

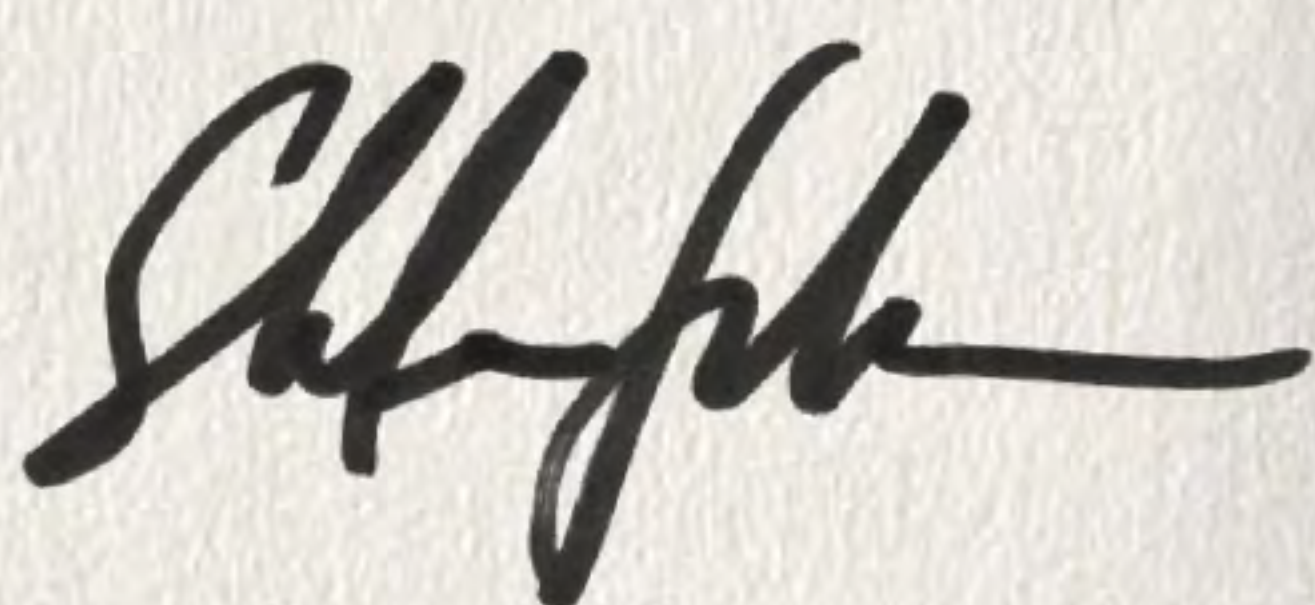
# Kostbares aus dem Kamptal von Hand verarbeitet.

---

Aus saisonalen Zutaten, hochwertigen Grundprodukten und der Leidenschaft für unvergleichlichen Geschmack werden in unserer Kamptaler Edelkonserven Manufaktur über 30 außergewöhnliche Pesto Sorten hergestellt. So grob, dass man die Einzelzutaten sehen kann. Und jede Zutat so gut, dass Sie auch einzeln schmeckt.

Die so hergestellten Edelkonserven sind nicht nur zur Pasta ein Vergnügen, sondern auch wunderbare Begleiter zu Käse, Fisch, Fleisch und Co.

Mit lieben Grüßen  
aus dem Kamptal,



Stefan Grossauer



Grossauer Edelkonserven, Bergstraße 14, 3562 Schönberg

Tel. 0650/57 430 67, [www.edelkonserven.at](http://www.edelkonserven.at), [grossauer@edelkonserven.at](mailto:grossauer@edelkonserven.at)



# Unser Sortiment

---

GANZJÄHRIG

## **Kürbiskern Pesto**

Zur Verfeinerung von Salaten, zu Frischkäse oder zur Eierspeis' und auf die Sulz, wer's mag.

## **Paradeiser Pesto**

Geboren für die Italienische Küche. Zu Pasta in allen Varianten, zu Bruschetta und zum Mozzarella.

## **Steinpilz Pesto**

Sehr gut zu Risotto oder als Beilage zu fein aufgeschnittenen Geselchtem oder Prosciutto. Auch für Salate sehr gut.

## **Trüffel Pesto**

Sehr gut zu Eierspeisen. Toastbrot mit Rührei und Trüffel Pesto gibt ein herrliches und luxuriöses Frühstück.

## **Walnuss Pesto**

Zu Camembert oder Bergkäse. Und zum verfeinern von Salaten. Sehr gut zu Tomatensalat.

## **Apfel Lauch Pesto**

Zu Fisch aber auch zu saftigem Schinken. Sehr gut auch zu Risotto.

## **Bärlauch Pesto**

Zu Bandnudeln, Frischkäse, zur munteren Brettjause mit Wein im Frühling.

## **Koriander Pesto**

Der feine Geschmack des Korianderöls. Herrlich zu Fisch. Und zu Frischkäse. Und natürlich in der asiatischen Küche.

## **Saibling Pesto**

Für Pasta und Risotti, aber auch als Dressing für Pflücksalate wunderbar geeignet. Oder Vitello Tonnato ins Kamptal übersetzt: Kalbfleisch kalt aufgeschnitten, mit Saibling Pesto und reschem Weißbrot.

## **Spargel Pesto**

Sehr gut für Risotto. Aber auch zur Beinschinken-Jause ein Vergnügen.

## **Basilikum Pesto**

Der Pasta Klassiker. Aber auch für Salate oder Fisch. Und natürlich zur ultimativen Sommerkombination Mozzarella-Tomate.

## **Chili Pesto**

Mittelscharfer Begleiter zur Grillsaison. Passt zu Fisch, Huhn, Schwein und Rind aber auch als scharfe Bruschetta Version oder als Dip auf Grillkäse großartig.

## **Paprika Pesto**

Passt herrlich zum Lamm mit Rosmarin Kartoffeln. Aber auch zum Schopfкотlett nicht zu verachten. Und aufs Speckbrot.

## **Feta Oregano Pesto**

Herrliches Sommerpesto. Wunderbar im griechischen Salat, aber auch zum Lammкотlette eine Freude.

## **Karotte Thymian Pesto**

Zu gefüllter Pasta. Auch ein hervorragender Dip zu saftigem Beinschinken.

## **Salami Peperoncini Pesto**

Der Star beim mitternächtlichen Pasta Gusto. Mittlere Schärfe, schönes Salami Aroma. Sehr gut auch auf Pizza, Bruschetta und Co.

## **Grammel Pesto**

Der deftige Begleiter zu gekochten Erdäpfeln. Und sehr gut als Primi Piatti über Tagiatelle.

## **Knoblauch Pesto**

Das Allzweck Pesto. Überall dort, wo man gerne den Weingartenknoblauch schmeckt. Pasta, Fisch, Bruschetta. Und zum Schweinsbraten, da ganz besonders.

## **Mohn Pesto**

Sehr gut zu Kartoffel in allen Formen: Kartoffelgratin, Gnocchi, Kartoffelsalat. Und natürlich zum Weißschimmelkäse.

## **Hokaido Kürbis Pesto**

Passt sehr gut zu Pasta und als Topping zu Frischkäse.

## **Rote Rüben Pesto**

Sehr fein zu Gnocchi und zu Eräpfel. Aber auch zu Frischkäse und über Risotto der Hit.

## **Räuchernuss Birne Pesto**

Zu gereiftem Käse ein Traum oder im herbstlichen Feldsalat der letzte Schliff.

FRÜHLING

SOMMER

HERBST/WINTER