

ALMA

Von der Heumilch zum
Vorarlberger Bergkäse g.U.

Der Alma Vorarlberger Bergkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) wird in kleinen Bergsennerereien aus tagesfrischer Heumilch gesennt. Danach reift er mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern im Käsekeller und entwickelt dabei seinen einzigartigen herzhaft-würzigen Geschmack. Lassen Sie sich ein Stück Vorarlberger Käsekultur in verschiedenen Reifestufen bequem nach Hause liefern und bestellen Sie den Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. unter shop.alma.at.



Mehr Informationen gibt es auf alma.at

WERBUNG

© Rupp AG / Archiv



PERFEKT IN FORM

Must have

Damit gelingen **pochierte Eier** perfekt in nur drei bis vier Minuten. Durch das Drahtgeflecht kann kaum etwas vom Ei entweichen, das siedende Wasser aber ungehindert zirkulieren. Der Griff des Silikondeckels bleibt kühl und lässt sich gefahrlos angreifen, das überschüssige Wasser fließt nach unten ab und das fertige Ei lässt sich einfach mit einem Löffel aus der Form lösen.

Eier-Pochierer, 2er-Set, € 19,95
www.proidee.at

WERBUNG

FEINKOSTKISTL

Gutes entdecken

Versand monatlicher Überraschungsböden mit den Spitzenprodukten von über 200 Kleinproduzenten! Entdecken Sie die Vielfalt abseits der Supermarktregale. Auch ein tolles Geschenk!

Infos & Bestellung: feinkostkistl.at | T: 0650/5000 276



DESIGN-STÜCKE

Für Individualisten

Demnächst kommt die neue Asa-Serie „Rayu“ auf den Markt. Sie steht für **künstlerische Objekte mit handwerklichem Charakter**. Jedes Stück ist handbemalt und somit ein Unikat mit eigenständiger Note. Die Blumenvasen gibt's in unterschiedlichen Größen.

ASA Rayu
Vase: Ø 13,5 cm, H 21,5 cm, € 29,90
Vase mit Spiraledekor: Ø 10 cm, H 28 cm, € 32,90
www.asa-selection.com



KÄSEMESSER

Produkttyp

Ob Hart-, Weich-, Frisch- oder Schnittkäse – mit diesen **fünf Messern aus hochglanzpoliertem Edelstahl** kriegen Sie jeden klein. Nach Gebrauch sorgt der schau designte Griff dafür, dass die Schneidefläche immer hochkant steht und weder Holzbrett noch Teller beschmiert werden.

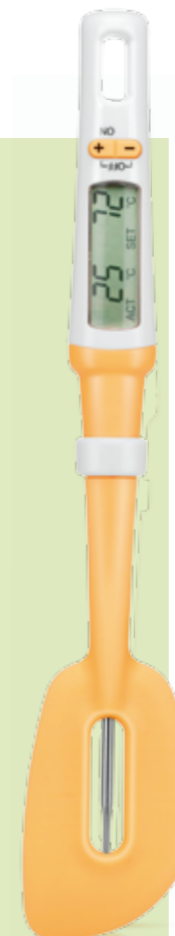
Space Käsemesser-Set von **Philippi**
€ 69,-, www.einrichten-design.de

EXAKT TEMPERIERT

Praktischer Helfer

So bringen Sie Glasuren, Saucen, Zuckerlösung und Fruchtmasse auf den Punkt. Mit einem Clip kann man das Thermometer am Rand des Kochgefäßes befestigen, ist die Soll-Temperatur (0–250°C) erreicht, erfolgt ein **akustisches Signal**. Mit der biegsamen Spachtel kann das Gargut während des Messvorgangs umgerührt werden. Ohne Spachtel und Clip fungiert es als **klassisches Küchenthermometer**, etwa für Braten.

Delicia, € 29,90
www.tescomaonlineshop.de



JAPANISCHES MESSER

Produkttyp

Das **Nakiri Messer** ist ein echter Spezialist für Gemüse. Der Klingenkern besteht aus **VG-10-Stahl, der mit 34 Lagen Damast-Stahl ummantelt ist**. Die Form Nakiri steht für Komfort, Handling und Sicherheit. Die breite Klinge ermöglicht eine sichere Führung und einen raschen, glatten Schnitt mit leichter Wiegebewegung. Das außergewöhnliche, japanische Kochmesser wird in einer schönen Holzbox geliefert.

Damastmesser Nakiri 165 White Ebony
€ 325,-, www.oryoki.de



Kytta DIE GUTE WAHL GEGEN SCHMERZEN.
STARK* MIT NATÜRLICHEM WIRKSTOFF

JETZT ZU KYTTA® WECHSELN!

2€ RABATT
BEIM KAUF VON KYTTA®

*Gilt für 100mg Kytta® Schmerzsalbe; 01.03.-31.03.2019
Nur in teilnehmenden Apotheken.

Wirkstoff: Flüssigextrakt aus der Beinwellwurzel
Über Wirkungen und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Sie sich in der Gebrauchsinformation oder fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.
*gezeigt an Patienten mit akuten Rückenschmerzen
www.kytta.at
Kytta Österreich