





Liebe Besucher des Markt der Erde, liebe Freunde es ehrlichen Geschmacks ©

Wir vom Slow Food Convivium Alpe Adria im Köstlichsten Eck Kärntens freuen uns ganz besonders, Euch in Parndorf am Markt der Erde zu begrüßen.

Ingeborg und Gudrun Daberer vom Gasthof Grünwald in St. Daniel servieren Ihnen ihre köstlichen Kärntner Nudeln. www.gruenwald.dellach.at

Vorbestellungen unter ertl@herwig-ertl.at, 06505540080

5 Stück gemischt tiefgefroren Landmais- und Kasnudeln € 6,--

Der Convivium Leiter und Edelgreißler Herwig Ertl, <u>www.herwig-ertl.at</u> präsentiert einige Köstlichkeiten der Slow Food Travel Region

Wir möchten auch zeigen, dass wir grenzenlos mit unseren Nachbarn zusammen arbeiten und freuen uns ganz besonders Euch vorzustellen:

Marco Gattesco von Azienda Agricola Lucia Mulatti welche den Radicchio "Rosa di Gorizia" (Slowfood Presidi) anbauen. Einige wenige frische Rosen wird es noch geben. Ansonsten bieten wir den Radicchio in Öl an der ein Genuss zu Prosciutto von der Gans von Mulatti ist.

Vorbestellungen unter ertl@herwig-ertl.at, 06505540080

1 Rose a € 3,50; ab 10 Stück werden diese in einem Karton sortiert mitgeliefert!

Als Winzer wird persönlich Devan Sancin aus Triest dabei sein, der uns mit seinem GLERA begeistern und verwöhnen wird. Natürlich hat er seine köstlichen Olivenöle mit dabei.



Slow Food Covivium Alpe Adria, Herwig Ertl, Kötschach 19, 9640 Kötschach-Mauthen Tel: 0043 6505540080, ertl@herwig-ertl.at