

- **Frischkäse/Ziegenfrischkäse**
- **cremigen Weichkäse-Sorten** (auch aus Ziegen- und Schafmilch)
- **leichtem, eher cremigen Blauschimmel-Käse**
- **sehr reifem Rohmilch-Hartkäse** (z. B. reifer Emmentaler)

Die sommerliche Allrounderin
passt besonders fruchtig zu:

- **mittelaltem bis würzigem Hartkäse**
- **Rotschmiere-Käse** (auch sehr rezente wie Epoisses)
- **Rohmilch Camembert/Brie** (wie Brie de Meaux)
- Unser Tipp: liebt Gewürze (Bockshornklee, Pfeffer, Schabziger Klee, etc.)

Die Gefällige
mag gerne:

- **cremig-kräftige Weichkäse**
- **Ziegenkäse**
- **jungen Hartkäse/Schnittkäse**
- **Blauschimmelkäse**

Die Vollmundige
mag gerne:

- **kräftige, reife Hartkäse-Sorten** (Comté, Gruyère, Pecorino, Manchego)
- **kräftige Weißschimmel-Käse** (Brillat Savarin, Délice de Bourgogne, Bouchon)
- **kräftigen Blauschimmel-Käse** (Roquefort, St. Agur, Stilton)

Zutaten:
Zucker, Wasser, Glucose-Fructose-Sirup, Zitronensaft/-Schalen, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Holunderblütenextrakt, Holunder-Likör, natürliches Holunderblüten-Aroma, Pfeffer grün, Lavendelblüten frisch, Lavendelöl, Meersalz, Sonnenblumenöl
Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen, innerhalb von vier Wochen verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 70%
Zutaten:
Himbeeren, Zucker, Granatapfelsirup, Geliermittel: Pektin, Zitronenmelisse frisch, Pfeffer weiß, Vanille, Zitronengras, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl.
Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen und bitte zeitnah verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 75%
Zutaten:
Fruchtmischung (Aprikosen (70%), Apfelsaft, Aprikosenmark, Pfirsichmark, Zitronensaft, Zitronenschale), Rohrohrzucker, Geliermittel: Pektin, Marillenbrand, Rosmarin frisch, grüner Pfeffer, Vanille, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl.
Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen und bitte zeitnah verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 70%
Zutaten:
Fruchtmischung (Weinbergpfirsiche (74%), Apfelsaft, Aprikosenmark, Pfirsichmark, Zitronensaft, Zitronenschale), Zucker, Geliermittel: Pektin, Weinbergpfirsich-Likör, Minze frisch, rote Pfefferbeeren, Pfeffer weiß, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl.
Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen und innerhalb von 14 Tagen verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 70%
Zutaten:
Kirschen, Kirschsaf, Rohrohrzucker, Geliermittel: Pektin, Portwein, Schokominze, Schoko-Langpfeffer, Tonkabohne, Nelke, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl.
Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen und bitte zeitnah verbrauchen.

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

FEIGE
ZUM KÄSE

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

ZWETSCHGE
ZUM KÄSE

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

BIRNE
ZUM KÄSE

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

QUITTE
ZUM KÄSE

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

PIKANTER FRUCHTAUFSTRICH

KUMQUAT
ZUM KÄSE

125g

Käsemarmela.de
Rezepte zum Mitkochen

Die Feine

veredelt:

- cremige Weichkäsesorten (z.B. Brillat Savarin, La Bûche du Pilat, Délice de Bourgogne / Weinbergkäse, Bouchon)
- mildere Schnitt- und Hartkäse (gerne auch aus Ziegenmilch)
- Ziegenfrischkäse

Die Würzige

liebt:

- Rotweinkäse
- gereifte Hartkäse
- pfeffrige Schnittkäse
- geräucherten Käse
- Unser Tipp: unübertroffen zum warmen Raclette!

Die Duftige

unterstreicht:

- milde oder würzig-cremige Weichkäsesorten
- Blauschimmelkäse von mild bis sehr würzig (z.B. Roquefort)
- Ziegen-Weichkäse / Ziegen-Frischkäse

Die winterliche Allrounderin

mag gerne:

- alle gut gereiften Hartkäse von Bergkäse bis Pecorino
- Rotschmiere-Käse
- reifen Rohmilch-Camembert
- Unser Tipp: zum warmen Raclette und zum Trüffelpecorino probieren!

Die Bittersüße

braucht kräftige Partner:

- pikanter Blauschimmel-Käse wie St. Agur oder Roquefort
- Pecorino und Parmesan (stagionato)
- Bergkäse (z.B. Royal oder San)
- kräftige Weichkäse (wie Brie)

Fruchtgehalt mind. 85%

Zutaten:

Fruchtmischung (Feigen 68%, roter Traubensaft, Zitronensaft, Zitronenschale), Zucker, Geliermittel: Pektin, Zitronenthymian frisch, grüner Pfeffer, Vanille, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl. Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen und bitte zeitnah verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 80%

Zutaten:

Fruchtmischung (Zwetschgen, Zwetschgensaft, Zitronensaft, Zitronenschale), Rohrohrzucker, Geliermittel: Pektin, Zwetschgenbrand, Ingwer frisch, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Zimt, Nelken, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl. Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen, innerhalb von 14 Tagen verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 70%

Zutaten:

Fruchtmischung (Birnen, Birnensaft, Zitronensaft, Zitronenschale), Zucker, Geliermittel: Pektin, Tresterbrand Birne, Thymian frisch, Zimt, Pfeffer weiß, Koriander, Vanille, Nelken, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meersalz, Sonnenblumenöl. Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen, innerhalb von drei Wochen verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 70%

Zutaten:

Fruchtmischung (Quitten und Quit-tensaft, Zitronensaft, Zitronenschale), Rohrohrzucker, Geliermittel: Pektin, Gewürze frisch (Peperoni, Thymian, Rosmarin), Pfeffer weiß, weißer Balsamico, Nelken, Koriander, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Meer-salz, Sonnenblumenöl. Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen, innerhalb von drei Wochen verbrauchen.

Fruchtgehalt mind. 70%

Zutaten:

Fruchtmischung (Kumquat (50%), Blut-orangensaft, Limettensaft, Limettenschale), Rohrohrzucker, Geliermittel: Pektin, Cointreau (40 Vol%), Peperoni, Rosmarin, Ingwer, Sternanis, Nelken, Cayenne Pfeffer, Meersalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Sonnenblumenöl. Nach dem Öffnen kühl lagern (max. 8°C), mit sauberem Löffel entnehmen, innerhalb von vier Wochen verbrauchen.