

APFEL-GELEE

aus dem Bergischen Land

Entdecken Sie die Kunstfertigkeit von Millerstree's Finest – einer kleinen, handwerklichen Manufaktur in Hilgen, die sich neben der Herstellung von Craft-Bier auch der Herstellung exquisiter Gelees verschrieben hat. Für dieses besondere Apfel-Gelee werden Äpfel von den artenreichen Streuobstwiesen des Bergischen Landes verwendet. Seit Jahrhunderten prägen diese Wiesen das Landschaftsbild der Region und bieten zahlreichen Tier- und Pflanzenarten einen wertvollen Lebensraum. Die naturbelassenen Früchte verleihen dem Gelee seinen unverwechselbaren Geschmack und erinnern an traditionelle Hausrezepte und den Duft frisch verarbeiteter Früchte.

KLASSISCHES APFEL-GELEE



Genießen Sie den unverfälschten Geschmack sonnengereifter Äpfel von traditionellen Streuobstwiesen aus Burscheid und der nahen Umgebung im Bergischen Land. Dieses Gelee überzeugt durch seine goldgelbe Farbe, seine feine Fruchtigkeit und ein harmonisches Süße-Säure-Spiel, das die natürliche Vielfalt und den Charakter traditioneller Streuobstäpfel auf besondere Weise widerspiegelt.

Sein ausgewogenes Aroma erinnert an frische Äpfel direkt vom Baum, begleitet von dezenten floralen Noten und einer angenehmen Frische. Mit 130 g Früchten pro 100 g Gelee spiegelt es die hohe Qualität der verwendeten, unbehandelten Früchte und die Vielfalt regionaler Streuobstwiesen wider. Ideal zum Frühstück auf frischem Brot oder Brötchen, als Begleiter zu Joghurt und Quark oder zum Verfeinern von Desserts und Backwaren.



www.millerstrees-finest.de



APFEL-GELEE MIT 5% CALVADOS PAYS D'AUGE XO

Feine Apfelkultur aus der Normandie (Alk. 2% Vol)

Dieses Gelee vereint den fruchtigen Charakter sonnengereifter Streuobstäpfel aus dem Bergischen Land mit der eleganten Aromatik des Boulard Calvados Pays d'Auge XO. Der mehrfach gereifte Calvados verleiht ihm eine besondere Tiefe und feine Noten von reifem Apfel, Vanille, Holz und einem Hauch von Karamell, ohne die natürliche Frische der Früchte zu überdecken.

.....

Ein Genuss für Liebhaber ausgewogener und anspruchsvoller Fruchtaufstriche. Genießen Sie dieses besondere Gelee zum Frühstück auf frischem Brot oder Brioche, zu mildem Käse oder als raffinierte Begleitung zu feinen Desserts und Gebäck.

.....

Alle Gelee-Varianten werden in kleinen Chargen von Hand hergestellt – nach traditionellen Rezepten, die schon die Großeltern kannten und mit Hingabe weitergegeben haben. Die unbehandelten Äpfel von Streuobstwiesen garantieren dabei höchste Qualität, Reinheit und Natürlichkeit.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und der handwerklichen Leidenschaft verführen und entdecken Sie die außergewöhnlichen Gelees von Millerstree's Finest.



www.millerstrees-finest.de



APFEL-GELEE

MIT CEYLON ZIMT UND BOURBON VANILLE

Edle Würze. Sanfte Süße. Voller Apfelgenuss.

Unser Apfel-Gelee mit Ceylon Zimt und Bourbon Vanille vereint den fruchtigen Geschmack sonnengereifter Streuobstpfel aus dem Bergischen Land mit der warmen Würze des feinsten Ceylon Zimts und der verführerischen Süße echter Bourbon Vanille.

Der aromatische Ceylon Zimt bringt eine milde, feinwürzige Note ins Spiel, während die Bourbon Vanille dem Gelee eine elegante Tiefe und natürliche Süße verleiht. Eine harmonische Komposition, die den Geschmack des Apfels auf besonders feine Weise unterstreicht – ohne ihn zu überdecken.

Perfekt zum Frühstück auf frischem Brot oder Brötchen, zu feinem Gebäck, Joghurt oder als raffinierte Zutat in Desserts und Saucen.

Wie alle Gelees von Millerstree's Finest wird auch diese Sorte in kleinen Chargen von Hand gekocht und nach traditionellen Rezepturen hergestellt. So bleibt der unverfälschte Geschmack der Äpfel erhalten – mit höchsten Ansprüchen an Qualität, Reinheit und Natürlichkeit.

Lassen Sie sich von der Verbindung aus fruchtiger Frische, edler Würze und feiner Vanille verführen – ein besonderer Genussmoment für jeden Tag.



www.millerstrees-finest.de

