



die kompottier

manufaktur für feines im glas

... mit bedacht handgemacht ...

die kompottterie ist die manufaktur für feines im glas, in der ausgefallene leckereien rein handwerklich & mit besten, ausschließlich natürlichen zutaten eingekocht und in edler gold-optik liebevoll dekoriert werden.

lassen sie sich von meinen innovativen und auch für die vegane ernährung geeigneten genussferkeleien ein lächeln ins gesicht zaubern und besuchen sie mich im online-shop unter www.die-kompottterie.de oder vor ort auf einem der schönen märkte.

gern berate ich sie auch persönlich und lasse kreative geschenkideen zu ihren privaten wie geschäftlichen anlässen sprudeln.

inspirationen für gaumen und auge wünscht ihnen

ihre sylvia maria brielmaier





curds

meine curds sind innovative zitruscremes aus dem saft und abrieb von – je sorte variierenden – zitrusfrüchten, die ich mit hochwertigen veganen ölen, mandel-, nuss- und fruchtmusen verfeinere.

ihr neugieriger gaumen darf sich auf zitruspritzige, leicht süße curds freuen, die nicht nur lecker als brotaufstrich schmecken, sondern auch als füllung oder topping auf gebäck, eis oder zu desserts.



die kompottterie



chutneys & relishes

als chutneys bezeichnet man intensiv-würzige, oft auch pikante, fruchtig-süße kompositionen, die marmeladenartig eingekocht sind.

relishes sind dagegen eher stückige, süß-saure gemüse-zubereitungen.

hier ist ihre experimentierfreude gefragt: je nach eigener vorliebe sind meine chutneys & relishes herrlich pur oder mit (ziegen)frischkäse auf brot, passen aber vor allem als würzsauce zu gebratenem und gegrilltem gemüse, fisch, fleisch oder tofu, wie auch zu reis- und gemüsegerichten.



gold-gelees

sie möchten einem lieben menschen sagen „du bist mir gold wert“ ?

mit einem gold-gelee als präsent gelingt ihnen dies auf besonders ansprechende weise. denn in diesen leckeren fruchtsaft-aufstrichen, die ich mit gewürzen und feinen likören geschmacklich abrunde, schimmern gut sichtbar unzählige 22-karat-blattgoldflocken aus einer renommierten deutschen goldschlägerei.

welch wunderbarer luxus ...



die kompottterie



röster & fruchtmuse

für die österreichische variante des frucht-kompotts „röste“ ich obststückchen mit raffinierten gewürzen sanft im eigenen saft im backofen. so entstehen unerwartet aromatische, nur leicht süße röster-kompositionen.

fruchtmuse schmoren weit länger im ofen, sind daher fester & schmecken süßer.

probieren sie meine röster & fruchtmuse doch einmal als beilage zu mehlspeisen wie kaiserschmarrn oder waffeln, zum eis-dessert oder mit quark auf ihrem frühstücksbrötchen, aber auch zu herzhaften speisen.





fruchtaufstriche

frucht und immer nur wieder frucht auf's brot ...

bei meinen aufstrichen kommt neben bestem obst nur gerade so viel rohrzucker ins glas, dass eine angenehme konsistenz bei größtmöglicher aromatik erreicht wird. feine würzungen und ausgefallene zutaten locken auch das letzte quentchen fruchtgeschmack hervor und rücken es ins rechte licht.

sie dürfen sich überraschen lassen, wie lecker „marmelade“ sein kann.





die kompott^{er}ie

sylvia maria brielmaier

tel 02484 919464 | mobil 0172 2511101 | fax 02484 919465
info@die-kompott^{er}ie.de | www.die-kompott^{er}ie.de

burg kallmuth | quellenstraße 2 | 53894 mechernich