



Unser Nudelsalat

Hier hat sich ein Hartweizenprodukt unter die Kartoffeln gemischt. Mit Erbsen, Paprika, Gurken und Ei der kleine „Exot“ in der Kartoffelküche. 500 g Schalen oder für Familienfeste, Vereine, Kindergärten und Schulen 5 kg oder 10 kg Eimer



Unser Krautsalat

Das Rezept für den „Kappes“-Salat ist auf ausdrücklichen Wunsch der Kinder der Familie entstanden. Da war man sich schnell einig: Zu Pommes und Currywurst gehört Krautsalat. 500 g Schalen oder für Familienfeste, Vereine, Kindergärten und Schulen 5 kg oder 10 kg Eimer



Hier finden Sie unser Kartoffelbüchchen:

Am Amtmannshof 13
52428 Jülich/Güsten (Nähe Kirche)
www.kartoffelpower.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 7:00 – 21:00 Uhr
Sonntag von 9:00 – 21:00 Uhr

5 kg und 10 kg müssen vorher bestellt und im Hof abgeholt werden.

Mobil: 0175 269 1108
Fax: 02463-9985670
bestellung@kartoffelpower.de

Seit nun mehr über 50 Jahren baut der Familienbetrieb auf dem Amtmannshof verschiedene Kartoffeln an, die wir heute auf kurzen Wegen regional und klimaschonend vermarkten.

Die Kartoffeln werden mit einem kombinierten Schälvverfahren aus **Karborund- und Messerschäler** bearbeitet. Danach werden die Kartoffeln nur mit **Wasser** abgespült und in 500 g-Gebinden **vakuiert und vorgegart**. Konservierungsmittel werden nicht verwendet. Nur im Reibekuchenteig arbeiten wir mit Natriumsulfid, damit der Teig nicht sofort schwarz wird, wenn er mit Luft in Berührung kommt.

Wir freuen uns auf Euch!

Familie Albersmeier



Ina und Karl-Heinz Albersmeier GbR

Wir bieten frische, fertig zubereitete Kartoffelprodukte aus Jülich direkt vom Feld aus eigener Herstellung an





Unser Renner mit Apfelmus

Fertig gewürzter Kartoffelteil, knusprig, lecker, fertig mit 1–2 Eier pro Liter. Dazu „Omas“ selbstgemachtes Apfelmus mit frischen Äpfeln der Saison von Gut Hombroich. 800 ml Eimer oder für Familienfeste, Vereine, Kindergärten und Schulen 4,5 l oder 9 l Eimer (pro l = 9 Reibekuchen).

Unsere Pfannenfertigen

Bratkartoffeln und Kartoffelchen kurz mit leckerer Butter, Rosmarin, Lorbeerblättern oder Fenchel in der Pfanne schwenken, fertig ist der Hochgenuss. 500 g Beutel

Unser Pellkartoffelsalat

Eigene Kartoffeln, eigenes Rezept, selbstgemachte Mayonnaise, fertig ist der Kartoffelsalat vom Amtmannshof. Schnell ein Brühwürstchen dazu oder etwas vom Grill – Schon kann serviert werden. 500 g Schalen oder für Familienfeste, Vereine, Kindergärten und Schulen 5 kg oder 10 kg Eimer



Unsere Gesunden mit Schale

Für Menschen, die eine leckere, frische Mahlzeit in drei Minuten genießen möchten. Folienkartoffeln und Wedges einfach in die Mikrowelle (600 W) oder auf den Grill legen. Dazu einen Kräuterquark und eine Scheibe Lachs – fertig ist der Genuss in nur wenigen Minuten. Folienkartoffeln im 2er Pack, Wedges in 500 g

Unsere Hausgemachten

Vorgegarte Pommes (ohne Fett) in die Fritteuse geben und bei 170 Grad ca. 12 Minuten frittieren. Die Fritten schmecken durch das nur einmalige Frittieren kartoffeliger und bekömmlicher. Ihre Knusprigkeit verlieren sie dabei nicht. 1 kg Beutel

Unser Fitnesssalat

Quer durch den Garten mit Möhren, Paprika, Mais, Sellerie, Porree und Äpfeln lecker frisch. 500 g Schalen oder für Familienfeste, Vereine, Kindergärten und Schulen 5 kg oder 10 kg Eimer

