

# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

Lebendige Vielfalt für ein  
stimmungsvolles Weihnachtsfest



homepage und onlineshop:  
[kaese-baumann.de](http://kaese-baumann.de)



Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten  
Embestraße 18  
50189 Elsdorf / Niederrembt

Mobil 0172 291 2052  
Tel/Fax 02274 90 84 20  
info@kaese-baumann.de  
www.kaese-baumann.de

# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

Mit ganzer Leidenschaft und  
einer **genussvollen Präsentation**



Auf Weihnachtsmärkten sorgen wir nicht nur für den ganz besonderen Genuss, sondern auch für die richtige Atmosphäre. Mit Erfahrung und Leidenschaft präsentieren wir erlesene Käse-/Feinkostspezialitäten und bestes Bio-Raclette in stilvollem Ambiente.

So wird die Weihnachtszeit zu einem kulinarischen Erlebnis – und für die richtige Stimmung sorgen wir mit unserer guten Laune.

# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

Nicht vergleichbar sein. Das  
ist unser **kulinarischer Anspruch**



Unseren Kundinnen und Kunden bieten wir ein ausgewähltes Käse- und Feinkostsortiment und regionale Spezialitäten verbunden mit dem Anspruch an Qualität und Geschmack. Deswegen beziehen wir unsere artisanal hergestellten Käse direkt von kleinen bäuerlichen Betrieben, auch aus der Region. Mit hausgemachten Spezialitäten ergänzen wir unser vielfältiges Sortiment –

ganz ohne Kompromisse.



DE-ÖKO-021

# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

## Kleine Übersicht aus unserem Weihnachtssortiment

### Hausgemachte Spezialitäten aus eigener Produktion:

Camembert eingelegt in Öl mit frischen Kräutern und Knoblauch

Ziegenfrischkäse eingelegt in Öl mit frischen Kräutern und Knoblauch

Harzer eingelegt in Öl mit Lauch und Zwiebeln

Butter mit Tomaten, Bärlauch oder Gorgonzola, verfeinert mit Walnüssen,  
Mandeln und feinen Kräutern

Griebenschmalz passend zur Jahreszeit, mit edlen Gewürzen oder Äpfeln

Feine Senfsaucen mit erlesen Zutaten

Eierlikör aus Freiland-Eiern



### Hausgemachte Spezialitäten aus regionaler Herstellung:

Quiche verfeinert mit Broccoli, Paprika oder Lauch

Zwiebelkuchen vegetarisch oder mit Schinken

Edle Konfitüren und eingelegte Früchte passend zu vielen Käsesorten



### Laufend frisch gebacken:

Franz. Bauernbrot mit Oliven, Walnüssen, Ceralien oder in Natur



### Spezialitäten aus den besten Regionen Europas:

Käse – erlesenes Sortiment für einen erlebnisreichen Genuss

Spanisches Dattel/Walnuss- und Feigenbrot mit getrockneten Früchten

Weihnachtssalami in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Feine Wildspezialitäten – Wurst, Ragout, Gulasch

Und – Würziger Glühwein, Hausgemachter Eierlikör aus Frei-Eiern

### Für den direkten Verzehr:

Bio-Raclette kulinarisch verfeinert

... und vieles mehr

# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

Das verstehen wir  
unter **kulinarischer Qualität**



Neben der erfolgreichen Bio-Zertifizierung im Jahre 2011 und unserem Engagemant bei Slow-Food, möchten wir auch mit unserer Mitgliedschaft in der Gilde Internationale des Fromagers ein Zeichen setzen – für den Erhalt, aber auch die Weiterentwicklung, von Qualität und Vielfalt. Damit Genuss eine nachhaltige Zukunft hat. Und daran lassen wir uns auf unseren Weihnachtsmärkten gerne messen.

# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

Schöne Atmosphäre  
trifft leidenschaftlichen **Genuss...**



# Genusslust

Ulrike Baumann<sup>s</sup> Spezialitäten

... bei besinnlichen Momenten



[www.kaese-baumann.de](http://www.kaese-baumann.de)

## Produktbeispiele



Sainte-Maure de Touraine Fermier Bio AOP



Beaufort d'ete AOP



## Produktbeispiele



Hausgemachtes Schmalz im Weckglas



Weihnachtssalami

## Produktbeispiele



Feiner Früchte-Senf



Eierlikör aus Freiland-Eiern