

Regionalmarke HEIMAT - nichts schmeckt näher

Heckengäu Linsen „Grüne Linse“

Einige Jahre waren die Heckengäu Linsen verschollen. In unserer Heimat war der Anbau schon fast in Vergessenheit geraten. Heute werden die grünen Linsen aus dem Samen der französischen Sorte „Le Puy“ wieder erfolgreich angebaut und wachsen ganz ohne Pflanzenschutzmittel und Düngung in unserer Heimat.

Ein regionales Produkt, das mit Biss und Geschmack wie kaum ein anderes das Aroma des Heckengäus in sich trägt.

Durch die biologische Vielfalt der Linsenfelder mit ihren Ackerrand-Blühstreifen leisten sie einen besonderen Beitrag zum Erhalt und zur Steigerung der Artenvielfalt in unserer Tier- und Pflanzenwelt. Die Stützfrucht Leindotter, an der die Linse emporklettern kann, macht die Felder noch bunter.

Die grüne Linse ist für die warme und kalte Küche geeignet. In Salaten, warmen Suppen und Eintöpfen oder sogar in schwäbischen Linsen mit Spätzle; sie sind vielseitig verwendbar und die optimale Grundlage vieler leckerer Gerichte.

Wir empfehlen die Linsen vor dem Verzehr gut zu waschen und eine Durchsicht auf kleine Steinchen vorzunehmen.

Zusatzstoffe: keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Allergene: Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide enthalten

Aufbewahrungshinweis: Vor Wärme geschützt, trocken und dunkel lagern.

HEIMAT Apfelchips

--- sind eine leckere Knabberei -
als perfekter Snack für unterwegs oder als Topping auf dem Frühstücksporridge -
ein optimaler Begleiter im Alltag. Frisch aus der Region.

Zusatzstoffe: keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Zutaten: Apfel

100 g Apfelchips entsprechen ca. 1 kg Frischware (356kcal)

Heckengäu Fruchtsaftgummis Apfel-Quitte

... sind nicht nur regional aus dem Heckengäu, sondern enthalten zudem 20% Fruchtsaft. Insbesondere letzteres sorgt für die Namensgebung dieser heimischen Leckerei und setzt

sich damit vom klassischen Gummibärchen ab.

Die Geschmacksrichtung Apfel-Quitte, stellt ein spannendes Duo dar, welches sich gegenseitig unterstützt. So hebt das Quittenaroma, welches an eine Mischung von Apfel, Birne, Zitrone und einem Hauch Honig erinnert, den Geschmack des Apfels hervor und sorgt für ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis.

Zutaten: Glukosesirup, Zucker, 13% Apfelsaft, 7% Quittensaft, Gelatine, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma, Überzugsmittel: Kokos- Rapsöl, Carnaubaubawachs

100g = 353kcal

Aufbewahrungshinweis: vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.

Mostfläschle Mostschorle Holunder

Wie der Name bereits verrät, handelt es sich hierbei um ein original schwäbisches Produkt aus heimischen Streuobstwiesen. Die Mostfläschle werden von dem Erzeuger „Streuobsthof Maisch“ aus Herrenberg hergestellt. Die Mostfläschle sind nicht nur erfrischend lecker, sie sind zudem mit einem besonderen Nutzen für unsere Kulturlandschaft verknüpft. Das Mostfläschle Mostschorle Holunder (Vol. 4,5%) erinnert mit seinem spritzig fruchtigen Geschmack an Frühlings- und Sommerabende.

Aromatisiertes, fruchtweinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure.

Allergene: Sulfite

Hersteller: Streuobsthof Maisch Entringerstr. 15, 71083 Herrenberg
Aromatisiertes fruchtweinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure

Alkoholgehalt: 4,5 %

Trocken, kühl und lichtgeschützt lagern

Mostfläschle HeimatCider

Wie der Name bereits verrät, handelt es sich hierbei um ein original schwäbisches Produkt aus heimischen Streuobstwiesen. Die Mostfläschle werden von dem Erzeuger „Streuobsthof Maisch“ aus Herrenberg hergestellt. Die Mostfläschle sind nicht nur erfrischend lecker, sie sind zudem mit einem besonderen Nutzen für unsere Kulturlandschaft verknüpft. Durch die gekonnte Mischung aus Äpfeln und Birnen eigener Streuobstwiesen rund um Herrenberg im Gäu entsteht ein spritzig herber Geschmack. Das Mostfläschle passt besonders zu Sommerfesten, aber auch im Winter ist es eine gute Idee, um sich warme Sommertage ins Gedächtnis zu rufen. Das Mostfläschle HeimatCider ist die regionale Alternative zum Cidre. Mit seinem fruchtigen Aroma wird das schwäbische Getränk immer beliebter.

Apfel-Birnenweinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure

Allergene: Sulfite

Hersteller: Streuobsthof Maisch Entringerstr. 15, 71083 Herrenberg

Rechtliche Bezeichnung: Apfel-Birnenweinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure

Alkoholgehalt: 6 % Vol.

Trocken, kühl und lichtgeschützt lagern

Cidre Kardinal Bea – spritziger Apfelwein

Der angenehm spritzige Apfelwein punktet mit seinem süßen Geschmack, dem Alkoholgehalt von 4 % und seiner lieblichen Rosé Farbe. Die perfekte Kombination, um sich eine ruhige Auszeit an warmen Sommerabenden zu gönnen.

Das Ausgangsprodukt des Saftes sind Kardinal Bea Äpfel, eine alte regionale Sorte von Nubers Obsthof in Weil der Stadt-Schafhausen. Die Äpfel zeichnen sich durch ein kräftiges Aroma, fruchtige Säure und ihr rotes Fruchtfleisch aus: daher auch die Rosé-Farbe.

Der Cidre entsteht in der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat bei Göppingen. Dort findet die Fermentierung statt. Der Zuckergehalt setzt sich in Hefen um und bildet so, neben dem Alkoholgehalt, auch die Kohlensäure für den prickelnden Genuss.

Zusatzstoffe: keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Zutaten: Apfel, Sorte Kardinal Bea, Holunder

Allergene: Sulfite

Alkohol: 4,5 %vol.

Landkreis Apfelsaft naturtrüb

Für den Landkreis-Apfelsaft werden ausschließlich Äpfel aus heimischen Streuobstwiesen verwertet. Somit leistet der Genuss des Apfelsaftes einen wertvollen Beitrag zum Erhalt des wichtigen Ökosystems Streuobstwiese. Sie sind Lebensraum unzähliger Tierarten wie Vögel und Insekten und prägen gleichzeitig das Bild unserer Region.

Da die Äpfel der Streuobstwiesen von Natur aus Süße enthalten, wird der Apfelsaft aus Direktsaft hergestellt, kommt völlig ohne Fruchtkonzentrat aus und ist frei von anderen Zusatzstoffen. Es gilt nicht nur höchster Anspruch an die Herstellung des Saftes, ebenso bezahlt die Landkreis-Apfelsaftinitiative an die Obsterzeuger höhere Preise als marktüblich. Im Gegenzug dazu verpflichten sich diese, die Wiesen nachhaltig zu pflegen, Bäume zu schneiden und gegebenenfalls nachzupflanzen.

Mit jedem Schluck leisten wir damit einen Beitrag zum Naturschutz und unterstützen faire Preise für Erzeuger in Ihrer Heimat.

Landkreis Apfel-Mangosaft

Die fruchtige Kombination aus 80 % Apfelsaft und 20 % Mangopüree sorgt für einen ganz besonderen Geschmack!

In Kooperation mit Weltpartner, philippinischen Kleinbauern und der Organisation PREDA ist der Apfel-Mango-Saft entstanden. In unserer Heimat trägt der fruchtige Genuss zum Erhalt der Streuobstwiesen bei und ermöglicht einen fairen Handel mit den Entwicklungsländern. Wir möchten einen Beitrag dazu leisten, dass der Anbau von Streuobst im Landkreis sowie der Anbau von Mangos auf den Philippinen für die Erzeuger rentabel wird.

Abgefüllt für das Landratsamt Böblingen, Parkstr. 16, 71034 Böblingen
ohne Farb- und Konservierungsstoffe
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.
Nach dem Öffnen kühl und stehend lagern und bald aufbrauchen.

Zutatenliste: 80% Apfelsaft, 20% Mangopüree
kcal: 50/100ml
Kohlenhydrate: 11g/100ml
Zucker: 11g/100ml

Regionalmarke HEIMAT - nichts schmeckt näher

Landkreis Apfelsaft naturtrüb 1l Pfandflasche Pfand	€ 1,85	zzgl. € 0,15
Landkreis Apfel-Mangosaft 1l Pfandflasche Pfand	€ 2,95	zzgl. € 0,15
Mostfläschle HeimatCider 0,33l Pfandflasche Pfand	€ 1,90	zzgl. € 0,08
Mostfläschle Mostschorle Holunder 0,33l Pfandflasche Pfand	€ 1,90	zzgl. € 0,08
Cidre Kardinal Bea – spritziger Apfelwein 750ml Flasche	€ 8,90	kein Pfand
Apfel-Balsamico-Essig 700ml Flasche	€ 10,50	kein Pfand
Heckengäu Linsen „Grüne Linse“ 400g	€ 4,50	

Heckengäu Fruchtsaftgummis Apfel-Quitte 150g
Heimat Apfelchips 100g

€ 3,30

€ 3,80