

## Spreewälder Gurken sowie Obst- und Gemüsespezialitäten zum Genießen, Kochen und Backen in der Winterzeit

Alle Bilder können Sie hier herunterladen:

<https://spreewaldhof.de/presse-mediencenter>



### Cornichons

Cornichons sind echte Multi-Talente – egal ob im weihnachtlichen Kartoffelsalat oder als Snack auf dem Buffet. Die Cornichons vom Spreewaldhof sind handverlesen und werden mit frischem Dill und frischen Zwiebeln zu einer Spreewälder Spezialität verfeinert.

Inhalt: 720 ml

Preis: 3,09 €



### Unsere Schätzchen

Zum Fest darf es was Besonderes sein: Knackige Cornichons werden beim Spreewaldhof mit ausgewählten Zutaten verfeinert und heißen dann „Unsere Schätzchen“. Neben der Variante mit Chili-Paprika gibt es die festtagstauglichen Gürkchen auch mit Thymian oder Wildblütenhonig.

Inhalt: 580 ml

Preis: 2,99 €



### Schlesische Gurkenhappen

Winterzeit ist Fernsehzeit. Wie wäre es statt Chips mal mit einem Gurkenhappen? Die Schlesischen Gurkenhappen vom Spreewaldhof sind ein Klassiker zum Anbeißen: würzige Gurkenscheiben, eingeweckt nach schlesischer Art. Mit frischem Dill und frischen Zwiebeln.

Inhalt: 580 ml

Preis: 2,09 €

Mehr Spreewälder Gurken finden Sie auf: <https://spreewaldhof.de/gurken>

Gern senden wir Ihnen Freisteller der Produkte.



### Apfel-Rotkohl

Ob Weihnachtsgans, Rouladen oder Knödel – der Apfel-Rotkohl vom Spreewaldhof darf an den Festtagen nicht fehlen. Der handgepflückte Rotkohl wird frisch verarbeitet und mit feinen Apfelstücken eingekocht.

Inhalt: 720 ml

Preis: 1,59 €



### Rote-Bete-Würfel

Rote Bete ist ein vielseitiges Wintergemüse. Wer sich verfärbte Finger und Küchenutensilien sparen möchte, greift zur eingemachten Variante vom Spreewaldhof- Quadratisch, praktisch, lecker: Die Rote Bete-Würfel vom Spreewaldhof schmecken nicht nur köstlich, sie sind auch ideal zum Verfeinern von Salaten, Aufläufen oder Gemüsepfannen. Ohne verfärbte Hände – dafür mit vollem Geschmack.

Inhalt: 370 ml

Preis: 1,49 €



### Delikat Sauerkraut

Heiligabend gibt es Kartoffelsalat und (Brat-)Würstchen? Dann ist das Delikat Sauerkraut vom Spreewaldhof die perfekte Ergänzung. Verfeinert mit Weißwein und herzhaftem Speck erhält der Weißkohl seine besondere Note. Bei einer Zubereitungszeit von nur 2 Minuten bleibt noch genügend Zeit für die Geschenke und die Familie.

Inhalt: 400g

Preis: 1,59 €

Mehr Gemüsespezialitäten finden Sie auf: <https://spreewaldhof.de/gemuese>

Gern senden wir Ihnen Freisteller der Produkte.



### **Wild-Preiselbeeren**

Zartes Wild und cremiger Camembert entfalten erst in Kombination mit den fruchtig-frischen Preiselbeeren vom Spreewaldhof ihren vollen Geschmack. Die Preiselbeeren werden in Skandinavien per Hand geerntet und beim Spreewaldhof besonders schonend verarbeitet. So behalten sie ihre leuchtend rote Farbe und das volle Aroma.

Inhalt: 370 ml

Preis: 3,19 €



### **Cocktailkirschen**

Weihnachten und Silvester sind auch Cocktailzeit. Die kandierten Cocktailkirschen vom Spreewaldhof peppen jeden Drink auf: herrlich süß und für viele Klassiker Pflicht. Perfekt, auch um Torten, Desserts und Eis zu verzieren.

Inhalt: 212 ml

Preis: 2,09 €



### **Rote Grütze**

Sie ist ein Klassiker, den alle lieben: die Rote Grütze vom Spreewaldhof wird nach einem Original-Rezept hergestellt: aus köstlichen Sauerkirschen, Himbeeren sowie roten und schwarzen Johannisbeeren. Ob mit oder ohne Vanillesoße – Rote Grütze weckt an langen Wintertagen auch immer die Vorfreude auf den nächsten Sommer.

Inhalt: 500 g

Preis: 2,99 €

Mehr Obstspezialitäten finden Sie auf: <https://spreewaldhof.de/obst>

Gern senden wir Ihnen Freisteller der Produkte.



**Alle Bilder können Sie hier herunterladen:**  
<https://spreewaldhof.de/presse-mediencenter>

**Weitere Informationen:**

<https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [XING](#) | [Instagram](#)

**Pressekontakt:**

**Beatrice Frint**

M.: +49-(0)174-900 11 89 / E-Mail: [beatrice.frint@freundpr.de](mailto:beatrice.frint@freundpr.de)