



naturkost nord

Großhandel für Lebensmittel aus ökologischem Anbau

Neu ab Juli 2014

TARTEX ANGEBOT
NEU BEI UNS

Neu im Sortiment!

- Pasteten** **NEUHEIT AKTION** 
- 15402 **Grüner Pfeffer - Pastete** 125g
 - 15403 **Shiitake - Pastete** - 125g
 - 15404 **Chili - Pastete** - 125g
 - 15405 **Delikatess - Pastete** - 125g
 - 15406 **Kräuter - Pastete** - 125g
 - 15407 **Exquisit - Pastete** - 125g
 - 15408 **Paprika - Pastete** - 125g
 - 15409 **Ungarische Art - Pastete** 125g
 - 15410 **Champignon - Pastete** 125g
 - 15411 **Knoblauch Pikant - Pastete** - 125g
 - 15412 **Tomabella - Pastete** - 125g
 - 15413 **Ratatouille - Pastete** - 125g
 - 15414 **Curry-Sesam - Pastete** - 125g
 - 15415 **Senf-Rucola - Pastete** - 125g  
 - 15416 **Kichererbse-Ingwer - Pastete** - 125g  



Natürlich gesund - aus gutem Grund.

Vertrauen auch Sie auf den Geschmack ausgewählter Zutaten, die Erfahrung des Marktführers im Bereich vegetarische Brotaufstriche und ein etabliertes Fachhandelsortiment! Tartex steht für pflanzliche Produkte in exzellenter Premiumqualität und ist seit Generationen erste Wahl im Naturkosthandel und Reformhausgeschäft.



Pâté **NEUHEIT AKTION**

Zartschmelzende Tartex Pâté auf natürlicher Hefe- und Tofubasis oder edle Pâté Crème aus fein gemahlenden Sonnenblumenkernen, veredelt mit exquisiten Zutaten.

- 15472 **Pâté - Gegrillte Aubergine** - 75g
- 15474 **Pâté - Crème Rucola & Senf** - 75g
- 15475 **Pâté - Steinpilz & Cranberry** 75g



Cremito **NEUHEIT AKTION**

- 15451 **Cremito Tomato-Basilikum** - 180g
- 15452 **Cremito Merrettich-Apfel** - 180g
- 15453 **Cremito Paprika-Chili** - 180g
- 15454 **Cremito Zucchini-Curry** - 180g
- 15455 **Cremito Senf-Dill** - 180g
- 15456 **Cremito Avocado** - 180g
- 15457 **Cremito Aubergine** - 180g
- 15458 **Cremito Rote Beete** - 180g
- 15459 **Cremito Tomate-Ricotta** - 180g
- 15460 **Cremito Ananas-Curry** - 180g
- 15461 **Cremito Gartenkräuter** - 180g



Neu im Sortiment!

Die vegetarischen Brotaufstriche „wie Wurst“ bieten eine natürliche und bekömmliche Abwechslung für alle, die es herzhaft mögen, aber auf tierische Fette verzichten müssen oder wollen. Nicht nur überzeugten Vegetariern zu empfehlen!

Wie Wurst - Aufstriche

NEUHEIT AKTION

15481 **Wie „feine Leberwurst“ Aufstrich** - 120g

15482 **Wie „Pfälzer Leberwurst“ Aufstrich** - 120g

15483 **Wie „Teewurst“ Aufstrich** - 120g



Schmalz



NEUHEIT AKTION

15492 **Freiburger Schmalz-Töpfle** - 150g

NEUHEIT AKTION

15494 **Freiburger Schmalz-Töpfle** - 250g

NEUHEIT AKTION

15491 **Freiburger Genießer-Schmalz** - 150g



Prädikat: Meisterklasse.

Konkurrenzlos köstlich, nach Original-Rezeptur zubereitet und mit besten Zutaten veredelt: Tartex "Schmalz-Töpfle", Knusper- und Genießer-Schmalz sind rein pflanzliche Brotaufstriche aus ungehärteten pflanzlichen Fetten und wertvollem Sonnenblumenöl. Streichart und aromatisch, zum Kochen und Genießen, pur oder mit frischen Kräutern äußerst beliebt.



Tartex

Saucen, wie hausgemacht!

NEUHEIT AKTION

15371 **Vegetarische Bolognese** - 360g

NEUHEIT AKTION

15372 **Gemüse Sauce** - 360g

NEUHEIT AKTION

15373 **Pilz Sauce** - 360g

NEUHEIT AKTION

15374 **4-Käse Sauce** - 360g

NEUHEIT AKTION

15375 **Pomodoro Sauce** - 360g



Die Tartex Pasta-Saucen versprechen mit hochwertigen Zutaten und Gewürzen aus ökologischem Anbau ursprünglich, vollmundigen Genuss, wie selbst in der eigenen Küche kreiert. Convenient und leicht zubereitet sind das die idealen Saucen für den Genießer von heute.

Saftige Gemüse-Focaccia

8 Oliven	300 g Mehl
100 g Schafskäse	4 EL Olivenöl
4 milde Peperoni	170 ml lauwarmes Wasser
Rosmarin	1 Pck. Trockenbackhefe
1 Glas Tartex Gemüse Sauce	1/2 TL Salz



Zubereitung:

- Mehl mit Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch abgedeckt 30 Min. gehen lassen.
- Den Teig in zwei Portionen teilen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit leicht bemehlten Händen flach drücken. Abgedeckt 20 Min. gehen lassen.
- Mit den Fingerspitzen je Teigfladen 6 Löcher hineindrücken und diese mit der Tartex Gemüse Sauce füllen. Oliven, Peperoni und Schafskäse auf den Fladen verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas Stufe 4) ca. 20 Min. knusprig backen.

Für 2 Portionen - ca. 10 Min. plus Geh- und Backzeit - Pro Portion: 4018 kJ; 956 kcal; 30 g E; 37 g F; 124 g KH



Pflanzliche Vielfalt!

Probieren Sie doch auch einmal unsere beliebtesten pflanzlichen Brotaufstriche:



Als Entdecker der Hefepastete ist Tartex mit 17 Sorten die führende Marke und bietet mit dem typischen Tartex Schmelz Pasteten in unvergleichlicher Vielfalt.

Cremigen Genuss und vollmundigen Geschmack bietet „Cremissimo“ in 7 verführerischen Sorten auf der Basis von Sonnenblumenkernen.



Herzhaft-deftig zeigt sich das rein pflanzliche Freiburger Schmalz in 2 Sorten, das eine bekömmliche Alternative zu tierischem Schmalz darstellt.

Ursprünglich, vollmundiger Genuss - wie hausgemacht!

Mit den neuen vegetarischen Pasta-Saucen von Tartex kommen gesunde Nudelgerichte schnell auf den Tisch.

Unsere 3 Sorten:

- Aromatisch-cremig: **Tartex Pilz Sauce** mit Champignons und würzigen Shiitake-Pilzen, eifrei.
- Fruchtig-fein: **Tartex Gemüse Sauce** mit Zucchini, Paprika und Erbsen, laktose- und eifrei.
- Kräftig-würzig: **Tartex Bolognese Sauce** mit feinem Sojaghack, laktose-, ei- und glutenfrei.

Tipp: Die Saucen schmecken auch lecker im Auflauf, im Eintopf oder zu Reisgerichten.



Überbackene Crêpes mit Spinat und Pilzen

2 Eier	1 Zwiebel
1 TL Salz	2 EL Haferflocken
2 EL Olivenöl und etwas Öl zum Dünsten	1 Kugel Mozzarella
250 ml Milch	1 Glas Tartex Pilz Sauce
150 g Vollkornmehl	getrockneter o. frischer Oregano
250 g TK-Blattspinat	Salz und Pfeffer
6 kleine Champignons	

Zubereitung:

- Eier mit Salz, Öl und Milch verrühren, Mehl unterrühren. Den Teig ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit Blattspinat, Pilze und Zwiebel würfeln, ca. 10 Minuten in einem Topf mit etwas Öl weichdünsten und Haferflocken unterrühren.
- In einer beschichteten Pfanne 6 Crêpes ausbacken. Dazu jeweils 1 Suppenkelle voll Teig in die heiße Pfanne, ohne extra Fettzugabe, geben. Wer keine beschichtete Pfanne besitzt, sollte vor dem Ausbacken 1 El Öl in die Pfanne geben. Den Teig durch Schwenken der Pfanne verteilen. Warten, bis sich die Oberfläche des Crêpe verfestigt hat und sich leicht lösen lässt. Dann vorsichtig mit dem Pfannenwender anheben und den Crêpe wenden. Etwa 20 Sek. von der anderen Seite garen.
- Die Spinatmischung längs in die Mitte der Crêpes geben, je 1 El Pilz Sauce darübergeben, aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Restliche Sauce und den gewürfelten Mozzarella über die Pfannkuchen geben. Im Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) 15 Min. überbacken. Mit Oregano bestreut servieren.

Für 2 Portionen - ca. 45 Min. - Pro Portion: 3938 kJ; 943 kcal; 43 g E; 55 g F; 68 g KH

