

Thurgauer Apfelglühwein

(für 4 Personen)

- 4 EL Zucker
- 1 Streifen Zitronenschale
- 2-3 Gewürznelken
- wenig Zimtstange
- 1 l Apfelwein
- 1 Orange, Saft



Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und bis kurz vor den Siedepunkt bringen.

In vorgewärmte Grog- oder Glühweingläser absieben und sofort servieren.

Nach Belieben etwas Calvados dazugeben.

Wenn Kinder mittrinken, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen. Prost!

Versand per eMail

Infoblatt Nr. 3 / 2018

Bissegg, 1. November 2018

Geschätzte Mostobstlieferanten

Das Herbstende naht und damit auch das Ende der ausserordentlichen Mostobsternte 2018. Ein Grossteil unserer Produzenten hat die Mostobsternte bereits abgeschlossen oder beendet diese in den nächsten Tagen. Wir werden die Mostobstannahmedaten wie folgt festlegen:

DI. 6.11.	Suisse Garantie Mostäpfel / HSt. Suisse + BIO Suisse Mostäpfel	08:00 – 11:00 Uhr
MI. 7.11.	Suisse Garantie Mostäpfel / HSt. Suisse	08:00 – 11:00 Uhr
DO. 8.11.	Suisse Garantie Mostäpfel / HSt. Suisse + BIO Suisse Mostäpfel	08:00 – 11:00 Uhr

Ramseier Aachtal hat einen provisorischen Stichtag für BIO-Mostäpfel (auf Di. 13. November) und für Suisse Garantie Mostäpfel inkl. Hochstamm (auf Do. 15. November) festgelegt.

Falls Sie die Obsternte bis zum 8. November nicht abschliessen können, bitten wir Sie mit uns rasch möglichst Kontakt aufzunehmen.

Wir danken Ihnen ganz herzlich für die tolle Zusammenarbeit und wünschen Ihnen und Ihrer Familie noch einen erfolgreichen Ernteschluss!

Freundliche Grüsse
A. Wellauer GmbH



-> *weitere Info's auf: www.wellauertransporte.ch*