

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt-Elspe | Germany

Fon +49 (0) 2721 92 58 - 0

Fax +49 (0) 2721 92 58 - 49 Verkauf Inland | Export

+49 (0) 2721 92 58 - 48 Einkauf

+49 (0) 2721 92 58 - 47 Buchhaltung | Personal

Mail info@westmark.de

Web www.westmark.de


MADE IN GERMANY

Gesund durch's ganze Jahr!

Gesundheit geht uns alle an. Am besten unterstützen wir unseren Körper mit viel Bewegung und gesunder und ausgewogener Ernährung. Um (auch im Winter) stets eine abwechslungsreiche/große Auswahl an Obst und Gemüse genießen zu können, stellen wir Ihnen clevere Helfer rund um die Themen Einmachen und Fermentieren vor:

Einkochen

Einkochartikel sind bereits seit Jahren fester Bestandteil im Westmark-Sortiment. Die hochwertigen und langlebigen Produkte versprechen eine einfache Handhabung sowie gute Funktionalität und unterstützen Sie zuverlässig beim Einkochen unterschiedlicher Lebensmittel:

Einmachtrichter »Twix«, rot, PP

Art.-Nr.: 11552270

Material: PP

Eigenschaften: Made in Germany, spülmaschinengeeignet, 5 Jahre Garantie

Produktinformation: 2 Einmachtrichter - 3 Funktionen: beide Trichter einzeln oder zusammengesteckt nutzbar • ideal für flüssige, zähe und feste Lebensmittel • zum Be- und Umfüllen in Gläser, Flaschen oder Vorratsdosen

UVP: 6,49 €



Kirschentkerner »Kernex«

Art.-Nr.: 40002260

Material: Aluminium

Eigenschaften: Made in Germany, spülmaschinengeeignet, 5 Jahre Garantie

Produktinformation: • funktionaler Bestseller • robuster sternförmiger Entkernstößel • entkernt Kirschen auch mit Stiel (einfach mit dem Stiel nach unten einlegen)

UVP: 13,99 €



Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt-Elspe | Germany

Fon +49 (0) 2721 92 58 - 0

Fax +49 (0) 2721 92 58 - 49 Verkauf Inland | Export

+49 (0) 2721 92 58 - 48 Einkauf

+49 (0) 2721 92 58 - 47 Buchhaltung | Personal

Mail info@westmark.de

Web www.westmark.de


MADE IN GERMANY

Kirschen- und Pflaumentsteiner »Steinex-Combi«

Art.-Nr.: 40202260

Material: Aluminium, ABS, Edelstahl

Eigenschaften: Made in Germany, Handwäsche empfohlen, 5 Jahre Garantie

Produktinformation: • entsteint Kirschen und Pflaumen kuchen- und konservengerecht • auch für tiefgefrorene Früchte geeignet

UVP: 31,99 €



Glasheber, verchromt

Art.-Nr.: 10532270

Material: PE, ABS, Stahl

Eigenschaften: Handwäsche empfohlen, 5 Jahre Garantie

Produktinformation: • zum sicheren Entnehmen heißer Gläser aus dem Einkoch-Kessel • durch die praktische 4-Punkt-Technik für unterschiedliche Glasformen und -durchmesser geeignet

UVP: 9,99 €



Fermentieren



Haltbarmachen ist das Stichwort. Um das Beste aus seinem Gemüse rauszuholen – sprich, die Vitamine – hat Westmark das Sortiment um clevere Fermentier-Produkte ergänzt:

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt-Elspe | Germany

Fon +49 (0) 2721 92 58 - 0

Fax +49 (0) 2721 92 58 - 49 Verkauf Inland | Export

+49 (0) 2721 92 58 - 48 Einkauf

+49 (0) 2721 92 58 - 47 Buchhaltung | Personal

Mail info@westmark.de

Web www.westmark.de


MADE IN GERMANY

Fermentier-Stampfer

Art.-Nr.: 11912270

Material: Buchenholz

Eigenschaften: Handwäsche empfohlen, 5 Jahre Garantie

Produktinformation: • aus naturbelassenem Buchenholz • mit strukturiertem Kopf • ideal zum Stampfen, Einschichten und Verdichten von Fermentiergut

UVP: 8,99 €



4 Fermentiergewichte Ø 7 cm

Art.-Nr.: 40872260

Material: Glas

Eigenschaften: spülmaschinene geeignet, 5 Jahre Garantie, von Natur aus BPA-frei

Produktinformation: • im praktischen Set • aus massivem Glas •

Gewicht: je 207 g • hygienisch - leicht zu reinigen • mit gut zu fassendem Knauf für einfache Handhabung

UVP: 15,99 €



Fermentiergewichte (4tlg. Set) ebenfalls mit Ø 8 cm und je 231 g erhältlich

Drahtbügelglas, 5 l

Art.-Nr.: 66632270

Material: Glas, Stahl

Eigenschaften: Handwäsche empfohlen, 5 Jahre Garantie, von Natur aus BPA-frei

Produktinformation: • zum Fermentieren empfohlen • mit Gummiring

UVP: 16,99 €



Drahtbügelgläser von 500 ml bis 5000 ml erhältlich

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt-Elspe | Germany

Fon +49 (0) 2721 92 58 - 0

Fax +49 (0) 2721 92 58 - 49 Verkauf Inland | Export

+49 (0) 2721 92 58 - 48 Einkauf

+49 (0) 2721 92 58 - 47 Buchhaltung | Personal

Mail info@westmark.de

Web www.westmark.de


MADE IN GERMANY



Rezept



Eingemachte Birnen

Zutaten:
3 kg Birnen
1 Zitrone
150 g Zucker
1 Liter Wasser



Zubereitung:

1. Die Birnen schälen und mit dem Westmark Apfel- und Birnenteiler »Divisorex« teilen und entkernen.
2. Birnenstücke in Zitronenwasser legen.
3. Wasser und Zucker vermischen.
4. Die Zuckerlösung kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.
5. Die Birnenstücke kurz in den heißen, nicht mehr kochenden, Sud legen.
6. Birnen in die vorbereiteten Gläser schichten.
7. Die Gläser mit dem Zucker-Wasser-Sud aufgießen. Kleckerfrei mit dem Westmark Einmachtrichter »Twix«.
8. Die verschlossenen Gläser ca. 40 Min. bei 90 °C kochen.