

DORFZEITUNG

Ausgabe Nr. 167
Juli 2024

Publikationsorgan der Gemeinde, der Schulen, Steinen Tourismus und der Vereinigung der Steiner Vereine



LA BERENICE



LA BERENICE EINFACH, NATÜRLICH, FEIN



- › Beatrice Seeholzer-Felder und Bernadette Oet-Felder gründeten unser Unternehmen im Jahre 2002 in Steinen – aus den beiden Vornamen entstand unser Firmenname.
 - › Seit Ende 2023 führt der Sohn von Bernadette, Daniel Oet, das Familienunternehmen voller Elan in zweiter Generation weiter.
- › Aufgrund von traditionellen Rezepturen kreieren wir in unserer Manufaktur mit Freude die «La Berenice» Gourmet-Saucen, -Butter und -Suppen.
 - › 20 Teilzeitmitarbeiter, welche teilweise seit Beginn bei uns arbeiten, stellen unsere hochwertigen Naturprodukte mit Liebe zum Detail in Handarbeit her und geben ihr Bestes.
 - › Unsere Produkte beinhalten keine technologisch wirksamen Konservierungsmittel, keine Farbstoffe und keine zusätzlichen Geschmacksverstärker.
- › Wir beziehen unsere Rohstoffe aus der Region und aus der Schweiz. Beispielsweise kommt die Butter, die wir veredeln, von der Käserei Annen in Steinen.
 - › Im Gegensatz zu Industrieprodukten finden Sie in unseren frisch gekochten Suppen Gemüsestücke von bester Qualität und keinen pürierten Brei.
- › Gourmets finden unsere Produkte in ausgewählten Fachgeschäften in der Region, bei Comestibles oder bei Coop und Migros und natürlich im Hofstatt-Märcht Annen in Steinen.
 - › Viele unserer Produkte wurden national mit begehrten Preisen ausgezeichnet.
 - › Wir bleiben dran und geben unser Bestes, ihnen auch in Zukunft viele Gaumenfreuden zu bereiten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.laberenice.ch

Jahresthema 2024: Spezialitäten, in Steinen produziert

In Steinen entstehen viele, qualitativ hochstehende Produkte. Einige sind bekannt, einige eher weniger. Wir haben eine Auswahl getroffen und stellen Ihnen in jeder Ausgabe eine vor. Dabei haben wir uns auf Hintergrundwissen konzentriert. In der ersten Ausgabe starten wir mit Fisch, wozu es auch Gewürze braucht (2. Ausgabe). Danach ein gutes Stück Fleisch verfeinert mit **einer feinen Sauce**. Begleitet wird das ganze durch einen Wein und schliesslich abgeschlossen mit Käse (6. Ausgabe). Sie können sich also praktisch ein Menu vorstellen – einfach ohne die Rezepte dazu. Wir hoffen Sie erfahren einiges Neues und wünschen viel Vergnügen.

TERRA Mobile 360-13U

Intel Core i5-1235U Prozessor
Windows 11 Pro
Displaygröße 33.8 cm (13.3")
1920 x 1080 Display-Auflösung
Display-Typ IPS Touch-Display
16 GB Speicherkapazität
Intel® Iris® XE Graphics
512 GB Gesamtspeicherkapazität
Stift (Active) optional erhältlich

Stift optional erhältlich



ab
869.00.-
inkl. MWST.



hema computersysteme ag

breitenstrasse 31, 6422 steinen, + 41 (0)41 833 88 88