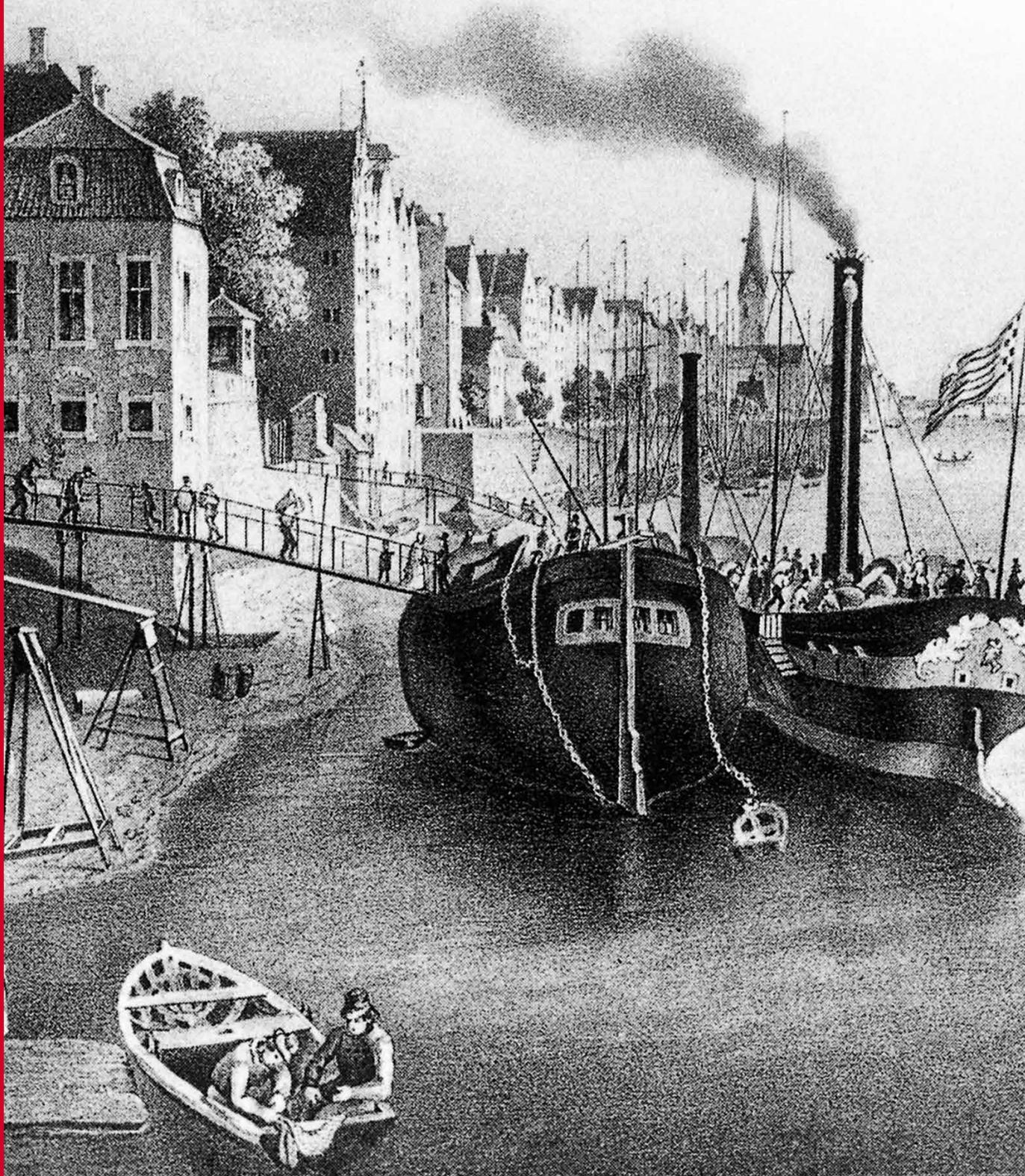


Delikatessen



DELIKATESSEN

2016 – 2017

Liebe Kunden,

ein altes Sprichwort sagt: „Man ist, was man isst“ und damit liegt dieses Sprichwort mehr denn je im Trend. Die allgemeine Wertschätzung für nachhaltig, handwerklich hergestellte Lebensmittel und gutes Essen ist eine große gesellschaftliche Strömung. Damit einher geht eine deutliche Bereitschaft, für eben diese Lebensmittel einen angemessenen Preis zu bezahlen. Somit ist es unsere Aufgabe als Ihr Handelspartner, genau diese Produkte und Marken ausfindig zu machen und zu präsentieren. Diesen Anspruch hat unser neuer Katalog mit seinen neuen und etablierten Sortimenten.

Gleichzeitig reicht es jedoch nicht aus, „nur“ ein gutes Sortiment zu führen. Die Konsumenten hinterfragen und recherchieren auf allen Kanälen zu eben diesen Produkten, um mehr über die Hintergründe, deren Anwendungsmöglichkeiten und auch die Lieferanten zu erfahren. All' dies kann unser gedruckter Katalog nur in begrenztem Maße leisten. Somit war es ein logischer Schritt „offline“ und „online“ an dieser Stelle optimal zu verbinden. Soll heißen, die **Bremer Feinkost Website** mit dem neuen **Händlershop** wird für Sie zunehmend zur Informationsquelle für detailliertere Einblicke, für noch mehr Hintergrundinformationen und für einen weiterführenden Service. Alles mit dem Ziel, gemeinsam mehr zu erreichen und Kunden optimal zu bedienen.

Seien Sie also gespannt und bleiben Sie uns gewogen. Wir sind für Sie in Bewegung und teilen das daraus erworbene Wissen gerne. www.bremer-feinkost.de ist Ihre Quelle für dieses Wissen.

Herzliche Grüße aus der Handels- und Hansestadt Bremen



Carl-Lambert Leisewitz
Geschäftsführender Gesellschafter



Philipp Klemeyer
Marketing- & Vertriebs-Manager



Annkatrin Reede
Marketing-Managerin

EINE FIRMA – EIN VERSPRECHEN:

BREMER FEINKOST

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE FÜR HOHE ANSPRÜCHE.



Bremer Feinkost

In Bremen, an der Schlotte gelegen, liegt das Herzstück und die Zentrale der Firma Bremer Feinkost. Von hier aus kümmern wir uns nach hanseatisch-kaufmännischer Tradition jeden Tag um die Wünsche unserer Kunden. Mit unserem stets aktuellen, fein zusammengestellten Delikatessen Sortiment bieten wir mit unserem Team ein höchstes Maß an Fachwissen zu Fragen unserer Kunden aus dem Handel.

Unser tatkräftiges Verkaufsteam aus Spezialisten und gut ausgebildeten Feinschmeckern unterstützt Sie bei der richtigen Auswahl unserer Produkte und der Zusammenstellung Ihrer Sortimente. Dazu zählt neben der Beratung am Telefon bezüglich unserer regelmäßig erscheinenden, saisonalen Angebote vor allem auch die Beratung vor Ort, sei es bei Verkaufsveranstaltungen direkt bei Ihnen oder auf unserem Messestand bei den zahlreichen Fachmessen, an denen wir teilnehmen. Somit können wir unsere Kunden bestens von unserem Standort aus betreuen, und gleichzeitig die Situation am Markt und an den Verkaufspunkten stets im Blick behalten, um jederzeit als kompetenter Partner zur Seite zu stehen.

Eine weitere Möglichkeit, unser Fachwissen an unsere Kunden im persönlichen Kontakt weiterzugeben bietet unsere Delikatessen Manufaktur auf Rittergut Valenbrook (siehe auch nächste Seite), wo regelmäßig Seminare und Workshops stattfinden. Den Höhepunkt stellen aber unsere Hausmessen in unvergleichlicher Atmosphäre dar, die alle zwei Jahre im Wechsel mit der Anuga auf dem Rittergut stattfinden.

Unser modernes, zertifiziertes Lebensmittellager sichert Ihnen zudem eine schnellstmögliche Auftragsverarbeitung und Zustellung durch unsere Logistikpartner. Unsere fleißigen Mitarbeiter sorgen für eine schnelle und fehlerfreie Kommissionierung Ihrer Aufträge. Unser hoher Verpackungsstandard sorgt zudem für eine bruchfreie Lieferung per Paket oder per Palette. In der Regel kann somit eine Zustellung der Ware innerhalb von 48 Stunden erreicht werden.

RITTERGUT VALENBROOK

DIE DELICATESSEN MANUFAKTUR



Rittergut Valenbrook

Die Hochburg unseres guten Geschmacks liegt mitten im norddeutschen Marschland zwischen Elbe und Weser, in der Nähe von Bad Bederkesa. Hier wird Genuss erzeugt, bewahrt und weiter gegeben. Seit einigen Jahren hat sich unsere Delicatessen Manufaktur „Rittergut Valenbrook“ als „Kompetenzzentrum für guten Geschmack“ im gehobenen Delikatesshandel und der Gastronomie einen Namen gemacht.

Seit 2014 zeichnen Falko Ulrich und Katja Mücke für die Manufaktur verantwortlich. Sie geben ihr Wissen an Kunden aus Handel, Gastronomie und Hotellerie weiter und unterstützen diese bei der Entwicklung eigener Produktkonzepte. So wurden in den letzten Jahren eine Vielzahl neuer Produkte der Spitzenklasse entwickelt und getestet. Aus hochwertigen, regionalen Zutaten entstehen hier in Handarbeit unsere bekannten, innovativen Produkte wie Rhabarber Essig, Birne-Berberitze Chutney oder Himbeer-Lavendelsirup. Produkte, die regionale und saisonale Zutaten nutzen, alte Rezepturen wertschätzen – und zugleich ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis schaffen. So wurden beispielsweise zwei unserer Produkte zum Kulinarischen Botschafter

Niedersachsens gewählt: Unser Rote Beete Senf mit Meerrettich aktuell in diesem Jahr 2016 und unser „Apfel Chili Chutney“ im Jahre 2013! Zugleich ist dieser Standort die optimale Basis für Wissens- und Kompetenzerweiterung für Sie als Kunden, aber auch unserer eigenen Mitarbeiter. So lernen wir alle gemeinsam von unseren Profis den richtigen Umgang und die optimale Verwendung der herrlichen Delikatessen aus unserem Sortiment. Die Kombination aus Theorie und Praxis wird in außergewöhnlichem Ambiente mit modernster Küchentechnik in Form von Schulungen und Seminaren vermittelt und weitergegeben. Die kulinarischen Experimente bringen regelmäßig spannende Entwicklungen und Neuheiten hervor und geben uns die Chance, immer die Nase im Wind und weit vorne zu haben.

Unsere Produkte sind ausgezeichnet:



PRODUKTÜBERSICHT

01. ÖLE

Frantoio Bianco	11–12
Olivar de Segura	12–13
Eléia	14
Melies	15–16
Ribes Oli	17–18
Pelasgaea	19–21
Nicolas Alziari	21
Frantoio di Molfetta	22–23
Cretalicious	24
Il Boschetto	25
Terre Francescane	26–28
Gradassi	28–29
Huilerie Vernoilaise	30–31

02. ESSIGE

Lapp & Fao	32–33
Rittergut Valenbrook	34–35
Acetaia Reale	36–37
Bellezini	38–40

03. TRÜFFEL

Urbani Tartufi	41–45
----------------	-------

04. FISCHKONSERVEN

Minerva	46–47
Agostino Recca	48
Conservas Ortiz	49

05. ANTIPASTI & OLIVEN

Le Bonta' del Casale	50–53
Olives Arnaud	54–55
Frantoio Bianco / Torrent	56
Pelasgaea	57

06. PESTO & CREMA

La Burnia	58–61
Ca' Messighi	62–63
Bellezini	64–65

07. SAUCEN, CHUTNEYS & MARINADEN

Bellezini	66–67
Agrigenus	68
Aunt Berta's	69
Rittergut Valenbrook	70–71
	88–89
Küchenhelfer	72–77
JR Suarez	78–79
La vache qui regarde passer les trains	80–81
Bremer Feinkost Contor	82
Guillaume et Lesgards	90–91

08. SENF & SENF-FRUCHTSAUCEN

Monsieur Moustache	83
Rittergut Valenbrook	84
Bremer Feinkost Contor	85

09. EDELFLEISCH KONSERVEN

Rittergut Valenbrook	86–87
----------------------	-------

10. PASTETEN & TERRINEN

Belesa	92
--------	----

11. PASTA

Bellezini	93–95
Granoro	96–97

12. REIS, RISOTTO & HÜLSENFRÜCHTE

Cascina Belvedere	98–99
Reishunger	100–109

PRODUKTÜBERSICHT

13. GEBÄCK (HERZHAFT & SÜSS)

Bellezini	110–112
Thomas J. Fudges	113
Küchenhelfer	114–115
Casa Vecchio Mulino	116–117
John & John	118–120
Pierre Biscuiterie	192–193
Kent & Fraser	194–195
Sapori del Lagonero	198–199
Amaretti Virginia	200–201

14. SALZ, KRÄUTER & GEWÜRZE

Olives Arnaud	121
Le Paludier de Guérande	122–123
Marisol	124–125
Il Boschetto	126
Küchenhelfer	127
Nordur	128–129
Bremer Feinkost Contor	130–131
La Chinata	132–133
Spice Market	134–139
Aroma One	140–142
Accoceberry's	143
Spicentice	144–147

15. KONFITÜRE, HONIG & SIRUP

Rittergut Valenbrook	148–151
Lapp & Fao	152–153
	158–159
Baytree	154–155
Les Petit fruits	156
Mille envie de Miel	156
Cretalicious	157
Melées	157
Meia duzia	160–163

16. CHOCOLADEN, TRINKSCHOKOLADEN & TRÜFFEL

Lapp & Fao	164–169
Bovetti	170–174
Antica Torrneria	175–177
Barú	178–181
Café-Tasse	182–183
Choc-o-lait	184–185
La Praline	186–187
Summerdown	188–189

17. KAREMELL, FUDGE & BONBONS

Mr. Stanleys	190–191
Pastiglie Leone	202–203
Bremer Feinkost Contor	204–205
Trentasette	206–207
Mighty Fine	208

18. MÜSLI- & ENERGIERIEGEL

Taste of nature	196–197
-----------------	---------

19. TEE

Tea forté	209–233
-----------	---------

SERVICE

VKF-Materialien: Displays	234–235
Serviceleistungen	236
Impressum	236
Allgemeine Geschäftsbedingungen	237

UNSER SERVICE FÜR SIE

UNSERE MANUFAKTUR AUF RITTERGUT VALENBROOK

Sollten Sie über unser Sortiment hinaus auf der Suche nach Produkten sein, welche Sie nicht bei uns finden, so lassen Sie es uns gerne wissen. Aufgrund unserer eigenen Delikatessen-Manufaktur auf dem Rittergut Valenbrook sowie unserem großen Lieferanten-Netzwerk sind wir in der Lage, auch auf individuelle Produktwünsche einzugehen (www.valenbrook.de).

KEIN MINDESTBESTELLWERT

Sie können aus unserem Sortiment nach Ihren Wünschen auswählen und sind nicht an einen Mindestbestellwert und Sortimente gebunden. Ab einem Nettowarenwert von 300 Euro liefern wir frei Haus im gesamten Bundesgebiet.

ohne VE
BINDUNG

OHNE VE-BINDUNG

Als besonderen Service sind Sie nicht an volle Verpackungseinheiten gebunden und können Mengen nach Ihren Wünschen zusammen stellen. Für Anbruchmengen berechnen wir eine Handlings-Pauschale von 30 Cent pro Stück für den zusätzlichen Kommissionieraufwand.

ZERTIFIZIERTES LEBENSMITTELLAGER / SCHNELLER VERSAND

Unser modernes, zertifiziertes Lebensmittellager sichert Ihnen eine schnellstmögliche Auftragsverarbeitung und Zustellung durch unsere Logistikpartner zu. In der Regel kann somit eine Zustellung der Ware innerhalb von 48 Stunden erreicht werden.

MUSTERRABATT

Sie möchten neue Sortimente ausprobieren? Gerne! Bestellen Sie einzelne Musterprodukte mit einem Rabatt von 20%.

EINKAUFSVÄRBÄNDE:

Wir sind Förderlieferant von Corpus Culinario, der Gemeinschaft führender Delikatessen-Kaufleute, und zudem an die EK Servicegroup angeschlossen. Profitieren Sie als Mitglied von verbesserten Konditionen.

EK servicegroup



LEGENDE

ZUR BESSEREN UND LEICHTEREN ORIENTIERUNG HABEN WIR EINIGE ARTIKEL IN DIESEM KATALOG BESONDERS GEKENNZEICHNET:

NEU

NEU

Diese Produkte haben wir für Sie neu in unser Sortiment aufgenommen, um Ihnen eine noch breitere Vielfalt an ausgesuchten Delikatessen anbieten zu können.

- NEUES -
Design

NEUES DESIGN

Die Produkte haben eine neue Verpackung oder tragen ein neues Etikett.

BIO.

BIO / ORGANISCH

Diese Produkte stammen aus ökologisch kontrolliertem Anbau. Wir als Großhändler sind für den Handel mit Bio-Produkten gemäß der EU-Ökoverordnung zertifiziert (DE-ÖKO-037).

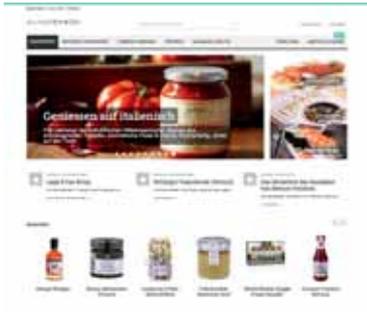
SAISONARTIKEL

SAISONARTIKEL

Für alle Verkaufshöhepunkte des Jahres bieten wir Ihnen ausgesuchte und innovative Produkte und Geschenkideen. Bitte beachten Sie, dass diese nur in limitierter Auflage und zu den entsprechenden Feiertagen verfügbar sind. Bestellen Sie Ihren Bedarf bitte rechtzeitig mit einer Vorlaufzeit von ca. 10 Wochen.

JETZT ONLINE!

Der Bremer Feinkost B2B-Shop für autorisierte Fachhändler ist online!



Ihre Vorteile:

- IMMER AKTUELLE ÜBERSICHT ALLER VERFÜGBAREN ARTIKEL UND PREISE
- 24/7: SCHNELL UND EINFACH JEDER ZEIT ONLINE BESTELLEN
- SCHNELLER ZUGRIFF AUF AKTUELLE AKTIONEN UND SONDERANGEBOTE
- ZUGRIFF AUF AUSFÜHRLICHE PRODUKTINFORMATIONEN UND -SPEZIFIKATIONEN
- REZEPTE ZU PRODUKTEN UND VIELES MEHR
- DIREKTER DOWNLOAD VON BILDDATEN
- E-MAILBENACHRICHTIGUNG, WENN AUSVERKAUFTE ARTIKEL WIEDER VERFÜGBAR SIND

Wenn Sie Interesse an Ihrem persönlichen Zugang zu unserem Händler-Shop haben, dann kontaktieren Sie uns gerne für die Freischaltung.

Online Bestellformular:

- SCHNELL UND UNKOMPLIZIERT EINE BESTELLUNG ÜBER DAS ONLINE BESTELLFORMULAR AUFGEBEN
- EINFACH ARTIKELNUMMER ODER DEN ARTIKELNAMEN EINGEBEN UND GEWÜNSCHTE MENGE AUSWÄHLEN
- DIREKTE ÜBERMITTLUNG DER BESTELLUNG AN UNS, OHNE WEITERE SCHRITTE UNTERNEHMEN ZU MÜSSEN



Oliven Öle

INFO

Hochwertiges Olivenöl ist kein Ernährungstrend, auch wenn der Konsum in den letzten Jahren weltweit angestiegen ist. Wissenschaftler beschäftigten sich bereits in den 50er Jahren mit der sogenannten „kretischen Diät“, die dem nativen Olivenöl extra einen positiven Effekt auf den menschlichen Körper nachsagt. Dies ist vor allem auf zwei Faktoren zurückzuführen: auf die einfach ungesättigten Fettsäuren und auf die hochwirksamen Mikrobestandteile des Olivenöls.

WERTVOLLE BESTANDTEILE

Olivenöl besteht zu großen Teilen aus einfach ungesättigten Fettsäuren. Der Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist dagegen gering (im Gegensatz z. B. zu Sonnenblumenöl). Die Mikrobestandteile des Öls machen einen Anteil von 1–2% aus, darunter finden sich essentielle Stoffe wie Vitamin E, Squalene oder Tocopherol. Schlüsselbestandteile sind die Polyphenole, die unter gesundheitlichen Aspekten immer wichtiger werden. Die Prozentzahl der freien Fettsäuren eines Öls ist ein Indikator für die Gesundheit und die Frische der verwendeten Oliven. Dieser Wert darf per Gesetz bei einem Extra Vergine Öl 0,8 nicht übersteigen. Je geringer der Säurewert, desto hochwertiger das Öl.

DIE POLYPHENOLE

Polyphenole lassen sich über den Geschmack wahrnehmen, sie verbreiten einen leicht bitteren oder scharfen Geschmack und erzeugen beim Schlucken ein leichtes Brennen oder Kratzen. Ein Olivenöl von hoher oder Premium-Qualität ist reich an Polyphenolen. Bei der gustatorischen Verkostung werden auch intensive, süß-aromatische Bouquets wahrgenommen, die z. B. an frisches Gras, grüne Äpfel, Artischocke oder Tomaten erinnern. Diese Merkmale zeugen von einem frischen Öl, das aus unbeschädigten und schädlingsfreien Oliven gewonnen wird, die nach der Ernte zügig zur Presse transportiert und weiter verarbeitet wurden.

MAHL- UND PRESSVERFAHREN

Gibt es also bestimmte Methoden, die bei der Gewinnung eines hochwertigen Olivenöls berücksichtigt werden müssen, damit ein Öl über all' diese Merkmale verfügt? Neben umfangreichen Details, die bei der Gewinnung eine wesentliche Rolle spielen, müssen beim Malaxieren besondere Wärmebedingungen geschaffen werden, bei denen die fruchtigen Enzyme die Zellwände aufweichen. Hierbei handelt es sich um die Phase, nachdem die Oliven gewaschen und zu einer Paste verarbeitet werden. Die Mischzeit (malaxieren) darf dabei nicht länger als 30 Minuten dauern bei einer maximalen Temperatur von 30 Grad. Das ist besonders wichtig, um das bestmögliche Aroma zu erreichen und dabei den Polyphenolgehalt so hoch wie möglich zu halten.

KLASSIFIKATIONEN

Je nach den analytischen Parametern, insbesondere je nach dem Säuregehalt, kann Olivenöl in verschiedene Typologien unterteilt werden.

Natives Olivenöl extra: „Olivenöl höchster Kategorie, welches direkt aus den Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen wird“. Natives Olivenöl, dessen freie Säure, in Ölsäure ausgedrückt, höchstens 0,8 Gramm pro 100 Gramm beträgt.

Natives Olivenöl: „Olivenöl, welches direkt aus den Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen wird.“ Natives Olivenöl, dessen freie Säure, in Ölsäure ausgedrückt, höchstens 2 Gramm pro 100 Gramm beträgt.

KURZ GESAGT:

Ein natives Olivenöl extra ist von hoher Qualität, wenn das Aroma in Geschmack und Geruch an frische Früchte erinnert und viele Polyphenole enthält, die sich durch einen leicht bitteren Geschmack und ein leichtes, kurzes Brennen im Rachenraum wahrnehmen lassen.

(Text u.a. nach einer Einschätzung von Vasilis Frantzolas – Experte in der sensorischen Beurteilung von Olivenöl und Mitglied einer internationalen Gruppe von Olivenölexperten, die die Qualität in der Premiumkategorie überwachen)



FRANTOIO BIANCO

Das Bild der typischen, ligurischen Küche bringt das eigentliche Wesen des Frantoio Bianco am besten zum Ausdruck. Inspiriert von einer unerschöpflichen Sammlung von Familienrezepten aus einfachen Zutaten und dem unverfälschtem Geschmack vergangener Tage, werden mit viel Leidenschaft und langjähriger Erfahrung schmackhafte, ligurische Produkte produziert. Dabei wird jeder Schritt von der Auswahl der besten Zutaten, der Verarbeitung bis hin zur Produktion regelmäßig kontrolliert. Die eigene Ölmühle stammt aus dem 19. Jahrhundert und die über zehn Hektar Olivenhaine werden mittlerweile in fünfter Generationen bestellt. Seit nun mehr als 25 Jahren werden in diesem Unternehmen einzigartige Produkte nach ligurischer Tradition hergestellt.

Dank der besonderen klimatischen Bedingungen zählen die Taggiasca Oliven und das daraus gewonne Öl zu den besten und qualitativ hochwertigsten Olivenöle der Welt. Zudem überzeugen sie durch geringe Schwankungen auf Geschmack und Farbe je nach Erntezeit.

INFO



REGION:
Ligurien, Italien
OLIVENSORTE:
Taggiasca
GESCHMACK:
mittel fruchtig
SÄUREGEHALT:
0,19 %



OLIVENÖL EXTRA VERGINE FRUTTORO

Dieses hochwertige Olivenöl wird aus der Ligurischen Taggiasca Olive ausschließlich mit mechanischen Verfahren in erster Kaltpressung gewonnen. Es zeichnet sich durch einen mild fruchtigen Geschmack aus. Verwenden Sie es für die Zubereitung von kräftigen Speisen und Fischgerichten. Verpackt in hochwertiger Silberfolie, die das Produkt vor Licht schützt.

Art.-Nr. 22 250 23 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 6,50 €



REGION:
Ligurien, Italien
OLIVENSORTE:
Taggiasca
FARBE:
grün mit goldenen Reflexionen
GESCHMACK:
mittel fruchtig
SÄUREGEHALT:
0,24 %



OLIVENÖL EXTRA VERGINE APRICUS

Dieses hochwertige Olivenöl wird aus der Ligurischen Taggiasca Olive ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Es ist in Geschmack und Geruch sehr mild, fast schon süßlich und von grün-goldener Farbe. Verwenden Sie es für helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte und zum Verfeinern von Salaten. Verpackt in hochwertiger goldfarbener Folie, die das Produkt vor Licht schützt.

Art.-Nr. 22 250 24 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 6,50 €



LIGURIEN, ITALIEN



REGION:
Ligurien, Italien
OLIVENSORTE:
Taggiasca
FARBE:
gelb mit goldenen Reflexionen
GESCHMACK:
mittel fruchtig
SÄUREGEHALT:
0,26%



BIO OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Ligurisches Öl aus Taggiasca Oliven gepresst, die zu 100% aus biologischem Anbau stammen. Ein Olivenöl von gold-gelber Farbe mit einem leicht fruchtigen Geschmack und einer leicht süßlichen Note.

Art.-Nr. 22 250 25 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 6,50 €

OLIVENÖL EXTRA VERGINE LEGGEROLIO

Dieses Olivenöl extra vergine hat eine dezente Süße und einen delikaten Geschmack. Das Öl überträgt seine organoleptischen Eigenschaften (Geschmack und Geruch) auf jedes Gericht und bereichert es somit ganz besonders. Säuregehalt: 0,27%.

Art.-Nr. 22 250 26 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 4,20 €



Olivar de Segura

AUS DER BESTEN REGION, DEM SEGURA NATURPARK,
EINEM EINZIGARTIGEN HOCHGEBIRGSHAIN

OLIVAR DE SEGURA

Olivar de Segura ist eine mehrfach international ausgezeichnete andalusische Kooperative, nordöstlich der spanischen Provinz Jaén. Mit einer durchschnittlichen Produktion von 20.000 t, haben sich 4.500 Bauern (14 Genossenschaften) in einem Hain von 30.000 ha zusammengeschlossen, um das beste Öl aus einer einzigartigen Hochgebirgslandschaft von über 900 Metern zu produzieren. Der Ursprung, der Naturpark von Segura, Cazorla und Las Villas, ist mit seinen 214.336 ha das größte Naturschutzgebiet Spaniens. Schon die Römer kultivierten hier extensiv Olivenbäume. Im Jahr 1983 wurden diese Berge von dem Programm „Der Mensch und die Biosphäre“ (MAB) der UNESCO zu einem Biosphären-Reservat erklärt. Später, im Jahr 1988, erklärte die Europäische Union den Naturpark als besonderes Schutzgebiet (SPA). Es ist nun Teil von Natura 2000. Olivar de Segura stellt ein natives Olivenöl Extra mit einer unbestreitbaren Qualität her, mit einem hohen Gehalt an natürlichen Antioxidantien, Vitamin E und Polyphenolen.

Die Kooperative Olivar de Segura hat bereits viele Qualitäts-Zertifikate erhalten, die sie als einer der wichtigsten Produzenten von Olivenöl in Spanien auszeichnen. Zusätzlich hat Olivar de Segura zahlreiche Anerkennungen für ihre Aktivität erhalten: u. a. den Preis für das „Beste spanische Lebensmittelunternehmen“ (2006) verliehen durch das Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei für sein Engagement im Bio Landbau, sowie den Preis Ecogourmet für das „Beste Unternehmen für Bio-Lebensmittel“ (2006) verliehen durch die 26. Internationale Messe des Club Gourmets für ihre Pionierrolle bei der Entwicklung eines Bio-Olivenhaines in Spanien.

INFO

ANDALUSIEN, SPANIEN



NATIVES OLIVENÖL EXTRA SEÑORÍO DE SEGURA

Ein natives Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Sierra de Segura“. Ein Öl mit Persönlichkeit und von grüner Farbe mit goldenen Reflexionen, sein Aroma ist frisch, erinnert an grüne Blätter mit einem Hauch von Apfel, Tomate und Feigenbaum. Sein Geschmack ist ausgewogen, leicht bitter und scharf.

Mit seiner Ursprungsbezeichnung Sierra de Segura ist es ein natives Olivenöl Extra, das mit den frischesten und ausgewähltesten Oliven der Olivar de Segura Olivenhaine der Sorte Picual im Naturpark Sierra de Segura, Cazorla und las Villas erzeugt wird. Seine einwandfreie Qualität, der hohe Gehalt an natürlichen Antioxidantien, Vitamin E und Polyphenolen, geben ihm eine große Stabilität und unübertroffene, gesundheitliche Eigenschaften. Sein frisches Aroma und sein fruchtiger Geschmack machen es zu einem besonderen Öl für die Verwendung in kalten Speisen, Saucen und zum Würzen von Fleisch und Fisch.

Art.-Nr. 22 250 65 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 3,50 €

Art.-Nr. 22 250 66 VE: 20*
Inhalt: 500 ml (Kanister) Preis: 5,60 €

Art.-Nr. 22 250 68 VE: 12
Inhalt: 500 ml Preis: 5,90 €



REGION:
Naturschutzpark Sierra de Segura,
Provinz Jaén, Spanien



OLIVENSORTE:
Picual aus den Bergen



FARBE:
grün mit gelben Reflexionen



GESCHMACK:
ausgewogen, angenehm bitter,
leichte Schärfe



DUFT:
Grüne Blätter, mit einem Hauch
Apfel, Tomate und Feige

NATIVES OLIVENÖL EXTRA OLIVAR DE SEGURA D.O.

Premium Olivenöl in hochwertiger Designflasche mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Sierra de Segura“, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen. Ein Öl mit einem frischen Aroma und einem fruchtigen Geschmack. Für kalte Speisen sehr zu empfehlen.

Art.-Nr. 22 250 67 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 5,90 €



**PREMIUMQUALITÄT
IN DESIGNFLASCHE**



* OHNE VE-BINDUNG




INFO

ELÉIA PREMIUM OLIVENÖL

Nach dem Studium und ersten Berufserfahrungen in Deutschland und England ist Alexandros Spiliadis zurück gekehrt in das kleine Dorf Lechaina auf dem Peloponnes, wo schon sein Großvater über 2.000 Olivenbäume besaß. Diese Bäume waren sein Startkapital für die Gründung des Unternehmens Eléia. Heute zählt die Olivenplantage mehr als 40.000 Olivenbäume und das Premium Olivenöl ist in den besten Fachgeschäften Londons, New Yorks und Bahraíns erhältlich. Das Besondere an diesem Olivenhain: Der Abstand zwischen den Bäumen ist so groß gewählt, dass die Wurzeln ausreichend Platz haben. Das mediterrane Klima, geprägt von lauen Seewinden in Kombination mit der sehr guten Qualität der Erde macht diesen Olivenhain so einzigartig. Die Ernte findet von Mitte Oktober bis Anfang November statt. Die Oliven werden noch am Tag der Ernte weiter verarbeitet und bei maximal 27 °C ausschließlich mit mechanischen Verfahren kaltgepresst.



PELOPONNES, GRIECHENLAND

ELÉIA PREMIUM OLIVENÖL EXTRA VERGINE

In diesem Premium Olivenöl aus Koroneiki Oliven lebt der Geschmack einer lebendigen, jahrhundertealten Geschichte, wie sie von den Alten des Dorfes erzählt wird, in dem es hergestellt wird. Das bei maximal 27 °C kaltgepresste Olivenöl aus Erstpressung überzeugt durch ein fruchtiges Aroma mit leichten Noten von Pfeffer und wilden Kräutern. Das Öl hat einen geringen Säuregehalt von (< 0,2%) und ist reich an Polyphenolen.



Art.-Nr.	22 250 45	VE:	6
Inhalt:	200 ml	Preis:	7,50 €

Art.-Nr.	22 250 46	VE:	6
Inhalt:	500 ml	Preis:	9,95 €



REGION:

Peloponnes, Griechenland



OLIVENSORTE:

Koroneiki



ERNTE:

Mitte Oktober bis Anfang November



FARBE:

gold-gelb



GESCHMACK:

mild



DUFT:

Noten von Pfeffer und Kräutern

SÄUREGEHALT:

< 0,2%

AUSZEICHNUNGEN:

Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2014 (Silber), London Great Taste Award 2014 (Silber), European Design Award (Gold).



REGION:
Peloponnes, Griechenland

OLIVENSORTE:
Koroneiki

ERNTE:
Mitte Oktober
bis Anfang November

GESCHMACK:
mild

SÄUREGEHALT:
< 0,6%

Melies



MELÍES OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Dieses Premium Olivenöl der Marke „Melies“ ist ein Joint Venture Produkt der 13 führenden Olivenproduzenten im Westen vom Peloponnes mit zusammen mehr als 200.000 Olivenbäumen der Sorte Koroneiki. Die kleine, widerstandsfähige Koroneiki-Olive ist typisch für die steilen Hänge der griechischen Halbinsel Peloponnes. Der Prozess der frühen Ernte, die Kaltextraktion und die sorgfältige Lagerung in Aluminium Edeltanktanks werden von allen Mitgliedern des „Melies“ Team eingehalten und die gesamte Produktion erfolgt in der ISO 22000 zertifizierten Ölmühle. Das Öl hat einen milden Geschmack, wenig Säure (< 0,6%) und einen hohen Gehalt an Polyphenolen und Tocopherolen. Ein Olivenöl für den täglichen Gebrauch.

Art.-Nr. 22 250 47 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 4,45 €

Art.-Nr. 22 250 48 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 6,25 €

Art.-Nr. 22 250 89 VE: 6
Inhalt: 250 ml (Kanister) Preis: 4,50 €



ÖLE



Ein dekoratives Set hochwertiger, kretischer Produkte. Ideal als Geschenkidee oder als kleines Probierset. Bestehend aus 250 ml Mélies Premium Olivenöl und 250 ml Balsamico Essig in formschönen Stapelflaschen. Hübsch verpackt im weißen Designkarton oder dekorativer Holzbox.

GESCHENK SET OLIVENÖL & BALSAMICO ESSIG, KARTON

Art.-Nr. 22 250 62 VE: 6
Inhalt: 2 x 250 ml Preis: 15,00 €

GESCHENK SET OLIVENÖL & BALSAMICO ESSIG, HOLZBOX

Art.-Nr. 22 250 61 VE: 6
Inhalt: 2 x 250 ml Preis: 16,50 €

Ein dekoratives Set hochwertiger, kretischer Produkte. Ideal als Geschenkidee oder als kleines Probiererset. Bestehend aus 250 ml Melies Premium Olivenöl, 250 ml Balsamico Essig in formschönen Stapelflaschen, 430 g grünen Oliven und 430 g dunkle Oliven. Hübsch verpackt im weißen Designkarton oder dekorativer Holzbox.

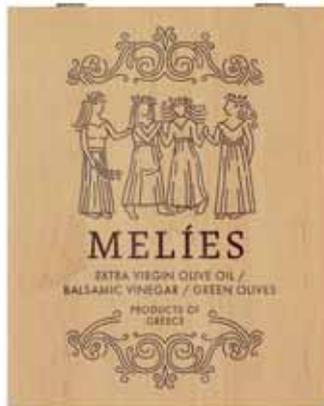
GOURMET
PRÄSENTE

Die dunklen Melies Oliven der Sorte Kalamata aus der südlichen Peloponnes Region sind sehr beliebt. Sie sind naturgereift mit angenehmem Biss und zeichnen sich durch einen fruchtigen, aber dennoch kräftigen Geschmack aus. Die Früchte dieser Sorte sind sehr gross und werden bis Ende Oktober geerntet. Nachdem ihnen die Bitterstoffe entzogen wurden ruhen sie mindestens 10 Monate in Fässern in einer Salzlake. Die grünen Oliven von der gleichen Sorte unterscheiden sich durch ein jüngeres Reifestadium und einen milderen Geschmack.

Melies

GESCHENK SET OLIVENÖL, BALSAMICO ESSIG & OLIVEN, HOLZBOX

Art.-Nr. 22 250 63 VE: 6
Inhalt: 2 x 250 ml, Preis: 27,50 €
2 x 430 g



GESCHENK SET OLIVENÖL, BALSAMICO ESSIG & OLIVEN, KARTON

Art.-Nr. 22 250 64 VE: 6
Inhalt: 2 x 250 ml, Preis: 26,00 €
2 x 430 g



Ribes-Oli



INFO

RIBES-OLI – OLIVENÖL AUS SPANIEN

Mit Firmensitz im spanischen Beniardá, in der Provinz Alicante, widmet sich RIBES OLI dem Olivenanbau. Während der Erntezeit von November bis März bezieht das Unternehmen zudem Oliven der Landwirte aus der näheren Umgebung. In der eigenen Ölmühle werden die Oliven dann gemahlen, der Olivensaft wird extrahiert und gelangt schließlich nach der Abfüllung in den Handel. Um der Nachfrage nach Bio-Olivenölen weiterhin gerecht zu werden wurde im Jahr 2000 die „El Mas de la Casa Blanca“ Finca erworben und als Warenzeichen registriert. Hier wird überwiegend die Olivensorte „Arbequina“ angebaut. RIBES-OLI ist als ökologischer Landwirtschaftsbetrieb zertifiziert.



REGION:
Provinz von Alicante, Spanien



OLIVENSORTE:
Arbequina und Alfafara



ERNTE:
Ende Oktober bis Anfang November



FARBE:
grün



GESCHMACK:
fruchtig, intensiv

SÄUREGEHALT:
< 0,8%

NATIVES OLIVENÖL EXTRA (Bio), EL MAS DE LA CASA BLANCA

Das kaltgepresste, native Bio-Olivenöl stammt von Bio Oliven der Finca El Mas de la Casa Blanca. Zur Herstellung werden die Sorten Arbequina und Alfafara verwendet, die in den nördlichen Bergen der Provinz von Alicante wachsen. Die Oliven werden im Zeitraum von Ende Oktober bis Anfang November geerntet. Das Olivenöl hat eine intensiv grüne Farbe mit einem fruchtigen und zugleich intensiven, aromatischen Geschmack. Ein erstklassiges Premium-Olivenöl.

Das Verpackungsdesign ist eine Hommage an das Mittelmeer, die Familiengeschichte der Finca und die Olivenhaine inmitten einer prächtigen Berglandschaft.

Art.-Nr. 22 250 56

VE: 6

Inhalt: 500 ml

Preis: 9,90 €

 **REGION:**
 Provinz von Alicante, Spanien
 **OLIVENSORTE:**
 Arbequina, Alfafara und Blanquette
 **FARBE:**
 grün
 **GESCHMACK:**
 kräftig, intensiv
SÄUREGEHALT:
 < 0,8%

 **REGION:**
 Provinz von Alicante, Spanien
 **OLIVENSORTE:**
 Arbequina, Alfafara, Villalonga und
 Blanquette
 **FARBE:**
 grün
 **GESCHMACK:**
 bitter, leicht scharf



NATIVES OLIVENÖL EXTRA (BIO), BENIQUEIS



Für dieses kaltgepresste, native Olivenöl extra aus biologischem Anbau werden Arbequina-, Alfafara- und Blanqueta-Oliven verwendet. Den Name Beniqueis erhält dieses Olivenöl durch den Namen der ersten, Bio-zertifizierten Haine, die das Unternehmen Mitte des 20. Jahrhunderts erwarb. Durch die natürliche Sedimentation behält das Öl sein Aroma, seinen Geschmack und seine Vitamine. Die Lage der Ölmühle, die sich direkt auf dem Gelände der Finca befindet, ermöglicht ein sofortiges Pressen nach der Ernte. Auf diese Weise werden die organoleptischen Eigenschaften der Oliven erhalten.

Auszeichnungen: Beniqueis wurde zum besten Bio-Olivenöl auf der BioFach Messe 2011 in Nürnberg gekürt, der führenden Messe für Bio-Lebensmittel.

Art.-Nr.	22 250 57	VE:	20
Inhalt:	250 ml	Preis:	4,20 €

Art.-Nr.	22 250 58	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	5,70 €

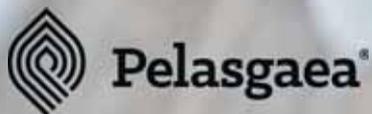
NATIVES OLIVENÖL EXTRA TRONCAL

Das klassische, kaltgepresste native Olivenöl extra Troncal stammt aus dem eigenen, konventionellen Olivenhain der Finca. Das Olivenöl wird aus den Olivensorten Arbequina, Alfafara, Villalonga und Blanqueta gewonnen und zeichnet sich durch bittere und leicht scharfe Noten aus.

Durch seine herausragenden, organoleptischen Eigenschaften bereichert es alle Gerichte der mediterranen Küche. Der Name Troncal leitet sich von dem Namen des Stamms des Olivenbaumes ab, der in der Regel kurz, dick und unregelmäßig gewachsen ist.

Art.-Nr.	22 250 59	VE:	20
Inhalt:	250 ml	Preis:	3,20 €

Art.-Nr.	22 250 60	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	4,90 €



Pelasgaea

INFO

PELASGAEA – GRIECHISCHE PREMIUMPRODUKTE

Das Unternehmen Pelasgaea vertreibt Produkte aus traditioneller, griechischer Landwirtschaft. Produkte, die mit Liebe, Leidenschaft und vor allem mit ursprünglichen, mediterranen Zutaten hergestellt werden. Dabei wird jede Produktionsphase genauestens überprüft, von der Ernte der Früchte bis hin zur Abfüllung. Nur auf diese Weise können bei dem Anthia nativem Olivenöl extra höchste Qualität und ideale Nährwerte garantiert werden.

Auf Kreta, dem Peloponnes und in anderen Orten Griechenlands wussten die Menschen um die Vorteile des Olivenöls. Sie begannen jede Mahlzeit damit, Olivenöl in ein Gefäß zu gießen, in das sie kleine Stücke Brot tunkten. Das war die Grundlage einer mediterranen Ernährung und eines ausgewogenen Lebensstils.



PELOPONNES, GRIECHENLAND



BIO.

Anthia

 REGION:
Messenien, Peloponnes
 OLIVENSORTE:
Koroneiki
 FARBE:
tiefgrün
 GESCHMACK:
fruchtig, mild
 SÄUREGEHALT:
≤ 0,35%



OLIVENÖL EXTRA VERGINE (BIO), KORONEIKO



Ein Olivenöl aus ökologisch zertifiziertem Anbau von Olivenbäumen der Sorte Koroneiki. Das Öl stammt von den Olivenhainen der Region Messenia, Peloponnes. Es hat einen fruchtig-samtigen Geschmack und eine tiefgrüne Farbe. Olivenöl aus Koroneiki Oliven zählt zu den besten Ölen weltweit.

Art.-Nr.	22 250 49	VE:	24
Inhalt:	250 ml	Preis:	4,60 €
Art.-Nr.	22 250 50	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	6,75 €

 REGION:
Kalamata, Peloponnes
 OLIVENSORTE:
Koroneiki
 FARBE:
tiefgrün
 GESCHMACK:
süßlich, fruchtig
 SÄUREGEHALT:
≤ 0,35%



OLIVENÖL EXTRA VERGINE D.P.O., KALAMATA



Natives Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Es wird in der Gegend rund um Kalamata produziert und aus Oliven der Sorte Koroneiki gewonnen. Ein Öl aus kalter Pressung mit einem Säuregehalt von bis zu 0,35% bei Pressung. Es zeichnet sich durch einen süß-fruchtigen Geschmack und eine tiefgrüne Farbe aus. Olivenöl aus Koroneiki Oliven zählt zu den besten Ölen weltweit.

Art.-Nr.	22 250 51	VE:	24
Inhalt:	250 ml	Preis:	3,90 €
Art.-Nr.	22 250 52	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	6,25 €

 REGION:
Argolida, Peloponnes
 OLIVENSORTE:
Manaki
 GESCHMACK:
mild, süßlich
 SÄUREGEHALT:
0,50%



OLIVENÖL EXTRA VERGINE, ARGOLIDA

Natives Olivenöl extra aus Oliven der Sorte Manaki gewonnen. Diese Sorte wächst fast ausschließlich in der Region Argolida, Peloponnes. Es handelt sich um ein Öl aus kalter Erstpressung mit einem Säuregehalt von 0,50% bei Pressung. Es ist geprägt von einem milden, leicht süßlichen Geschmack und einem vollmundigen Aroma.

Art.-Nr.	22 250 53	VE:	24
Inhalt:	250 ml	Preis:	3,20 €
Art.-Nr.	22 250 54	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	4,80 €



GESCHENKBOX NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Zwei hochwertige native Olivenöle extra in der 250 ml Flasche im exquisiten Geschenkkarton. Enthalten sind die Sorten „Anthia Olivenöl Manaki“, ein vollmundiges Olivenöl mit mild-süßlichem Geschmack aus Oliven der Sorte Manaki gewonnen und „Anthia Bio Olivenöl“ mit einem fruchtig-samtigen Geschmack und tiefgrüner Farbe, gewonnen aus der Olivensorte Koroneiki.

Art.-Nr. 22 250 55 VE: 4
Inhalt: 2 x 250 ml Preis: 14,90 €



NICOLAS ALZIARI

Nicolas Alziari ist nicht irgendeine Olivenölmarke. Das über 100 Jahre alte Unternehmen ist der einzige Olivenölproduzent, der sowohl eigene Olivenhaine und eine eigene Ölmühle besitzt und die Produkte in eigenen Geschäften in Frankreich vertreibt. So bleiben alle Verarbeitungsschritte von der Ernte, der Produktion bis hin zu einem erlesenen Premium-Öl in der eigenen Hand.

Der Großteil der Olivenhaine mit einigen tausend Olivenbäumen befindet sich unmittelbar vor den Toren Nizzas. Dort werden verschiedene Olivensorten angebaut. Am weitesten verbreitet ist die Nizza typische „Cailletier-Olive“. Die Arbeit in den Olivenhainen erfolgt ganzjährig und ausschließlich von Hand auf terrassenförmig angelegten Berghängen, den sogenannten Restanques. Seit Jahren hat sich das Unternehmen dem biologischen Landbau verschrieben und kultiviert Jahrhunderte alte Bäume.

Nach dem Tod von Nicolas Alziari im Jahre 1955 übernahm sein Sohn Ludovic das Unternehmen. Seitdem ist das Ansehen der Premium-Öle weiter gestiegen und die Produkte sind mittlerweile neben dem eigenen Delikatessengeschäft in renommierten Häusern auf der ganzen Welt erhältlich.



INFO



PROVENCE, FRANKREICH



OLIVENÖL EXTRA VERGINE FRUITEE DOUCE

Seit über 70 Jahren wird dieses native Olivenöl extra in Premiumqualität direkt aus Oliven mit mechanischen Verfahren durch Kaltextraktion gewonnen. Das Öl ist eine Cuvée aus reif geernteten, schwarzen Oliven der besten Anbaugelände Europas. Hergestellt wird es in der letzten produzierenden Ölmühle Nizzas. Der einzigartige, fruchtige Geschmack sowie das unvergleichlich milde Aroma verleiht Salaten und Rohkost wie auch warmen Gerichten (insbesondere gedämpftem Fisch) eine besondere Note. Die Farbe ist Goldgelb und der Geschmack zeigt satte Butternoten, Aromen von Champignons, Mango, Artischocke und frischen Haselnüssen.

Art.-Nr. 22 250 76 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 12,75 €

-  REGION: Provence, Frankreich
-  OLIVENSORTE: Cailletier
-  FARBE: golden
-  DUFF: feines Mandelaroma
-  GESCHMACK: feines Fruchtaroma
-  SÄUREGEHALT: < 0,3 %



OLIVENÖL EXTRA VERGINE FRUITEE INTENSE

Seit über 70 Jahren wird dieses native Olivenöl extra in Premiumqualität direkt aus Oliven mit mechanischen Verfahren durch Kaltextraktion gewonnen. Das Öl ist eine Cuvée aus unreifen, grünen Oliven, überwiegend der Sorte Cailletier, die bereits im November geerntet werden. Es ist ehrlich im Geschmack, sein frisches Aroma betört den Gaumen und entfaltet einen ganz besonderen Geschmack nach Oliven, bevor es im Abgang eine pfeffrige Note und einen herzhaften Charakter offenbart. Hergestellt wird es in der letzten produzierenden Ölmühle Nizzas. Hervorragend zu Salaten, Rohkost sowie zu Tomaten.

Art.-Nr. 22 250 77 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 12,75 €

-  REGION: Provence, Frankreich
-  OLIVENSORTE: Cailletier
-  FARBE: leichter Grünton
-  DUFF: frisches Gras
-  GESCHMACK: frisches Olivenaroma
-  SÄUREGEHALT: < 0,8 %

Frantoiani Di Molfetta

INFO

FRANTOIANI DI MOLFETTA – DAS GRÜNE GOLD APULIENS

Das Familienunternehmen Di Molfetta produziert seit über drei Generationen in Apulien mediterrane Olivenöle der Sorte Extra Vergine. Dabei werden traditionelle und moderne Verarbeitungsmethoden kombiniert und ein sehr hoher Qualitätsstandard durch die Kontrolle des gesamten Prozesses der Olivenölproduktion durch die Molfetta Ölmühle vom Anbau, über das Ernten der Oliven von Hand, hin zum Pressen und Abfüllen, garantiert.



APULIEN, ITALIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P.

Dieses Olivenöl extra vergine mit geschützter Ursprungsbezeichnung stammt aus dem Gebiet Terra di Bari, aus der Region rund um das Castel del Monte nördlich von Bari in Apulien. Es wird zu 80% aus Coratina Oliven und zu 20% aus Ogliarola Oliven gewonnen. Im Geschmack ist es fast schon zurückhaltend mild bis mittelfruchtig mit einer leichten Schärfe und Noten von Tomate und Artischocke. Dieses Öl ist vielseitig einzusetzen, für Salate, Gemüse und auch Grillfleisch.

Art.-Nr. 22 250 34 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 8,50 €


REGION:

Terra di Bari, Apulien, Italien


OLIVENSORTE:

Coratina (80%), Ogliarola (20%)


ERNTE:

November bis Dezember


FARBE:

gold-gelb


GESCHMACK:

mittelfruchtig, leichte Schärfe mit Noten von Tomate und Artischocke


DUFT:

fruchtig mit Noten von Wildkräutern



	REGION: Apulien, Italien
	OLIVENSORTE: Coratina
	ERNTE: Ende November bis Dezember
	FARBE: golden mit gelben Reflexionen
	GESCHMACK: leicht bitter, würzig
	DUFT: intensiv mit Noten von Tomaten

	REGION: Apulien, Italien
	OLIVENSORTE: Coratina, Ogliarola
	ERNTE: Ende Oktober bis November
	FARBE: golden mit gelben Reflexionen
	GESCHMACK: mild, fruchtig mit Noten von Tomate
	DUFT: mild, leicht süß

	REGION: Apulien, Italien
	OLIVENSORTE: Coratina
	ERNTE: November bis Januar
	FARBE: grün mit gelben Reflexionen
	GESCHMACK: intensiv, fruchtig mit Noten von Artischocke
	DUFT: intensiv mit Kräuternoten

OLIVENÖL EXTRA VERGINE (BIO)

Für dieses kaltgepresste Olivenöl extra vergine aus biologischem Anbau werden Coratina Oliven verwendet, die von Natur aus reich an Polyphenolen sind. Der Geruch ist intensiv nach Oliven mit leichten Noten von grünen Tomaten. Der Geschmack ist leicht bitter und angenehm pikant. Seine Farbe ist goldgelb. Das Öl ist vielseitig in der gehobenen Genießerküche einzusetzen.

Art.-Nr.	22 250 35	VE:	6
Inhalt:	500 ml	Preis:	8,75 €

OLIVENÖL EXTRA VERGINE (FRUTTATO DELICATO) MITTEL-FRUCHTIGES OLIVENÖL

Dieses mild-fruchtige Olivenöl extra vergine wird aus Oliven der Sorten Coratina und Ogliarola kaltgepresst. Im Geschmack ist es mild mit Noten von Tomate. Seine Farbe ist golden mit gelben Reflexionen. Das Öl ist vielseitig einzusetzen – ideal für Fischgerichte, Salate und unterstreicht das Aroma warmer Speisen kurz vor dem Servieren.

Art.-Nr.	22 250 70	VE:	12
Inhalt:	250 ml (Kanister)	Preis:	4,45 €

Art.-Nr.	22 250 36	VE:	6
Inhalt:	250 ml	Preis:	4,90 €

Art.-Nr.	22 250 37	VE:	6
Inhalt:	500 ml	Preis:	6,90 €

OLIVENÖL EXTRA VERGINE (FRUTTATO INTENSO) INTENSIV-FRUCHTIGES OLIVENÖL

Dieses intensiv-fruchtige Olivenöl extra vergine wird aus Oliven der Sorte Coratina kaltgepresst. Der Geschmack ist intensiv, fruchtig mit Noten von Artischocke. Seine Farbe ist grün mit gelben Reflexionen. Dieses ausdrucksstarke Öl ist vielseitig einzusetzen – ideal für die Zubereitung von Dressings, für Bruschetta, rotes Fleisch und Gemüse.

Art.-Nr.	22 250 71	VE:	12
Inhalt:	250 ml (Kanister)	Preis:	4,45 €

Art.-Nr.	22 250 38	VE:	6
Inhalt:	250 ml	Preis:	4,90 €

Art.-Nr.	22 250 39	VE:	6
Inhalt:	500 ml	Preis:	6,90 €

CRETALICIOUS

HISTORY IN PROGRESS

CRETALICIOUS

INFO

Cretalicious ist ein junges und dynamisches Unternehmen, das sich auf kretische Lebensmittel spezialisiert hat. Seinen Sitz hat das Unternehmen in Astraki, einem malerischen Dorf etwa 23 km südlich von der Stadt Heraclion, zwischen den reichen und üppigen Olivenhainen und Weinbergen im Herzen des landwirtschaftlichen Lebens der Insel gelegen. Seit Jahrzehnten besuchen mehrere Millionen von Touristen jedes Jahr die Insel, mit dem Wunsch, all' die mediterranen Köstlichkeiten auch später zu Hause genießen und dabei in Erinnerung schweben zu können. Diese Lücke möchte das junge Unternehmen mit seinen kretischen Spezialitäten schließen und bietet ein breites Portfolio einzigartiger und innovativer Produkte im frischen Design an. Trotz der noch jungen Geschichte erhielt das Unternehmen bereits mehrere internationale Auszeichnungen für die Qualität und den einzigartigen Geschmack seiner Produkte.



REGION:
Argolida, Peloponnes

OLIVENSORTE:
Koroneiki

ERNTE:
frühe Ernte

FARBE:
grün

GESCHMACK:
mild

SÄUREGEHALT:
≤ 0,3

AUSZEICHNUNGEN:
Grand Mention Award 2007,
Superior Taste Award 2009



OLIVENÖL EXTRA VERGINE D.O.P.

Ein authentisches, kretisches Premium Olivenöl von kräftig grüner Farbe mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Es ist mild im Geschmack mit leichter Mandelnote und wird ausschließlich aus Koroneiki Oliven gewonnen, die nach traditionellen Methoden angebaut werden. Ein außergewöhnliches, kaltgepresstes Olivenöl mit geringem Säuregehalt, reich an Antioxidantien und Polyphenolen. Es ist eines der wenigen Olivenöle, dessen Erntejahr auf dem Etikett deklariert wird.

Art.-Nr. 22 250 40 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 3,30 €

Art.-Nr. 22 250 41 VE: 12
Inhalt: 500 ml Preis: 4,90 €

OLIVENÖL EXTRA VERGINE MIT OREGANO AUS KRETA

Olivenöl mit niedrigem Säuregehalt, aus 100% Koroneiki Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und kaltgepresst. Ein hochwertiges, mit Oregano aromatisiertes Olivenöl mit feinem Aroma für die mediterrane Küche und zum Würzen.

Art.-Nr. 22 250 42 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 3,60 €

OLIVENÖL EXTRA VERGINE MIT ROSMARIN AUS KRETA

Olivenöl mit niedrigem Säuregehalt, aus 100% Koroneiki Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und kaltgepresst. Ein hochwertiges, mit Rosmarin aromatisiertes Olivenöl mit feinem Aroma für die mediterrane Küche und zum Würzen.

Art.-Nr. 22 250 43 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 3,60 €

OLIVENÖL EXTRA VERGINE MIT KNOBLAUCH AUS KRETA

Olivenöl mit niedrigem Säuregehalt, aus 100% Koroneiki Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und kaltgepresst. Ein hochwertiges, mit Knoblauch aromatisiertes Olivenöl mit feinem Aroma für die mediterrane Küche und zum Würzen.

Art.-Nr. 22 250 44 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 3,60 €

il Boschetto®

Maremma Toscana -Italy

FÜR EINEN GUTEN SALAT VERWENDET MAN SALZ WIE EIN WEISER, ESSIG WIE EIN GEIZHALS, OLIVENÖL WIE EIN SELBSTLOSER, MISCHT IHN WIE EIN NÄRRISCHER GAUKLER UND ISST IHN WIE EIN AUSGEHUNGERTER.

All' diese Charaktereigenschaften aus einem alten, italienischen Sprichwort finden sich auch in der Marke „Il Boschetto“. Das Unternehmen, geführt von Stefano Boschi, ist in dessen Heimatstadt Castiglione della Pescaia ansässig. Eine entzückende mittelalterliche Stadt am Tyrrhenischen Meer, welches bekannt ist für die natürliche Schönheit der Küste und das kristallklare Wasser. Inmitten dieser Urlaubsregion hat er sein Unternehmen gegründet, um nach

höchster Kunst Olivenöle, Essige sowie Salze mit Kräutern und Gewürzen zu mischen. Das Unternehmen verfügt über eigene Olivenhaine mit Frantoio-, Leccino-, Moraiola- und Pendolino-Bäumen, aus denen das Öl kaltgepresst wird. Die eigenen traditionellen und modernen Ölmöhlen wurden sowohl für die Qualität der Erzeugnisse als auch für die hohen Produktionsstandards mehrfach ausgezeichnet.



Ausgezeichnet mit dem „Diploma di Gran Menzione 2011“ von der international school of oil masters



NATIVES OLIVENÖL EXTRA I.G.P.

Natives Olivenöl extra höchster Qualität aus der Toskana. Die IGP-Auszeichnung garantiert die geographische Herkunft aus der Toskana, von der Ernte bis zur Abfüllung. Jede Flasche dieses Öls trägt ein Siegel mit der Seriennummer. Der Säuregehalt ist sehr gering, 0,2–0,3%. Das Aroma ist fruchtig, typisch bitter und hat leicht scharfe Noten mit dem Geschmack nach frischem Gras und Wiesenkräutern. Ideal für Bruschetta, frische Salate, Fleisch, Cruditè und Suppen.

Anbaugebiet: Toskana **Sorten:** Frantoio, Leccino, Moraiolo **Ernte:** von Hand gepflückt

Erntezeit: Oktober–November **Dichte:** mittel

Farbe: intensiv, goldene Farbe mit klaren grünen Reflektionen.

Art.-Nr.	82 100 35	VE:	12
Inhalt:	250 ml	Preis:	8,50 €

INFUSIONEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN AUF BASIS VON NATIVEM OLIVENÖL EXTRA. FEIN DUFTENDE ÖLE IN EINER ELEGANTEN GESCHENKVERPACKUNG

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT BASILIKUM

Natives Olivenöl extra mit Basilikum. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Genießküche. Basilikum ist zudem eine unabdingbare Zutat des italienischen Pesto. Ideales Würzöl für geschmackvolle Tomate-Mozzarella-Gerichte, Lasagne, helles Fleisch, Salate und Reisgerichte.

Art.-Nr.	82 100 31	VE:	12
Inhalt:	200 ml	Preis:	9,90 €

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT KNOBLAUCH

Natives Olivenöl mit Knoblauch. Verleiht allen Gerichten einen aromatischen Knoblauchgeschmack. Für Fleisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Risotto und Saucen. Ausprobieren und experimentieren!

Art.-Nr.	82 100 32	VE:	12
Inhalt:	200 ml	Preis:	9,90 €



NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT CHILI

Natives Olivenöl mit Chili. Mit dem angenehm pikanten, intensiven Aroma des Chili ist dieses Öl vielseitig einsetzbar. Man sagt, es regt den Appetit an und hat eine aphrodisierende Wirkung. Chili ist ideal für die Zubereitung aller Fleisch- und Gemüsegerichte sowie für Pasta und Antipasti.

Art.-Nr.	82 100 33	VE:	12
Inhalt:	200 ml	Preis:	9,90 €



NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT LIMONE

Natives Olivenöl mit Limone. Besonders zu mediterranen Fischgerichten zu empfehlen sowie für Saucen, Gemüsefüllungen, Marinaden, Salate, Pasta und für Gebäck.

Art.-Nr.	82 100 34	VE:	12
Inhalt:	200 ml	Preis:	9,90 €



Terre
Francescane

NEU

INFO

TERRE FRANCESCANE

Andrea Gradassi gehört zu einem Konsortium an Olivenöl Bauern im „grünen Herzen“ von Italien. Hier in Umbrien prägen Olivenhaine die Landschaft. Nach alter Familientradition werden dort seit 1639 Olivenhaine bewirtschaftet, die an steilen, nach Süden ausgerichteten Hängen terrassenförmig angelegt sind.

Das Öl wird in der eigenen und zugleich ältesten Ölmühle Umbriens überwiegend aus Monocultivar der Olivensorte Moraiolo gewonnen. Diese Sorte zeichnet sich durch ein vollmundiges Aroma und einen intensiven Geschmack aus und ist reich an Antioxidantien. Diese kaltgepressten Premium Öle von Andrea Gradassi werden zu 100% aus italienischen Oliven hergestellt und finden in vielen Sternerestaurants Verwendung. Das Unternehmen ist vor allem für sein D.O.P. Olivenöl aus Umbrien bekannt.



UMBRIEN, ITALIEN



SORTENREINE OLIVENÖLE AUS NUR EINER OLIVENSORTE

francescane



RECIPROCO
award
2016



RECIPROCO
award
2016



-  REGION:
Umbrien, Italien
-  OLIVENSORTE:
Moraiolo
-  ERNTE:
von Hand, Mitte Oktober
-  FARBE:
smaragdgrün mit goldenen Reflexionen
-  GESCHMACK:
leicht fruchtig
-  DUFT:
grasig mit Artischockennoten

-  REGION:
Umbrien, Italien
-  OLIVENSORTE:
Frantoio
-  ERNTE:
von Hand, Mitte Oktober
-  FARBE:
grün
-  GESCHMACK:
mittelfruchtig mit leichter Pfefferschärfe
-  DUFT:
Anklang von Artischocke und frischem Gras

-  REGION:
Umbrien, Italien
-  OLIVENSORTE:
Leccino
-  ERNTE:
von Hand, Mitte Oktober
-  FARBE:
golden mit blass-grünen Nuancen
-  GESCHMACK:
leichte Bitternoten mit einer angenehmen Schärfe

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MORAIOLO

Reinsortiges natives Olivenöl extra aus früh geernteten Moraiolo Oliven. Das Öl überzeugt durch einen hohen Anteil an Polyphenolen und Vitamin E und wird sofort nach Extraktion gefiltert. Ein Olivenöl mit frischen, fruchtigen Noten dank der früh geernteten Moraiolo Oliven und einer leichten Schärfe im Abgang. Das Öl ist besonders zu empfehlen zu gegrilltem Fleisch, Gemüse, zu Suppen, Salaten mit Rucola und Radicchio und zu Bruschetta.

Art.-Nr. 22 250 78 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 11,50 €

NATIVES OLIVENÖL EXTRA FRANTOIO

Reinsortiges natives Olivenöl extra aus früh geernteten Oliven der Sorte Frantoio. Das Öl überzeugt durch einen hohen Anteil an Polyphenolen und Vitamin E und wird sofort nach Extraktion gefiltert. Ein ausgewogenes Olivenöl mit Noten von Artischocken und frischem Gras und einem leicht scharfem Abgang. Dieses Öl ist wunderbar zu verwenden als Dressing für Salate, gegrilltes Gemüse, Fischcarpaccio, Pastagerichte und für Bruschetta.

Art.-Nr. 22 250 79 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 10,50 €

NATIVES OLIVENÖL EXTRA LECCINO

Reinsortiges natives Olivenöl extra aus früh geernteten Leccino Oliven. Das Öl überzeugt durch einen hohen Anteil an Polyphenolen und Vitamin E und wird sofort nach Extraktion gefiltert. Eine elegante Beigabe zu allen Gerichten. Ganz besonders harmonisiert es mit hellem Fleisch, Fisch, Risotto, Suppen und als Dressing zu Salaten.

Art.-Nr. 22 250 80 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 10,50 €

OLIVENÖL AUS ITALIEN IN BESTER QUALITÄT

REGION:
Umbrien, Italien

OLIVENSORTE:
Moraiole (mind. 60%), Frantoio, Leccino

ERNTE:
von Hand

FARBE:
grün mit goldenen Reflexionen

GESCHMACK:
leicht bitter

DUFT:
intensiv fruchtig nach frisch gepressten Oliven

REGION:
Umbrien, Italien

OLIVENSORTE:
Carboncella, Leccino, Frantoio

ERNTE:
von Hand, Mitte Oktober

FARBE:
grün mit goldenen Reflexionen

GESCHMACK:
delikat, leicht süßlich

DUFT:
Noten reifer Früchte

REGION:
Umbrien, Italien

OLIVENSORTE:
Moraiole, Frantoio, Leccino

FARBE:
brilliant-grün mit goldenen Reflexionen

GESCHMACK:
angenehm bitter mit süßlichen Noten

DUFT:
leicht nach Artischocke



NATIVES OLIVENÖL EXTRA ROSSA D.O.P

Natives Olivenöl extra mit geschützter Herkunftsbezeichnung, gewonnen aus Oliven der Sorten Moraiole, Frantoio und Leccino. Ein Öl von grüner Farbe mit goldenen Reflexionen. Im Geschmack leicht bitter mit einem intensiv-fruchtigen Duft nach frisch gepressten Oliven aus früher Ernte. Ein ideales Öl für rohes Gemüse, Bruschetta, Hülsenfrüchte und Suppen, zu gegrilltem Fleisch und Wildgerichten.

Art.-Nr. 22 250 81 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 11,50 €

Art.-Nr. 22 250 82 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 6,50 €

NATIVES OLIVENÖL EXTRA NOBILIS

Natives Olivenöl extra, das in vielen Sternereaurants des Guide Michelins Verwendung findet. Es ist sehr delikat im Geschmack, leicht süßlich mit Noten von reifen Früchten. Seine Farbe ist grün mit goldenen Reflexionen. Perfekt für Gemüse, Fleisch oder einfach pur auf geröstetem Weißbrot genossen.

Art.-Nr. 22 250 83 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 6,65 €

Art.-Nr. 22 250 84 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 3,95 €

NATIVES OLIVENÖL EXTRA CENTENARIA

Natives Olivenöl extra von brilliant-grüner Farbe mit goldenen Reflexionen. Das Aroma ist angenehm bitter mit einem milden, fast schon süßlichen Nachgang. Es erinnert mit seinem Duft an Artischocken. Ein ideales Öl für Salate, Bruschetta, gegrilltes Fleisch und zu Gemüse.

Art.-Nr. 22 250 87 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 9,90 €

Art.-Nr. 22 250 88 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 5,85 €

Tradassì



-  REGION:
Umbrien, Italien
-  OLIVENSORTE:
Moraiole, Frantoio, Leccino
-  FARBE:
smaragdgrün
-  GESCHMACK:
angenehm bitter
-  DUFT:
intensiv-fruchtig

-  REGION:
Umbrien, Italien
-  OLIVENSORTE:
Moraiole, Frantoio, Leccino
-  FARBE:
brilliant-grün
-  GESCHMACK:
angenehm bitter
-  DUFT:
intensiv fruchtig nach frisch
gepressten Oliven



NATIVES OLIVENÖL EXTRA LO STORICO D.O.P.

Dieses native Olivenöl extra mit geschützter Herkunftsbezeichnung ist aus verschiedenen Oliven der Sorten Moraiole, Frantoio und Leccino gewonnen und von smaragdgrüner Farbe mit goldenen Reflexionen.

Es überzeugt durch einen würzigen, leicht bitteren Nachgeschmack und ein intensiv-fruchtiges Aroma. Ein ideales Öl für gegrilltes Fleisch, Antipasti, Geflügel, Bruschetta, Linsengerichte, Suppen und zum Anmachen von Salaten.

Art.-Nr. 22 250 85 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 6,95 €

NATIVES OLIVENÖL EXTRA FIORE D'AUTUNNO

Dieses native Olivenöl extra verdankt seinen Namen „Fiore d'Autunno“ der frühen Herbsterte aus der es gewonnen wird. Ein ungefiltertes Olivenöl, das sich durch seinen einzigartigen, frischen Geschmack auszeichnet. Am Flaschenboden können sich leichte Ablagerungen bilden. Ein ideales Öl für die Zubereitung von Salatdressings, zu gebratenem Fleisch, Rohkost, Bruschetta und Linsengerichten. Oder genießen Sie den einzigartigen Geschmack einfach pur auf geröstetem Weißbrot mit einem Hauch Meersalz.

Art.-Nr. 22 250 86 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 12,25 €

HUILERIE Vernoilaise

Das französische Unternehmen Huilerie Vernoilaise mit Sitz in Vernoil-le-Fourrier in der Region Pays de la Loire wurde 1946 gegründet und hat sich seit jeher auf die Produktion klassischer Öle, Essige und Senfe spezialisiert. 2009 reichte das Unternehmen erstmals sein Walnussöl beim Concours Général Agricole in Paris ein, welche die besten Produkte der französischen Landwirtschaft prämiert. Seitdem erhielt das Öl bereits 6 Medaillen (3 x Gold, 1 x Silber, 2 x Bronze) und wurde zudem drei Mal mit dem Excellence Award in den Jahren 2012, 2013 und 2014 für die ausgezeichnete Qualität der Produkte ausgezeichnet.

Die kugelige Steinfrucht der Walnuss wächst in braunen Schalen heran, die trotz ihrer Härte leicht zu knacken sind. Die Kerne für diese Öle werden getrocknet und anschließend aus der Schale gebrochen. Die reinen Walnuss- und Haselnuss Öle werden ausschließlich aus Nüssen der Region aus dem Val de Loire hergestellt. Das Know-How des Unternehmens basiert auf althergebrachten Methoden, es werden noch vertikale Pressen verwendet, in denen die geschälten Kerne zerkleinert und langsam gepresst werden, bis das Öl austritt. Ein Sortiment hochwertigster Kernöle und Essige für die Genießerküche.

INFO

PAYS DE LA LOIRE, FRANKREICH

**HUILE DE NOISETTE
NATIVES HASELNUS-ÖL**

Kaltgepresstes Haselnuss-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Die Loire Region ist bekannt für dieses äußerst delikate Haselnuss-Öl mit dem angenehm nussigen Geschmack. Es passt sehr gut zu verschiedensten Salaten, zu hellem Fleisch und ist auch zum Backen und für Süßspeisen gut zu verwenden.

Art.-Nr.	22 250 28	VE:	6
Inhalt:	250 ml	Preis:	7,95 €

**HUILE DE NOIX
NATIVES WALNUS-ÖL**

Kaltgepresstes Walnuss-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Die Loire Region ist bekannt für dieses äußerst delikate Walnuss-Öl mit dem intensiven Geschmack knackfrischer Nüsse. Hervorragend zu Endivie, Rauke, Feldsalat und zu Käse. Probieren Sie es auch zu Desserts mit Äpfel und Birnen. Fast schon ein Klassiker in Kombination mit Himbeeren und dunklem Weinessig.

Art.-Nr.	22 250 27	VE:	6
Inhalt:	250 ml	Preis:	5,95 €





HUILE DE AMANDE NATIVES MANDEL-ÖL

Kaltgepresstes Mandel-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Die Schalenfrucht enthält sehr geschmackvolle Kerne. Das Öl betört durch seinen leicht süßlichen Marzipanduft und schmeckt hervorragend zu gebratenem Fisch, zarten Blattsalaten und vielerlei Süßspeisen. Verfeinern Sie Mayonnaise mit diesem Öl und reichen es zu Meeresfrüchten.

Art.-Nr. 22 250 29 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 11,90 €

HUILE DE PÈPINS DE COURGE NATIVES KÜRBISKERN-ÖL

Kaltgepresstes Kürbiskern-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Es besticht durch seine intensive grüne Farbe mit roten Reflexionen. Ein tolles Öl für die unterschiedlichsten Salate. Verwenden Sie es vor dem Servieren und geben einen Schuss über gegartes Gemüse oder in eine Cremesuppe. Ein paar Tröpfchen dieses Öls verfeinern auch jedes Vanilleeis.

Art.-Nr. 22 250 30 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 8,50 €

HUILE DE SÉSAME NATIVES SESAM-ÖL

Kaltgepresstes helles Sesam-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Der unnachahmliche Sesam Geschmack verleiht den Speisen einen fernöstlichen Touch. Der leicht süßliche Geschmack bildet die Basis zahlreicher Gerichte. Ein wunderbares Öl, insbesondere zu allen Wok- und Gemüsegerichten.

Art.-Nr. 22 250 31 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 4,45 €

HUILE DE ARGAN NATIVES ARGAN-ÖL

Kaltgepresstes Argan-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Die leichte Süße und der nussige Geschmack dieses Öls passen sehr gut zu Salatvariationen, zu Tabouleh, Couscous und Tajine-Gerichten.

Art.-Nr. 22 250 32 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 12,50 €

HUILE DE MACADAMIA NATIVES MACADAMIA-ÖL

Kaltgepresstes Macadamia-Öl aus Erstpressung aus Frankreich. Sein milder, nussiger Geschmack macht es zu einem ausgezeichneten Öl zum Backen. Verfeinern Sie mit diesem kostbaren Öl Brot- oder Kuchenteig oder verwenden es als Dressing für herbe Blattsalate.

Art.-Nr. 22 250 33 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 5,35 €

VINAIGRE DE VIN BLANC WEISSWEIN-ESSIG

Unterstreichen Sie mit diesem französischen süß-sauren Weißwein-Essig den Geschmack von Fischgerichten und Salatvariationen.

Art.-Nr. 21 250 36 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 3,50 €

VINAIGRE DE VIN BLANC WEISSWEIN-ESSIG MIT PASSIONSFRUCHT

Weißwein-Essig mit Passionsfrucht. Sein fruchtiges Aromen verleiht Gerichten ein exotisches Aroma. Besonders für Marinaden, fruchtige Saucen und zu Fisch und hellem Fleisch eine Empfehlung. Sehr schmackhaft auch zu herzhaften Salaten in Verbindung mit einem der Nussöle und zu sommerlichen Salaten mit einem fruchtigen Olivenöl.

Art.-Nr. 21 250 37 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 3,90 €

VINAIGRE DE XÉRÈS „RESERVA“ SHERRY-ESSIG

Sherry ist als Herkunftsbezeichnung geschützt: Nur Weine bestimmter Regionen, darunter Jerez, dürfen als Sherry bezeichnet werden. Dieser Sherry Essig ist von goldbrauner Farbe und ideal in Kombination mit Walnussöl für Salate zu verwenden und um Soßen für Fleischgerichte die richtige Geschmacksnote zu verleihen. Sehr empfehlenswert auch zu Salaten mit Krustentieren, für Fischmarinaden, Eintöpfe und für japanische Gerichte.

Art.-Nr. 21 250 38 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 3,95 €



7% SÄUREGEHALT



6% SÄUREGEHALT



6% SÄUREGEHALT

» FRUCHT TRIFFT AUF WEINESSIG – AROMATISCHE WÜRZE FÜR DIE KREATIVE KÜCHE. «

Wie unsere Namensgeber, der Feinschmecker **Linvard Bo Lapp** und sein Freund und Gefährte **Ephraim Fao**, spüren wir im schönen Spannungsfeld zwischen entlegenen Dorfküchen und exklusiven Food-Märkten von New York oder Tokio dem Echten, Guten und Besonderen auf – lassen uns inspirieren, legen los: Ausgewähltes lassen wir in unserer kleinen Manufaktur nach überlieferten Rezepturen fertigen, verfeinern manches in Nuancen und präsentieren alles im Zeitgeschmack frischer Ideen. Dabei verzichten wir strikt auf künstliche Farb-, Aroma- und Konservierungszusätze. Vielmehr wählen wir bevorzugt biologisch-dynamische Rohstoffe.

Lapp & Fao ist verwirrend anders, edler Genuss für Gaumen und Auge – nicht zuletzt im Reflex seines puristisch-poetischen Designs: Traditionell raffiniert verspielte Illustrationen, für die sich der Künstler Sandeep verantwortlich zeichnet. Klar reduziert alle Packungen und Präsenzen, hinter deren Corporate Identity der Hamburger Designer Peter Schmidt (Hugo Boss, Apollinaris, Jil Sander) und Studio Chapeaux steht. Man sagt uns nach, dass wir Gaumen und Auge „positiv verwirren“. Das ist gut – denn damit können wir besser leben. Nur diesen Weg werden wir unter dem Siegel des exotischen Schwarz-Weiss-Tapir weitergehen. Visionär, zeitlos und unerschrocken.

Achten Sie auf den Tapir.

HANDGEMACHTE WEINESSIGE – FÜR DIE KREATIVE KÜCHE

INFO

Hochwertige Weinessige mit einem stabilen Säuregehalt und einer guten Fruchtbasis mit natürlichen Fruchtauszügen. Zum Verfeinern von Salaten, Marinaden und Saucen oder als Aperitif-Essig. Hervorragend auch zum Anreichern von Schorlen oder zum Auffüllen mit Prosecco (Mischungsverhältnis 1:7 bis 1:10). Für die Herstellung unserer Lapp & Fao Essige lassen wir uns in der ganzen Welt inspirieren und wählen die Zutaten sorgfältig aus. Zutaten wie mallorquinische Orangen, Chili, Tomaten, würziger Ingwer und viele mehr finden Verwendung und überzeugen in der kreativen Küche sowohl Küchenprofis als auch Hobbyköche. Die Zutatenprodukte werden mit ergänzenden Gewürzen, Weinessig und hochwertigem Honig gemeinsam geköchelt, bis der Geschmack harmonisch und rund ist.



No. 2 – BLAUBEERE & WEINESSIG

Zum Abschmecken von (sommerlichen) Fruchtsalaten, zum Verfeinern von dunklen Saucen und Süßspeisen. Durch den leicht sauren, intensiv fruchtigen Geschmack ein idealer Aperitif-Essig – pur oder in kaltem Mineralwasser.

Art.-Nr. **80 650 02** VE: 6
 Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



No. 1 – HIMBEERE & WEINESSIG

Die feine Frucht der Himbeere und die angenehme Säure des Essigs vertragen sich wunderbar mit Walnussöl und etwas Akazienhonig. Speziell zu bitteren Blattsalaten wie Radicchio oder Chicorée ein Genuss der besonderen Art. Ideal zu Frucht-desserts und als erfrischende Schorle mit Mineralwasser aufgefüllt. Himbeeren und Weinessig unterstreichen hier in Kombination den natürlichen Eigengeschmack von Früchten und verleihen eine herrlich frische Note.

Art.-Nr. **80 650 01** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



No. 3 – APFEL & WEINESSIG

Feines Aroma, perfekte Balance aus Säure und Frucht. Zum Würzen von Bratensaucen oder auch für fruchtige Dressings mit Nussöl, Senf und Honig. Eine Vinaigrette aus Apfel-Essig und Rapsöl harmonisiert wunderbar mit Kartoffel- und Feldsalat mit Speck.

Art.-Nr. **80 650 03** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



No. 4 – HOLUNDERBLÜTE & WEINESSIG

Zaubern Sie aus einem Glas Prosecco ein echtes Erlebnis, indem Sie ein paar Tropfen dieser Frucht und Essig-Kombination dazu geben. Auch Erdbeer-Melonensalat wird mit diesem Essig zur absoluten Finesse. Überall dort, wo in der Küche eine milde, feinnervige Säure gebraucht wird, ist dies der perfekte Partner für Sie. Eine Vinaigrette aus Holunderblüten-Essig und Sonnenblumenöl passt sehr gut zu Salatgurken oder Kopfsalaten und krönt elegante Blattsalate genauso wie Wildkräutersalate. Eine Würze, die selbst im Winter an den Sommer erinnert.

Art.-Nr. **80 650 04** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



No. 5 – INGWER & WEINESSIG

Rassiger Weinessig mit frischem Ingwer, Zitronengras und Wacholderbeeren. Zum Würzen von Sushi-Reis eine echte Offenbarung, aber auch zum Verfeinern von fruchtigen Chutneys, Fisch, Ragouts, Gemüsecurry, Geflügelsaucen und exotischen Salaten. Die feine Schärfe und der aromatische Geschmack unterstützen alle süß-sauren Gerichte. Mit einer Ingweressig-Sesamöl Vinaigrette kombinieren Sie Chinakohl-Salat, frische Karotten oder auch Sprossen.

Art.-Nr. **80 650 05** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



No. 6 – ORANGE & WEINESSIG

Frischer Weinessig mit aromatischen mallorquinischen Orangen, Bourbon Vanille mit einem Hauch Ceylon Zimt abgeschmeckt. So entsteht eine wunderbare Harmonie aus fruchtigen Bitternoten der Orange, feinsten Säure und Spuren von Zimt. Ein schnelles Dressing für alle Blattsalate zaubern Sie aus diesem fruchtigen Essig, Walnussöl und Senf. Probieren Sie diesen Essig in einer feinen Sauce zu Hähnchenbrust à l'Orange.

Art.-Nr. **80 650 06** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



No. 7 – TOMATE, PEPPERONI & WEINESSIG

Fruchtiger Weinessig mit Peperoni und Tomaten. Ideal für Tomatensalate, dunkle Saucen, mit Olivenöl als würziges Dressing, Tomatensaucen und speziell mit etwas Limonenöl und Knoblauch für Meeresfrüchte-Salat.

Tipp unserer Küchenchefs: Probieren Sie zu frischem Tomatensalat die Kombination aus diesem Essig No. 7, dem Lapp & Fao Orange Sirup (Seite 153) und einem fruchtigem Olivenöl. Sie werden staunen!

Art.-Nr. **80 650 07** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



Delicatessen Manufaktur

➤ RITTERGUT VALENBROOK – EIN STARKES STÜCK NATUR. ◀◀

Inmitten des Elbe-Weser-Dreiecks (dem sogenannten Cuxland), im weiten nordischen Marschland, liegt in unmittelbarer Nähe des beschaulichen Ortes Bad Bederkesa das Rittergut Valenbrook.

Als altehrwürdiges Familienanwesen – seit 1895 in Familienbesitz – mit einer großen Verbundenheit zur Region sowie einer langen Tradition fungiert das Gut als Marke für Produkte aus der Umgebung. Hier werden regional authentische Produkte nach traditioneller, handwerklicher Fertigungsweise in einer eigenen Manufaktur hergestellt. Darüber hinaus werden Produkte von ausgewählten Partnerbetrieben, die genauso stolz auf ihre Produkte sind wie wir, vertrieben. Alle Produkte orientieren sich an ihrer norddeutschen Herkunft, und werden größtenteils nach seit Generationen überlieferten Rezepturen hergestellt.

„Das Gute bewahren, und dadurch Neues entdecken“ ist hierbei die Maxime. Im Mittelpunkt der Produktion steht die natürliche Herstellungsweise in eigener Manufaktur.

So entstehen einzigartige Produkte mit einer gewissen nostalgischen Anmutung, wie z.B. Erdbeer-Holunderblüten Sirup, wie selbstgemacht, feinsten Holunderblüten-Essig oder fast schon in Vergessenheit geratene Apfel-Chili Chutney, welches letztes Jahr zum kulinarischen Botschafter Niedersachsens 2013 gekürt wurde. Auch ungewöhnliche Chutneys wie Rhabarber mit Fenchel gehören dazu. Im Laufe des Jahres kommen zudem auch immer wieder neue, saisonale Spezialitäten dazu, die sich an der Jahreszeit orientieren und nur für einen begrenzten Zeitraum und in limitierter Auflage angeboten werden.



HEIDELBEER ESSIG

Heidelbeer Essig mit frischen Waldheidelbeeren und Tahiti Vanille. In Manufaktur hergestellt. Zum Abschmecken von Fruchtsalaten und Saucen. Auch als Aperitif Essig zum Aufgießen mit Mineralwasser dank des leicht sauren, intensiv fruchtigen Geschmacks zu empfehlen.

Art.-Nr. 33 100 21 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

RITTERGUT VALENBROOK ESSIGE

Nach alten, norddeutschen Gutsrezepten werden diese regional authentischen Essige in der feinen Manufaktur von Rittergut Valenbrook in Handarbeit hergestellt. Unsere hochwertigen Weinessige haben einen stabilen Säuregehalt und eine gute Fruchtbasis mit natürlichen Fruchtauszügen. Feinschmecker wissen, dass viele Gerichte in der kreativen Küche ihr Aroma erst so richtig durch einen Hauch von Essig entfalten können. Perfekt für Vinaigrettes, zum Verfeinern von Saucen oder als erfrischende Schorle mit Mineralwasser aufgefüllt. Mit diesen vielfältigen Essigen zaubern Sie wunderbar aromatische Vinaigretten; durch den hohen Frucht- und Honiganteil emulgiert die Vinaigrette optimal. Schütteln Sie hierzu 1 Teil Essig mit 2 Teilen Öl und ggf. einer Prise Salz gemeinsam auf.

INFO



APFEL ESSIG

Apfel Essig mit Holsteiner Cox aus dem alten Land. In Manufaktur hergestellt. Zum Würzen von Bratensaucen. Kartoffel- und Feldsalat schmecken Sie mit einer Vinaigrette aus Apfel-Essig und Rapsöl ab, dazu passt auch wunderbar Speck.

Art.-Nr. 33 100 19 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



RHABARBER ESSIG

Aromatischer Rhabarber aus der Region wird mit hochwertigem Essig zu einer perfekten Melange – fein-fruchtig mit leichter Säure und dezenter Süße. Dieser hochwertige Essig ist auch auf Crushed-Eis als Aperitif zu verwenden. Wunderbarer, würziger Partner für kräftige Salate wie Lollo Rosso und Feldsalat. Leckere Dressings zaubern Sie mit diesem Essig in Kombination mit Walnuss- oder Macadamia-Öl. Ein besonderer Essig, der vielfältig in der Genießerküche eingesetzt werden kann, auch für Obstsalate.

Art.-Nr. 33 100 04 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



HOLUNDERBLÜTEN ESSIG

Essig mit handgepflückten Holunderblüten, Orangen- und Zitronenscheiben, Bourbon Vanille und Ceylon Zimt. Durch die zarten Aromen und die feine Säure mit dezenter Süße ist dieser Essig auch ein idealer Partner für Prosecco und Champagner. Eine leckere Vinaigrette zu Salatgurken und Kopfsalaten zaubern Sie aus diesem Essig und Sonnenblumenöl.

Art.-Nr. 33 100 03 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



BIRNEN ESSIG

Feine Fruchtnoten aromatischer Birnen der Region mit angenehmer Säure des Weinessigs kennzeichnen diesen Frucht Balsam. Ideal zu dunklen Blattsalaten wie Radicchio, Endivie und Rucola mit feinen Scheiben von Birne und z. B. Avocado. In Kombination mit Gorgonzola oder voll ausgereiftem Roquefort gibt dieser Essig dem Käse einen wunderbaren Hauch feiner Säure. Auch über Birnen-Mozzarella Salat eine leckere Würze. Aber natürlich auch als erfrischende Schorle mit Mineralwasser aufgefüllt ein Genuss.

Art.-Nr. 33 100 27 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

HIMBEER ESSIG

Himbeer Essig mit frischen Waldhimbeeren und Ceylon Zimt. Die feine Frucht des aromatischen Himbeer-Essigs verbindet sich wunderbar mit Walnussöl und etwas Akazienhonig speziell zu bitteren Salaten wie Radicchio, Chicorée. Eine leckere Vinaigrette aus Himbeer-Essig und Traubenkernöl passt auch zu dunklem Eichblattsalat, Lolo Rosso oder als Basis für die klassische Saucen wie Beurre Blanc, Sauce Hollandaise und Sauce Béarnaise. Probieren Sie diesen Essig auch zum Beizen für Fisch (Ceviche) und Fleisch. Lecker auch als erfrischende Schorle mit Mineralwasser aufgefüllt.

Art.-Nr. 33 100 20 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €





» EINE TRADITION AUS MODENA, DIE ZUR LEGENDE GEWORDEN IST! «

„Acetaia Reale“ ist das Synonym für aristokratischen Balsam-Essig mit einer großen Tradition, dabei gleichzeitig modern, vornehm und raffiniert; folglich ein vollendetes Bekenntnis zu seinem Heimatland.

Eine Tradition aus Modena, die zur Legende geworden ist.

Der Name „Acetaia Reale“ mit seiner Fähigkeit, das Land aus dem es stammt und die damit verbundene Raffinesse, Empfindung sowie Aroma zu transportieren, hat die Werte und die hohe Qualität des Modena Balsam-Essigs in die ganze Welt getragen.

Licht und Farben der Natur.

Jeder einzelne Balsam-Essig ist das Produkt einer besonderen und einzigartigen Rezeptur, in welcher verschiedene Faktoren ihren Beitrag für das Erreichen exzellenter Ergebnisse beitragen, sei es die Kenntnis der Tradition oder die Auswahl der regionalen Trebbiano – und Lambrusco-Trauben; oder der vorsichtige und sorgfältige Prozess des Pressens und Kochens des Mostes, oder aber das Veredeln und langjährige Altern in kleinen alten Fässern aus wertvollen Hölzern (Eiche, Kastanie, Esche, Maulbeere, Kirsche und Wacholder).

Acetaia Reale – Eine lange Tradition für Balsam-Essige.



P.G.I./I.G.P. (protected geographical indication) ist ein EU-Gemeinschaftszeichen für Produkte mit geschützter geographischer Angabe, in diesem Fall für Balsam-Essige aus Modena.

Mit dieser geschützten Herkunftsbezeichnung sind auch Qualitätskriterien wie z. B. die verwendeten Traubensorten, die Reifezeit in verschiedenen Holzfässern und auch der Anteil des eingekochten Traubenmostes verbunden.

INFO

ACETO BALSAMICO

INFO

Aussehen: dunkel und sehr dicht
Geruch: süßsauer
Geschmack: süß und leicht süßsauer
Säure: 6%

Der ACETO BALSAMICO DI MODENA ist das Resultat einer langen Hingabe. Er hat eine dunkle Farbe, eine angenehm feine Säure und einen delikaten Geschmack. Ein junger ACETO BALSAMICO ist ideal für Salate und Gemüse. Ein gereifter ACETO BALSAMICO passt gut zu Fleisch und Fisch. Ein langer gereifter ACETO BALSAMICO aromatisiert vorzüglich dunkle Saucen, Fleischragouts, Risotti und reifen Parmesankäse.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Klassischer Aceto Balsamico für die gute Küche. Hervorragend für gemischte Salate, rohes oder gekochtes Gemüse, für gegrilltes Fleisch, Obstsalat und Joghurt.

Art.-Nr. 75 100 01 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 3,50 €



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. „SERIE 4“

Feiner, würziger Balsamico mit angenehmer Säure, von aromatischer Intensität, aber nicht zu süß. Ideal für Fleisch, Saucen und Salate. Durch die vierjährige Reifezeit sind elegante Aromen eingebunden.

Art.-Nr. 75 100 03 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 6,40 €



SABA (SABA DRESSING), LE NOIR

Traubenmost von edlen roten Trauben der Lambrusco- und Trebbianoreben, über 36 Stunden eingekocht. Es ist das Grundprodukt für die Herstellung von einem Balsamessig, jedoch ohne Säure. Die aromatische Dichte, die cremige Konsistenz und die angenehme Süße sind in der kreativen Küche sehr vielfältig einsetzbar.

Art.-Nr. 75 100 11 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 6,90 €



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. „SERIE 6“

Aceto Balsamico, mit 6-jähriger Reifezeit in verschiedenen Holzfässern. Probieren Sie diesen Balsamico für gemischte Salate, gegrilltes, gekochtes oder gebratenes Fleisch, Käse, gekochten oder gebratenen Fisch und Obstsalate.

Art.-Nr. 75 100 04 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 9,90 €

SABA DRESSING

INFO

Aussehen: dunkel mit Glanz
Geruch: volle Frucht
Geschmack: süß und elegant



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. „SERIE 8“

Ein traditionell hergestellter Balsamessig aus gekochtem Most und natürlicher Essigsäuregärung. Er wird 8 Jahre in verschiedenen Holzfässern zu einem reifen Aroma mit angenehmer Süße und den Geschmacksnoten von dunklen Beeren veredelt.

Art.-Nr. 75 100 05 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 11,90 €



RISERVA REAL CASA „6 TRAVASI“, CONDIMENTO BALSAMICO

Der Riserva Real Casa Serie 6 ist ein Condimento mit weniger Säure als ein Aceto Balsamico. Somit ist dieser gegenüber einem Aceto Balsamico mit gleicher Reifezeit weicher und süßlicher.

Art.-Nr. 75 100 06 VE: 6
Inhalt: 100 ml Preis: 7,90 €

RISERVA REAL CASA „12 TRAVASI“, CONDIMENTO BALSAMICO

Der Riserva Real Casa Serie 12 ist ein Condimento mit weniger Säure als ein Aceto Balsamico mit gleicher Reifung. Voll und aromatisch mit klassischen Holznoten.

Art.-Nr. 75 100 07 VE: 6
Inhalt: 130 ml Preis: 13,90 €

RISERVA REAL CASA

INFO

Aussehen: dunkel und dicht
Geschmack: süß mit leichter Säure

Geruch: Trauben und Holz
Säure: 5,5%



BALSAMICO BIANCO „SERIE 5“

Weißer Balsamico mit außergewöhnlicher Aromadichte durch die kurze Lagerung in verschiedenen Fässern. Nutzen Sie diesen bernsteinfarbenen Balsamico Bianco zum Abschmecken und Würzen von Salaten, Saucen, hellem Fleisch, Fisch und Käse (Büffelmozzarella, Bitto und Robiola).

Art.-Nr. 75 100 08 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 5,50 €

BALSAMICO BIANCO

INFO

Aussehen: kupferfarben
Geruch: feine Frucht
Geschmack: süß mit milder Säure
Säure: 4%

E L L A

Bellezini


 BIO.


ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Der Balsamessig aus Modena DOP zählt zu den kostbarsten aller Essige. Seine Dichte und Süße in Verbindung mit dem typischen Geschmack und Aroma der Holzfasslagerung, machen diese Produkte einzigartig und zu einem unverzichtbaren Bestandteil in der Küche, nicht nur in der gehobenen Gastronomie.

Dabei überzeugen die Essige mit einem angenehmen Säuregehalt. Für einen Aceto Balsamico di Modena I.G.P. ist laut EU-Richtlinie eine Dichte von mindestens 1,06 vorgeschrieben.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BASIC

Art.-Nr.	21 250 39	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	2,00 €

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BASIC PLUS

Art.-Nr.	21 250 42	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	2,50 €

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BASIC PLUS

Art.-Nr.	21 250 41	VE:	12
Inhalt:	1000 ml	Preis:	4,00 €

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BASIC KANISTER

Art.-Nr.	21 250 40	VE:	2
Inhalt:	5 l	Preis:	10,50 €

Bellezini®

Die in Modena hergestellten BELLEZINI Balsamico-Essige werden in jahrhundertealten Eichenfässern gelagert und sind der Ausdruck eines traditionellen Alterungsprozesses dessen Know-how ausschließlich in der Familie BELLEZINI vom Vater zum Sohne und von Generation zu Generation weitergegeben wird. Dabei wird die hohe Qualität eines Aceto Balsamico di Modena I.G.P. durch die Reifezeit in Holzfässern und die Güte des eingesetzten Traubenmostes erlangt.

Für einen Aceto Balsamico di Modena I.G.P. ist dabei eine Dichte von mind. 1,06 vorgeschrieben. Maßgeblich für die Dichte eines Essigs ist die Dickflüssigkeit des Balsamicos, die von der Menge des eingekochten Traubenmostes abhängt.



NEU



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. IN PREMIUM-QUALITÄT

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. PREMIUM EXTRAVECCHIO*

Art.-Nr. 21 250 44 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 7,85 €

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. PREMIUM

Art.-Nr. 21 250 43 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 4,25 €

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. IN BIO-QUALITÄT

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BIO BASIC

Art.-Nr. 21 250 45 VE: 12
Inhalt: 500 ml Preis: 2,50 €

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BIO PREMIUM

Art.-Nr. 21 250 46 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 4,50 €

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO DI MODENA IN BIO-QUALITÄT

Die Bellezini Condimento Balsamico Bianco werden aus Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat hergestellt. Sie sind besonders zum Verfeinern von Saucen zu Fisch- und Fleischgerichten geeignet und zur Zubereitung einer schmackhafter Vinaigrette für grüne Salate.

BIO CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO DI MODENA I.G.P.

Art.-Nr. 21 250 48 VE: 12
Inhalt: 500 ml Preis: 3,00 €

BIO CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO DI MODENA I.G.P.

Art.-Nr. 21 250 47 VE: 12
Inhalt: 250 ml Preis: 2,50 €

* Der Zusatz „extravecchio“ zeugt von hoher Qualität und drückt aus, dass der Essig mindestens 25 Jahre lang im Holzfass gereift ist und einen feinen, facettenreichen und harmonischen Geschmack ausbilden konnte.

CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Crema di Balsamico sind in der Küche zum Verfeinern sehr beliebt geworden. Die praktischen Squeezer Flaschen ermöglichen ein präzises Dosieren und Garnieren von Gourmet-Gerichten wie gegrilltem Fleisch, Filets, Roastbeef, Salaten und Kartoffeln. Die Crema di Balsamico sind aber auch ideal in Verwendung mit Fisch und Meeresfrüchten. Auch in Kombination mit Desserts wie Eis oder Erdbeeren schmecken sie hervorragend und sind eine perfekte Ergänzung jeder Käseplatte. Die Crema di Balsamico aus Modena sind eine komplexe Würze, dabei einfach in der Anwendung und jederzeit für den alltäglichen Gebrauch einsetzbar. Das Bellezini Sortiment umfasst dunkle, helle und aromatisierte Crema di Balsamico, je nach Gusto.



CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BASIC

Art.-Nr.	21 250 50	VE:	12
Inhalt:	250 ml	Preis:	2,60 €
Art.-Nr.	21 250 51	VE:	12
Inhalt:	500 ml	Preis:	4,50 €

CREMA AL CONDIMENTO BIANCO

BASIC

Art.-Nr.	21 250 49	VE:	12
Inhalt:	250 ml	Preis:	2,60 €

CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

PREMIUM

Art.-Nr.	21 250 52	VE:	12
Inhalt:	215 ml	Preis:	2,75 €



CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

FEIGE

Art.-Nr.	21 250 53	VE:	12
Inhalt:	250 ml	Preis:	2,75 €

CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

KIRSCH

Art.-Nr.	21 250 54	VE:	12
Inhalt:	250 ml	Preis:	2,75 €

CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

KAKAO

Art.-Nr.	21 250 55	VE:	12
Inhalt:	250 ml	Preis:	2,75 €



URBANI TARTUFI

INFO

Das im Jahre 1852 gegründete Familienunternehmen Tartufi Urbani ist international bekannt und zählt zu den größten Trüffelhändlern der Welt. Seinen Sitz hat das Unternehmen in der Region Umbrien in der Provinz Perugia. Mit viel Engagement, der Liebe zum Produkt und einem hohen Fachwissen ist eine Produktpalette von außergewöhnlicher Qualität für anspruchsvolle Genießer aus der ganzen Welt entstanden. So wird der Verzehr der kostbarsten Früchte der Welt das ganze Jahr über ermöglicht.

**WEITERE
TRÜFFELPRODUKTE
FINDEN SIE
AUF DER SEITE 61**

TRÜFFEL

Urbani Tartufi



**OLIO DI OLIVA
AL TARTUFO BIANCO
OLIVENÖL MIT WEISSEN TRÜFFELN**

Weißer Trüffel aus Umbrien verleiht dem Olivenöl ein unverwechselbares Aroma. Zur Verfeinerung von Risotto, Fettucine, für Fisch und Fleisch oder als Dip für Brot. Der größte Unterschied zu anderen im Markt erhältlichen weißen Trüffelölen ist der Duft des Öls, der auch über eine längere Zeit hin stabil und intensiv bleibt, ohne zu verblassen.

Art.-Nr. **77 100 24** VE: 12
Inhalt: 55 ml Preis: 4,20 €

Art.-Nr. **77 100 25** VE: 12
Inhalt: 100 ml Preis: 5,95 €



**OLIO DI OLIVA
AL TARTUFO NERO
OLIVENÖL MIT WINTERTRÜFFELN**

Schwarze Wintertrüffel (*Tuber melanosporum* Vittadini) verleihen diesem Olivenöl sein unvergleichliches Aroma. Ideal auf Spaghetti, zu Fleisch und auch auf einem einfachen und schönen Bruschetta ein Genuss.

Art.-Nr. **77 100 26** VE: 12
Inhalt: 55 ml Preis: 4,20 €



**BIO OLIO DI OLIVA
AL TARTUFO BIANCO**
BIO OLIVENÖL MIT WEISSEM TRÜFFEL



Natives Olivenöl extra in Premium Qualität direkt aus Oliven gewonnen. Mit dem intensiven Geschmack und einzigartigem Duft der kostbaren weißen Trüffel.

Art.-Nr. **77 100 28** VE: 6
Inhalt: 60 ml Preis: 5,90 €



**BIO OLIO DI OLIVA
AL TARTUFO NERO**
BIO OLIVENÖL MIT SCHWARZEM TRÜFFEL



Natives Olivenöl extra in Premium Qualität direkt aus Oliven gewonnen. Mit dem intensiven Geschmack und einzigartigem Duft schwarzer Trüffel.

Art.-Nr. **77 100 29** VE: 6
Inhalt: 60 ml Preis: 5,50 €



**ACETO BALSAMICO
AL TARTUFO BIANCO**
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
MIT WEISSEN TRÜFFELN

Seinen besonderen Geschmack erhält der reife Aceto Balsamico di Modena I.G.P durch die Zugabe weißer Trüffel. In der modernen Gastronomie gerne eingesetzt. Für Käse und zu Salaten.

Art.-Nr. **77 100 30** VE: 12
Inhalt: 55 ml Preis: 4,20 €



TARTUFI NERI INTERI ESTIVI
SCHWARZE SOMMERTRÜFFEL, GANZ

Ganze, schwarze Sommertrüffeln (Tuber aestivum Vitt) in einem guten Reifegrad, eingelegt im eigenen Saft. Die Trüffel sind am besten klein geschnitten zu verwenden (nicht gehobelt). Ihr Aroma entfalten sie am besten in warmen Speisen wie in Risotto, Pastagerichten, Terrinen, Pürees und Eierspeisen.

Art.-Nr. **77 100 31** VE: 12
Inhalt: 10 g Preis: 3,25 €

Art.-Nr. **77 100 32** VE: 12
Inhalt: 18 g Preis: 5,80 €

Art.-Nr. **77 100 33** VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 10,90 €



TARTUFI NERI INTERI EXTRA
SCHWARZE WINTERTRÜFFEL, GANZ

Ganze, schwarze Wintertrüffeln mit Trüffelsaft und Salz eingekocht. Zum Hobeln oder Kleinschneiden.

Art.-Nr. **77 100 34** VE: 12
Inhalt: 10 g Preis: 12,45 €

TARTUFI BIANCHI INTERI EXTRA *
WEISSE TRÜFFEL, GANZ

In dem eleganten Glas werden die wertvollen, ganzen weißen Trüffeln durch natürliche Zutaten wie Wasser, Salz sowie den Trüffelpartikeln konserviert, die während der Sterilisation freigesetzt werden.

Art.-Nr. **77 100 35** VE: 12
Inhalt: 10 g Preis: 49,90 €



CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO
SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN

Sommertrüffeln in Scheiben, fein gehobelt und eingelegt im eigenen Saft mit dem zarten Duft, der für Sommertrüffel so charakteristisch ist. Zum Würzen von frischer Pasta, für cremige Risotti, für Trüffel Bruschetta, als Garnitur für Fisch und Fleisch oder selbst für edle Kartoffelsuppen ein Gaumenschmaus!

Art.-Nr. **77 100 42** VE: 12
Inhalt: 45 g Preis: 6,50 €

*nur auf Vorbestellung – transportbedingte Lieferzeit von 3–4 Wochen



CREMA DI BURRO AL TARTUFO BUTTER MIT SOMMERTRÜFFELN

Butter mit 8% Sommertrüffeln. Ideal zum Verfeinern von Risotto, Fleisch, Pastagerichten oder Eierspeisen. Auch köstlich auf frischem Brot genossen. Das Produkt braucht nicht im Kühlschrank aufbewahrt zu werden.

Art.-Nr. 77 100 45 VE: 12
Inhalt: 70 g Preis: 5,60 €

Art.-Nr. 77 100 46 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 10,90 €



CREMA DI BURRO AL TARTUFO BIANCO

BUTTER MIT WEISSEN TRÜFFELN

Cremige Butter mit 5% weißen Albatrüffeln verfeinert. Für alle Arten von Fleisch, Fisch und Sandwiches geeignet. Ein Kartoffelpüree wird mit Trüffelbutter zu einem exquisiten Gericht. Auch Pasta lässt sich wunderbar in Trüffelbutter schwenken und benötigt nicht viel mehr als vielleicht noch ein paar Späne Parmesan. Das Produkt braucht nicht im Kühlschrank aufbewahrt zu werden.

Art.-Nr. 77 100 43 VE: 12
Inhalt: 70 g Preis: 6,45 €

Art.-Nr. 77 100 44 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 11,75 €



PURÈ DI TARTUFI NERI

TRÜFFELPASTE MIT WINTERTRÜFFELN

Das feine, intensive Aroma der pürierten, schwarzen Perigord-Trüffel werden mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch zu einer delikaten Paste verarbeitet. Hervorragend als klassische Vorspeise, zu Fleisch, Fisch und zu Omelette.

IN DER TUBE

Art.-Nr. 77 100 38 VE: 12
Inhalt: 25 g Preis: 14,90 €

IM GLAS

Art.-Nr. 77 100 39 VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 19,90 €



PURÈ DI TARTUFI ESTIVI PÜRIERTE, SCHWARZE TRÜFFEL

Die pürierten, schwarzen Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt) werden mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch zu einer feinen und delikaten Paste verarbeitet. Wann immer Sie Ihren Speisen einen Hauch Trüffelaroma verleihen möchten sind diese Pürees genau richtig. Hervorragend für Kartoffelpüree, zum Aromatisieren von Fonds, für Pasta, Fleisch und Fisch oder auch für ein luxuriöses Omelette. Erhältlich im Glas oder in der luftdichten und lichtgeschützten Tube.

IN DER TUBE

Art.-Nr. 77 100 40 VE: 12
Inhalt: 25 g Preis: 5,60 €

IM GLAS

Art.-Nr. 77 100 41 VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 7,85 €



PURÈ DI TARTUFI BIANCHI

TRÜFFELPASTE MIT WEISSEN TRÜFFELN

Trüffelpaste mit 71% weißen Trüffeln (*Tuber magnatum* Pico) in der luftdichten und lichtgeschützten Tube. Sehr gut zu dosieren, als aromatische Basis für Trüffelbutter, Risotto, Pastasaucen und Fleischgerichte.

IN DER TUBE*

Art.-Nr. 77 100 36 VE: 12
Inhalt: 25 g Preis: 39,90 €

IM GLAS*

Art.-Nr. 77 100 37 VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 49,90 €



SALSA TARTUFATA TRÜFFELSAUCE

Exquisite, verzehrfertige und kräftige Trüffelsauce mit 6% schwarzen Sommertrüffeln, Champignons, nativem Olivenöl und Gewürzen. Die Sauce ist ein Klassiker aus dem Hause Urbani. Sie eignet sich hervorragend für warme Vorspeisen, Pasta, Braten oder auch für Schnecken, Forelle oder Filet Mignon. Auch zu geröstetem Weißbrot oder auf Crostini ein Genuss. Sie ist aber auch vielseitig in Saucen oder Mayonnaisen einzusetzen und lässt sich mit ein wenig Olivenöl oder Sahne verlängern.

Art.-Nr. 77 100 48 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 1,80 €

Art.-Nr. 77 100 49 VE: 12
Inhalt: 80 g Preis: 2,95 €

Art.-Nr. 77 100 50 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 5,95 €

*nur auf Vorbestellung – transportbedingte Lieferzeit von 3–4 Wochen



FONDUTA DI FORMAGGIO AL TARTUFO

KÄSECREME MIT TRÜFFELN

Der feine Geschmack dieser traditionellen Käsezubereitung wird mit dem edlen Trüffelaroma des Bianchetti Trüffels zu einer gelungenen Harmonie vereint. Für Saucen, zum Gratieren von Fisch und Fleisch oder zum Veredeln von Pastagerichten.

Art.-Nr. 77 100 47 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 6,95 €



CREMA TARTUFATA BIANCA

CREME AUS PILZEN UND BIANCHETTI TRÜFFELN

Eine aromatische Sauce aus Pilzen, mit Sahne und Bianchetti Trüffeln verfeinert und mit etwas Knoblauch und Pfeffer abgeschmeckt. Eine schmackhafte Creme für Crostinis oder als Basis für delikate Pilzsaucen zu Geflügel und Fleisch. Auch Pilzrisotto wird durch diese Creme zu einem kulinarischen Hochgenuss.

Art.-Nr. 77 100 51 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 4,95 €



PURÈ DI TARTUFI BIANCHETTI

PÜREE AUS WEISSEN BIANCHETTI TRÜFFELN

Weißer Bianchetti Trüffel sind in Italien sehr beliebt. Verwenden Sie das Püree zu Pasta, auf frischem Brot, für Fleisch und Fisch. Mit etwas Öl oder Butter verlängert entfalten sich die ganzen Aromen der weißen Trüffel.

Art.-Nr. 77 100 52 VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 9,95 €



SALSA DI TARTUFI ESTIVI

SAUCE AUS SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN

Für den Feinschmecker! Salsa mit angenehmer Konsistenz aus schwarzen Sommertrüffeln und nativem Olivenöl extra. Ideal für das beliebte Gericht „Spaghetti Spoletina“, Bruschetta, Crostinis oder Fleisch und Fisch.

Art.-Nr. 77 100 55 VE: 12
Inhalt: 90 g Preis: 9,25 €



CREMA AI TARTUFI BIANCHI

WEISSE TRÜFFELCREME

Trüffelcreme mit weißen Tuber Magnatum Pico Trüffeln. Die Creme ist mit Sahne und Grana Padano verfeinert. Ideal für Bruschetta, Pasta und Risotto.

Art.-Nr. 77 100 53 VE: 12
Inhalt: 80 g Preis: 6,59 €



FARINA AROMATIZZATA AL TARTUFO

MEHL MIT TRÜFFELN

Italienisches Weichweizenmehl mit Trüffelaroma. Geeignet zum Binden heller Saucen oder als Beigabe zur Herstellung von Teigwaren, um ihnen eine feinen, aber tiefen Geschmack zu geben (25 g auf 1 Kg Mehl).

Art.-Nr. 77 100 60 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 14,50 €



TARTUFI ESTIVI IN PURÈ

SOMMERTRÜFFEL PÜREE

Dieses Püree aus Sommertrüffeln ist als Basisprodukt zum Einsatz in der mediterranen Küche gedacht. Das feine Aroma ist ideal als Belag für Crostinis, zu gebratener Leber oder auch ein Genuss in Pastasaucen.

Art.-Nr. 77 100 54 VE: 12
Inhalt: 90 g Preis: 19,90 €



SALE AL TARTUFO BIANCO GRAUES MEERSALZ MIT WEISSER TRÜFFEL

Sel de Guérande Meersalz verfeinert mit 2% weißer Trüffel als edles Tischsalz zum Nachwürzen. Für französische Frites, gegrilltes Fleisch, Fisch oder das Sonntagsfrühstücksei zu verwenden.

Art.-Nr. 77 100 58 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 12,90 €

SALE AL TARTUFO NERO GRAUES MEERSALZ MIT SCHWARZER TRÜFFEL

Sel de Guérande Meersalz verfeinert mit 2% schwarzer Sommertrüffeln als edles Tischsalz zum Nachwürzen. Für französisches Frites, gegrilltes Fleisch, Fisch oder das Sonntagsfrühstücksei zu verwenden.

Art.-Nr. 77 100 59 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 11,90 €



TRÜFFELHOBEL HOLZ

Zum hauchdünnen und präzisen Hobeln von Trüffeln. Auch ideal für Pilze, Gemüse, Käse oder Schokolade. Der Hobel ist aus Holz gefertigt, hat eine Edelstahlklinge und trägt das historische Logo des Unternehmens Urbani.

Art.-Nr. 50 150 19 VE: 1
Preis: 25,00 €



PORCINI SECCHI GETROCKNETE STEINPILZE

Getrocknete Steinpilze sehr hoher Qualität, die nicht weniger aromatisch sind als frische und auch dem anspruchsvollsten Gaumen gerecht wird.

Art.-Nr. 77 100 64 VE: 12
Inhalt: 20 g (Beutel) Preis: 2,75 €

Art.-Nr. 77 100 65 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 8,25 €

Art.-Nr. 77 100 66 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 14,50 €



CREMA DI FUNGHI PORCINI AL TARTUFO BIANCO STEINPILZCREME MIT WEISSEN TRÜFFELN

Delikate Steinpilzcreme mit 4% weißem Trüffel. Als Aufstrich auf geröstetem Weißbrot oder zum stilvollen Verfeinern von Saucen zu verwenden.

Art.-Nr. 77 100 62 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 4,80 €

Art.-Nr. 77 100 63 VE: 12
Inhalt: 80 g Preis: 7,45 €

TRÜFFELHOBEL EDELSTAHL

Zum hauchdünnen und präzisen Hobeln von Trüffeln. Auch ideal für Pilze, Gemüse, Käse oder Schokolade. Der Hobel ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und trägt das historische Logo des Unternehmens Urbani.

Art.-Nr. 50 150 20 VE: 1
Preis: 15,00 €



TAGLIATELLE AL TARTUFO TRÜFFELNUEDLN

Eine echte Delikatesse mit 6% feinsten Sommertrüffel. Mit etwas Butter, Parmesan und ein paar Tropfen Trüffelöl eine exzellente Vorspeise.

Art.-Nr. 77 100 61 VE: 20
Inhalt: 250 g Preis: 5,45 €



MIELE AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO AKAZIENHONIG MIT TRÜFFELAROMA

Zarter Akazienhonig, kombiniert mit dem einzigartigen Trüffelaroma. Harmoniert wunderbar mit französischem oder italienischem Käse, der einen recht würzigen Eigengeschmack hat (vorzugsweise Schafs- oder Ziegenkäse).

Art.-Nr. 77 100 56 VE: 12
Inhalt: 60 g Preis: 4,95 €

MIELE AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO BLÜTENHONIG MIT 1% SOMMERTRÜFFELN

Blütenhonig mit 1% Sommertrüffeln. Passt wunderbar zu würzigem Käse, insbesondere zu Schafskäse. Eine delikate Vorspeise.

Art.-Nr. 77 100 57 VE: 12
Inhalt: 90 g Preis: 8,25 €



A POVEIRA – SPEZIALITÄTEN AUS PORTUGAL

INFO

Kaum ein anderes Lebensmittel ist in Portugal so beliebt wie Peixe, Fisch. So ist die Sardine schon seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der dortigen Küche. Das Unternehmen Poveira ist eines der ältesten Unternehmen Portugals im Bereich der Fischkonserven und betreibt seit 1942 erfolgreich unter der Marke MINERVA Fischdelikatessen, die für ihre Frische, die sehr hohe Qualität und den einzigartigen authentischen Geschmack weltweit bekannt sind. Zudem sind die Produkte u. a. mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) für besonders nachhaltigen Fischfang ausgezeichnet. Alle Produkte sind vorgekocht und frei von Farb- und Konservierungsstoffen. Die Büchsen sind Bisphenol-A (BPA) frei. Mit der Vielfalt an ausgesuchten Konserven in traditionell anmutenden, farbenfrohen Verpackungen möchten wir Sie mitnehmen auf eine unvergessliche kulinarische Reise, denn Portugal und die Sardine – das ist schon eine ganz besondere Liebe. Die Produkte überzeugen durch ihre gute Konsistenz, sie sind rund im Geschmack und voll im Aroma.



SARDINEN

Art.-Nr.	87 100 16	Sardinen in feinem Olivenöl	Preis:	1,65 €
Art.-Nr.	87 100 17	Sardinen in Olivenöl mit Limone	Preis:	1,65 €
Art.-Nr.	87 100 22	Sardinen in Tomatensauce	Preis:	1,65 €
Art.-Nr.	87 100 19	Sardinen in scharfer Tomatensauce	Preis:	1,65 €

Inhalt: 120 g VE: 12



SARDINEN OHNE HAUT & GRÄTEN

Art.-Nr.	87 100 12	Sardinen in Olivenöl	Preis:	2,20 €
Art.-Nr.	87 100 13	Sardinen in Tomatensauce	Preis:	2,20 €
Art.-Nr.	87 100 14	Sardinen in scharfer Tomatensauce	Preis:	2,20 €

Inhalt: 120 g VE: 12





MAKRELENFILETS

Art.-Nr.	87 100 07	Makrelenfilets in Olivenöl	Preis:	2,00 €
Art.-Nr.	87 100 10	Makrelenfilets in scharfem Olivenöl	Preis:	2,00 €
Art.-Nr.	87 100 08	Makrelenfilets in Tomatensauce	Preis:	2,00 €
Inhalt:	120 g	VE:	12	

THUNFISCHFILET, SAFTIG UND ZART

Art.-Nr.	87 100 04	Thunfischfilet in Olivenöl	Preis:	2,20 €
Art.-Nr.	87 100 06	Thunfischfilet in scharfem Olivenöl	Preis:	2,25 €
Inhalt:	120 g	VE:	12	



SPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	87 100 27	Muscheln in leichter Essigsauce	Preis:	4,25 €
Art.-Nr.	87 100 28	Oktopus in Olivenöl	Preis:	4,95 €
Inhalt:	120 g	VE:	12	





AGOSTINO RECCA – PREMIUM FISCHKONSERVEN

Agostino Recca, ein in den 30er Jahren im sizilianischen Sciacca gegründetes, familiengeführtes Unternehmen, ist heute eines der größten und ältesten Fischverarbeitungsbetriebe in Italien. Die hier in Sciacca im Mittelmeer gefangenen Sardellen und Anchovis haben einen einzigartigen Geschmack. Bis zu 800 Tonnen Fisch werden in dem Unternehmen verarbeitet. Die frisch gefangenen Fische werden mit grobem Meersalz bestreut, bevor sie in die Dosen kommen. Knapp 45 Tage muss der Fisch so reifen, bevor die Konserven verschlossen werden.

Die Anchovifilets schmecken besonders gut als Vorspeise, auf frischem Weißbrot mit ein bisschen Olivenöl beträufelt und etwas Pfeffer oder Zitrone. Geheimtipp eines sizilianischen Koches: Spaghetti mit frischem Fenchel und Anchovis. Denn mit Fenchel entfaltet der Fisch einen ganz besonderen Geschmack.

INFO



THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL

Feinste Scheiben des delikaten Gelbflossen-Thunfisches (Yellowfin) in hochwertigem Olivenöl eingelegt. Passt sehr gut zu frischen Salaten, auf Pizza, zu Pasta oder zum Verfeinern von Saucen.

Art.-Nr. **87 200 06** VE: 6
 Inhalt: 200 g Preis: 5,80 €

ANCHOVIFILETS IN OLIVENÖL

Diese Premium Anchovifilets sind mild, fleischig und sehr aromatisch – man kann sie pur genießen oder auf frischem Weißbrot! Eingelegt in hochwertigem Olivenöl.

Art.-Nr. **87 200 03** VE: 24
 Inhalt: 90 g Preis: 3,80 €

ANCHOVIFILETS IN OLIVENÖL

Diese Premium Anchovifilets sind mild, fleischig und sehr aromatisch – man kann sie pur genießen oder auf frischem Weißbrot! Eingelegt in hochwertigem Olivenöl.

Art.-Nr. **87 200 01** VE: 24
 Inhalt: 56 g Preis: 2,60 €

ANCHOVIFILETS IN OLIVENÖL MIT KAPERN

Diese intensiv schmeckenden Anchovifilets sind in Öl eingelegt und jeweils um eine Kaper gerollt. Pur ein Genuss, als Zutat auf einer Pizza oder für das italienische Nudelgericht „Pasta Puttanesca“.

Art.-Nr. **87 200 05** VE: 24
 Inhalt: 90 g Preis: 4,20 €

ANCHOVIFILETS IN OLIVENÖL, MAROKKO

Filetierte, in Olivenöl eingelegte Anchovis, die vor der Küste Marokkos gefangen werden. In Konsistenz und Geschmack sehr fein.

Art.-Nr. **87 200 02** VE: 24
 Inhalt: 80 g Preis: 2,60 €

ANCHOVIFILETS IN OLIVENÖL MIT CHILI

Zarte, sizilianische Anchovifilets mit würzigem Chili. Hervorragend zum Verfeinern von Saucen, zu Pastagerichten und als Vorspeise.

Art.-Nr. **87 200 04** VE: 24
 Inhalt: 90 g Preis: 3,95 €

KAPERN IN SALZ

Kleine Salzkapern gelten als schmackhafte Zutat der mediterranen Küche und werden fast so selbstverständlich eingesetzt wie Salz und Pfeffer. Vor dem Gebrauch sollten sie gewässert werden, damit die Gerichte nicht versalzen. Sie sind ideal als Beilage zu kalten Saucen, Mayonnaisen und Salaten geeignet. Zugleich sind sie auch eine Delikatesse in Kartoffelsalaten und Tatar. Und natürlich für die bekanntesten Kapergerichte „Vitello tonnato“ oder „Königsberger Klopse“.

Art.-Nr. **87 200 07** VE: 24
 Inhalt: 106 g Preis: 2,35 €





CONSERVAS ORTIZ – FEINSTE FISCH-DELIKATESSEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER

INFO

Conservas Ortiz blickt auf eine über 100-jährige Firmengeschichte im Fischfang und der Herstellung von Fischkonserven zurück und ist nunmehr in der 5. Generation in Familienbesitz. Dabei setzt sich das Unternehmen für die Erhaltung der Arten und eine nachhaltige Fischerei ein. So wird grundsätzlich auf den Einsatz von Netzen verzichtet, um Beifang zu vermeiden und der Thunfisch nach traditionellen Techniken und mit herkömmlichen Angelruten vorwiegend aus dem heimischen Kantabrischen Meer gefangen. Da die zarten Filets leicht zerfallen erfolgt die Produktion von Hand, so kann auch eine lückenlose Qualitätskontrolle sichergestellt werden. Die Produkte von Ortiz sind heute weltweit in den besten Delikatessengeschäften zu Hause und werden von Feinschmeckern geschätzt. Ob in der nostalgisch anmutenden Konserve mit den grellen, auffälligen Farben oder in den etwas dezenteren Gläsern, die nach dem Öffnen wiederverschließbar sind – wer diese Fischkonserven einmal probiert hat, wird so schnell keinen anderen Thunfisch mehr probieren mögen.




ATÚN CLARO

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Der Gelbflossen-Thunfisch zählt zu den begehrtesten Thunfischarten. Das Fleisch ist sehr zart, delikat und von einzigartiger Konsistenz. Eingelegt in feinstem Olivenöl lassen sich Salate ebenso verfeinern wie Saucen und aromatische Pastagerichte.

Gelbflossen-Thunfisch in runder Konserve

Art.-Nr.	87 210 01	VE:	18
Inhalt:	250 g	Preis:	4,90 €

Gelbflossen-Thunfisch in ovaler Konserve

Art.-Nr.	87 210 02	VE:	24
Inhalt:	112 g	Preis:	2,50 €

Gelbflossen-Thunfisch im Glas

Art.-Nr.	87 210 03	VE:	12
Inhalt:	220 g	Preis:	5,90 €

Gelbflossen-Thunfisch im Glas

Art.-Nr.	87 210 09	VE:	12
Inhalt:	270 g	Preis:	6,90 €

BONITO DEL NORTE

WEISSER THUNFISCH

Der Bonito del Norte gilt weltweit als qualitativ hochwertigste Thunfischart und wird in der Bucht von Biscaya geangelt, anschließend filetiert, gekocht und in feinstem Olivenöl eingelegt. Das Fleisch ist sehr zart, fast weiß mit einer seidigen Textur und ist besonders schmackhaft. Der exquisite Geschmack und der große Qualitätsunterschied zu herkömmlichem Thunfisch ist deutlich am Gaumen zu spüren.

Weißer Thunfisch in ovaler Konserve

Art.-Nr.	87 210 04	VE:	30
Inhalt:	112 g	Preis:	2,95 €

Weißer Thunfisch in runder Konserve

Art.-Nr.	87 210 05	VE:	24
Inhalt:	160 g	Preis:	3,90 €

Weißer Thunfisch in runder Konserve

Art.-Nr.	87 210 06	VE:	30
Inhalt:	250 g	Preis:	6,50 €

Weißer Thunfisch im Glas

Art.-Nr.	87 210 10	VE:	12
Inhalt:	270 g	Preis:	7,90 €

Weißer Thunfisch im Glas

Art.-Nr.	87 210 11	VE:	12
Inhalt:	220 g	Preis:	6,90 €

VENTRESCA

ZARTES BAUCHFLEISCH

Sehr zartes Bauchfleisch, eingelegt in feinstem Olivenöl. Das Fleisch ist feinfaserig mit einem angenehm intensiven Geschmack. Dieses Bauchstück des Thunfisches gilt als das begehrteste und teuerste des gesamten Fisches und ist bei Feinschmeckern sehr geschätzt.

Bauchfleisch vom Gelbflossen-Thunfisch in Konserve

Art.-Nr.	87 210 07	VE:	24
Inhalt:	110 g	Preis:	4,90 €

Bauchfleisch vom Weißen Thunfisch in Konserve

Art.-Nr.	87 210 08	VE:	24
Inhalt:	110 g	Preis:	7,90 €



INFO

LE BONTÀ DEL CASALE

Le Bontà del Casale ist eine Marke des italienischen Traditionsunternehmens Dispac. 1982 aus der Leidenschaft für die apulische Region „Il Tavoliere di Puglia“ gegründet, vereinen sich heute Tradition mit modernen Technologien. Einen Namen hat sich das Unternehmen mit ihrem Flaggship, den Oliven „Bella di Cerignola“ gemacht. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die Ernte des Gemüses in seiner natürlichen Reifezeit und die respektvolle Weiterverarbeitung garantieren schmackhafte Antipasti und Cremes der besten Qualität. Auf Tradition, Frische und Geschmack wird sehr viel Wert gelegt. Feinschmecker weltweit sind von den köstlichen Spezialitäten begeistert. Mit diesem Sortiment möchten wir auch Sie von Geschmack und Qualität überzeugen. Alle Produkte sind frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.



ANTIPASTO RUSTICO IN OLIO

ITALIENISCHE ANTIPASTI IN ÖL

Eine gelungene Kombination verschiedener, fein aufeinander abgestimmter Gemüse (Auberginen, Pilze, Oliven, Artischocken, Paprika und getrocknete Tomaten), so dass die einzelnen Aromen schmeckbar sind. Eine klassische und tolle Vorspeise.

Art.-Nr. **11 280 04** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,70 €

FRUTTI DI CAPPERO ALL'ACETO

KAPERN IN MILDEM ESSIG

Kapern mit Stiel in mildem Essig eingelegt. Kapernfrüchte sind wichtiger Bestandteil in der mediterranen Küche und verleihen den Gerichten ein kräftiges Aroma.

Art.-Nr. **11 280 17** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,75 €

CARCIOFI A SPICCHI ALLA PAESANA IN OLIO

ARTISCHOCKEN IN ÖL

In Öl eingelegte, geschnittene Artischockenstücke mit mildfruchtiger Säure. Als Antipasti oder gewärmte Beilage zu empfehlen.

Art.-Nr. **11 280 18** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,70 €



CUORI DI CARCIOFI GRIGLIATA IN OLIO

ARTISCHOCKENHERZEN

Gegrillte Artischockenherzen in Öl eingelegt. Ob als Vorspeise oder als erwärmte Beilage bereichern sie die mediterrane Küche.

Art.-Nr. **11 290 06** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 3,90 €

LAMPASCIONI GUSTOS IN OLIO

WILDZWIEBELN

Die Lampascioni Wildzwiebeln sind in Öl eingelegt, haben eine weiß-rosa Färbung und einen einzigartig intensiven Geschmack. Traditionell werden sie in der mediterranen Küche in Salaten oder gegrillt als Vorspeise und Beilage serviert.

Art.-Nr. **11 280 19** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 3,25 €

OLIVE VERDI »BELLA DI CERIGNOLA«

GRÜNE OLIVEN

Grüne „Bella di Cerignola“ Oliven eingelegt in feiner Salzlake. Die Stadt Cerignola in Apulien ist berühmt für diese Tafelolive La Bella. Diese Sorte ist sehr geschmackvoll und hat eine besonders stolze Größe. Aber damit nicht genug, sie ist die Olive, die im Wodka Martini Cocktail serviert wird.

Art.-Nr. **11 280 20** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,35 €



OLIVE »BARESANE« IN SALAMOIA

APULISCHE BARESANE OLIVEN

Diese Olivensorte ist bekannt für ihr geschmackvolles und frisches Aroma und eingelegt in einer Salzlake. Besonders lecker auf einer Antipastiplatte oder zum Salat.

Art.-Nr. **11 280 21** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,35 €

OLIVE »LECCINO« IN OLIO, ENTSTEINT

DUNKLE OLIVEN

Die knackig-dunklen und entsteinten „Leccino“ Oliven sind in Öl eingelegt und mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Sie passen sowohl zu frischen Salaten, als auch auf einen mediterranen Antipastiteller.

Art.-Nr. **11 280 22** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,95 €

PEPERONCINI FARCITI AL TONNO E CAPPERI IN OLIO

KIRSCHPAPRIKA MIT THUNFISCH UND KAPERN

Kirschpaprika gefüllt mit einer aromatischen Farce aus Thunfisch und Kapern, eingelegt in Öl. Köstlich auf einem gemischten Antipastiteller oder pur genossen.

Art.-Nr. **11 280 13** VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 4,85 €



PEPERONCINI FARCITI AL FORMAGGIO IN OLIO

KIRSCHPAPRIKA MIT FRISCHKÄSE

Kirschpaprika gefüllt mit mildem Frischkäse, eingelegt in Olivenöl. Köstlich auf einem gemischten Antipaststeller oder pur genossen.

Art.-Nr. 11 280 14 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 4,85 €

PEPERONCINI PICCANTI TAGLIATI IN OLIO

SCHARFE PAPRIKA, GESCHNITTEN

Scharfe, fein geschnittene Paprika und Olivenscheiben, abgerundet mit Kräutern und Gewürzen in Öl.

Art.-Nr. 11 280 15 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,45 €

INVOLTINI DI POMODORI SECCHI CON TONNO E CAPPERI IN OLIO

GETROCKNETE TOMATENRÖLLCHEN

Getrocknete Tomatenröllchen, gefüllt mit Thunfisch und Kapern. Ideal als Vorspeise und Beilage oder als Füllung für Sandwiches & Paninis.

Art.-Nr. 11 280 12 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 4,95 €



PEPERONI GRIGLIATA IN OLIO

GEGRILLTE PAPRIKA

Gehäutete Paprika, gegrillt und eingelegt in Öl und Weinessig, abgerundet mit Kräutern und Gewürzen.

Art.-Nr. 11 280 16 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,95 €

POMODORI SECCHI »ALLA PUGLIESE« IN OLIO

GETROCKNETE TOMATEN

Sonnengereifte, getrocknete Tomaten aus Apulien in Öl eingelegt und mit Kräutern und Gewürzen zu einer feinen Aromenbalance abgeschmeckt.

Art.-Nr. 11 280 05 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,85 €

POMODORI »CILIEGINI« SEMI-SECCHI IN OLIO

HALBGETROCKNETE TOMATEN

Halbgetrocknete Tomaten der besonders aromatischen Sorte „Cilegini“, die sich durch eine wunderbare Balance aus Süße und Säure auszeichnen. Eingelegt in Öl und abgerundet mit Kräutern und Gewürzen.

Art.-Nr. 11 280 11 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 3,75 €



CHAMPIGNONS GRIGLIATA IN OLIO

GEGRILLTE CHAMPIGNONS

Zarte, gegrillte Champignons, harmonisch mit Kräutern und Gewürzen abgestimmt und in Öl eingelegt.

Art.-Nr. 11 280 10 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 3,75 €



CIPOLLE »BORETTANE« GRIGLIATE IN OLIO

GEGRILLTE ZWIEBELN

Gegrillte Borretane Zwiebeln in Öl, mit Kräutern würzig mariniert. Die kleinen Zwiebeln sind eine mediterrane Spezialität, mit der sich schnell eine köstliche Vorspeise oder raffinierte Beilage zubereiten lässt.

Art.-Nr. 11 290 04 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,95 €



CIPOLLE »BORETTANE« ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

PERLZWIEBELN

Feine Perlzwiebeln, die, genau wie der Aceto Balsamico di Modena in dem sie eingelegt sind, aus der Region Emilia stammen. Die fruchtig-frische Säure und die leichte Süße des Acetos harmonieren perfekt. Für Antipasti oder zum Verfeinern und Ansetzen von Saucen bereichern sie die mediterrane Küche.

Art.-Nr. 11 290 05 VE: 12
Inhalt: 280 g Preis: 2,25 €



CAPPERI ALL'ACETO

KAPERN

Diese vollaromatischen kleinen Kapern sind eine unverzichtbare Zutat in Vitello Tonnato und für Spaghetti alla puttanesca.

Art.-Nr. 11 290 09 VE: 12
Inhalt: 185 g Preis: 2,35 €



BRUSCHETTA AI POMODORI SECCHI

TOMATEN AUFSTRICH

Vollaromatische Tomaten werden mit mildem Wein, essig, Kräutern und Gewürzen zu dieser delikaten Creme verarbeitet. Ideal für geröstete Brotscheiben und zum Würzen.

Art.-Nr. 11 290 08 VE: 12
Inhalt: 185 g Preis: 2,50 €



BRUSCHETTA ALLE OLIVE NERE

CREME AUS SCHWARZEN OLIVEN

Diese Creme aus vollreifen schwarzen Oliven kommt mit wenigen Zutaten aus und schmeckt nach dem sonnigen Süden!

Nur mit Olivenöl und ein wenig Salz abgerundet kommt der volle und reine Olivengeschmack gut zur Geltung. Zum Bestreichen von gerösteten Brotscheiben und zum Verfeinern mediterraner Gerichte.

Art.-Nr. 11 290 07 VE: 12
Inhalt: 185 g Preis: 2,50 €

CAPPERI AL SALE

SALZKAPERN

Salzkapern sind eine schmackhafte Zutat der mediterranen Küche und vielseitig einsetzbar. Die aromatischen Kapern werden in Salz eingelegt, so kommt der reine Kaperngeschmack voll zur Geltung. Ideal für Spaghetti alla puttanesca oder Vitello tonnato!

Art.-Nr. 11 290 10 VE: 12
Inhalt: 185 g Preis: 2,35 €





» OLIVES ARNAUD, DIE MEISTER PROVENZALISCHER OLIVEN-SPEZIALITÄTEN. «

Das Familienunternehmen Olives Arnaud hat seinen Ursprung im Herzen eines der schönsten Dörfer der Provence in Frankreich, in Fortvieille, als Marius Arnaud seine Leidenschaft für Oliven zum Beruf machte und sich seit 1947 der Verarbeitung der Oliven widmet. Die Sorten aus der Region sind seit Langem bei Feinschmeckern bekannt und sehr beliebt. Mehr als ein halbes Jahrhundert später hat sich das kleine Unternehmen zu einem modernen Produktionsbetrieb entwickelt, welches nach höchsten Qualitätsstandards produziert und die besten Oliven der Region auch den europäischen Feinschmeckern zugänglich macht. Mittlerweile sind Marius Sohn André und die beiden Enkelkinder Pierre und Philipp in seine Fußstapfen getreten und führen das Unternehmen, den original Rezepturen treu bleibend, fort. Die besonderen Zutaten verzaubern und begeistern heute umso mehr den Gaumen vieler Feinschmecker, weit über die Tore Frankreichs hinaus.

... und nichts regt mehr den Appetit an, als köstliche Oliven.



PICHOLINES DE PROVENCE

Picholines sind feste und sehr vollmundige, grüne Oliven aus der Provence. Mit ihrem feinen Aroma erinnern sie an den Geschmack von Mandeln. Sie sind in einer Salzlake eingelegt.

Art.-Nr.	11 150 12	VE:	6
Inhalt:	150 g	Preis:	2,80 €



GRÜNE OLIVEN MIT KRÄUTERN DER PROVENCE

Feste, grüne Oliven mit Stein, sogenannte „olive cassée“, d. h., die Oliven werden nach der Ernte eingeschnitten bzw. gequetscht und in Salzlake und Sonnenblumen-Öl eingelegt und im Fass mehrere Monate mariniert. Hierdurch werden ihnen die Bitterstoffe entzogen. Kräuter der Provence verleihen den Oliven zusätzlich den typischen und unverwechselbaren Geschmack. Köstlich als Garnierung von Salaten und mediterranen Gerichten.

MIT STEIN IM GLAS

Art.-Nr.	11 150 03	VE:	6
Inhalt:	150 g	Preis:	2,50 €

OHNE STEIN IM GLAS

Art.-Nr.	11 150 11	VE:	6
Inhalt:	130 g	Preis:	2,65 €

MIT STEIN IN DER DOSE

Art.-Nr.	11 150 10	VE:	24
Inhalt:	250 g	Preis:	3,20 €

SCHWARZE OLIVEN MIT THYMIAN DER PROVENCE

Aromatische schwarze Oliven mit Stein, die nach der Ernte über mehrere Monate im Fass gelagert und anschließend in einer Melange aus Meersalz und Sonnenblumenöl mariniert werden. Der provenzalische Thymian mildert die intensive Note der Oliven. Sie sind trocken eingelegt mit nur einer geringen Menge Sonnenblumenöl, so dass das mediterrane Aroma voll zur Geltung kommt. Zum Naschen, als klassische Vorspeise, für Getränke und allerlei mediterrane Gerichte wie Saucen, Pasta oder Pizza.

MIT STEIN IM GLAS

Art.-Nr.	11 150 01	VE:	6
Inhalt:	150 g	Preis:	2,75 €

OHNE STEIN IM GLAS

Art.-Nr.	11 150 08	VE:	6
Inhalt:	130 g	Preis:	2,95 €

MIT STEIN IN DER DOSE

Art.-Nr.	11 150 07	VE:	24
Inhalt:	250 g	Preis:	3,20 €



MÉLANGE PROVENZALISCHER OLIVEN

Ein Mix der fünf aromatischsten Olivensorten: purpurfarbene Tailladées, grüne Oliven, kleine Coquillos-Oliven, Picholine-Oliven und schwarze Oliven. Mariniert in einer Salzlake mit Thymian, reifem Rotweinessig und Sonnenblumenöl. Perfekt in einem Aperitif serviert oder als Zutat in einem Salat spiegelt dieser Mix die provenzalische Lebensart wider.

MIT STEIN

Art.-Nr. 11 150 05 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 2,70 €

OHNE STEIN

Art.-Nr. 11 150 06 VE: 6
Inhalt: 130 g Preis: 2,80 €



COQUILLOS OLIVEN MIT THYMIAN DER PROVENCE

Diese tief purpurroten, kleinen Oliven werden nach voller Reife geerntet und lagern dann ein Jahr lang in einer aromatischen Salzlake. Der süße, profunde Olivengeschmack ist typisch für die Coquillos Oliven (gesprochen: coe-kee-ose). Besonders geeignet zu Tapas, Antipasti, Salaten (insbesondere Salat Nizza) und mediterranen Gerichten. Diese Sorte überzeugt auch all' diejenigen, die sonst keine Oliven mögen.

Art.-Nr. 11 150 04 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 2,75 €



SCHWARZE OLIVEN MIT GERÖSTETEM KNOBLAUCH

Die schwarzen Oliven mit Stein sind nur leicht gesalzen und sehr natürlich im Geschmack, mariniert mit etwas Sonnenblumenöl und geröstetem Knoblauch. Zum Naschen, als Vorspeise und für mediterrane Gerichte, Salate und vieles mehr.

Art.-Nr. 11 150 02 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 2,80 €



GRÜNE OLIVEN ENTSTEINT IN TÜTE

Entsteinte, grüne Oliven in der praktischen Tüte. Sie sind saftig und lassen sich besonders als Salatbeilage, Antipasti und in mediterranen Gerichten verarbeiten. Eingelegt in Salzlake.

Art.-Nr. 11 150 09 VE: 20
Inhalt: 100 g Preis: 1,20 €



SCHWARZE OLIVENTAPENADE

Köstliche Paste aus schwarzen Oliven, Kapern, Anchovis und Kräutern der Provence. Köstlich auf frisch gebackenem oder geröstetem Brot, als Gewürz in Saucen, zu Fleisch oder Fisch. Oder probieren Sie einen Löffel dieser delikaten Paste auf einem Omelette.

Art.-Nr. 11 150 13 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 2,95 €



GRÜNE OLIVENTAPENADE

Eine harmonische und sehr köstliche Paste aus grünen Oliven, Kapern und Sardellen, mit nativem Olivenöl extra und aromatischen Kräutern der Provence abgerundet. Als Dip zum Aperitif oder auf frisch gebackenem oder geröstetem Brot, als Gewürz in Saucen und zu Fisch oder Fleisch.

Art.-Nr. 11 150 14 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 2,95 €



torrent

TORRENT

Aceitunas Torrent mit Sitz in Aguilar de la Frontera, in der Provinz Cordoba wurde 1898 gegründet und wird heute in vierter Generation geführt. Das Unternehmen ist auf die Vermarktung von Oliven spezialisiert, vor allem von Hojiblanca Oliven aus Cordoba. Diese kräftige Olivensorte mit festem Fruchtfleisch stammt aus Andalusien, einem der weltweit größten Olivenanbaugebiete. Das Sortiment umfasst eine große Auswahl köstlicher Oliven. Als Beilage zu Salaten, zu Käse oder eingelegt, entfalten sie ihre breite Aromenvielfalt. Verarbeitet werden nur hochwertige Rohstoffe mit der größten Sorgfalt.



SCHWARZE OLIVEN

Die Aceitunas negras haben ein festes Fruchtfleisch und sind aufgrund ihrer langen Reifezeit am Baum recht mild im Geschmack. Sie verleihen Salaten und Tapasplatten auch tolle Farbakzente. Je nach Vorliebe sind die grünen Oliven mit oder ohne Stein erhältlich.

SCHWARZE OLIVEN MIT STEIN

Art.-Nr.	11 160 01	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	0,90 €

SCHWARZE OLIVEN OHNE STEIN

Art.-Nr.	11 160 02	VE:	12
Inhalt:	150 g	Preis:	0,95 €

GRÜNE OLIVEN

Die Aceitunas verdes sind fleischige, grüne Oliven, die unter der Sonne Andalusiens gereift sind. Sie zählen zu den beliebtesten Oliven Spaniens und entfalten ihr Aroma am besten in frischen Salaten oder auf einer Tapasplatte serviert. Je nach Vorliebe sind die grünen Oliven mit oder ohne Stein erhältlich.

GRÜNE OLIVEN MIT STEIN

Art.-Nr.	11 160 03	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	0,95 €

GRÜNE OLIVEN OHNE STEIN

Art.-Nr.	11 160 04	VE:	12
Inhalt:	150 g	Preis:	0,99 €



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE TAGGIASCHE OLIVEN OHNE STEIN

Kleine Taggiasca Oliven ohne Stein in nativem Olivenöl extra eingelegt. Nach der Ernte werden die Oliven zunächst in einer Salzlake eingelegt, um ihnen die Bitterstoffe zu entziehen. Danach werden sie entsteint und in bestem Olivenöl extra eingelegt. Dieses lässt sich wunderbar weiter verwenden, zum Beispiel zum Verfeinern von Salatdressings und Dips.

Art.-Nr.	11 160 16	VE:	12
Inhalt:	190 g	Preis:	4,90 €

OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA OLIVEN IN SALZLAKE

Dunkle, von Hand geerntete, ligurische Taggiasca Oliven in Salzlake. Die Olivensorte zählt zu den wohlschmeckendsten überhaupt. Und auch wenn ihre Form eher klein geraten ist, so überzeugen diese Oliven durch ihren feinen, einzigartigen Geschmack.

Art.-Nr.	11 160 09	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	4,25 €

PATÈ DI OLIVE ALLA LIGURE

SCHWARZE OLIVEN PASTE AUS TAGGIASCIA OLIVEN

Aromatische Creme aus schwarzen Taggiasche Oliven. Köstlich als Vorspeise auf gebackenem oder gerösteten Weißbrot, für Ofentomaten, zu Fleischgerichten und geräuchertem Fisch ein Genuss.

Art.-Nr.	10 130 31	VE:	12
Inhalt:	80 g	Preis:	3,45 €



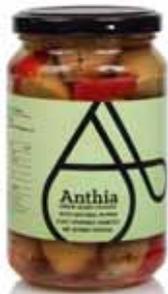
Pelasgaea®



GRÜNE HALKIDIKI OLIVEN

Die Anthia Oliven werden exklusiv in der nordgriechischen Region Halkidiki angebaut. Sie zeichnen sich durch ihre überdurchschnittliche Größe, die intensive, grüne Farbe und das volle Aroma aus, welches auf die hohe Konzentration von Olivenöl zurückzuführen ist. Mit Stein.

Art.-Nr.	11 160 10	VE:	12
Inhalt:	215 g	Preis:	2,30 €



GRÜNE OLIVEN, GEFÜLLT

Die gefüllten, grünen Anthia Oliven aus der nordgriechischen Region Halkidiki sind bekannt für ihr saftiges Fruchtfleisch und ihr Aroma. Gefüllt sind sie mit verschiedenen Zutaten vom griechischen Land (Mandeln, Paprika, Knoblauch und Zitrone). Das Ergebnis ist eine perfekte mediterrane Köstlichkeit.

Art.-Nr.	11 160 12	Grüne Oliven mit Zitrone	Preis:	3,30 €
Art.-Nr.	11 160 13	Grüne Oliven mit Paprika	Preis:	3,10 €
Art.-Nr.	11 160 14	Grüne Oliven mit Mandeln	Preis:	3,50 €
Art.-Nr.	11 160 15	Grüne Oliven mit Knoblauch	Preis:	3,10 €

Inhalt: 200 g VE: 12



DUNKLE KALAMATA OLIVEN

Die Anthia Kalamata Oliven sind groß und von ovaler Form, haben eine dunkel-violette Farbe und ein reiches, intensives Aroma. Mit Stein.

Art.-Nr.	11 160 11	VE:	12
Inhalt:	215 g	Preis:	2,65 €

La Burnia

INFO

LA BURNIA

Mit der Marke La Burnia kommen anspruchsvolle Feinschmecker und Liebhaber der italienischen Küche voll und ganz auf ihre Kosten. Das Unternehmen TAB Green Line blickt auf eine noch junge Firmengeschichte zurück, konnte sich aber seit der Firmengründung im Jahr 1979 erst in Italien und dann in ganz Europa einen Namen mit ihren köstlichen piemontesischen Pestos, Crema und Trüffel-Spezialitäten machen. Das ist italienischer Genuss in kleine Gläschen abgefüllt.



PESTO AL POMODORO

PESTO MIT FRISCHEN TOMATEN

Grundlage für dieses köstliche, leicht cremige Pesto ist das Rezept des Pesto Genovese mit Basilikum Genovese (D.O.P.), dem fruchtig-frische Tomaten und Pinienkerne hinzugefügt werden. Ein leichtes rotes Sommer Pesto.

Art.-Nr. 10 135 01

VE: 12

Inhalt: 130 g

Preis: 2,95 €

PESTO ALLA GENOVESE

BASILIKUM PESTO

Typisch italienische Sauce aus Ligurien mit Basilikum Genovese (D.O.P.), Pinien- und Cashewkernen, abgerundet mit Pecorino, Grana Padano, nativem Olivenöl extra und etwas Knoblauch. Hervorragende Würzsauce für Nudeln, Fleisch, Tomate-Mozzarella mit sehr angenehmer Konsistenz.

Art.-Nr. 10 135 02

VE: 12

Inhalt: 130 g

Preis: 2,95 €

PESTO RUCOLA

RAUKENSAUCE

Rucola Pesto mit zauberhaftem Aroma von würzigem Rucola, Pinienkernen und einem Schuss hochwertigem Olivenöl. Zum Verfeinern von Suppen, zum Zubereiten von Saucen und Salaten. Aber am besten schmeckt es doch ganz einfach auf einem leckeren, frisch gebackenem Brot.

Art.-Nr. 10 135 03

VE: 12

Inhalt: 130 g

Preis: 3,25 €



PESTO IN SALSA

PESTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Rotes Pesto aus getrockneten Tomaten, dem typischen Basilikum Genovese (D.O.P.), verfeinert mit nativem Olivenöl, Pinien- und Cashewkernen. Eine tolle Würzsauce mit stückiger Konsistenz für Nudelsalate, für Tomate Mozzarella und frische Pastagerichte. Etwas kräftiger als das „Pesto al Pomodoro“.

Art.-Nr. 10 135 04 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,95 €



CREMA DI CARCIOFI E AGLIO

ARTISCHOCKENCREME MIT KNOBLAUCH

Milde, fein würzige Creme aus aromatischen Artischocken, abgerundet mit Knoblauch. Ideal zu gegrilltem Fleisch, zur Verfeinerung von Gerichten oder auch als Creme zum Fondue. Sehr schmackhaft auch als Aufstrich auf gerösteten Baguettescheiben und auf Sandwiches.

Art.-Nr. 10 135 05 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 3,20 €



CREMA DI CARCIOFI E TONNO

ARTISCHOCKENCREME MIT THUNFISCH

Fein würzige Creme aus aromatischen Artischocken und Thunfisch. Sehr schmackhaft als Aufstrich für Canapés, für Sandwiches und Paninis, zu gekochten Eiern oder mit etwas Sahne verlängert als köstliche Sauce zu Nudelgerichten.

Art.-Nr. 10 135 06 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 3,20 €



CREMA DI POMODORI SECCHI

CREME AUS GETROCKNETEN TOMATEN

Die Creme aus getrockneten Tomaten mit dem vollmundigen Tomatengeschmack und dem würzigem Aroma ist hervorragend geeignet zum Verfeinern von Saucen, als Creme für Weißbrot und als Dip.

Art.-Nr. 10 135 07 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,95 €



CREMA DI OLIVE VERDI

GRÜNE OLIVENPASTE

Feine Creme aus grünen Oliven. Würzig intensiv, dennoch fruchtig im Geschmack! Die Tapenade lässt sich ähnlich wie die köstlichen italienischen Pesto Variationen sehr vielseitig in der mediterranen Küche einsetzen und ist eine schmackhafte Basis für Pastasaucen, als Würze für Fisch- und Fleischgerichte oder einfach auf geröstetem Weißbrot genossen.

Art.-Nr. 10 135 10 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,95 €



CREMA DI OLIVE NERE

SCHWARZE OLIVENPASTE

Die schwarze Olivenpaste ist eine geschmackvolle Creme, die schon beim Öffnen herrlich nach würzigen Oliven duftet und auf Baguettescheiben eine wahre Gaumenfreude ist!

Art.-Nr. 10 135 09 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,95 €



CREMA DI MELANZANE E OLIVE

AUBERGINENCREME MIT OLIVEN

Feine Würzpaste aus Auberginen und aromatischen Oliven, die sich durch einen angenehmen, nicht zu intensiven Geschmack auszeichnet. Schmeckt sehr köstlich auf geröstetem Weißbrot und als Dip, zu Fleisch gereicht oder mit etwas Sahne verlängert zum Verfeinern von Nudelgerichten.

Art.-Nr. 10 135 08 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 3,40 €



CROSTINO TOSCANO

CROSTINICREME MIT HÜHNERLEBER

Die feine Crostinicreme aus Hühnerleber ist ein typisches Rezept aus der Toskana. Mild im Geschmack eine köstliche Vorspeise auf geröstetem Brot und dazu ein Glas trockener Rotwein.

Art.-Nr. 10 135 11 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,95 €



BRUSCHETTA CLASSICA

AUFSTRICH AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN

Sonnengereifte Tomaten werden mit Olivenöl und etwas Knoblauch zu dem klassischen, italienischen Brotbelag verarbeitet, der traditionell auf geröstetem Weißbrot als Vorspeise gereicht wird. Auch sehr lecker zu Pastagerichten und zum Verfeinern von Saucen.

Art.-Nr. 10 135 12 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 2,50 €



BRUSCHETTA GOLOSA

PIKANTER AUFSTRICH MIT GEMÜSE

Im italienischen steht „Golosa“ für „lecker“ und „wohlschmeckend“. Zubereitet aus frischem Gemüse und pikanten Peperoni ist eine aromatische, sehr schmackhafte Sauce entstanden, die sich am besten auf gerösteten Brotscheiben genießen lässt, als Vorspeise oder zu Pastagerichten. Bruschetta Golosa werden alljene Feinschmecker lieben, die es etwas würziger mögen.

Art.-Nr. 10 135 13 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 3,20 €



POMODORI ASSOLATI SEMI SECCHI

HALBGETROCKNETE TOMATEN IN OLIVENÖL

Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt. Eine schmackhafte Beilage auf jeder Antipasti Platte.

Art.-Nr. 11 280 23 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 3,60 €



POMODORI SECCHI

GETROCKNETE TOMATEN IN OLIVENÖL

Sonnengetrocknete, vollreife Tomaten in feinem Olivenöl mit dezenter Essignote. Die Pfefferschoten verleihen den Tomaten einen pikante Würze.

Art.-Nr. 11 280 24 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 3,60 €



SUGO ALLO SPECK

TOMATENSAUCE MIT SCHINKEN

Rustikale, sehr schmackhafte Tomatensauce mit Speck. Die fruchtigen Tomatenaromen und die würzigen, leicht rauchigen Noten des Specks mit frischen Kräutern und Gewürzen runden Pasta- und Fleischgerichten ab. Ideal auch als Basis für leckere Saucen.

Art.-Nr. 13 130 06 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 3,50 €



SUGO AI FRUTTI DI MARE

TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN

Tomatensauce mit Meeresfrüchten, Olivenöl und einem Schuss Weißwein verfeinert. Eine köstliche Sauce zu Pastagerichten mit angenehm stückiger Konsistenz.

Art.-Nr. 13 130 02 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 3,50 €



SUGO AI FUNGHI PORCINI

TOMATENSAUCE MIT STEINPILZEN

Italienische Tomatensauce mit Steinpilzen. Passt sehr gut zu Pastagerichten, als Basis für Soßen zu Fleischgerichten und kann je nach Wunsch mit etwas Olivenöl oder dem Kochwasser der Pasta verlängert werden. Sehr angenehm im Geschmack und stückig in der Konsistenz.

Art.-Nr. 13 130 04 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 2,90 €



SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

TOMATENSAUCE MIT OLIVEN

Aromatische Tomatensauce mit kleinen, milden Taggiasca Oliven verfeinert. Sehr angenehm und fein würzig im Geschmack.

Art.-Nr. 13 130 05 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 2,60 €



SUGO ANTICO

TOMATENSAUCE MIT GEMÜSE

Sugo Antico ist ein Klassiker für italienische Pastagerichte. Aus wenigen, aber hochwertigen Gemüsen hergestellt ein natürlicher Genuss und vielseitig in der Küche zu verwenden.

Art.-Nr. 13 130 03 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 2,45 €



CROSTINO TOSCANO TARTUFATO

CREME MIT HÜHNERLEBER UND TRÜFFEL

Die feine Crostinicreme mit 50% Hühnerleber ist ein typisches Rezept aus der Toskana. Verfeinert mit weißem Trüffel und einem Schuss Weißwein. Einfach köstlich auf Bauernbrot, geröstetem Weißbrot und zu geschmortem Fleisch. Die Creme ist kräftig im Geschmack.

Art.-Nr. 77 105 07 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 4,20 €



CREMA DI TARTUFO NERO

SCHWARZE TRÜFFELCREME

Dieses Trüffelpüree ist eine köstliche Spezialität mit schwarzen Sommertrüffeln, nativem Olivenöl und feinen Kräutern. Zum Veredeln verschiedenster Gerichte wie Nudeln, Fleisch, Saucen oder pur auf frischem Brot genossen.

Art.-Nr. 77 105 01 VE: 12
Inhalt: 80 g Preis: 4,95 €



CREMA DI TARTUFO BIANCO

WEISSE TRÜFFELCREME

Trüffelpüree aus Steinpilzen, edlen weißen Trüffeln und Olivenöl. Eine sehr delikate Creme, die vielen Gerichten einen ganz besonderen Geschmack verleiht. Ein Genuss auf frischem Brot, zum Verfeinern vieler Pastasaucen, für Eiergerichte und helles Fleisch.

Art.-Nr. 77 105 02 VE: 12
Inhalt: 80 g Preis: 6,20 €



PESTO AL TARTUFO

PESTO MIT TRÜFFEL

Pesto al Tartufo ist ein sehr schmackhaftes Pesto mit Basilikum Genovese (D.O.P.), Pinienkernen und hochwertigem Olivenöl, verfeinert mit weißen Trüffeln. Köstlich zu frischen Nudeln, zum Würzen von Kartoffeln, Fisch und zum Abschmecken von Saucen und Suppen.

Art.-Nr. 77 105 03 VE: 12
Inhalt: 90 g Preis: 4,70 €



CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO BIANCO

ARTISCHOCKENCREME MIT TRÜFFEL

Die Aromen des Sommers finden sich in dieser delikaten Creme aus Artischockenherzen und weißen Trüffeln wieder. Sehr köstlich als Creme auf Crostini, für Bruschetta, für Pasta-, Reis- und Risottogerichte, Eierspeisen, Fleisch und Fisch. Die Creme lässt sich mit etwas Olivenöl verlängern, um eine schmackhafte Sauce zuzubereiten.

Art.-Nr. 77 105 04 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 4,20 €



MIELE AL TARTUFO

BLÜTENHONIG MIT TRÜFFEL

Aromatischer Blütenhonig mit schwarzem Trüffel. Ideal zu einer Käseplatte gereicht, insbesondere zu Schafskäse, Gorgonzola oder Pecorino. Auch beim Kochen intensiviert dieser Honig viele Gerichte und Saucen von Entenbrust, Fasan oder Rebhuhn oder zaubern Sie einzigartige Salatdressings mit diesem delikaten Produkt.

Art.-Nr. 77 105 05 VE: 12
Inhalt: 90 g Preis: 4,90 €



BURRO AL TARTUFO

TRÜFFELBUTTER

Exzellent für die Zubereitung von Pasta, für Fondue, Pâtés oder pur genossen auf Croûtons als ausgefallene und wohlschmeckende Vorspeise oder probieren Sie einen Hauch der Trüffelbutter zu einem gekochten Ei.

Art.-Nr. 77 105 06 VE: 12
Inhalt: 70 g Preis: 4,80 €

CA' MESSIGHI

Ca' Messighi ist ein italienisches Unternehmen mit Sitz in Ligurien, das sich seit über 30 Jahren auf den Anbau und die Verarbeitung von Basilikum mit der geschützten Herkunftsbezeichnung PDO Basilikum Genovese spezialisiert hat. Hier werden typische ligurische Produkte wie Pestos, Saucen und viele weitere italienische Spezialitäten hergestellt und weltweit vertrieben. Das mehrfach zertifizierte Unternehmen arbeitet nach höchsten europäischen Qualitätsstandards und die Produkte werden nach dem natürlichen Wachstumszyklus des Basilikums produziert. Basilikum gilt als sehr anspruchsvolle Pflanze und erfordert große Sorgfalt. Die Bodenbearbeitung nimmt dabei einen besonderen Stellenwert ein und ist relevant für Qualität und Geschmack des Endproduktes – dieser muss weich, gut belüftet und reich an organischen Substanzen sein.



PESTO GENOVESE TRADIZIONALE

Die wohl bekannteste Sauce Italiens! Traditionelles Pesto der ligurischen Küche mit PDO* Basilikum Genovese und Parmigiano Reggiano. Diese traditionelle Rezeptur mit Knoblauch und Pinienkernen ist ideal für Pastagerichte und zum Bestreichen von Baguettescheiben. Leicht pasteurisiert für eine lange Haltbarkeit.

Art.-Nr. 10 130 21 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,80 €

PESTO GENOVESE TRADIZIONALE, OHNE KNOBLAUCH

Die original Rezeptur des ligurischen Saucen Klassikers mit PDO* Basilikum Genovese und Parmigiano Reggiano ohne Knoblauch, jedoch mit der Qualität und dem ursprünglichen Geschmack des Pesto Genovese. Leicht pasteurisiert für eine lange Haltbarkeit.

Art.-Nr. 10 130 22 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,80 €



PESTO GENOVESE LIGURE

Pesto Genovese nach ligurischer Rezeptur mit PDO* Basilikum Genovese und Parmigiano Reggiano, Knoblauch, Pinien- und Cashewkernen. Diese Sauce ist nicht pasteurisiert und überzeugt durch die intensive Farbe und den authentischen Geschmack.

Art.-Nr. 10 130 23 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €



PESTO GENOVESE LIGURE, OHNE KNOBLAUCH

Pesto Genovese nach ligurischer Rezeptur mit PDO* Basilikum Genovese und Parmigiano Reggiano, Pinien- und Cashewkernen, jedoch ohne Knoblauch. Für alle die den ursprünglichen Geschmack bevorzugen. Diese Sauce ist nicht pasteurisiert.

Art.-Nr. 10 130 24 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €



CREMA AI FUNGHI PORCINI STEINPILZCREME

Herrlich intensive und sehr geschmackvolle Steinpilzcreme mit feinem nativen Olivenöl extra und Knoblauch. Zu Risotto, Pasta, Sahneseucen und Bruschetta. Ideal auch als Sauce zu Fleischgerichten.

Art.-Nr. 10 130 25 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €



CREMA AI CARCIOFI PICCANTE ARTISCHOCKENCREME

Köstlich zarte Creme aus Artischockenherzen und Olivenöl, abgerundet mit getrockneten Tomaten und Petersilie. Ideal zu Fleisch, Pastagerichten, Bruschetta oder als Vorspeise mit Rohkost serviert.

Art.-Nr. 10 130 26 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 1,80 €



SALSA DELL'AMMIRAGLIO WÜRZSAUCE

Schon beim Öffnen des Glases werden Erinnerungen an die Weiten des Meeres wach. Diese Sauce aus Oliven, Anchovies, Tomaten und würzenden Kräutern ist in Gedenken an den genuesischen Admiral Andrea Doria entwickelt worden. Sie passt hervorragend zu Pastagerichten, Bruschetta und Focaccia.

Art.-Nr. 10 130 27 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 1,70 €



PATÉ DI OLIVE NERE TAGGIASCHE SCHWARZE OLIVENCREME

Paté aus schwarzen „Taggiasco“ Oliven und reinem nativen Olivenöl extra. Eine köstlich mediterrane Creme, die sich am besten als Appetizer auf Baguette und Croûtons genießen lässt oder zum Verfeinern für Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte.

Art.-Nr. 10 130 29 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,50 €



CREMA DI NOCI NUSSCREME

Eine delikate Creme aus Nüssen, PDO* Grana Padano, nativem Olivenöl extra und Knoblauch. Besonders köstlich (mit Sahne verlängert) für Gnocchi, Pasta und zu dem beliebten italienischen Teigtaschengericht „Pansotti alla Genovese“.

Art.-Nr. 10 130 30 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €



TAPENADE DI OLIVE NERE SCHWARZE OLIVENPASTE

Köstliche Tapenade aus sonnengereiften, aromatischen Oliven, pikant abgeschmeckt mit Anchovies, Kapern und Gewürzen. Schmeckt wunderbar auf Crostinis oder Bruschetta und als Beilage zu Fisch, Fleisch, Pasta und Pizza.

Art.-Nr. 10 130 28 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 1,55 €



SUGO ARRABBIATO SCHARFE TOMATENSAUCE

Würzig scharfe, gebrauchsfertige Sauce aus sonnengereiften Tomaten mit Chili, Anchovis und Oregano. Die Sauce hat ein tolles Aroma und ist vielfältig in der Genießerküche einzusetzen – zu Pasta- und Fischgerichten oder zu Rohkost.

Art.-Nr. 13 130 01 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 1,40 €

Bellezini

NEUE,
VERBESSERTE
REZEPTUR

BELLEZINI – DELIZIE ARTIGIANALI D'ITALIA

INFO

Die Familie Bellezini entstammt einer generationsreichen Artistenfamilie. Nur Giancarlo Bellezini, der jüngste Sohn, konnte sich nicht für das Familiengeschäft begeistern und trug eine andere Leidenschaft in sich. Das Kochen. Er trieb sich schon als kleiner Junge lieber in Oma's Küche herum als in der Manege. Besonders interessierten ihn die traditionellen kulinarischen Spezialitäten seiner Heimat. Über die Jahre entwickelte er viele Rezepte. Seine traditionell klassischen Sugo und fantasiereichen Tagliolini sind gut behütete Geheimrezepte der Bellezini Familie und über das Land hinaus bekannt. Liebe zum Essen, bedeutet für die Bellezini Vertrauen. Vertrauen in gute Zutaten, Vertrauen in eine liebevolle Zubereitung. Die traditionell familien-typische Einfachheit und Echtheit. Der Luxus das Einfache zu genießen. Das ist Original Bellezini.

PRODOTTO
IN **ITALIA**
CON PASSIONE

» GENIESSEN AUF ITALIENISCH! «

Diese traditionellen Pesto und Creme-Spezialitäten sind aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Die Zutaten bestehen aus frischen Kräutern und Gewürzen, die mit hochwertigen Ölen zu einer aromatischen Creme vermahlen werden. Auf künstliche Aromen wird verzichtet. So wird ein unverfälschter, original italienischer Genuss garantiert.

Ob Spaghetti, Penne oder Tagliatelle – die Bellezini Pesto & Crema Sorten bringen einen Hauch Italien in die heimische Küche und verleihen Pastagerichten den typischen, mediterranen Geschmack. Auch zum Würzen von Saucen und als Aufstrich für geröstetes Brot sind diese Kreationen ein Hochgenuss.



PESTO CON BASILICO GENOVESE D.O.P. BASILIKUMPESTO

Die wohl bekannteste Rezeptur ist die „Pesto Genovese“ aus Ligurien, die aus frischem D.O.P. Genovese Basilikum, hochwertigem Olivenöl extra, feinen Pinienkernen, einem Hauch Knoblauch und Parmigiano Reggiano hergestellt wird. Cremig, leicht nussig und doch intensiv im Geschmack. Für Pasta, zu Geflügel, Tomate Caprese oder zum Verfeinern von Saucen und Dips.

Art.-Nr. 10 130 15 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €

PESTO DI RUCOLA RUCOLAPESTO

Aromatische Creme aus Rucola, D.O.P. Grana Padano und Nüssen. Im Geschmack typisch nach Rauke, dennoch mild und pestoartig. Eine sehr interessante Alternative zu den üblichen Pastasaucen. Zu gegrilltem Fisch, Fleisch, Pellkartoffeln, an Salaten oder Carpaccio. Auch zum Verfeinern von Dips sehr lecker.

Art.-Nr. 10 130 17 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,50 €

PESTO AL LIMONE ZITRONENPESTO

NEU VEGAN

Herrlich frisches Zitronenpesto aus 50% grünen Oliven, 8% Zitronenzesten, nativem Olivenöl extra und viel D.O.P. Genovese Basilikum. Dieses italienische Pesto schmeckt ganz ausgezeichnet zu allen Fisch- und klassischen Pastagerichten. Aber auch auf Panini ein Genuss und zum Verfeinern von Salaten sehr zu empfehlen.

Art.-Nr. 10 130 32 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,45 €

PESTO CALABRESE PIKANTES, ROTES PESTO

NEU

Pikante Sauce aus 48,5% Peperoni, 33% sehr aromatischen getrockneten Tomaten und nativem Olivenöl, abgerundet mit köstlichem D.O.P. Grana Padano und Walnüssen. Zu Pasta, zum Verfeinern von Saucen und Dips oder über Tomate Caprese.

Art.-Nr. 10 130 33 VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,45 €

Alle Produkte sind

GLUTEN
FREI

Prodotto in Italia



CREMA DI HARISSA

VEGAN

SCHARFE CHILIPASTE

Scharfe Creme aus roten Chilischoten, Olivenöl, Knoblauch und Gewürzen. Für Pasta, scharfe Saucen und allerlei weitere Gerichte, denen Sie eine scharfe Note verleihen möchten.

Art.-Nr. **10 130 19** VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €



CREMA DI PEPERONCINO

VEGAN

PAPRIKAKREME

Eine konzentrierte Sauce aus 86% Paprika und nativem Olivenöl extra, leicht mit Salz abgeschmeckt. Zum Verfeinern und Abschmecken von Saucen oder als Vorspeise für Bruschetta auf geröstetem Brot.

Art.-Nr. **10 130 18** VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €



PESTO ROSSO

TOMATENPESTO

Rotes Pesto aus getrockneten Tomaten, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, frischem D.O.P. Basilikum, D.O.P. Grana Padano und Cashewkernen. Eine tolle Alternative zum klassischen Basilikum-Pesto. Als Würze für leichte Nudelsalate, zu Fisch oder zum Würzen von Pasta- und Pizzagerichten. Wunderbar auch als aromatischer Aufstrich für geröstetes Baguette.

Art.-Nr. **10 130 16** VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 2,25 €

BRUSCHETTA

VEGAN

BROTAUFSTRICH FÜR ANTIPASTI

Bruschetta – der Klassiker für den italienischen Brotbelag. Die Zutaten sind harmonisch aufeinander abgestimmt und die feine Schärfe verleiht der Creme das besondere Extra! Mit Parmesan bestreuen und servieren. Auch sehr lecker zu Pasta und zum Verfeinern von Salaten.

Art.-Nr. **10 130 20** VE: 12
Inhalt: 130 g Preis: 1,95€



BELLEZINI TOMATENSAUCEN

Italienische Tomatensaucen aus sonnengereiften Tomaten und reinem nativen Olivenöl extra, hergestellt nach traditionellen Rezepturen – für Liebhaber der authentischen Mittelmeerküche. Durch das Wärmeverfahren nach der Abfüllung kann eine sehr lange Haltbarkeit des Produktes gesichert werden. Die Frische des Geschmacks bleibt dabei jedoch vollkommen erhalten. Die Saucen enthalten weder Konservierungsstoffe noch Säurezusätze und sind nur mit reinem nativen Olivenöl verfeinert, das den intensiven Duft und Geschmack der jeweiligen Zutaten hervorhebt.

Die Saucen sind küchenfertig und werden mit etwas Kochwasser der Pasta oder im Wasserbad aufgewärmt und dann direkt mit der fertigen Pasta gemischt. Etwas geriebener Parmesan rundet den Geschmack ab. Ideale Begleiter auch für Fisch- und Fleischgerichte mit perfekter Konsistenz. Ebenfalls eine perfekte Grundlage für Calzone und Pizza. Auch die „Zuppa Pomodori“ (ital. Tomatensuppe) wird mit dieser Basis eine Delikatesse. Dafür mit etwas Gemüsebrühe pürieren, ein wenig nachwürzen und mit Basilikum-Schaum servieren.

Sonnen- gereifte Tomaten





SUGO AI FUNGHI PORCINI

TOMATENSAUCE MIT STEINPILZEN

Tomatensauce mit aromatischen Steinpilzen. Für Pasta aller Art, aber auch für Risotto und als Begleiter zu Fleischgerichten.

Art.-Nr. 13 350 02 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,75 €



SUGO ALLA NAPOLETANA

TOMATENSAUCE MIT GEMÜSE

Mit Gemüse und Zwiebeln wird diese Sauce eingekocht und würzig abgeschmeckt. Eine leckere Grundlage für Nudeln, viele mediterrane Gerichte und Aufläufe.

Art.-Nr. 13 350 03 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,49 €



SUGO ALLE OLIVE

TOMATENSAUCE MIT OLIVEN

Verfeinert mit grünen und schwarzen Oliven lässt sich diese Tomatensauce vielseitig einsetzen. Wunderbar für Pizza, alle Nudelformate und auch für Risotto. Tipp: Probieren Sie die Sauce mit etwas Rotwein verlängert, als Beigabe zu kräftigem Rinderschmorfleisch.

Art.-Nr. 13 350 04 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,49 €



SUGO ALLA BOLOGNESE

TOMATENSAUCE MIT FLEISCH

Ein Küchenklassiker aus dem Norden Italiens. Auf Basis aromatischer Tomaten und 20% bestem Rind- und Schweinefleisch italienischer Herkunft ist eine sehr schmackhafte Sauce mit toller Konsistenz entstanden, die wie frisch zu Hause gekocht schmeckt. Da werden Kindheitserinnerungen wach. Für alle Pastaformen.

Art.-Nr. 13 350 07 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,99 €



SUGO AL TONNO E CAPPERI

TOMATENSAUCE MIT THUNFISCH & KAPERN

Aromatische Tomatensauce mit 10% Thunfisch und 4% Kapern. Wunderbar zu schwarzen Nudeln.

Art.-Nr. 13 350 05 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,99 €



SUGO ALL'ARRABBIATA

SCHARFE TOMATENSAUCE

Traditionelle, italienische Tomatensauce mit pikanter Note. Klassischerweise zu kurzen Nudeln wie Penne serviert. Nach Belieben weiter zu verfeinern.

Art.-Nr. 13 350 01 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,49 €

SUGO AL BASILICO

TOMATENSAUCE MIT BASILIKUM

Traditionelle, italienische Tomatensauce mit frischem Basilikum verfeinert. Für den unverwechselbaren Geschmack der mediterranen Küche.

Art.-Nr. 13 350 06 VE: 6
Inhalt: 370 g Preis: 1,49 €





VOLLAROMATISCHE, ALTE TOMATENSORTEN



Agrigenus wurde 2005 als landwirtschaftliche Genossenschaft in der Nähe von Neapel in der Region Kampanien gegründet, die bekannt ist für ihre fruchtbaren und mineralhaltigen Böden. Hier am Fuße des Vesuv wird die weltweit bekannte Tomatensorte San Marzano angebaut. AGRIGENUS ist Slow Food Mitglied und wurde als einer der besten noch handwerklich arbeitenden Kleinproduzenten von Lebensmitteln ausgezeichnet, insbesondere wegen des Bemühens zum Schutz und um die Erhaltung der alten Tomatensorte San Marzano, die drohte in Vergessenheit zu geraten.

Die San Marzano Tomate DOP ist eine alte italienische Tomatensorte mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die aufgrund ihrer länglichen Form auch als Flaschentomate bezeichnet wird. Sie zeichnet sich durch einen sehr fruchtigen Geschmack aus. Ihre Früchte sind von einer schönen dunkelroten Farbe mit wenig Kernen. Seit dem Aufkommen der Slow Food Bewegung setzen immer mehr Spitzenköche und Feinschmecker auf die San Marzano Tomate. Sie verliert zudem bei der Konservierung kaum an Aroma, so dass sie in Konserven problemlos aufbewahrt werden kann. Nur mit diesen aromatischen Tomaten wird Pizza, Pasta oder auch ein Ragù typisch „alla napoletana“!



POMODORI SAN MARZANO DOP
GESCHÄLTE TOMATEN

Ganze, geschälte Tomaten der alten, italienischen Sorte „San Marzano“ mit einer leicht süßlichen Note und einem unverwechselbaren frischen und aromatischen Geschmack. Unentbehrliche Zutat für eine echte Pizza Napoletana und als Basis für Tomatensaucen und Suppen. Ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe.

Art.-Nr. **13 400 01** VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 1,25 €

ANTICHI POMODORI DI NAPOLI
SLOW FOOD GESCHÄLTE TOMATEN

Aromatische Tomaten „Antichi Pomodori di Napoli“ in der Konserve im eigenen Saft. Vom Slow Food Convivium Presidio wird diese alte Sorte besonders gefördert, um sie vor dem Vergessen zu bewahren. Aus diesen Tomaten lässt sich eine wunderbare Sauce mit nur wenig Säure zubereiten. Ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe.

Art.-Nr. **13 400 03** VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 1,55 €

FAGIOLI CANNELLINO DI ACERRA
BOHNEN

Cannellino Bohnen sind ein Klassiker in der italienischen Küche. Sie haben eine hauchdünne, kaum spürbare Haut und eine fast schon cremige Konsistenz. Dank ihres intensiven Geschmacks und ihrer kurzen Kochzeit sind sie Bestandteil vieler italienischer Gerichte, z. B. als Beilage in Salaten, Pasta und in verschiedenen Suppen. Angebaut werden sie auf den fruchtbaren Vulkanböden rund um die Stadt Acerra. Die Bohnen sind eingelegt in einer feinen Salzlake.

Art.-Nr. **13 400 04** VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 1,25 €



POMODORINI
CHERRY TOMATEN

Die kleinen Cherry Tomaten sind vollmundig und intensiv im Geschmack. Sie eignen sich hervorragend zum Garnieren, für frische Salate oder für die Zubereitung von Nudelgerichten. Ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe.

Art.-Nr. **13 400 05** VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 1,20 €

ANTICHI POMODORI
DI NAPOLI SLOW FOOD

PASSIERTE TOMATENSAUCE AUS ALTEN SORTEN

Vollaromatische Tomatensauce „Antichi Pomodori di Napoli“. Von Slow Food Presidio wird diese alte Sorte besonders gefördert, um sie vor dem Vergessen zu bewahren. Ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe

Art.-Nr. **13 400 02** VE: 12
Inhalt: 380 ml Preis: 1,80 €





GENERATIONEN GEHEIMER HAUSMACHER REZEPTE

Der Geschmack von gestern – das ist heute das Geheimnis von Aunt Berta's Spezialitäten, bei denen kostbare, verehrte Rezepte verwendet werden, um eine leckere Auswahl von herzhaften Saucen anzubieten, die einem das Wasser im Mund zusammen laufen lassen. Dank Aunt Berta's Spezialitäten, die in einem kleinen Bergdorf ihren Ursprung haben und nun in vielen Küchen weltweit zu Hause sind, lässt es sich gemütlich hinsetzen, entspannen und den vertrauten Geschmack von vergangenen Tagen genießen.

Heute hat Aunt Berta's ihren Sitz in Küstennähe im Norden von Israel und produziert dort nach höchsten Qualitätskriterien diese koscheren Produkte. Der köstliche Geschmack der Produkte wird hingegen überall in der Welt geschätzt. Diese Produkte zeichnen sich besonders durch ihre klaren und authentischen Rezepturen aus, die aus besten Zutaten in höchster Sorgfalt hergestellt werden. Alle Produkte sind koscher, frei von zusätzlichen künstlichen Aromen und nach alter Tradition gekocht.

MANGO-CURRY SAUCE

Diese Mango Currysauce ist ein absolutes Highlight für jeden Gourmet! Die volle Fruchtnote von 50% vollreifen Mangos mit der perfekten Balance aus Süße und Schärfe machen diese fruchtige Sauce zu einem wahren Geschmackserlebnis. Diese Sauce auf einem vollreifen und kräftigen Brie Käse ist eine geschmackliche Sensation. Wunderbar zu gegrilltem Gemüse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten und als schmackhafte Würze für Wraps und Fajita. Ein Traum zu gegrillten Putensteaks und ein echtes Meisterstück aus Aunt Berta's Küche! **Rezepttipp:** Mango-Curry Salat mit Hähnchenbrust.

Art.-Nr. 26 300 04 VE: 12
Inhalt: 260 ml Preis: 3,49 €

CHILI-KNOBLAUCHSAUCE

Diese Sauce ist ein echter Klassiker in der asiatischen Küche und eine wahre Geschmacksexplosion mit hohem aromatischen Niveau und dezenter Schärfe. Eine tolle Begleitung zu gebratenem Geflügel, Frühlingsrollen, gegrilltem Fisch und zu Gemüse im Backteig. Wunderbar auch zum Würzen einer leckeren Salsa, für Grillmarinaden und zum Abschmecken und Verfeinern von Salatdressings und Dips. **Rezepttipp:** Probieren Sie diese Sauce zu Chili-Knoblauch Gambas mit Sesamnudeln.

Art.-Nr. 26 300 03 VE: 12
Inhalt: 260 ml Preis: 3,49 €

alle Produkte sind
KOSHER

–
**OHNE
KÜNSTLICHE
ZUSATZ-
STOFFE**
–



WEIL GUTES SO EINFACH SEIN KANN...

GEWÜRZSAUCE FÜR KARTOFFELSALAT

Lecker!



GEWÜRZSAUCE FÜR VALENBROOKER KARTOFFELSALAT

Fertige Gewürzsauce mit Gürkchen, Zwiebeln, Bier und aromatischen Gewürzen verfeinert. Für einen leckeren Kartoffelsalat wie zu Omas Zeiten. Die Sauce wird direkt über die noch warmen Kartoffeln gegeben, dann zieht sie besonders gut ein. Nach mindestens 15 Minuten Ziehzeit ist der köstliche Kartoffelsalat fertig und kann serviert werden. Wer mag hebt noch ein paar Speckwürfel unter. Ein Glas ist ausreichend für ca. 500 g Pellkartoffeln.

Art.-Nr.	33 100 46	VE:	6
Inhalt:	220 g	Preis:	2,95 €

GRAVED LACHS SAUCE

Süß-pikante Gourmet-Sauce mit feinen Noten von Orange, die jedes Fischgericht krönt und besonders gut zu Lachs passt. Auch zu geräuchertem Fisch und zu Roastbeef ein Genuss.

Art.-Nr.	79 000 36	VE:	6
Inhalt:	210 g	Preis:	2,50 €



RITTERGUT VALENBROOK – VINAIGRETTE

Das Leckere an einem Salat ist oft die passende Vinaigrette. Und diese soll auch gekauft am besten so schmecken wie selbstgemacht. Die drei neuen Salatdressings aus unserer Manufaktur des Rittergutes Valenbrook kommen genau diesem Anspruch nach und überzeugen nicht nur durch den unglaublich leckeren und frischen Geschmack, sie überzeugen auch durch den konsequenten Verzicht auf jegliche Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffe. Unser einziger Geschmacksverstärker ist die Begeisterung unserer Küchenchefs mit der sie die Rezepturen für diese authentischen Produkte entwickelt, verfeinert und für Sie in Flaschen abgefüllt haben. Trotz dieser hohen Qualität sind die Salatsaucen ungeöffnet mehrere Monate haltbar, sollten nach dem Öffnen aber innerhalb von drei Wochen verbraucht werden. Aber seien wir ehrlich, welches leckere Dressing überlebt schon so lange in der Flasche? Und noch ein kurzer Hinweis zu der Qualität: Wie bei einer selbstgemachten Vinaigrette auch, setzen sich die Zutaten nach einiger Zeit in der Flasche ab und trennen sich von Öl und Essig. Daher vor Gebrauch die Flasche gut schütteln und die Vinaigrette direkt über den Salat geben.



VALENBROOKER CAESAR SALAD VINAIGRETTE

Köstliches Salatdressing für Caesar Salad, verfeinert mit Dijon Senf, Sardellen, Kapern, etwas Portwein, Champagneressig und aromatischen Kräutern. Die Kombination aus frischem Romanasalat, selbstgemachten Croutons, Parmesan-spänen und diesem leckeren Dressing ist einfach köstlich. Die Sardellen und Kapern verleihen dem Dressing die tolle, würzige Geschmacksnote. Die Vinaigrette wird über die vorbereiteten Salatblätter gegeben und gut vermennt. Je nach Geschmack lässt sich das Dressing noch weiter verfeinern indem ein (mind. 1 Minute) gekochtes Eigelb unter die Vinaigrette gezogen wird. Gebrauchsfertig abgefüllt, nur schütteln und genießen.

Art.-Nr. 33 100 38 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 3,50 €

VALENBROOKER ROTWEIN-WALNUSS-ÖL VINAIGRETTE

Der hohe Rotweinanteil (>50%) macht die Vinaigrette so aromatisch, ohne jedoch den Salat zu sehr zu beschweren. Walnuss-Öl verleiht dieser Vinaigrette zusätzlich ein leichtes Nussaroma. Zu Endivie, Kresse, klassisch zu Feldsalat oder auch zu Löwenzahn, der leicht bitterwürzig schmeckt, sich jedoch sehr gut für Salate eignet und sich überaus gut mit diesem Salatdressing verträgt. Gebrauchsfertig abgefüllt, nur schütteln und genießen.

Art.-Nr. 33 100 39 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 3,50 €

VALENBROOKER HOLUNDERBLÜTEN VINAIGRETTE

Eine frische und aromatische Vinaigrette aus Traubenkern- und Olivenöl mit Holunderblüten, einem Schuss Wermut, etwas Zitronensaft und Gewürzen abgeschmeckt. Besonders für die Zubereitung von grünen Blattsalaten, insbesondere Rucola, Lolo Rosso und Romanasalat. Das Leckere kann so einfach und unkompliziert sein. Nicht nur zu Salaten ein Genuss, sondern auch zum Dippen mit frischem Baguette sehr zu empfehlen. Gebrauchsfertig abgefüllt, nur schütteln und genießen.

Art.-Nr. 33 100 37 VE: 6
Inhalt: 250 ml Preis: 3,50 €



KÜCHENHELFER

ZUM GRILLEN
GLASIEREN, VERFEINERN & DIPPEN

**BARBECUE GLASURSAUCEN & MARINADEN –
VON FOODEXPERTEN DIREKT AUS DER KÜCHE, FERTIG FÜR GRILL & KÜCHE**

Jede Menge Inspiration für aromatische Experimente am und rund um Grill & Küche bieten die Glasursaucen und Teriyaki Marinaden von Küchenhelfer – zum Glasieren, Dippen und Klecksen nach Herzenslust. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Ob Fleisch, Gemüse, Fisch, Salatsaucen oder Dips. Die Verwendungsmöglichkeiten der Glasursaucen und Marinaden sind kaum zu beschreiben, so vielfältig können sie in der kreativen Küche eingesetzt werden. Die Honig- und Tomatenanteile in den jeweiligen Glasursaucen erzeugen zudem einen karamellartigen Glanz, wenn sie zum Ende des Grillvorgangs beidseitig auftragen werden.

Barbeque Deluxe



TOMATEN GLASURSAUCEN

Wer es lieber etwas deftiger mag greift zu den Küchenhelfer Glasursaucen auf Basis aromatischer Tomaten, Sonnenblumen- und Olivenöl mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern, die speziell für Ribs entwickelt wurden und unvergleichlich aromatisch sind. Ob Freiluftkoch oder Indoor Chef, die Küchenhelfer Glaze begeistern und sind unschlagbar zum Glasieren von Fleisch, Marinieren von Spare Ribs, Chicken Wings oder als Dip. Ob mit einer Kombination aus feiner Biernote, würzigem Chili- und süßen Orangen-Aroma wie die Glasur „USA“ oder lieber mit feinen Koriandernoten, einem Hauch frischer Zitrone und der angenehmen süßen Schärfe von Jalapeño-Chili wie die Glasur „Mexico“, alle Saucen sind eine tolle Abwechslung und schaffen ein würzig-aromatisches Geschmackserlebnis. Auch als Burger Sauce zu verwenden.



TOMATEN BARBECUE GLAZE KARIBIK MIT RUM

Glaze auf Basis von Tomaten, Sonnenblumen- und Olivenöl, Ananas, Kokos und Honig, natürlich aromatisiert mit Rum, Gewürzen und Kräutern. Das Grillglaze Ribs KARIBIK passt mit seiner Süße und Aromatik gut zu Schweinefleisch und Hühnchen.

Art.-Nr. **79 000 32** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,50 €



TOMATEN BARBECUE GLAZE MEXICO MIT CHILI

Glaze auf Basis von Tomaten, Sonnenblumen- und Olivenöl und Honig, natürlich aromatisiert mit Jalapeño Chili, Koriandergrün, Zitrone und Gewürzen. Das Grillglaze Ribs MEXICO passt mit seiner feinen Schärfe gut zu Schweinefleisch und zu Rindersteaks. Ein perfekter Begleiter auch als Dip zu Tortilla-Chips.

Art.-Nr. **79 000 33** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,50 €



TOMATEN BARBECUE GLAZE USA MIT BIER

Glaze auf Basis von Tomaten, Sonnenblumen- und Olivenöl, Honig und Bier, natürlich aromatisiert mit Orange, Ancho-Chili, Gewürzen und Kräutern. Das Grillglaze Ribs USA passt mit seiner Biernote gut zu Schweinefleisch, aber beispielsweise auch zu Rinderbrust, dem klassischen Beef Brisket.

Art.-Nr. **79 000 34** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,50 €



KÜCHENHELFER

HONIG-SENF GLASURSAUCEN

Mit den Küchenhelfer Honig-Senf Glasursaucen wird das Grillgut kurz vor Fertigstellung lackiert, fertig gegrillt und serviert. So erzielen Sie eine angenehme, leicht würzige Kruste. Nicht nur zum Grillen und Braten eine aromatische Bereicherung. Mit den Glasursaucen können auch Dressings und Marinaden verfeinert oder nach dem Grillen zum Dippen von Nachos, Baguette und Mozzarella Sticks verwendet werden. Ein schnelles, leichtes Dressing für einen sommerlichen Kartoffelsalat ist mit Hilfe der Sorte „Honig-Senf-Zitrone“ Barbecue Glaze fix zubereitet. Mediterranen Charme versprüht die Sorte „Honig-Senf-Orange“ mit Olivenöl, mallorquinischen Orangen, Knoblauch und Thymian – zu Fisch und Meeresfrüchten ein Gedicht.

HONIG-SENF BARBECUE GLAZE MIT ORANGE

Glaze auf Basis von Honig, Senf und Olivenöl, natürlich aromatisiert mit mallorquinischen Orangen, Knoblauch und Thymian. Das Grillglaze passt hervorragend zu Geflügel und Fleisch. Aber auch für Mittelmeerfische und Schalentiere ist es eine würzige und harmonische Begleitung. Tipp: Mit etwas Balsamico Bianco und einem hochwertigen Nativen Olivenöl extra zaubern Sie schnell ein leckeres Salatdressing für z.B. mediterrane Nudelsalate.

Art.-Nr. **80 800 03** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,75 €



HONIG-SENF BARBECUE GLAZE MIT WEISSBIER

Glaze auf Basis von Honig, scharfem und süßem Senf und Weißbier, natürlich aromatisiert mit Zitrone, krauser Petersilie und Liebstöckel. Das Grillglaze passt hervorragend zu Geflügel und Fleisch. Auch Bratwürsten verleiht es eine würzigsüße Kruste. Die passende Begleitung zu Leberkäs und Weißwürsten ist es natürlich auch.

Art.-Nr. **80 800 01** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,75 €

HONIG-SENF BARBECUE GLAZE MIT ZITRONE UND DILL

Glaze auf Basis von Honig, Senf und Sonnenblumenöl, natürlich aromatisiert mit Dill, Zitrone und Gewürzen. Das Grillglaze passt hervorragend zu Fisch und Geflügel. Verrührt mit ein wenig Joghurt kreieren Sie schnell das passende Dressing.

Art.-Nr. **80 800 02** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,75 €

HONIG-SENF BARBECUE GLAZE MIT WHISKEY

Glaze auf Basis von Honig, Senf und Sonnenblumenöl, natürlich aromatisiert mit Whiskey, Knoblauch und Gewürzen. Das Grillgut bekommt eine schöne, leicht süße Kruste. Das Grillglaze passt hervorragend zu Geflügel und Fleisch. Auch Chicken Wings bekommen durch das Glaze eine würzige Kruste.

Art.-Nr. **80 800 04** VE: 6
Inhalt: 220 g Preis: 2,75 €

TERIYAKI GLASURSAUCEN

Fernöstlich köstlich – mit den Küchenhelfer Teriyaki Saucen stellen wir Ihnen die perfekten Begleiter zu Fisch, Geflügel und kräftigem Fleisch an die Seite. Lassen Sie das Fleisch für mehrere Stunden in den Saucen ziehen. So verleihen Sie dem Fleisch nicht nur Glanz, sondern auch einen aromatischen Geschmack und besondere Zartheit. Insbesondere zum Marinieren von Saté-Spießen, zum Verfeinern aller asiatischer Gerichte und natürlich zu Sushi sind diese Saucen das aromatische i-Tüpfelchen überhaupt. Sie überzeugen durch die richtige Menge an Sake, Mirin, Sojasauce und den fein abgestimmten Gewürzen.



TERIYAKI MARINADE MIT CHILI & KNOBLAUCH

Marinade nach japanischer Art auf Basis von Sojasauce, Mirin, Sake und Honig, natürlich aromatisiert mit Chili und Knoblauch.

Art.-Nr. **80 800 05** VE: 6
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



TERIYAKI MARINADE MIT INGWER & ZITRONENGRAS

Marinade nach japanischer Art auf Basis von Sojasauce, Mirin und Sake, natürlich aromatisiert mit Ingwer, Zitronengras und Limettensaft. Spritzig und frisch, besonders gut zu Fisch.

Art.-Nr. **80 800 06** VE: 6
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



TERIYAKI MARINADE MIT ORANGE & SESAM

Marinade nach japanischer Art auf Basis von Sojasauce, Mirin und Sake, natürlich aromatisiert mit Gewürzen, Orange, Sesam und Nori. Ein Hit zu Geflügel, Rind und auch Tofu.

Art.-Nr. **80 800 07** VE: 6
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



KÜCHENHELPER

ALLES FÜR DEN
PERFECTEN BURGER!

KÜCHENHELPER – BURGER BOMB BBQ-SAUCEN

Der Trend ist eindeutig: In den letzten Jahren hat der Burger eine Art Renaissance erlebt und auch in die anspruchsvolle Genießerküche Einzug gehalten. Gefragt sind dabei vor allem Qualität und Geschmack.

Das Gefühl einen leckeren, selbstgemachten Burger vor sich zu haben und den Moment, wenn man kurz davor ist hinein zu beißen, kennt wohl jeder. Mit viel handwerklichem Geschick und großer Burger Leidenschaft sind die vollmundigen KÜCHENHELPER Burger Bomb BBQ Saucen entstanden, die genau diesen Moment zu einem ultimativem Geschmackserlebnis machen. Egal für welchen Burger man sich entscheidet, die perfekte Sauce darf dabei niemals fehlen und hier sind sie nun! Die KÜCHENHELPER Burger Bomb BBQ Saucen in gleich 6 einzigartigen Geschmacksrichtungen. Einfach in der Anwendung und unglaublich lecker!

Barbecue Deluxe

BURGER BOMB BBQ-SAUCEN RAUCHSALZ & PIMENT D'ESPELETTE

Die Burger Bomb BBQ Saucen in der Flasche sind auf Basis von Tomaten entwickelt. Die Vielfalt spiegelt sich in den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wider, die miteinander kombiniert wurden. Diese Sauce kommt mit den feinen, BBQ-typischen Rauchnoten daher, dazu eine angenehme Schärfe von Piment d'Espelette. Eine wahrer Allrounder für Burger, für gegrilltes Fleisch und Spare Ribs.

Art.-Nr.	79 000 41	VE:	6
Inhalt:	230 g	Preis:	2,50 €





BURGER BOMB BBQ-SAUCE LIMETTE-INGWER

Die Burger Bomb BBQ Saucen in der Flasche sind auf Basis von Tomaten entwickelt. Die Vielfalt spiegelt sich in den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wider, die miteinander kombiniert wurden. Diese herb-fruchtige Variante besticht durch die Kombination aus Limette und Ingwer. Mit dieser süß-würzigen Note verleiht sie allen Burgern eine exquisite Note. Auch sehr köstlich zu gegrilltem Fisch und Gemüse.

Art.-Nr. 79 000 40 VE: 6
Inhalt: 230 g Preis: 2,50 €



BURGER BOMB BBQ-SAUCE BIER & BRAUMALZ

Die Burger Bomb BBQ Saucen in der Flasche sind auf Basis von Tomaten entwickelt. Die Vielfalt spiegelt sich in den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wider, die miteinander kombiniert wurden. Diese Sorte mit Bier und dem angenehmen Geschmack von Braumalz ist eine authentische Burger und BBQ-Sauce, die auch perfekt zu Schweinefleisch und Rind passt.

Art.-Nr. 79 000 39 VE: 6
Inhalt: 230 g Preis: 2,50 €



BURGER BOMB BBQ-SAUCE TERIYAKI

Die Burger Bomb BBQ Saucen in der Flasche sind auf Basis von Tomaten entwickelt. Die Vielfalt spiegelt sich in den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wider, die miteinander kombiniert wurden. Teriyaki, Honig und BBQ-Gewürze verleihen dieser Sauce eine pikante, leicht süßliche Note. Harmonisiert wunderbar zu Geflügel, Fleisch und Gemüse. Dippen ist natürlich auch erlaubt.

Art.-Nr. 79 000 42 VE: 6
Inhalt: 230 g Preis: 2,50 €



BURGER BOMB BBQ-SAUCE ZWIEBEL & SPECK

Die Burger Bomb BBQ Saucen im Glas haben eine cremigere Struktur und lassen sich dadurch besonders gut portionieren und auf den Burgerbrötchen verstreichen. Die Kombination aus pikanten Zwiebeln, Speck, Tomaten und BBQ-Gewürzen erzeugt ein feinwürziges Aroma – wohl die ultimative Burger und Barbecue Sauce.

Art.-Nr. 79 000 43 VE: 6
Inhalt: 240 g Preis: 2,50 €



BURGER BOMB BBQ-SAUCE ORANGE

Die Burger Bomb BBQ Saucen im Glas haben eine cremigere Struktur und lassen sich dadurch besonders gut portionieren und auf den Burgerbrötchen verstreichen. Frische Orange verleiht der Sauce einen fruchtigen Geschmack, Ahornsirup sorgt für eine leichte Süße und abgerundet wird das ganze durch die angenehme Würze von Senf. Nicht nur auf dem Burger ein absoluter Genuss, adelt auch Wraps und saftige Sandwiches.

Art.-Nr. 79 000 44 VE: 6
Inhalt: 240 g Preis: 2,50 €



GRILLBRETT MIT GOURMET FISCHGEWÜRZ

Grillbretter sind der Lifestyle Trend für den Sommer und gelten als Geheimtipp unter den Grillprofis. Das Grillbrett besteht aus 100% unbehandeltem Espenholz und ist auf allen Grills (auch offenen) verwendbar. Durch das schonende Grillen auf den Wood Planks und nicht direkt über der Glut, erhält das Grillgut durch die Aromen des Holzes einen einzigartig würzigen, leicht rauchigen Geschmack. Auf den Grillplanken kann Fisch, Fleisch und Gemüse zubereitet werden. Lachs ist wohl der bekannteste Fisch für das „Plank Grilling“. Das passende Fischgewürz liegt dem Brett bei.

Art.-Nr. 05 000 22 VE: 10
Preis: 2,95 €



JR Suarez

INFO

JR SUAREZ

JR Suarez ist ein spanisches Familienunternehmen mit Sitz in Las Pedroñeras, ca. 160 Kilometer von Madrid entfernt. Man sagt diesem Ort nach, dass hier der beste Knoblauch der Welt, der violette Knoblauch „ajo morado“, angebaut wird und zu dessen Liebhabern auch König Juan Carlos und Papst Benedikt XVI. zählen. Der dort unter idealen Boden- und Klimaverhältnissen angebaute Knoblauch wird von Köchen und Genießern gleichfalls als der weltbeste Knoblauch angepriesen. Die angenehme Schärfe, der intensive Geruch und auch der leicht anregende Geschmack zeichnen ihn ganz besonders aus.

JR Suarez verarbeitet diesen Knoblauch bei optimaler Reife und Textur nach traditionellen und mediterranen Rezepturen zu aromatischen Pasten und Salsas. Die Produkte sind in zwei Varianten erhältlich, je nachdem welches Öl bei dessen Herstellung verwendet wurde; Olivenöl – für Liebhaber von intensiven Aromen oder Sonnenblumenöl – für diejenigen, die den milderen Geschmack bevorzugen. Alle Produkte sind glutenfrei und frei von Konservierungs- und künstlichen Farbstoffen. Perfekt für alle Arten von Fleisch, Fisch, Reis, Kartoffeln und als Dip auf offenem Weißbrot.



—
GLUTEN
FREI
—



ALLIOLI CON ACEITE DE GIRASOL AIOLI MIT SONNENBLUMENÖL

Aioli nach traditioneller, mediterraner Rezeptur mit Sonnenblumenöl. Perfekt auf frischem Weißbrot, für Fleisch, Fisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse.

Art.-Nr.	10 135 15	VE:	12
Inhalt:	135 g	Preis:	1,95 €



ALLIOLI A LAS FINAS HIERBAS AIOLI MIT FEINEN KRÄUTERN

Aioli nach traditioneller, mediterraner Rezeptur mit feinen Kräutern. Perfekt auf frischem Weißbrot, für Fleisch, Fisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse.

Art.-Nr. 10 135 16 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 1,95 €



ALLIOLI AL PIMIENTO ROJA AIOLI MIT ROTER PAPRIKA

Aioli nach traditioneller, mediterraner Rezeptur mit roter Paprika verfeinert. Perfekt auf frischem Weißbrot, für Fleisch, Fisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse.

Art.-Nr. 10 135 17 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 1,95 €



ALLIOLI OLIVE OIL AIOLI MIT OLIVENÖL

Aioli mit kaltgepresstem Olivenöl extra. Perfekt auf frischem Weißbrot, für Fleisch, Fisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse.

Art.-Nr. 10 135 18 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 2,05 €



ALLIOLI DE AJO NEGRO AIOLI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH

Dieses Aioli mit schwarzem Pedroñeras Knoblauch hebt sich von herkömmliche Aioli Saucen ab – ein einzigartiges Erlebnis für den Gaumen. Das Produkt trägt das Siegel mit geschützter geografischer Herkunftsbezeichnung. Entdecken Sie den Umami-Geschmack!

Art.-Nr. 10 135 19 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 2,65 €



MOJO PICÓN ROJO ROTE, KANARISCHE SAUCE

Typisch kanarische Sauce. Bekannt ist sie in Verbindung mit Papas arrugadas, den kanarischen Runzelkartoffeln. Überwiegend werden Mojos kalt serviert als Dip oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Köstlich auch auf frischem Weißbrot gereicht. Die rote Variante ist pikant bis scharf.

Art.-Nr. 10 135 20 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 2,05 €



MOJO PICÓN VERDE GRÜNE, KANARISCHE SAUCE

Typisch kanarische Sauce. Bekannt ist sie in Verbindung mit Papas arrugadas, den kanarischen Runzelkartoffeln. Überwiegend werden Mojos kalt serviert als Dip oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Köstlich auch auf frischem Weißbrot gereicht. Die grüne Variante ist etwas säuerlicher als die rote Sauce.

Art.-Nr. 10 135 21 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 1,95 €



OHNE
GESCHMACKS-
VERSTÄRKER

La vache

INFO



La vache qui regarde passer les trains

NEU

HOCHWERTIGE SAUCEN, VOLLMUNDIG IM GESCHMACK UND OHNE ZUSÄTZE

Entdecken Sie mit der Marke La vache qui regarde passer les trains ein spannendes Angebot an köstlichen Saucen. Diese authentischen belgischen Produkte spiegeln die Philosophie des Unternehmens wider, dem Kunden hochwertige und einfache Produkte anzubieten.

Frei von Geschmacksverstärkern und anderen Zusatzstoffen, bietet La Vache eine überzeugende und nachhaltige Alternative zu vielen anderen erhältlichen Saucen. Feinschmecker-Tipp: Gemüse- und Kartoffelchips in die leckeren Saucen dippen!





MAYONNAISE

Traditionelle, belgische Mayonnaise (in der veganen Variante ohne Ei). Eine geschmackvolle Alternative, nicht nur als Dip, sondern auch eine tolle Basis für vielseitige Saucen, Salatdressings oder als Creme auf Sandwiches und Wraps.

Art.-Nr.	10 135 22 (vegan)	VE:	6
Inhalt:	190 g	Preis:	2,45 €
Art.-Nr.	10 135 26	VE:	6
Inhalt:	190 g	Preis:	2,25 €



VEGANE REMOULADE

Diese vegane Remoulade ist eine schmackhafte Kombination veganer Mayonnaise mit kleinen Zwiebeln, Kapern, Essiggürkchen, Bio Kräutern und würzigem Estragon. Eine köstliche Sauce, die vielseitig in der Küche einzusetzen ist. Sehr lecker zu Fischgerichten, Gemüse und Kartoffeln.

Art.-Nr.	10 135 25	VE:	6
Inhalt:	190 g	Preis:	2,45 €



TARTARE

Entdecken Sie ganz neue Geschmäcker mit dieser Mayonnaisen Variante mit kleinen Zwiebeln, Petersilie, Essiggürkchen und Schnittlauch – eine aromatische Sauce, zu vielen Gerichten ein Genuss.

Art.-Nr.	10 135 23 (vegan)	VE:	6
Inhalt:	190 g	Preis:	2,45 €
Art.-Nr.	10 135 27	VE:	6
Inhalt:	190 g	Preis:	2,25 €



VEGANE AÏOLI

Köstliche, vegane Alternative zu herkömmlicher Aioli. Ein Genuss zu geröstetem Brot, als Dip, zu Gemüse und auch zum Verfeinern noch schmackhaften Saucen.

Art.-Nr.	10 135 24	VE:	6
Inhalt:	190 g	Preis:	2,45 €

PIMP *my* KETCHUP

INFO

MIT HOCHWERTIGEM KETCHUP ALS BASIS UND DEN PASSENDEN RUBS UND GEWÜRZEN SCHNELL UND EINFACH EIGENE BBQ-SAUCE UND MARINADEN ZAUBERN.

Wenn Grillprofis von „rubben“ sprechen (aus dem englischen von „to rub“, reiben) ist das Einmassieren von Gewürzen in das Grillgut gemeint. Rubs (Trockenmarinaden) und Gewürzmischungen verleihen Ihrem Grillgut einen aromatischen Grundgeschmack und bereiten es optimal vor. In Kombination mit dem Gourmet Tomaten Ketchup lassen sich eigene BBQ-Saucen zum Marinieren und Dippen oder als Finishing Glaze kreieren – ganz nach Ihrem Geschmack und ohne Zusätze, wie häufig bei industriellen Fertigsaucen. So erzielen Sie ein aromatisches Ergebnis: außen knusprig, innen saftig. Würzen war noch nie so einfach!



+ **CAJUN**
SPICE MARKET

+ **SOUTH AFRICAN RUB**
SPICE MARKET

+ **CALIFORNIA BBQ**
SPICE MARKET



GOURMET TOMATEN KETCHUP

Dieser Gourmet Tomaten-Ketchup ist durch den hohen Tomatenanteil von 83% extra fruchtig und vollmundig tomatig im Geschmack. Durch den geringen Essiganteil ist dieser sehr verträglich und eine perfekte Grundlage für eigene Saucen-Kreationen und Dips, insbesondere für Grill- und BBQ-Saucen. Das ist Tomate pur, ohne den Zusatz von Verdickungsmitteln und ohne Konservierungsstoffe. Dazu empfehlen wir unsere Gewürzmischungen von Spice Market.

Art.-Nr. 26 450 01
Inhalt: 450 ml

VE: 6
Preis: 1,70 €

GOURMET CHILI KETCHUP

Fruchtig-feuriger Tomaten Ketchup mit einem hohem Tomatenanteil von 58% und echtem Habanero Chili. Für alle, die es gerne ein wenig schärfer mögen. Ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

Art.-Nr. 26 450 02
Inhalt: 450 ml

VE: 6
Preis: 1,80 €



› comme ci, comme senf ‹
MONSIEUR
Moustache.



Monsieur Moustache – comme ci, comme senf Französische Lebensart. Mit dieser Marke schmeckt man das Savoir Vivre im Glas. Hier geht es rund ums Thema Senf und Gourmet Salze. Und beaucoup de Leidenschaft. Lustig und originell präsentiert, kokettiert Monsieur Moustache mit seinem französischen Image. Jetzt auch nicht nur an der Seine. Charmant präsentiert, verbreiten die Protagonisten Pièrre, Henri, François und Antoine französische

Lebensart auf jedem gedeckten Tisch. Jede Sorte brilliert mit ganz eigenen Geschmacksmerkmalen – und natürlich mit handverlesenen Zutaten auf höchstem Qualitätsniveau aus unserer Manufaktur (den Franzosen ist bekanntlich nur das Beste gerade gut genug). Voulez-vous manger avec moi? Avec und petit peu de ...

PIÈRRE FEINER RIESLING-SENF

Eh... Pardon?! Monsieur Pièrre – ein Gefühl wie tausend Schmetterlinge im Bauch. Mit edlem Riesling lieben ihn nicht nur die Damen, sondern auch feinste Saucen zu hellem Fleisch oder Fisch. Savoir-vivre im Senfglas!

Art.-Nr. 15 200 01 VE: 6
 Inhalt: 245 ml Preis: 2,50 €

HENRI TRÈS SCHARFER CHILI-SENF

Oh là là! Monsieur Henri – feurig scharf mit gerösteten Chilis et beaucoup de Leidenschaft. Perfekt zu Fleisch oder auch Salaten – so lecker verbrennt man sich die Zunge en français. Voulez-vous manger avec moi?

Art.-Nr. 15 200 02 VE: 6
 Inhalt: 245 ml Preis: 2,50 €

FRANÇOIS MILDER FEIGEN-SENF

C'est l'amour. Monsieur François – mit saftigen handverlesenen Feigen, so süß wie ein Kompliment. Passt zu fast jeder... Speise. Ob Fleisch, Geflügel oder fromage: Liebe, die durch den Magen geht – nicht nur an der Seine.

Art.-Nr. 15 200 03 VE: 6
 Inhalt: 245 ml Preis: 2,50 €

ANTOINE FLEUR DE SEL GOURMET MEERSALZ

Monsieur Antoine – als die wahre Perle de la Mer macht er sich extrem rar. Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte lässt er gerne zappeln wie ein Fisch im Netz und auch Saucen und Schokoladenkreationen gibt er erst die richtige Würze. Na dann Bon Appetit!

Art.-Nr. 80 630 13 VE: 6
 Inhalt: 160 g Preis: 4,90 €



Delicatessen Manufaktur



TOPSELLER

VALENBROOKER BRATWURST SENF

Was isst man zu einer richtig guten Bratwurst? Genau, einen richtig guten Senf. Der von echten Bratwurst-Kennern in der Manufaktur des Rittergutes Valenbrook kreierte Senf ist in den vergangenen Monaten zu einem absoluten Bestseller avanciert und sollte in keinem gut sortierten Fachhandel mehr fehlen. Der Senf ist dabei natürlich nicht nur der perfekte Begleiter zur Wurst, sondern auch zu Fleisch und Geflügel sehr köstlich und zum Anrühren und Verfeinern von aromatischen Dressings und Saucen. Probieren Sie die Senf-Mischung zur Zubereitung eines Pulled Pork Burgers und streichen das Fleisch damit großzügig ein – so haftet die Rub-Gewürzmischung im Anschluss auch sehr gut.

Art.-Nr. 33 100 25 VE: 6
 Inhalt: 240 g Preis: 2,25 €



Der Valenbrooker Rote Beete Senf mit Meerrettich aus der Rittergut Valenbrook Delicatessen Manufaktur gehört seit diesem Jahr neben dem Apfel-Chili Chutney nun auch zu den besten Lebensmitteln Niedersachsens. Ministerpräsident Stephan Weil zeichnete es mit weiteren exzellenten Produkten im Juni in Hannover als "kulinarischen Botschafter Niedersachsen 2016" aus! Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, unterstreicht sie doch einmal mehr die Philosophie unseres Unternehmens und unserer Delicatessen Manufaktur und zeigt, dass sich unsere Produkte zu Recht am Markt behaupten.



VALENBROOKER SENF MIT ROTE BEETE & MEERRETTICH

Optisch schon ein Leckerbissen! Pikanter Senf mit Rote Beete und Meerrettich verfeinert. Nicht nur zum Grillen, sondern auch zur deftigen Brotzeit und allen Fleischgerichten. Aber auch zum Verfeinern von Saucen und Dressings, denen Sie nicht nur eine leichte Schärfe, sondern auch eine tolle Optik verleihen möchten.

Art.-Nr. 33 100 41 VE: 6
 Inhalt: 220 g Preis: 2,50 €



VALENBROOKER SENF MIT CHILI

Pikante Senfmischung mit Chili und feinem Piment d'Espelette verfeinert. Alle Zutaten sind harmonisch aufeinander abgestimmt. Mit seiner angenehmen Schärfe passt er ganz wunderbar zu Grillfleisch und bereichert jeden Burger. Aber auch zur deftigen Brotzeit und zum Verfeinern von Saucen und pikanten Dressings geeignet.

Art.-Nr. 33 100 40 VE: 6
 Inhalt: 240 g Preis: 2,50 €



BREMER FEINKOST CONTOR

In der kreativen Genießer-Küche lassen sich mit den neuen BremerFeinkost Contor Senfen Vinaigretten, Marinaden und Dips verfeinern. Pur genossen, als Brotaufstrich und Beilage sind unsere Sorten ein Geschmackserlebnis – eben mehr als nur der ideale Begleiter zum klassischen Würstchen. Purer Genuss, den Sie schmecken werden.

ESTRAGON-KORIANDER SENF

Zwei äußerst interessante Küchenkräuter werden in diesem Senf kombiniert! Während Estragon bereits bekannt ist als Begleitung zu Geflügel- und Rindfleisch, kennt man Koriander eher aus der asiatischen Küche. Jedoch überrascht dieser Senf mit knackigen Koriandersamen, dezenten Estragonnoten und der süßen Schärfe des Senfes. Überraschen Sie ihre Gäste mit dem neuen, unverzichtbaren Allrounder.

Art.-Nr. 15 130 17 VE: 6
Inhalt: 180 ml Preis: 2,25 €

DILL SENF

Dieser Senf wird durch das typische herb-würzige Aroma des Dills der beste Freund von Fisch und insbesondere vom Lachs. Angerührt mit etwas Olivenöl lässt sich der Dill Senf als Marinade verwenden oder in Kombination mit mildem Honig, Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem wunderbaren Dressing für leichte Sommersalate verarbeiten.

Art.-Nr. 15 130 20 VE: 6
Inhalt: 180 ml Preis: 2,25 €



APRIKOSEN-SENFSAUCE

Diese Senf-Fruchtsauce ist die perfekte Abrundung zu Wild, Hartkäse und besonders zu Ziegenkäse. Die feine Schärfe lässt den fruchtigen Aromen der Aprikosen dabei genügend Spielraum.

Art.-Nr. 16 240 10 VE: 7
Inhalt: 130 ml Preis: 2,59 €

NEUE, VERBESSERTE REZEPTUR



APFEL-CALVADOS SENF

Mit dem Calvados-Apfel Senf holen Sie sich ein Stück französisches Lebensgefühl und den Geschmack und Geruch eines frischen, reifen Apfels auf den Teller. Hervorragend zu Geflügel- und Kalbfleisch und zum Verfeinern von Dressings und Saucen. Tipp: Probieren Sie den Senf zu einer üppigen Käseplatte!

Art.-Nr. 15 130 16 VE: 6
Inhalt: 180 ml Preis: 2,25 €

BRAUMALZ SENF

An diesem Senf sind Hopfen und Malz ganz bestimmt nicht verloren gegangen! Eine bestimmende, aber nicht zu aufdringliche Mischung, die geschmacklich an ein kühles, frisch gezapftes Dunkelbier erinnert. Gepaart mit der dezenten Schärfe des Senfes ergibt dieser Braumalz Senf die perfekte Begleitung zu dunklem (Wild-) Fleisch oder einem leckeren Pastrami-Sandwich.

Art.-Nr. 15 130 19 VE: 6
Inhalt: 180 ml Preis: 2,25 €



ORANGEN SENF

Man schmeckt und riecht bei diesem Senf sofort den behutsamen Anbau und die Verarbeitung der sorgsam ausgewählten Orangen. Die Süße der Orangen tänzelt im ersten Moment auf der Zungenspitze, während die Schärfe des Senfes sich erst im Nachhinein entwickelt. Wir empfehlen den Orangen Senf zu Geflügel, besonders zu gebratener Ente oder angemacht als Vinaigrette zu einem frischen Feldsalat.

Art.-Nr. 15 130 15 VE: 6
Inhalt: 180 ml Preis: 2,25 €

INGWER SENF

Heutzutage ist Ingwer fester Bestandteil vieler Küchen und harmoniert ausgezeichnet mit der süßen Schärfe des Senfes. Heraus kommt eine scharf-würzige Alternative für Grillabende, als i-Tüpfelchen in asiatischen Gerichten und zum Verfeinern von Saucen.

Art.-Nr. 15 130 18 VE: 6
Inhalt: 180 ml Preis: 2,25 €



FEIGEN-SENFSAUCE

Klassische Verwendung findet die Feigen-Senf-sauce als Beilage zu würzigem Käse, Gänseleberpastete und zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch. Einen leckeren Feigen-Dip zaubern Sie in Kombination mit Frischkäse.

Art.-Nr. 16 240 11 VE: 7
Inhalt: 130 ml Preis: 2,59 €



ORANGEN-SENFSAUCE

Harmoniert wunderbar mit Entenbrust, Roast-beef, Räucherlachs und natürlich würzigem Käse. Die feine Schärfe lässt den fruchtigen Noten der Orange genügend Spielraum.

Art.-Nr. 16 240 12 VE: 7
Inhalt: 130 ml Preis: 2,59 €

Valenbrooker Fleisch

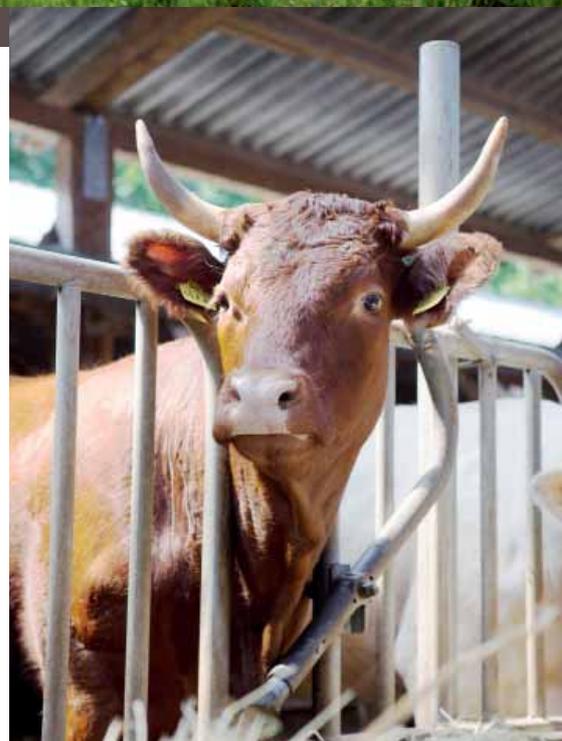
INFO

DELIKATESSEN VON DER WEIDE

VALENBROOKER BIO-FLEISCH

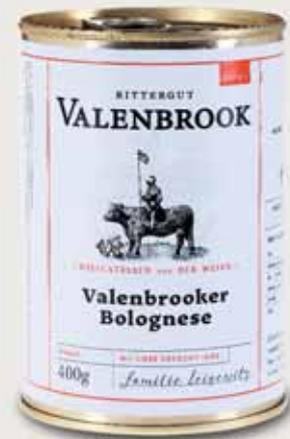
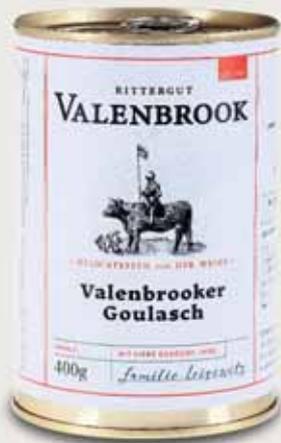
Untrennbar mit dem Rittergut Valenbrook verbunden sind 450 Hektar herrliche Natur. Auf den saftigen Marschwiesen, die nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet werden, grasen 450 Zucht-Rinder der Rassen Salers und Angus, deren Fleisch als besondere Delikatesse gilt.

Die Salers Rinder sind eine alte französische, robuste Landrasse aus dem Zentralmassiv bei Lyon. Das Edelfleisch von den Bio Rindern ist sofort klar erkennbar, tiefrot und gut marmoriert. Die Rinder sind zwei Jahre stressfrei, in Ruhe auf saftigen Wiesen aufgewachsen und erhalten nur kräftiges, gesundes Weidegras – Fleisch von einer Qualität, das man nicht mehr leicht findet. 100% Natur, 100% Genuss.





RITTERGUT
VALENBROOK
 – DELICATESSEN von DER WEIDE –



VALENBROOKER GOULASCH VOM SALERS RIND

Dieses klassische Goulasch enthält nur Rindfleisch von den Bio Salers Rindern vom Rittergut Valenbrook. Es wird nach traditionellem Rezept mit Zwiebeln und Tomatenmark verfeinert und fein abgeschmeckt.

In diesem Goulasch finden Sie alles, was traditionelles Rindergulasch ausmacht: hochwertiges Rindfleisch, Zwiebeln und Gewürze, schonend geschmort, fein abgeschmeckt. Das Ergebnis: ein sehr zartes aromatisches Goulasch, das Sie wunderbar allein, zu zweit oder in größerer Runde genießen können – ohne dass Sie viel Zeit und Aufwand beim Kochen aufbringen müssen. Goulaschgerichte können Sie einfach mit Nudeln oder Salzkartoffeln zusammen servieren.

Art.-Nr. 33 100 31 VE: 8
 Inhalt:: 400 g Preis: 4,50 €

VALENBROOKER LABSKAUS VOM SALERS RIND

Dieses Labskaus enthält nur Rindfleisch von den Bio Salers Rindern vom Rittergut Valenbrook. Daneben werden nur beste Kartoffeln, Rote Bete und Gewürzgerurken verwendet – so lässt sich jede Zutat herausschmecken. Klassischerweise wird Labskaus mit Rollmops und Spiegeleiern serviert.

Art.-Nr. 33 100 29 VE: 8
 Inhalt:: 400 g Preis: 3,90 €

VALENBROOKER BOLOGNESE VOM SALERS RIND

Sauce Bolognese – der Klassiker für alle Nudelgerichte, enthält nur Rindfleisch von den Bio Salers Rindern vom Rittergut Valenbrook. In Tomatensauce mit Zwiebel und Karotte verfeinert, würzig und fein abgeschmeckt ist sie ein echter Hochgenuss.

Eine gute klassisch italienische Sauce Bolognese braucht viel Zeit für die Vorbereitung. Für diese Sauce Bolognese brauchen Sie dagegen nicht viel Zeit für das Kochen aufzubringen. Sie können sie sofort verwenden, schmecken höchstens noch einmal nach Ihrem ganz individuellen Geschmack ab.

Art.-Nr. 33 100 30 VE: 8
 Inhalt:: 400 g Preis: 4,20 €



CHUTNEYS

Nach alten, norddeutschen Gutsrezepten werden diese regional authentischen Chutneys in der feinen Manufaktur des Rittergutes Valenbrook in Handarbeit gefertigt. Diesen ausgesuchten Chutneysorten liegt der Gedanke des natürlichen Genusses und die Wertschätzung für die Region zugrunde. Authentische, regionale Obst- und Gemüsesorten, die im Stile der Zeit aromatisch eingekocht und veredelt werden und als aromatische Würzmittel in der Genießerküche fungieren. Mit diesen bodenständigen Kreationen aus der guten, alten Zeit holen Sie sich ein Stück Heimat in kleinen Gläsern nach Hause.

Verarbeitet werden überwiegend nur Zutaten aus der Region, die sorgfältig ausgewählt und mit größter Hingabe in handwerklicher Präzision zu zum Teil außergewöhnlichen Kombinationen weiterverarbeitet werden. Dabei wird den Obst- und Gemüsesorten immer eine würzige Zutat wie schwarzer Pfeffer, ein Hauch von Chili, Senf, Koriander oder auch die Aromen des Fenchels an die Seite gestellt.

Unsere Chutneys sind die passende Würze zu Fleisch, Geflügel und Käse, zur Brotzeit generell, als Würze in Sandwiches und Wraps und auch ganz besonders zu Grillgerichten und als aromatische Dips. Fantastisch auch zu klassischen Bratengerichten wie Truthahn, Hähnchen oder Schwein, aber auch zu Wild ein besonderer Genuss.

Regionale Chutneys





APFEL-CHILI CHUTNEY

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Vollaromatische Äpfel mit feiner Süße werden stückig mit Chili und einem Hauch Koriander zu einem leckeren Chutney gekocht. Eine interessante Beilage zu reifem Brie, Ziegencamembert, aromatischem Bergkäse, zu Wild, Geflügel und Schweinsbraten. Und natürlich als besondere Würze zum Fondue. Auch die traditionelle, grobe Bratwurst wird mit dem Chutney zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 33 100 13 VE: 6
Inhalt: 210 g Preis: 2,50 €

ZWIEBEL CHUTNEY

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Das Chutney aus aromatischen, karamellisierten Zwiebeln verleiht deftigen Gerichten eine leicht süße Note mit würzigem Aroma. Es passt zudem fantastisch zu Käse, Fleisch, Braten und Wildgerichten. Aber auch als Dip zu Fondue, Baguette und als Würze auf Burgern.

Art.-Nr. 33 100 42 VE: 6
Inhalt: 230 g Preis: 2,75 €

RHABARBER-FENCHEL CHUTNEY

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Eine ausgewogene Balance zwischen Frucht- und Fenchelaromen. Das Chutney ist pikant, süß-sauer und fruchtig, die Farbe intensiv. Harmonisiert wunderbar mit Ziegenkäse, ideal auch zu Fleischgerichten und zu Wintergeflügel. Speziell zu Entenbrust ein Gedicht. Oder als Würze für eine wohlschmeckende Pastinakensuppe.

Art.-Nr. 33 100 11 VE: 6
Inhalt: 210 g Preis: 2,50 €



BIRNE-BERBERITZE CHUTNEY

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Der sauren Fruchtnote der blutroten Berberitze wird die fruchtige Komponente der Birne an die Seite gestellt. Das Ergebnis ist ein herb-fruchtiges Chutney mit pfeffriger Note, welches fantastisch sowohl zu klassischen Bratengerichten wie Truthahn, Hühnchen oder Schwein passt, aber auch zu Wild ein besonderer Genuss ist. Probieren Sie das Chutney zu Räucherfisch, kurzgebratenem Fisch und auch als Begleiter zu Blauschimmelkäse, Ziegencamembert und anderen Weichkäsesorten.

Art.-Nr. 33 100 26 VE: 6
Inhalt: 210 g Preis: 2,95 €

STACHELBEER-SCHALOTTEN CHUTNEY

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Die aromatischen Stachelbeeren werden mit Schalotten und der richtigen Würze zu einem tollen Geschmackserlebnis. Pikant, süß-sauer, herb und fruchtig, mit leicht scharfer Note und spannender Konsistenz – einfach typisch norddeutsch. Durch die intensiven Fruchtaromen eine gute Beilage zu Wild, Geflügel, zu Käse und frischen Gurken. Aber auch zu Hecht, Lachs & Co.

Art.-Nr. 33 100 12 VE: 6
Inhalt: 210 g Preis: 2,50 €

HOLUNDERBEEREN-SENFSAAT SAUCE

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Der kräftige und volle Geschmack von reifen Holunderbeeren wird mit einer feinen Senfschärfe zu einem aromatischen Chutney. Intensiv in der Farbe, und ein kleiner Vorbote des Herbstes. Als Beigabe zu dunklem Fleisch und Wildgerichten ein Genuss. Probieren Sie das Chutney auch zu frischem Focaccia mit Pilzen und Blauschimmelkäse oder als Zutat in Salaten, z. B. zu Radicchio und Chinakohl.

Art.-Nr. 33 100 10 VE: 6
Inhalt: 210 g Preis: 2,75 €



» LES FOLIES FROMAGE – KÖSTLICHE KONFITÜRE-SPEZIALITÄTEN ZU KÄSE «

Die Produzenten feiner französischer Saucen für Käse, Foie Gras und Fondue & Grill sind zwei Enthusiasten mit einem unversehrten Savoir-Faire. Zwei Handwerker, die in Früchte und den Kontrast mit ausgesuchten Gewürzen verliebt sind, immer auf der Suche den Gaumen durch neue Geschmackskombinationen zu kitzeln. Mit diesen köstlichen Produkten laden wir Sie ein auf eine Reise der Sinne durch das Land der kulinarischen Vielfalt. Sie werden sowohl Klassiker aus der Küche Frankreichs zu Foie Gras, Käse und zum Grillen wiederentdecken, aber auch auf neue Kreationen treffen, die mit Originalität und Frische überzeugen.



QUITTE-APFEL MIT DREI GEWÜRZEN

– zu Roquefort und anderem Blauschimmelkäse. Zum intensiven Geschmack und der schmelzenden Konsistenz des Roquefort braucht es einen sanften Partner: die klassische Kombination aus Apfel und Quitte, mit der leicht würzigen Bitternote der drei Gewürze (Ingwer, Zimt und Klee), hebt den kräftigen Geschmack des Blauschimmelkäse angenehm hervor, ohne jedoch seinen ausgeprägten Charakter zu überdecken.

Art.-Nr. 26 600 10 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 2,15 €

WEISSE FEIGE MIT LORBEER UND ROSINEN

– zu Ziegenkäse, Crottin de Chavignol, Pélardon. Auf einer französischen Käseplatte darf die Feige neben dem Ziegenkäse nicht fehlen. Die Süße dieser Frucht unterstreicht die cremige Milde eines frischen Ziegenkäses. Dazu noch ein paar Rosinen und ein Lorbeerblatt und Sie schmecken die sonnigen Heiden der französischen Causses und der Maquis auf der Zunge.

Art.-Nr. 26 600 11 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 2,15 €

HEIDELBEERE UND FELDTHYMIAN

– zu Kuhmilchkäse, Gruyère, Comté, Cheddar und Beaufort. Was liegt näher, als das fruchtige Aroma eines Gebirgshartkäses durch eine Heidelbeerkonfitüre zu verfeinern, einer Frucht also, die aus der selben Landschaft stammt. Der Feldthymian, auch in Gebirgsregionen zu finden, hebt die natürliche Würzigkeit dieser Käsesorten wunderbar hervor.

Art.-Nr. 26 600 12 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 2,15 €



BIRNE-HONIG MIT GEWÜRZEN

– zu Frischkäse, Faiselle, Brousse, Caillebotte. Die Süße der Birne und des Honigs passt wunderbar zu der leichten Finesse und der säuerlichen Note eines Frischkäses. Der durch ein paar Gewürze herzhaft unterstrichene Geschmack erinnert an den Duft des Herbstes. Sehr lecker auch zu Weichkäse mit gewaschener Rinde wie z.B. Livarot, Maroilles, Epoisses.

Art.-Nr. 26 600 13 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 2,15 €

BIRNE-WALNUSS MIT HONIG

– zu Brie und anderem Weichkäse. Der ausgeprägte Charakter des Bries verdient eine eigene Saucenrezeptur. Unter seiner samtigen Haut bietet dieser Käse abwechselnd Zartheit, Finesse, Fondant und Aufmerksamkeit. Um diese Komplexität zu betonen, bedarf es der Vornehmheit der Birne zusammen mit den knusprigen Walnussplittern. Dieses Rezept, ein subtiles Gleichgewicht von Textur und Reiz, lässt viel Raum für den Brie, um für diesen beliebten Meisterkäse wie das finale i-Tüpfelchen zu wirken.

Art.-Nr. 26 600 14 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 2,15 €



» LES FOLIE FOIE GRAS – KÖSTLICHE CONFIT-SPEZIALITÄTEN ZU FOIE GRAS «



FEIGENCONFIT MIT FLOC DE GASCOGNE

Die Römer, die die Tradition der Foie Gras in Frankreich eingeführt haben, stopften ihre Gänse mit Feigen. Diese klassische Kombination wurde nie in Frage gestellt. Guillaume & Lesgards haben diese Confits mit einem Tropfen Floc de Gascogne verfeinert, um ihnen einen Hauch des Südens zu verleihen. Gut gekühlt begleitet der Floc de Gascogne wunderbar ein Stück zarten Foie Gras auf Toast zum Aperitif.

Art.-Nr. 26 600 06 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €

ZWIEBELCONFIT MIT HONIG UND JURANÇON WEIN

Seine Balance zwischen Likör und belebender Frische macht den Weißwein Jurançon zum idealen Begleiter der Foie Gras. Auf langsam gedünsteten, milden Zwiebeln vereinigt sich seine fruchtige Note harmonisch mit dem Aroma des Honigs. Besonders lecker zu einer Scheibe leicht angebratener Foie Gras.

Art.-Nr. 26 600 07 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €

APFEL-KARAMELL MIT LEBKUCHENNOTE

Nach elsässischer Tradition haben wir in diesem Rezept den würzigen Geschmack des Lebkuchens mit leicht kompottierten und karamellisierten Äpfeln verbunden. In der Milde des Honigs vereinen sich Anis, Nelken, Zimt und Muskatnuss mit der Foie Gras zu einer Mischung von unerwarteten Geschmackserlebnissen.

Art.-Nr. 26 600 08 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €

» LES FOLIE GRILLADES – KÖSTLICHE CONFIT-SPEZIALITÄTEN FÜR FONDUE & GRILL «



ZITRONENCONFIT MIT INGWER UND THYMIAN

Geflügel und Fisch, außen knusprig gebraten und innen zart, schätzen die frische Säure der Zitrone. Die Kombination aus Fruchtfleisch und kandierter Schale verleiht dem Confit ein intensives Aroma und einen runden Geschmack, vollendet durch die Schärfe des Ingwers und die Würze des Thymians.

Art.-Nr. 26 600 02 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €



PAPRIKACONFIT MIT PIMENT D'ESPELETTE

Die bittere Süße der Paprika verleiht zarten, saftigem Rindfleisch Relief und Charakter. Der Espelette Chili sorgt mit seiner milden Schärfe und vor allem mit seinem ganz eigenen Geschmack für die volle Entfaltung dieses harmonischen Geschmacks. Dieses Confit ist auch sehr lecker zu Lammspießen, Geflügel oder Fisch.

Art.-Nr. 26 600 04 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €

ZWIEBELCONFIT UND KARAMELL MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Das Zwiebelconfit verfeinert Koteletts und Bratwürstchen durch die Süße des Karamells auf gedünsteten Zwiebeln. Die leicht bittere Säure der Orangenschale rundet diese milde Kombination zu einer überraschend frischen Beilage ab.

Art.-Nr. 26 600 03 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €

MANGO-PFIRSICH MIT ROSMARIN

Diese Mischung erinnert an die säuerliche Süße von Ente mit Pfirsich und die aromatische Ausdruckskraft von Rippchen mit Kräutern. Die leicht aromatische Frische des Pfirsichs verbunden mit der schmelzenden Konsistenz der Mango. Der Rosmarin unterstreicht würzig das fruchtige Aroma dieser subtilen Rezeptur.

Art.-Nr. 26 600 01 VE: 10
Inhalt: 110 g Preis: 2,15 €

» FEINE, FRANZÖSISCHE PASTETEN «

Belesa

Belesa ist eine Marke des französischen Unternehmens „Jean Brunet“, das auf eine über 100jährige Unternehmensgeschichte zurückblickt. 1895 wurde das Unternehmen von Louis Brunet gegründet, dem Großvater des jetzigen Firmendirektor Jean Brunet. Am Fuße der Pyrenäen erstreckt sich das Firmengelände über 4 ha. Die Firmenphilosophie unterstreicht die Verbindung zwischen Tradition und moderner Produktionsstätte. Heute exportiert Jean Brunet in mehr als 30 Länder. **Alle Produkte sind garantiert ohne Farbstoffe, ohne Emulgatoren und ohne Konservierungsstoffe.**

Pasteten gehören in Frankreich auf jede Speisekarte. Perfekt als Vorspeise zu einem Salat oder mit frischem Baguette und einem Glas Wein genossen. Die traditionellen Entenpasteten überzeugen Feinschmecker durch die feine Rezeptur. Die Ente verleiht den Pasteten und dem Mousse ihren ausgezeichneten und besonderen Geschmack.



TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC

Feine Entenpastete, abgerundet mit Armagnac.

Art.-Nr. 30 200 01 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,20 €

Art.-Nr. 30 200 11 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,75 €



TERRINE DE CANARD AUX POMMES

Feine Entenpastete mit Äpfeln.

Art.-Nr. 30 200 02 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,20 €

Art.-Nr. 30 200 13 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,75 €



TERRINE DE CANARD AROMATISÉ À L'ORANGE

Feine Entenpastete mit aromatischer Orangenmarmelade.

Art.-Nr. 30 200 03 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,20 €



TERRINE DE CANARD AUX POIVRONS & OLIVE

Feine Entenpastete mit würziger Paprika und Oliven.

Art.-Nr. 30 200 05 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,20 €

Art.-Nr. 30 200 10 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,75 €



TERRINE DE CAMPAGNE

Grobe Pastete vom Schwein mit feinen Gewürzen.

Art.-Nr. 30 200 07 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,20 €

Art.-Nr. 30 200 09 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,60 €



TERRINE DE CANARD AUX FIGUES

Feine Entenpastete mit Feigen.

Art.-Nr. 30 200 04 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,20 €

TERRINE RUSTIQUE

Grobe Pastete vom Schwein nach ländlicher Art. (nicht abgebildet)

Art.-Nr. 30 200 12 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,75 €



MOUSSE DE CANARD 25% FOIE GRAS

Feine Entencreme mit 25% Foie Gras.

Art.-Nr. 30 200 08 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 2,65 €

Art.-Nr. 30 200 15 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 4,50 €



TERRINE DE CAILLE AUX RAISINS

Feine Wachtelpastete mit Rosinen.

Art.-Nr. 30 200 06 VE: 20
Inhalt: 90 g Preis: 1,30 €

TERRINE DE SANGLIER

Wildschweinpastete mit feinen Gewürzen. (nicht abgebildet)

Art.-Nr. 30 200 14 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,80 €

Bellezini®

NEU

PASTA ALL'UOVO – TRADITIONELLE HARTWEIZENGRIESSPASTA MIT EIERN

Bei der Herstellung dieser Bellezini Pasta-Spezialitäten nach traditionellen, apulischen Rezepturen werden nur bester Hartweizengrieß, Eier und eine südländische Portion Leidenschaft für hochwertige Zutaten verwendet. Sie werden durch Bronze-Matrizen gezogen und erhalten dadurch eine raue Oberfläche, die zur Freude des Gaumens Saucen ganz besonders gut aufnimmt. Die Eiernudeln haben eine sattgelbe Farbe und ein feines Aroma.



PASTA ALL'UOVO TAGLIATELLE

Tagliatelle sind lange, schmale Bandnudeln. Die Pastanester entfalten ihre volle Länge beim Kochen. Die raue Oberfläche verbindet sich gut mit leichten Sahn- und Käsesaucen zu Fisch und Meeresfrüchten.

Art.-Nr. 12 500 62 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis: 3,50 €

PASTA ALL'UOVO FETTUCCINE

Fettuccine sind ca. 5 mm breite Bandnudeln, die in italienischen Rezepten sehr häufig Verwendung finden. Sie passen sehr gut zu Fleischragouts und langsam geschmorten Saucen, die sie dank der rauhen Oberfläche optimal aufnehmen.

Art.-Nr. 12 500 63 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis: 3,50 €

PASTA



PASTA ALL'UOVO PAPPARDELLE

Pappardelle sind ca. 15 mm breite Bandnudeln, die insbesondere zu Fleischragouts passen. Probieren Sie diese Nudelsorte auch zu herzhaften Saucen und Käsesaucen. Dank der rauhen Oberfläche verbindet sich die Nudel gut mit Saucen und kann durch ihre Form auf dem Teller dekorativ zu einem Nest geformt werden.

Art.-Nr. 12 500 65 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis: 3,50 €

PASTA ALL'UOVO LASAGNE

Lasagneplatten werden klassischerweise für geschichtete Aufläufe mit Gemüse oder Fleisch verwendet. Durch die raue Oberfläche nehmen sie Saucen ganz besonders gut auf. Sie lassen sich roh oder vorgekocht verwenden.

Art.-Nr. 12 500 64 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis: 3,50 €

PASTA ALL'UOVO CHITARRINE

Ihren Namen verdankt diese Pastasorte dem italienischen Wort „chitarra“ (ital. für „Gitarre“), da sie mit ihrer Form den Saiten des Instrumentes ähnelt. Nach dem Kochen ähnelt sie hingegen der klassischen Spaghetti. Dank der rauhen Oberfläche nimmt diese Form Pastasaucen besonders gut auf. Passt sehr gut zu Tomatensaucen und Pesto.

Art.-Nr. 12 500 61 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis: 3,50 €

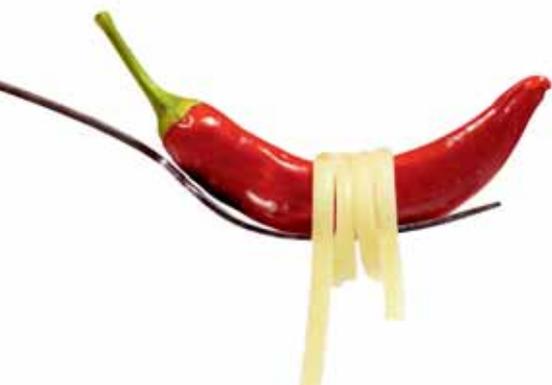
XI

Bellezini®

PASTA & PASSION – NUDELPRÄSENTE DER BESONDEREN ART

INFO

Original italienische Hartweizengrießnudeln in klassischen und außergewöhnlichen Formen werden mit den passenden mediterranen Gewürz- und Kräutermischungen zu außergewöhnlichen Genusskombinationen. Die feurigen Gewürzmischungen werden mit etwas warmen Wasser zum Quellen gebracht und danach mit einem fruchtigen Olivenöl, Sahne, mit stückigen Tomaten oder Ricotta zu einer würzigen Sauce angerührt. Mit unseren Pasta-Präsenten lassen sich schnell und einfach feine Pasta-Gerichte zaubern – für einen schönen Abend zu Zweit oder als kulinarisches Geschenk für alle Hobbyköche. Verschenken Sie mit unseren Pasta-Präsenten leckere Gaumenfreuden auf italienisch, ohne aufwendige Zutatenliste – die Sets enthalten alles was Sie benötigen. Passende Verwendungsvorschläge finden sich auf jedem Set.



LINGUINE E PESTO ALL'ARRABBIATA

Flache, klassische Spaghetti mit würzig-scharfer Gewürzmischung für ein feuriges Pastagericht. Wunderhübsch mit edler Schleife verpackt.

Art.-Nr. 12 500 59 VE: 8
Inhalt: 500 g Nudel + 100 g Gewürzmischung Preis: 4,95 €



LUMACONI E PESTO ALL'ARRABBIATA

Riesenmuschel, ideal zum Füllen und zum Überbacken. Mit würzig-scharfer Gewürzmischung für ein feuriges Pastagericht. Wunderhübsch mit edler Schleife verpackt.

Art.-Nr. 12 500 58 VE: 8
Inhalt: 500 g Nudel + 100 g Gewürzmischung Preis: 4,95 €



PACCHERI E PESTO ALL'ARRABBIATA

Große Röhrennudel, ideal zum Füllen und Überbacken. Mit der würzig-scharfer Gewürzmischung zaubern Sie schnell ein feuriges Pastagericht. Wunderhübsch mit edler Schleife verpackt.

Art.-Nr. 12 500 60 VE: 8
Inhalt: 500 g Nudel + 100 g Gewürzmischung Preis: 4,95 €



RICCIA E PESTO ALL'ARRABBIATA

Langes Nudelformat mit geriffeltem Rand und einer würzig-scharfen Gewürzmischung „arrabbiata“. Für ein feuriges Pastagericht. Wunderhübsch mit edler Schleife verpackt.

Art.-Nr. 12 500 57 VE: 8
Inhalt: 500 g Nudel + 100 g Gewürzmischung Preis: 4,95 €

PASTA AROMATIZZATA – VIELFALT FÜR LIEBHABER DER ITALIENISCHEN KÜCHE

INFO

Eine hohe Qualität der Zutaten und das traditionelle Handwerk garantieren Hochgenuss auf italienisch. Bei der Herstellung dieser Pasta-Spezialität werden nur bester Hartweizengrieß und andere natürliche Zutaten verwendet. Sie trocknet viele Stunden bei niedrigen Temperaturen auf Rahmen aus Holz. Durch das Einhalten dieses aufwendigen Produktionsprozesses wird ein authentisches Produkt mit vollen Nährwerten und dem unvergleichlichen Geschmack garantiert. Diese Pasta-Spezialitäten lassen sich besonders gut „al dente“ kochen und sie behalten nach dem Kochen ihren Biss und den intensiven Geschmack der jeweiligen Zutaten. Die Kochzeit liegt bei nur 5–6 Minuten. Durch die besonders lange Form der Pasta lassen sie sich ganz besonders gut direkt auf dem Teller nach typisch italienischer Genussart auf die Gabel drehen.

SPAGHETTI TRICOLORE

Dreifarbige Spaghetti mit Spinat, Tomate und Rote Beete. Auch optisch eine Finesse, verleiht allen mediterranen Pasta-Gerichten das gewisse Etwas.

Art.-Nr. 12 250 49 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,10 €



LINGUINE AL TARTUFO

Flache Spaghetti mit Trüffeln verfeinert. Eine wahre Delikatesse und ein Genuss für alle Liebhaber dieser besonderen Knolle. Ideal mit frischen Pilzen, Trüffelbutter und leichten Sahne- oder Tartufata-Saucen.

Art.-Nr. 12 250 48 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,40 €

LINGUINE AL VINO ROSSO

Flache Spaghetti mit Rotwein verfeinert. Ideale Begleiter zu deftigen Gerichten, dunklen Saucen und Wildgerichten sowie zu Käsesaucen.

Art.-Nr. 12 250 46 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,10 €

LINGUINE AL LIMONE

Flache Spaghetti mit Limone verfeinert. Harmonisieren wunderbar mit Fisch und Meeresfrüchten.

Art.-Nr. 12 250 45 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,10 €

LINGUINE AL BASILICO E AGLIO

Flache Spaghetti mit Basilikum und Knoblauch verfeinert. Sehr lecker mit Pesto, frischen Tomaten, Rucola und geriebenem Parmesan und zu Gemüsesaucen.

Art.-Nr. 12 250 43 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,10 €

LINGUINE AL POMODORO

Flache Spaghetti mit Tomaten verfeinert. Der Klassiker für alle leichten Käsesaucen und zu Gerichten mit frischen Kräutern, Ricotta und hellem Fisch.

Art.-Nr. 12 250 40 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,10 €

LINGUINE AI FUNGHI PORCINI

Flache Spaghetti mit Steinpilzen verfeinert. Ob pur mit hochwertigem Olivenöl, zu Fleischgerichten oder zu leichten Sahnesaucen ist diese Sorte ein Genuss.

Art.-Nr. 12 250 50 VE: 24
Inhalt: 250 g Preis 2,10 €



GRANORO – ITALIENISCHE NUDELSPEZIALITÄTEN

Granoro bietet hochwertige Nudelspezialitäten, deren Formate alle durch Bronze-Matrizen gezogen werden. Sie werden, bis auf die glutenfreien Sorten, aus hochwertigem Hartweizengrieß gefertigt und einer sanften und sehr langsamen Trocknung unterzogen. Als Besonderheit bietet das Unternehmen zwei Sorten aus geröstetem Weizen in zwei typisch apulischen Formaten an: Die Capunti und die Orecchiette. Schon beim Öffnen ist der warme Duft zu vernehmen, der an Knäckebrot oder Kakao erinnert. Komplettiert wird das Sortiment durch glutenfreie Nudelsorten, die aus einer Mischung aus Mais, Reis und Quinoa hergestellt werden, den herkömmlichen Pastasorten geschmacklich aber in nichts nachstehen.



SPAGHETTI CHITARRA N. 85

Klassische, lange Pastaform. Perfekt für frische Tomatensaucen und zu klassischen Gerichten wie „aglio olio e peperoncino“.
Kochzeit: 10 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 01 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,25 €



SPAGHETTONI N. 110

Spaghettoni haben die typische Länge der klassischen Spaghetti, aber einen größeren Durchmesser und sind so ideal für Gerichte mit reichhaltigen Saucen. Kochzeit: 12 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 02 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,25 €



MILLERIGHI N. 89

Kurzes Pastaformat mit einem runden Querschnitt. Wunderbar für Saucen mit Gemüse und Fleisch geeignet. Kochzeit: 12 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 03 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,50 €



CONCHIGLIONI N. 102

Große Muschelnudeln sind sehr gut zum Füllen und Überbacken geeignet. Kochzeit: 12 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 04 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,50 €



GRANFUSILLI N. 135

Große Variante der Spiralnudel Fusilli. Kochzeit: 12 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 05 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,50 €



PACCHERI N. 136

Kurze, große Hohludel. Sie eignet sich wunderbar zum Überbacken und zum Füllen. Kochzeit: 12 Minuten

Art.-Nr. 12 450 06 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,50 €



FUSILLI LUNGI BUCATI N. 179

Sehr lange, spiralförmig gedrehte Form der Fusilli. Diese Sorte wird traditionsgemäß mit Ragout oder Fleischsoßen angerichtet. Ist aber auch gut für Ofengerichte geeignet. Kochzeit: 12 Minuten

Art.-Nr. 12 450 07 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,95 €



ORECCHIETTE DI GRANO ARSO N. 411

Orecchiette – auf italienisch „Öhrchen“, aus geröstetem Weizen lassen sich wunderbar mit frischen Tomatensaucen und etwas Basilikum genießen. Sie haben einen wunderbaren Eigengeschmack. Kochzeit: 11 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 08 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,95 €



CAPUNTI DI GRANO ARSO N. 412

Diese Pastaform aus geröstetem Weizen lässt sich am besten mit frischen Tomatenwürfeln, frischem Basilikum, Ricotta oder nativem Olivenöl genießen. Kochzeit: 11 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 09 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis 1,95 €



BIO SPAGHETTI

Klassische, lange Pastaform. Perfekt für frische Tomatensaucen und zu klassischen Gerichten wie „aglio olio e peperoncino“.

Kochzeit: 8 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 11 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO FUSILLI

Spiralförmige Pastaform mit weichen Kurven. Mit ihrer schönen Form passt sie zu allen Gerichten.

Kochzeit: 7 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 12 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO MEZZE PENNE RIGATE

Unter den Penne-Formaten ist dies die kürzeste Form, die sich für alle Gerichte wunderbar eignet.

Kochzeit: 6 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 13 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO FARFALLE

Farfalle – auf italienisch „Schmetterlinge“, ist eine der beliebtesten Pastaformen überhaupt und wird von Feinschmeckern in allerlei phantasiereichen Gerichten verwendet.

Kochzeit: 9 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 14 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO VOLLKORN LINGUINE

Diese Linguine aus Vollkorn sind der Spaghetti sehr ähnlich, jedoch deutlich flacher.

Kochzeit: 8 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 15 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO VOLLKORN SPAGHETTI

Klassische Spaghettiform aus Vollkornmehl.

Kochzeit: 8 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 16 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO VOLLKORN FUSILLI

Kurze, spiralförmig gedrehte Pastaform aus Vollkornmehl. Kochzeit: 7 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 17 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



BIO VOLLKORN MEZZE PENNE RIGATE

Unter den Penne-Formaten ist dies die kürzeste Form, die sich für alle Gerichte wunderbar eignet. Aus Vollkornmehl. Kochzeit: 6 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 10 VE: 20
Inhalt: 500 g Preis 1,35 €



SPAGHETTI, GLUTENFREI

Klassische, lange Pastaform.

Kochzeit: 7 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 18 VE: 12
Inhalt: 400 g Preis 2,20 €



FUSILLI, GLUTENFREI

Spiralförmige Pastaform mit weichen Kurven.

Kochzeit: 7 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 19 VE: 12
Inhalt: 400 g Preis 2,20 €



SEDANI, GLUTENFREI

Kleine Röhrennudel mit leicht gebogener Form.

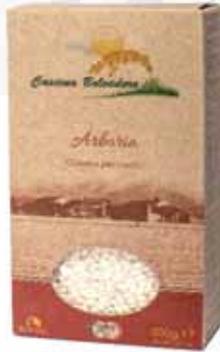
Kochzeit: 7 Minuten.

Art.-Nr. 12 450 20 VE: 12
Inhalt: 400 g Preis 2,20 €



Cascina Belvedere, ein italienisches Familienunternehmen aus der Provinz Vercelli, produziert seit 1935 mit Leidenschaft Reis und Risotti. Das Unternehmen ist Bio-zertifiziert und gehört zu den wenigen Unternehmen, die noch alle Schritte von der Aussaat, über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur

Konfektionierung aus einer Hand anbieten. Das Ergebnis sind Lebensmittel, die sich durch einen hohen Nährstoffgehalt und die gute Qualität der Rohzutaten auszeichnen. Zaubern Sie mit diesen Produkten schmackhafte Gerichte und genießen Sie italienisches Lebensgefühl in der heimische Küche.



RISOTTO-REIS CARNAROLI EXTRA

Der Carnaroli-Reis gilt als beste italienische Reissorte und eignet sich dank des großen Korn sehr gut für cremige Risotti. Der Reis wird nach traditionellem Verfahren schonend geschält und danach sorgsam ausgelesen, so dass er das Qualitätsprädikat „Extra“ tragen darf. Diese Auszeichnung erhalten nur Produkte, die mind. 1/3 über dem gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsstandard liegen.

Art.-Nr. **46 100 01** VE: 12
 Inhalt: 500 g Preis: 2,15 €

ARBORIO REIS

Der Arborio Reis ist der am häufigsten verwendete Risotto-Reis. Er zeichnet sich durch ein dickes Korn aus, nimmt Flüssigkeiten sehr gut auf, behält aber dennoch seinen angenehmen Biss und überzeugt durch eine angenehme Cremigkeit.

Art.-Nr. **46 100 02** VE: 12
 Inhalt: 500 g Preis: 2,15 €

SCHWARZER REIS NERONE

Der schwarze Nerone Reis stammt aus dem Piemont, ist leicht nussig im Geschmack und sehr nahrhaft. Vor dem Kochen sollte der Reis ca. eine Stunde gewässert werden. Ideal zu Fleisch, Fisch und Krustentieren.

Art.-Nr. **46 100 03** VE: 12
 Inhalt: 500 g Preis: 2,60 €



Risotti



ROTER REIS ROSSO SELVAGGIO

Roter Reis erhält seine rubinrote Farbe durch sein Wachstum auf tonhaltigem Boden. Er duftet sehr aromatisch und ist leicht nussig im Geschmack. Dank seiner tollen Farbe ist er eine tolle Beilage und setzt farbige Akzente in anderen Gerichten wie Salaten oder Risotto und Reismischungen.

Art.-Nr. **46 100 04** VE: 12
 Inhalt: 500 g Preis: 2,60 €

Risotto

Für die Risotti-Mischungen wird ausschließlich hochwertiger Carnaroli-Reis verwendet sowie hochwertige dehydrierte Zutaten wie Steinpilze, Trüffel, Safran und mediterranes Gemüse. So entsteht ein köstliches, italienisches Gericht,

das schnell zubereitet ist und nach Belieben weiter verfeinert werden kann. Die Mischungen werden mit Olivenöl, Wasser und wer mag und möchte, mit etwas Wein gekocht.



RISOTTO MIT TOMATE-BASILIKUM

Art.-Nr. 46 100 05 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT PEPERONI

Art.-Nr. 46 100 06 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

Art.-Nr. 46 100 07 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT SAFRAN

Art.-Nr. 46 100 08 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT LIMONE

Art.-Nr. 46 100 09 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT STEINPILZEN

Art.-Nr. 46 100 11 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT SPARGEL

Art.-Nr. 46 100 10 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,60 €

RISOTTO MIT TRÜFFELN

Art.-Nr. 46 100 12 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 3,10 €

Polenta besteht aus goldgelbem Maisgrieß und ist fester Bestandteil der traditionellen, italienischen Küche. Klassisch wird Polenta eine Stunde in einem Kupferkessel gerührt. Die mit Dampf vorgekochten Instant-Varianten ermöglichen jedoch eine rasche Zubereitung in nur wenigen Minuten. So lassen sich die köstlichen Klassiker aus Italien im Nu genießen und vielfältig in der Küche

einsetzen. Ob als Zutat in Klößen, Pfannkuchen und Salaten oder als Brei verfeinert mit Butter, untergezogenem Parmesan oder mit Kräutern, Pilzen und Speck – Polenta ist eine klasse Beilage zu vielen Gerichten und eignet sich wunderbar zum Grillen und Braten.

Kochzeit: ca. 3–5 Minuten.

INSTANT 2 MINUTEN POLENTA

Art.-Nr. 46 100 13 VE: 12
Inhalt: 500 g Preis: 2,40 €



POLENTA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, VORGEKOCHT

Art.-Nr. 46 100 14 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,40 €

POLENTA MIT STEINPILZEN, VORGEKOCHT

Art.-Nr. 46 100 15 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,70 €

POLENTA MIT TRÜFFELN, VORGEKOCHT

Art.-Nr. 46 100 16 VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,70 €

REISHUNGER



Reishunger ist ein junges Bremer Unternehmen, bei dem sich alles um das Reiskorn dreht. In der Mensa gab es mal wieder Papp-Reis mit Sauce, als den Jungunternehmern klar wurde, dass die Menschheit Besseres verdient hat – denn wie bei den meisten Naturprodukten gibt es auch beim Reis jedes Jahr zur Erntesaison besonders erlesene Qualitäten. Seit diesem Tag steht Reishunger für 100% sortenreinen Reis, der aus den besten Anbauregionen der Welt bezogen wird. Weltweit gibt es mehr als 120.000 verschiedene Reissorten. Einen Teil dieser möchten wir Ihnen hier vorstellen, Sorten, die sie nicht überall finden. Jede angebotene Reissorte wird penibel auf die sensorischen Eigenschaften getestet, die die aktuelle Ernte beschert – das heißt: Geschmack,

Aroma und Optik des Reis vor und nach der Zubereitung. Nur Reisprodukte, die diese drei Qualitätsmerkmale bestens erfüllen, schaffen es ins Sortiment.

Reis ist nicht gleich Reis! Viele handelsübliche Reissorten versprechen mehr als das sie tatsächlich hergeben – so ist der Reis oft brüchig oder mit Fremdreis vermischt. Um diesem Treiben entgegen zu wirken bietet Reishunger authentischen Reis aus den traditionellen Anbaugebieten an. Jede Reissorte ist von bester Qualität und garantiert 100% sortenrein, ohne Fremdreis und Kornbruch. Für jeden echten Reisfan gibt es hier den passenden Reis!

Wir wünschen Ihnen: Guten Reishunger!



WILDREIS-BASMATI MISCHUNG



Der Wild Reis ist vorbehandelt, also geschlitzt, daher hat er die gleiche Kochzeit wie der Basmati Reis. Wichtig ist es, die Reismischung vorher zu spülen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Dann wird die Reismischung schön locker und ist nach rund 20 Minuten gar. Hervorragend als Beilage zu Fisch und Fleisch, aber auch zu Gemüse. Außerdem eignet sich die Mischung, um sie gekocht als Topping über eine Suppe zu geben.

Art.-Nr. **46 000 38** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,59 €



NATUR REIS



Der runde Bio Natur Reis stammt von der Vollkornsorte „Tondo Integrale“ aus dem italienischen Piemont, wo er unter besten biologischen Bedingungen angebaut wird. Der Natur Reis ist ein Rundkorn und weist einen deutlich höheren Anteil an Ballast- und Mineralstoffen, Vitaminen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf als herkömmlicher Reis. Das liegt an den nicht polierten Reiskörnern, die ihr Silberhäutchen behalten.

Art.-Nr. **46 000 26** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



VOLLKORN BASMATI REIS



Dieser Vollkorn Bio Basmati Reis von der Sorte „Traditional Basmati“ stammt aus dem indischen Himalaya, wo er unter besten biologischen Bedingungen angebaut wird. Das braune Korn schmeckt herrlich lecker mit der typisch erdigen Basmati-Note. Der Vollkorn Bio Basmati weist einen deutlich höheren Anteil an Ballast- und Mineralstoffen, Vitaminen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf als herkömmlicher, geschälter Reis. Das liegt daran, dass die Reiskörner nicht poliert werden und somit ihr sogenanntes „Silberhäutchen“ behalten – die Nährstoffe werden dadurch konserviert.

Art.-Nr. **46 000 40** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



BASMATI REIS



Dieser Bio Basmati Reis von der Sorte „Traditional Basmati“ stammt aus dem indischen Himalaya, wo er unter besten biologischen Bedingungen angebaut wird. Das kräftig weiße Korn schmeckt wunderbar lecker mit der typisch erdigen Basmati-Note. Im Vergleich zu konventionell angebauten Basmati hat dieser Bio Reis kürzere Körner mit einem etwas weniger intensiven Geschmack.

Art.-Nr. **46 000 39** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



BASMATI REIS, PUSA

Der Basmati genügt nicht nur dem Reinheitsgebot für unverfälschten Basmati-Reis, sondern übertrifft es! Der Reishunger Basmati-Reis stammt direkt vom Fuße des Himalaya, er hat eine durchschnittliche Kornlänge von 0,7 bis 0,8 cm und ist zu 100% sortenrein. Und das Beste: Er hat das typisch erdige Basmati-Aroma, was ihn so begehrt macht.

Art.-Nr. **46 000 01** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



JASMIN DUFTREIS

Der Jasmin Reis hat ein blumiges Eigenaroma und besitzt ein feines, leicht zusammenklebendes Langkorn, das beim Kochen sein einzigartiges Aroma entfaltet. Der Reis stammt aus Thailand, ist zu 100% sortenrein und besitzt keinen Kornbruch.

Art.-Nr. **46 000 05** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



JASMIN REIS



Der Jasmin Reis aus kontrolliertem biologischen Anbau ist von bester „AAAA“-Qualität, hat einen maximalen Kornbruch von 4% und ist selbstverständlich 100% sortenrein. Wie die anderen Jasmin Reissorten, stammt er aus der Region „Roi Et“ im thailändischen Nordosten. Die dort herrschenden Anbaubedingungen machen es möglich, dass sich sein Duft und Geschmack völlig natürlich entwickelt.

Art.-Nr. **46 000 41** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



VOLLKORN JASMIN REIS



Dieser Vollkorn Jasmin Reis ist ungeschält und alle Vitamine und Nährstoffe des Reiskorns werden durch das intakte Silberhäutchen geschützt. Der ungeschälte Reis ist besonders gesund und sättigt durch die vielen enthaltenen Ballaststoffe besser als die geschälte Variante. Er ist 100% sortenrein, biologisch angebaut, hat einen maximalen Kornbruch von 4% und betört beim Verzehr durch sein leicht blumiges Eigenaroma.

Art.-Nr. **46 000 42** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



RISOTTO REIS, CARNAROLI



Der Carnaroli gilt heute als die beste italienische Reissorte überhaupt. Für Risotto eignet sich der großkörnige Carnaroli ganz hervorragend: Sein hoher Anteil wasserlöslicher Stärke sorgt dafür, dass er auch nach dem Kochen einen bissfesten Kern behält und dem Risotto eine cremige Note verleiht. Kurz zusammengefasst: Der Risotto-Reis ist „perfetto“! Der Carnaroli stammt aus dem Piemont, wo er unter besten biologischen Bedingungen angebaut wird.

Art.-Nr. **46 000 03** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



SUSHI REIS, KOSHIHAKARI

Der Koshihikari Reis wächst in den USA, genauer im sonnigen Kalifornien heran. Ursprünglich stammt der Koshihikari Reis aus Japan und eignet sich von seinen Eigenschaften her perfekt für die Zubereitung von Sushi. Aufgrund seines runden Kornes, seines optimalen Stärkegehalts sowie der perfekt abgestimmten Bearbeitung in der Reismühle (Washung und Schälung) gilt der Koshihikari als eine der besten Sushi Reissorten der Welt.

Art.-Nr. **46 000 09** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



KLEB REIS, WEISS

Der Klebreis kommt aus dem fernen Thailand, wo der Reis nach der klassischen Methode ganze 12 Stunden in Wasser eingelegt wird. Anschließend empfiehlt es sich, die traditionelle, asiatische Kochmethode mit dem Bambusdämpfer (s. Seite 75) zu verwenden. Damit wird der Reis wunderbar klebrig und entfaltet sein Aroma am besten. Die Zubereitung im Kochtopf eignet sich hingegen hervorragend für süße Kleb Reis-Gerichte, z. B. mit Kokosmilch.

Art.-Nr. **46 000 43** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



PAELLA REIS, BOMBA

Dieser Bomba Reis wächst unter besten Anbaubedingungen in der Region Valencia im Südosten Spaniens heran, welche im Übrigen auch die Ursprungsregion der Paella ist. Durch sein großes rundes Korn nimmt der Bomba Reis viel Flüssigkeit auf, bleibt dabei bissfest und gibt der Paella den typischen Charakter. Der Reis eignet sich aber auch wunderbar klassisch als leckere Fisch-, Gemüse- und Fleischbeilage oder sogar für ein Risotto.

Art.-Nr. **46 000 44** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,59 €

SPEZIALITÄTEN



COUSCOUS



Der Couscous ist ein leckerer Bio-Couscous aus Frankreich. Er wird unter besten biologischen Bedingungen in Frankreich angebaut und aus befeuchteten, zu Kügelchen zerriebenen Weizengrieß und Hirse hergestellt. Er eignet sich perfekt als Beilage zu diversen Gemüse- und Fleischgerichten.

Art.-Nr. 46 000 07 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



SADRI REIS



Der Sadri Reis kommt aus dem Iran und gilt als beste Reissorte der Welt. Das Sadri-Saatgut wird in der nördlichsten Provinz Irans „Gilan“ am Kaspischen Meer angebaut und geerntet. Sadri Reis duftet wunderbar frisch und hat einen aromatischen, leicht blumigen Eigengeschmack. Seine kurzen, kräftigen Körner haben einen tollen Glanz und nach der Zubereitung einen eher weichen, cremigen Kern. Mit Butter oder Safran verfeinert, kann man ihn sogar pur essen.

Art.-Nr. 46 000 17 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 2,49 €



LILA REIS, THAI HOMNIN



Der lilafarbene „Thai Hom Nin“ Reis ist vor allem in Thailand und Laos eine absolute Delikatesse und wird nur zu ganz besonderen Anlässen serviert. Optisch ist er schon ein wahrer Hingucker und eignet sich perfekt für das schöne Anrichten von Gerichten, da er leicht zusammenklebt. Er hat ein herrliches nussig süßliches Eigenaroma und stammt aus ökologischem Anbau in Thailand. Dieser Vollkorn Reis enthält neben vielen Nähr- und Ballaststoffen auch viele Antioxidantien.

Art.-Nr. 46 000 46 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,65 €



ROTER REIS



Der Rote Reis ist eine Spezialität aus Frankreich, genauer gesagt aus der Camargue. Dort werden jährlich nur geringe Mengen angebaut, da der Reis auf sehr tonhaltiger Erde angebaut wird, die flächenmäßig begrenzt ist. Diese spezielle Erde färbt die Außenhaut der Reiskörner in der für Ton üblichen roten Farbe. Vom Geschmack erinnert der Rote Camargue Reis an Natur- und Wildreis mit einer nussigen Note.

Art.-Nr. 46 000 15 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



BULGUR



Bulgur hat ein süßliches Eigenaroma und schmeckt hervorragend als Suppeneinlage, Beilage zu Fisch, Fleisch und Gemüse, als Hackfleischersatz oder als süße Nachspeise. Bulgur eignet sich bestens für die Zubereitung von leichten Salaten, die sich mit Gemüse, frischen Gewürzen und etwas Olivenöl verfeinert schnell zu einem köstlichen Abendessen abwandeln lassen.

Art.-Nr. 46 000 45 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



HIRSE (GOLDHIRSE)



Eines der ältesten Nahrungsmittel hält auch bei uns wieder Einzug in die Küche: Hirse. Dies mag zum einen daran liegen, dass Hirse positive Eigenschaften nachgesagt werden und sie zum anderen zu einer gesunden Ernährung beiträgt. So enthält die leicht nussig schmeckende Goldhirse z. B. viele Mineralstoffe und Spurenelemente und ist von Natur aus glutenfrei und kalorienarm. Reishungers Goldhirse wird in den USA unter besten biologischen Bedingungen angebaut. Für Salate, herzhaft und süße Gerichte und als Beilage zu verwenden.

Art.-Nr. 46 000 61 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



SCHWARZER REIS



Der Schwarze Reis von der Sorte Bio-Nerone stammt aus dem italienischen Piemont und ist ein vollmundiger Vollkorn-Reis, der einen leckeren, leicht nussigen Eigengeschmack und ein kräftiges, schwarzes Mittelkorn besitzt. Der Schwarze Reis ist ungeschliffen und enthält so seine natürliche schwarze Schale, die sehr nahrhaft und reich an wertvollen Nährstoffen ist.

Art.-Nr. 46 000 13 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



MILCHREIS, ARBORIO



Der Milchreis ist ein 100% sortenreiner Bio-Arborio aus Italien, Piemont. Er hat ein süßliches Eigenaroma, ein kräftiges Mittelkorn und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Milchreis: er nimmt die Milch auf, ohne breig zu werden, klumpt nicht und behält durch seine Größe eine gute Bissfestigkeit. Aufgrund seiner hohen Qualität lässt er sich übrigens auch für Risottogerichte verwenden.

Art.-Nr. 46 000 27 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



BUCHWEIZEN



Buchweizen ist ein Pseudogetreide, genauer gesagt ein „Knöterichgewächs“ und sehr gesund. Er ist besonders reich an Eisen, Kalium, Calcium und den Vitaminen B1 und B2. Buchweizen hat einen leicht herben und nussigen Eigengeschmack und eignet sich bestens als Beilage für pikante Speisen oder in gerösteter Form zum Aufpeppen von Salaten. Er kann aber auch in Süßspeisen und in Kombination mit frischem Obst verwendet werden. Buchweizen ist zudem gänzlich frei von Gluten und bestens für die Zubereitung glutenfreier Brote, Pfannkuchen, Torten und Waffeln geeignet.

Art.-Nr. 46 000 62 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



WEISSE QUINOA



Weißer Bio-Quinoa aus Bolivien mit einem süßlichen Eigenaroma. Quinoa ist ein sogenanntes Fuchsschwanzgewächs, das in den Hochebenen Südamerikas wächst und sich wunderbar als Reisalternative zu diversen Fleisch- und Gemüsegerichten servieren lässt. Zudem ist Quinoa sehr gesund, nährstoff- und eiweißreich.

Art.-Nr. **46 000 33** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,59 €



SCHWARZE QUINOA



Die kleinen Samen des Fuchsschwanzgewächs enthalten neben jeder Menge Eiweiß und allen neun Aminosäuren auch wesentlich mehr Mineralien als herkömmliches Getreide und sind obendrein auch noch glutenfrei. Diese schwarze Quinoa hat ein süßlich nussiges Eigenaroma und ist im Geschmack etwas intensiver als die weiße Quinoa. Durch die körnige Konsistenz macht sie sich besonders gut in Salaten, Pfannengerichten und Currys. Der gewisse „Crunch“ peppt jedes Gericht auf.

Art.-Nr. **46 000 34** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 2,29 €



ROTE QUINOA



Die köstliche Quinoa wird in Südamerika angebaut und galt bereits bei den Inkas als wichtigstes Grundnahrungsmittel. Quinoa punktet durch ihren hohen Eiweißgehalt gepaart mit vielen Mineralstoffen und Aminosäuren. Die Rote Quinoa ist durch ihre rote Farbe, die sich nach dem Kochen in einen hellen Branton verwandelt, ein farblches Highlight auf jedem Teller. Diese Variante schmeckt fantastisch zu Salaten, Käsespezialitäten und anderen leichten Gerichten und ist eine tolle Füllung für Grillgemüse.

Art.-Nr. **46 000 35** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 2,29 €

POLENTA



Polenta lässt sich superschnell und einfach in nur 5 Minuten zubereiten und schmeckt herrlich lecker! Einfach 1,2l Wasser salzen, in einem Kochtopf zum Kochen bringen, nach und nach die Polentamischung hinzugeben und einrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Nach nur 5 Minuten rühren hat die Polenta die Flüssigkeit weitestgehend aufgenommen und ist servierbereit. Zum Schluss Salz, Butter und Parmesan nach eigenem Geschmack hinzugeben. Fertig ist die cremige Polenta!

INFO

POLENTA MIT STEINPILZ



Die wunderbar leckere, aus Maisgrieß hergestellte, Bio-Polenta mit feinsten Steinpilzen aus biologischem Anbau, lässt sich schnell und einfach in nur 5 Minuten zubereiten! Die Steinpilz Polenta schmeckt wunderbar als Beilage zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Soßengerichten. Eine Packung reicht für 3 große Portionen.

Art.-Nr. **46 000 36** VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,39 €

POLENTA MIT GEMÜSE



Die Polenta Fertigmischung mit Gemüse besteht aus bester Bio-Polenta aus dem italienischen Piemont und feinsten Zucchini, Karotten, Paprika und Zwiebeln aus biologischem Anbau. Die Gemüse Polenta schmeckt wunderbar als Beilage zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Soßengerichten. Eine Packung reicht für 3 große Portionen.

Art.-Nr. **46 000 37** VE: 8
Inhalt: 250 g Preis: 2,39 €

BIO-RISOTTOS

BIO-RISOTTO-MISCHUNGEN

Die Bio-Risotto-Fertigmischungen von Reishunger bestehen aus feinsten biologischen Zutaten, lassen sich super schnell und einfach in nur 15 Minuten zubereiten und schmecken herrlich lecker! Das fertige Risotto kann je nach Geschmack noch weiter verfeinert werden. Eine Packung (250g) reicht für 2 große Portionen.

Art.-Nr. **46 000 19** Bio-Risotto Steinpilz
Art.-Nr. **46 000 20** Bio-Risotto Tomate-Basilikum
Art.-Nr. **46 000 21** Bio-Risotto Paprika
Art.-Nr. **46 000 22** Bio-Risotto Kürbis
Art.-Nr. **46 000 23** Bio-Risotto Aubergine
Art.-Nr. **46 000 24** Bio-Risotto Spargel

Inhalt: 250 g VE: 8 Preis: 2,79 €



REZEPTBOXEN ZUM SELBER KOCHEN ODER VERSCHENKEN



PAELLA BOX (FÜR 4 PERSONEN)

Die klassische Paella Valenciana besteht hauptsächlich aus Fleisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Safran. Bei der Zubereitung wird die Paella ganz traditionell über offenem Feuer gekocht und anschließend direkt aus der Pfanne gegessen. Mit dieser Paella Box haben Sie in jedem Falle alle nötigen Grundzutaten beisammen: spanischer Paella Reis, Paella Gewürz inkl. Safran und spanisches Olivenöl von „arteFakt“ aus Katalonien. Zusätzlich enthält die Box eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung.

Art.-Nr. **46 000 30** VE: 6
 Inhalt: Paella Reis (2x200 g), Paella Gewürz inkl. Safran (20 g) und spanisches Olivenöl von „arteFakt“ aus Katalonien (150 ml) Preis: 6,99 €



SUSHI BOX (FÜR 4 PERSONEN)

Japanisches Sushi ist so beliebt wie eh und je. Damit auch selbstgemachtes Sushi so richtig gut mundet, finden sich in dieser Reishunger Sushi Box die hochwertigsten Zutaten ihrer Art, die für die Zubereitung für 4 Personen benötigt werden. Die Box enthält: Sushi Reis, Algenblätter, Ingwer, Sojasauce, Wasabi, Reissessig, Stäbchen und Rollmatte. Zusätzlich enthält die Box eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung.

Art.-Nr. **46 000 28** VE: 6
 Inhalt: Sushi Reis (600 g), Algenblätter (10 Stk.), Ingwer, Sojasauce, Wasabi, Reissessig (4x10 ml), Stäbchen und Rollmatte (24x24 cm) Preis: 7,99 €



THAI CURRY BOX (FÜR 4 PERSONEN)

Das Curry ist wohl das berühmteste Gericht Thailands. Diese Box enthält alle Grundzutaten, die für ein Thai Curry benötigt werden und sonst vor der Zubereitung oft mühsam einzeln eingekauft werden müssen: Jasmin Duftreis, grüne Curry Paste, rote Curry Paste, Kokosnussmilch und Palmzucker. Die cremige Kokosmilch wird für das Anrühren der Curry-Paste verwendet und der karamellartige Palmzucker dient als i-Tüpfelchen für den exotisch süßlichen Geschmack im Curry. Zusätzlich enthält die Box eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung.

Art.-Nr. **46 000 29** VE: 6
 Inhalt: Jasmin Duftreis (2x200 g), grüne Curry Paste (scharf), rote Curry Paste (mild), Kokosnussmilch (2 x 250 ml) und Palmzucker (30 g) Preis: 5,99 €



BURRITO BOWL BOX (4-TEILIG)

Die Burrito Bowl ist super köstlich und feurig frisch. In der Burrito Bowl treffen aromatischer Basmati Reis, schwarze Bohnen, schmackhafte Gewürze und die perfekte Salsa für die mexikanische Küche aufeinander. Ergänzt wird das Ganze mit cremiger Avocado, knackigen Tortillas und frischem Gemüse.

Art.-Nr. **46 000 52** VE: 6
 Inhalt: Schwarze Bio Bohnen (200 g), Bio Basmati Reis (200 g), Mexican Tears Sweet Tomato Sauce, mexikanische Gewürzmischung (20 g) Preis: 6,99 €



INDISCH CURRY BOX (4-TEILIG)

So wie viele asiatische Länder auch steht Indien kulinarisch hauptsächlich für Curry. In dieser Reishunger Indisch Curry Box finden sich alle Originalzutaten für ein echtes indisches Korma-Curry. Die Box enthält neben Bio Basmati auch eine würzige Korma Paste und die typisch indischen Zutaten zur feinen Abstimmung für das Korma-Curry wie Kardamom, Zimtstangen und Lorbeerblätter. Zusätzlich ist eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung enthalten.

Art.-Nr. **46 000 47** VE: 6
 Inhalt: Bio Basmati Reis (2 x 200 g), Kokosnussmilch (250 ml), indischer Reismix, indische Gewürzmischung (20 g), Bio Mandeln (30 g) Preis: 6,99 €

SATAY BOX (FÜR 4 PERSONEN)

Satay ist ein Grillgericht, das sich in ganz Südostasien enormer Beliebtheit erfreut. Die marinierten Hühnchen-Spieße – die Saté Spieße – werden saftig gegrillt oder gebraten und zusammen mit einem pikanten Erdnussdip zu Reis serviert. Die Reishunger Erdnuss Satay Box enthält alle Original Grundzutaten: Thailändischen Kleb Reis, Satay Marinade, Satay Erdnuss-sauce, Kokosmilch (zum Anrühren der Satay-Erdnussauce) und Holzspieße für das Hähnchen. Zusätzlich ist eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung enthalten.

Art.-Nr. 46 000 48

VE: 6

Inhalt: Klebreis (2 x 200 g), Satay Spieße (25 Stk.),

Preis: 5,99 €

Satay Paste (100 g), Kokosmilch (250 ml)



COUSCOUS BOX (FÜR 4 PERSONEN)

Couscous wird in der nordafrikanischen Küche typischerweise mit Gemüse, Geflügel oder Lamm gegessen. Die besondere Würze bekommen Couscous Gerichte dabei traditionell durch die Zugabe von „Ras el-Hanout“ (s. Seite 98). Ergänzt man das Gericht durch eine süßliche und frische Komponente, erhält man ein delikates, vollwertiges Gericht. Diese Box enthält Couscous, getrocknete Datteln, eine Ras el-Hanout Gewürzmischung und Cashewkerne. Zusätzlich enthält die Box eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung. Kombiniert mit frischer Minze, Tomaten und Gurke lässt sich so schnell ein frischer, würziger Couscous Salat mit einer süßlichen Note zaubern. Die Box ist perfekt für einen kulinarischen Abend und ausreichend für bis zu 4 Personen.

Art.-Nr. 46 000 49

VE: 6

Inhalt: Bio Couscous (200 g), Datteln (150 g),

Preis: 6,99 €

Bio Cashewkerne (50 g), Ras el-Hanout (20 g)



BULGUR BOX (FÜR 4 PERSONEN)

Diese Rezeptbox enthält neben Bio Bulgur auch schwarze, iranische Rosinen, die dem Bulgur Salat eine süßliche Note verleihen. Cashewkerne, Koriander und gemahlener Kreuzkümmel sorgen für die aromatische Abrundung und geben dem Gericht den feinen Geschmack. Zusätzlich enthält die Box eine Rezeptkarte mit einer vollständigen Rezeptanleitung. Der Bulgur Salat ist ein wunderbar leichtes, vegetarisches Sommergericht mit einer feinen Würze. Die Box ist ausreichend für einen kulinarischen Abend mit bis zu 4 Personen.

Art.-Nr. 46 000 50

VE: 6

Inhalt: Bio Bulgur (200 g), Rosinen (100 g),

Preis: 5,99 €

Bio Cashewkerne (50 g), Harissa (20 g), Ras el-Hanout (20 g)



NASI GORENG BOX (5-TEILIG)

Nasi Goreng ist eine traditionelle, indonesische Reispfanne. Sie wird sowohl mit Gemüse, Meeresfrüchten oder Fleisch (oder eine Kombination aus diesen Zutaten) serviert. Essentiell sind natürlich auch die Gewürze und daher ist in dieser Box auch eine Original indonesische Gewürzpaste (mild) enthalten für ein schmackhaftes Nasi Goreng. Für die nötige Schärfe sorgt das Sambal Oelek, das auch in der Box enthalten ist.

Art.-Nr. 46 000 51

VE: 6

Inhalt: Basmati Reis (2 x 200 g), indischer Reismix, Nasi Goreng

Preis: 7,99 €

Paste (50 g), süße Sojasauce (200 ml), Sambal Oelek (200 g)

HÜLSENFRÜCHTE



ROTE LINSEN, GESCHÄLT



Rote Linsen sind vor allem in Indien ein Grundnahrungsmittel und werden oft in Form von „Dhal“ serviert. Auch in der orientalischen Küche erfreuen sich rote Linsen höchster Beliebtheit. Diese roten Linsen sind besonders weich, sämig und sehr lecker. Außerdem müssen sie nicht eingeweicht werden. Man braucht sie lediglich nur 10 Minuten nach dem Aufkochen ziehen lassen. Perfekt für den schnellen Linsenhunger und sie peppen obendrein jedes Gericht durch ihre rote Färbung auf.

Art.-Nr. **46 000 53** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



GELBE LINSEN



Die gelben Linsen zeichnen sich besonders durch ihren würzigen Eigengeschmack aus. Sie sind ideal für die tägliche, schnelle Küche, da sie nicht wie andere Linsen eingeweicht werden müssen. Stattdessen sind sie in nur knappen 15 Minuten fertig zubereitet. In der orientalischen Küche werden sie wegen ihrer aromatischen Würze in vielen verschiedenen Gerichten verwendet. Genial sind sie aufgrund von ihrer sämigen Konsistenz für Pürees, als Beilage oder für Brotaufstriche. Sie sind geschält und daher sehr bekömmlich.

Art.-Nr. **46 000 56** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,59 €



SCHWARZE BOHNEN



Sie trumpfen durch einen leicht süßlich-nussigen Eigengeschmack auf und schmecken besonders gut mit Reis und Fleisch. Am Tag vor der Zubereitung werden sie eingeweicht und oftmals mit Knoblauch und Zwiebeln gekocht, dann in Form von Mousse serviert oder als Dip verwendet. Auch für Eintöpfe, Suppen und Brotaufstriche wunderbar geeignet.

Art.-Nr. **46 000 59** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 0,99 €



BELUGA LINSEN



Diese schwarzen Kaviar Linsen aus Kanada erinnern mit ihrem unvergleichlich nussigem Eigengeschmack ein bisschen an Maronen. Sie machen sich unheimlich gut in „Risottos“ und Risottos, als Beilage oder in Salaten. Aufgrund ihrer ansprechenden Optik, ihres feinen Aromas und ihrer tollen Konsistenz werden Beluga Linsen besonders von Spitzenköchen geschätzt. Mit ihrer Farbe bieten sie einen schönen Kontrast zu hellen Speisen.

Art.-Nr. **46 000 54** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



AZUKIBOHNEN



„Azukibohnen“ sind eine wahre asiatische Spezialität und stammen aus den subtropischen Gebieten Südasiens. Sie werden vor allem in der japanischen, chinesischen und koreanischen Küche verwendet und haben ein feines, leicht süßlich nussiges Eigenaroma. Perfekt für Salate, als Beilage oder für Eintöpfe geeignet. Aufgrund ihres leicht süßlichen Geschmacks sind sie ebenso in verschiedenen asiatischen Desserts zu finden.

Besonders bei kalorienbewussten Essern sind sie sehr beliebt, da sie einen geringen Kohlenhydratanteil haben und trotzdem eine ordentliche Portion pflanzliches Eiweiß enthalten. Zudem haben sie eine sehr weiche Schale, lassen sich wunderbar keimen und sind sehr gut verdaulich.

Art.-Nr. **46 000 57** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



GRÜNE LINSEN



Grüne Linsen nach Art französischer „Du Puy“ Linsen aus Kanada. Sie gehören zu den sehr kleinen und damit auch sehr aromatischen Linsen. Aufgrund ihres unvergleichlichen Geschmacks gelten sie als Delikatesslinsen und eignen sich zudem wunderbar als optisch dekorativer Kontrast in hellen Speisen. Sie haben einen köstlich nussigen Eigengeschmack und schmecken besonders zu anderen Getreideprodukten oder als Salat Grundlage. Zudem haben sie eine bissfeste Konsistenz, sind besonders arm an Kohlehydraten und ein gesunder pflanzlicher Eiweißlieferant.

Art.-Nr. **46 000 55** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



KICHERERBSEN



Bei Kichererbsen handelt es sich trotz des Namens nicht um eine Erbse, sondern um eine Hülsenfrucht, die die Grundlage vieler asiatischer und orientalischer Gerichte bildet. Für die typisch würzigen orientalischen Gerichte sind sie perfekt geeignet, da Gewürzaromen besonders gut aufgenommen werden. Kichererbsen sind besonders vielseitig anwendbar und machen sich mit ihrem feinen nussbuttrigen Eigengeschmack sowohl bestens als Beilage zu Reis und Couscous, als auch als Grundzutat in Falafel Bällchen und Hummus. Sie peppen mit ihrer zarten aber bissfesten Konsistenz aber auch Suppen und Salate auf. Sie sind reich an Ballaststoffen und Eiweiß.

Art.-Nr. **46 000 58** VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 1,29 €



REISZUTATEN & REISGEWÜRZE



SAFRAN

Edles Safran für die Veredelung von Reisgerichten. Er ist durch sein sehr eigenes, intensives Aroma in der internationalen Küche hochbegehrt. So wird er gerne für spanische Paella aber auch für italienisches Risotto oder für iranischen Sadri Reis genutzt.

Art.-Nr. 14 400 01 VE: 10
Inhalt: 0,25 g Preis: 2,79 €

Art.-Nr. 14 400 02 VE: 10
Inhalt: 1 g Preis: 5,99 €



SUSHI ALGENBLÄTTER, NORI

Nori Blätter für Maki Sushi in Gold-Qualität. Die Blätter sind getrocknete und später geröstete Meeresalgen. Für die Zubereitung wird ein Nori-Blatt auf eine Bambusmatte gelegt und mit einer Schicht Sushi Reis bedeckt. Anschließend wird die gewünschte Beilage, egal, ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, in der Mitte platziert, das Ganze dann aufgerollt und zuletzt in Scheiben geschnitten.

Art.-Nr. 14 400 03 VE: 20
Inhalt: 10 Stück (28 g) Preis: 1,69 €



DATTELN

Die „Medjool Dattel“ ist die Königin unter den Dattelfrüchten. Die Besonderheit ist, dass sie einen schönen Biss hat und weicher ist als die gängigen Sorten. Sie sind ungeschwefelt, unbestrahlt, ungezuckert und auch sonst gänzlich unbehandelt. Die getrocknete Frucht ist eine ideale süßliche Komponente für Reisgerichten und passt auch wunderbar zu Couscous, Bulgur, Quinoa und Hirse. Ca. 7–8 Datteln.

Art.-Nr. 46 000 60 VE: 1
Inhalt: 150 g Preis: 1,99 €

REISKOCHER & REISZUBEHÖR

BAMBUSDÄMPFER INKL.
2 BAUMWOLLTÜCHER (20 CM)

Reis nach asiatischer Tradition garen. Die Bedienung ist denkbar simpel: Deckel abnehmen, den Boden mit einem dünnen Tuch auslegen, den rohen Reis in den Korb füllen und den Deckel wieder drüber stülpen. Der geschlossenen Korb wird in einem Topf mit einem halben cm Wasser gestellt (der Korb besitzt einen 1cm hohen Bodenabsatz). Der aufsteigende Wasserdampf gelangt durch den Korb an den Reis und gart diesen schonend. So entfaltet der Reis sein volles Aroma.

Das besondere an dem Bambusdämpfer ist, dass er zwei Ebenen hat und man neben dem Reis auf der zweiten Ebene gleich noch Gemüse, Fisch oder Fleisch mitgaren kann. Dadurch nimmt der Reis auch noch das Aroma der mitgegarten Leckereien auf.

Art.-Nr. 50 150 03 VE: 1
Inhalt: 1 Stück Preis: 8,49 €

ERSATZBAUMWOLLTÜCHER (5ER PACK)

5 Ersatzbaumwolltücher für den Bambusdämpfer.

Art.-Nr. 50 150 04 VE: 1
Inhalt: 5 Stück Preis: 1,29 €



REISGLAS FÜR 600 G

Das Reishunger-Reisglas ist ein Aufbewahrungsbhälter für Reis aus massivem Glas mit Aludeckel. Das Glas fasst genau 600 Gramm Reis und bewahrt diesen sicher, haltbar und aromafest auf. Eine kratz- und spülmaschinenfeste Skala hilft Ihnen beim Dosieren des Reis.

Art.-Nr. 46 000 25 VE: 4
Inhalt: Preis: 5,49 €



REISVERSCHLUSS

Praktischer Reiverschluss zum Verschließen der geöffneten Reistüten. Die einfache und geniale Lösung, um den Reis in geöffneten Tüten länger frisch und lecker zu halten. Passt perfekt zu allen Reishunger Tüten. Der Reiverschluss ist aus robustem und widerstandsfähigem Kunststoff und verschließt sich beim Zusammendrücken automatisch. Länge: 13 cm.

Art.-Nr. 46 000 31 VE: 4
Inhalt: 1 Stück Preis: 0,59 €



REISKOCHER (1,2 l, 500 W)

Leistungstarker Reiskocher mit Warmhaltefunktion. Sobald der Reis gar ist, schaltet sich das Gerät ganz automatisch in den Warmhaltemodus. So kann der Reis für bis zu 12 Stunden warmgehalten werden. Der Reiskocher fasst 1,2l und ist bestens für 4–6 Personen geeignet. Der herausnehmbare Innentopf besteht aus doppelt antihaftbeschichtetem Aluminium und ist mit einem Honigwabemuster am Boden ausgestattet, sodass der Reis nicht anbrennt. Zusätzlich wird er mit einem Messbecher, einem Reislöffel und einem Dämpfeinsatz für Gemüse geliefert.

Art.-Nr. **50 150 06** VE: 1
 Inhalt: 1 Stück Preis: 21,79 €



REISKOCHER REISLÖFFEL

Reiskocher-Löffel aus hochwertigem Kunststoff. Der Löffel ist sehr stabil und hat eine geriffelte Oberfläche, damit der Reis nicht am Löffel kleben bleibt. Kann bedenkenlos im Reiskocher zum Rühren, Schaben und Servieren benutzt werden.

Art.-Nr. **50 150 08** VE: 6
 Inhalt: 1 Stück Preis: 0,59 €

ERSATZTOPF FÜR REISKOCHER

Art.-Nr. **50 150 07** VE: 1
 Inhalt: 1 Stück Preis: 4,39 €



HANGIRI HOLZSCHÜSSEL

Wer echtes, japanisches Sushi machen möchte kommt um ein Hangiri einfach nicht herum. Sie bietet zahlreiche Vorteile: Durch ihre große und flache Form kann der Reis schneller auskühlen. Eine Hangiri besteht aus Holz und kann damit überschüssige Flüssigkeit aufsaugen. Eine Schüssel aus Metall hingegen weist das Wasser ab, das Resultat ist matschiger Reis. Mit dieser Holzschüssel erhält man perfekten Sushi Reis mit dem typischen Glanz und Geschmack.

SUSHI ZUBEHÖR

STÄBCHENBANK AUS BAMBUS

Die Stäbchen-Bank aus Bambus sorgt dafür, dass die Stäbchen den fein gedeckten Tisch nicht verschmutzen und dass die Stäbchen einfacher zu greifen sind. Zusammen mit Stäbchen und Servierbrettern (ebenfalls im Sortiment) haben Sie die perfekte Grundausrüstung zum Sushi genießen.

Art.-Nr. **50 150 02** VE: 10
 Inhalt: 1 Stück Preis: 0,20 €



MIKROWELLEN REISKOCHER (1,2 l)

Für die perfekte und einfache Zubereitung von Reis für bis zu 4 Personen in der Mikrowelle. Dazu einfach weißen Reis in den Reiskocher geben und durchwaschen, die richtige Menge Wasser mit dem Messbecher hinzugeben, den Deckel verschließen und für 11 Minuten in die Mikrowelle stellen. Das Ergebnis ist tatsächlich umwerfend und zunächst überraschend – der Reis wird wirklich perfekt: optisch und geschmacklich! Und das Beste: Der Reis kann nicht anbrennen.

Art.-Nr. **50 150 05** VE: 1
 Inhalt: 1 Stück Preis: 5,99 €



KLEIN (30 cm)

Art.-Nr. **50 150 09** VE: 10
 Inhalt: 1 Stück Preis: 13,99 €

MITTEL (39 cm)

Art.-Nr. **50 150 10** VE: 6
 Inhalt: 1 Stück Preis: 27,29 €

GROSS (48 cm)

Art.-Nr. **50 150 11** VE: 4
 Inhalt: 1 Stück Preis: 49,59 €

EDLE STÄBCHEN AUS BAMBUS (24 cm)

Traditionell asiatische Essstäbchen aus glatt geschliffenen Holz in der chinesischen Variante – das heißt sie sind 24 cm lang und haben einen quadratischen Korpus sowie eine stumpfe Spitze. Durch ihre hohe Verarbeitungsqualität und die glatte Oberfläche lassen sie sich sehr einfach reinigen und wieder verwenden.

Art.-Nr. **50 150 01** VE: 10
 Inhalt: 1 Paar Preis: 0,45 €

SUSHI ZUBEHÖR



SUSHI EQUIPMENT BOX (4-TEILIG)

Die Sushi Equipment Box enthält zum einen den Easy Sushi Maker – der perfekte Helfer für die Zubereitung. In diesen wird ein Nori Algenblatt eingelegt, welches dann mit einer Lage Reis und Zutaten nach Wahl wie Fisch oder Gemüse etc. gefüllt und die Folie dann seitlich weggezogen wird. Mit dem enthaltenen Nigiri Sushi Maker lassen sich kleine Reisballen zubereiten, die meistens mit Lachs oder Thunfisch belegt sind und zu den beliebtesten Sushiarten gehören. Zusätzlich ist ein Löffel und eine Sushi Bambus Rollmatte enthalten, mit der spielend leicht in kürzester Zeit perfekte Sushi Röllchen gelingen.

Art.-Nr. **50 150 17** VE: 6
Inhalt: 1 Stück Preis: 17,99 €



NIGIRI SUSHI MAKER

Praktischer Helfer für die Zubereitung von O-Nigiri und Nigiri Sushi. Der fertige Sushi Reis wird in die angefeuchtete Form gefüllt und mit dem Deckel fest zusammengepresst. Danach den Deckel entfernen und die Form vorsichtig wenden. Die Reisballen dann mit Hilfe der Druckvorrichtungen aus der Form lösen. Das Ergebnis: Perfekte Sushiballen! Maße: 16 x 6 cm.

Art.-Nr. **50 150 12** VE: 10
Inhalt: 1 Stück Preis: 1,59 €



SUSHI BAMBUS ROLLMATTE

Sushi Rollmatte für die Zubereitung des berühmten Maki-Sushi: Auf die Bambusmatte wird ein Algenblatt gelegt und darauf der Sushi Reis gleichmäßig verteilt. Anschließend wird die Füllung, z. B. Lachs oder Avocado auf das untere Drittel der Reisfläche verteilt und das Ganze wie eine Biskuitrolle aufgerollt und in Stücke geschnitten. Die Sushi Rollmatte besteht aus runden, schmalen Bambusstäben mit einer Fläche von 24 x 24 cm, inkl. Löffel.

Art.-Nr. **50 150 13** VE: 20
Inhalt: 1 Stück Preis: 0,79 €

SUSHI BAMBUS BRETT

Hochwertiges japanisches Bambus-Brett für Sushi. Maße: 18 x 10 cm.

Art.-Nr. **50 150 14** VE: 6
Inhalt: 1 Stück Preis: 1,69 €

SUSHI SAUCENSCHÄLCHEN

Hübsches Saucenschälchen aus Bambus, Durchmesser: 9,5 cm

Art.-Nr. **50 150 16** VE: 6
Inhalt: 1 Stück Preis: 1,39 €

SUSHI SERVIERBRETT

AUS BAMBUS

Hochwertiges Bambusbrett zum stilvollen Servieren von Sushi. Maße: 32 x 18 cm.

Art.-Nr. **50 150 15** VE: 1
Inhalt: 1 Stück Preis: 5,99 €



SUSHI SERVIER SET (FÜR 2 PERSONEN)

Das Reishunger Sushi Servier Set beinhaltet alles, was man zum Servieren und Genießen von selbstgemachten Sushi benötigt: Jeder hat sein eigenes Paar hochwertige Bambusstäbchen, eine eigene Saucenschale für Sojasauce, eine Stäbchenbank aus Bambus zum Ablegen sowie ein eigenes kleines Bambus Sushi Brett. Das Sushi Servier Set sorgt für echtes japanisches Flair!

Art.-Nr. **50 150 18** VE: 6
Inhalt: 1 Stück Preis: 7,29 €



Bellezini® Originale italiano

INFO

BELLEZINI – ITALIENISCHE GEBÄCK-SPEZIALITÄTEN

Diese italienischen Salzgebäcke sind die perfekten Begleiter zu einer Vorspeise, zu Antipasti, mit Käse oder als kleiner Snack für zwischendurch. Auch zu einem Glas Wein oder Bier sind sie ausgezeichnete kulinarische Begleiter.

Die Bruschettine eignen sich zerstoßen auch wunderbar als aromatische Croûtons in Salaten und Suppen. Ob als leichte, original italienische Cracker wie die Focaccine, als luftiges Salzgebäck wie die Sfogliette oder als geröstete Brotseiben, wie die Bruschettini, alle Sorten sind authentisch italienisch und überzeugen mit ihrem köstlich, mediterranen Geschmack. Nach Original italienischen Rezepturen und nach alter Tradition werden diese Gebäck-Spezialitäten gefertigt. Auf Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe wird konsequent verzichtet – in den Teig fließen ausschließlich erlesene Rohstoffe wie bestes Hartweizengrießmehl, hochwertiges Olivenöl und aromatische Gewürze und Kräuter ein. Italienisches Lebensgefühl, das man schmecken kann.

Im Gegensatz zu vielen anderen Salzgebäcken werden diese Spezialitäten nicht frittiert, sondern kross ausgebacken. So werden sie einerseits richtig knackig im Biss, als auch auf natürliche Weise haltbar gemacht.



FOCACCINE – CRACKERÄHNLICHES SALZGEBÄCK


**FOCACCINE CON
POMODORO E ORIGANO**
(MIT TOMATE UND OREGANO)

Art.-Nr. 17 150 19 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

FOCACCINE CON PEPERONCINO
(MIT CHILI)

Art.-Nr. 17 150 17 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

FOCACCINE CON OLIVE NERE
(MIT SCHWARZEN OLIVEN)

Art.-Nr. 17 150 28 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

FOCACCINE CON ROSMARINO
(MIT ROSMARIN)

Art.-Nr. 17 150 16 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

FOCACCINE CON PESTO
(MIT BASILIKUM UND PARMESANKÄSE)

Art.-Nr. 17 150 20 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

BRUSCHETTINE – KLEINE, GERÖSTETE BROTSCHNITTEN


**BRUSCHETTINE CON POMODORO
E BASILICO** (MIT TOMATE UND BASILIKUM)

Art.-Nr. 17 150 22 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

BRUSCHETTINE CON OLIO D'OLIVA
(MIT OLIVENÖL)

Art.-Nr. 17 150 23 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

**BRUSCHETTINE CON POMODORO
E ORIGANO** (MIT TOMATE UND OREGANO)

Art.-Nr. 17 150 24 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,25 €

SFOGLIETTE – GEBACKENE, OVALE SALZGEBÄCKSCHEIBEN

**SFOGLIETTE AL GUSTO
POMODORO PICANTE**

Art.-Nr. 17 150 26 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,25 €

**SFOGLIETTE CON POMODORO
E ORIGANO**

Art.-Nr. 17 150 27 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 1,25 €



Bellezzini®

**MIT WEISSWEIN STATT
HEFE AUSGEBACKEN**

MEDITERRANES KNABBERGEBÄCK AUS APULIEN

INFO

Tarallini sind kleine, ringförmige Knabbergebäcke aus Süditalien. Anders als andere Gebäcke werden diese apulischen Teigkringel nicht mit Hefe, sondern mit Weißwein als Gärungsmittel zubereitet. Sie sind nicht sehr salzig und haben dank des Olivenöls einen sehr angenehmen Geschmack. Die Zubereitung mit Fenchelkörnern ist ein traditionelles, italienisches Rezept. Aber auch alle anderen Sorten mit würziger Chili oder Pizzageschmack sind ideale Begleiter zu einem Glas Wein, Antipasti, Käse oder Oliven. Die Taralli und Bastoncini sind die längere Form der Tarallini.



NEU



TARALLI LUNGI AL FINOCCHIO (MIT FENCHELKÖRNERN)

Art.-Nr. 17 150 29 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,50 €



TARALLINI TRADIZIONALE (MIT OLIVENÖL)

Art.-Nr. 17 150 30 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,50 €

TARALLINI AL FINOCCHIO (MIT FENCHELKÖRNERN)

Art.-Nr. 17 150 31 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,50 €

TARALLINI ALLA CIPOLLA (MIT ZWIEBELN)

Art.-Nr. 17 150 33 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,50 €

TARALLINI AL PEPERONCINO (MIT CHILI)

Art.-Nr. 17 150 32 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,50 €

TARALLINI ALLA PIZZA (MIT PIZZAGESCHMACK)

Art.-Nr. 17 150 34 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,50 €

BASTONCINI AL SEME DI FINOCCHIO (MIT FENCHELKÖRNERN)

Art.-Nr. 17 150 35 VE: 16
Inhalt: 200 g Preis: 1,65 €



THOMAS J. FUDGE'S

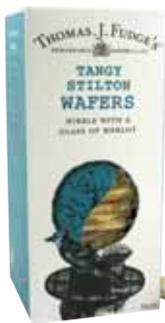
INFO

Thomas J. Fudge eröffnete im Jahre 1916 seine Bäckerei im schönen Dorset in Südengland. Knapp 100 Jahre später pflegt die Familie Fudge immer noch ihr einzigartiges Bäckereigeschäft mit außergewöhnlichen Gebäcksorten. Im modernen Gewand und mit neuen Geschmacksrichtungen beeindrucken die Produkte heute über die Grenzen von Englands hinaus. Die kleinen Biscuit Boxen sind ein Hingucker auf jedem Buffet oder dem gedeckten Tisch.

**MELTY CHEDDAR WAFERS – CHEDDAR-KÄSE-GEBACK**

Hauchdünnes, herzhaftes Cheddar-Käse-Gebäck mit 35% Farmhouse Cheddar. Sehr köstlich zu einem Glas Chablis genossen, zu herzhaften Wurstwaren, edlen Pasteten oder zu einer Käseplatte.

Art.-Nr. 17 700 01 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 3,10 €

**TANGY STILTON WAFERS**

BLAUSCHIMMEL-KÄSE-GEBACK

Hauchdünnes, herzhaftes Blauschimmel-Käse-Gebäck mit 35% englischem Stilton und etwas Paprika. Am besten mit einem Glas Merlot oder anderem Rotwein genossen. Oder pur als kleiner Snack für zwischendurch.

Art.-Nr. 17 700 02 VE: 6
Inhalt: 70 g Preis: 3,10 €

PUNCHY JALAPEÑO WAFERS

GEBÄCK MIT CHEDDAR UND JALAPEÑO

Hauchdünnes, herzhaftes Gebäck mit 18% Farmhouse Cheddar, 10% Jalapeño Chillies, Weißweinessig und weiteren Gewürzen. Genießen Sie dieses Gebäck mit frischen Dips oder zu einem kühlen Glas Bier.

Art.-Nr. 17 700 03 VE: 6
Inhalt: 70 g Preis: 3,10 €

COOL SOUR CREAM & ONION WAFERS

GEBÄCK MIT SOUR CREAM UND FRÜHLINGSZWIEBELN

Hauchdünnes, herzhaftes Gebäck mit Farmhouse Cheddar, Sour-Cream, getrockneten Frühlingszwiebeln und Paprika. Dieses Gebäck passt sehr gut zu einem Glas Weißwein, zu einer köstlichen Käseplatte oder als kleiner Snack zum Picknick.

Art.-Nr. 17 700 04 VE: 6
Inhalt: 70 g Preis: 3,10 €

CRISP PUMPKIN & SESAME SEED CRACKERS

CRACKER MIT SESAMSAMEN UND KÜRBISKERNEN

Diese feinen englischen Cracker sind ideal zu einer Käseplatte, zu frischen Salaten oder mit Dips zu kombinieren. Die herzhaften Cracker sind bestreut mit reichlich Sesamsamen und Kürbiskernen. Sie passen auch sehr gut als Vorspeise zu Pasteten.

Art.-Nr. 17 700 05 VE: 6
Inhalt: 140 g Preis: 3,00 €

MULTI SEED & OAT FLATBREADS

WEIZEN- UND HAFERCRACKER

Diese dünnen englischen Weizen- und Hafercracker sind ideal zu einer Tapasplatte gereicht, aber auch zu geräuchertem Fisch und Käse sind sie sehr köstlich. Die herzhaften Cracker sind bestreut mit reichlich Mohn, Hirse, Kernen von Sonnenblumen und schwarzer Zwiebel.

Art.-Nr. 17 700 06 VE: 6
Inhalt: 140 g Preis: 3,00 €

PIQUANT CHEESE & PEPPERCORN CRACKERS

WEIZENGEBACK MIT CHEDDAR UND PEFFERKÖRNERN

Genau die richtigen Cracker für Finger Food Buffets, zu Dips, Wurst, Salsa oder Weichkäse gereicht. Das herzhaftes Weizengebäck mit 20% Cheddar, nativem Olivenöl extra und grünem und schwarzem Pfeffer schmeckt aber auch sehr gut pur genossen zu einem Glas Wein.

Art.-Nr. 17 700 07 VE: 6
Inhalt: 130 g Preis: 3,00 €



KÜCHENHELFER

Einfach backen

**PASSENDEN DIPS
FINDEN SIE
AB SEITE 78**

**PASSENDEN SIRUPE
FINDEN SIE
AB SEITE 148**



INFO

KÜCHENHELFER BACKMISCHUNGEN

Als eines der ältesten Nahrungsmittel hat Brot eine lange Tradition und am besten schmeckt es selbstgebacken und frisch aus dem Ofen! Und da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind finden Sie in unserem Sortiment nicht nur eine breite Vielfalt an herzhaften Brotbackmischungen, sondern auch leckere Mischungen für saftige Cookies, schokoladige Brownies und für den amerikanischen Pfannkuchen. Alle Mischungen sind liebevoll in Kraftpapiertüten verpackt.

Ein kreatives Mitbringsel mit handgemachtem Charakter oder einfach zum selber Backen.

BACKMISCHUNG AMERICAN COOKIES

Mischung für die typischen und weltweit beliebten, amerikanischen Cookies mit dicken Schokoladen Stückchen. Außen knusprig und innen angenehm weich und mürbe. Cookies sind einfach eine Sünde wert!

Art.-Nr. **17 450 03** VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 3,50 €

BROTBACKMISCHUNG FOCACCIA MIT OLIVEN

Mediterrane Mischung für Focaccia mit aromatischen Oliven. Schnell und einfach selbst gebacken. Ob zum Grillen, zu einem leckeren Salat oder einfach nur mit etwas Salz und gutem Olivenöl genossen.

Art.-Nr. **17 450 06** VE: 12
Inhalt: 450 g Preis: 3,50 €





BACKMISCHUNG AMERICAN PANCAKES

Mischung für den amerikanischen Frühstücksklassiker schlechthin. Pancakes sind kleine, dicke Pfannkuchen, die einfach wunderbar schmecken und mit Ahorn-, Schokoladen- oder Fruchtsirup beträufelt werden.

Art.-Nr. 17 450 01 VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 5,00 €



BACKMISCHUNG COOKIES MIT DUNKLER SCHOKOLADE & TOFFEE

Außen knusprig und innen angenehm weich. Mischung für leckere Cookies mit viel dunkler Schokolade und saftigem Toffee.

Art.-Nr. 17 450 02 VE: 12
Inhalt: 410 g Preis: 3,50 €



BACKMISCHUNG BROWNIES MIT DUNKLER SCHOKOLADE & HASELNUSS

Schokoladig, saftig, lecker! Brownies sind die saftige Variante zwischen Schokoladenkuchen und Schokoladencookie ohne Backtriebmittel gebacken. Einfach unwiderstehlich mit 100% Fingerschleckgarantie inklusive!

Art.-Nr. 17 450 04 VE: 12
Inhalt: 400 g Preis: 3,50 €



BROTBACKMISCHUNG INDISCHES PAPADAM

Papadam sind dünne, knusprige Brotfladen, die als Beilage zu indischen Gerichten wie Kormas oder Curries gereicht werden und mit dieser Mischung schnell und einfach selbst gebacken sind.

Art.-Nr. 17 450 07 VE: 12
Inhalt: 450 g Preis: 3,50 €



BROTBACKMISCHUNG FOCACCIA MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Mediterrane Mischung für den italienischen Klassiker – das dünne Fladenbrot aus Ligurien. Gerade mit sonnengetrockneten Tomaten sehr aromatisch. Schnell und einfach selbst gebacken – für einen lauen Sommerabend, zum Grillfest, zum Salat oder einfach zu einem Glas Wein.

Art.-Nr. 17 450 05 VE: 12
Inhalt: 450 g Preis: 3,50 €



BROTBACKMISCHUNG PITA FLADENBROT

Mischung für leckeres Pita Fladenbrot, das sich wunderbar z. B. mit einer Honig-Senf Sauce bestreichen und mit Lachs und Lollo Bianda befüllen lässt. Auch für andere Saucen und Füllungen mit Tomaten, Schafskäse, Falafel oder auch klassisch mit Gyros ein Genuss.

Art.-Nr. 17 450 08 VE: 12
Inhalt: 410 g Preis: 3,50 €

CASA ROBERTO FERRICHO FABRIZIO
VECCHIO
MULINO
GRISSINI
RUBATA'

CHIARA
 GIUSEPPE
 LAURA MARIA
 PAOLA SIMONA
 GIOVANA ENRICO
 COSIMO CRISTIAN



CASA VECCHIO MULINO

INFO

Das kleine, handwerkliche Familienunternehmen „Vecchio Mulino“ befindet sich in Carmagnola, einer kleinen italienischen Stadt im Piemont etwa 25 km von Turin. Bereits 1860 von Giacomo Bertolone gegründet, ist die Bäckerei heute in dritter Generation tätig. Getreu nach alter Bäckertradition wird hier weitestgehend die handwerkliche Herstellung der überlieferten Rezepturen beibehalten. Die Verarbeitung bester Zutaten sowie die Liebe zum Detail bei der Produktion machen die Produkte von Vecchio Mulino einzigartig im Geschmack und international so erfolgreich im Feinkosthandel. Ob handgerollte Grissini oder hauchzarte Linguette, das Unternehmen ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt für seine hochwertigen Gebäckspezialitäten.



1860 GRISSINI RUSTICI CLASSICO MEERSALZ

„Rustici“ sind die handgedrehte, etwas edlere Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig aus bestem italienischem Weizenmehl, Olivenöl und Meersalz. Sie passen zu Käse, aber auch zu Wurstspezialitäten.

Art.-Nr. 17 750 10 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,90 €



1860 GRISSINI RUSTICI ROSMARIN & MEERSALZ

„Rustici“ sind die handgedrehte, etwas edlere Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig. Die Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl und 3 % Meersalz ist mit frischem Rosmarin gebacken.

Art.-Nr. 17 750 08 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,90 €



NEU

1860 GRISSINI RUSTICI TRÜFFEL

„Rustici“ sind die handgedrehte, etwas edlere Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig. Die Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl und 3 % Meersalz ist mit echtem schwarzen Sommertrüffel veredelt.

Art.-Nr. 17 750 14 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 3,20 €



NEU

1860 GRISSINI RUSTICI SCHWARZE OLIVEN & SALE MARINO

„Rustici“ sind die handgedrehte, etwas edlere Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig. Eine Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl, 3 % Meersalz und italienischen schwarzen Oliven.

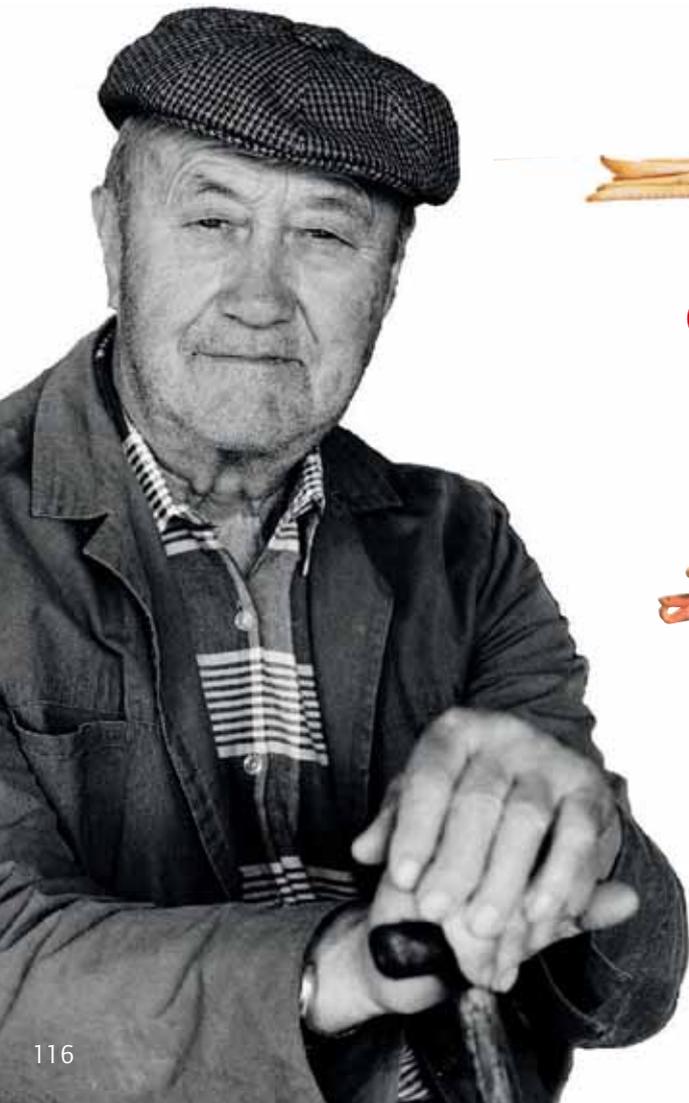
Art.-Nr. 17 750 13 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,90 €



1860 GRISSINI RUSTICI »PARMESAN & MEERSALZ

„Rustici“ sind die handgedrehte, etwas edlere Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig. Die Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl und 3 % Meersalz ist mit 4 % Parmesan Reggiano veredelt.

Art.-Nr. 17 750 09 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,90 €



MINI LINGUETTE MIT ZWIEBELN

NEU

Hauchdünne „Schwiegermutterzungen“. Zart, knusprig, blätterteigartig, mit 10% Extra Virgine Olivenöl und 5% gerösteten Zwiebelstückchen

Art.-Nr. 17 750 11 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 2,85 €

**MINI LINGUETTE MIT CHILI**

Hauchdünne „Schwiegermutterzungen“. Zart, knusprig, blätterteigartig, mit 10% nativem Olivenöl extra und 1,5% Chilischoten. Feurig und angenehm scharf. Ideale Begleiter zu Antipasti und Wein.

Art.-Nr. 17 750 01 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 2,85 €

**MINI LINGUETTE SALZ & SCHWARZER PFEFFER**

NEU

Hauchdünne „Schwiegermutterzungen“ mit 10% Extra Virgin Olivenöl und Salz und schwarzem Pfeffer.

Art.-Nr. 17 750 12 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 2,85 €

**MINI LINGUETTE MIT ROSMARIN**

Hauchdünne „Schwiegermutterzungen“ mit 10% nativem Olivenöl extra und 1,5% frischem Rosmarin im Teig. Ideale Begleiter zu Antipasti und Wein.

Art.-Nr. 17 750 03 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 2,85 €

**BIVETTE PIEMONTESE »TOMATE«**

Biovette sind gebackene kleine luftige Kissen. Diese Rezeptur enthält 10% natives Olivenöl extra, 5% Tomate, etwas Rosmarin und Salz. Passt sehr gut zu einem guten Glas Wein und zu frischen Dips.

Art.-Nr. 17 750 04 VE: 10
Inhalt: 150 g Preis: 2,46 €

FINESTROTTI »ROSMARIN«

Aromatisches, locker und leichtes Salzgebäck mit Rosmarin. Pur zu genießen oder als Begleiter zu Käse und Wein.

Art.-Nr. 17 750 05 VE: 10
Inhalt: 250 g Preis: 1,85 €

FINESTROTTI »OLIVENÖL«

Sehr knusprige, kleine leichte Cracker aus natürlichen Zutaten mit 9% italienischem Olivenöl. Ideal als Begleiter zu Käse und Wein oder pur genossen.

Art.-Nr. 17 750 06 VE: 10
Inhalt: 250 g Preis: 1,85 €

GRISSINI RUSTICI »MEERSALZ«

„Rustici“ sind die innovative Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig, verfeinert mit reinem Meersalz. Ein toller Snack und Hingucker auf jedem Buffet.

Art.-Nr. 17 750 07 VE: 14
Inhalt: 250 g Preis: 2,20 €



HANDCOOKED
ESTD 1981
JOHN & JOHN
POTATO CRISPS

John & John

» NATÜRLICHE, KNUSPRIGE
KARTOFFELCHIPS AUS ENGLAND «

INFO

JOHN & JOHN

Die Geschichte von John & John begann in einem typischen englischen Pub, in dem sich der Abenteurer John Sailor und der Kartoffelbauer John Farmer nach Monaten wieder trafen. Der eine präsentierte exotische Gewürze, die er von seinen Reisen mitbrachte, der andere reichte knusprige, goldgelbe Chips, die er von Hand aus seinen dicken, erdigen Kartoffeln zubereitete. Spontan kamen die beiden auf die Idee, die altenglischen Kartoffeln und Gemüsesorten nur mit den besten Gewürzen der Welt zu verfeinern und so ganz besondere britische Chips anzubieten. Neben exotischen Gewürzen wie unter anderem Pfeffer aus Malabar, indischem Chili oder Meersalz aus dem Vorderen Orient setzen die beiden auch auf regionale Spezialitäten. So stammt zum Beispiel der Apfelessig von Aspull Cyder, der 2008 als weltbestes Cyder prämiert wurde. Ebenso kommt der handgemachte Cheddar Käse aus einem kleinen Familienbetrieb, wo noch jede der Pedigree Guernsey Kühe einen liebevollen Namen trägt.

Die altenglischen Kartoffelsorten werden dabei schonend gewaschen und noch mit der Schale in dicke Scheiben geschnitten. In hochwertigem Sonnenblumenöl werden sie anschließend bei niedrigen Temperaturen goldbraun ausgebacken. Noch warm bekommen die jetzt krossen Chips ein Gewand aus köstlichen Gewürzen. Das Gesamtergebnis ist ein wunderbares Konzept mit außergewöhnlichen Produkten und einem prämierten, individuellen Design, welches die ganze Klasse der Produkte widerspiegelt. Selbstverständlich ist bei John & John alles rein natürlich, glutenfrei und GVO frei.

—
OHNE
KÜNSTLICHE
ZUSATZ-
STOFFE
—



ALLE JOHN & JOHN-PRODUKTE SIND GLUTENFREI



KARTOFFELCHIPS »DEEP BLUE SEA SALT«

Kartoffelchips mit natürlichem Meersalz von den Küsten des Vorderen Orients.

Art.-Nr. 17 760 01 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,64 €

Art.-Nr. 17 760 07 VE: 24
Inhalt: 40 g Preis: 0,58 €



KARTOFFELCHIPS »SWEET CHILI & RED PEPPER«

Kartoffelchips mit roter Paprika und süßlich-scharfem Chili aus Indien.

Art.-Nr. 17 760 02 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,64 €

Art.-Nr. 17 760 08 VE: 24
Inhalt: 40 g Preis: 0,58 €



KARTOFFELCHIPS »CYDER VINEGAR«

Kartoffelchips mit edelstem Apfelessig aus dem Familienbetrieb Aspoll in Suffolk, der im Jahr 2008 u. a. als „World's best Cider“ prämiert wurde.

Art.-Nr. 17 760 03 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,64 €

Art.-Nr. 17 760 09 VE: 24
Inhalt: 40 g Preis: 0,58 €



KARTOFFELCHIPS »SUFFOLK CHEDDAR & CHIVES«

Kartoffelchips mit Schnittlauch und einer Gewürzmischung aus handgemachtem Suffolk Cheese von einer kleinen familiengeführten Farm.

Art.-Nr. 17 760 04 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,64 €

Art.-Nr. 17 760 10 VE: 24
Inhalt: 40 g Preis: 0,58 €



KARTOFFELCHIPS »SEA SALT & BLACK PEPPER«

Kartoffelchips mit gestoßenem, schwarzen Pfeffer und Meersalz.

Art.-Nr. 17 760 05 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 1,64 €

Art.-Nr. 17 760 11 VE: 24
Inhalt: 40 g Preis: 0,58 €



GEMÜSECHIPS

Karotten, Pastinaken und Rote Bete leicht gesalzen mit Meersalz. Bei niedrigen Temperaturen Vakuum frittiert. Das Ergebnis sind große, sehr krosse Gemüsescheiben mit weniger Fett. Eine Mischung, die begeistert!

Art.-Nr. 17 760 06 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 2,66 €

Art.-Nr. 17 760 12 VE: 24
Inhalt: 40 g Preis: 1,02 €



NUR AUF VORBESTELLUNG



JOHN & JOHN DISPLAY BOX

Display Karton mit 24 Tüten (à 150 g).
 Die Kartons werden einzeln und nicht gestapelt
 geliefert. Zum Präsentieren werden sie einfach
 aufeinander gestellt.
 Kartonmaße: 59,3 x 39,3 x 24,6 cm

**JOHN & JOHN – TRESENDISPLAY*
 AUS HOLZ (KLEIN)**

Zur Präsentation von 16 Tüten à 40 g.

Art.-Nr.	50 901 14	VE:	1
Inhalt:	1 Stück	Preis:	17,00 €

**JOHN & JOHN – TRESENDISPLAY*
 AUS HOLZ (GROSS)**

Zur Präsentation von 24 Tüten à 40 g.

Art.-Nr.	50 901 15	VE:	1
Inhalt:	1 Stück	Preis:	19,00 €

Art.-Nr.	17 760 13	Display Box Deep Blue Sea Salt
Art.-Nr.	17 760 14	Display Box Sweet Chili & Red Pepper
Art.-Nr.	17 760 15	Display Box Suffolk Cheddar & Chives
Art.-Nr.	17 760 16	Display Box Sea Salt & Black Pepper
Art.-Nr.	17 760 17	Display Box Aspall Cyder Vinegar

Inhalt:	24 x 150 g	VE:	1
		Preis:	41,80 €

* BEIDE DISPLAYS OHNE INHALT



ERLESENE GOURMET-SALZE

INFO

Diese Meersalze von Olives Arnaud werden aus der bekannten Sumpflandschaft der Camargue aus dem Mittelmeer, südlich von Arles im Mündungsdelta der Rhône, geerntet. Es ist ein unabdingbares Gewürz in der Küche des Südens und lässt sich vielseitig einsetzen. Auch als Tischsalz wunderbar zu verwenden. Das hochwertige Glas verleiht dem Produkt einen zusätzlichen Geschenkcharakter.



CAMARGUE MEERSALZ MIT GEMAHLENEM PFEFFER

Meersalz aus der Camargue mit zermahlenem Pfeffer gemischt. Verfeinert alle Grillgerichte, Fisch und Meeresfrüchte.

Art.-Nr. 09 270 01 VE: 6
Inhalt: 270 g Preis 2,50 €



CAMARGUE MEERSALZ MIT LIMONE UND FENCHEL

Meersalz aus der Camargue, köstlich mit Fenchel und Limone verfeinert. Ein aussergewöhnlich aromatisches Salz zum Würzen und Marinieren von Fisch und Meeresfrüchten, zum Abschmecken von frischen Salaten und mediterranem Gemüse.

Art.-Nr. 09 270 02 VE: 6
Inhalt: 270 g Preis 2,50 €



CAMARGUE MEERSALZ MIT KRÄUTERN DER PROVENCE

Meersalz aus der Camargue mit feinen Kräutern der Provence ist ein herrliches Gewürz für Steaks, Lammkoteletts, Salate und Gemüse – es zaubert einen Hauch Südfrankreich in die Küche!

Art.-Nr. 09 270 00 VE: 6
Inhalt: 270 g Preis 2,50 €



CAMARGUE MEERSALZ MIT THYMIAN DER PROVENCE

Das Meersalz aus der Camargue mit Thymian der Provence verleiht allen Gerichten eine mediterrane Note. Es passt wunderbar zu provenzalischem Ofengemüse, zu Fleisch- und Fischgerichten und zaubert in eine Vinaigrette das gewisse Etwas.

Art.-Nr. 09 270 03 VE: 6
Inhalt: 270 g Preis 2,50 €



LE PALUDIER DE GUÉRANDE

INFO

Bei Guérande, im Süden der Bretagne an der französischen Atlantikküste, liegt das wohl größte noch erhaltene Salinengebiet Frankreichs. Unter der Marke „Le Paludier de Guérande“ („Paludier“ franz. für „Salzbauer“) werden verschieden Salze wie graues Meersalz und Fleur de Sel angeboten. Alle Produkte sind mit dem „Nature et Progrès“ Label des Verbandes biologischer Landwirtschaft in Frankreich ausgezeichnet. Dieses Siegel garantiert, dass die Produkte nach bestimmten, natürlichen Vorgaben produziert und mit ressourcenschonenden Techniken geerntet werden. Zusätzlich tragen alle Produkte das P.G.I Label für eine geschützte geografische Herkunft.

Guérande



FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE PREMIUM MEERSALZ

Fleur de Sel ist die Königin des Salzes und wird auch „Weißes Gold“ oder „Kaviar des Meeres“ genannt. Dieses seltene Meersalz entsteht an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird mit handwerklichem Geschick per Hand von Salzbauern an der französischen Atlantikküste abgeschöpft. Fleur de Sel besteht aus kleinen, flockigen Kristallen und ist feuchter als gewöhnliches Tafelsalz. Die natürliche Kristallstruktur der Oberflächensalze der Salzmarschen entsteht aus einer Kombination aus Windbewegung und Sonneneinstrahlung. Diese Kristalle werden ausschließlich von der Sonne getrocknet und bewahren so viele Nährstoffe, die sich in anderen, gebrauchsfertigen Salzen nicht mehr finden lassen.

Fleur de Sel ist Dank des einzigartigen Geschmacks bei Köchen und Feinschmeckern sehr beliebt. Es gehört nicht in den Topf, sondern wird erst nach dem Kochen hinzugegeben und verleiht allen Speisen eine besondere Note und verstärkt deren Eigengeschmack. Ein gutes Olivenöl, Fleur de Sel und geröstete Weißbrot-scheiben versprechen kulinarischen Hochgenuss. Aber auch rohem Gemüse, Carpaccio oder Kurzgebratenem verleiht Fleur de Sel die richtige Finesse.

IM BEUTEL

Art.-Nr.	09 125 09	VE:	12
Inhalt:	250 g	Preis:	4,90 €

IM DEKORATIVEN JUTESACK

Art.-Nr.	09 125 10	VE:	10
Inhalt:	250 g	Preis:	6,20 €

IN RUNDER TISCHDOSE

Art.-Nr.	09 125 11	VE:	12
Inhalt:	125 g	Preis:	3,50 €

Tués unck



SEL FIN DE GUÉRANDE

FEINES, GRAUES MEERSALZ IM STREUER

Sel de Guérande (Sel Fin) ist ein graues, feines Salz, das aus naturbelasenerm, groben Meersalz entsteht, welches getrocknet und fein vermahlen wird. Es wird aus den bekannten Salzsalinen im Westen Frankreichs unterhalb der Salzblume geschöpft und ist reich an Mineralien und Spurenelementen. Das grobe Meersalz wird auch heute noch mühevoll per Hand hergestellt. Es besitzt eine leicht graue Farbe, die vom Tonboden der Salzbecken stammt. Sein angenehmer, feiner Salzgeschmack würzt die Speisen ohne jedoch eine aufdringliche Salznote zu hinterlassen. Aufgrund seiner guten Löslichkeit eignet sich das feine Salz besser zum Salzen von Dips, Mayonnaisen und Salatdressings als das grobe Meersalz.

Art.-Nr. **09 125 07** VE: 12
Inhalt: 250 g Preis: 2,10 €

Art.-Nr. **09 125 08** VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,75 €

SEL GROS DE GUÉRANDE

GROBES, GRAUES MEERSALZ

Das grobe, graue Meersalz wird aus den bekannten Salzsalinen im Westen Frankreichs unterhalb der Salzblume geschöpft und ist reich an Mineralien und Spurenelementen. Es wird auch heute noch mühevoll per Hand geerntet. Es besitzt eine leicht graue Farbe, die vom Tonboden der Salzbecken stammt. Die leicht feuchten, grauen Kristalle mit einem würzigen, jedoch nicht zu salzigem Geschmack, unterstreichen den Eigengeschmack von Speisen und eignen sich sehr gut für Gerichte mit Salzkruste. Suppen und Saucen lassen sich ebenfalls hervorragend abschmecken. Auch das Kochwasser für Kartoffel, Pasta und Gemüse lässt sich damit sehr gut salzen.

Art.-Nr. **09 125 14** VE: 10
Inhalt: 1 kg Preis: 2,90 €

SEL GROS DE GUÉRANDE

GROBES MEERSALZ FÜR DIE MÜHLE

Das grobe, graue Meersalz wird aus den bekannten Salzsalinen im Westen Frankreichs unterhalb der Salzblume geschöpft und ist reich an Mineralien und Spurenelementen. Es wird auch heute noch mühevoll per Hand geerntet. Es besitzt eine leicht graue Farbe, die vom Tonboden der Salzbecken stammt. Die grauen Kristalle mit einem würzigen, jedoch nicht zu salzigem Geschmack, unterstreichen den Eigengeschmack von Speisen und eignen sich sehr gut für Gerichte mit Salzkruste. Suppen und Saucen lassen sich ebenfalls hervorragend abschmecken. Auch das Kochwasser für Kartoffeln, Pasta und Gemüse lässt sich damit sehr gut salzen. Das Meersalz ist speziell für den Einsatz in der Salzmühle geeignet.

Art.-Nr. **09 125 13** VE: 10
Inhalt: 500 g Preis: 3,70 €





Marisol

NEU

INFO

MARISOL

Das Unternehmen MARISOL® aus Tavira, Portugal, vertreibt naturbelassenes Meersalz (Flos Salis®) zertifizierter Qualität. Es wird in den Naturparks Ria Formosa und Sapal do Castro Marim an der Atlantikküste Südportugals aus den Salzgärten noch traditionell von Hand von der Oberfläche der Salinen geschöpft und an der Sonne getrocknet.

Das Marisol® Flor de Sal ist ein naturbelassenes und natriumarmes Salz, das sich durch einen fast schon mild-süßen Geschmack auszeichnet und allen Gerichten eine besondere Finish-Würze verleiht. Die Produkte werden nach ökologischen Kriterien hergestellt und sind CERTIPLANET-zertifiziert, kosher und vegan.



FLOR DE SAL IM STOFFBEUTEL

Das Salz ist in einem hübschen Stoffbeutel mit Schleife verpackt.

Art.-Nr.	09 125 20	VE:	14
Inhalt:	250 g	Preis:	4,90 €

Art.-Nr.	09 125 21	VE:	24
Inhalt:	100 g	Preis:	3,25 €

FLOR DE SAL – PREMIUM MEERSALZ AUS PORTUGAL

Flor de Sal ist als feines Tafelsalz bei Spitzenköchen und Feinschmeckern dank seines einzigartigen Geschmacks sehr beliebt. Ein gutes Olivenöl, Flor de Sal und geröstetes Weißbrot versprechen kulinarische Hochgenüsse. Das Salz verleiht aber auch Carpaccio, Gemüse oder Kurzgebratenem die richtige Finesse. Die zarten Kristalle sind besonders leicht löslich und lassen sich zwischen den Fingern zerreiben.

ALLE
PRODUKTE
KOSCHER
+
VEGAN



WEISSE KERAMIKDOSE MIT FLOR DE SAL

Um die zarten Kristalle zu erhalten wird das Salz in edle, glasierte Keramikgefäße abgefüllt, die jede Tafel schmücken. Der Deckel kann zudem als kleine Servierschale zum Nachwürzen am Tisch verwendet werden.

Art.-Nr. 09 125 16 VE: 6
Inhalt: 340 g Preis: 13,90 €

Art.-Nr. 09 125 17 VE: 6
Inhalt: 225 g Preis: 12,25 €

Art.-Nr. 09 125 18 VE: 6
Inhalt: 100 g Preis: 10,50 €

KERAMIKLÖFFEL, WEISS

Keramiklöffel zur perfekten Portionierung von Flor de Sal. Farbe: off white

Art.-Nr. 50 150 21 VE: 10
Preis 0,99 €



FEINES MEERSALZ IM STOFFBEUTEL

Das feine Meersalz von Marisol® ist nicht raffiniert und enthält keine Zusatzstoffe. Feines Meersalz kann klassisch zum Backen von Brot oder Kuchen verwendet werden, da sich die feinen Kristalle gut mit anderen Backzutaten verbinden. Dips, Mayonnaise oder auch Salatdressings lassen sich mit dem feinen Salz dank der guten Löslichkeit ebenfalls fein würzen. Das Salz wird in einem hübschen Stoffbeutel mit Schleife verpackt und geliefert.

Art.-Nr. 09 125 24 VE: 8
Inhalt: 500 g Preis 2,30 €

GROBES MEERSALZ IM STOFFBEUTEL

Das grobe Meersalz von Marisol® ist nicht raffiniert und enthält keine Zusatzstoffe. Es lässt sich sehr gut verwenden für Salzkrusten und zum Salzen des Kochwassers für Nudeln, Kartoffeln und Gemüse. Es eignet sich auch sehr gut als Badesalz. Geertnet wird es ebenfalls noch von Hand und anschließend sonnengetrocknet. Es wird in einem hübschen Stoffbeutel mit Schleife verpackt und geliefert.

Art.-Nr. 09 125 23 VE: 8
Inhalt: 500 g Preis 2,30 €

FLOR DE SAL IM WIEDERVERSCHLISSBAREN PET BEUTEL

Art.-Nr. 09 125 22 VE: 18
Inhalt: 200 g Preis 2,95 €

il Boschetto®

Maremma Toscana -Italy

EDLE SALZMÜHLEN – PRAKTISCH UND MODERN ZUGLEICH

Grobes Meersalz mit Kräutern und Gewürzen in formschönen Mühlen. Verfeinern Sie alle Gerichte bequem und einfach. Ob praktisch in der Küche oder edel am Tisch präsentiert. Unsere Salzmühlen im modernen Design liegen gut in der Hand, ob in der XXL Variante mit 29,5 cm oder in der kleineren Ausführung. Ideal für die kreative Küche und als Präsent für Hobby- und Meisterkoch. Die Mühlen sind wiederbefüllbar und verfügen über ein regulierbares Mahlwerk von grob bis fein. Alle Mühlen haben einen Aromaschutzdeckel, so bleibt das Mahlwerk geschützt und das Aroma erhalten.

XXL Salzmühle „Grigliata“ 29,5 cm



XXL Salzmühle „Mediterraneo“ 29,5 cm



XXL SALZMÜHLE „GRIGLIATA“

Meersalz mit aromatischem Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Zimt und Rosa Pfefferbeeren. Ideal für alle Grill- und Barbecue Gerichte, für Fleisch und Fisch. Höhe: ca. 29,5 cm

Art.-Nr. **82 100 19** VE: 8
 Inhalt: 250 g Preis: 17,50 €

XXL SALZMÜHLE „PEPATO“

Meersalz mit schwarzem Pfeffer, Orange, Limone, Knoblauch und Zwiebeln – fruchtig, frisch und würzig. Ideal für helles Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Wildgerichte, z. B. für Wildschwein. Höhe: ca. 29,5 cm

Art.-Nr. **82 100 20** VE: 8
 Inhalt: 250 g Preis: 17,50 €

XXL SALZMÜHLE „ARRABBIATA“

Meersalz mit Chili. Ideal zum Würzen und Abschmecken für alle Gerichte, denen Sie eine leicht feurige Note verleihen möchten. Höhe: ca. 29,5 cm

Art.-Nr. **82 100 21** VE: 8
 Inhalt: 250 g Preis: 17,50 €

XXL SALZMÜHLE „MEDITERRANEO“

Meersalz mit typisch mediterranen Gewürzen wie Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Oregano, Thymian und Knoblauch – die Aromen des Südens vereint in einer Salzmühle. Ideal für Fleisch, Kartoffeln und Ofengemüse. Höhe: ca. 29,5 cm

Art.-Nr. **82 100 22** VE: 8
 Inhalt: 250 g Preis: 17,50 €



NACHFÜLLBEUTEL

- 82 200 01 – Nachfüllbeutel „Grigliata“
- 82 200 02 – Nachfüllbeutel „Pepato“
- 82 200 03 – Nachfüllbeutel „Arrabbiata“
- 82 200 04 – Nachfüllbeutel „Mediterraneo“

Inhalt: 200 g VE: 6
 Preis: 3,20 €

SALZMÜHLE „GRIGLIATA“

Meersalz mit aromatischem Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Zimt und Rosa Pfefferbeeren. Ideal für alle Grill- und Barbecue Gerichte, für Fleisch und Fisch.

Art.-Nr. **82 100 23** VE: 12
 Inhalt: 100 g Preis: 7,80 €

SALZMÜHLE „PEPATO“

Meersalz mit schwarzem Pfeffer, Orange, Limone, Knoblauch und Zwiebeln – fruchtig, frisch und würzig. Ideal für helles Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Wildgerichte, z. B. für Wildschwein.

Art.-Nr. **82 100 24** VE: 12
 Inhalt: 120 g Preis: 7,80 €

SALZMÜHLE „ARRABBIATA“

Meersalz mit Chili. Ideal zum Würzen und Abschmecken für alle Gerichte, denen Sie eine leicht feurige Note verleihen möchten.

Art.-Nr. **82 100 25** VE: 12
 Inhalt: 120 g Preis: 7,80 €

SALZMÜHLE „MEDITERRANEO“

Meersalz mit typisch mediterranen Gewürzen wie Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Oregano, Thymian und Knoblauch – die Aromen des Südens vereint in einer Salzmühle. Ideal für Fleisch, Kartoffeln und Ofengemüse.

Art.-Nr. **82 100 26** VE: 12
 Inhalt: 120 g Preis: 7,80 €





KÜCHENHELPER

ERLESENE GOURMET-SALZE

INFO

Mit den Küchenhelfer Gourmet-Salzen bieten wir Ihnen eine erlesene Vielfalt ausgesuchter Salze zum Würzen, Verfeinern oder als Streu-salz zum Nachsalzen direkt am Tisch. Exotisch, frisch und betörend aromatisch verleihen sie jedem Gericht das gewisse Etwas. Nicht nur optisch ein Genuss – verfeinern Sie auf raffinierte Art. Die Zutaten werden jeweils sorgsam auf die passende Salzsorte abgestimmt, gemischt und mehrere Wochen gelagert, bis sie ihr Aroma vollends entfalten konnten.

FLEUR DE SEL VANILLE



Fleur de Sel (die „Königin“ des Salzes) mit echter Tahiti Vanille. Ein optimaler Begleiter für Geflügelgerichte, Fisch und Meeresfrüchte, zum Verfeinern von Saucen sowie feinen Schokoladenkreationen. Frischen Tomatenvariationen nimmt dieses Salz die säuerliche Spitze. Das Kostbare an diesem Salz – es wird von Hand geschöpft.



Art.-Nr. **80 630 01** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 3,50 €



LIMONEN MEERSALZ

Meersalz mit aromatischen, mallorquinischen Limonen. Der internationale Klassiker! Ein Muss zu allen Thai-Gerichten, Margaritas und Desserts. Passt gut zu leichten Geflügelgerichten und Salaten. Als Aromenträger für Fisch und Meeresfrüchte.

Art.-Nr. **80 630 08** VE: 6
Inhalt: 95 g Preis: 3,50 €



KORIANDER MEERSALZ

Schwarzes Meersalz mit Koriander. Nicht nur optisch ein Genuss – setzen Sie mit diesem Salz kulinarische Akzente. Speziell zum Bestreuen von Focaccia und anderen frischen hellen Brotfladen. Currygerichte erhalten durch dieses Salz eine aromatische Note.

Art.-Nr. **80 630 03** VE: 6
Inhalt: 125 g Preis: 3,50 €



MINZ MEERSALZ

Schwarzes Meersalz mit feinsten Minze. Nicht nur optisch ein Genuss – setzen Sie mit diesem Salz kulinarische Akzente. Verleiht den Speisen eine frische Note mit leichten Minzaromen, ideal für Lammgerichte mit Minz-Joghurt und für Hühnchen.

Art.-Nr. **80 630 04** VE: 6
Inhalt: 125 g Preis: 3,50 €



ORANGEN MEERSALZ

Feines Meersalz mit getrockneten Orangen aus der mallorquinischen Sonne. Passt gut zu Geflügelgerichten oder als besonderer Aromenträger für gemischte Salate, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten ein harmonisches Zusammenspiel.

Art.-Nr. **80 630 05** VE: 6
Inhalt: 95 g Preis: 3,50 €



ROSMARIN-LIMETTE MEERSALZ

Rosmarin gibt diesem Meersalz seine besondere Note. Wie frisch geerntet aus dem mediterranen Garten. Passt zu gegrillten und gebratenen Kartoffeln, Lammgerichten oder pur zu Weißbrot und gutem Olivenöl. Schwenken Sie gekochte Bandnudeln in etwas Butter und Rosmarin-Limette Salz... ein Genuss.

Art.-Nr. **80 630 09** VE: 6
Inhalt: 95 g Preis: 3,90 €

NORÐUR&CO

NORDUR SALT

INFO

Diese Premium Meersalzflocken von Nordur & Co stammen von der kleinen Insel Karsley im Westen von Island. Die Lage der Salinen bietet hier ideale Bedingungen für die flockigen, hauchzarten Meersalzflocken. Durch die einzigartige, geothermale Herstellungsweise, die auf einem Verfahren aus dem Jahre 1753 beruht, wird ein optimaler Feuchtigkeitsgehalt garantiert. Hierbei wird reines Meerwasser in sogenannte Siedepfannen geleitet und mit Wasser aus natürlichen Quellen erhitzt. Das Ergebnis sind diese knusprigen, hauchzarten Meersalzflocken. Als besonderes Tischsals oder zum Garnieren und Verfeinern von Salaten und Speisen ist dieses Meersalz geschmacklich und optisch eine absolute Bereicherung für die kreative Küche.

Die farbenfrohen Verpackungen wurden 2014 mit dem Red-Dot-Award ausgezeichnet und kommen dank einer Faltechnik ganz ohne Klebstoffe aus.



MEERSALZFLOCKEN NATUR

Reines, flockiges Meersalz mit einem hohen Anteil an Spurenelementen. Die Meersalzflöckchen sind leicht und sehr knusprig. Ein ideales Tischsalz.

Nordur Salt

Art.-Nr. **09 125 01** VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 2,10 €

Nordur Salt

Art.-Nr. **09 125 05** VE: 12
Inhalt: 250 g Preis: 3,20 €

Meer- Salz



MEERSALZFLOCKEN MIT LAKRITZE

Eine einzigartige Mischung aus reinen Meersalzflöckchen mit Lakritze und Rohrzucker. So entsteht ein geschmackvolles Tischsalz, das gut zu Fisch und Salaten passt. Zugleich auch als Topping für Desserts zu verwenden.

Art.-Nr. **09 125 06** VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 3,50 €



GERÄUCHERTE MEERSALZFLOCKEN

Hölzer aus Birke und Eiche verleihen den Meersalzflöckchen ein unvergleichliches Raucharoma. Es sieht toll aus mit seiner bräunlichen Farbe und der Duft ist überwältigend und erinnert an einen guten Whiskey. Ein ideales Salz für alles Gegrillte, harmonisiert wunderbar mit Lamm, Salaten und Fisch.

Art.-Nr. **09 125 02** VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 3,50 €



MEERSALZFLOCKEN MIT RHABARBER

Die Meersalzflöckchen werden mit handgepflücktem, isländischen Rhabarber gemischt. Dieses außergewöhnliche Salz hat eine leicht saure und salzige Note und leuchtet in wunderbarem Pink. Es passt sehr gut zu Fischgerichten, Salaten und Süßspeisen.

Art.-Nr. **09 125 04** VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 3,80 €



MEERSALZFLOCKEN MIT BLAUBEERE

Die Meersalzflöckchen werden mit einer Mischung aus handgepflückten Blaubeeren vermengt, die dem Salz eine intensive Farbe und eine leichte Beerennote verleihen. Perfekter Begleiter für Sommersalate, Wild- und Fischgerichte.

Art.-Nr. **09 125 03** VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 3,50 €

GOURMET DIPS: schnell, einfach und frisch zubereitet

Einfacher kann man seinen Gaumen nicht verwöhnen. Mit den Gourmet- und Gewürzmischungen lassen sich schnell frische Dips und auch aromatische Saucen zubereiten – eine leichte Zubereitung ist dabei garantiert.

Anwendungsvorschläge:

- Zubereitung mit Schmand, Joghurt, Mayonnaise oder Crème fraîche**
Je nach persönlicher Vorliebe werden die Mischungen mit Schmand, Crème fraîche, Quark, Joghurt oder Mayonnaise angerührt und ziehen gelassen. Für die Zubereitung von z. B. 200 g empfehlen wir 1–2 Teelöffel der Gourmetmischung.
- Zubereitung mit gutem Olivenöl und etwas Wasser**
Dafür wird zu gleichen Teilen fruchtiges, hochwertiges Olivenöl und warmes Wasser mit der Mischung vermergt und kurz quellen gelassen.

Passt zu:

als Dip für Baguette, Bauernbrot, für Gemüsesticks, Pellkartoffeln, zu Fleisch und Fisch. Auch als Basis für aromatische Kräuterbutter zu verwenden und zum Verfeinern von Saucen.



**OHNE
GLUTAMATE**
NUR NATÜRLICHE
ZUTATEN!



**BREMER FEINKOST
CONTOR**



GOURMETMISCHUNG FÜR CAFÉ DE PARIS (GEWÜRZZUBEREITUNG)

Diese Kombination aus 16 aromatischen Zutaten ist eine unserer beliebtesten Gourmetmischungen für Dips und sehr würzig im Geschmack. Die fein aufeinander abgestimmten Zutaten mit Quark, Schmand oder Joghurt anrühren und als Beilage zu gegrilltem Fisch, Fleisch oder Pellkartoffeln servieren. Wunderbar auch zum Verfeinern von Saucen und Dressings und zum Einarbeiten in Butter.

Art.-Nr. **14 010 38** VE: 8
Inhalt: 140 g Preis: 2,99 €

GOURMETMISCHUNG FÜR KÄSE-KRÄUTER-CREME (GEWÜRZMISCHUNG)

Eine wunderbare, vielseitige Dipmischung als Begleiter in der kreativen Küche. Probieren Sie diese Mischung mit Schmand, Frischkäse, Joghurt oder Crème fraîche verrührt. Verwendungstipp: Die Mischung mit frischer Sahne verrühren und zu gekochtem Gemüse servieren. Speziell in helle Sahnesoßen eingerührt entwickelt sich ein tolles Aroma. Diese Soße danach mit Schinkenstreifen und grünen Erbsen zu gekochten Tortellini servieren.

Art.-Nr. **14 010 39** VE: 8
Inhalt: 55 g Preis: 2,79 €

GOURMETMISCHUNG FÜR KNOBLAUCH-KRÄUTER DIPS (GEWÜRZZUBEREITUNG)

Diese Mischung ist eine perfekte Basis zur Herstellung frischer Knoblauchbutter. Dafür die Mischung mit etwas weicher Butter vermengen und danach zur Rolle in Folie geformt im Kühlschrank fest werden lassen. Auch die Verbindung mit Joghurt, Quark, Crème fraîche und Mayonnaise als Dip zubereitet ist für Fleischgerichte, Kartoffel-, Nudel- und Gemüsesalate eine gelungene Begleitung.

Art.-Nr. **14 010 40** VE: 8
Inhalt: 55 g Preis: 2,79 €



KREATIVE GEWÜRZMISCHUNGEN FÜR DAS I-TÜPFELCHEN IN DER GENIESSERKÜCHE.

Einfacher kann man seinen Gaumen nicht verwöhnen. Unsere Gewürzmischungen verleihen Speisen das gewisse Etwas und können je nach persönlicher Vorliebe dosiert und eingesetzt werden. Gewürze machen den feinen Unterschied aus und lassen sich nach Belieben abwandeln und verfeinern. Diese vielseitigen Mischungen garantieren eine leichte Zubereitung und bieten je nach Geschmack und Vorliebe vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Für die Mischungen wird zu gleichen Teilen je ein Teil fruchtiges Olivenöl und ein bisschen Wasser mit der Mischung verrührt – kurz quellen lassen, fertig.

Dabei wird bei den Gewürzmischungen konsequent auf Füll- und Aromastoffe verzichtet und ausschließlich natürliche, hochwertige Zutatenrohstoffe verwendet. Nur so sind ein vollmundiges, reines Aroma und die hohe Würzkraft garantiert. Geschmacksverstärker, wie Glutamat, suchen Sie bei uns vergeblich. Dank unserer ausgewogenen Rezepturen und edlen Zutaten werden Sie beim Verzehr den entscheidenden Unterschied schmecken



SPAGHETTI AL AGLIO GEWÜRZMISCHUNG

Mit der Spaghetti al aglio Gewürzmischung zaubern Sie schnell den italienischen Klassiker unter den Pastagerichten. Dazu einfach die gewünschte Menge Gewürz mit gutem Olivenöl verrühren, kurz quellen lassen und unter die gekochte Pasta mengen – herrlich würzig und so unglaublich lecker. Diese Mischung können Sie auch gut als Basisgewürz für kräftige bis scharfe Soßen und Suppen verwenden. In Quark oder Frischkäse eingerührt haben Sie schnell eine leckere Dip-Sauce zubereitet.

Art.-Nr. 14 010 36 VE: 8
Inhalt: 90 g Preis: 2,99 €

BRUSCHETTA GEWÜRZZUBEREITUNG

Schnell und einfach den italienischen Klassiker zaubern. Dazu frisches Baguette in Scheiben schneiden, die Gewürzzubereitung mit gutem Olivenöl zu einer feinen Paste verrühren und klein geschnittene Tomaten unterheben. Kurz ziehen lassen und auf die Baguettescheiben verteilen. Eine tolle, aromatische Beigabe auch zu gegrilltem Fleisch. Oder würzen Sie mit dieser Gewürzzubereitung ein Zucchini-Kartoffelgratin oder gebratene Auberginenscheiben mit Schafskäse gratiniert. Auch wunderbar zum Einreiben von Fleisch, Geflügel und zu Scampispißen und Riesengarnelen. Mit Sahne verrührt zaubern Sie schnell eine leckere Sauce für Nudeln.

Art.-Nr. 14 010 31 VE: 8
Inhalt: 70 g Preis: 2,99 €



CHAKALAKA GEWÜRZZUBEREITUNG

Eine würzige afrikanische Gewürzzubereitung mit einer angenehmen Schärfe und einem leichten Raucharoma, eben typisch afrikanisch. Zum Dippen, Grillen und Würzen von Fleisch, Gemüse und Fisch. Mit etwas warmen Wasser zum Quellen gebracht und mit fruchtigem Olivenöl angerührt eine herrliche Beilagen(würz)sauce für gegrilltes Fleisch, insbesondere Lamm und Schwein. Traditionell wird diese Sauce auch zu Brot serviert und zu dem bekannten Chicken Piri Piri. Wer es nicht so scharf mag kann mit etwas Buttermilch die Schärfe reduzieren. Aromatische Saucen zaubern Sie darüber hinaus in Kombination mit dem Bremer Feinkost Contor Gourmet Tomaten Ketchup (Seite 50).

Art.-Nr. 14 010 50 VE: 8
Inhalt: 120 g Preis: 2,99 €





La Chinata

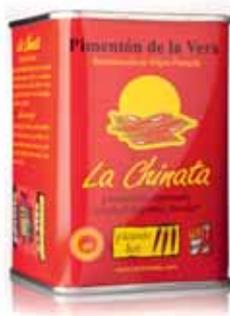
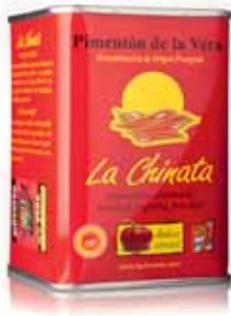
INFO

LA CHINATA – FEINSTES PAPRIKAPULVER AUS SPANIEN

La Chinata ist ein in den 70er Jahren gegründetes Familienunternehmen, das für das beliebte und bekannte Paprikapulver namens Pimentón de la Vera steht. Dieses geräucherte Paprikapulver wird seit Jahrhunderten in der westlichen Region La Vera hergestellt und ist ein unverzichtbarer Klassiker der spanischen Küche. Das Besondere an diesem Gewürz ist die leicht rauchige Geschmackskomponente. Der Name Pimentón de la Vera ist als Herkunftsbezeichnung geschützt, jede Dose trägt das Denominación de Origen Protegida Siegel. Die Ernte erfolgt bis heute noch von Hand in den Monaten Oktober bis November. Während des Trocknens werden die aromatischen Paprikaschoten regelmäßig umgeschichtet und dabei über Eichenholz geräuchert. Dieser Prozess kann bis zu 15 Tage dauern. Anschließend werden die Stiele und Teile der Kerne entfernt und die Früchte mit Hilfe einer traditionellen Steinmühle zu dem leuchtend roten Pulver verarbeitet. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Produkt mit sehr intensivem Geschmack und wunderbarer Farbe.

Wir bieten Ihnen das Produkt in zwei Geschmacksrichtungen: Dulce (edelsüß) und Picante (scharf). Wobei „Dulce“ die mildere Variante mit einer leichten Süße und aus der Gewürzpaprika der Sorten Bola und Jaranda hergestellt wird. „Picante“ ist die schärfste Variante, die aus den Sorten Jeromín, Jariza und Jaranda hergestellt wird. Das feine Raucharoma erinnert an brennendes Holz und Lagerfeuer und ist sehr angenehm im Geschmack.





PIMENTÓN DE LA VERA DULCE EDELSÜßES PAPRIKAPULVER, GERÄUCHERT

Das beliebte, geräucherte Paprikapulver aus Spanien in der edelsüßen Version besticht durch eine besonders intensive Farbe und den unverwechselbar aromatischen und rauchigen Geschmack. In der attraktiven Metalldose in zwei verschiedenen Gebindegrößen erhältlich.

Art.-Nr.	14 400 04	VE:	12
Inhalt:	70 g	Preis:	2,30 €
Art.-Nr.	14 400 05	VE:	36
Inhalt:	160 g	Preis:	3,85 €

PIMENTÓN DE LA VERA PICANTE SCHARFES PAPRIKAPULVER, GERÄUCHERT

Das beliebte, geräucherte Paprikapulver aus Spanien in der pikanten, schärferen Version besticht durch eine besonders intensive Farbe und den unverwechselbar aromatischen und rauchigen Geschmack. In der attraktiven Metalldose in zwei verschiedenen Gebindegrößen erhältlich.

Art.-Nr.	14 400 06	VE:	12
Inhalt:	70 g	Preis:	2,45 €
Art.-Nr.	14 400 07	VE:	36
Inhalt:	160 g	Preis:	3,95 €

PREMIUM PIMENTÓN DE LA VERA DULCE EDELSÜßES PAPRIKAPULVER, GERÄUCHERT

Das edelsüße, geräucherte Premium Paprikapulver unterscheidet sich vom klassischen Paprikapulver vor allem durch die aufwendige Auswahl der Paprika selbst. Sie werden einzeln von Hand verlesen und nur die Haut findet Verwendung. So entsteht ein Pulver mit unvergleichlichem Aroma und einem unverwechselbaren Geschmack. Wohl eines der besten Paprikapulver der Welt!

Art.-Nr.	14 400 08	VE:	12
Inhalt:	70 g	Preis:	4,60 €



PREMIUM PIMENTÓN DE LA VERA PICANTE SCHARFES PAPRIKAPULVER, GERÄUCHERT

Das pikante, geräucherte Premium Paprikapulver unterscheidet sich vom klassischen Paprikapulver vor allem durch die aufwendige Auswahl der Paprika selbst. Sie werden einzeln von Hand verlesen und nur die Haut findet Verwendung. So entsteht ein Pulver mit unvergleichlichem Aroma und einem unverwechselbaren Geschmack. Wohl eines der besten Paprikapulver der Welt!

Art.-Nr.	14 400 09	VE:	12
Inhalt:	70 g	Preis:	4,70 €

ESCAMAS DE PIMENTÓN DULCE EDELSÜßES PAPRIKAFLOCKEN, GERÄUCHERT UND GETROCKNET IN DER MÜHLE

Die ultimative Würze für Pizza & Pasta! Die Neuheit 2016 aus dem Hause La Chinata sorgt für ganz neue Möglichkeiten, die beliebte edelsüße Paprikavariante zu genießen. Die in kleine Flocken zerkleinerten, geräucherten und getrockneten Paprika sind eine neue Variante in der Küche und können durch die leichte Handhabung einfach über den Speisen vermahlen werden.

Art.-Nr.	14 400 10	VE:	20
Inhalt:	24 g	Preis:	3,45 €

ESCAMAS DE PIMENTÓN PICANTE SCHARFE PAPRIKAFLOCKEN, GERÄUCHERT UND GETROCKNET IN DER MÜHLE

Die ultimative Würze für Pizza & Pasta! Die Neuheit 2016 aus dem Hause La Chinata sorgt für ganz neue Möglichkeiten, die pikant scharfe Paprikavariante zu genießen. Die in kleine Flocken zerkleinerten, geräucherten und getrockneten Paprika sind eine neue Variante in der Küche und können durch die leichte Handhabung einfach über den Speisen vermahlen werden.

Art.-Nr.	14 400 11	VE:	20
Inhalt:	24 g	Preis:	3,45 €



» SPICE MARKET – DIE AUSSERGEWÖHNLICHE SELEKTION VON DEN GEWÜRZMÄRKTEN DIESER WELT. «

Eine unglaubliche Vielfalt an allen erdenklichen Aromen, Gerüchen und Farben erlebt man auf den großen Gewürzmärkten dieser Welt, sei es in Istanbul, Marrakesch oder Singapur. Allein der Gedanke an diese Orte eröffnet einem eine faszinierende Welt und lässt einem die Düfte erlesener und ausgefallener Gewürze aus weit entlegenen Ländern in die Nase steigen. Mit feinem Gespür für Qualität haben wir Ihnen eine exquisite Selektion dieser exotischen Besonderheiten

zusammengetragen, und dabei nur das Beste ausgewählt. Die besondere Kunst bei Gewürzen besteht aber nicht nur in der Auswahl der Rohstoffe, sondern vor allem in der passenden Mischung. Auch hier haben wir mit unseren Spezialisten und Küchenmeistern die richtigen Kompositionen entwickelt und zusammengestellt, um Sie in die weite Welt der Gewürze zu entführen.

NEUE ATTRAKTIVE PREISBASIS



INFO

SPICE MARKET GEWÜRZE

Wir haben unsere Gewürze entsprechend ihrer Zusammenstellung in drei verschiedene Kategorien unterteilt:

- Dosen mit rotem Etikett** = Pfeffersorten & Monogewürze
- Dosen mit rosa Etikett** = Gewürzmischungen (Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen)
- Dosen mit grünem Etikett** = Gewürzubereitungen (Mischungen von Gewürzen mit weiteren erlesenen Zutaten wie Salz und Zucker. Sie enthalten mindestens 60% Gewürze)

Auf allen Etiketten befinden sich genaue Zubereitungshinweise sowie weitere Ideen zum Einsatz des jeweiligen Gewürzes.



Gewürze, die sich perfekt zum Grillen eignen.

LANGER PFEFFER

Langer Pfeffer, bei voller Reife geerntet. Würzig und scharf, mit einer blumigen, süß-säuerlichen Note verleiht er Ihren Gerichten ein angenehmes Aroma. Im Geschmack etwas schärfer als schwarzer Pfeffer. Für geschmorte Gerichte wie Ragout. Dezent eingesetzt auch ideal zu Jacobsmuscheln, Wild oder Lammbraten. Probieren Sie diesen Pfeffer auch zu Desserts. Vereint sich wunderbar mit Schokoladenmousse. In der Mühle zermahlen oder im Mörser zerstoßen.

Art.-Nr. **14 300 01** VE: 6
Inhalt: 45 g Preis: 3,75 €

TELLICHERRY PFEFFER

Diese indische Pfeffer-Spezialität ist besonders bei Spitzenköchen und erfahrenen Hobbyköchen beliebt. Das Aroma ist wärmer und intensiver, die Schärfe prägnanter als bei anderen Pfeffersorten. Er ist kräftig, nussig, scharf und wird erst kurz vor der Reife geerntet, die Körner sind größer als bei anderen Pfeffersorten. Ideal zum Aromatisieren von Süßspeisen, vor allem zu dunklen Schokoladendesserts ein Genuss. Sehr harmonisch zu Herzhaftem wie dunklem Fleisch, Wild, Saucen, Marinaden, feinen Tomatengerichten und Mittelmeerfischen.

Art.-Nr. **14 300 05** VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 3,20 €

PFEFFER „EXOTIQUE“ – 3 PFEFFERMISCHUNG

Eine exotische Komposition aus drei erlesenen Pfeffersorten – langer Pfeffer, Kubebeppfeffer und Malabar Pfeffer – in einer Mischung, grob geschrotet. Der Langpfeffer mit seinem vollmundig, scharfen Aroma und der leicht süßsauerlichen Note harmoniert wunderbar mit der erfrischenden Schärfe des Kubebeppfeffers. Ideal für Wild- und Fischgerichte, Fleisch, Muscheln, Suppen, Soßen und Salatkreationen.

Art.-Nr. **14 300 02** VE: 6
Inhalt: 60 g Preis: 3,30 €



SAISONARTIKEL



GLÜHWEIN- UND PUNSCHGEWÜRZ

Zauberhaftes Glühweingewürz für kalte, gemütliche Wintertage. Eine harmonische Komposition aus ganzen Gewürzen mit Orangenschalen, Zimt, Sternanis, Nelken und Ingwer. Auch köstlich zu heißem Apfelwein. Rezepttipp: 1 L Rotwein guter Qualität mit 1 EL Glühwein- und Punschgewürz erhitzen (nicht kochen) und mit 50–100 g Zucker oder Kandiszucker abschmecken. Abschließend durch ein Sieb geben – und genießen.

Art.-Nr. 14 300 11 VE: 6
Inhalt: 35 g Preis: 2,59 €



TONKABOHNEN

Die Tonkabohne stammt aus der Frucht eines großen Baumes, dem Cumarou, im Amazonas. Eine Bohne mit dem aromatischen Duft nach süßen Mandeln, einem Hauch Karamell und Kaffee. Reiben Sie die Bohnen mit Hilfe einer Mühle oder Muskatreibe. Ideal als Alternative zu Vanille in einer Crème brûlée und für Schokoladendesserts. Sie werden im siebten Himmel schwelgen! Auch Rohrzucker lässt sich wundervoll verfeinern, in dem Sie in ein Glas mit Rohrzucker drei Tonkabohnen geben. Nach einigen Tagen ist der Zucker mit dem süßen Duft der Bohne angereichert.

Art.-Nr. 14 300 12 VE: 6
Inhalt: 55 g Preis: 4,95 €



ZITRONENPFEFFER

Der Zitronenpfeffer von Spice Market ist eine fein abgestimmte Pfeffermischung für alle Bereiche der kreativen Küche, die eine Kombination aus Schärfe mit zitronenfruchtiger Frische erhalten sollen und ist vielseitig einzusetzen. So lassen sich damit sowohl Fisch, Schalentiere, Austern und Fleisch aufpeppen, um ihnen schon fast ein sonniges Aroma zu verleihen. Aber auch zum Veredeln von Panade und Saucen oder zum Würzen von Paella und Salaten sehr gut zu verwenden. Probieren Sie den Zitronenpfeffer auch für die Zubereitung von Grillmarinaden, Grillbutter und Dips.

Art.-Nr. 14 300 41 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,95 €



SZECHUANPFEFFER

Szechuanpfeffer zeichnet sich durch seine milde Schärfe mit leichter Zitrusnote und einem leicht säuerlichen Geschmack aus. Ein Hauch dieses Pfeffers verleiht jungem Spargel oder Artischocken eine frische Note. Auch für Schokoladenmousse, frische Erdbeeren oder Ananassorbet – eine ungewöhnliche, aber köstliche Würze.

Art.-Nr. 14 300 03 VE: 6
Inhalt: 25 g Preis: 2,35 €

BIO BLÜTEN MISCHUNG

Bio-Blüten Mix aus Ringelblumen und Kornblumen. Ein dekoratives Accessoire in der modernen Küche. Duft und Farbe bringen extra Pfiff in Ihre kulinarischen Kreationen. Für Salate, Fisch, Süßspeisen, Dressings und Obstsalate.

Art.-Nr. 14 300 09 VE: 6
Inhalt: 4 g Preis: 2,80 €

ROSA PFEFFERBEEREN

Rosa Pfefferbeeren mit fein süßlichem und würzigen Geschmack. Sie werden reif geerntet und getrocknet. Das herrlich blumige, süßliche und leicht bittere Aroma entfaltet sich am besten, wenn die Beeren zerstoßen werden. Besonders empfehlenswert zu Fleischsaucen, Vinaigrette, Fisch und Meeresfrüchten.

Art.-Nr. 14 300 06 VE: 6
Inhalt: 25 g Preis: 2,95 €



CHILIFÄDEN

Feine Chilifäden zum Würzen von scharfen Gerichten. Für Pastakreationen, Suppen oder über Salate. Verleihen Sie Ihren Gerichten eine feurige und dekorative Note.

Art.-Nr. 14 300 10 VE: 6
Inhalt: 10 g Preis: 2,70 €



ARABISCHES KAFFEEGEWÜRZ

Gewürzmischung aus orientalischen Gewürzen zum aromatischen Verfeinern von Kaffeespezialitäten wie Espresso, Latte Macchiato und heißer Schokolade. Auch köstlich zum Bestäuben von Desserts wie Tiramisu und Schokoladenmousse.

Art.-Nr. 14 300 23 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 3,50 €



GRÜNER CILANTRO CURRY

Würzige und leicht scharfe Currygewürzubereitung mit Koriandergrün. Cilantro ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Currymischung und in der asiatischen und indischen Küche weit verbreitet. Cilantro erinnert vom Aussehen an die bei uns bekannte Petersilie. Mit unserer Mischung intensivieren Sie den Geschmack und das Aroma Ihrer Currygerichte. Durch die Zugabe von Rohrzucker und Gewürzen wie Porree, Ingwer, Chili, Pfeffer und Petersilie ist unsere Mischung sehr harmonisch in Kombination mit Früchten wie Pfirsich, Ananas oder Mango und zu Fisch und Meeresfrüchten.

Art.-Nr. **14 300 21** VE: 6
Inhalt: 45 g Preis: 2,60 €



WILDGEWÜRZ

In dieser speziellen Mischung finden sich die typischen, ganzen Gewürze, die den Eigengeschmack des Wildbrets wie Reh, Hirsch, Hase, Wildschwein und auch Wildgeflügel wunderbar hervorheben und unterstreichen und Ihren Gerichten die richtige Würze verleihen. Ideal zum Beizen und Marinieren von Wildbret in Buttermilch mit Zitronensaft, Essig oder Rotwein. Für die richtige Würze und das klassische Wildaroma geben Sie ca. 2 EL Wildgewürz dazu. Auch für gehaltvolle dunkle Saucen, Fonds, Schmorgerichte und Ragouts wunderbar zu verwenden, einfach mitkochen lassen und am Ende der Garzeit durch ein Sieb passieren.

Art.-Nr. **14 300 38** VE: 6
Inhalt: 30 g Preis: 2,40 €



BANANENCURRY

Eine leicht scharfe, fruchtige Currymischung mit Bananenpulver und aromatischen Gewürzen wie Ingwer, Paprika, Koriander, Chili, Muskat, Zimt und vielen weiteren Aromen. Durch die Zugaben von Rohrzucker und Bananenpulver erhält diese Mischung eine süßliche Note. Ideal zum Würzen von exotischen Reisgerichten, zu Geflügelfleisch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten und zum Verfeinern von Dips und Saucen. Herrlich in Kombination mit Kochbananen.

Art.-Nr. **14 300 20** VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,85 €



BAHARAT – PERSISCHE GEWÜRZMISCHUNG

Eine typisch persische Gewürzmischung, aromatisch-würzig mit einem leicht süßlichen Duft. In den arabischen Ländern ist sie weitverbreitet und wird vor allem zum Würzen und Verfeinern von Lamm- und Hackfleischgerichten, geschmortem Fleisch sowie Reis- und Fischgerichten verwendet. Auch hervorragend zu gegrillten Steaks. Unsere Mischung enthält neben Paprika, Kreuzkümmel und Pfeffer weitere feine Gewürze, wie Muskat, Zimt, Koriander, Piment, Nelken und eine feine Knoblauchnote.

Art.-Nr. **14 300 16** VE: 6
Inhalt: 45 g Preis: 2,80 €



PIZZA KRÄUTER GEWÜRZMISCHUNG

Italienische Kräutermischung mit Chili, die der Pizza den typischen mediterranen Geschmack verleiht. Entweder unter die Tomatensauce rühren oder direkt über die Pizza streuen. Die Mischung aus Paprika, Oregano, Basilikum, Tomaten, Rosmarin, Thymian und vielen weiteren Gewürzen ist mit Chili verfeinert und das i-Tüpfelchen auf jeder Pizza. Passt auch sehr gut zu Lasagne, Pasta-Saucen und zum Einlegen von Tomaten, Oliven oder Schafskäse.

Art.-Nr. **14 300 42** VE: 6
Inhalt: 20 g Preis: 2,50 €



SAISONARTIKEL

BRATAPFEL- UND WEIHNACHTSMISCHUNG – ROHRZUCKER GEWÜRZMISCHUNG

Winterzeit ist Gemütlichkeit – der Duft von frischen Bratäpfel, Mandeln und winterlichen Gewürzen liegt in der Luft! Mit unserer Mischung aus Bio-Rohrzucker und ausgesuchten Gewürzen wie Bourbon-Vanille, Cassia Zimt, Nelken, Kardamom und Muskatnuss verfeinern Sie Ihr Weihnachtsgebäck, den traditionellen Bratapfel oder auch den winterlichen Pflaumenkuchen und feine Kompottvariationen.

Art.-Nr. **14 300 24** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,50 €



SOUTH AFRICAN RUB – GEWÜRZMISCHUNG

Grillen wie die Südafrikaner..! Typisch afrikanische Rub Gewürzmischung aus ganzen und gemahlene Gewürzen – fast schon ein Feuerwerk der Aromen. Rubs können Sie grundsätzlich auf zwei verschiedene Arten verwenden. Bestreuen Sie das Grillgut kurz vor dem Grillen damit, so wirkt es als Würze. Fleisch, Fisch oder Geflügel lässt sich mit der Mischung aber auch wunderbar einige Stunden vorher damit einreiben: Streuen Sie die Mischung auf und verreiben sie mit den Fingerspitzen. Ideal für gegrilltes Geflügel, Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse.

Art.-Nr. 14 300 14 VE: 6
Inhalt: 45 g Preis: 2,65 €



CAJUN GEWÜRZMISCHUNG

Spezialität aus der südamerikanischen Küche. Aromatische, pikant-scharfe Gewürzmischung für die typische südamerikanische Cajun- und Kreolische Küche. Ein Gefühl von Karibik – sonnig, leichte exotische Schärfe. Verschiedene Pfeffer- und Chilisorten erzeugen eine feurige Note, abgerundet durch die warmen Aromen von Oregano und Thymian. Hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse, Reis- und Nudelgerichten. Unser Tipp: Verfeinern Sie mit dieser Mischung Ihre Currygerichte mit frischen Früchten und Kokosmilch. Die Mischung kann großzügig zum Ende der Garzeit dosiert werden.

Art.-Nr. 14 300 13 VE: 6
Inhalt: 35 g Preis: 2,75 €



CALIFORNIA BARBECUE GEWÜRZMISCHUNG

Gewürzmischung für das typische amerikanische Barbecue. Die richtige Würze ist für viele Grillfans ein fundamentaler Bestandteil des Grillens. Unsere Mischung kommt sehr vielfältig daher, mit Paprika, Tomaten, Petersilie, Ingwer, Muskat, Majoran, Thymian, Kardamom, Oregano und vielem mehr. Eignet sich sowohl zum Würzen als auch zum Marinieren von Ihrem Grillgut. Ideal für Gourmet-Marinaden. Verwendungstipp: Mischung mit Öl, Ketchup und, falls gewünscht, Zwiebeln in einer Schüssel verrühren und das Grillgut darin mehrere Stunden ziehen lassen.

Art.-Nr. 14 300 15 VE: 6
Inhalt: 40 g Preis: 2,60 €



CHINESISCHE WOK GEWÜRZMISCHUNG

Chinesische Wok Gewürzmischung aus Koriander, Paprika, Ingwer, Zwiebel, Sellerie, Szechuanpfeffer, Chili, Fenchel, Sternanis und vielen weiteren Gewürzen. Erfrischend, würzig mit leichter Schärfe. Verfeinern Sie mit dieser Mischung sowohl Fleisch-, als auch Fisch- und Gemüsegerichte. Für schnelle Wokgerichte geben Sie die Mischung erst kurz vor Ende der Garzeit dazu, um das volle Aroma zu erhalten.

Art.-Nr. 14 300 22 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,55 €



CURRY MADRAS

Der hohe Anteil an Kurkuma und die milde Schärfe sind typisch für diese Currymischung. Hervorragend in Kombination mit exotischen Zutaten wie Ananas und Garnelen zu verwenden. Zum Würzen und Verfeinern von Fisch, Meeresfrüchten, indischen Currygerichten, Pasta-, Reisgerichten und Suppen. Dosierungstipp: Kann großzügig dosiert werden. Das Curry entfaltet sehr schnell sein volles Aroma und wird erst kurz vor Ende der Garzeit dazugegeben. Einige Gerichte wie z. B. Hackfleischteig können Sie schon vorab mit unserer Mischung würzen.

Art.-Nr. 14 300 19 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,45 €



TANDOORI MASALA

Würzige und feinfruchtige indische Gewürzspezialität für traditionelle Tandoori-Gerichte. Zum raffinierten Verfeinern von Geflügel, Lammfleisch, Fisch und Meeresfrüchten und zum Würzen von Gemüse- und Reisgerichten. Als aromatische Marinaden für Geflügel verrühren Sie die Gewürzmischung mit ein wenig Joghurt – köstlich! Für Marinaden mit Öl rechnen Sie ca. 1 TL der Gewürzmischung auf 4 EL Olivenöl. In Indien wird das Fleisch danach in einem Tandoor (Lehmofen) gegart.

Art.-Nr. 14 300 18 VE: 6
Inhalt: 45 g Preis: 2,55 €



**SALATKRÄUTER
GEWÜRZZUBEREITUNG**

Das Leckere an einem Salat ist oft die passende Vinaigrette. Diese würzige Mischung enthält neben vielen aromatischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel und Kerbel auch etwas Steinsalz, Pfeffer und Zitrone. So lässt sich schnell ein leckeres Salatdressing zaubern – auch dann, wenn gerade keine frischen Kräuter im Garten zur Verfügung stehen. Einfach 1 EL der Salatkräuter mit 4 EL hochwertigem Olivenöl und 2 EL Weißweinessig anrühren – fertig. Und natürlich passt diese Mischung nicht nur zu Salaten, sondern auch zu Pilzgerichten, Antipasti, Dips und Suppen oder als Streuwürze z. B. zu Bratkartoffeln.

Art.-Nr. **14 300 44** VE: 6
Inhalt: 18 g Preis: 2,40 €



**RAS EL HANOUT – MAROKKANISCHE
GEWÜRZMISCHUNG**

Traditionelle, marokkanische Gewürzmischung mit blumigen, leicht scharfen und süßlichen Aromen. Ideal zum Verfeinern von Couscous und zum Würzen von Kalb, Rind, Geflügel, Fisch, Reis und Gemüsegerichten.

Art.-Nr. **14 300 17** VE: 6
Inhalt: 45 g Preis: 2,99 €



RACLETTE GEWÜRZZUBEREITUNG

Raclette ist speziell an gemütlichen Winterabenden ein beliebtes Essen in geselliger Runde. Diese spezielle Gewürzzubereitung aus groben und gemahlene Gewürzen verleiht Käse- und Fleischfondue eine leckere, aromatische Würze. Streuen Sie die Mischung entweder direkt auf den Käse oder würzen Sie damit die Zutaten und das Fleisch.

Art.-Nr. **14 300 39** VE: 6
Inhalt: 30 g Preis: 2,45 €



**ARGENTINISCHE BARBECUE
GEWÜRZZUBEREITUNG**

Zauberhafter BBQ-Allrounder mit aromatischem, milden Ancho-Chili, Paprika, Piment, Rosmarin, Oregano, Ingwer, Muskat und vielen weiteren Gewürzen. Unsere argentinische Barbecue Mischung mit leichtem Rauchgeschmack ist ideal für Steaks, Spare Ribs, Grill-, Spieß- und Krustenbraten, Hackbraten und würzige Saucen.

Art.-Nr. **14 300 25** VE: 6
Inhalt: 55 g Preis: 4,20 €



**CAFÉ DE PARIS KRÄUTERBUTTER
GEWÜRZZUBEREITUNG**

Beliebte französische Kräuter-Gewürz-Mischung für die Genießerküche. Als aromatische Kräuterbutter für Baguette oder Schnecken, zum Überbacken von Fisch und Meeresfrüchten, Grillgut, Steaks und zum Verfeinern von Saucen. Rezeptvorschlag: 125 g weiche Butter, 2–4 TL Café de Paris, Salz, Cayennepfeffer, 20–40 g Sardellen feingehackt, 1 EL Cognac, 1 EL Kapern kleingehackt. Alle Zutaten unter die Butter mischen und kühl stellen.

Art.-Nr. **14 300 29** VE: 6
Inhalt: 18 g Preis: 2,40 €



AJOLI – GEWÜRZZUBEREITUNG

Gewürzmischung für die original-spanische Ajoli-Sauce. Verrühren Sie 2–4 TL der Mischung mit 200 ml Joghurt (wahlweise 100 ml Joghurt und 100 ml Crème fraîche) oder mit 200 ml Mayonnaise, Quark, Joghurt oder Sauerrahm und lassen die Zutaten ca. 30 Minuten ziehen. Sehr delikat zu geröstetem Baguette, Fisch und Krustentieren, Fleisch und als aromatischer Dip zu Gemüse und Fonduegerichten.

Art.-Nr. **14 300 27** VE: 6
Inhalt: 60 g Preis: 2,50 €

**SCAMPI & GARNELEN
GEWÜRZZUBEREITUNG**

Zitronenfrische, würzige Mischung für Liebhaber von gegrillten und gebratenen Garnelen, Scampis und Krustentieren. Die Kombination aus mildem Chili, Knoblauch und frischer Zitronenschale machen diese Gewürzzubereitung so besonders aromatisch. Auch zum Würzen von Krabben und Jacobsmuscheln.

Art.-Nr. **14 300 37** VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,75 €





EXQUISITES PFEFFER-SET

Verschenken Sie kulinarische Genüsse mit diesem exquisiten Pfeffer-Set in attraktiver Verpackung. Hobbyköche und Feinschmecker werden gleichermaßen begeistert sein der Vielfalt dieser Aromen. Das Set enthält eine Dose Rosa Pfefferbeeren mit fein süßlichem und würzigen Geschmack; eine Dose Tellicherry Pfeffer, der indische Pfefferspezialist ist bei Spitzen- und Hobbyköchen gleichermaßen beliebt durch die warmen, intensiven Aromen und die prägnante Schärfe; und eine Dose Langer Pfeffer mit der würzigen, blumigen und süß-säuerlichen Note verleiht er allen Gerichten ein angenehmes Aroma.

Art.-Nr. **05 000 10** VE: 1
Inhalt: 120 g Preis: 10,90 €

BBQ- UND WINTERGRILLEN GESCHENKSET

Mit dem Spice Market Geschenkset aus drei ausgesuchten Grill- und Barbecue-Gewürzen heizen Sie nicht nur im Sommer so richtig ein, sondern auch unter sternklarem Winterhimmel und bei eisigen Temperaturen, wenn glitzernde Schneekristalle die passende Winterkulisse stellen. Das Set enthält eine Dose California Barbecue Gewürzmischung, die auch in Verbindung mit dem Gourmet Tomatenketchup von Bremer Feinkost Contor (Seite 28) wunderbar als Marinade verwendet werden kann; eine Dose South African Rub Gewürzmischung, typisch afrikanisch und fast schon ein Feuerwerk der Aromen und eine Dose argentinische Barbecue Gewürzzubereitung, ein zauberhafter BBQ-Allrounder. Ein wunderbares Mitbringsel für jede (spontane) Grillparty oder um Hobbyköchen und Feinschmeckern gleichermaßen eine Freude zu bereiten.

Art.-Nr. **05 000 09** VE: 1
Inhalt: 140 g Preis: 9,90 €



CHURRASCO GEWÜRZZUBEREITUNG

Das ist Grillen auf Brasilianisch. Mit dieser feurig-scharfen Spezialität aus Südamerika würzen Sie nicht nur alle Grillgerichte, sondern verleihen auch allen anderen Gerichten in Pfanne und Topf eine feurige Note. Diese Mischung mit Ancho-Chili, geräucherter Paprika, Chili, Meersalz, Knoblauch, Piment, Thymian, Majoran, Oregano, Basilikum und vielen weiteren Kräutern und Gewürzen passt zu Rind, Schwein sowie zu Geflügel und Lamm.

Art.-Nr. **14 300 43** VE: 6
Inhalt: 60 g Preis: 2,95 €



CHIMICHURRI – ARGENTINISCHE GEWÜRZZUBEREITUNG

Mischung für die typische argentinische Sauce. Als Grundlage für Churrasco-Steak-Saucen, für Marinaden oder als Dip für gegrillten Fisch und Steaks. Zubereitungstipp: 2 EL Chimichurri-Gewürz mit je 2 EL nativem Olivenöl und Essig mischen, ein wenig Wasser hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Nach Geschmack mit fein geschnittenen Tomaten und Paprika verfeinern, mit Salz und Rohrzucker abschmecken. Die Sauce wird kühl serviert.

Art.-Nr. **14 300 26** VE: 6
Inhalt: 35 g Preis: 2,50 €

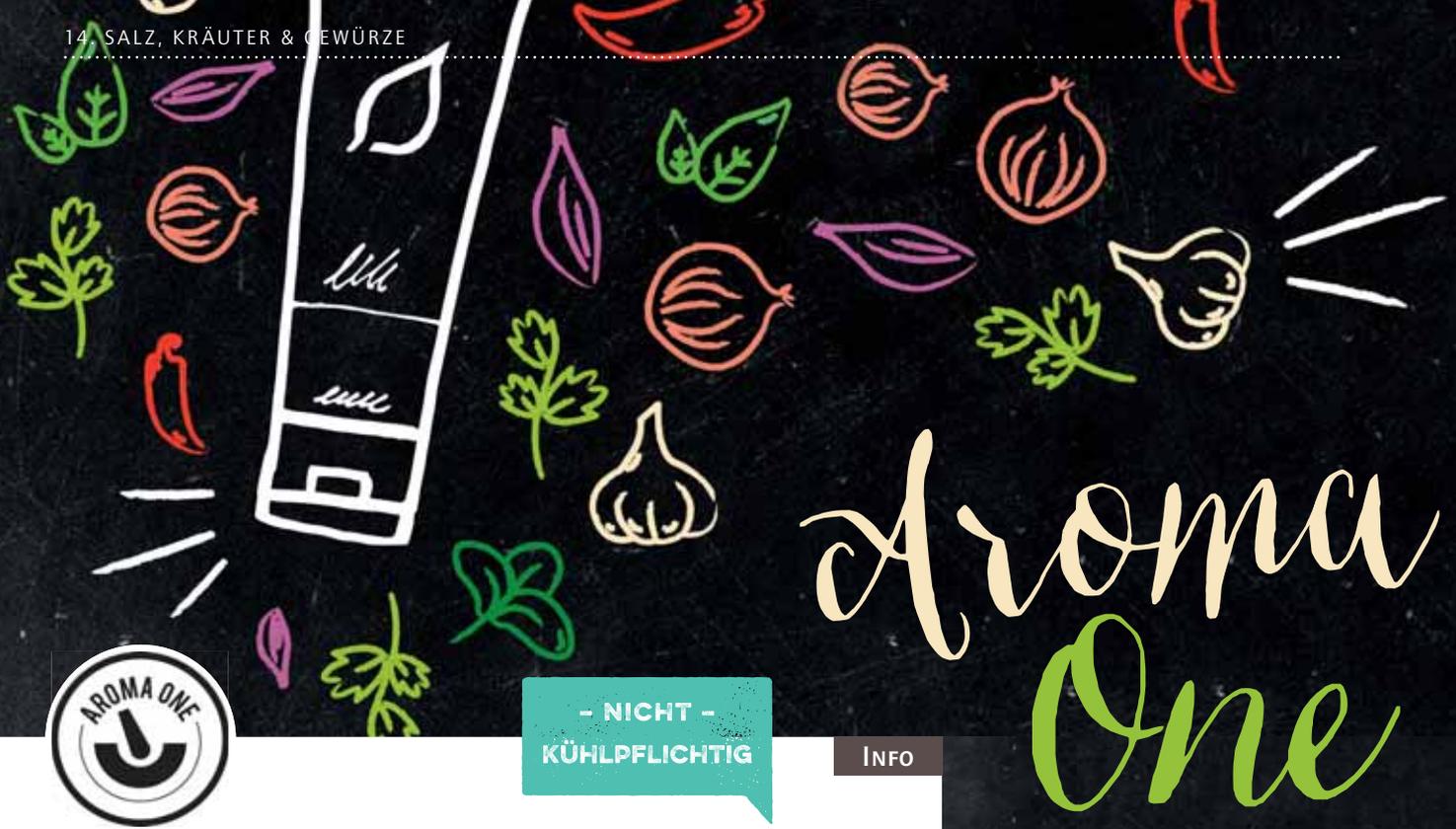


SAISONARTIKEL

WEIHNACHTSGEWÜRZ-SET

Winterzeit ist Gemütlichkeit. Verschenken Sie mit dem Spice Market Gewürzset in attraktiver Verpackung kulinarische Weihnachtsgenüsse oder machen Sie sich selbst eine kleine Freude. Das Set enthält eine Dose Bratapfel- und Weihnachtszucker Gewürzmischung aus Bio-Rohrzucker, Bourbon Vanille, Cassia Zimt, Kardamom und vielem mehr für das traditionelle Weihnachtsgebäck, eine Dose zauberhaftes Glühwein- und Punschgewürz für kalte und gemütliche Wintertage aus ganzen Gewürzen mit Orangenschale, Sternanis, Zimt, Nelken und Ingwer und eine Dose arabisches Kaffeegewürz zum aromatischen Verfeinern von Kaffeespezialitäten.

Art.-Nr. **05 000 08** VE: 1
Inhalt: 165 g Preis: 9,90 €



- NICHT -
KÜHLPFLICHTIG

INFO

Aroma One

ESSENTIAL HERBS & SPICES AUS DEM HERZEN DER PROVENCE

AROMA ONE

Erst die richtigen Gewürze hauchen den Speisen ihre Seele ein und verleihen eine geschmackliche Tiefe. Mit den Aroma One Gewürzpasten haben Sie immer frische Küchenkräuter in der praktischen Tube zur Hand. Die Gewürze werden gewaschen, gehackt und zu einer Paste vermahlen, so bleiben die natürlichen Aromastoffe und der frische Geschmack erhalten und die homogenen Pasten lassen sich gut in die Speisen einrühren, ohne zu verklumpen. Das ist reiner Geschmack ohne Zusätze und ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL



BOLLENE

-
FRISCHE
KÜCHENKRÄUTER
AUS DER TUBE
-



DONE!
FRESH TASTE IN
YOUR CUPBOARD
NOT YOUR FRIDGE!





BASILIKUM WÜRZPASTE

Die ultimative Würze für alle Tomaten- und Pastagerichte

Geschmack:

Fein würzig und sehr natürlich im Geschmack

Verwendung:

Am besten kalt und am Ende der Garzeit zu verwenden. Hervorragend für Tomate Calabrese, Pesto, Pizza, Lasagne, Carpaccio und Frittatas.

Art.-Nr. 14 400 12 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €



CHILI WÜRZPASTE

Manche mögen's heiß, wir mögen es heißer

Geschmack:

Würzig-scharf mit einem Hauch von verschiedenen Gewürzen

Verwendung:

Kalt und auch warm zu verwenden, am besten jedoch zu Beginn des Kochvorgangs geeignet, damit der Geschmack gut durchziehen kann, je nachdem welcher Schärfeegrad gewünscht ist. Ideal in asiatischen Curries und als Basis für Marinaden zu verwenden oder unter Joghurt und Frischkäse gerührt als würziger Dip.

Art.-Nr. 14 400 13 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €



KORIANDER WÜRZPASTE

Leichte Sommerküche in der Tube

Geschmack:

Frisch und leicht zitronig

Verwendung:

Am besten kalt und am Ende der Zubereitung zu verwenden. Eine ideale Ergänzung zu Ceviche, zu gedünstetem Fisch, Burritos & Fajitas.

Art.-Nr. 14 400 14 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €



KNOBLAUCH WÜRZPASTE

Aroma pur und das Beste: die Finger bleiben sauber

Geschmack:

Aromatisch-würzig

Verwendung:

Am besten kalt und am Ende des Kochvorgangs den Speisen hinzufügen oder zum Einreiben von Geflügel vor dem Braten, als schneller Dip für geröstetes Brot, zum Verfeinern von Saucen, Dressings, Marinaden, zu Geschnitzeltem und Wokgerichten.

Art.-Nr. 14 400 16 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €



DILL WÜRZPASTE

Entdecken Sie Ihre frische Seite

Geschmack:

Frisch mit einem Hauch Anis

Verwendung:

Am besten kalt und zum Ende des Garvorgangs verwenden. Harmoniert wunderbar mit Lachs und Meeresfrüchte oder zum Verfeinern von Eierspeisen, Gurkensalaten, Joghurt-Dips und Marinaden.

Art.-Nr. 14 400 15 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €



INGWER WÜRZPASTE

Peppen Sie Ihre Alltagsgerichte auf

Geschmack:

Scharf, würzig und frisch

Verwendung:

Am besten zu Beginn des Kochens hinzufügen. Zum Abschmecken und Verfeinern von Marinaden, gegrilltem Fisch, Suppen oder Saucen und hervorragend für alle asiatischen Gerichte zu verwenden.

Art.-Nr. 14 400 17 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €

ALLE PASTEN SIND GLUTEN- UND LAKTOSEFREI



ZITRONENGRAS WÜRZPASTE

Aroma und Raffinesse aus der Tube

Geschmack:

Zitronig-frisch

Verwendung:

Am besten nach der Hälfte der Garzeit den Speisen hinzufügen (je nach gewünschter Intensität). Für thailändische Curry- und Nudelgerichte, aber auch toll zu Fisch und Hühnchen zu kombinieren und zum Verfeinern von Suppen.

Art.-Nr. 14 400 18 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €

OREGANO WÜRZPASTE

Pizzen steh'n drauf!

Geschmack:

Kräftig mit einem angenehmen Kräutergeschmack

Verwendung:

Am besten zum Ende der Zubereitung hinzufügen. Als würziges Finish für Pizzen, Salatdressings, Grillfleisch, Pilzgerichte und cremige Saucen.

Art.-Nr. 14 400 19 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €

KRÄUTER DER PROVENCE WÜRZPASTE

Der BBQ-Spezi aus der Provence

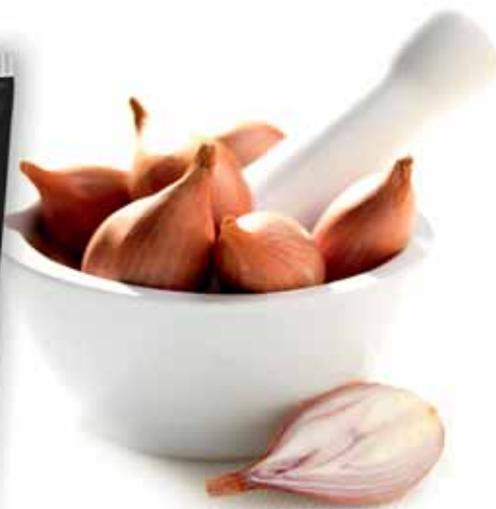
Geschmack:

Kräftig mit dem gewissen, würzigen Etwas

Verwendung:

Am besten kalt und am Ende der Zubereitung zu verwenden. Eine tolle Basis für Marinaden, als Finishwürze für Grillfleisch und gebackene Kartoffeln.

Art.-Nr. 14 400 20 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €



SCHALOTTEN WÜRZPASTE

Lieber Tränen lachen, als vergießen

Geschmack:

Mild mit einer leichten Süße

Verwendung:

Am besten kalt und zu Beginn der Zubereitung hinzufügen. Ideal für Salatdressings, Saucen, gegrilltes Fleisch und gebackenen Fisch.

Art.-Nr. 14 400 21 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €

UMAMI WÜRZPASTE

Der wohlschmeckende, fünfte Geschmackssinn

Geschmack:

Nicht sauer, salzig, süß oder bitter – sondern einfach nur: YUMMY!

Verwendung:

Komplexe Würzpaste zum Abschmecken von Speisen kurz vor dem Servieren, zum Pimpen von Kräuterbutter, Dips, Suppen und Burger Saucen. Einfach um allen Speisen den letzten Kick zu verleihen.

Art.-Nr. 14 400 22 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 1,95 €

Accoberry

ACCOBERRY – PIMENT D'ESPELETTE

INFO

Das im Jahr 1959 gegründete Familienunternehmen Accoberry steht für die traditionelle, baskische Gourmet-Küche. Mittlerweile werden über 80 verschiedene Produkte vertrieben, die sich rund um das berühmte baskische Espelette-Chili drehen. Im Süden Frankreichs, am Rande der Pyrenäen, ist diese besondere Chili-Sorte beheimatet. Köche und Feinschmecker auf der ganzen Welt schätzen Piment d'Espelette aufgrund seiner moderaten Schärfe und der besonderen Würze. Da bei dieser besonderen Chilisorte nicht die Schärfe im Fokus steht, sondern vielmehr das komplexe Aroma, eignen sich die Würzmittel wunderbar für gegrilltes Fleisch und für alle Gerichte, denen eine pikante und peppige Schärfe verliehen werden soll.

PIMENT D'ESPELETTE, GEMAHLEN A.O.C. GEMAHLENE ESPELETTE CHILIFLOCKEN

Piment d'Espelette Chiliflocken aus dem französischen Baskenland sind ein köstliches, pikantes Gewürz für die Genießer-Küche. Dank der Mühle lassen sich die Flocken sehr gut dosieren. Zum Abschmecken von Fischgerichten, Grillfleisch und zum Verfeinern von Saucen.

Art.-Nr. 14 400 23 VE: 12
Inhalt: 45 g Preis: 5,90 €



GROS SEL DE BAYONNE AU PIMENT D'ESPELETTE GOURMET MEERSALZMISCHUNG

Gourmet-Salzmischung aus grobem Guérande Meersalz mit Piment d'Espelette. Köstliches Würzmittel mit einem angenehmen Mischungsverhältnis von Salz und Schärfe! Zum Kochen und zum Finishwürzen direkt am Tisch.

Art.-Nr. 09 125 15 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 3,30 €



GELÉE DE PIMENT D'ESPELETTE SÜSS-SCHARFES GELEE

Das fruchtige Gelee mit Chilipeffer aus Espelette ist ein köstlicher Begleiter zu kaltem oder gegrilltem Fleisch, zu Käse oder zum Verfeinern von Saucen, um diesen eine süß-scharfe Note zu verleihen. **Rezeptempfehlung:** Piment d'Espelette Gelée mit Ziegenkäse und Linsensalat.

Art.-Nr. 26 600 16 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 3,20 €

PURÉE DE PIMENT D'ESPELETTE PIKANTES PÜREE

Pikante Püree aus aromatischen Piment d'Espelette Chilis und feinen Gewürzen mit einer angenehmen Schärfe. Nicht nur köstlich zu Grillgerichten, sondern auch auf Brot, für Saucen, zu Kartoffelpüree, Fleisch, Fisch, Gemüse und in Salaten. Die Paste lässt sich sehr gut verteilen und verleiht die Speisen auf.

Art.-Nr. 10 135 14 VE: 12
Inhalt: 90 g Preis: 2,95 €

MOUTARDE À L'ANCIENNE AU PIMENT D'ESPELETTE MITTELSCHARFER, KÖRNIGER SENF

Piment d'Espelette verleiht diesem körnigen Senf Geschmack und Schärfe. Nicht nur zum Grillen ein Genuss, sondern auch für pikante Saucen, Marinaden und Dressings zu verwenden.

Art.-Nr. 15 180 01 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 3,50 €


 SPICENTICE
TOGETHER WE CAN MAKE IT

Spicentice



INFO

SPICENTICE

Stellen Sie sich ein paar hungrige Studenten und eine handvoll speziell gemischt Kräuter und Gewürze vor – das ist die Geschichte von Spicentice!

Im Jahr 1994 erhielt der Gründer Ketan Varu als Student regelmäßig von seiner Mutter selbst zusammen gestellte Currymischungen, die ihn an zu Hause erinnern und eine Abwechslung zu den alltäglichen und häufig wenig schmackhaften Mensaessen darstellen sollten. Schon bald fand sich unter seinen Freunden und Kommilitonen eine wahre Fangemeinde und die Idee für Spicentice war geboren.

Spicentice ist heute ein Familienunternehmen und bietet neben aromatische Gewürzen aus allen Teilen der Welt – indische, thailändische, jamaikanische, marokkanische, portugiesische und mexikanische Gewürz-Kits – auch Rubs in der handlichen Dosen an. Und hinter allen Produkten steht ein Versprechen: Keine Zusätze, keine Konservierungs- und Farbstoffe. Alle Produkte sind glutenfrei.



–
OHNE ZUSÄTZE,
KONSERVIERUNGS-
UND FARBSTOFFE
–

SPICE KIT CAJUN CHICKEN

Die Cajun-Küche ist eine pikant bis scharfe, landestypische Kochweise aus dem Südosten der USA. Ein echter Südstaaten Klassiker ist Cajun Chicken. Besonders köstlich mit gegrillten Maiskolben und Reis serviert. Das Spice Kit für 4 Personen enthält eine Gewürzmischung mit Knoblauch, Zwiebel, Oregano, Paprika, Thymian, Chilipulver, gemahlenem Kümmel, gemahlenem weißer Pfeffer und gemahlenem schwarzen Pfeffer. Schärfeegrad: medium.

Art.-Nr. 14 450 07 VE: 6
Inhalt: 16 g Preis: 2,50 €

SPICE KIT CORIANDER CHICKEN

Gewürzmischung für 4 Personen für indisches Koriander Hähnchen. Dazu passt Reis, Naan Brot und traditioneller Joghurt mit Minze und ein kühles Bier oder ein Glas Nimbu Pani (Limnade). Schärfeegrad: scharf.

Art.-Nr. 14 450 02 VE: 6
Inhalt: 25 g Preis: 2,50 €



SPICE KITS – KOCH DICH EINMAL UM DIE WELT

Die Spice Kits enthalten 100% reine Kräuter & Gewürze sowie eine Einkaufsliste und eine kurze Rezeptanleitung für eine simple Zubereitung. Lassen Sie sich von internationalen Gerichten rund um die Welt inspirieren. Für jeden Geschmack und jede Vorliebe ist das passende Kit dabei.



SPICE KIT CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken Tikka Masala ist ein indisches Currygericht mit gegrilltem und mariniertem Hähnchen in einer würzigen Tomatensauce und zählt z. B. in Großbritannien zu den beliebtesten Gerichten schlechthin. Dieses Kit enthält die Gewürzmischung für 4 Personen bestehend aus Paprika, gemahlenem Kümmel, gemahlenem Koriander, Chilipulver und Garam Masala. Dazu wird am besten Reis oder Naan-Brot serviert und als Getränke ein Lassi. Schärfeegrad: medium.

Art.-Nr. 14 450 01 VE: 6
Inhalt: 16 g Preis: 2,50 €



SPICE KIT LAMB MADRAS

Wer scharfes Essen bevorzugt dem sei das Madras Lamm Curry empfohlen. Ein traditionelles, indisches Lammgericht, zubereitet mit Kichererbsen und Kokosnussmilch. Dazu wird am besten Reis oder Naan Brot serviert. Die Gewürzmischung ist ausreichend für 4 Personen. Schärfeegrad: scharf.

Art.-Nr. 14 450 03 VE: 6
Inhalt: 24 g Preis: 2,50 €



SPICE KIT THAI GREEN CURRY

Thailändische Curries sind für ihren scharfen, würzig-cremigen Geschmack bekannt und beliebt. Das bekannteste und schärfste ist das Thai Green Curry. Das Kit enthält für 4 Personen eine Gewürzmischung mit gemahlenem Zitronengras, gemahlenen Galgant, Kaffir-Kalk-Blätter, gemahlenem Kümmel, gemahlenem Koriander, Zitronengras und Kaffir-Limette. Dazu passen Duftreis oder Reismudeln. Schärfeegrad: medium.

Art.-Nr. 14 450 04 VE: 6
Inhalt: 14 g Preis: 2,50 €



SPICE KIT THAI RED CURRY

Die kulinarischen Köstlichkeiten Thailands sind weltweit bekannt und beliebt, insbesondere die würzig-cremigen Curries wie das Thai Red Curry. Es hat eine leichte Süße, ist recht mild und sieht durch seine Farbigkeit sehr schmackhaft aus. Das Kit enthält für 4 Personen eine Gewürzmischung aus gemahlenem Zitronengras, gemahlenen Sternanis, gemahlenen Galgant, Kaffirblätter, Paprika, gemahlenen Kümmel, gemahlenem Koriander, Chili-Flocken, Zitronengras und Kaffir-Limette. Schärfeegrad: medium.

Art.-Nr. 14 450 05 VE: 6
Inhalt: 21 g Preis: 2,50 €



SPICE KIT MOROCCAN LAMB TAGINE

Die marokkanische Küche ist bekannt für ihre frischen (exotischen) Schmorgerichte, die in einem flachen Gefäß aus Ton, der Tajine, zubereitet werden. Zu diesem marokkanischen Lammgericht wird traditionell Couscous serviert oder einfach nur Fladenbrot. Die Gewürzmischung ist ausreichend für 4 Personen. Schärfeegrad: medium.

Art.-Nr. 14 450 08 VE: 6
Inhalt: 16 g Preis: 2,50 €



SPICE KIT PERI PERI CHICKEN

Peri Peri ist auch unter der portugiesischen Bezeichnung Piri Piri für scharfe Chiliarten, bekannt. Peri Peri Chicken ist ein scharfes Gericht der südafrikanischen Küche, aber auch im Mittelmeerraum sehr beliebt. Dazu passt Reis oder Baguette. Auch lecker als Tortilla Füllung mit Kichererbsen und dazu ein frischer Salat. Schärfeegrad: scharf.

Art.-Nr. 14 450 06 VE: 6
Inhalt: 16 g Preis: 2,50 €

Spicentice

SPICE RUBS – GEWÜRZE FÜR DIE BBQ-SAISON

Egal ob Sie die Nachbarn mit Ihren Grillfähigkeiten beeindrucken wollen, den Gerichten eine leichte Schärfe verleihen, eine Trockenmarinade herstellen wollen oder noch immer auf der Suche nach dem richtigen Fischgewürz sind – mit den Spicentice Rubs in den kleinen, praktischen und handlichen Dosen haben Sie immer die passende Gewürzmischung zur Hand.



SPICE RUB RAS EL HANOUT

Traditionelle, nordafrikanische Gewürzmischung für Tajinegerichte, zu Couscous oder auch für Reisgerichten zu verwenden. Fleisch, Fisch oder auch Gemüse wird vor dem Braten mit der Gewürzmischung eingerieben. Great Taste GOLD award Gewinner!

Art.-Nr. 14 450 09 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,75 €



SPICE RUB HARISSA

Mit dieser scharfen Gewürzmischung lässt sich Fleisch, Fisch und auch Gemüse sehr gut einreiben. Eine scharfe Paste lässt sich ebenso schnell durch die Zugabe von Öl, etwas Knoblauch, Tomatenmark und Zitronensaft anrühren. Probieren Sie die Paste gemischt mit etwas Butter und Semmelbrösel zum Einreiben einer Hühnerbrust. Great Taste GOLD award Gewinner!

Art.-Nr. 14 450 10 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,75 €



SPICE RUB HERBY FISH

Fügen Sie Ihren Fischgerichten die richtige Würze hinzu. Ob zum Würzen cremiger Fischpasteten, zum Einreiben von Fischsteaks vor dem Grillen oder zum Marinieren von Riesengarnelen oder Muscheln. Auch ein Dip mit Dill und Crème fraîche und einem Spritzer Zitronensaft erhält durch diese Gewürzmischung den richtigen Geschmack.

Art.-Nr. 14 450 11 VE: 6
Inhalt: 40 g Preis: 2,75 €



SPICE RUB BARBECUE

Aromatischer BBQ-Allrounder für Fleisch, Fisch und Gemüse, das vor dem Grillen mit der Mischung eingerieben wird. Auch als Marinade zu verwenden, dafür einfach mit etwas Öl verlängern. Dazu passt ein fruchtiges Chutney.

Art.-Nr. 14 450 12 VE: 6
Inhalt: 55 g Preis: 2,75 €



SPICE RUB CHIPOTLE

Geräucherte Chipotle Chilis sind eine mexikanische Spezialität. Ihre Schärfe und das rauchige Aroma verleihen Fleisch- und Fischmarinaden eine mexikanische, feurige Note. Zum Grillen und als Gewürz in der Küche zu verwenden.

Art.-Nr. 14 450 13 VE: 6
Inhalt: 50 g Preis: 2,75 €



SPICE RUB CHIMICHURRI

Chimichurri ist ein typisch südamerikanisches Gewürz, das als Grundlage für Steaksaucen, für Marinaden oder auch als Dip für gegrillten Fisch und Fleisch verwendet wird. Dafür eine gehackte Zwiebel mit 3 EL Chimichurri Gewürz, 2 EL Olivenöl, 3 EL Rotweinessig, 2 EL Zitronensaft und 50 ml Wasser verrühren.

Art.-Nr. 14 450 14 VE: 6
Inhalt: 40 g Preis: 2,75 €



SPICE RUB TANDOORI

Der Geschmack Indiens eingefangen in einer würzigen, fein-fruchtigen Gewürzmischung. Ideal für Tandoori Chicken, für Lachs und zum Marinieren von Fleisch, Fisch und Gemüse vor dem Grillen oder Braten.

Art.-Nr. 14 450 15 VE: 6
Inhalt: 55 g Preis: 2,75 €

ANWENDUNGSVORSCHLÄGE



RUB

Zum Einreiben in Steaks, Fleisch, Gemüse, Fisch und Gemüse vor dem Braten oder Grillen. Als Trockenmarinade zu verwenden oder mit etwas Öl.



SPRINKLE

Verleiht Suppen, Saucen oder auch Wokgerichten die gewünschte Tiefe.



PASTE

Als aromatische Basis für Pastasaucen, Suppen, Saucen und Füllungen mit etwas Olivenöl oder Butter gemischt und etwas Sojasauce/Balsamico. Auch wunderbar als Topping für gegrilltes Steak oder gegrillten, hellen Fisch.



CRUMB

Mit etwas Paniermehl als Kruste für Fleisch und Fisch vor dem Braten darin wenden. Auch als Topping für gegrilltes Fleisch und Fisch.



BASTE

Als aromatische Basis für eine Geflügel-, Fisch- oder Fleischfarce.



MARINADE

Als aromatische Marinade für Fleisch, Fisch und Gemüse mit Öl, Wein, Sojasauce, Honig und Zitronensaft verlängert.



GLAZE

Mit Honig und Öl kombiniert als aromatische Glaze kurz vor Ende des Garvorgangs auf das Grillgut aufgetragen, am besten mit einem Pinsel.



Hallo Sommer

LIMETTEN-BASILIKUM SIRUP

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Spritzig-frischer Sirup mit Limette und Basilikum. Für die Zubereitung eines leckeren Mojito Cocktails, als wunderbarer Aperitif zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser und zum Verfeinern von Desserts und Gebäck, wie z. B. köstlicher Joghurt-Sahne-Schnitten. Klingt ungewöhnlich? Diese Kombination ist aber einfach unglaublich lecker.

Art.-Nr. 33 100 43 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

HOLUNDERBLÜTEN-MINZE SIRUP

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Fruchtig-frischer Sirup mit Holunderblüte und Minze. Klassisch für die Zubereitung vieler Mixgetränke wie z. B. des Trend-Cocktails Hugo, zum Aufgießen mit Mineralwasser, zum Süßen von Früchten, Desserts und Quark und zum Backen von wunderbar leckeren Cupcakes. Gerade im Sommer verleiht dieser Sirup jedem Dessert einen Hauch von Frucht und Frische, wobei die Minze nicht zu dominant erscheint.

Art.-Nr. 33 100 44 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



RITTERGUT VALENBROOK SIRUP

Nach alten, norddeutschen Gutsrezepten werden unsere regional authentischen Sirupsorten in der feinen Manufaktur des Rittergutes Valenbrook in Handarbeit und mit viel Liebe hergestellt. Sie sind als wunderbare schmackhafte Süße für die Genießerküche zu verwenden. Zum Aufgießen in Mineralwasser oder Prosecco, zum Verfeinern von Naturjoghurt oder Quark, über Eiscreme und Pudding. Ein Genuss wie zu Großmutter's Zeiten und ein Stück Heimat aus der Bügelflasche.

Tipp: In Kombination mit den Rittergut Valenbrook Essigen zaubern Sie schnell eine außergewöhnliche und sehr leckere Limonade (2 Teile Sirup, 1 Teil Essig und ca. 9 Teile Mineralwasser). Unsere Empfehlungen für leckere Sirup-Essig-Kombinationen: Erdbeer-Holunderblüten Sirup mit Heidelbeer-Essig oder Himbeer-Lavendelblüten-Sirup mit Rhabarber-Essig.



INGWER-ZITRONEN SIRUP

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Würzig-frischer Sirup mit Ingwer und Zitrone – so schmackhaft und vielseitig einsetzbar. Im Sommer als Erfrischung in alkoholischen Getränken wie Sekt, Prosecco, Crémant als „kleine Schwester“ des Mixgetränks Hugo oder auch in gekühltem Mineralwasser genossen. Natürlich auch wunderbar als frische Ergänzung für Desserts, Quark und für viele süße Leckereien aus dem Ofen. Und im Winter köstlich in Heißgetränken wie Tee, Punsch oder auch Glühwein.

Art.-Nr. 33 100 45 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

ERDBEER-HOLUNDERBLÜTENSIRUP

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Süßer, fruchtiger Sirup mit feiner, frischer Holunderblütennote. Wunderbar zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco, zur Herstellung der besten Erdbeerbowl der Welt oder eines fruchtigen Daiquiris, als Basis für einen aromatischen Tortenguss und zum Verfeinern von Joghurt und Quark.

Art.-Nr. 33 100 24 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

HIMBEER-LAVENDELSIRUP

NACH ALTEM NORDDEUTSCHEN GUTSREZEPT

Süßer, fruchtiger Sirup, leicht blumig mit feiner Lavendelnote und intensiv roter Farbe. Zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco, zum Verfeinern von Quark oder Joghurt und über Eiscreme und Pudding ein Genuss. Als fruchtige Ergänzung zu herzhaften Speisen kann dieser Sirup auch gut eingesetzt werden, z. B. in Dressings zusammen mit Himbeer-Essig und Traubenkernöl. Einen leckeren „Wolke 7“ Cocktail zaubern Sie mit diesem Sirup in Kombination mit Wodka, Zitrone und Prosecco.

Art.-Nr. 33 100 14 VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €



TIPP

ERDBEER-MILCHSHAKE

Ein fruchtiger Erdbeer-Milchshake ist erfrischend, in zwei Minuten fertig und schmeckt so schön nach Kindertagen. Dazu eine Portion Vanilleeiscreme, 5–10 cl Milch und 5 cl Erdbeer-Holunderblüten Sirup in den Mixer geben und einmal kräftig shaken. Mit frischen Erdbeerstückchen und Minze garnieren und servieren. Funktioniert natürlich auch wunderbar mit Vanille Sirup.

SIRUP AUS DER MANUFAKTUR DES RITTERGUTES VALENBROOK

Der perfekte Mix



- 100% -
NATÜRLICH

SEHR ERGIEBIG

FRISCH IM
GESCHMACK

INFO

NEUE FLASCHENGRÖSSE – SPEZIELL FÜR DEN EINSATZ IM BARBEREICH UND FÜR DIE GASTRONOMIE

Die Fruchtsirupe von Rittergut Valenbrook in der neuen, griffigen Flaschengröße versprechen nicht nur echten Genuss durch den hohen Fruchtgehalt, sie sind auch der Grundstein für ausgefallene Cocktail- und Longdrinkkreationen und verfeinern Kaffeespezialitäten ebenso wie fruchtige Smoothies, Milchshakes, Eistees und Limonaden. Sie überzeugen im Gegensatz zu industriell hergestellten Sirupsorten durch den konsequenten Verzicht auf jegliche Farb-, Aromen- und Konservierungsstoffe und werden in der Manufaktur auf Rittergut Valenbrook noch von Hand hergestellt. Die Sirupe sind ungekühlt bis zu 12 Monate haltbar und mit einem Mischungsverhältnis von 1:8 besonders ergiebig.

Für: Cocktails, Longdrinks, Kaffee, Eistee, Limonade, Milchshakes, Smoothies, Kakao – und zum Aromatisieren von Sahnehauben, für Saucen und Desserts.



*OHNE FARB-, AROMA- UND KONSERVIERUNGSSTOFFE



LIMETTEN-BASILIKUM SIRUP

Spritzig-frischer Sirup mit Limette und Basilikum. Für die Zubereitung eines leckeren Mojito Cocktails, als wunderbarer Aperitif zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser und zum Verfeinern von Desserts und Gebäck, wie z. B. köstlicher Joghurt-Sahne-Schnitten. Klingt ungewöhnlich? Diese Kombination ist aber einfach unglaublich köstlich und erfrischend.

Art.-Nr. 33 500 03 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 4,50 €

HOLUNDERBLÜTEN-MINZE SIRUP

Fruchtig-frischer Sirup mit Holunderblüte und Minze. Klassisch für die Zubereitung vieler Mixgetränke wie z. B. des Trend-Cocktails Hugo, zum Aufgießen mit Mineralwasser, zum Süßen von Früchten, Desserts und Quark und zum Backen von wunderbar leckeren Cupcakes. Gerade im Sommer verleiht dieser Sirup jedem Dessert einen Hauch von Frucht und Frische, wobei die Minze nicht zu dominant erscheint.

Art.-Nr. 33 500 04 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 4,50 €

ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN SIRUP

Süß-fruchtiger Sirup mit feiner, frischer Holunderblütennote. Wunderbar zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco, zur Herstellung der besten Erdbeerbowle der Welt oder eines fruchtigen Daiquiris, als Basis für einen aromatischen Tortenguss und zum Verfeinern von Joghurt und Quark.

Art.-Nr. 33 500 02 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 4,50 €

HIMBEER-LAVENDEL SIRUP

Süß-fruchtiger Sirup, leicht blumig mit feiner Lavendelnote und intensiv roter Farbe. Zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco, zum Verfeinern von Quark oder Joghurt und über Eiscreme und Pudding ein Genuss. Als fruchtige Ergänzung zu herzhaften Speisen kann dieser Sirup auch gut eingesetzt werden, z. B. in Dressings zusammen mit Himbeer-Essig und Traubenkernöl. Cocktailempfehlung: in Kombination mit Wodka, Zitrone und Prosecco.

Art.-Nr. 33 500 01 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 4,50 €

INGWER-ZITRONEN SIRUP

Würzig-frischer Sirup mit Ingwer und Zitrone – so schmackhaft und vielseitig einsetzbar. Im Sommer als Erfrischung in alkoholischen Getränken wie Sekt, Prosecco, Crémant als „kleine Schwester“ des Mixgetränks Hugo oder auch in gekühltem Mineralwasser genossen. Natürlich auch wunderbar als frische Ergänzung für Desserts, Quark und für viele süße Leckereien aus dem Ofen. Und im Winter köstlich in Heißgetränken wie Tee, Punsch oder auch Glühwein.

Art.-Nr. 33 500 05 VE: 6
Inhalt: 500 ml Preis: 4,50 €

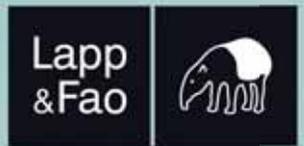


ZIMT

SIRUP

LAPP & FAO SIRUPE ÜBERZEUGEN IN GESCHMACK – UND DESIGN!

Für das Konzept und die Umsetzung des Markenauftritts wurde die Range im Februar 2014 mit dem international renommierten iF design award ausgezeichnet sowie jüngst für den German Design Award nominiert.



LAPP & FAO SIRUP

Unsere Lapp & Faosorten verheißten echten Genuss. Als Grundstein im Barbereich für ausgefallene Cocktail- und Longdrinkkreationen sind sie ein unverzichtbarer Bestandteil geworden und überzeugen, im Gegensatz zu industriell hergestellten Sirupsorten, durch den konsequenten Verzicht auf jegliche Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe. Ein entscheidender Unterschied, den man deutlich schmecken kann. Probieren Sie die Sirupsorten zum Aromatisieren von allen Kaffeespezialitäten und zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser. Desserts, Eiscremes und Kuchen lassen sich mit diesen Sorten wunderbar verfeinern. Wer es lieber etwas traditioneller mag, der probiert diese Vielfalt zum Unterziehen in geschlagene Sahne oder Kuchenteig. Die Sorten „Jamaica's Sweetest“ und unser Traumduo „Mister Cinnamon“ und „Misses Vanilla“ sind vorzüglich zum Aromatisieren von Milchshakes oder heißer Schokolade geeignet.



JAMAICA'S SWEETEST – SIRUP MIT BLUE MOUNTAIN KAFFEE

Sirup mit echtem Blue Mountain Kaffee, veredelt mit feinsten Tahiti-Vanille. Herrlich zu Eiscreme, als Flavour für Kaffeespezialitäten, für Dessertsaucen und als das gewisse Extra in Milchshakes. Probieren Sie eine leckere Creme brûlée auf diesem Sirup.

Art.-Nr. **80 640 01** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

PALMA'S MEMENTO SIRUP MIT MANDELN

Sirup mit mallorquinischen Mandeln, veredelt mit feinsten Tahiti Vanille. Ideale Zutat für die süße Genießerküche. Zum Verfeinern von Kuchenteig, zum Abschmecken von Obstsalaten, für Apfel-Tarte und ein Muss zu frischen Crêpes. Verleiht auch allen Kaffeespezialitäten ein tolles Mandelaroma.

Art.-Nr. **80 640 02** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,50 €

ORANGE WHISPER SIRUP AUS MALLORQUINISCHEN ORANGEN

Unser Orangen Sirup wird aus den mallorquinischen Orangen der eigenen Plantage schonend gekocht. Das Ergebnis ist ein unvergleichlich intensiver Sirup, der sein Aroma perfekt auf alle Speisen und Getränke weiter gibt. Der Duft erinnert sofort an frische Orangenschale. Probieren Sie diesen unvergleichlichen Sirup in einem Glas Cava oder Spumante und Sie werden ein Geschmackserlebnis der besonderen Art erleben. In der kreativen Küche verfeinern Sie damit Ihren Obstsalat und auch Saucen für Fleisch und Gemüse im Wok.

Rezeptempfehlung unserer Küchenchefs: Wunderbar zu frischem Tomatensalat harmoniert der Orangen Sirup in Kombination mit dem Lapp & Faos Tomaten & Peperoni Essig No. 7 und fruchtigem Olivenöl.

Art.-Nr. **80 640 03** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 4,90 €

MISTER CINNAMON SIRUP MIT ZIMT

Sirup mit echtem Ceylon Zimt, veredelt mit feinsten Tahiti Vanille. Herrlich zu frischen Waffeln, zum Verfeinern von Kuchenteig, zu Desserts mit frischen Äpfeln, Milchreis und zum Aromatisieren von Kaffee und Tee. Wunderbar in Kombination mit dem Lapp & Faos Vanille Sirup.

Art.-Nr. **80 640 05** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,25 €

MISSSES VANILLA SIRUP MIT BOURBON-VANILLE

Sirup mit feinsten Bourbon Vanille. Herrlich im Cappuccino genossen oder als Vanille Latte, zum Verfeinern von Milchshakes, als Topping über Eiscreme und zum Verfeinern von Desserts und Kuchen, z. B. zum Tränken von Biscuitböden. Auch zu Panna Cotta ein Hochgenuss.

Art.-Nr. **80 640 04** VE: 6
Inhalt: 200 ml Preis: 3,25 €



The Bay Tree

INFO

THE BAY TREE

1994 stellte ein gemeinsamer Freund den Kontakt zwischen Emma Macdonald und Lucie Lewis her – beides ausgesprochene Food Enthusiasten und sie ergänzten sich auf Anhieb perfekt. Macdonald hatte ein Gurken Relish nach Familienrezept im Gepäck, Lewis war umgehend begeistert und man war sich einig, dass das Produkt einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht werden musste. Bereits nach einer Woche nahmen zwei Großhändler die Produkte in ihr Sortiment auf und so war „The Bay Tree Food Company“ geboren. Nachdem man sich in der Gründungsphase aus das Einmachen von Gurken spezialisierte wuchs das Sortiment stetig an.

Heute produziert „The Bay Tree“ Marmeladen, Öle, Dressings und Chutneys. Einundzwanzig Jahre nach der Gründung bietet „The Bay Tree“ qualitativ hochwertige Produkte, die bereits mehrfach prämiert worden sind. Allen voran sticht das Passionsfrucht Curd heraus, welches nicht nur mit der goldenen „Great Taste“ award ausgezeichnet, sondern auch von einer unabhängigen Jury zu einem der Top 50 Food-Produkte Großbritanniens gewählt wurde.



VERY LEMON CURD

ZITRONEN AUFSTRICH

Cremiges Lemon Curd, hergestellt aus frischem Zitronensaft und Butter. Passt hervorragend zum klassisch britischen Nachmittagstee oder aber als Füllung für die perfekte Lemon Tarte. Ausgezeichnet mit dem „Great Taste“ Award 2013.

Art.-Nr.	18 200 01	VE:	6
Inhalt:	200 g	Preis:	2,95 €



ENGLISH CIDER APPLE JELLY

APFELGELLE MIT CIDER

Delikates Gelee mit einem der beliebtesten Getränke zur Herbstzeit: dem Apple Cider. Passend zu Weichkäse auf einer reichhaltigen Käseplatte, als Begleitung zu Fleisch, Pasteten und zu Rezepten mit Blätterteig.

Art.-Nr. 18 200 07 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,65 €



SPICY TOMATO & CARMELISED ONION CHUTNEY

CHUTNEY AUS WÜRZIGEN TOMATEN &
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Ein wunderbar würzig-süßes Chutney aus karamellisierten Zwiebeln und pikanten Tomaten. Ein toller Begleiter zu vielen Gerichten. Probieren Sie es zu Käse, als Würze auf einem Sandwich oder Wrap, zu grober Bauernbratwurst oder auch zu Kartoffelpüree.

Art.-Nr. 18 200 05 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,95 €



CARMELISED ONION & FIG CHUTNEY VERY LEMON CURD

CHUTNEY AUS KARAMELLISIERTEN
ZWIEBELN & FEIGEN

Der Geschmack von karamellisierten Zwiebeln ergänzt sich wunderbar mit der Süße der Feigen. Nicht nur für orientalische Gerichte ein Hochgenuss, sondern zu allerlei Fleischgerichten eine tolle Beigabe oder zu Käse (insbesondere zu Ziegenkäse und Gorgonzola). Auch köstlich auf einem Burger und auf Brot.

Art.-Nr. 18 200 04 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,95 €



LUSCIOUS LIME CURD

LIMONEN AUFSTRICH

Cremiges Lime Curd als leckere Alternative zu Lemon Curd, hergestellt aus frischem Limettensaft und Butter. Passt hervorragend zum klassisch britischen Nachmittagstee, als Füllung für Gebäck und unter Joghurt gerührt.

Art.-Nr. 18 200 03 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,95 €



CRANBERRY SAUCE

Ungemein köstlich zu Truthahn, zu jeder Art von Geflügel und brilliant zu Brie Käse. Eine tolle Beigabe zu Sandwiches oder auch als Dressingbasis für frische Salate.

Art.-Nr. 18 200 08 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,65 €



TRADITIONAL ENGLISH MINT SAUCE

TRADITIONELLE, ENGLISCHE MINZSAUCE

Klassische, weltberühmte Sauce der englischen Küche, die typischerweise zu gebratenem Lamm serviert wird. Frisch und aromatisch im Geschmack passt sie auch wunderbar zu gegrilltem Fleisch. Sowohl kalt und warm ein Genuss.

Art.-Nr. 18 200 06 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,65 €

Becker!



PASSION FRUIT CURD

MARACUJA AUFSTRICH

Wahnsinnig köstlich und fruchtig! Himmlisch auf Toast, englischen Scones oder als Füllung und Topping für Kekse und Cupcakes.

Art.-Nr. 18 200 02 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 2,95 €

INFO

**AU FIL DU FRUIT –
KÖSTLICHE FRUCHTAUFSTRICHE**

Das Unternehmen Guillaume & Lesgards, in einem der schönsten Täler der Pyrenäen gelegen, bietet ein außergewöhnliches Sortiment origineller Konfitüren, Konfits und aromatischer Honige. Diese Früchte werden nur kurz und mit nicht zu viel Zucker eingekocht, so dass Textur, Farbe und auch die Aromen der reinen Früchte erhalten bleiben und nicht verkochen. So entsteht eine perfekte Balance zwischen den verschiedenen Geschmackskombinationen. Die Herstellung kleiner Mengen im Kupferkessel entspricht noch den traditionellen Herstellungsverfahren des Unternehmens. Die Fruchtaufstriche und Marmeladen der Marke Au Fil du Fruit stehen für ein ganz neues Frühstückserlebnis! Purer Genuss mit jedem Glas.

Art.-Nr.	18 085 01	Fruchtaufstrich Litschi & Himbeere mit Rose
Art.-Nr.	18 085 02	Brombeer-Gelee mit Veilchen
Art.-Nr.	18 085 03	Fruchtaufstrich Kirschen mit Piment d'Espelette
Art.-Nr.	18 085 04	Orangenmarmelade mit Lebkuchen Geschmack
Art.-Nr.	18 085 05	Fruchtaufstrich aus Später Traubenkirsche
Art.-Nr.	18 085 06	Fruchtaufstrich aus wilden Blaubeeren
Art.-Nr.	18 085 07	Fruchtaufstrich aus getrockneten Feigen mit Walnuss
Art.-Nr.	18 085 08	Fruchtaufstrich aus Pflaume & Ingwer mit Nüssen
Art.-Nr.	18 085 09	Maronencreme mit Walnüssen
Preis:	2,20 €	VE: 18 Inhalt: 85 g



**» CREMIGE,
FRANZÖSISCHE HONIGE «**

Art.-Nr.	32 130 01	Cremiger Honig mit Walnüssen
Art.-Nr.	32 130 02	Cremiger Honig mit Zimt
Art.-Nr.	32 130 03	Cremiger Honig mit Salzkristallen
Art.-Nr.	32 130 04	Cremiger Honig mit Kakao
Art.-Nr.	32 130 05	Cremiger Honig mit Vanille

Preis: 3,50 € VE: 6
Inhalt: 130 g

INFO

**MILLE ENVIE DE MIEL –
CREMIGE HONIGE**

Ein innovatives Honig Sortiment, das die langjährige Erfahrung eines Imkers aus den Bergen mit frischen, modernen Rezepturen vereint und den Honigsorten so das gewisse Etwas verleiht. Ob mild und ausgewogen, von kräftigem Charakter oder ganz klar und lieblich, jeder Honig zeichnet sich durch sein ganz eigenes Aroma aus. Ein Streich- und Schlemmevergnügen, verfeinert mit Walnussstückchen, Kakao oder feinen Salzkristallen. Genießen Sie den Honig auf frischem Brot oder zu Käse, denn die milde Süße des Honigs rundet den Geschmack von Käse, insbesondere Ziegenkäse, hervorragend ab.





KRETISCHER HONIG AUS THYMIAN UND KONIFEREN

Bernsteinfarbener Honig aus wildem Thymian und Koniferen mit einem leichten Karamellgeschmack. Thymian bevorzugt immergrüne Regionen, mildes Klima und relative Windstille wie auf Kreta. Durch die lange Blütezeit von etwa April bis Oktober wird das Gewächs von Bienen in blütearmen Zeiten gerne angefliegen. Thymianhonig erfreut sich besonders bei Liebhabern herberer Honigsorten großer Beliebtheit. Ein paar Tropfen auf einem reifen Käse wird Ihren Gaumen und Geschmack auf unerwartete Weise kitzeln. 100% reiner Honig, der nicht kristallisiert. Ausgezeichnet mit 3 Golden Stars bei den renommierten 2014 Great Taste Awards in London.

Art.-Nr. 32 430 02 VE: 12
Inhalt: 250 g Preis 4,40 €



KRETISCHER HONIG AUS WILDBLUMEN UND KONIFEREN

Kretischer Honig aus Wildblumen und Koniferen gehört zu den besten Honigqualitäten und wird ausschließlich nach traditionellen Methoden hergestellt. Mit seinem ausgezeichneten mild-fruchtigem Geschmack ist er ein Gaumenschmaus zum Frühstück und auf Joghurt.

Art.-Nr. 32 430 03 VE: 12
Inhalt: 250 g Preis 3,95 €

MELIÉS THYMIANHONIG

Thymian blüht in Griechenland im Frühling bis in den frühen Sommer hinein. Der bernsteinfarbene Honig zählt zu den besten Sorten der Welt und macht gerade mal einen Anteil von 1% der weltweiten Honigproduktion aus. Thymianhonig ist angenehm aromatisch, das macht ihn so beliebt. Das zu 25% enthaltene Thymianöl hat eine stark antiseptische Wirkung und ist Basis für viele moderne Antibiotika. Ein Genuss für jeden Honigliebhaber.

Art.-Nr. 32 430 01 VE: 18
Inhalt: 245 g Preis: 7,90 €



ohne VE
BINDUNG

MIT
PRAKTISCHEM
LÖFFEL IM
AMPHOREGLAS



KRETISCHER HONIG MIT NÜSSEN UND LÖFFEL IM AMPHOREGLAS

Art.-Nr. 32 430 04 Kretischer Honig mit Walnüssen
Art.-Nr. 32 430 05 Kretischer Honig mit Mandeln
Art.-Nr. 32 430 06 Kretischer Honig mit Haselnüssen

Inhalt: 120 g VE: 20 Preis: 3,65 €



KRETISCHER HONIG MIT NÜSSEN

Art.-Nr. 32 430 07 Kretischer Honig mit Walnüssen
Art.-Nr. 32 430 08 Kretischer Honig mit Mandeln
Art.-Nr. 32 430 09 Kretischer Honig mit Haselnüssen

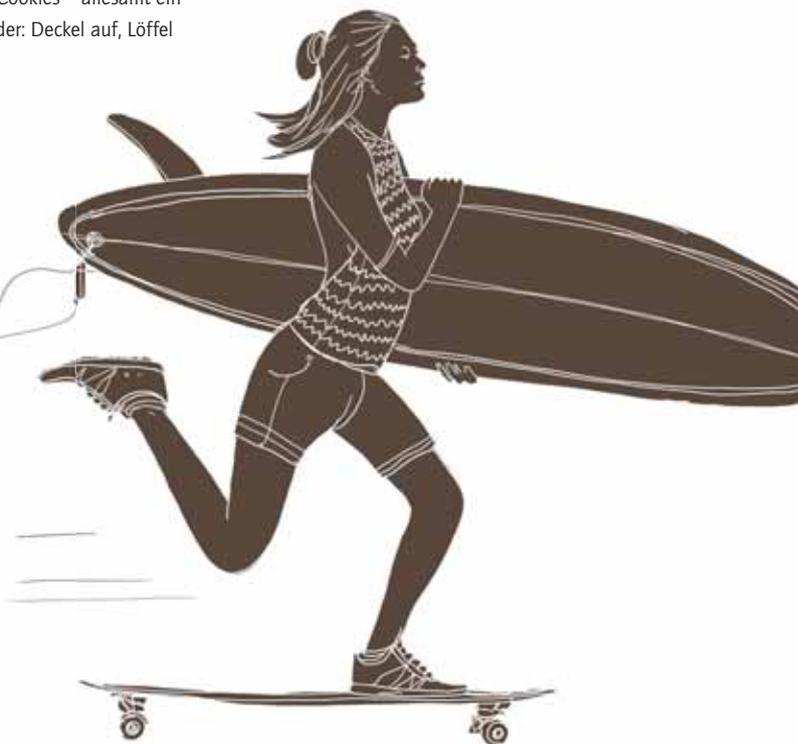
Inhalt: 250 g VE: 12 Preis: 4,90 €



INFO

LAPP & FAO AUFSTRICHE

Lapp & Fao Chocoladen- und Nusscremes bedeuten dunkle Verführung mit „Choco Shore“ und „Maui Vibes“ mit Haselnüssen, vollmundiger Macadamia-Genuss mit „Kirra Crunch“ und „Hello Sunny“ mit Kakaonibs und eine knackige Überraschung mit „Maui Vibes“ und knusprigen Cookies – allesamt ein ganz besonderer Genuss als Brotaufstrich, zum Dessert, auf Eis, auf Crêpes – oder: Deckel auf, Löffel rein und einfach los naschen!



NEU



HELLO SUNNY MACADAMIA CREME MIT 20 % MACADAMIANÜSSEN

Leckerer Brotaufstrich mit 20% Macadamianüssen in liebevoller Handarbeit hergestellt. Ein nussiger Gaumenschmaus für Feinschmecker.

Art.-Nr. 80 150 03 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis 3,25 €

ALOHA CRISP MACADAMIA CREME MIT COOKIES

Leckerer Brotaufstrich mit 19% Macadamianüssen und kleinen Keksstückchen für den extra Crunch in liebevoller Handarbeit hergestellt. Ein knusprig-cremiger Gaumenschmaus.

Art.-Nr. 80 150 02 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis 3,25 €



KIRRA CRUNCH MACADAMIA CREME MIT CRUNCHY KAKAONIBS

Leckerer Brotaufstrich mit 18% Macadamianüssen und 12% gerösteten Kakaokernen in liebevoller Handarbeit hergestellt. Ein cremig-schokoladiger Gaumenschmaus.

Art.-Nr. 80 150 01 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis 3,25 €

MAUI VIBES CHOCOLADEN CREME MIT HASELNÜSSEN

Leckerer Brotaufstrich in liebevoller Handarbeit hergestellt mit viel Schokolade und knackigen Haselnüssen von der besten Qualität. Ein schokoladig-nussiger Gaumenschmaus.

Art.-Nr. 80 150 04 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis 2,95 €

CHOCO SHORE CHOCOLADEN CREME MIT VIEL DUNKLER SCHOKOLADE

Leckerer Brotaufstrich in liebevoller Handarbeit hergestellt mit viel dunkler Schokolade für den extra Schokoladengenuss.

Art.-Nr. 80 150 05 VE: 6
Inhalt: 150 g Preis 2,95 €





NEU

Meia dúzia

INFO

MEIA DÚZIA

Die Idee zu den Produkten der Marke meia.dúzia® stammt aus der Welt der Ölmaleri. Inspiriert von bunten Farbtuben spiegelt sich die vielfältige Farbpalette verschiedenster Früchten in den kleinen Tuben gefüllt mit feinsten Konfitüre wider: das satte Gelb einer Birne, das frische Grün eines Apfels oder auch das tiefe Blau der Heidelbeeren. Die Konfitüren werden direkt aus der Tube verwendet. Die Produkte sind vor Licht geschützt, so dass sie weder an Farbintensität, noch an Geschmack verlieren und nicht oxidieren. Originell, unterhaltsam und beeindruckend.

Verwendet werden nur beste Rohstoffe mit portugiesischem Ursprung wie Äpfel der Sorte Bravo de Esmolfe, süße Ananas von den Azoren oder Birnen der Sorte Rocha sowie Rohstoffe aus biologischem Anbau. Für eine einzigartige Aromenmischung werden die Früchte, Honige und Schokoladen Aufstriche harmonisch gemischt mit portugiesischen Zutaten wie Portwein, Douro Moscatel und Madeirawein.



RASPBERRY AND REDCURRANT EXTRA JAM WITH VERBENA HIMBEERE UND JOHANNISBEERE MIT ZITRONENVERBENE

Die Mischung aus Himbeeren und roten Johannisbeeren schafft eine leicht säuerliche Konfitüre. Die Zugabe von Zitronenverbene verleiht einen weichen Geschmack hebt die Frische hervor. Ideal als Topping für Eis, Limetten-Mousse und vor allem für Kuchen zu verwenden.

Art.-Nr. 18 075 02 VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



AZORES PINEAPPLE EXTRA JAM WITH LEMONGRASS ANANAS MIT ZITRONENGRAS

Konfitüre mit einem angenehmen Zitrusduft und dem bittersüßen Geschmack frischer D.O.P. Azoren Ananas und einem Hauch Zitronengras. Hervorragende Zutat für Salatdressings, Vorspeisen mit Schinken, zum Garnieren von Eis und Joghurt, als Füllung oder Glasur für Kuchen, insbesondere auch für Chantilly Kuchen und Panna Cotta. Eine wunderbare Zutat für Cocktails mit Wodka, Gin und Rum.

Art.-Nr. 18 075 01 VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €





KIWI EXTRA JAM WITH MOSCATEL DOURO KIWI MIT MOSCATEL WEIN

Kiwi ist eine Frucht mit einem einzigartigen Geschmack, süß und sauer zugleich. Der „Douro“ Moscatel Wein mit seinem süßen und weichen Geschmack, der ausschließlich aus galizischen Muskatellertrauben hergestellt ist, verleiht dieser Konfitüre zusätzlich den intensiven Duft dieser Trauben. Diese Kombination verspricht ein fantastisches Geschmackserlebnis. Vor allem zu Ziegenkäse, als Sauce für Thunfisch-Steak oder Hummer, in Pavlovas oder als Topping für Eis oder Gebäck.

Art.-Nr. **18 075 03** VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



BRAVO DE ESMOLFE EXTRA JAM WITH MINT AND PORT WINE APFEL MIT MINZE UND PORTWEIN

Eine spezielle Apfelsorte, die im Norden und zentralen Regionen von Portugal angebaut wird. Die Früchte sind sehr aromatisch, saftig, süß und gleichzeitig sauer und harmonisieren wunderbar mit Minze, die der Marmelade einen Hauch von Frische verleiht. Den letzten Schliff fügt der Portwein mit seinem feinen Geschmack und leicht süßen Duft hinzu. Eine wunderbare Zutat für viele Rezepte wie crab cakes oder Kalbsschnitzel mit Pilzen, als Topping für Eis, Kuchen oder auch für Cocktails mit Martini und Ingwer.

Art.-Nr. **18 075 05** VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



ORANGE EXTRA JAM WITH MADEIRA WINE ORANGE MIT MADEIRA WEIN

Die opulente und saftige Algarve Orange aus der südlichen Region des portugiesischen Festlandes, wird für ihren süßen Geschmack sehr geschätzt. Der „Madeira“ Wein „Malvasia“ ist ein süßer Wein, sehr fruchtig, mit einem komplexen Geschmack nach Nüssen, getrockneten Früchten, Kaffee und Toffee. Eine tolle Kombination mit der Orange. Ideal für Geflügelsalate, zu Lachs, Spaghetti mit Garnelen, zu gegrillter Ente oder gebratenem Rindfleisch sowie als Topping für Aprikosen Tarte.

Art.-Nr. **18 075 04** VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



STRAWBERRY EXTRA JAM WITH PORT WINE AND CHILI ERDBEERE MIT PORTWEIN UND CHILI

Diese Erdbeermarmelade mit portugiesischem Portwein überzeugt durch einen süßlichen und warmen Geschmack mit einem Hauch von Chili. Fast schon eine leicht würzige Konfitüre, die vollmundigen, intensiven Geschmack überrascht. Diese subtilen Aromen sind wunderbare Begleiter zu salzigen Häppchen oder Frischkäse, Salatdressings, Sushi oder Rindfleisch und Steaks. Auch ideal als Belag für Crème Brûlée, Füllungen für Schokolade, als Nuance in kleinen Kuchen, Muffins und Ihrem Lieblings-Parfait. Sie können auch mit einem Poncha (einem traditionellen Getränk von „Madeira“ Island, Portugal) genossen werden.

Art.-Nr. **18 075 07** VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



FUNDÃO CHERRY EXTRA JAM WITH BRANDY KIRSCH MIT BRANDY

Diese Konfitüre ist eine perfekte Fusion von „Fundão“ Kirschen, die aus der nördlichen Region Portugals stammen und dem Brandy mit seinem subtilen und warmen Duft und Geschmack. Ideal zu würzigem Käse, als Topping für Eis, Käsekuchen, Waffeln und Crêpes. Aber auch zum Frühstück oder Mittagessen mit Scones ein Genuss.

Art.-Nr. **18 075 08** VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



BLUEBERRY EXTRA JAM WITH VANILLA AND PORT WINE HEIDELBEERE MIT VANILLA UND PORTWEIN

Die Heidelbeere ist eine Frucht mit einem ausgeprägten Geschmack zwischen süß und sauer und hervorragenden gesundheitsfördernden Eigenschaften. Verwendet werden nur zertifizierte Bio-Produkte von portugiesischen Bauern. Die Vanille verleiht der Mischung ein einzigartiges Aroma, einen warmen Duft und harmoniert toll mit dem portugiesischen Portwein und den Heidelbeeren. Ideal als Topping für Torten, Pfannkuchen, Crêpes und Panettone.

Art.-Nr. **18 075 06** VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 2,75 €



**EXTRA JAMS PORTUGUESE
FLAVOURS EXPERIENCES
SET NO. 1 MIT 6 VERSCHIEDENEN
KONFITÜREN EXTRA**

Set aus sechs Konfitüren extra: „Rocha“ Birne Konfitüre extra mit Muskateller „Douro“, „Bravo de Esmolfe“ Apfel-Konfitüre extra mit Minze und Portwein, Orangen Konfitüre extra mit „Madeira“ Wein, Erdbeere Konfitüre extra mit Portwein und Chili, Fundão Cherry Konfitüre extra mit Brandy, Heidelbeere Konfitüre extra mit Vanille und Portwein.

Art.-Nr. 18 075 09 VE: 6
Inhalt: 6 x 75 g Preis: 17,75 €



**»SÃO TOMÉ« CHOCOLATE SPREADS
SET NO. 1 MIT 6 VERSCHIEDENEN, DUNKLEN
»SÃO TOMÉ« SCHOKOLADENCREMES**

Set aus sechs köstlichen, dunklen Schokoladencremes mit einem hohen Kakaoanteil von mindestens 70%: „São Tomé“ dunkler Schokoladenaufstrich mit Azoren Ananas, „São Tomé“ dunkler Schokoladenaufstrich mit Orange, „São Tomé“ dunkler Schokoladenaufstrich mit Passionsfrucht, „São Tomé“ dunkler Schokoladenaufstrich mit „Fundão“ Kirsche und Brandy, „São Tomé“ dunkler Schokoladenaufstrich mit Blaubeere, Haselnuss und Muskatnuss, „São Tomé“ dunkler Schokoladenaufstrich mit Heidelbeeren und Portwein.

Art.-Nr. 24 075 05 VE: 6
Inhalt: 6 x 75 g Preis: 25,00 €



**»SÃO TOMÉ« DARK CHOCOLATE
SPREAD WITH ORANGE
DUNKLE SCHOKOLADENCREME (70 %)
MIT ORANGE**

Der süße und leicht saure Geschmack der „Algarve“ Orange vereint sich perfekt mit der dunklen „São Tomé“ Schokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil und Noten von Cappuccino. Ein perfektes Topping für Käse-, Schokoladen-, und Orangenkuchen und Desserts mit Kaffee.

Art.-Nr. 24 075 03 VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 3,50 €



**»SÃO TOMÉ« DARK CHOCOLATE
SPREAD WITH »AZORES« PINEAPPLE
DUNKLE SCHOKOLADENCREME (70 %)
MIT ANANAS**

Dies ist eine perfekte Kombination aus der Frische der Azoren Ananas mit dem intensiven Geschmack von dunkler „São Tomé“ Schokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil. Ideal zu Schokoladentrüffel und Karottenkuchen.

Art.-Nr. 24 075 01 VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 3,50 €



**»SÃO TOMÉ« DARK CHOCOLATE
SPREAD WITH PASSION FRUIT
DUNKLE SCHOKOLADENCREME (70 %)
MIT MARACUJA**

Die Passionsfrucht ist eine geschätzte Frucht durch die angenehme Kombination von süß und sauer. Die besondere dunkle „São Tomé“ Schokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil in Kombination mit der Passionsfrucht macht diesen Schokoaufstrich zu einem Spitzenprodukt. Ideal zu Orangenkuchen, Tiramisu, als Füllung für Makronen sowie zu Portwein.

Art.-Nr. 24 075 02 VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 3,50 €



**»SÃO TOMÉ« DARK CHOCOLATE
SPREAD WITH BLUEBERRY AND
PORT WINE
DUNKLE SCHOKOLADENCREME (70 %)
MIT BLAUBEERE UND PORTWEIN**

Der einzigartige Geschmack reifer Blaubeeren mit dem portugiesischen Portwein verleiht diesem Schokospread eine leicht süße Nuance mit dem intensiven Geschmack der dunklen „São Tomé“ Schokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil. Perfekt zu Mandel- und Schokoladenkuchen, zu Zitronen- oder Schokoladen-Cupcakes, Pfannkuchen oder zu Portwein.

Art.-Nr. 24 075 04 VE: 6
Inhalt: 75 g Preis: 3,50 €



ROSEMARY HONEY WITH APPLE AND CINNAMON

ROSMARINHONIG MIT APFEL UND ZIMT

Eine aromatische Mischung aus Rosmarin, Honig und Apfel mit Zimt – warm und delikat. Der Honig stammt von Feldern der unteren Hänge des „Serra da Malcata“, einem 21.000 Hektar großen Naturschutzgebietes in der nördlichen Region des portugiesischen Festlandes. Diese Kombination ist ideal für Bruschetta, pikanten Käse, Schweinefleisch, Sandwiches, gebratene Bananen, gebackene Birnen oder Getränke wie Smoothies und Sangria.

Art.-Nr. 32 430 10 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 3,50 €



»SERRA DA ESTRELA« HEATHER HONEY WITH ELDERBERRY

HEIDEHONIG MIT HOLUNDER

Der Heidehonig wird in der „Serra da Estrela“ gesammelt, in der nördlichen Region des portugiesischen Festlandes. Er hat einen herrlichen Geschmack und Duft und ist wegen seines hohen natürlichen Zuckergehaltes eine ausgezeichnete Energiequelle. Sehr köstlich auf Crêpe genossen und zur Herstellung und Abrundung von Getränken.

Art.-Nr. 32 430 11 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 3,50 €



SET MIT 6 VERSCHIEDENEN HONIGEN

Set aus sechs verschiedenen Honigen der verschiedenen portugiesischen Regionen, kombiniert mit Früchten und Gewürzen: Orangenblütenhonig mit Chili, Mehrblütiger biologischer Honig, Rosmarinhonig mit Apfel und Zimt, „Serra da Estrela“ Heidehonig mit Holunder, Eukalyptus-Honig mit „Passa“ Birne, „Serra da Lousã“ Honig mit Ingwer.

Art.-Nr. 32 430 14 VE: 6
Inhalt: 6 x 75 g Preis: 25,00 €



BIO BLÜTENHONIG

Dieser wilde Honig stammt aus der „Beira“, der westlichen Region des portugiesischen Festlandes von verschiedenen Blüten: Heide, Rosmarin, Eukalyptus, Tojo, Malve, Thymian und Borretsch. Dieser Honig hat einen sehr weichen und feinen Geschmack und wird für seine gesundheitlichen Vorteile wie z. B. Stärkung des Immunsystems, antiseptische und organoleptischen Eigenschaften, geschätzt. Ein einzigartiger, reiner Honig ohne Zugabe irgendeiner anderen Zutat für Liebhaber des reinen Geschmacks. Ideal für Salatdressings, zu gegrilltem Tilapia-Fisch, marokkanischem Huhn oder in Desserts wie Joghurt-Mousse mit Rosen, Kokoskuchen, Birnen-Muffins, Schokolade mit Mandeln, kleine Küchlein mit Lavendel, zu Panna Cotta und Brownies. Auch eine hervorragende Ergänzung zu Whisky oder Limonaden.

Art.-Nr. 32 430 13 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 3,50 €



EUCALYPTUS HONEY WITH »PASSA« PEAR

EUKALYPTUSHONIG MIT BIRNE

Aus dem Nektar der Eukalyptuspflanze wird dieser aromatische Honig gewonnen. Seine Farbe ist bernsteinfarben, sein Aroma und Geschmack vollmundig. Dem Eukalyptushonig werden entzündungshemmende, antiseptische, antibakterielle und stimulierende Wirkungen nachgesagt. Die „passa“ Birne stammt von Bäumen des portugiesischen Festlandes auf „São Bartolomeu“, sie ist von rotbrauner Farbe mit einzigartigem, organoleptischen Eigenschaften, geschmeidig und süß. Ein hochenergetisches Produkt mit einem süßen Geschmack. Perfekt in Kombination mit Bruschetta, zu rustikalem Brot, Sandwiches, Pfirsich mit Mascarpone und Honig, zu gegrillten Garnelen, Spaghetti mit Hummer, zu Salaten, Eis oder in Ihrem Lieblings-Cocktail.

Art.-Nr. 32 430 12 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 3,50 €



*Das Zusammenstellen
der besten Zutaten,
die Freude an der Zubereitung und
schließlich die glücklichen
Gesichter der Speisenden
sind die größte Belohnung*
Linvard Bo Lapp

DIE GESCHICHTE VON LINVARD BO LAPP UND DIE SEINES BEGLEITERS EPHRAIM FAO IST VOLL VON ENTDECKUNGEN. WÄHREND SIE MIT NEUGIERDE DEN GESAMTEN GLOBUS AUF DER SUCHE NACH SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN AUS WEIT ENTFERNTEN LÄNDERN BEREISEN, SCHREIBEN SIE NACH EINEM LANGEN UND EREIGNISREICHEN TAG FÜR GEWÖHNLICH IHRE GEDANKEN UND ERFAHRUNGEN IN IHREM TAGEBUCH NIEDER – UND DIESE SEITEN DIENEN IHNEN SPÄTER ALS WERTVOLLE INSPIRATION FÜR IHRE AUSSERGEWÖHNLICHEN CHOCOLADEN-KREATIONEN. DAS RESULTAT: UNSERE EINZIGARTIGEN CHOCOLATE BOOKS. DIESE BEINHALTEN DIE ESSENZ AUS LAPP & FAO'S REISEN – JEDE TAFEL EIN KÖSTLICHES ANDENKEN. UND SOLANGE LAPP & FAO WEITERHIN AUF REISEN GEHEN, SO WIRD AUCH IHR TAGEBUCH STETIG WEITERGESCHRIEBEN. WIR KÖNNEN IHRE NEUEN, LECKEREN GESCHICHTEN KAUM ERWARTEN...

Mit ihrem Bekenntnis zu höchster Qualität, erfahrener Verarbeitung aller ausgesuchten Rohstoffe und Produkte, und ihrem absoluten Nein zu jedweden künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen stehen Lapp & Fao für die klare Philosophie im Zeichen des Tapirs.

Denn ursprünglich war es die seltene Spezies des schwarz-weißen „Tapirus indicus“, die Linvard Bo Lapp und Ephraim Fao einst in den Wäldern Malaysias zusammenbrachte. Während Lapp dem Exoten aus purer Neugier durch das Unterholz gefolgt war, hatte Fao sich dort an auf die Suche nach Kräutern und Wurzeln begeben, um den Vormittag mit kulinarischen Experimenten zu begeben.

Inmitten eines ausufernden Ingwerblütenfeldes gerieten Lapp und Fao aneinander – zunächst Rücken an Rücken, später beim leidenschaftlichen Disput über die richtige Wassertemperatur bei der Zubereitung von grünem Tee. Bei einer außergewöhnlich hervorragenden Mahlzeit besiegelten die zwei Genuss-Experten noch an diesem Tage den aufregenden Plan, das Abenteuer gemeinsam zu begeben.

Und so beginnt die Geschichte.



CONTINENTAL HANDMADE
CHOCOLATE

Lapp + Fao

FÜR EINZELBESTELLUNGEN

Art.-Nr. 50 901 06

VE: 1 | Preis: 2,50 €



Vol. I

Vol. II

Vol. III

LAPP & FAO'S GENUSS-PRÄSENTE

- bestehend aus je fünf Chocolate Books mit fortlaufender Nummerierung
- hochwertiger Schmuckschuber mit Lapp & Fao Branding
- stilvoller Blickfang, edles Präsent und purer Genuss in einem

VOL. I SCHMUCKSCHUBER

- Plain Mountains
- Tender Blossom
- Oscar's Wench
- Bonfire Bay
- Schmoozy Dreams

Art.-Nr. 80 240 46 VE: 1
Inhalt: 80 g Preis: 13,90 €

VOL. II SCHMUCKSCHUBER

- Hot Cherry Kiss
- Sweet Contrast
- Marque's Night
- Rich Kids Sweets
- Kindal Munch

Art.-Nr. 80 240 47 VE: 1
Inhalt: 80 g Preis: 13,90 €

VOL. III SCHMUCKSCHUBER

- White Floe
- Hilly Vespa Ride
- Sweet Pacific Fusion
- Autumn Lust
- Dark Deep Desire

Art.-Nr. 80 240 48 VE: 1
Inhalt: 80 g Preis: 13,90 €



CHOCOLADEN-DISPLAY

INFO

Bestückungsvorschläge für Lapp & Fao Chocoladen im hochwertigen Acryl Display mit Lasergravur des Logos.
Maße: H 69,0 x B 30,5 x 22,0 cm.

Art.-Nr. 80 400 77
Preis: 25,90 €



Auf dem Foto wurde das Display mit 9 x 6 Chocolate Books bestückt.



Auf dem Foto wurde das Display mit 15 x 4 Chocolate Books bestückt.



Auf dem Foto wurde das Display mit 9 x 6 Chocoladen bestückt.

INFO

LAPP & FAO CHOCOLADEN

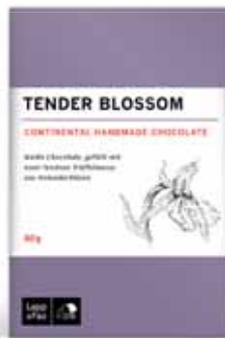
Handgemachte Chocoladen in 23 außergewöhnlichen und oft ungewohnten Sorten (z.B. dunkle Chocolate mit Oliven), für deren Rezeptur unser Pâtissier verantwortlich zeichnet. Alle Zutaten werden in unserer eigenen Manufaktur veredelt.



PLAIN MOUNTAINS

Vollmilch Chocolate 36% mit gerösteten, karamellisierten Mandeln.

Art.-Nr. **80 240 33** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



TENDER BLOSSOM

Weißer Chocolate, gefüllt mit einer leichten Trüffelmasse aus frischen Holunderblüten.

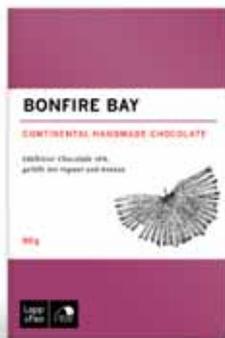
Art.-Nr. **80 240 20** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



OSCAR'S WENCH

Zartbitter Chocolate 52%, gefüllt mit französischem Absinth.

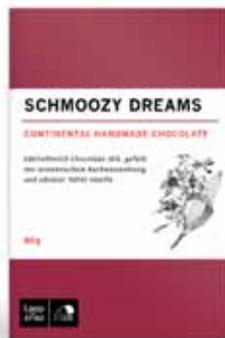
Art.-Nr. **80 240 28** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



BONFIRE BAY

Zartbitter Chocolate 52%, gefüllt mit Ingwer und Ananas.

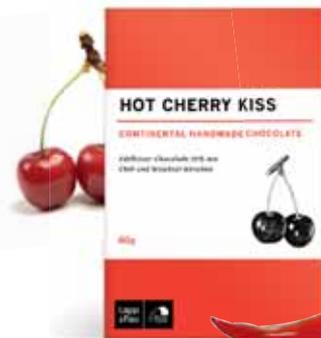
Art.-Nr. **80 240 26** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



SCHMOOZY DREAMS

Vollmilch Chocolate 36%, gefüllt mit aromatischem Buchweizenhonig und edelster Tahiti Vanille.

Art.-Nr. **80 240 29** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



HOT CHERRY KISS

Bitter Chocolate 70% mit Chili und Weichsel-Kirschen.

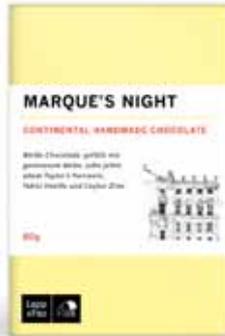
Art.-Nr. **80 240 25** VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



SWEET CONTRAST

Vollmilch Chocolate 36% mit aromatischer Orangentrüffelmasse.

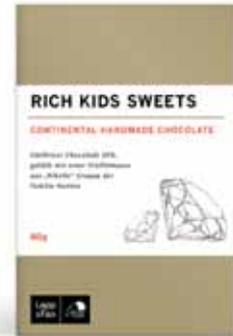
Art.-Nr. 80 240 31 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



MARQUE'S NIGHT

Weißer Chocolate, gefüllt mit geröstetem Mohn, zehn Jahre altem Taylor's Portwein und Tahiti Vanille.

Art.-Nr. 80 240 24 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



RICH KIDS SWEETS

Zartbitter Chocolate 52%, gefüllt mit einer Trüffelmasse aus „Ribolla“-Grappa der Familie Nonino.

Art.-Nr. 80 240 23 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



KINDAL MUNCH

Zartbitter Chocolate 52% mit Krokant von Macadamia Nüssen.

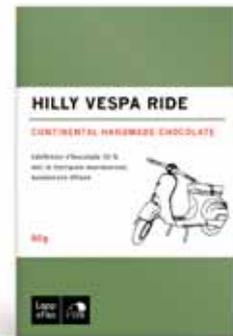
Art.-Nr. 80 240 22 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



WHITE FLOE

Weißer Chocolate mit feinstem Madras Curry und Banane.

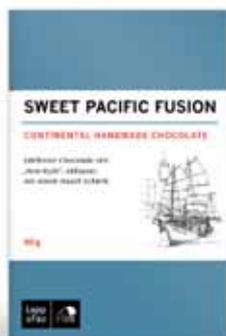
Art.-Nr. 80 240 30 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



HILLY VESPA RIDE

Bitter Chocolate 70% mit in Portwein marinierten, kandierten Oliven.

Art.-Nr. 80 240 27 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



SWEET PACIFIC FUSION

Zartbitter Chocolate 52% „Asia Style“, süßsauer mit einem Hauch Schärfe.

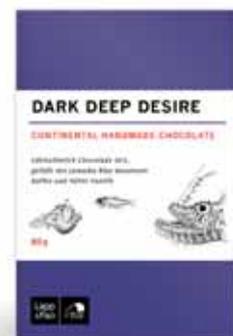
Art.-Nr. 80 240 21 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



AUTUMN LUST

Vollmilch Chocolate 36% mit leicht gerösteten und karamellisierten Haselnüssen.

Art.-Nr. 80 240 34 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



DARK DEEP DESIRE

Vollmilch Chocolate 36%, gefüllt mit Jamaika Blue Mountain Kaffee und Tahiti Vanille.

Art.-Nr. 80 240 32 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



**TRINKCHOCOLADE – HOCHWERTIGE TRINKCHOCOLADEN
IN MANUFAKTURQUALITÄT NACH EIGENEN, PIKANTEN REZEPTUREN**



ISLAND SUNRISE

Feine Trinkschokolade mit fruchtiger, mallorquinische Orange. Das Kakaopulver vereint sich mit den Noten der aromatischen, mallorquinischer Orangen zu einem fruchtig-schokoladigem Kakaogenuss. Die Sonne des Südens in der Tasse – lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen Moment der Ruhe.

Art.-Nr. **80 240 09** VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 3,95 €

FIELD OF DREAMS

Feine Trinkschokolade mit aromatischen Rosenblüten verfeinert. Das Kakaopulver vereint sich mit den sinnlichen Rosenblüten zu einem leckeren Genuss – für eine kleine Auszeit im Alltag.

Art.-Nr. **80 240 10** VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 3,95 €

TAHITI MAGIC

Feine Trinkschokolade mit feinsten Tahiti Vanille. Das Kakaopulver vereint sich mit der aromatischen Tahiti Vanille, der Königin der Gewürze, zu einem sinnlichen und leckeren Genuss.

Art.-Nr. **80 240 11** VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 3,95 €

SECRET OF THE SEA

Feine Trinkschokolade mit edler Salznote. Das Kakaopulver vereint sich mit seiner Süße und Intensität wunderbar mit der feinen Salznote. Das Ergebnis ist ein sinnliches Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. **80 240 12** VE: 6
Inhalt: 150 g Preis: 3,95 €

LAPP & FAO CHOCOLADEN

INFO

Nach der so erfolgreichen Veröffentlichung ihrer Reisesmemoiren in Form der Chocolate Books haben sich Lapp & Fao wieder in entlegene Ecken des Erdballs begeben. Von unterwegs haben sie uns nun die Aufzeichnungen ihrer kulinarischen Entdeckungen als neue Chocoladenkreation zukommen lassen. Eine höchst genussvolle und spannende Lektüre, oder hätten Sie gedacht, dass Weiße Schokolade und Rosa Pfefferbeeren zusammenpassen? Wie gewohnt in exklusiver, aufregender Verpackung.



SUNRISE ROSE

Weiße Schokolade, gefüllt mit Champagner-Rose.

Art.-Nr. 80 240 35 VE: 6
Inhalt: 90 g Preis: 2,30 €



DRAGON'S CAVE

Bitter Schokolade 70% mit Chili.

Art.-Nr. 80 240 36 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



KING'S GARDEN

Vollmilch Schokolade (36%), gefüllt mit Apfel-Holunder.

Art.-Nr. 80 240 37 VE: 6
Inhalt: 90 g Preis: 2,30 €



FLAMINGO FIELDS

Weiße Schokolade mit rosa Pfeffer.

Art.-Nr. 80 240 38 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



RAINBOW FALLS

Zartbitter Schokolade (52%) mit Orange.

Art.-Nr. 80 240 39 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



STRAWBERRY HILLS

Zartbitter Schokolade (52%), gefüllt mit Erdbeer-Pfeffer.

Art.-Nr. 80 240 40 VE: 6
Inhalt: 90 g Preis: 2,30 €



CHERRY BEACH

Vollmilch Schokolade (36%), gefüllt mit Sauerkirschen & Koriander.

Art.-Nr. 80 240 41 VE: 6
Inhalt: 90 g Preis: 2,30 €



ORANGE COUNTY

Vollmilch Schokolade (36%) mit Orange.

Art.-Nr. 80 240 42 VE: 6
Inhalt: 80 g Preis: 2,30 €



CHOCOLATS BOVETTI

MUSEE - BOUTIQUE

NEU

INFO

FRANZÖSISCHE SCHOKOLADENKUNST OHNE SOJALECITHIN

Valter Bovetti, 1958 geboren im Piemont, entstammt einer gastronomischen Familie mit eigenem Hotel und lokaler Spitzenküche. Schon früh wuchs die Liebe zu dem Rohstoff Kakao und die Idee einer eigenen Chocolaterie. Die Liebe war es schließlich auch, die Valter nach Frankreich zog, wo er 1994 seine erste kleine Schokoladenproduktion startete. Heute ist Bovetti eine weltweit geschätzte Marke und beschäftigt im Perigord 15 Mitarbeiter. Hier wird noch immer nach traditionellen Methoden gefertigt und sehr viel Wert auf die richtigen, ausschließlich natürlichen Zutaten gelegt.

Sämtliche Produkte werden ohne Sojalecithin und nur mit reiner Kakaobutter gefertigt. Der Kakao der verarbeiteten Schokoladen stammt überwiegend aus Ecuador, Ghana und teilweise aus Papua Neuguinea. Dabei wird bewusst auf Bohnen aus den großen Anbaugeländern verzichtet und stattdessen die Anbau- und Wiederaufforstungsprojekte auf Sao Thome und bei Santa Domingo, aus denen ebenfalls Bohnen für einige Produkte bezogen werden, unterstützt.

Aufgestreut oder schokoliert werden nur ausgewählte Zutaten wie Walnüsse aus dem Perigord, Piemonteser Haselnüsse, Salz aus der Guerande, Espelette Chili, Karamell von der bretonischen Insel Ré.



SCHOKOLADEN-DISPLAY I

(4 SORTEN)

Zweistufiger Aufsteller mit folgender Sortierung von 100 g Tafeln: Zartbitter, Zartbitter mit Früchten und Nüssen, Vollmilch mit Banane und Weisse Schokolade mit Cranberry.

Art.-Nr. 24 160 44 VE: 1
 Inhalt: 40 x 100 g Preis: 116,00 €
 Einzelpreis Tafel 2,90 €

SCHOKOLADEN-DISPLAY II

(4 SORTEN)

Zweistufiger Aufsteller mit folgender Sortierung von 100 g Tafeln: Zartbitter mit Kakaosplittern, Zartbitter mit Piment d'Espelette, Vollmilch mit Karamell & Meersalz und Vollmilch mit Herzendekor.

Art.-Nr. 24 160 02 VE: 1
 Inhalt: 40 x 100 g Preis: 116,00 €
 Einzelpreis Tafel 2,90 €

SCHOKOLADEN-DISPLAY III

(6 SORTEN)

Zweistufiger Aufsteller mit folgender Sortierung von 50 g Tafeln: Zartbitter, Zartbitter mit kandierten Orangen, Zartbitter mit kandiertem Ingwer, Vollmilch mit Kokosnuß, Vollmilch mit Rosenblüte und Weisse Schokolade mit Veilchenblüte.

Art.-Nr. 24 160 25 VE: 1
 Inhalt: 60 x 50 g Preis: 99,00 €
 Einzelpreis Tafel 1,65 €





DUNKLE SCHOKOLADE MIT GERÖSTETEN KAKAOBOHNEN

Schonend geröstete und geschälte Kakaobohnen geben der Zartbitterschokolade (73%) einen knackigen Crunch. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 03 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT NÜSSEN UND FRÜCHTEN

Kräftige Zartbitterschokolade (73%) bestreut mit einem bunten Mix aus Nüssen und kandierten Früchten. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 05 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,75 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT PIMENT D'ESPELETTE

Die klassische Zartbitterschokolade (73%) bestreut mit dem im Baskenland beheimateten Piment d'Espelette. Diese besondere Chilisorthe „Gorria“ wird weltweit von vielen Gourmets für ihre besonders komplexen Aromen geschätzt. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 07 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



DUNKLE SCHOKOLADE 73 %

Die klassische Zartbitterschokolade (73%) mal ganz ohne Dekor einfach so genießen. Eine Rundreise der Sinne mit einem Mix aus ausgesuchten afrikanischen und südamerikanischen Bohnen. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 08 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €

Art.-Nr. 24 160 09 VE: 15
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT CRANBERRIES

Zartbitterschokolade mit 73% Kakao aus Santa Domingo. Die herbe Schokolade harmonisiert hervorragend mit der Säure und den Fruchtnoten der aufgestreuten Cranberries. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 04 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT PARISER EIFFELTUM MOTIV

Die klassische Zartbitterschokolade (73%) mit einem bunten Dekor des Pariser Eiffelturms designed by Valter Bovetti. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 06 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,75 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT KANDIERTEM INGWER

Kräftige Zartbitterschokolade (73%) bestreut mit kandiertem Ingwer. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 26 VE: 15
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT KANDIERTEN ORANGEN

Kräftige Zartbitterschokolade (73%) bestreut mit kandierten, sehr aromatischen Orangen ist längst ein Klassiker im Schokoladenregal. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 10 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,75 €

Art.-Nr. 24 160 11 VE: 15
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €

SAISONARTIKEL



DUNKLE SCHOKOLADE MIT LEBKUCHENMOTIV

Die klassische Zartbitterschokolade (73%) im weihnachtlichen Gewand. Die Tafel ist mit verschiedenen, bunten Lebkuchenmotiven geschmückt und ein beliebtes Weihnachtsgeschenk. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 12 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,75 €



DUNKLE SCHOKOLADE MIT CHRISTBAUMMOTIV

Die klassische Zartbitterschokolade (73%) in festlicher Kleidung. Die Tafel ist mit einem von Bovetti designten Christbaum dekoriert. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 13 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT LEBKUCHENMOTIV

Die klassische Vollmilchschokolade (38%) im weihnachtlichen Gewand. Die Tafel ist mit verschiedenen bunten Lebkuchenmotiven geschmückt und ein beliebtes Weihnachtsgeschenk. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 14 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,75 €



VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT CHRISTBAUMMOTIV

Die klassische Vollmilchschokolade (38%) in festlicher Kleidung. Die Tafel ist mit einem von Bovetti designten Christbaum dekoriert. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 19 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €



VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT KARAMEL & MEERSALZ

Cremige Vollmilchschokolade (38%) mit knackigen Karamellkristallen von der Île de Ré und Meersalz aus der Guérande liegt im Trend und verführt derzeit viele Schokoladenfans. Die Kombination avanciert sicher zum Klassiker. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 16
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,50 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT BANANEN

Klassische Vollmilchschokolade (38%) mit Bananenscheiben bestreut. Wer kennt diese beliebte Kombination nicht aus seiner Kindheit. Diese Tafel zählt bei Bovetti zu den Topsellern. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 15
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,50 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT FRÜCHTEN & NÜSSEN

Cremige Vollmilchschokolade (38%) bestreut mit einem bunten Mix aus Nüssen und kandierten Früchten machen die Tafel zu einem geschmacklichen und optischen Bestseller. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 17
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,75 €



VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT PISTAZIEN

Cremige Vollmilchschokolade (38%) bestreut mit gerösteten Pistazien aus Italien. Augen zu und genießen. Mehr Worte braucht es nicht. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 20
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,75 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT HERZDEKORATION

Cremige Vollmilchschokolade (38%) bestreut mit pinken und weißen Zuckerherzen. Das perfekte Geschenk zu besonderen Anlässen, um seine Zuneigung auszudrücken. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 18
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,50 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE

Die klassische Vollmilchschokolade (38%) ohne weiteres Dekor, eben der Klassiker in jeder Schokoladenserie. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 21
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,50 €



VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT KOKOSRASPELN

Klassische Vollmilchschokolade (38%) großzügig bestreut mit Kokosraspeln für einen exotischen Touch. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 27
Inhalt: 50 g

VE: 15
Preis: 1,50 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT HASELNÜSSEN

Cremige Vollmilchschokolade (38%) bestreut mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piedmont, eine der besten Regionen der Welt, wenn es um Haselnüsse geht. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 22
Inhalt: 100 g

VE: 15
Preis: 2,75 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT ROSENBLÜTEN

Klassische Vollmilchschokolade (38%) bestreut mit kristallisierten roten Rosenblättern, sehr empfehlenswert. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 28
Inhalt: 50 g

VE: 15
Preis: 1,50 €



WEISSE SCHOKOLADE MIT CRANBERRIES

Die Weiße Schokolade enthält 32% Kakaobutter, ist angenehm cremig und vanillig. Die Süße der Weissen Schokolade harmoniert exzellent mit der fruchtigen Säure der aufgestreuten Cranberries. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 23 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €

SCHOKOLADENCREME MIT HASELNÜSSEN

Bovettis Nuss-Schokoladen-Aufstriche sind mehrfach ausgezeichnete Produkte. 40% Piemonteser Haselnüsse, Milkschokolade (38%), Zucker und nur gerade so wenig Rapsöl, dass das Produkt streichfähig wird. Mehr ist nicht enthalten. Kein Palmöl, kein Sojalecithin, keine Aromen – dafür ein hoher Anteil bester Haselnüsse. Ein Premium Produkt, das seines Gleichen sucht.

Art.-Nr. 24 160 30 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 3,95 €

SCHOKOLADENCREME MIT HASELNÜSSEN & GESALZENEM KAREMELL

Bovettis Nuss-Schokoladen-Aufstriche sind mehrfach ausgezeichnete Produkte. 40% Piemonteser Haselnüsse, Milkschokolade (38%), gesalzener Karamell und nur gerade so wenig Rapsöl, dass das Produkt streichfähig wird. Mehr ist nicht enthalten. Kein Palmöl, kein Sojalecithin, keine Aromen – dafür ein hoher Anteil bester Haselnüsse. Ein Premium Produkt, das seines Gleichen sucht.

Art.-Nr. 24 160 31 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 3,95 €

KAKAOPULVER 100 %

100% Kakaopulver mit 22% Kakaobutteranteil. Dadurch wird der Kakao geschmeidig weich und aromatisch. Für die Zubereitung einfach mit Milch aufkochen und beliebig Zucker, Sahne, Honig oder Gewürze hinzugeben. Kann auch zum Backen oder Kochen verwendet werden. Das Produkt kommt in einer hochwertigen matten Metalldose.

Art.-Nr. 24 160 33 VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 5,95 €

BIO KAKAOPULVER 100 % (AUS SANTA DOMINGO)

Art.-Nr. 24 160 34  VE: 6
Inhalt: 200 g Preis: 6,00 €

WEISSE SCHOKOLADE MIT GERÖSTETEN KAFFEEBOHNEN

Die Weiße Schokolade enthält 32% Kakaobutter, ist angenehm cremig und vanillig. Aufgestreut sind mild geröstete, ganze Kaffeebohnen. Eine Kombination, die erfahrungsgemäß immer gut angenommen wird. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 24 VE: 15
Inhalt: 100 g Preis: 2,50 €

WEISSE SCHOKOLADE MIT VEILCHENBLÜTEN

Die Weiße Schokolade enthält 32% Kakaobutter, ist angenehm cremig und vanillig. Aufgestreut sind kristallisierte Veilchenblüten, die der Schokolade einen verführerischen Geschmack verleihen. Wie alle Produkte von Bovetti nur mit reiner Kakaobutter und ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 29 VE: 15
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €



DUNKLE SCHOKOLADENCREME MIT HASELNÜSSEN

Bovettis Nuss-Schokoladen-Aufstriche sind mehrfach ausgezeichnete Produkte. 40% Piemonteser Haselnüsse, Zartbitterschokolade (73%), Zucker und nur gerade so wenig Rapsöl, dass das Produkt streichfähig wird. Mehr ist nicht enthalten. Kein Palmöl, kein Sojalecithin, keine Aromen – dafür ein hoher Anteil bester Haselnüsse. Ein Premium Produkt, das seines Gleichen sucht.

Art.-Nr. 24 160 32 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 3,95 €





TRINKSCHOKOLADE AM STIEL – SAO THOME

Schokolade am Stiel zum Einrühren in heiße Milch. Eine Rarität und in Herzform zudem einzigartig. Für die Zubereitung einfach 1–2 Minuten in 150 ml heiße Milch einrühren und den intensiven, sehr fruchtigen Kakao (70%) aus Sao Thome genießen.

Wie immer bei Bovetti ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 35 VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 1,60 €



TRINKSCHOKOLADE AM STIEL – ECUADOR

Schokolade am Stiel zum Einrühren in heiße Milch. Eine Rarität und in Herzform zudem einzigartig. Für die Zubereitung einfach 1–2 Minuten in 150 ml heiße Milch einrühren und den milden Kakao (71%) mit vanilliger Note aus Ecuador genießen.

Wie immer bei Bovetti ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 36 VE: 12
Inhalt: 35 g Preis: 1,60 €



WALNÜSSE IN WEISSER SCHOKOLADE

Bovetti bezieht die Walnüsse aus den fruchtbaren Flußtälern des Périgord. Dort gedeihen Walnüsse bester Qualität. Überzogen sind die Walnüsse mit Weisser Schokolade, was eine ausgezeichnete Geschmackspaarung ergibt. Wie immer bei Bovetti ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 38 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 3,95 €

HASELNÜSSE IN MILKSCHOKOLADE

Krosse, aromatische Haselnüsse aus dem Piemont. Umhüllt mit Milkschokolade (38%) und mit Puderzucker bestäubt. Ein Klassiker bei allen Chocolatiers und einfach immer wieder ein Genuss. Wie immer bei Bovetti ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 39 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 3,95 €

WALNÜSSE IN DUNKLER SCHOKOLADE

Bovetti bezieht die Walnüsse aus den fruchtbaren Flußtälern des Périgord. Dort gedeihen Walnüsse bester Qualität. Überzogen sind die Walnüsse mit 73% Zartbitterschokolade und einer Schicht Kakaopulver.

Wie immer bei Bovetti ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 37 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 3,95 €

MANDELN IN DUNKLER SCHOKOLADE

Auch hier setzt Bovetti nur auf das Beste. Sizilianische Mandeln in Zartbitterschokolade (73%) und in Kakao gerollt lassen keine Wünsche offen. Wie immer bei Bovetti ohne Sojalecithin.

Art.-Nr. 24 160 40 VE: 12
Inhalt: 120 g Preis: 3,95 €

APERITIVS

INFO

Die „Aperitifs“ sind kleine schokolierete Gewürze, die einfach so vernascht werden können oder als Beilage in der kreativen Küche dienen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit der Beilage zum Hauptgang, als Begleiter zu einem Glas Champagner, Wein, einem schokoladigen Dessert oder Eiscreme.



APERITIF ANISKÖRNERN IN WEISSER SCHOKOLADE

Anis in Weisser Schokolade passt hervorragend zu Weissfisch, Weißwein oder Vanilleeis.

Art.-Nr. 24 160 41 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 3,75 €

APERITIF ROSA PFEFFERKÖRNER IN WEISSER SCHOKOLADE

Die aromatischen, rosa Pfefferkörner in Weisser Schokolade passen hervorragend zu Lachs, Pasteten oder Wild.

Art.-Nr. 24 160 42 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 3,75 €

APERITIF KORIANDERPERLEN IN MILKSCHOKOLADE

In Milkschokolade gerollten Koriander genießen Sie z. B. zu Rotwein, Steak und Ente oder zu asiatischen Gerichten.

Art.-Nr. 24 160 43 VE: 12
Inhalt: 100 g Preis: 3,75 €



ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

INFO

Die Leidenschaft für handwerkliche Tradition, die Liebe zur Herkunft der verwendeten Produkte und die Verbundenheit mit der eigenen Geschichte bestimmen die herausragende Qualität der Produkte von Antica Torroneria aus der Nähe von Alba. Die Grundlage hierfür bildet eines der wertvollsten Produkte, das die italienische Region Langhe hervorbringt: die süßen, aromatischen und runden Piemonteser Haselnüssen, die „Tonda gentile“. Eine Nuss, die der Region zu Weltruhm verholfen hat und den Produkten diesen glanzvollen Charakter und außergewöhnlichen Geschmack verleiht. Sie sind die Basis sowohl für die Gianduia und die berühmten Trüffelpralinen, die beispielsweise aus über 40% IGP-Haselnüssen, Kakaomasse und Kakaobutter bestehen. Wunderhübsch einzeln verpackt sind sie ideal zum Verschenken, sofort Naschen oder zum Einarbeiten in Präsenze.

TRÜFFELPRALINEN
À 14 G

TARTUFI DOLCI NERO

Die dunkle Trüffelpraline enthält neben Haselnusscreme, Kakaobutter und den gerösteten IGP-Haselnussstückchen einen hohen Anteil Kakaomasse, die dem Trüffel ein kräftig schokoladiges Aroma verleiht.

Art.-Nr.	24 300 15	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	6,05 €

Art.-Nr.	24 300 04	VE:	1
Inhalt:	1 Kg (ca. 70 Stück)	Preis:	25,50 €



TARTUFI DOLCI EXTRA NERO

Dunkle Trüffelpraline mit sehr hohem Kakaoanteil und Piemonteser IGP-Haselnüssen. Kräftig, herb und richtig schokoladig.

Art.-Nr.	24 300 18	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	6,05 €

Art.-Nr.	24 300 13	VE:	1
Inhalt:	1 Kg (ca. 70 Stück)	Preis:	25,50 €



TARTUFI DOLCI BIANCO

Weißer Trüffelpralinen mit bester weißer Schokolade, Haselnusscreme, gerösteten IGP-Haselnüssen, Kakaobutter und leichten Noten von Vanille. Ein unvergleichlich leckerer, milder Geschmack.

Art.-Nr.	24 300 16	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	6,05 €

Art.-Nr.	24 300 03	VE:	1
Inhalt:	1 Kg (ca. 70 Stück)	Preis:	25,50 €



TARTUFI DOLCI GIANDUJA

Dunkle Trüffelpraline aus knapp 56% Gianduia-Schokolade (Nougat) mit Piemonteser IGP-Haselnüssen.

Art.-Nr.	24 300 17	VE:	12
Inhalt:	200 g	Preis:	6,05 €

Art.-Nr.	24 300 25	VE:	1
Inhalt:	1 Kg (ca. 70 Stück)	Preis:	25,50 €

Antica Torroneria Piemontese
DELICATEZZE E SPECIALITÀ



NUR AUF
VORBESTELLUNG

TARTUFI DOLCI NERI, GOLDFOLIE

Die dunkle Trüffelpraline enthält neben Haselnusscreme, Kakaobutter und den gerösteten Haselnussstückchen einen hohen Anteil Kakaomasse, die dem Trüffel ein kräftig schokoladiges Aroma gibt. Die Goldlinie für festliche Anlässe oder das besondere Etwas.

Art.-Nr.	24 300 48	VE:	2
Inhalt:	1 Kg (ca. 70 Stück)	Preis:	25,50 €

TARTUFI DOLCI NERO CAFFÈ

Dunkle Trüffelpraline mit Piemonteser Haselnüssen, viel Kakao und 10% geröstetem und gemahlten Arabica Kaffee.

Art.-Nr.	24 300 30	VE:	1
Inhalt:	1 Kg (ca. 70 Stück)	Preis:	25,50 €



TARTUFI DOLCI CAPPUCCINO

Weißer Trüffelpraline mit gerösteten IGP-Haselnüssen, 3% Arabica-Kaffee und Cappuccino-Aroma. Cremig milder und geschmeidiger Cappuccinogeschmack (ca. 142 Stück).

Art.-Nr. 24 300 21 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 6,05 €

Art.-Nr. 24 300 27 VE: 1
Inhalt: 1 kg Preis: 25,50 €

TARTUFI DOLCI PRALINATO

Dunkle Trüffelpraline mit Piemonteser IGP-Haselnüssen, dunkler Schokolade und kleinen Torronestückchen (ca. 142 Stück).

Art.-Nr. 24 300 22 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 6,05 €

Art.-Nr. 24 300 28 VE: 1
Inhalt: 1 kg Preis: 25,50 €

TARTUFI DOLCI BIANCO E NERO

Trüffelpralinen, die zur einen Hälfte aus weißer Schokolade und zur anderen Hälfte aus dunkler Schokolade bestehen (ca. 142 Stück).

Art.-Nr. 24 300 23 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 6,05 €

Art.-Nr. 24 300 29 VE: 1
Inhalt: 1 kg Preis: 25,50 €

TARTUFI DOLCI PISTACCHIO

Die Trüffelpraline aus weißer Schokolade besticht durch ihr intensives Pistazienaroma und einen Hauch natürlicher Vanille. Der Pistazieneanteil beträgt 32% (ca. 142 Stück).

Art.-Nr. 24 300 24 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 6,58 €

Art.-Nr. 24 300 10 VE: 1
Inhalt: 1 kg Preis: 28,60 €

TARTUFI DOLCI STRACCIATELLA

Weißer Trüffelpraline mit gerösteten IGP-Haselnüssen und Stückchen dunkler Schokolade verbinden sich hervorragend miteinander (ca. 142 Stück).

Art.-Nr. 24 300 19 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 6,05 €

Art.-Nr. 24 300 26 VE: 1
Inhalt: 1 kg Preis: 25,50 €

TARTUFI DOLCI AMARETTI

Trüffelpraline aus Vollmilchschokolade (32% Kakao), Mandeln, Haselnusspaste, zusätzlichem Kakaopulver und vielen kleinen Amaretti Stückchen (ca. 142 Stück).

Art.-Nr. 24 300 20 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 6,05 €

Art.-Nr. 24 300 11 VE: 1
Inhalt: 1 kg Preis: 25,50 €



PRALINE FONDENTE

Kleine Schokoladenpraline aus 56% weicher, dunkler Schokolade und 44% gerösteten Piemonteser Haselnüssen. Ca. 142 Stück.

Art.-Nr. 24 300 40 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 25,50 €

PRALINE GIANDUJA

Kleine Schokoladenpraline aus cremiger Gianduja (Nougat) und großen Stücken gerösteter Piemonteser Haselnüsse. Ca. 142 Stück.

Art.-Nr. 24 300 39 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 25,50 €



PRALINE ZENZERO

Kleine Schokoladenpraline aus weicher, dunkler Schokolade, 20% kandiertem Ingwer und einer Haselnußpaste aus gerösteten Piemonteser Haselnüssen. Ca. 142 Stück.

Art.-Nr. 24 300 43 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 25,50 €

PRALINE ARANCIA

Kleine Schokoladenpraline aus dunkler Schokolade, 20% kandierten Orangenschalen und einer Haselnußpaste aus gerösteten Piemonteser Haselnüssen. Ca. 142 Stück.

Art.-Nr. 24 300 42 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 25,50 €

PRALINE MANDORLE E PISTACCHIO

Kleine Schokoladenpraline aus cremiger, weißer Schokolade, Haselnußpaste und je 10% gerösteten Mandeln und Pistazien. Ca. 142 Stück.

Art.-Nr. 24 300 41 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 25,50 €



TARTUFI DOLCI PISTACCHIO GESCHENKBOX

Die Trüffelpraline aus weisser Schokolade besticht durch ihr intensives Pistazienaroma und einem Hauch natürlicher Vanille. Der Pistazienanteil beträgt 32%. Verpackt sind die Trüffelpralinen in einer Klarsichtverpackung.

Art.-Nr. 24 300 33 VE: 8
Inhalt: 85 g Preis: 4,05 €



TARTUFI DOLCI CAPPUCCINO & AMARETTI GESCHENKBOX

Ein elegantes Präsent, verpackt in einer ansprechenden Klarsichtverpackung mit gemischten Tartufi in den Sorten Cappuccino und Amaretti.

Art.-Nr. 24 300 32 VE: 10
Inhalt: 125 g Preis: 5,35 €



TARTUFI DOLCI MISTI GESCHENKBOX

In einer hochwertigen Klarsichtverpackung präsentieren sich Tartufi der Sorten Gianduja, Pralinato und Pistacchio gemischt als edles Präsent.

Art.-Nr. 24 300 08 VE: 8
Inhalt: 85 g Preis: 4,05 €



TARTUFI DOLCI STRACCIATELLA GESCHENKBOX

Weisse Trüffelpraline mit gerösteten IGP-Haselnüssen und Stückchen dunkler Schokolade verbinden sich hervorragend miteinander. In hübscher Geschenkverpackung ein elegantes Präsent.

Art.-Nr. 24 300 34 VE: 8
Inhalt: 85 g Preis: 3,75 €



TARTUFI DOLCI BIANCO E NERO GESCHENKBOX

Verpackt in einer ansprechenden Klarsichtstange ergeben die gemischt eingelegten Tartufi bianco und Tartufi nero ein sehr elegantes Präsent.

Art.-Nr. 24 300 35 VE: 10
Inhalt: 125 g Preis: 5,35 €



TORRONCINO MORBIDO MISTI PRALINATO

Einzelverpackte Torroneriegel (ca. 15 g), unterschiedlich in Farbe und Überzug. Sorten: Zitrone, Vanille, Orange und Schokolade. Ca. 66 Stück.

Art.-Nr. 24 300 38 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 24,60 €



**TRÜFFELPRALINEN
Ä 7 G**



TARTUFINI DOLCI MISTI GESCHENKBOX, GROSS

Hübsch und hochwertig verpackt präsentieren sich je 4 Tartufini (je 7 g) der fünf Sorten: Cappuccino, extra Nero, Bianco, Pistacchio und Amaretti.

Art.-Nr. 24 300 31 VE: 10
Inhalt: 140 g Preis: 5,70 €



NEU

QUADROTTA GIANDUJA & WEISSE SCHOKOLADE

Mit einer roten Schleife verzierte Schokoladenquadrate in zwei Sorten. Gianduja mit 20% ganzen Haselnüssen und 20% Haselnusspaste (IGP) & weiße Schokolade mit Pistazien. Je 6 Tafeln pro Sorte.

Art.-Nr. 24 300 47 VE: 12 (2x6)
Inhalt: 170 g Preis: 4,95 €



TARTUFINI DOLCI MISTI GESCHENKBOX

Hübsch und hochwertig verpackt präsentieren sich je 2 Tartufini (7 g) der fünf Sorten Dolce extra Nero, Bianco, Pistacchio und Amaretti.

Art.-Nr. 24 300 06 VE: 14
Inhalt: 70 g Preis: 3,00 €



INFO

BARÚ – BELGISCHE SCHOKOLADENKREATIONEN

Barú zeichnet sich durch eine ausgeprägte Leidenschaft für schnörkellose Schokoladenkreationen mit dem kleinen kulinarischen „Kick“ aus. Die Marshmallows sind besonders luftig, cremig und zweifelsfrei der Kern der Marke. Echte Vanille, aromatischer Honig, belgische Schokolade und viele weitere auserlesene Zutaten machen die Produkte unwiderstehlich.

Das noch junge Unternehmen steht für ein außergewöhnlich hohes Maß an Innovation mit kreativen Produkten in frischem Design und bewährter Qualität. Neben den niedlichen gefüllten Pralinenhippos, den Trinkschokoladen und Chai Varianten werden auch einige saisonale Artikel angeboten, die nur zu den Festtagen und in limitierter Auflage erhältlich sind.



- NEUES -
Design

**MILK CHOCOLATE
MARSHMALLOWS**

Marshmallows, verfeinert mit aromatischem Honig und duftender Vanille. Danach ein Bad in cremiger belgischer Milkschokolade (38%) – ein knackig, cremiges Geschmackserlebnis. Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 01 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 3,75 €

**FLEUR DE SEL CARAMEL
MARSHMALLOWS**

Von dunkler Schokolade (57%) umhüllter Marshmallow mit einem Kern aus leicht gesalzene Karamell – hervorragend zu einer Tasse heißer Schokolade. Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 02 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 3,75 €



MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW RIEGEL CASHEW-CRISP

Luftiger Marshmallow Riegel verpackt in farbenfrohem Design. Der Marshmallow ist mit einem kräftigen Topping aus knackigem Cashewkern-Crisp versehen und überzogen mit einer Schicht feiner Zartbitterschokolade.

Art.-Nr. 24 100 05 VE: 1
Inhalt: 18 x 30 g Preis: 18,00 €

DARK CHOCOLATE MARSHMALLOW RIEGEL SEA SALT CARAMEL

Luftiger Marshmallow Riegel verpackt in farbenfrohem Design. Der Marshmallow ist mit einem kräftigen Topping aus leicht gesalzenem Karamell versehen und überzogen mit einer knackigen, dunklen Schokolade.

Art.-Nr. 24 100 06 VE: 1
Inhalt: 18 x 30 g Preis: 18,00 €

DARK CHOCOLATE MARSHMALLOW RIEGEL PEPPERMINT

SAISONARTIKEL

Luftiger Marshmallow Riegel verpackt in farbenfrohem Design. Der Marshmallow ist mit einem Topping aus einer kräftigen dunklen Schokoladencreme mit dem intensiven Aroma von Pfefferminze versehen und überzogen mit einer knackigen Zartbitterschokolade – ein limitierter Artikel zur Weihnachtszeit!

Art.-Nr. 24 100 26 VE: 1
Inhalt: 18 x 30 g Preis: 18,00 €

MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW RIEGEL CHAI LATTE

Luftiger Marshmallow Riegel verpackt in farbenfrohem Design. Der Marshmallow ist mit einem kräftigen Topping aus einer Milchcreme mit würzigem Chai-pulver versehen und überzogen mit einer zart schmelzenden Milkschokolade.

Art.-Nr. 24 100 07 VE: 1
Inhalt: 18 x 30 g Preis: 18,00 €

DARK CHOCOLATE MARSHMALLOW FLEUR DE SEL

Von dunkler Schokolade (57%) umhüllter Marshmallow mit einem Kern aus leicht gesalzenem Karamell. Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 08 VE: 12
Inhalt: 60 g Preis: 2,05 €

MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW

Marshmallows, verfeinert mit aromatischem Honig und duftender Vanille. Danach ein Bad in cremiger belgischer Milkschokolade (38%), ein knackig, cremiges Geschmackserlebnis. Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 09 VE: 12
Inhalt: 54 g Preis: 2,05 €

MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW COFFEE GANACHE

Fluffige Marshmallows mit Honig und echter Vanille in einem Milkschokoladenmantel (35%), gefüllt mit einer leckeren Kaffee-creme (11,6%) und mit gerösteten Kaffeebohnenplittern verziert. Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 10 VE: 12
Inhalt: 60 g Preis: 2,05 €

MILK CHOCOLATE MARSHMALLOWS DARK CARAMEL

Fluffige Marshmallows mit Honig und echter Vanille in einem Milkschokoladenmantel (38%) und einer dunklen Karamellcreme. Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 04 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 3,75 €

RED BERRY MARSHMALLOWS

Der Geschmack der roten Waldfrüchte harmoniert wunderbar mit der Vanillenote des Marshmallows und dem knackigen Überzug aus dunkler Schokolade (57%). Frischeversiegelt in einer modernen Geschenkschachtel.

Art.-Nr. 24 100 03 VE: 10
Inhalt: 120 g Preis: 3,75 €





**MILK CHOCOLATE
MARSHMALLOWS, LOSE WARE**

Von cremiger Milkschokolade umhüllte luftige Marshmallows – einfach pur zu genießen. Jeder Marshmallow einzeln verpackt. Ca. 75 Stück.

Art.-Nr. 24 100 12 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 24,75 €



**MILK CHOCOLATE
MARSHMALLOWS COFFEE, LOSE WARE**

Fluffige Marshmallows in einem Milkschokoladenmantel (35%) mit echter Vanille, Honig, einer leckeren Kaffee cremefüllung (11,6%) und verziert mit gerösteten Kaffeebohnsensplittern. Jedes Stück individuell eingepackt. Einzeln verpackt, ca. 66 Stück.

Art.-Nr. 24 100 13 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 28,05 €



**MILK CHOCOLATE
MARSHMALLOWS CARAMEL,
LOSE WARE**

Von dunkler Schokolade (54%) umhüllter Marshmallow mit einem Kern aus leicht gesalzener Karamell. Jedes Stück individuell eingepackt. Einzeln verpackt, ca. 66 Stück.

Art.-Nr. 24 100 29 VE: 1
Inhalt: 1 Kg Preis: 28,05 €



**MILK CHOCOLATE HIPPOS
HONEY ALMOND**

Aus Vollmilkschokolade bestehende Pralinen in Form von fröhlichen, kleinen Nilpferden, gefüllt mit einer weichen Honig-Mandel-Creme.

Art.-Nr. 24 100 14 VE: 12
Inhalt: 60 g Preis: 2,25 €



**DARK CHOCOLATE HIPPOS
FLEUR DE SEL**

Aus Zartbitterschokolade bestehende Pralinen in Form von fröhlichen kleinen Nilpferden, gefüllt mit einer weichen Karamellcreme mit Fleur de Sel.

Art.-Nr. 24 100 15 VE: 12
Inhalt: 60 g Preis: 2,25 €



**MILK CHOCOLATE HIPPOS
HAZELNUT TRUFFLE**

Aus Milkschokolade bestehende Pralinen in Form von fröhlichen kleinen Nilpferden, gefüllt mit einer Füllung aus Haselnusspraline.

Art.-Nr. 24 100 30 VE: 12
Inhalt: 60 g Preis: 2,25 €



**DARK CHOCOLATE HIPPOS
FLEUR DE SEL CARAMEL, LOSE WARE**

Die beliebten Hippos mit einem Überzug aus Zartbitterschokolade und einer Füllung aus gesalzener Karamell, einzeln im Flow Pack verpackt in einer Dispenserbox.

Art.-Nr. 24 100 25 VE: 2
Inhalt: 510 g (ca. 34 Stk.) Preis: 17,00 €

SAISONARTIKEL

**DARK CHOCOLATE WINTER HIPPOS
FLEUR DE SEL, LOSE WARE**

Die beliebten Hippos mit einem Überzug aus Zartbitterschokolade und einer Füllung aus gesalzener Karamell, einzeln im winterlich gestalteten Flow Pack und verpackt in einem entsprechend gestalteten Dispenser – ideal auch für den Thekenbereich.

Art.-Nr. 24 100 27 VE: 2
Inhalt: 510 g (ca. 34 Stk.) Preis: 17,00 €

KÖSTLICHE CHAI LATTE & TRINKSCHOKOLADEN



SPICY CHAI LATTE PULVER

Masala Chai Latte Pulver in einer farnefrohen Dose. Ohne künstliche Aromen und mit ausschließlich natürlichen Gewürzen ein köstlicher Genuss.

Art.-Nr. 24 100 17 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



VANILLA CHAI LATTE PULVER

Ein würziger Chai mit frischem Muskat, Anis und echter Madagascar Bourbonvanille – der Klassiker von Barú.

Art.-Nr. 24 100 18 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



CHOCOLATE CHAI LATTE PULVER

Chocolate Masala Chai Latte Pulver ohne künstliche Aromen und mit ausschließlich natürlichen Gewürzen, echter Madagascar Bourbonvanille und zusätzlich noch vermischt mit kleinen Figuren aus belgischer Schokolade (mind. 50% Kakao).

Art.-Nr. 24 100 19 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



SWIRLY CHOCOLATE TRINKSCHOKOLADE

Trinkschokoladenpulver mit mind. 30% Kakao. Als Clou sind kleine unterschiedliche Figuren (mind. 50% Kakao) aus belgischer Schokolade untergemischt, die sich in der heißen Milch sehr gut auflösen.

Art.-Nr. 24 100 20 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



FLUFFY MARSHMALLOW TRINKSCHOKOLADE

Trinkschokoladenpulver (mind. 32% Kakao) mit kleinen Marshmallows, die sich in der heißen Milch sehr gut auflösen.

Art.-Nr. 24 100 21 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



SALTY CARAMEL TRINKSCHOKOLADE

Trinkschokoladen Pulver mit 50% dunkler Schokolade, gesalzene Karamell und Fleur de Sel.

Art.-Nr. 24 100 22 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



WHITE CHOCOLATE LATTE TRINKSCHOKOLADE

Weißes Trinkschokoladenpulver mit niedlichen kleinen Buchstaben aus weißer Schokolade, die sich gut in heißer Milch auflösen.

Art.-Nr. 24 100 23 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €



PEPPERMINT TRINKSCHOKOLADE

Dunkle Trinkschokolade mit 54% Kakaoanteil und einem Schuss Pfefferminzöl. Dieser Artikel ist nur zur Weihnachtszeit erhältlich.

Art.-Nr. 24 100 24 VE: 6
Inhalt: 250 g Preis: 3,65 €

SAISONARTIKEL



CAFÉ-TASSE

INFO

Café-Tasse gehört zu den bekanntesten und weltweit erfolgreichsten kleinen belgischen Schokoladen Manufakturen. In dieser Linie finden Sie edle Schokoladen Präsente in besonders hoher Qualität. Frische Farben prägen das Design, gepaart mit dem charakteristischen „Kraftpapierlook“.



HOLZBOX DOLCE VITA

Wunderschöne Geschenkbox aus Holz gefüllt mit 15 gemischten Napolitains, je drei der Sorten: Zartbitter (60%), Edelbitter (77%), Vollmilch (35%), Zartbitter Kaffee (60%) und Vollmilch Kaffee (35%).

Art.-Nr. 24 750 04 VE: 10
Inhalt: 75 g Preis: 5,00 €

MINI-TÄFELCHEN IN GESCHENKTÜTE

Die verkaufsfertige Geschenktüte beinhaltet 10 Sorten, je 2 Täfelchen der Sorten: Zartbitter (20%), Vollmilch Haselnuss (35%), Vollmilch Nougat (35%), Zartbitter Orange (60%), Edelbitter (77%), Vollmilch Kaffee (35%), Zartbitter Earl Grey Tee (60%), weiße Schokolade mit Kaffee (60%), weiße Schokolade mit Minze (60%) und Vollmilch mit Karamell und Salz (35%).

Art.-Nr. 24 750 06 VE: 12
Inhalt: 180 g Preis: 5,25 €



MINI HOLZBOX COFFEE

Holzbox mit einer köstlichen Kombination aus drei Sorten Schokoladentäfelchen. Je 6 Napolitains der Sorten: Zartbitter (60%), Edelbitter (77%) und Vollmilch (35%). Dazu 10g Cordoba Bohnen aus Bitterschokolade (50%) mit einem Kaffeeanteil von ca. 3,6%.

Art.-Nr. 24 750 03 VE: 12
Inhalt: 110 g Preis: 7,75 €

MICRO COFFEE SET 5 SORTEN

Auswahl von 18 köstlichen Napolitains in 5 verschiedenen Sorten: 3 x Zartbitter Kaffee (60%), 3 x Zartbitter (60%), 3 x Vollmilch Kaffee (35%), 3 x Vollmilch (35%) und 6 x Edelbitter (77%).

Art.-Nr. 24 750 01 VE: 26
Inhalt: 90 g Preis: 4,43 €

REGLET NAPOLITAINS 5 SORTEN

Auswahl von 15 Napolitains in 5 Sorten: Zartbitter Kaffee (60%), Zartbitter (60%), Vollmilch Kaffee (35%), Vollmilch (35%) und Edelbitter 77%. In einer Klarsichtverpackung.

Art.-Nr. 24 750 02 VE: 10
Inhalt: 75 g Preis: 3,80 €



HOLZ COUNTER MIT 36 SCHOKOLADENTAFELN

Elegantes Holzdisplay mit 36 Tafeln. Jeweils 3 Tafeln der Sorten Edelbitter (77%), Vollmilch Nougat, Weiße Schokolade, Zartbitter Orange, Zartbitter, Vollmilch, Zartbitter Kaffee, Zartbitter Zimt, Vollmilch Haselnuss, Zartbitter Mandel und 6 Tafeln der Sorte Vollmilch mit gesalzenen Haselnüssen.

Art.-Nr. 24 750 50 VE: 1
 Inhalt: 36 x 85 g bzw. Preis: 76,50 €
 100 g



MINI-TÄFELCHEN, LOSE WARE

Mini-Täfelchen à 9 g in 8 verschiedenen Sorten: Zartbitter, Edelbitter (77%), Vollmilch Kaffee, Vollmilch Nougat, Zartbitter mit Earl Grey Tee, Zartbitter Orange, Weiße Schokolade mit Kaffee und Vollmilch Haselnuss. Ca. 163 Stück.

Art.-Nr. 24 750 51 VE: 1
 Inhalt: 1,5 Kg Preis: 34,75 €



HOLZ COUNTER MIT 72 SCHOKORIEGELN

Elegantes Holzdisplay mit 72 Riegeln, 8 Riegel je Sorte: Edelbitter (77%), Vollmilch Nougat, Weiße Schokolade mit Zitrone, Zartbitter Orange, Zartbitter, Vollmilch, Vollmilch Haselnuss, Vollmilch Kaffee und Zartbitter Praliné.

Art.-Nr. 24 750 52 VE: 1
 Inhalt: 70 x 45 g Preis: 97,20 €

CHOCOLADEN, TRINKSCHOKOLADEN & TRÜFFEL



SAISONARTIKEL

4 PRALINÉ LANDEIER IM ORIGINAL EIERKARTON

4 „Landeier“ aus echter, naturbelassener Eierschale, gefüllt mit feinsten Haselnuss-Praliné und verpackt in einem klassischen Eierkarton. Die Pralinéfüllung hat einen Haselnussanteil von 26,6%.

Art.-Nr. 24 750 26 VE: 6
 Inhalt: 200 g Preis: 7,50 €

SAISONARTIKEL

6 PRALINÉ EIER IM EIERKARTON

6 Ostereier mit feiner Pralinéfüllung, umhüllt von Milchschokolade und einzeln in Goldfolie verpackt. Eine wunderbare Geschenkidee zum Osterfest!

Art.-Nr. 24 750 23 VE: 6
 Inhalt: 78 g Preis: 3,00 €



PRALINÉ EIER LOSE WARE

SAISONARTIKEL

ca. 123 Ostereier mit einer feinen Pralinéfüllung, umhüllt von Milch-, Zartbitter- und Weißer Schokolade. Ideal zum Einzelverkauf und zum Einarbeiten in Osterpräsente und Körbe. Jedes Osterei ist einzeln in Folie hübsch verpackt.

Art.-Nr. 24 750 24 VE: 1
 Inhalt: 1,6 Kg Preis: 35,15 €



PRALINÉ EIER IN METALLDOSE OSTEREI

SAISONARTIKEL

Wunderhübsche Metalldose in Ostereierform gefüllt mit einzeln verpackten, zart schmelzenden Pralinéern umhüllt von Milch-, Zartbitter- und Weißer Schokolade. Welch' ein Genuss und ein hochwertiges Osterpräsent!

Art.-Nr. 24 750 25 VE: 6
 Inhalt: 156 g Preis: 7,85 €



SAISONARTIKEL

18 PRALINÉ EIER IM EIERKARTON

18 (3x6) einzeln verpackte Ostereier mit feiner Pralinéfüllung, umhüllt von Milch-, Zartbitter- und Weißer Schokolade in einem hübschen Eierkarton mit Ostermotiv.

Art.-Nr. 24 750 22 VE: 12
 Inhalt: 235 g Preis: 7,60 €



Choc-o-lait

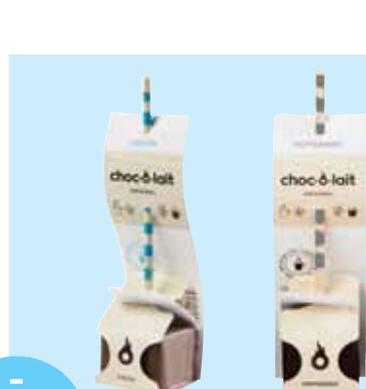
CHOC-O-LAIT – SCHOKOLADEN & MARSHMALLOWS AM STIEL

INFO

Die Rezepturen der Choc-o-lait Produkte wurden von einem kleinen, belgischen Chocolatier entwickelt und tragen ein edles Geheimnis in sich: Unter dem Schokoladenmantel befindet sich eine frische, cremige Ganache, wie sie sonst nur in feinsten Trüffeln zu finden sind. Dadurch schmilzt der Würfel schnell und zart in heißer Milch oder auch direkt im Mund. Neben einigen neuen Rezepturen gibt es kleine „Mini-Sticks“ mit Spezialrezepturen zum Einrühren in Tee- und Kaffeegetränke und eine Linie mit köstlichen Marshmallows, die so cremig sind, dass sie auf der Zunge zergehen. Choc-o-lait setzte mit seinen Trinkschokoladenwürfeln am Stiel einen Trend. Die hervorragende Löslichkeit und der Schmelz der Sticks von Choc-o-lait sind nach wie vor einzigartig und von anderen Unternehmen unerreicht in diesem Segment.

TRINKSCHOKOLADE AM STIEL

Die Trinkschokoladen am Stiel begeistern durch die einfache Handhabung und den köstlichen Geschmack. Zubereitung: Schokoladenwürfel in 160–200 ml heiße Milch einrühren – so ist der gesamte Würfel nach ca. einer Minute geschmolzen und Sie erhalten eine herrlich, cremige Trinkschokolade.



–
FÜR
MILCH
–



HOLZDISPLAY MIT 96 STICKS TRINKSCHOKOLADE AM STIEL (WIEDERBEFÜLLBAR)

Hochwertiges Holzdisplay für den Start und eine Warenpräsentation. Bestückt mit 8 Sorten à 6 Sticks + jeweils einem Nachfüllpack. Sorten: Vollmilch, Zartbitter, Haselnuss, gesalzenes Karamell, Vanille, Milkschokolade mit Kokos, Cointreau und Kaffee. Alle Sticks sind einzeln verpackt (à 33 g) und im Display erhältlich.

Art.-Nr. 24 750 49 VE: 1
Inhalt: 96 Sticks Preis: 94,10 €

ARTIKEL	ART.-NR.	PRODUKTTEXT
Zartbitterschokolade	24 750 09 Preis: 22,80 €	Unter dem Zartbitterschokomantel befindet sich eine dunkle, schokoladige Ganache.
Cointreau	24 750 28 Preis: 22,80 €	Unter dem Zartbitterschokomantel befindet sich eine dunkle, schokoladige Ganache mit einem Schuss Cointreau.
Haselnuss	24 750 10 Preis: 27,35 €	Unter dem Zartbitterschokomantel befindet sich eine dunkle schokoladige Ganache mit Haselnüssen.
Kaffee	24 750 29 Preis: 22,80 €	Trinkschokolade am Stiel im Zartbitterschokomantel und einer dunklen, schokoladigen Ganache mit Kaffee.
Vollmilchschokolade	24 750 12 Preis: 22,80 €	Unter dem Vollmilch-Schokomantel befindet sich eine schokoladige, ebenfalls aus Vollmilch bestehende Ganache.
Weißer Schokolade mit Vanille	24 750 13 Preis: 22,80 €	Ein weißer Schokomantel mit einer weißen Ganache und echter Vanille.
Milkschokolade mit Kokos	24 750 31 Preis: 24,00 €	Trinkschokolade am Stiel mit Milkschokomantel und einer cremigen Ganachefüllung mit Kokos.
Milkschokolade & gesalzenes Karamell	24 750 33 Preis: 24,00 €	Unter dem Milkschokoladenmantel befindet sich eine schokoladige Ganache mit feinstem Karamell und gesalzener Butter.
SAISONARTIKEL		
Dunkle Schokolade mit Pfefferminz	24 750 32 Preis: 24,00 €	Unter dem Zartbitterschokoladenmantel befindet sich eine cremige Ganache mit weihnachtlichem Pfefferminzgeschmack.
SAISONARTIKEL		
Spekulatius	24 750 30 Preis: 24,00 €	Eine dunkle, schokoladige Ganache verfeinert mit weihnachtlichem Spekulatius-Zimt Aroma.
SAISONARTIKEL		
Weihnachten	24 750 40 Preis: 24,00 €	Ein Vollmilch- Trinkschokoladenstick im festlichen, weihnachtlichen Design.

Alle Sticks sind einzeln verpackt (à 33g) und im Display erhältlich.

Inhalt: 24 Sticks VE: 1

LUFTIG LEICHTE MARSHMALLOWS



IM PREIS
GESENKT



MAMMATUS MARSHMALLOWS VANILLE

Handwerklich hergestellte Marshmallows. Cremig zergehen sie auf der Zunge, sind sehr luftig, rein natürlich und glutenfrei. Diese weißen Marshmallowwolken sind mit Vanillestückchen und natürlichem Vanillegeschmack verfeinert.

Art.-Nr. 24 750 34 VE: 12
Inhalt: 85 g Preis: 1,90 €



MAMMATUS MARSHMALLOWS PASSIONSFRUCHT

Handwerklich hergestellte Marshmallows. Cremig zergehen sie auf der Zunge, sind sehr luftig, rein natürlich und glutenfrei. Diese weißen Marshmallowwolken sind mit echter, fruchtiger Passionsfrucht verfeinert.

Art.-Nr. 24 750 36 VE: 12
Inhalt: 85 g Preis: 2,25 €



MAMMATUS MARSHMALLOWS SALZ & KAREMELL

Handwerklich hergestellte Marshmallows. Cremig zergehen sie auf der Zunge, sind sehr luftig, rein natürlich und glutenfrei. Diese weißen Marshmallowwolken vereinen sich mit Stückchen von gesalzener Karamell, gesalzener Isigny Butter und etwas Salz aus der Guérande.

Art.-Nr. 24 750 38 VE: 12
Inhalt: 85 g Preis: 2,25 €



MAMMATUS MARSHMALLOWS HIMBEERE

Handwerklich hergestellte Marshmallows. Cremig zergehen sie auf der Zunge, sind sehr luftig, rein natürlich und glutenfrei. Diese rosafarbenen Marshmallowwolken sind mit himmlischen Himbeeren vereint worden und schmecken herrlich fruchtig.

Art.-Nr. 24 750 37 VE: 12
Inhalt: 85 g Preis: 2,25 €



LA PRALINE

INFO

Katharina und Jean-Claude Eggel eröffneten im Herbst 2001 in Schweden eine kleine Chocolaterie. Eines ihrer Ziele war es, ihren Kunden die führenden Schokolademarken Europas anbieten zu können. Im Jahr 2006 wurde schließlich La Praline Gothenburg AB gegründet und nach vielen Experimenten, neuen Mischungen und der Entwicklung verschiedenster Rezepturen für zart schmelzende Schokoladen-Trüffel begann La Praline im Sommer 2011 mit der Produktion dieser Köstlichkeiten. Mittlerweile sind diese einzigartigen Trüffel, diese schokoladigen Leckereien, welche auf der Zunge zergehen, nicht nur in Skandinavien bekannt.



SCHOKOLADENTRÜFFEL NATUR

Zartschmelzende Trüffel. Das ist purer Schokoladengenuss.

Art.-Nr. 24 750 43 VE: 10
 Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €

SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT ORANGE

Zartschmelzende Trüffel mit kleinen fruchtigen Orangenstückchen.

Art.-Nr. 24 750 44 VE: 10
 Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €



SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT KARAMELL

Zartschmelzende Trüffel aus schwedischer Manufaktur mit wahrlich leckerer Karamellnote.

Art.-Nr. 24 750 41 VE: 10
 Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €

SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT KAFFEEBOHNEN

Zartschmelzende Trüffel mit gerösteten Kaffeebohnenplittern.

Art.-Nr. 24 750 45 VE: 10
 Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €

SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT KAKAOBOHNEN

Zartschmelzende Trüffel mit gerösteten Kakaobohnenplittern.

Art.-Nr. 24 750 42 VE: 10
 Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €

La Praline

NEU

SCHOKOLADENTRÜFFEL NATUR, LOSE WARE

Die klassischen Trüffel als lose Ware für Ihre eigene Marke oder eigenen Abpackungen. Es kommen 10 Portionen je 200 g neutral abgepackt im Silberbeutel. So können Sie entweder in Ihre individuellen 200 g Verpackungen umpacken oder einfach nur die neutralen Beutel in Ihre Verpackung einlegen. Sehr praktisch, kein lästiges Abzählen oder Abwiegen mehr und die Finger bleiben auch sauber.



Art.-Nr. 24 750 58
Inhalt: 2 Kg (10 x 200 g)

VE: 1
Preis: 20,00 €



SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT MEERSALZ

Zartschmelzende Trüffel mit karamelliger Note und Meersalz.

Art.-Nr. 24 750 55 VE: 10
Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €



SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT HIMBEERE

Zartschmelzende Trüffel mit Himbeerpüree und angenehm fruchtiger Note.

Art.-Nr. 24 750 56 VE: 10
Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €



SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT LAKRITZE

Zartschmelzende schwedische Trüffel mit Lakritzpulver. Im Skandinavischen Raum gar nicht wegzudenken und auch hierzulande ist die Kombination aus Schokolade und Lakritze sehr beliebt.

Art.-Nr. 24 750 57 VE: 10
Inhalt: 200 g Preis: 2,79 €



Summerdown Mint

INFO

DIE VIELFALT FRISCHER PFEFFERMINZE

SUMMERDOWN MINT

Auf der Summerdown Farm im Süden Englands wird die älteste und zugleich edelste Form der Pfefferminze, die „Black Mitcham“, angebaut und in der eigenen Destillerie zu sortenreinem, edlem Minzöl und Tee verarbeitet. Sir Michael Colman, aus der britischen Colman Senf Dynastie, hat das Reaktivierungsprojekt in den 90ern nach über 10 Jahren Forschung und Entwicklung ins Leben gerufen und auf der eigenen Farm umgesetzt

Die „Black Mitcham“ wurde im 20. Jahrhundert durch ertragreichere und günstigere Sorten verdrängt, so dass die Summerdown Farm heute das einzige Anbaugebiet für „Black Mitcham“ in ganz Europa ist. Reiner, intensiver und langanhaltender Pfefferminzgeschmack zeichnen diese Sorte aus. Alle Produkte von Summerdown sind »single origin« und sortenrein, was auch für den eigenen Anbau von Kamille gilt. Hundertprozentige Sortenreinheit, die eigene Farm und Destillerie, sowie natürlich die seltene Minze selbst sind absolut einzigartig im Markt und das Aushängeschild der Marke. Geben Sie Ihren Kunden diesen Hintergrund, bieten die Produkte beachtliches Verkaufspotential.



»BLACK MITCHAM«: REINER,
INTENSIVER UND LANGANHALTENDER
PFEFFERMINZGESCHMACK

Summerdown mint



SCHOKOLADEN TALER MIT MINZ FONDANT

Taler aus Zartbitterschokolade (55%) gefüllt mit feinstem Minz Fondant. Die äußerst seltene Pfefferminzsorte „Black Mitcham“ verleiht den Schokoladentalem einen absolut reinen Minzgeschmack. Prämiert mit dem Great Taste Award 2011.

Art.-Nr. 24 150 01 VE: 8
Inhalt: 200 g Preis: 5,50 €



SCHOKOLADEN TÄFELCHEN MIT MINZE & CRISP

36 hauchdünne Zartbitterschokoladenplättchen (55%) mit Crisps und erfrischendem Pfefferminzöl der „Black Mitcham“ Minze.

Art.-Nr. 24 150 02 VE: 8
Inhalt: 200 g Preis: 5,50 €



SCHOKOLADEN TÄFELCHEN MIT MINZ FONDANT

Kleine Täfelchen aus Zartbitterschokolade (55%) gefüllt mit einer feinen Lage aus aromatischem Minz Fondant. Die äußerst seltene Pfefferminzsorte „Black Mitcham“ verleiht den Schokoladentäfelchen einen absolut reinen Minzgeschmack.

Art.-Nr. 24 150 04 VE: 8
Inhalt: 200 g Preis: 5,50 €



SCHOKOLADEN TALER MIT MINZÖL

Große Taler aus Zartbitterschokolade (55%) mit reinem „Black Mitcham“ Minzöl aromatisiert (ca. 20 Stück). Lang anhaltende Frische und intensiv im Geschmack. Prämiert mit dem Great Taste Award 2011.

Art.-Nr. 24 150 03 VE: 8
Inhalt: 150 g Preis: 5,50 €



PREMIUM BLACK MITCHAM PFEFFERMINZTEE, 15 BEUTEL

Die Premium Variante des „Black Mitcham“ Pfefferminztees. Sehr grober Schnitt der edlen Minzblätter in seidigen Pyramidenbeutel. Die Teebeutel enthalten nur die getrockneten Blätter und reines Pfefferminzöl. Sehr aromatisch, erfrischend, mild und nicht mit herkömmlichen Pfefferminztees zu vergleichen. Prämiert mit dem Great Taste Award 2014.

Art.-Nr. 40 050 02 VE: 8
Inhalt: 15 Beutel Preis: 5,50 €
(22,5 g)



BLACK MITCHAM PFEFFERMINZTEE, 20 BEUTEL

„Black Mitcham“ Pfefferminztee. Die Teebeutel enthalten nur die getrockneten Blätter und reines Pfefferminzöl. Eine sehr aromatische, erfrischende und mild Tasse. Prämiert mit dem Great Taste Gold Award 2011.

Art.-Nr. 40 050 01 VE: 6
Inhalt: 20 Beutel Preis: 3,00 €
(24 g)



Mr. Stanley's

INFO

MR. STANLEY'S

Seit 1843 ist „Mr. Stanley's“ in England bekannt für hochwertige Süßwarenprodukte. Ursprünglich aus Yorkshire stammend reiste er um die Welt auf der Suche nach den besten Rezepten und Ideen für seine süßen Spezialitäten. Heute ist Mr. Stanley's eine geschätzte Marke, die in allen englischen Premium-Kaufhäusern wie Selfridges, John Lewis, Harrods oder Harvey Nichols vertreten ist.

„Mr. Stanley's“ ist very british – süßer, weicher Fudge, knackiger Peanut Brittle und knuspriges englisches Gebäck in wundervoll gestalteten Geschenkboxen, die ein absoluter Hingucker sind.





CARAMEL & SEA SALT FUDGE GESCHENKBOX

Handgebrochener, weicher Fudge mit gesalzener Butter (16%), Milch und zusätzlich etwas Meersalz. Eine ausgesprochen gelungene Kombination von süß und salzig.

Art.-Nr. 47 200 01 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 4,85 €



PEANUT BRITTLE GESCHENKBOX

Diese britische Spezialität ist eine wahre Gaumenfreude. Knackige Krokantstücke aus gerösteten Erdnüssen (39%) ummantelt von kandiertem Zucker.

Art.-Nr. 47 200 02 VE: 12
Inhalt: 150 g Preis: 4,50 €



MAPLE FUDGE GESCHENKBOX

Handgebrochener, weicher Fudge aus Butter (16%), Milch und goldenem Sirup, der zusätzlich mit köstlichem Ahornsirup verfeinert ist.

Art.-Nr. 47 200 03 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 4,85 €



CHOCOLATE FUDGE GESCHENKBOX

Handgebrochener, weicher Fudge mit belgischer Schokolade (56% Kakao), Butter, goldenem Zuckerrohrsirup und Milch. Sahmig und weich – Suchtgefahr!

Art.-Nr. 47 200 04 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 4,85 €



BUTTER FUDGE GESCHENKBOX

Handgebrochener, klassischer Fudge mit Butter (16%), Milch und Sirup. Das vollmundige Lieblingsrezept und die bekannteste Referenz von Mr. Stanley's.

Art.-Nr. 47 200 05 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 4,85 €



PEANUT BUTTER FUDGE GESCHENKBOX

Handgebrochener, weicher Fudge mit gesalzener Butter (12%), Milch, Erdnüssen und Erdnussbutter – sehr delikates.

Art.-Nr. 47 200 06 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 4,85 €



CHOCOLATE TOFFEE SPLIT

Handgebrochener, fester Toffeesplit, der von der einen Seite mit klassischem Karamell und auf der anderen Seite mit Karamell und Schokolade ummantelt ist. Verpackt in einer wunderhübschen, handtaschenartigen Geschenkverpackung.

Art.-Nr. 47 200 07 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 4,85 €



PIERRE BISCUITERIE

INFO

Seit dem 19. Jahrhundert steht die Marke Pierre Biscuiterie für feinstes französisches Buttergebäck. Die Verpackungen mit Eiffelturm und Baskenmütze rücken den französischen Ursprung auf charmante Weise ins Rampenlicht. In der grünen Landschaft der Normandie gelegen werden die Produkte der Pierre Biscuiterie produziert. Es duftet nach Blumen und saftigen Wiesen, auf denen die Kühe weiden, deren Milch sich in den herrlich krossen Butterkekse wiederfindet. Die kleine Produktlinie besticht durch ihre Einfachheit und den köstlichen Geschmack jeder Sorte. Eine Marke mit Tradition, Herz und Charme. Die Cookies sind in vier Klarsichtverpackungen mit je vier Keksen verpackt.



Pierre

»» FRANZÖSISCHES BUTTERGEBÄCK ««



FRENCH BUTTER COOKIES

Knuspriges, französisches Buttergebäck mit 22% Butter.

Art.-Nr. 17 650 01 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



FRENCH BUTTER COOKIES MEERSALZ & KARAMELL

Knuspriges Buttergebäck mit 27% Butter, Weizenmehl und gesalzenem Butterkaramell mit feinstem französischem Meersalz.

Art.-Nr. 17 650 03 VE: 10
Inhalt: 150 g Preis: 1,75 €



FRENCH BUTTER COOKIES MILCHSCHOKOLADE

Französisches Gebäck mit 13% Butter, überzogen mit einer zart schmelzenden Vollmilchschokolade (mind. 36% Kakao).

Art.-Nr. 17 650 06 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 1,90 €



FRENCH BUTTER COOKIES ZARTBITTERSCHOKOLADE

Französisches Gebäck mit 13% Butter, überzogen mit einer zart schmelzenden und kräftigen Zartbitterschokolade (mind. 55% Kakao).

Art.-Nr. 17 650 07 VE: 12
Inhalt: 135 g Preis: 1,90 €



FRENCH BUTTER COOKIES MIT FRÜCHTEN

Buttergebäck mit 23% Butter, veredelt mit frischer Sahne und Stückchen von Erdbeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

Art.-Nr. 17 650 04 VE: 10
Inhalt: 150 g Preis: 1,75 €



FRENCH BUTTER COOKIES ZITRONE & MANDELN

Französisches Buttergebäck mit 24% Butter, veredelt mit frischer Sahne, Zitronenstückchen und aromatischen Mandeln.

Art.-Nr. 17 650 02 VE: 10
Inhalt: 150 g Preis: 1,75 €





Kent & Fraser

NEU

INFO

kent & fraser
LIVING GLUTEN FREE

GLUTENFREI GENIEßEN!

Trends kommen bekanntlich oftmals aus den USA und England. Auch im hiesigen Fachhandel werden glutenfreie Produkte neben biologischen, laktosefreien und veganen Produkten mehr und mehr gesucht, denn es sind tatsächlich mehr Menschen von einer Lebensmittelunverträglichkeit betroffen als volkstümlich bekannt. Warum nicht also glutenfrei genießen, wenn diese Produkte mindestens genauso gut schmecken?!

Diesem Grundprinzip folgt das erst 2009 gegründete Familienunternehmen Kent & Fraser aus Sussex, London. Die englischen Gebäckspezialitäten entstehen durch die geübte Hand des Firmengründers, der seine Ausbildung zum Chef-Pâtissier beim berühmten Gaston LeNotre in Paris absolvierte. Die Herstellung erfolgt in kleinen Mengen, ohne die Verwendung künstlicher Zusatz- und Konservierungsstoffe, nur mit natürlichen und besonderen Zutaten wie z. B. Muscovado-Zucker oder echter Vanille aus Madagaskar. Die Kekse sind nicht immer 100% gleichmäßig geformt. Das ist gewollt, denn in der Backstube ist noch nichts automatisiert. Der Charme des „Kleinen“ liegt hier noch in der Luft.



GLUTEN
FREI

100% natural ingredients!





CHOCOLATE BUTTER CRUNCH

Kent & Fraser fertigt hochwertiges gluten-freies Gebäck und setzt dabei auf seltene aber exzellente Zutaten wie z. B. den karamelligen Muscovado-Zucker oder Vanille aus Madagaskar. Ergänzt durch 21 % Butter und 8% Kakao sowie etwas Reismehl und Salz schmecken die krossen Kekse sehr schön schokoladig und haben eine tief braune, schokoladige Farbe.

Art.-Nr. 17 130 01 VE: 6
Inhalt: 125 g Preis: 3,00 €

CHOC CHIP CRUNCHY COOKIES

Kent & Fraser fertigt hochwertiges gluten-freies Gebäck und setzt dabei auf seltene aber exzellente Zutaten wie z. B. den karamelligen Muscovado-Zucker oder Vanille aus Madagaskar. Chocolate Chip, ist der klassische amerikanische Cookie mit ca. 9% Schokoladenstückchen, allerdings eben glutenfrei und sehr kross.

Art.-Nr. 17 130 02 VE: 6
Inhalt: 125 g Preis: 3,00 €

LEMON BUTTER SHORTBREAD



Kent & Fraser fertigt hochwertiges gluten-freies Gebäck und setzt dabei auf seltene aber exzellente Zutaten wie z. B. den karamelligen Muscovado-Zucker oder Vanille aus Madagaskar. Das Lemon Butter Shortbread ist unter anderem mit 31 % Butter, Zitronenschalen und Zitronensaft gebacken. Ein mit Gold ausgezeichnetes Produkt bei den britischen Taste Awards.

Art.-Nr. 17 130 03 VE: 6
Inhalt: 125 g Preis: 3,00 €



GEBÄCK (SÜSS)

VANILLE BUTTER CRUNCH



Kent & Fraser fertigt hochwertiges gluten-freies Gebäck und setzt dabei auf seltene aber exzellente Zutaten wie z. B. den karamelligen Muscovado-Zucker oder Vanille aus Madagaskar. Vanilla Crunch, wie der Name schon sagt ist hier mit 3% eine ganze Menge Vanilleextrakt enthalten und prägt den Geschmack. Die Konsistenz ist kross und angenehm. Das Produkt konnte eine Auszeichnung bei den Taste Awards gewinnen.

Art.-Nr. 17 130 04 VE: 6
Inhalt: 125 g Preis: 3,00 €



FEIGE & HASELNUSS CRUNCHY COOKIES

Kent & Fraser fertigt hochwertiges gluten-freies Gebäck und setzt dabei auf seltene aber exzellente Zutaten wie z. B. den karamelligen Muscovado-Zucker oder Vanille aus Madagaskar. 15% Feigenstückchen und 6% geröstete Haselnüsse, etwas Zimt und eine Spur Zitrone prägen den Geschmack dieser Sorte.

Art.-Nr. 17 130 05 VE: 6
Inhalt: 110 g Preis: 3,00 €



Taste of Nature

INFO

TASTE OF NATURE

Der Geschmack der Taste of Nature Riegel wird Sie begeistern. Sie beinhalten all' die guten Dinge, die eine gesunde und trendbewusste Ernährung ausmachen und den Energiespeicher schnell wieder auffüllen – ein hoher Ballaststoffanteil und gesunde Kohlenhydrate – ohne künstliche Aromen, Zusatzstoffe und Füllstoffe. Zudem sind die Riegel noch natriumarm.

Taste of Nature Riegel bestehen zu 100% aus rein biologischen Zutaten, sind voller Früchte, Nüsse und Kerne und werden sorgfältig entwickelt, damit sie gesunde Snacks ergeben, die man einpacken und unterwegs essen kann. Sie sind glutenfrei, vegan, kosher, GVO-frei und aus den besten Zutaten gemacht, die die Welt zu bieten hat. Und ja, sie schmecken so gut wie sie aussehen! Ein absolut natürlicher Genuss im praktischen Tresendisplay mit 16 Riegeln.



100% REIN BIOLOGISCHE ZUTATEN

BIO.



BIO RIEGEL GRANATAPFEL

Ein Hauch Exotik: Früchte-Nuss-Riegel aus Granatäpfeln – reich an Antioxidantien – perfekt gereiften Feigen, schmackhaften Walnüssen. Und Reiscrispies, verfeinert mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 10 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL APFEL

Kernige Haferflocken, köstliche Niagara-Äpfel, ein Hauch Zimt, Leinsamen, geröstete Erdnüsse und Mandeln. Gesüßt mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 01 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL MANDEL

Mandeln, Rosinen, Sesam, Sonnenblumen- und Kürbiskerne verstecken sich in diesem köstlichen Riegel. Gesüßt mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 02 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL PARANUSS

Eine brasilianisch inspirierte Mischung aus rein biologisch produzierten Nüssen, Kernen, Früchten und gepufftem Vollkornreis, mit Agavensirup gesüßt.

Art.-Nr. 17 040 03 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL CRANBERRY

Fruchtige Cranberries, Sesam, knackige Erdnüsse, Mandeln, Kürbiskerne und Agavensirup in einem Riegel.

Art.-Nr. 17 040 04 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL ERDNUSS

Jede Menge knackige Erdnüsse (73%), gesüßt mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 05 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL GOJI-BEERE

Ein ganz neues Geschmackserlebnis mit Goji-beeren aus dem Himalaya, dazu ein paar Rosinen, Sonnenblumenkerne und Mandeln, gesüßt mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 06 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL BLAUBEERE

In diesem Riegel ist alles drin: Blaubeeren, Cranberries, Himbeeren, eine knackige Nussmischung, Mandeln und Leinsamen, veredelt mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 07 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL KOKOSNUSS

Einmal probiert und schon verrückt nach Kokosnuss. Dazu noch ein paar Mandeln, geröstete Erdnüsse gemischt mit süßem Agavensirup und frischem, kaltgepressten Zitronenöl.

Art.-Nr. 17 040 08 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



BIO RIEGEL KIRSCH

Pekannüsse, Cashews, Rosinen und geröstete Erdnüsse kombiniert mit Kirschen und Cranberries. Gesüßt mit Agavensirup.

Art.-Nr. 17 040 09 VE: 16
Inhalt: 40 g Preis: 1,08 €



**GEBÄCKSPEZIALITÄTEN AUS DER TOSKANA
• HANDGEMACHT IN FAMILIENTRADITION •**

Gebäckspezialitäten in Familientradition, ein Ofen und eine handwerkliche Bäckerei in der Provinz Pistoia in der Toskana, das ist die Geschichte von Sapori del Lagonero.

Die Familie Sichi beherrscht die Kunst der Konditorei seit langer Zeit und backt nach traditionellen Rezepten aus dieser Region. Die Rezepturen haben sich seit jeher kaum verändert und wurden gewissenhaft von Generation zu Generation weitergegeben. Die Amaretti sind saftig, aromatisch, sehr natürlich im Geschmack und werden per Hand geformt, ihre goldene Oberfläche

verbirgt einen besonders weichen Kern. Die Cantucci werden traditionell aus hochwertigen Zutaten mit ausgewählten Mandeln in zwei Schritten produziert. So kann sich das Aroma voll entwickeln und es entsteht der knusprige, nicht zu feste Biss. In der Toskana wird dieses hochwertige Mandelgebäck traditionell zu einem Vin Santo serviert, einem delikaten Dessertwein aus der Region. Auch zum Capuccino, Espresso oder Tee ist das Gebäck ein toller Begleiter und wird häufig schon zum Frühstück genossen.



ALLE 4 WOCHEN FRISCH
WIR BESTELLEN 1 X IM MONAT FRISCHE WARE DIREKT AUS ITALIEN. GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE WÜNSCHE IN DEM JEWELIGEN BESTELLAUF. SPRECHEN SIE UNS AN.



CANTUCCINI MANDORLE TOSCANI

Herrlich klassische, toskanische Cantuccini. 25% Mandelanteil.

Art.-Nr. 17 200 24 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 2,89 €
MHD in Tagen bei Anlieferung: 180 T



CANTUCCI AL CIOCCOLATO

Klassischer Cantucci mit Schokoladenflakes. 27% Schokoladenanteil.

Art.-Nr. 17 200 25 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 2,99 €
MHD in Tagen bei Anlieferung: 180 T



CANTUCCI AL CIOCCOLATO PEZZI ESAGERATI

Klassischer Cantucci mit großen Schokoladenstücken. 32% Schokoladenanteil.

Art.-Nr. 17 200 26 VE: 12
Inhalt: 200 g Preis: 3,29 €
MHD in Tagen bei Anlieferung: 180 T



CANTUCCINI MANDORLE E CIOCCOLATO

Handgefertigte Cantuccini mit Mandel und Schokolade.

Art.-Nr. 17 200 27 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,95 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 180 T



CANTUCCI BLACK & WHITE

Cantucci aus dunklem Kakaoteig und mit weißen Schokoladenstückchen.

Art.-Nr. 17 200 28 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 3,29 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 180 T



CANTUCCI MANDORLE E PISTACCHI

Cantucci mit dunklem Kakao, Mandeln und Bronte Pistazien.

Art.-Nr. 17 200 29 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 3,95 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 180 T



CANTUCCI AL LAMPONE

Cantucci mit einer Füllung aus Himbeermarmelade.

Art.-Nr. 17 200 31 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,99 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 150 T



BRUTTI MA BUONI

Weiche Mandelmakrone aus geschälten Süß- und Bittermandeln, leicht nussig im Geschmack.

Art.-Nr. 17 200 33 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 3,59 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 75 T



BRUTTI E BUONI AL CIOCCOLATO

Weiche Mandelmakrone aus geschälten Süß- und Bittermandeln mit Schokolade, leicht nussig im Geschmack.

Art.-Nr. 17 200 34 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 3,59 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 75 T



BRUTTI E BUONI AL LIMONCELLO

Weiche Mandelmakrone aus geschälten Süß- und Bittermandeln mit Limoncello, eine feine mediterrane Delikatesse.

Art.-Nr. 17 200 35 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 3,79 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 75 T



BRUTTI MA BUONI AL PISTACCHIO

Weiche Mandelmakrone aus geschälten Süß- und Bittermandeln mit Pistazien, eine feine mediterrane Delikatesse.

Art.-Nr. 17 200 49 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 4,50 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 75 T



CANTUCCI VEGANI ALLE MANDORLE

Vegane Variante des beliebten toskanischen Gebäcks mit 25% Mandelanteil und 11% Mandelmilch.

Art.-Nr. 17 200 50 VE: 12
 Inhalt: 200 g Preis: 2,99 €
 MHD in Tagen bei Anlieferung: 75 T





AMARETTI DER SPITZENKLASSE AUS DEM HERZEN LIGURIENS

INFO

Weich oder kross, bunt eingewickelt oder in hübschen Metall Dosen – Amaretti jeglicher Art sind und bleiben unverzichtbar für Freunde original italienischer Lebensart und dürfen in keinem Feinkostgeschäft fehlen. Das kleine Städtchen Sassello im Herzen Liguriens ist die unumstrittene Geburtsstätte der weichen Amaretti. Hier fertigt das noch heute familiengeführte Unternehmen seit 1860 seine weltbekannten weichen Mandelmakronen. Der lang anhaltende Erfolg der italienischen Köstlichkeit beruht unter anderem auf der strengen Auswahl hochwertiger Originalzutaten. Erlesene süße und bittere Mandeln, erstklassige Aprikosenkerne und feinsten Honig verleihen dem Gebäck den unverwechselbaren Duft und Geschmack. Nur durch die strenge Einhaltung dieser unverfälschten Ursprünglichkeit entsteht das so beliebte italienische Original, das zu einem Kaffeegenuss all'italiana einfach dazu gehört.

NEU



SOFT AMARETTI BUNT IN GESCHENKSCHACHEL

Bunt gewickelte Soft Amaretti mit 36% Aprikosenkernen und 7,5% Mandeln in einer klassischen Geschenkschachtel mit Fenster.

Art.-Nr. 17 250 24 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 3,15 €

SOFT AMARETTI ORANGE & ZITRONE IN METALLDOSE

Edel verzierte Metall Dosen der fruchtigen Soft Amaretti in den Sorten Limone und Orange. Nur Gutes, 46% Aprikosenkerne, Mandeln und 16% kandierte Orangen- und Zitronenschalen lassen die Produkte sehr natürlich schmecken. In einer VE sind je Sorte 6 Dosen enthalten.

Art.-Nr. 17 250 21 VE: 12
Inhalt: 140 g Preis: 4,95 €

SOFT AMARETTI BEERENMIX IN METALLDOSE

Edel verzierte Metall Dosen der fruchtigen Soft Amaretti in den Sorten Himbeere und Blaubeere. Nur Gutes, 46% Aprikosenkerne, Mandeln und 17% Konfitüre lassen die Produkte sehr schön natürlich schmecken. In einer VE sind je Sorte 6 Dosen enthalten.

Art.-Nr. 17 250 22 VE: 12
Inhalt: 140 g Preis: 4,95 €



SOFT AMARETTI, BUNT

Die bunt eingepackten Amaretti sind der Ursprung des Erfolgs von Amaretti Virginia und gehören heute noch zu den best-verkauften Amaretti Italiens. 36% Aprikosenkerne, 7,5% Mandeln.

Art.-Nr. 17 250 08 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 45 Stück) Preis: 19,75 €



CANTUCCI IN »SPAGHETTI«-METALLDOSE

Krosse Mandel-Cantucci in der klassischen „Spaghetti“-Metalldose, die später ideal für die Aufbewahrung von Spaghetti dient. Das Gebäck besteht aus Weizen, Mandeln (25%), Eiern, Butter und Honig.

Art.-Nr. 17 250 25 VE: 8
Inhalt: 125 g Preis: 6,00 €



SOFT AMARETTI BUNT IN METALLDOSE

Bunt gewickelte Soft Amaretti mit 36% Aprikosenkernen und 7,5% Mandeln in einer hochwertigen, runden Metalldose.

Art.-Nr. 17 250 23 VE: 8
Inhalt: 200 g Preis: 6,00 €

ALLE AMARETTI-PRODUKTE SIND GLUTENFREI

SOFT AMARETTI MIT KAKAO

Weiche Amaretti mit 34% Aprikosenkernen, Kakaocreme, Kakaopulver und 6% Kakaobohnensplittern.

Art.-Nr. 17 250 09 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 45 Stück) Preis: 19,75 €


KLEINE, KNUSPRIGE AMARETTI

Kleine knusprige Amaretti ohne Zuckertopping als kleine 3 g Variante. Einzeln verpackt, ideal als Beilageartikel.

Art.-Nr. 17 250 13 VE: 4
Inhalt: 500 g (ca. 165 Stück) Preis: 9,40 €


SOFT AMARETTI CRANBERRY

Weiche Amaretti mit 37% Aprikosenkernen, Mandeln und großen, fruchtigen Cranberrystückchen (20%).

Art.-Nr. 17 250 14 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 90 Stück) Preis: 19,75 €


SOFT AMARETTINI

Kleine, weiche Amaretti. Einzeln verpackt in schönem, nostalgischen Flow Pack. Auch ideal als Beigabe zum Kaffee geeignet.

Art.-Nr. 17 250 15 VE: 2
Inhalt: 1 kg (ca. 200 Stück) Preis: 18,20 €


SOFT AMARETTI ORANGE & ZITRONE MIX

Weiche Amaretti mit 46% Aprikosenkernen gemischt in den frischen Geschmacksrichtungen Orange und Zitronen (jeweils 16% Fruchtanteil).

Art.-Nr. 17 250 16 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 45 Stück) Preis: 19,75 €


SOFT AMARETTI RUM

Weiche Amaretti mit kräftigem Rum-Aroma (6% Rum) und Schokoladenstückchen. Verführerisch gut.

Art.-Nr. 17 250 17 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 45 Stück) Preis: 19,75 €


SOFT AMARETTI PISTAZIE

Weiche Amaretti mit 41% Aprikosenkernen und 15% Pistazien. Die Pistazien geben dem Amaretti einen ganz besonderen Geschmack und eine leicht grünliche Farbe.

Art.-Nr. 17 250 18 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 45 Stück) Preis: 19,75 €


SOFT AMARETTI FEIGE & WALNUSS

Weiche Amaretti mit 42% Aprikosenkernen, 18% Feigenpaste, 20% groben Walnußstückchen und ein wenig Mandeln. Wie immer bei Virginia gewickelt in nostalgisches Papier und innen aromaversiegelt.

Art.-Nr. 17 250 19 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 45 Stück) Preis: 19,75 €


SCHOKOLIERETE SOFT AMARETTI MIT KOKOS

Schokolierete Soft Amaretti. 45% Aprikoskerne, 19% Kokospaste, Mandeln und eine Glasur aus leckerer Milkschokolade bestreut mit getrockneten Kokosraspeln machen das Produkt zu dem was es ist, ein Spitzenprodukt.

Art.-Nr. 17 250 20 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 32 Stück) Preis: 20,25 €


CUORNOCCIOLA MIT HASELNUSSCREME

Gebäck aus weichem Mürbeteig gefüllt mit Haselnusscreme und Haselnussstückchen

Art.-Nr. 17 250 10 VE: 3
Inhalt: 450 g (ca. 30 Stück) Preis: 10,50 €


GEBÄCK MIT APFELSTRUDEL-FÜLLUNG

Gebäck aus weichem Mürbeteig mit einer in Deutschland beliebten Apfelstrudelfüllung. Immer in den Wintermonaten erhältlich.

Art.-Nr. 17 250 11 VE: 3
Inhalt: 450 g (ca. 30 Stück) Preis: 10,50 €


SCHOKOLADIGE CUORNOCCIOLA MIT HASELNUSSCREME

Das Gebäck aus knusprigem Mürbeteig ist gefüllt mit Haselnusscreme und Haselnussstückchen. Zudem ist es mit leckerer Schokolade überzogen und mit karamellisierten Haselnussstückchen bestreut.

Art.-Nr. 17 250 12 VE: 2
Inhalt: 900 g (ca. 37 Stück) Preis: 20,25 €



PASTIGLIE LEONE – NOSTALGISCHE ZUCKERPASTILLEN

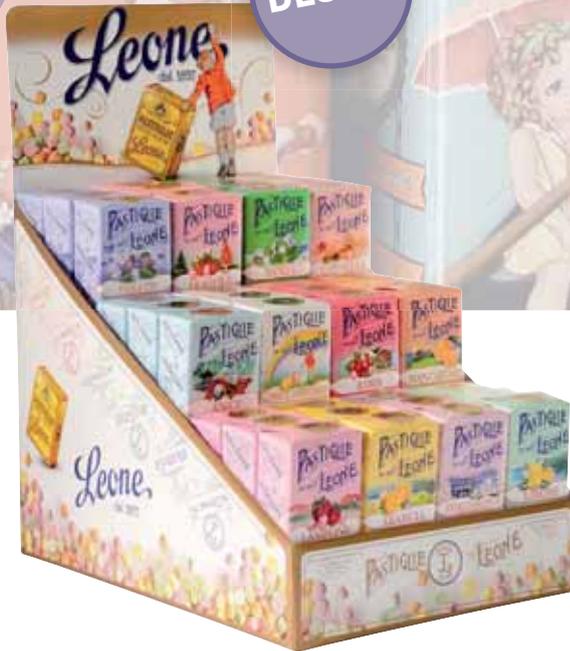
Seit 1857 zählt Pastiglie Leone nicht nur zu den besten Pastillieren der Welt, sondern avancierte über die langjährige Firmengeschichte zu einer Ikone der italienischen Lebensmittelkultur. Der Name Pastiglie Leone verspricht Qualität. So sehr sogar, dass der Ausdruck „Marca Leone“ in der Umgebung von Turin als Synonym für hochwertige Qualität benutzt wird. Auch heute produziert das von Luigi Leone gegründete Unternehmen noch nach ursprünglichen Rezepturen. Herzstück der Produktpalette sind und bleiben die Zuckerpastillen in jeglichen Geschmacksrichtungen. In kleinen Tranchen und Kesseln werden die Zutaten zu einem festen Teig geknetet, der an Brotteig erinnert. Nach dem Trocknen werden die kleinen Pastillen ausgestochen.

Leone

NOSTALGISCHES DESIGN

GIVE AWAYS – GEMISCHTE PASTILLEN IN HÜBSCHEN SCHACHTELN

Das Display enthält 12x3 Nostalgieschachteln (à 30g) mit feinsten Pastillen, die nach ursprünglichen Rezepturen in dem italienischen Familienunternehmen nahe Turin produziert werden. Sorten: Minze, Anis, Orange, Mandarine, Erdbeere, Veilchen, Johannisbeere, Vanille, Blaubeere, Zimt, Zitrone und gemischte Pastillen. Natürlich glutenfrei.



Art.-Nr. 29 300 01 VE: 1
Inhalt: 36 x 30 g Preis: 47,70 €



GIVE AWAYS – MINI METALLDOSEN »PINUP GIRLS«

Gemischtes Display mit kleinen Metall Dosen in den italienischen Landesfarben, gestaltet von Renato Sorrentino. Pinup Girls zieren berühmte italienische Produkte. Sorten: Pfefferminze, Zimt und gemischte Pastillen. Natürlich glutenfrei.

Art.-Nr. 29 300 04 VE: 1
Inhalt: 24 x 15 g Preis: 38,40 €



GIVE AWAYS – GUMMIBONBONS IN RETRO METALLDOSEN

Verkaufsdisplay mit hübschen Metall Dosen im Retro Design in den Sorten: Lakritze und Euka Menthol (je 9 Dosen). Natürlich glutenfrei.

Art.-Nr. 29 300 11 VE: 1
Inhalt: 18 x 42 g Preis: 51,30 €



GIVE AWAYS – GEMISCHTE PASTILLEN IN METALLDOSEN »RETRO CHIC«

Das Display enthält 6x3 Metall Dosen mit feinsten Pastillen in den Sorten Lakritze, Waldbeere, Zitrone, Minze, Veilchen und gemischte Pastillen. Natürlich glutenfrei.

Art.-Nr. 29 300 03 VE: 1
Inhalt: 18 x 42 g Preis: 47,70 €



MINI METALLDOSEN DOGS & CATS – DISPLAY

Gemischtes Display mit kleinen Metalldosen mit je 3 niedlichen Hunde- und Katzenmotiven. Sorten: Vanille, Mandarine, Blaubeere, Limone, Veilchen und Erdbeere. Natürlich glutenfrei.

Art.-Nr. 29 300 06 VE: 1
Inhalt: 36 x 15 g Preis: 57,60 €



SCHOKOLADEN PASTILLEN – DISPLAY

Gemischtes Display mit kleinen Schokoladenpastillen in zwei Sorten: Dunkle Schokolade (74%) und Vollmilchschokolade (44%). Die kleinen Schokopastillen sind in wiederverschließbaren Schachteln verpackt und damit besonders praktisch für den hochwertigen Schokoladengenuss unterwegs.

Art.-Nr. 29 300 05 VE: 1
Inhalt: 24 x 30 g Preis: 42,60 €



MINZ PASTILLEN IN SCHACHTELN

Pastillen mit der „Mentha Piperita“, eine beliebte Heil- und Gewürzpflanze aus dem Piemont. Sehr natürlicher und langanhaltender Minzgeschmack. Natürlich glutenfrei.

Art.-Nr. 29 300 07 VE: 1
Inhalt: 18 x 30 g Preis: 23,85 €



»SPRITZ« PASTILLEN IN SCHACHTELN

Zuckerpastillen mit dem Geschmack des trendigen Getränkes „Aperol Spritz“. Natürlich glutenfrei. Dieser Artikel ist nur saisonal in den Monaten April – September verfügbar.

Art.-Nr. 29 300 08 VE: 1
Inhalt: 18 x 30 g Preis: 23,85 €



SCHOKOLIERTE KAFFEEBOHNEN

Einzel verpackte Kaffeebohnen umhüllt von dunkler Schokolade. Ideal als Beigabe zum Kaffee oder als Wiederverkaufsartikel zum selbst Verpacken. Dazu liegen jeder VE kleine Leone Tütchen bei.

Art.-Nr. 29 300 10 VE: 1
Inhalt: 1,5 Kg Preis: 41,80 €



BREMER FEINKOST
CONTOR

INFO

BREMER FEINKOST CONTOR BONBON-SPEZIALITÄTEN

Leckere Bonbon-Spezialitäten nach überlieferten Originalrezepten, die Erinnerungen an die Kindheit wecken. Von traditionellen Sorten wie „Goldnüsse“ bis hin zu fruchtig-frischen, neuen Sorten bieten wir eine breite Vielfalt für Groß und Klein. In Handarbeit und mit ausschließlich ausgesuchten Rohstoffen hergestellt garantieren wir eine hohe Produktqualität, die man schmecken kann. So setzen wir ausschließlich natürliche Farbstoffe und natürliche Aromen bei der Herstellung ein. Auf unnötige Zusatzstoffe wird verzichtet. So entstehen nach überlieferten Arbeitsgängen diese raffinierten, exklusiven Spezialitäten. Unsere Bonbons werden in verkaufsfähigen, kleinen Beuteln mit Clip geliefert.



**- NEUES -
Design**



ERDBEERKÜSSCHEN

Art.-Nr. 29 200 04 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



**FRÜCHTEKÖRBCHEN
(FRUCHTMISCHUNG)**

Art.-Nr. 29 200 07 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



HIMBEER-VANILLE

Art.-Nr. 29 200 11 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



**KIR ROYAL
(SCHWARZE JOHANNISBEERE & BRAUSE)**

Art.-Nr. 29 200 14 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



LATTE MACCHIATO

Art.-Nr. 29 200 15 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



RHABARBER-VANILLE

Art.-Nr. 29 200 20 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



KIRSCH-VANILLE

Art.-Nr. 29 200 13 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



**HAPPY DAY
(APFEL-HOLUNDER)**

Art.-Nr. 29 200 09 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



ROTE GRÜTZE-VANILLE

Art.-Nr. 29 200 21 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €

BONBON-KLASSIKER



- NEUES -
Design



- NEUES -
Design



- NEUES -
Design



BROMBEER-JOGHURT

Art.-Nr. 29 200 01 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



VITAMINCHEN (ZITRONE-ORANGE)

Art.-Nr. 29 200 29 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



GOLDNÜSSE! (VANILLE-KAKAO)

Art.-Nr. 29 200 42 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €

KAMINZAUBER (GLÜHWEIN-ORANGE-ZIMT)

Art.-Nr. 29 200 47 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



GROSSMUTTER'S BRATAPFEL

Art.-Nr. 29 200 46 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



KNUSPERGROSCHEN (KAKAO)

Art.-Nr. 29 200 43 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €



HATSCHI! (ERKÄLTUNGSMISCHUNG)

Art.-Nr. 29 200 34 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €

KIRSCH-LAKRITZ

Art.-Nr. 29 200 12 VE: 12
Inhalt: 125 g Preis: 1,35 €





NEU

INFO

Trentasette Torrone

WEICHE TORRONE NACH ALTER ITALIENISCHER TRADITION!

Bereits im 17. Jahrhundert wurde in der kleinen Gemeinde Ospedaletto d'Alpinolo, südöstlich von Neapel weiche Torrone produziert, für welche die Region mittlerweile sehr bekannt ist. Das von der Familie De Cristofaro geführte Unternehmen Dolcide A mit ca. 15 Mitarbeitern ist ein Teil dieser Geschichte.

Die Familie stellt schon seit Generationen weiche Torrone her. Erst 1972 wurde aber die heutige Manufaktur eröffnet. Traditionelle Rezepte und Methoden blieben erhalten, aber um moderne Maschinen ergänzt. Im Gegensatz zu anderen Produzenten wird zu 100% mit natürlichen und GVO-freien Zutaten gearbeitet. Keine Backbetriebsmittel, keine Konservierungsstoffe, ein hoher Mandelanteil und eine besonders weiche Torrone, dafür steht die hauseigene Marke „Trentasette“, benannt nach dem Geburtsjahr des Gründers der heutigen Manufaktur, Senior De Cristofaro.



GLUTEN
FREI





TORRONE IN 5 CREMIGEN SORTEN IM DISPLAY

Weiche Torrone Riegel mit 35 % aromatischen, italienischen Mandeln. Das gemischte Display enthält eine Sortierung der Sorten: Schokolade-Orange, Mandel-Vanille, Kaffee, Amaretto, Straciarella.

Art.-Nr. 47 150 01 VE: 1
 Inhalt: 25 x 80 g Preis: 37,50 €
 Einzelpreis: 1,50 €



TORRONE IN 5 FRUCHTIGEN SORTEN IM DISPLAY

Weiche Torrone Riegel mit 35 % aromatischen, italienischen Mandeln. Das gemischte Display enthält eine Sortierung der Sorten: Erdbeere, Waldfrüchte, exotische Früchte, Limone, Pistazie.

Art.-Nr. 47 150 02 VE: 1
 Inhalt: 25 x 80 g Preis: 37,50 €
 Einzelpreis: 1,50 €

TORRONE

INFO

„Trentasette“ Nougat wird ohne künstliche Zusätze und ohne Backbetriebsmittel in einer kleinen italienischen Manufaktur gefertigt und ist zudem glutenfrei und ohne GVO.



TORRONE MIT MANDELN

Die Tortenstücke sind für den Verkauf einzeln foliert. Die Sorte Classic Almond ist weiche Torrone mit 35 % aromatischen Mandeln, Honig und Vanille.

Art.-Nr. 47 150 04 VE: 12
 Inhalt: 160 g Preis: 2,75 €



TORRONE MIT WALDFRÜCHTEN

Die Tortenstücke sind für den Verkauf einzeln foliert. Eine weiche Torrone mit 35 % aromatischen Mandeln und Honig, bestreut bzw. durchzogen mit Waldfrüchten.

Art.-Nr. 47 150 05 VE: 12
 Inhalt: 155 g Preis: 2,75 €



TORRONE MIT PISTAZIEN & VANILLE

Die Tortenstücke sind für den Verkauf einzeln foliert. Die weiche Torrone besteht aus 2 optisch getrennten Hälften: „klassisch“ mit Mandeln (35 %) und mit Pistazien (5%), die mit Chlorophyll eingefärbt ist.

Art.-Nr. 47 150 06 VE: 12
 Inhalt: 155 g Preis: 2,75 €



TORRONE MIT KAKAO & VANILLE

Die Tortenstücke sind für den Verkauf einzeln foliert. Die weiche, mit Kakao bestreute Torrone besteht aus 2 optisch getrennten Hälften: „klassisch“ mit Mandeln (35 %) und mit Schokolade.

Art.-Nr. 47 150 07 VE: 12
 Inhalt: 155 g Preis: 2,75 €



ITALIENISCHE NUSSRIEGEL IN 3 SORTEN IM DISPLAY

„Trentasette“ italienische Nussriegel in Perfektion. Die extrem krossen Riegel enthalten nichts weiter als die jeweiligen Nüsse, die durch so wenig Zucker und Sirup wie nötig zusammengehalten werden. Das gemischte Display enthält die Sorten: Mandel, Haselnuss und Erdnuss.

Art.-Nr. 47 150 03 VE: 1
 Inhalt: 30 x 100 g Preis: 52,50 €
 Einzelpreis: 1,75 €



KROSSE HONIGWABEN AUS ENGLAND

INFO

Ross Newton & Kit Tomlinson haben ihr Unternehmen erst vor wenigen Jahren gegründet, nachdem sie gemeinsam ein eigenes Schokoladengeschäft in London geführt haben. Ihre selbstgemachten Honeycomb mit belgischer Schokolade überzogen erfreuten sich schnell großer Beliebtheit. Mit über 500 Händlern in UK und über 1 Mio. verkauften Honeycomb Riegeln pro Jahr eine sensationelle Entwicklung. Trotz des Erfolges vergessen sie ihre kleinen Helfer nicht, wohlwissend, wer den Honig produziert. Und so spenden die beiden jedes Jahr ein Teil des Erlöses für den Erhalt und den Schutz der englischen Honigbienen.



» **HONEYCOMB** «

Honeycomb ist genau wie Fudge ein urtypisch englisches Produkt – nur noch nicht so bekannt. Namensgebend ist die Bienenwabe, der das Produkt optisch und geschmacklich stark ähnelt. Es wird traditionell aus Honig, Sirup und Zucker in Kupferkesseln gekocht. Später wird der heißen Masse Speisesoda hinzugefügt, wodurch die Wabenstruktur entsteht. Ein sehr aromatisch und krosses Produkt.



HONEYCOMB RIEGEL MILKSCHOKOLADE

Sehr krosser und aromatischer Honeycombriegel aus leckerem Honig mit belgischer Milkschokolade überzogen.

Art.-Nr. 17 050 01 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €

HONEYCOMB RIEGEL MILKSCHOKOLADE MIT GESALZENEM KAREMELL

Sehr krosser und aromatischer Honeycombriegel aus leckerem Honig mit gesalzene Karamell und Milkschokolade aus Belgien überzogen.

Art.-Nr. 17 050 02 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €

HONEYCOMB RIEGEL MILKSCHOKOLADE MIT ERDNUSSBUTTER

Sehr krosser und aromatischer Honeycombriegel aus leckerem Honig mit Milkschokolade aus Belgien überzogen und 5% Erdnussbutter.

Art.-Nr. 17 050 03 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €

HONEYCOMB RIEGEL DUNKLE SCHOKOLADE

Sehr krosser und aromatischer Honeycombriegel aus leckerem Honig mit dunkler Zartbitterschokolade (71%) überzogen.

Art.-Nr. 17 050 04 VE: 12
Inhalt: 50 g Preis: 1,50 €



☞

Tea Forté™

The Exceptional Tea Experience



TEE



Tea Forté™

The Exceptional Tea Experience

AUSSERGEWÖHNLICHER TEE. BEZAUBERENDE PRÄSENTATION.
UNVERGESSLICHE MOMENTE.

Als weltweit führende Teemarke im Luxussegment präsentiert Tea forté die besten handwerklich zubereiteten Teesorten gepaart mit anspruchsvollem Design; maßgebend für das elegante Ambiente, welches Sie und Ihre Kunden erwarten können. Tauchen Sie auf den nächsten Seiten ein in das innovative Teekonzept. Die Marke lebt von der Verbindung hochwertigster Vollblatt-Tees, verpackt in einzigartigen, seidigen Tee-Pyramiden. Die offene, seidene Gewebestruktur der charakteristischen Seidenpyramiden ermöglichen bei einem Aufguss das vollständige Umfließen des Teeblattes, so dass sich Aroma und Geschmack voll entfalten können.



- NEUES -
Design

Um die Marke noch deutlicher im Premiumsegment zu positionieren wurde ein umfassendes Redesign der Verpackungen vorgenommen. In der Umstellungsphase kann es vereinzelt dazu kommen, dass einige Artikel noch im alten Design ausgeliefert werden.





TEA CHESTS

Die umfangreichste Kollektion ausgesuchter Tea forté Blends ist jetzt in zwei Varianten erhältlich, edel verpackt in einem hochwertigen Geschenkkarton. Jede Zusammenstellung beinhaltet 40 Tee-Pyramiden, je zwei der zwanzig unterschiedlichen Sorten. Der geöffnete Deckel offenbart eine detaillierte Übersicht aller enthaltenen Teesorten. Das Tea Chest lässt sich wieder befüllen mit den Trays der Presentation Boxen.

TEA TASTING ASSORTMENT

Maße: 21,6 x 20,3 x 9,7 cm

African Solstice	Earl Grey	Lemon Sorbetti
Black Currant	English Breakfast	Orchid Vanilla
Blueberry Merlot	Estate Darjeeling	Raspberry Nectar
Bombay Chai	Formosa Oolong	Sencha
Chamomile Citron	Ginger Lemongrass	White Ambrosia
Citrus Mint	Green Mango Peach	White Ginger Pear
Cocoa Coconut	Jasmine Green	

Art.-Nr.	39 101 20	VE:	3
Inhalt:	40 Tee-Pyramiden (119 g)	Preis:	29,90 €

HERBAL TEA ASSORTMENT

Maße: 21,6 x 20,3 x 9,7 cm

NEU

African Solstice	Coco Truffle	Peach Jubilee
Apricot Amaretto	Ginger Lemongrass	Raspberry Nectar
Belgian Mint	Harvest Apple Spice	Spiced Ginger Plum
Blueberry Merlot	Kiwi Lime Ginger	Swiss Apple
Chamomile Citron	Lemon Lavender	Wild Berry Hibiscus
Cherry Cosmo	Lemon Vervain	Winter Chai
Citrus Mint	Mojito Marmalade	

Art.-Nr.	39 103 57	VE:	3
Inhalt:	40 Tee-Pyramiden (126 g)	Preis:	29,90 €



CLASSIC COLLECTION

Der geöffnete Deckel der Geschenkboxen offenbart ein detailliertes Tee Menü mit einer kurzen Beschreibung der enthaltenen Sorten und enthüllt die exklusive Zusammenstellung handgefertigter Tee-Pyramidenbeutel – jede einzelne präsentiert in einer luxuriösen, von innen mit Goldfolie ausgekleideten Verpackung. Die einzelnen Kollektionen sind farblich den Teesorten angepasst.



TEA TASTING ASSORTMENT

Das Tea Tasting Assortment beinhaltet die Sorten: Black Currant, Earl Grey, Green Mango Peach, Jasmine Green, White Ambrosia, White Ginger Pear, African Solstice, Chamomile Citron, Ginger Lemongrass und Raspberry Nectar.

PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 20,3 x 9,7 cm

Art.-Nr.	39 100 32	VE:	4
Inhalt:	20 Tee-Pyramiden (59 g)	Preis:	14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 20,3 x 5 cm

Art.-Nr.	39 101 19	VE:	8
Inhalt:	10 Tee-Pyramiden (29,5 g)	Preis:	8,90 €



BLACK TEA ASSORTMENT

Schwarztees feinsten Qualität gemischt mit Früchten, Blüten und Kräutern. Enthalten sind die Sorten: Black Currant, Earl Grey, English Breakfast, Estate Darjeeling und Orchid Vanilla.



PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm

Art.-Nr. **39 100 31** VE: 4
Inhalt: 20 Tee-Pyramiden (64 g) Preis: 14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 5 cm

Art.-Nr. **39 103 51** VE: 8
Inhalt: 10 Tee-Pyramiden (32 g) Preis: 8,90 €



HERBAL TEA ASSORTMENT

Natürliche, koffeinfreie Blends mit wohltuenden Kräutern, Blüten und Früchten. Enthalten sind die Sorten: African Solstice, Chamomile Citron, Ginger Lemongrass, Harvest Apple Spice und Wild Berry Hibiscus.



PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm

Art.-Nr. **39 100 29** VE: 4
Inhalt: 20 Tee-Pyramiden (62 g) Preis: 14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 5 cm

Art.-Nr. **39 103 50** VE: 8
Inhalt: 10 Tee-Pyramiden (31 g) Preis: 8,90 €



SINGLE BLEND PRESENTATION BOXES

Maße: 21,6 x 20,3 x 9,7 cm

SCHWARZTEE K  

Art.-Nr. **39 100 10** Earl Grey (70 g)
Art.-Nr. **39 100 14** English Breakfast (70 g)

GRÜNTEE K  

Art.-Nr. **39 101 00** Jasmine Green (60 g)

KRÄUTERTEE K  

Art.-Nr. **39 101 01** Citrus Mint (30 g)

Inhalt: 20 Tee-Pyramiden VE: 4
Preis: 14,00 €



GIFT TIN

Maße: 12,7 x 4 x 18,5 cm

„Best Gourmet Gift of the Year“.

Die preisgekrönte Metallgeschenkdose präsentiert ansprechend die charakteristischen Tee-Pyramiden. Enthalten sind die Sorten: Black Currant, Earl Grey, Jasmine Green, White Ginger Pear, Chamomile Citron und Raspberry Nectar.

Art.-Nr. **39 100 51** VE: 8
Inhalt: 6 Tee-Pyramiden (18 g) Preis: 6,50 €

DOLCE VITA

DOLCE VITA COLLECTION

Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm

Genießen Sie das süße Leben mit dieser Kollektion köstlicher Dessert-Tees. Die Dolce Vita Kollektion ist der perfekte Ausklang eines lukullischen Abends und beinhaltet je vier Tee-Pyramiden der folgenden Sorten: Caramel Nougat, Chocolate Rose, Lemon Sorbetti, Vanilla Pear und Apricot Amaretto.

Art.-Nr. **39 100 33** VE: 4
Inhalt: 20 Tee-Pyramiden Preis: 14,00 €
(55,6 g)





LOTUS GIFT TIN,

Maße: 12,7 x 4 x 18,5 cm

Metallgeschenkdose mit einer Zusammenstellung aller fünf Lotus Teesorten: Darjeeling Quince, Mountain Oolong, Orange Jasmine, Vanilla Pear und Lemon Lavender.

Art.-Nr. **39 103 27** VE: 8
 Inhalt: 6 Tee-Pyramiden (16 g) Preis: 6,50 €

LOTUS PRESENTATION BOX

Der geöffnete Deckel der Geschenkboxen offenbart ein detailliertes Tee Menü mit einer kurzen Beschreibung der enthaltenen Sorten und enthält die exklusive Zusammenstellung handgefertigter Tee-Pyramidenbeutel. Erhältlich als Box mit 10 oder 20 Tee-Pyramiden.

PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm

Art.-Nr. **39 103 25** VE: 4
 Inhalt: 20 Tee-Pyramiden (52,8 g) Preis: 14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 5 cm

Art.-Nr. **39 103 26** VE: 8
 Inhalt: 10 Tee-Pyramiden (26,4 g) Preis: 8,90 €

LOTUS

Eine ausgesuchte Tee-Kollektion für Körper, Geist & Seele mit der es Tea forté gelungen ist, ganz neue Maßstäbe zu setzen.

Diese einzigartige Gourmet Kollektion enthält qualitativ hochwertigste Tees in Bioqualität. Genießen Sie die Sorten Darjeeling Quince, Mountain Oolong, Orange Jasmine, Vanilla Pear und Lemon Lavender.

In dieser Kollektion, die auch höchsten Ansprüchen gerecht wird, spiegelt sich die Schaffenskraft und Handwerkskunst des besonderen Tee-Erlebnisses wider. Die Lotus Serie präsentiert sich in einem modernen Design und verspricht mit diesen Tees eine ganz neue und sinnliche Erfahrung.



TEE



LOTUS SINGLE STEPS® SAMPLER,

Maße: 25 x 3,3 x 14,7 cm ☺ ☑

Die perfekte Menge Tee in kleinen Portionsbeutelchen zum Aufbrühen in einem KATI Cup™. Enthält von allen fünf Teesorten der Lotus Kollektion je drei Beutel.

Art.-Nr. **39 103 28** VE: 6
Inhalt: 15 Beutel (54,6 g) Preis: 7,50 €

LOTUS LOOSE LEAF TEA CANISTERS,

Maße: 25 x 3,3 x 14,7 cm ☺ ☑

Der Tee in den Metallgeschenkdosen ist luftdicht verpackt und mit dem gleichen Vollblattee gefüllt, der auch für die Tee-Pyramidenbeutel verwendet wird.

- Art.-Nr. **39 103 52** Vanilla Pear (80 g) κ ☺ ☑
- Art.-Nr. **39 103 53** Orange Jasmine (80 g) κ ☺ ☑
- Art.-Nr. **39 103 54** Mountain Oolong (70 g) κ ☺ ☑
- Art.-Nr. **39 103 55** Darjeeling Quince (80 g) κ ☺ ☑
- Art.-Nr. **39 103 56** Lemon Lavender (60 g) κ ☺ ☑

VE: 4
Preis: 7,85 €



LOTUS TEAWARE

Gelassenheit und Eleganz. Die Teekanne mit 700 ml Fassungsvermögen und die KATI Cup™ mit 355 ml Fassungsvermögen aus langlebiger Keramik mit Edelstahlsieb sind die perfekten Accessoires zum Aufbrühen von frischem Tee.

LOTUS KATI CUP™

Art.-Nr. **39 103 30** VE: 4
Preis: 9,50 €

LOTUS PUGG TEAPOT

Art.-Nr. **39 103 29** VE: 3
Preis: 15,00 €

NOIR

DEEPER STEEP BLACK TEAS

Erfreut sogar Kaffee Puristen. Der First Flush Assam überzeugt durch eine kräftige, aromatische Tasse, die einzigartig ist unter den Schwarztees. Beeindruckend, aromatisch und von Hand gemischt für ein außergewöhnliches Tee-Erlebnis.



BLOOD ORANGE

Dieser belebende Schwarztee bietet den unverwechselbaren, süßen Geschmack der Moro-Orange. Diese Blutorange mit ihrem rubinroten Fruchtfleisch sorgt für eine frisch-säuerliche Tasse. Sowohl heiß als auch gekühlt zu genießen.

CHOCOLATE ROSE

Eine Tasse mit einem natürlichen Schokoladen Geschmack und einem leicht blumigen Nachhall. Der perfekte Dessert-Tee.

CARAMEL NOUGAT

Ein verlockender Tee mit dem Geschmack von cremigen Karamell und gerösteten Haselnüssen mit einem buttrigen Ausklang.

BLACK CHERRY

Ein hingebungsvoller Schwarztee mit dem exotischen Geschmack von Vanille, Lakritze und reifen Kirschen. Saftige Erdbeerstückchen sorgen für einen ausgewogenen Ausklang dieses fabelhaften Schwarztees.

PEACH BRÛLÉE

Ein wahrhaft meisterlichen Blend mit einem vollmundigen Bouquet nach Blüten und Früchten mit dem exotischen Ausklang von Kokosnuss.



Bio zertifiziert



Fair Trade Certified™



NOIR GIFT TIN

Maße: 12,7 x 4,1 x 18,5 cm  

Preisgekrönte Metallgeschenkdose mit 6 Tee-Pyramiden, je einer der Sorten Blood Orange, Chocolate Rose, Caramel Nougat, Black Cherry und zwei der Sorte Peach brulée.

Art.-Nr. **39 102 87** VE: 8
Inhalt: 6 Tee-Pyramiden (16,8 g) Preis: 6,50 €



NOIR PRESENTATION BOX

Edle Presentation Box in einem matten Schwarz gehalten mit filigranen Design Elementen, inspiriert von Guilloche.

PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm  

Art.-Nr. **39 102 84** VE: 4
Inhalt: 20 Tee-Pyramiden (56 g) Preis: 14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 5 cm  

Art.-Nr. **39 102 85** VE: 8
Inhalt: 10 Tee-Pyramiden (28 g) Preis: 8,90 €

NEU



NOIR LOOSE LEAF TEA CANISTERS,

Maße: 7,6 x 7,6 x 14 cm

Der Tee in den Metallgeschenkdosen ist luftdicht verpackt und mit dem gleichen Vollblattee gefüllt, der auch für die Tee-Pyramidenbeutel verwendet wird.

Art.-Nr. **39 103 58** Blood Orange  
Art.-Nr. **39 103 59** Peach brulée  
Art.-Nr. **39 103 60** Caramel Nougat  
Art.-Nr. **39 103 61** Chocolate Rose  

Inhalt: 80 g VE: 4
Preis: 7,85 €



NOIR LOOSE TEA STARTER SET

Maße: 14 x 9,7 x 15,2 cm  

Das KATI Cup™ Starterset ist ein wunderbares Geschenk für jeden Teeliebhaber. Neben der beliebten, doppelwandigen KATI Cup™ in Rot, dem Siebeinsatz und Deckel sind auch zehn Portionsbeutel loser Tee der Sorten Blood Orange, Chocolate Rose, Caramel Nougat, Black Cherry und Peach brulée enthalten. Fassungsvermögen Kati Cup™: 355 ml.

Art.-Nr. **39 102 88** VE: 3
Inhalt: 38 g + Kati Cup™ Preis: 10,00 €

NOIR SINGLE STEPS SAMPLER

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm  

Die perfekte Menge Tee in kleinen Portionsbeutelchen zum Aufbrühen in einem KATI Cup™. Enthält von den folgenden Teesorten der NOIR Kollektion je drei Beutel: Blood Orange, Chocolate Rose, Caramel Nougat, Black Cherry und zwei der Sorte Peach brulée.

Art.-Nr. **39 102 89** VE: 6
Inhalt: 15 Beutel (57 g) Preis: 7,50 €

GARDEN HARVEST WHITE TEA

Aus dem Garten direkt in die Tasse. Köstlicher Weißer Tee in Bio-Qualität vereint sich mit frischen Früchten, Blüten und Gartenkräutern zu einer sommerlichen Tasse.



TANGERINE ROSEMARY

Eine fruchtige Tasse weißer Tee, wie frisch aus dem Garten mit dem Geschmack nach knackigen Äpfeln und süßen Mandarinen. Ein Hauch von Rosmarin rundet diese wohl-schmeckende Teesorte ab.

WHITE CINNAMON SAGE

Weißer Tee mit Cassia Zimt, wohl-schmeckendem Salbei und südafrikanischem Honeybush.

WILD APPLE GINGER

Weißer Tee mit der prickelnden Würze von Ingwer und der süßen knackiger, wilder Apfel.

PEACH RHUBARB PRESERVE

Weißer Tee mit schmackhaftem Rhabarber, süßen Note von Pfirsich, vermischt mit etwas Hibiskus.

TUPELO HONEY FIG

Eine sommerliche Mischung süßer Feigen mit Noten von aromatischem Tupelo Honig, kühlender Minze und einem Hauch Zitrusfrische.



Alle Tees der Garden Harvest Kollektion sind Bio zertifiziert



GARDEN HARVEST GIFT TIN

Maße: 12,7 x 4,1 x 18,5 cm  

Preisgekrönte Metallgeschenkdose mit 6 Tee-Pyramiden, je einer der Sorten je eine der Sorten Peach Rhubarb Preserve, White Cinnamon Sage, Tupelo Honey Fig, Tangerine Rosemary und zwei der Sorte Wild Apple Ginger.

Art.-Nr. 39 102 73 VE: 8
Inhalt: 6 Tee-Pyramiden (15,3 g) Preis: 6,50 €



GARDEN HARVEST PRESENTATION BOX

Der geöffnete Deckel der Geschenkbox offenbart ein detailliertes Tee Menü mit einer kurzen Beschreibung der enthaltenen Sorten und enthüllt die exklusive Zusammenstellung handgefertigter Tee-Pyramidenbeutel. Erhältlich als Box mit 10 oder 20 Tee-Pyramiden.

PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm  

Art.-Nr. 39 102 74 VE: 4
Inhalt: 20 Tee-Pyramiden (51,2 g) Preis: 14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 5 cm  

Art.-Nr. 39 102 75 VE: 8
Inhalt: 10 Tee-Pyramiden (25,6 g) Preis: 8,90 €



GARDEN HARVEST LOOSE LEAF TEA CANISTERS, Maße: 7,6 x 7,6 x 14 cm

Der Tee in den Metallgeschenkdosen ist luftdicht verpackt und mit dem gleichen Vollblattee gefüllt, der auch für die Tee-Pyramidenbeutel verwendet wird.

Art.-Nr. 39 103 63 Tangerine Rosemary (80 g)  
Art.-Nr. 39 103 64 Peach Rhubarb Preserve (80 g)  
Art.-Nr. 39 103 65 Wild Apple Ginger (80 g)  
Art.-Nr. 39 103 66 Tupelo Honey Fig (90 g)  
Art.-Nr. 39 103 67 White Cinnamon Sage (80 g)  

VE: 4
Preis: 7,85 €

NEU



WORLD OF TEAS

Eine Reise durch die besten Teegärten der Welt. Frische und nachhaltig geerntete Teeblätter, Kräuter und Gewürze verleihen diesen Sorten den charakteristischen Geschmack.



WORLD OF TEAS LOOSE TEA STARTER SET

Maße: 14 x 9,7 x 15,2 cm

Geschenkset mit einer Collection der feinsten Tees direkt zum Aufbrühen in der grünen, doppelwandigen KATI Cup™ (Fassungsvermögen: 355 ml) mit Edelstahlsiebeinsatz. Die zehn enthaltenen Portionsbeutel (je zwei pro Sorte) ermöglichen einen perfekten Teeaufguss immer und überall. Sorten: Bombay Chai, Moroccan Mint, African Solstice, Sencha und Estate Darjeeling.

Art.-Nr. 39 102 51

VE: 3

Inhalt: 39 g + KATI Cup™

Preis: 10,00 €



WORLD OF TEAS GIFT TINS

Maße: 12,7 x 4,1 x 18,5 cm

Preisgekrönte Metallgeschenkdose mit 6 Tee-Pyramiden, je eine der Sorten Bombay Chai, Moroccan Mint, African Solstice, Sencha, Swiss Apple und Estate Darjeeling.

Art.-Nr. 39 102 68

VE: 8

Inhalt: 19,5 g

Preis: 6,50 €

WORLD OF TEAS SINGLE STEEPS® SAMPLER

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm

Die perfekte Menge Tee in kleinen Portionsbeutelchen zum Aufbrühen in einem KATI Cup™. Enthält von den folgenden Teesorten der WORLD OF TEAS Kollektion je drei Beutel: Bombay Chai, Moroccan Mint, African Solstice, Sencha und Estate Darjeeling.

Art.-Nr. 39 102 59

VE: 6

Inhalt: 58,5 g

Preis: 7,50 €



HERBAL RETREAT

Eine Auswahl frischer BIO-Früchteteesorten, von Natur aus koffeinfrei.



HERBAL RETREAT SINGLE STEEPS® SAMPLER

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm  

Die perfekte Menge Tee in kleinen Portionsbeutelchen zum Aufbrühen in einem KATI Cup™. Enthält von den folgenden Früchteteesorten je drei Beutel: Apricot Amaretto, Blueberry Merlot, Cherry Cosmo, Kiwi Lime Ginger und Mojito Marmalade.

Art.-Nr. 39 102 62

VE: 6

Inhalt: 15 Beutel (66 g)

Preis: 7,50 €

HERBAL RETREAT PRESENTATION BOX

Der geöffnete Deckel der Geschenkbox offenbart ein detailliertes Tee Menü mit einer kurzen Beschreibung der enthaltenen Sorten und enthüllt die exklusive Zusammenstellung handgefertigter Tee-Pyramidenbeutel. Erhältlich als Box mit 10 oder 20 Tee-Pyramiden.

PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 8,4 cm  

Art.-Nr. 39 100 26

VE: 4

Inhalt: 20 Tee-Pyramiden (64 g)

Preis: 14,00 €

PETITE PRESENTATION BOX, Maße: 21,6 x 10,7 x 5 cm  

Art.-Nr. 39 100 38

VE: 8

Inhalt: 10 Tee-Pyramiden (32 g)

Preis: 8,90 €





TEA-OVER-ICE® – COOLE DRINKS FÜR TEEGENIESSER

Tea forté bietet mit dem „Tea-over-Ice“ System ein innovatives und zugleich einzigartiges Eisteeerlebnis für Ihre Kunden. Die Verbindung aus Accessoires und hochwertigen Teemischungen gilt als herausragende Produktidee (nicht

nur für den Sommer). Die Eistees sind speziell gemischt und ausgewogen, um mittels eines blitzschnellen Kühlvorgangs ein frisches und geschmackvolles Getränk zu gewinnen.





SAMPLER OF FIVE

15,4 x 15,4 x 5,4 cm

Genießen Sie mit dieser Box alle fünf köstlichen Sorten der Tea-over-Ice Serie. Enthält je Sorte eine Tee-Pyramide.

Art.-Nr. **39 101 21** Inhalt: 5 Tee-Pyramiden (30 g)
VE: 8 Preis: 5,20 €



SPÜHLMASCHINEN
GEEIGNET

TEA OVER ICE GIFT SET

15,2 x 15,2 x 34 cm

Das neue Tea forté Tea-over-Ice Geschenkset beinhaltet für eine eindrucksvolle Präsentation neben dem Steep & Chill™ Pitcher Set (2 Glaskrüge) ist auch eine Sampler Box (Art.-Nr. 39 101 21) mit 5 verschiedenen Eisteesorten zum Probieren enthalten. Die beiden Glaskrüge sind aus hitzebeständigem, mundgeblasenem Glas und für die Zubereitung von 700 ml frischen Eistees bestimmt. Die Tee pyramiden sind von der Teemenge optimal hierauf abgestimmt.

Art.-Nr. **39 100 01**
Inhalt: 2 Glaskrüge + 5 Tee-Pyramiden
VE: 4
Preis: 22,90 €



RASPBERRY NECTAR

Eine köstlich fruchtige Mischung aus geschmackvollen Himbeeren.

5er Packung

Art.-Nr. **39 101 24** VE: 8
Inhalt: 5 Tee-Pyramiden Preis: 5,20 €

40er Packung (Gastro)

Art.-Nr. **39 103 12** VE: 8
Inhalt: 40 Tee-Pyramiden Preis: 32,90 €



BLOOD ORANGE

Ein belebender Schwarztee mit ausgeprägten Noten und dem süßen Geschmack von der Moro Blutorange.

5er Packung

Art.-Nr. **39 103 09** VE: 8
Inhalt: 5 Tee-Pyramiden Preis: 5,20 €

40er Packung (Gastro)

Art.-Nr. **39 103 15** VE: 8
Inhalt: 40 Tee-Pyramiden Preis: 32,90 €



MANGO PEACH

Grüner Tee gemischt mit Pfefferminzblättern, Mangonektar und süßem Pfirsich.

5er Packung

Art.-Nr. **39 103 10** VE: 8
Inhalt: 5 Tee-Pyramiden Preis: 5,20 €

40er Packung (Gastro)

Art.-Nr. **39 103 14** VE: 8
Inhalt: 40 Tee-Pyramiden Preis: 32,90 €



GINGER PEAR

Eine exotische, verführerische Mischung aus Weißem Pai Mu Tan Tee, süßer Birne und weichen Noten von Ingwer.

5er Packung

Art.-Nr. **39 101 25** VE: 8
Inhalt: 5 Tee-Pyramiden Preis: 5,20 €

40er Packung (Gastro)

Art.-Nr. **39 103 13** VE: 8
Inhalt: 40 Tee-Pyramiden Preis: 32,90 €



CEYLON GOLD

Bio Schwarztee von der renommierten Teeplantage Blackwood Estate in Sri Lanka.

5er Packung

Art.-Nr. **39 101 22** VE: 8
Inhalt: 5 Tee-Pyramiden Preis: 5,20 €

40er Packung (Gastro)

Art.-Nr. **39 103 11** VE: 8
Inhalt: 40 Tee-Pyramiden Preis: 32,90 €

SINGLE STEEPS™

Looser Tee richtig dosiert durch Einzelportionen

Tee-Liebhaber kommen jetzt in den Genuss der breiten Sortenvielfalt der losen Vollblatt-Tees. Jede dieser attraktiven Boxen beinhaltet 15 Einzelportionen in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Für den perfekten Teeaufguss immer und überall sind diese kleinen Beutelchen perfekt geeignet und ausreichend für einen Aufguss von 350 ml. Die passenden Accessoires finden Sie in diesem Katalog auf den Seiten 226 und 227.



FORTÉ CLASSIC SINGLE STEEPS SAMPLER

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm

Enthält von den folgenden Teesorten je drei Beutel: Earl Grey, English Breakfast, Green Mango Peach, Chamomile Citron, Ginger Lemongrass.

Art.-Nr. 39 101 56
Inhalt: 15 Beutel (66 g)

VE: 6
Preis: 7,50 €

LOTUS SINGLE STEEPS SAMPLER

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm 

Enthält von den folgenden Teesorten je drei Beutel: Darjeeling Quince, Mountain Oolong, Orange Jasmine, Vanilla Pear und Lemon Lavender.

Art.-Nr. **39 103 28** VE: 6
 Inhalt: 15 Beutel (54,6 g) Preis: 7,50 €



GARDEN HARVEST SINGLE STEEPS SAMPLER *

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm 

Enthält von den folgenden Teesorten je drei Beutel: Tupelo Honey Fig, Tangerine Rosemary, Wild Apple Ginger, White Cinnamon Sage und Peach Rhubarb Preserve.

Art.-Nr. **39 102 92** VE: 6
 Inhalt: 15 Beutel (46,5 g) Preis: 7,50 €



HERBAL RETREAT SINGLE STEEPS SAMPLER *

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm 

Enthält von den folgenden Teesorten je drei Beutel: Apricot Amaretto, Blueberry Merlot, Cherry Cosmo, Kiwi Lime Ginger und Mojito Marmalade. Alle Sorten sind Fair Trade zertifiziert™.

Art.-Nr. **39 102 62** VE: 6
 Inhalt: 15 Beutel (66 g) Preis: 7,50 €



NOIR SINGLE STEEPS SAMPLER *

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm 

Enthält von den folgenden Teesorten je drei Beutel: Blood Orange, Chocolate Rose, Caramel Nougat, Black Cherry und Peach Brûlée. Alle Sorten sind Fair Trade zertifiziert™.

Art.-Nr. **39 102 89** VE: 6
 Inhalt: 15 Beutel (57 g) Preis: 7,50 €



WORLD OF TEAS SINGLE STEEPS SAMPLER *

Maße: 25 x 15,2 x 3,3 cm K

Enthält von den folgenden Teesorten je drei Beutel: Bombay Chai, Moroccan Mint, African Solstice, Sencha und Estate Darjeeling.

Art.-Nr. **39 102 59** VE: 6
 Inhalt: 15 Beutel (58,5 g) Preis: 7,50 €

K = kosher zertifiziert  = Bio zertifiziert  = Fair Trade Certified™ 

* Designumstellung erst Anfang des Jahres 2017



K = Certified Kosher   = Certified Organic

LOOSE LEAF TEA CANISTERS

Der Tee in den bezaubernden Metall Dosen ist aromadicht verpackt. Der Inhalt jeder Dose ist ausreichend für ca. 50 Teeaufgüsse.

SCHWARZTEE

Art.-Nr.	39 102 18	Bombay Chai κ	Inhalt:	130 g
Art.-Nr.	39 102 19	Earl Grey κ  	Inhalt:	100 g
Art.-Nr.	39 102 20	English Breakfast κ  	Inhalt:	100 g
Art.-Nr.	39 102 21	Estate Darjeeling κ  	Inhalt:	100 g

GRÜNTEE

Art.-Nr.	39 102 23	Green Mango Peach κ  	Inhalt:	100 g
Art.-Nr.	39 102 24	Jasmine Green κ  	Inhalt:	100 g
Art.-Nr.	39 102 25	Sencha κ  	Inhalt:	100 g
NEU Art.-Nr.	39 103 69	Morroccan Mint	Inhalt:	120 g

WEISSER TEE

Art.-Nr.	39 102 26	White Ambrosia	Inhalt:	50 g
Art.-Nr.	39 102 27	White Ginger Pear	Inhalt:	60 g

KRÄUTERTEE

NEU Art.-Nr.	39 103 71	Chamomile Citron  	Inhalt:	50 g
Art.-Nr.	39 102 28	Citrus Mint κ  	Inhalt:	60 g
Art.-Nr.	39 102 29	Ginger Lemongrass κ  	Inhalt:	85 g

ROOIBOSTEE

NEU Art.-Nr.	39 103 70	African Solstice κ	Inhalt:	100 g
---------------------	-----------	--------------------	---------	-------

FRÜCHTETEE

Art.-Nr.	39 102 30	Raspberry Nectar	Inhalt:	110 g
----------	-----------	------------------	---------	-------

Preis: 7,85 € VE: 4



PUGGS

Maße: 14 x 14 x 14 cm

Die Puggs Teekannen überzeugen nicht nur mit ihrem fröhlichen Design, sondern insbesondere mit einem Fassungsvermögen von 700 ml. Zum Aufbrühen von losem Tee oder Filterbeuteln. Aus langlebiger Keramik mit Edelstahlsiebinsatz- und deckel. Spülmaschinenfest, aber nicht für die Verwendung auf einem Stövchen geeignet.

Art.-Nr.	39 102 71	Cherry Blossoms	VE:	3	Preis:	15,00 €
Art.-Nr.	39 103 31	Poppy Fields	VE:	3	Preis:	15,00 €
Art.-Nr.	39 102 58	Orchid White	VE:	3	Preis:	15,00 €
Art.-Nr.	39 103 29	Lotus	VE:	3	Preis:	15,00 €



CHERRY BLOSSOM



KATI®

TEA BREWING SYSTEM

Maße: 9,7 x 8,9 x 15,2 cm

Die Kati Cup™ Reihe von Tea forte präsentiert sich im modernen Design. Die doppelwandigen Keramikbecher überzeugen durch ihre wunderschöne Optik und ihren praktischen Einsatz. Der Tee bleibt lange heiß. Mit integriertem Edeltahlsieb zum Aufbrühen loser Tees und passendem Deckel. Fassungsvermögen 355 ml. Spülmaschinen- und Mikrowelleneeignet.

VE: 4
Preis: 9,50 €



Art-Nr. 39 101 32
FORTE*



Art-Nr. 39 103 30
LOTUS



Art-Nr. 39 101 30
PISTACHIO GREEN



Art-Nr. 39 102 03
CRANBERRY RED



Art-Nr. 39 102 70
POPPY FIELDS



Art-Nr. 39 101 31
SPRING GRASS



Art-Nr. 39 102 55
CHERRY BLOSSOMS



Art-Nr. 39 102 39
GREEN LEAVES



Art-Nr. 39 102 38
BIRDSONG

*Designumstellung von „Orchid white“ in „Forte“. In der Übergangsphase wird der Artikel im bisherigen „Orchid white“ Design ausgeliefert.



ICON LOOSE TEA INFUSER

Die Teesiebe für losen Tee überzeugen durch ihr schlichtes, edles Design und die Einbindung der beiden für Tea forté charakteristischen Stilelemente – das Teeblatt und die Tee-Pyramide. Mit so viel Eleganz werden die Edelstahl Teesiebe zugleich zum Eyecatcher. Zum Befüllen wird einfach der Silikon-Fuß entfernt, der lose Tee eingefüllt und der Fuß wieder aufgesteckt. Einfacher und stilechter kann das Aufbrühen von losem Tee nicht sein. Einzelnd verpackt in verkaufsfähiger Umverpackung. Das mit 23 Karat vergoldete au Gold Infuser Sieb wird mit einem passenden Tea Tray in edlem schwarz geliefert.

INFUSER, SILBER, Maße: 7,6 x 3,8 x 20 cm

Art.-Nr. 39 103 19

VE: 10

Preis: 5,20 €

INFUSER, GOLD, Maße: 9,9 x 6,6 x 18,8 cm

Art.-Nr. 39 103 32

VE: 3

Preis: 15,00 €





ALLE PYRAMIDEN SIND
ZUKÜNFTIG INNEN MIT EINER
GOLDFOLIE AUSGEKLEIDET

GASTRO PACKS

Ideale Packungsgröße für den Gastronomiebedarf. In den Tea forté Gastro Packs finden sich vier Trays mit jeweils 12 Tee-Pyramiden (48 Tee-Pyramiden insgesamt). Für optimalen Produktschutz und Frische sind die Trays einzeln luftdicht verpackt.

SCHWARZTEE

Art.-Nr.	39 100 00	Bombay Chai	Inhalt:	192 g
Art.-Nr.	39 101 03	English Breakfast ☺ ☑	Inhalt:	168 g
Art.-Nr.	39 101 04	Earl Grey ☺ ☑	Inhalt:	168 g
Art.-Nr.	39 101 10	Orange Pekoe	Inhalt:	144 g
Art.-Nr.	39 101 11	Estate Darjeeling	Inhalt:	144 g
Art.-Nr.	39 103 06	Decaf Breakfast (entkoffeiniert)	Inhalt:	144 g

GRÜNTEE

Art.-Nr.	39 101 06	Jasmine Green ☺ ☑	Inhalt:	144 g
Art.-Nr.	39 101 51	Sencha ☺ ☑	Inhalt:	144 g
Art.-Nr.	39 101 52	China Gunpowder	Inhalt:	144 g
Art.-Nr.	39 101 90	Green Mango Peach ☺ ☑	Inhalt:	120 g
Art.-Nr.	39 103 08	Moroccan Mint	Inhalt:	144 g

WEISSER TEE

Art.-Nr.	39 101 08	White Ambrosia	Inhalt:	96 g
Art.-Nr.	39 102 15	White Ginger Pear	Inhalt:	144 g

KRÄUTERTEE

Art.-Nr.	39 101 05	Citrus Mint ☺ ☑	Inhalt:	72 g
Art.-Nr.	39 101 45	Chamomile Citron ☺ ☑	Inhalt:	96 g
Art.-Nr.	39 101 50	Ginger Lemongrass ☺ ☑	Inhalt:	192 g
Art.-Nr.	39 103 07	Lemon Vervain	Inhalt:	72 g

ROOIBOSTEE

Art.-Nr.	39 101 48	African Solstice	Inhalt:	144 g
----------	-----------	------------------	---------	-------

FRÜCHTETEE

Art.-Nr.	39 101 53	Raspberry Nectar	Inhalt:	168 g
Art.-Nr.	39 102 60	Blueberry Merlot ☺ ☑	Inhalt:	168 g

Inhalt:	48 Pyramiden	VE:	4
		Preis:	22,90 €



PRESENTATION TRAY

Solides Tablett aus Hartholz, mit Einlagen aus poliertem Metall zur aufmerksamkeitsstarken Präsentation von 24 Tee-Pyramiden.

Art.-Nr.	39 101 38	VE:	1
Inhalt:	1 Tablett	Preis:	16,00 €



SOLSTICE COLLECTION

Die klassischen Linien dieser Porzellan Serie erhalten durch die eckigen Formen eine moderne Optik. Das Ensemble präsentiert sich wunderschön auf dem dazu passenden Bambustablett.



SOLSTICE TEAPOT

Maße: 17,3 x 11,4 x 10,2 cm

Elegante Porzellan Teekanne, geprägt von klassischen Linien und zeitgenössischen eckigen Formen. Die Kanne wird von dem charakteristischen Tea forté Teeblatt, das von der Öffnung in dem Deckel hervortritt, vervollständigt. Fassungsvermögen: 355 ml.

Art.-Nr.	39 100 88	VE:	6
		Preis:	7,90 €
Art.-Nr.	39 101 43	VE:	1
	(Ersatzdeckel)	Preis:	2,00 €

TRIBECA EBONIZED TRAY

Maße: 26,7 x 16,5 x 1,5 cm

Modernes Tablett aus Ebenholz. Das Design passt optisch perfekt, um die Solstice Teekanne zu präsentieren. Alternativ können 7 x 4v Pyramiden auf dem Tablett präsentiert werden.

Art.-Nr.	39 101 37	VE:	6
		Preis:	7,25 €



SOLSTICE TEACUP & SAUCER

Maße: 14 x 12,7 x 7,1 cm

Elegante Porzellan Teetasse mit Untersetzer. Passend zu der Solstice Teekanne. Fassungsvermögen: 180 ml.

Art.-Nr.	39 103 38	VE:	6
		Preis:	4,70 €

NEU

SOLSTICE GIFT SET

Maße: 33 x 31,8 x 14 cm

Das besondere Geschenk für Teeliebhaber. Der hochwertige Geschenkkarton beinhaltet eine Black Tea Assortment Petite Presentation Box mit 10 Tee-Pyramiden, eine Solstice Porzellan Teekanne und eine Solstice Porzellan Teetasse mit der dazugehörigen Untertasse.

Art.-Nr.	39 103 39	VE:	2
		Preis:	35,00 €



CAFÉ CUP PRESENTATION

So wird jede Tasse Tee zu einem ganz besonderen Erlebnis – die einzigartige Tea forté Präsentation.



CAFÉ CUP

Maße: 12,2 x 12,2 x 8,9 cm

Elegante Porzellan Teetasse. Der Lochdeckel hält den Tee heiß und umrahmt das Tea forté Markenzeichen – das Teeblatt. Zudem lässt sich der Deckel zu einer Untertasse umfunktionieren. Fassungsvermögen: 240 ml.

Art.-Nr.	39 100 53	VE:	6
		Preis:	6,50 €
Art.-Nr.	39 101 41 (Bulk)	VE:	6
		Preis:	5,70 €
Art.-Nr.	39 101 42	VE:	6
	(Ersatzdeckel)	Preis:	1,60 €

TEA TRAY



Die weißen Teeuntersetzer sind eine außergewöhnliche, zugleich elegante Art, die Tee Pyramiden zu servieren. Nach dem Aufbrühen kann die Pyramide wieder auf dem Tea Tray abgestellt werden. Ein Set enthält zwei Untersetzer.

Art.-Nr.	39 100 59	VE:	8
Inhalt:	2 Trays	Preis:	2,95 €

SUGAR & CREAMER SET



Zucker- und Sahnegießer aus Porzellan. Die leicht konische Form verleiht dem klassisch weißen Porzellan eine moderne Raffinesse.

Art.-Nr.	39 100 72	VE:	6
		Preis:	4,80 €

BAMBOO OVAL TRAY



Maße: 24,4 x 18,5 x 2 cm

Edles Tablett aus Bambus. Groß genug für eine Café Cup, ein Tea Tray und bietet Platz für Gebäck, Zucker und Rahm.

Art.-Nr.	39 100 54	VE:	6
		Preis:	7,90 €

POOM DOUBLE-WALL GLASS



Doppelwandiges, handgeblasenes Teeglas speziell für eine Tee pyramide. Der Tee bleibt lange heiß, ohne dass sich das Außenglas erhitzt. Nicht für die Spülmaschine geeignet. Fassungsvermögen: 300 ml.

Art.-Nr.	39 100 07	VE:	4
		Preis:	6,40 €



TEE MENU

Info: Erstellen Sie Ihr eigenes Tee Menu (inkl. Ihrem Logo und 20 Teesorten) schnell und einfach online und beeindrucken Sie Ihre Kunden: <http://www.teaforte.com/tea-menu/>

INFO



BLACK CHERRY

Ein hingebungsvoller Schwarztee mit Noten reifer Kirschen und Vanille.



BLACK CURRANT

Ein vollmundiger Schwarztee, mit einer natürlichen Süße von Schwarzer Johannisbeere und Brombeere.



BLOOD ORANGE

Belebender Schwarztee mit dem unverwechselbaren Geschmack der Moro-Orange. Auch gekühlt zu genießen.



BOMBAY CHAI

Ein köstlich aromatischer und geschmackvoller Blend von feinen, indischen Schwarztees und seltenen Gewürzen.



CARAMEL NOUGAT

Verführerischer Schwarztee mit dem Geschmack von cremigen Karamell und gerösteten Haselnüssen.



CEYLON GOLD

Dieser Tee setzt Maßstäbe für einen beliebten Klassiker.



CHOCOLATE ROSE

Schwarztee mit einem natürlichen Schokoladen-Geschmack und einem blumigen Nachhall.



COCOA COCONUT

Verführerischer Schwarztee mit Kakaonoten und cremiger, karibischer Kokosnuss.



DARJEELING QUINCE

Dieser beliebte Darjeeling stammt von den Ausläufern des Himalaya und wird von Hand mit Quitten gemischt. Eine köstliche Tasse mit leicht blumigen Noten und einer zarten Frische.



DECAF BREAKFAST

Ein natürlicher, vollmundiger und entkoffeinierter Ceylon. Wundervoll mit einem Schuss Milch genossen.



EARL GREY

Ein vollmundiger Assam, ausbalanciert mit Bergamotte und süßen Orangenzensten.



ENGLISH BREAKFAST

Der klassische Frühstückstee schlechthin. Vollmundig mit einem milden Abgang.



ESTATE DARJEELING

In jeder Tasse schmecken Sie die feine Qualität seines Ursprungs in den Ausläufern des Himalayas. Eine klare Tasse mit leicht blumigen und natürlichen Frucht nuances.



MOUNTAIN OOLONG

Dieser feine Oolong Tee ist angereichert mit duftenden Noten von Pfirsich und Ringelblumenblüten.



FORMOSA OOLONG

Etwas schwingvoller als Grüntee, dabei leicht nussig mit einem feinen Röstaroma.



ORANGE PEKOE

Simpel und einfach köstlich. Stark im Geschmack, dabei mild mit vollem Körper.



ORCHID VANILLA

Ein himmlischer Blend aus feinen Schwarztees, Vanille aus Madagaskar und Kokosnuss-Splitter. Wahrhaft luxuriös.



PEACH BRULÉE

Köstlicher Schwarztee mit dem Duft von saftigem Pfirsich, Mango und Ringelblumenblüten und dem tropischen Ausklang von Kokos.



VIENNA CINNAMON

Schwarztee mit einer leicht süßen Zimtnote.



CHINA GUNPOWDER

Handgerollte Grünteeblätter, angefertigt um die kostbaren aromatischen Öle im Innern zu erhalten.



GREEN MANGO PEACH

Ein frischer Grüntee, abgerundet mit Honeybush, Mango und Pfirsich für eine fruchtige Tasse.



JASMINE GREEN

Ein leichter Grüntee mit einem blumigen Aroma und dem Geschmack von Jasmin.



LEMON SORBETTI

Der wohlriechende Duft frischer Zitronen mit der Süße von Wildblüten-Honig.



ORANGE JASMINE

Weich und so leicht mit exotischem Jasmin, der bei jedem Aufguss einen angenehmen Duft verströmt. Orange verleiht jeder Tasse eine sonnige, frische Note.



MOROCCAN MINT

Grüntee gemischt mit duftender Nanaminze. Ein vollendet ausgewogener Tee mit einem kühlenden Ausklang. Sowohl heiß als auch kalt zu genießen.



SCHWARZTEE
3-5 Minuten,
koffeinhaltig

OOLONG TEE
3-5 Minuten,
koffeinhaltig

GRÜNTEE
2-3 Minuten,
wenig Koffein

WEISSER TEE
2-4 Minuten,
sehr wenig Koffein

**KRÄUTER- &
FRÜCHTETEE**
4-5 Minuten,
koffeinfrei



Erhältlich für
Tea-Over-Ice

K
Zertifiziert
Kosher



SENCHA

Entfaltet sich in der Tasse zu einem feinen, hellen Grüntee, der Erinnerungen an die Frische einer grünen Wiese weckt.



PEACH RHUBARB PRESERVE

Weißer Tee mit schmackhaftem Rhabarber und der süßen Note von Pfirsich.



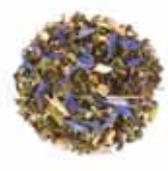
TANGERINE ROSEMARY

Eine fruchtige Tasse Weißer Tee, wie frisch aus dem Garten mit einem Hauch Rosmarin.



TUPELO HONEY FIG

Eine sommerliche Mischung süßer Feigen mit Noten von aromatischem Honig.



VANILLA PEAR

Ein seltener Weißer Tee, der durch Noten von Vanille-Orchidee beeindruckt und im Geschmack nach frischer Birne schmeckt.



WHITE AMBROSIA

Feinster Weißer Tee mischt sich nahtlos mit Vanille und Kokosnuss zu einem tropischen Geschmacks-Highlight.



WILD APPLE GINGER

Weißer Tee mit Ingwerstücken und Noten süßer Äpfel.



WHITE CINNAMON SAGE

Weißer Tee mit Zimt und wohlschmeckendem Salbei.



WHITE GINGER PEAR

Ein exotischer, verführerischer Blend aus Weißem Tee und Birne, mit einer leichten Ingwer-Note.



AFRICAN SOLSTICE

Südafrikanischer Rooibos Tee mit wilden Beeren, Vanille und Rosenblüten verfeinert. Enthält viele Antioxidantien.



APRICOT AMARETTO

Ein doppelter Gaumenkitzel durch süße Aprikose und fruchtigen Pfirsich, mit ausgewogenen Noten von Mandeln.



BELGIAN MINT

Mischung aus den genüsslichen Aromen von Schokolade und Minze.



BLUEBERRY MERLOT

Ein kräftiger Geschmack von saftigen, sommer-süßen Heidelbeeren und einem Hauch von Salbei.



CHAMOMILE CITRON

Beruhigende ägyptische Kamille mit einer Mischung von Früchten und Kräutern.



CHERRY COSMO

Der köstliche Geschmack von süßlich prallen Kirschen trifft auf den wohlriechenden Duft von Hibiskusblüten und einen Hauch von Himbeere.



CITRUS MINT

Ein geschmackvoller Pfefferminztee mit erfrischenden Zitronenzesten.



COCO TRUFFLE

Feinster Kakao, angereichert mit einem Hauch Fenchel, Kardamom und Süßholz.



GINGER LEMONGRASS

Ein belebender Blend von Zitronengras und einer leichten Ingwer Note.



KIWI LIME GINGER

Sonniger Duft von frisch gepflückten Zitrusfrüchten, abgerundet durch feine Ingwernoten.



LEMON VERBAIN

Eisenkraut, auch bekannt als Zitronenverbene, gilt weithin als Heilkraut mit stresslindernder Wirkung. Eine beruhigende und entspannende Tasse mit puren, wohligen Zitronennoten.



LEMON LAVENDER

Eine Mischung aus Kamillenblüten, sonnenverwöhntem Lavendel und Lindenblättern mit einem Hauch von Zitronenmelisse.



MOJITO MARMALADE

Eine tropische Mischung von saftigen Zitrusfrüchten mit einer erfrischenden Note von grüner Minze sowie der natürlichen Süße südafrikanischen Rooibostees.



RASPBERRY NECTAR

Eine köstlich-fruchtige Mischung aus geschmackvollen Himbeeren.



PEACH JUBILEE

Süßer Pfirsich und Rooibos in perfekter Harmonie mit Vanille und Zimt.



VERKAUFSREGALE

Wir bieten Ihnen ein ausgewähltes Sortiment an Thekendisplays und hochwertigen Verkaufsregalen an für einen gezielten Verkaufserfolg und um eine hohe Anzahl von Produkten auf kleiner Fläche am POS zu präsentieren. Jedes Regal bestücken wir gerne in Absprache mit Ihnen mit einer Range von Produkten der jeweiligen Marken.



**SPICE'N'TICE THEKENDISPLAY
SPICE KITS**

Thekendisplay zur Präsentation vier verschiedener Spice Kits. Bei Abnahme von 4 VE (Sorten Ihrer Wahl) erhalten Sie das Display gratis dazu.

Art.-Nr. 50 901 17 VE: 1



**SPICE'N'TICE THEKENDISPLAY
RUBS**

Thekendisplay zur Präsentation fünf verschiedener Rubs. Bei Abnahme von 5 VE (Sorten Ihrer Wahl) erhalten Sie das Display gratis dazu.

Art.-Nr. 50 901 18 VE: 1



**SPICE'N'TICE
VERKAUFSREGAL**

Maße: 170 x 30 x 60 cm
Zur ansprechenden Präsentation der Spice'n'tice Rubs und Spice Kits.

Art.-Nr. 50 901 19 VE: 1



**TASTE OF NATURE
DISPLAY**

Bietet Platz für 10 Displaykartons
Maße (aufgebaut): 130 x 32 x 40 cm

Art.-Nr. 50 901 16 VE: 1



**LE BONTA DELL'CASALE
VERKAUFSREGAL**

Ineinandergreifendes Holzdisplay mit Siebdruck-Logo, für die ansprechende Präsentation von bis zu 100 Gläsern.

Art.-Nr. 50 901 20 VE: 1



**VERKAUFSREGAL
OHNE BESTÜCKUNG**

RITTERGUT VALENBROOK

Art.-Nr. 50 901 08 VE: 1

**VERKAUFSREGAL
OHNE BESTÜCKUNG**

BELLEZINI

Art.-Nr. 50 901 09 VE: 1

HOLZ-VERKAUFSREGALE BELLEZINI & RITTERGUT VALENBROOK

Die hochwertigen Verkaufsregale sind perfekt geeignet, um eine hohe Anzahl von Produkten auf kleiner Fläche zu präsentieren. Jedes Regal bestücken wir gerne in Absprache mit Ihnen mit einer Range von Produkten unserer Marken „Bellezini“ oder „Rittergut Valenbrook“, kann jedoch auch einzeln bestellt werden. Das Holz stammt aus FSC zertifizierten Wäldern in Schweden. Die Regale werden zerlegt angeliefert und haben folgende Maße:

Innenmaße Regalböden: Breite 54,00 cm, Tiefe 31,00 cm.

Höhenabstand zwischen den Regalböden: 25,00 cm.

Außenmaße: Höhe 171,00 cm (mit Topper), Breite 60,00 cm, Tiefe 33,00 cm.

Auf Anfrage können wir Ihnen auch Rollen und eine Bodenplatte für die Regale mitliefern.



**VERKAUFSREGAL
„RITTERGUT VALENBROOK“**



**VERKAUFSREGAL
„BELLEZINI“**

**BESTÜCKUNGSVORSCHLAG
RITTERGUT VALENBROOK:**

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Anzahl
33 100 14	Himbeer-Lavendelsirup	15
33 100 15	Mirabellen-Ringelblütensirup	15
33 100 24	Erdbeer-Holunderblütensirup	15
33 100 37	Holunderblüten Vinaigrette	12
33 100 38	Caesar Salad Vinaigrette	12
33 100 39	Rotwein-Walnuss Vinaigrette	12
33 100 10	Holunderbeeren-Senfsaat Chutney	8
33 100 11	Rhabarber-Fenchel Chutney	8
33 100 12	Stachelbeer-Schalotten Chutney	8
33 100 13	Apfel-Chili Chutney	8
33 100 42	Zwiebel Chutney	8
33 100 26	Birnen-Berberitzen Chutney	8
33 100 03	Holunderblüten Essig	10
33 100 04	Rhabarber Essig	5
33 100 19	Apfel Essig	10
33 100 20	Himbeer Essig	5
33 100 21	Heidelbeer Essig	10
33 100 27	Birnen Essig	5
33 100 25	Valenbrooker Senf	12
33 100 40	Valenbrooker Chili Senf	12
33 100 41	Valenbrooker Rote Beete Senf	12
33 100 46	Gewürzsauce für Kartoffelsalat	12

**BESTÜCKUNGSVORSCHLAG
RITTERGUT VALENBROOK:**

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Anzahl
12 500 57	Riccia e Pesto all'arrabbiata	4
12 500 58	Lumaconi e Pesto all'arrabbiata	4
12 500 59	Linguine e Pesto all'arrabbiata	4
12 500 60	Paccheri e Pesto all'arrabbiata	4
10 130 15	Pesto alla Genovese	20
10 130 16	Pesto Rosso	20
10 130 17	Pesto di Rucola	10
10 130 32	Pesto al Limone	10
10 130 33	Pesto Calabrese	10
10 130 20	Bruschetta	20
13 350 01	Sugo all'Arrabbiata	3
13 350 02	Sugo ai Funghi Porcini	3
13 350 03	Sugo alla Napoletana	3
13 350 04	Sugo alle Olive	3
13 350 06	Sugo al Basilico	3
13 350 07	Sugo alla Bolognese	3
17 150 16	Focaccine con Rosmarino	4
17 150 17	Focaccine con Peperoncino	4
17 150 19	Focaccine con Pomodoro e Origano	4
17 150 20	Focaccine con Pesto	4
17 150 22	Bruschettine con Pomodoro e Basilico	4
17 150 23	Bruschettine con Olio d'Oliva	4
17 150 24	Bruschettine con Pomodoro e Origano	4
17 150 26	Sfogliette al Gusto Pomodoro picante	4
17 150 27	Sfogliette con Pomodoro e Origano	4

Ab einem Gesamtwarenwert von 360 € stellen wir Ihnen das Verkaufsregal für 30,00 € zur Verfügung. Ab 700 € erhalten Sie das Regal kostenfrei.

PERSÖNLICHE BERATUNG

Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns gerne an. Wir besuchen Sie auch selbstverständlich persönlich und beraten Sie ganz individuell.

SORTIMENTSBERATUNG

Gerne stellt Ihnen unser Vertriebsteam, auf unserer Produkterfahrung basierend, ein auf Sie und Ihr Geschäft persönlich abgestimmtes Feinkostsortiment zusammen.

PRODUKTINFORMATION

Wir bieten Ihnen für alle Produkte aus unserem Sortiment ausführliche Produktbeschreibungen und viele weitere Anregungen an.

MESSEN

Am 24. April 2017 nehmen wir am Corpus Culinario Genussgipfel 2017 in Bad Kissingen teil.

Weitere Messebeteiligungen sowie unsere Standnummer finden Sie immer aktuell auf www.bremer-feinkost.de oder in unserem Newsletter.

EINFACHES BESTELLEN

Bestellen Sie bei uns per
Telefon: +49 421 17 8885 0
Telefax: +49 421 17 8885 45
E-Mail: info@bremer-feinkost.de

HÄNDLER-SHOP FÜR AUTORISIERTE FACHHÄNDLER

Fordern Sie Ihren persönlichen Zugang zu unserem Händler-Shop an und bestellen Sie schnell und einfach jeder Zeit online. Sie haben Zugriff auf ausführliche Produktinformationen und -spezifikationen und können sich ebenfalls alle Bilddaten direkt herunterladen.

NEWSLETTER

Sie erhalten unsere monatlichen Genuss-News noch nicht? Dann teilen Sie uns gerne Ihre E-Mailadresse mit und wir halten Sie künftig über (saisonale) Produktneuheiten und aktuelle Angebote auf dem Laufenden.

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Ab einem Bestellwert von 300,00 € liefern wir versandkostenfrei innerhalb Deutschlands.

Wir liefern bei Bestellungen bis 12:00 Uhr in der Regel innerhalb von 48 Stunden, vorausgesetzt wir haben die Ware am Lager.

PRODUKTE AUSSERHALB UNSERES SORTIMENTS

Sollten Sie mal an einem speziellen Artikel in größerer Stückzahl interessiert sein, den wir nicht im Sortiment haben, sprechen Sie uns gerne an. Gerne sind wir bemüht diesen für Sie zu bestellen.

PRÄSENTSERVICE

Gerne bieten wir Ihnen auch Produkte als Präsent in hochwertigen Geschenkboxen oder -kisten an. Fordern Sie auch unsere Geschenkbrochure an.

SAISONARTIKEL

Für alle Verkaufshöhepunkte des Jahres bieten wir Ihnen ausgesuchte und innovative Produkte und Geschenkeideen.

Da einige unsere Produkte in unserer eigenen Manufaktur in kleinen Stückzahlen gefertigt werden, kann es zu saisonalen Schwankungen kommen. Über neue saisonale Produkte werden Sie per Newsletter oder aktuelle Salesblätter informiert.

Zur Newsletter-Anmeldung schicken Sie uns bitte eine entsprechende E-Mail an info@bremer-feinkost.de oder nutzen Sie unser Kontaktformular auf www.bremer-feinkost.de.

WÜNSCHE UND ANREGUNGEN

Lassen Sie uns Ihre Wünsche und Anregungen gerne wissen. Auch für Ihre Kritik haben wir immer ein offenes Ohr.

UNSERE GESCHÄFTSZEITEN

Sie erreichen uns täglich (Mo.–Fr.) von 9.00 bis 17:00 Uhr.

IMPRESSUM

UNTERNEHMENSDATEN

Bremer Feinkost GmbH & Co. KG
Schlachte 38
28195 Bremen

Telefon +49 (0)421 178885-0
Telefax +49 (0)421 178885-45

info@bremer-feinkost.de, www.bremer-feinkost.de

Geschäftsführer Lambert Leisewitz & Carl-Lambert Leisewitz
HRA-Nr. 23339
USt. ID-Nr. DE 813 987 659
Steuernummer 73 511 27702

BANKVERBINDUNG

Volksbank e.G. Bremen
BLZ: 291 900 24
Konto: 670 596 00
IBAN: DE03 2919 0024 0067 0596 00
BIC: GENODEF1HB1



AGB DER BREMER FEINKOST GMBH & Co. KG

1. Allgemeines

Die Lieferungen an Unternehmer gemäß § 14 BGB und an öffentliche Auftraggeber erfolgen ausschließlich zu den nachstehenden Bedingungen. Dies gilt auch bei zukünftigen Geschäften mit dem Käufer. Entgegenstehende Bedingungen aus den Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Käufers finden keine Anwendung, auch wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

2. Gültigkeit der Preisliste

Mit dem Erscheinen dieser Preislisten sind alle vorherigen Preislisten, Kataloge und Angebote ungültig. Alle Angebote und Preise sind freibleibend, Zwischenverkauf vorbehalten. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbeaussagen stellen weder eine Beschaffenheitsangabe noch eine nach dem Vertrag vorausgesetzte Verwendung dar. Eigenschaften von Mustern und Proben sind nur verbindlich, soweit sie ausdrücklich als Beschaffenheit der Ware vereinbart sind.

3. Zustandekommen des Vertrages

Aufträge bzw. Bestellungen werden nur auf Wunsch bestätigt. Im Allgemeinen gilt stillschweigende Annahme der Bestellung durch den Versand der Ware durch den Verkäufer.

4. Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Einheit (Flasche, Glas usw.) zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Bei Katalog- bzw. Sortimentslistungen oder Werbeaktionen besteht keine Preisbindung, sofern diese nicht ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

5. Muster

Wir senden Ihnen gerne, maximal 1 Stück pro Sorte, einzelne Musterflaschen oder Gläser mit einem Probenrabatt von 20 % zu. Der Versand erfolgt frachtfrei.

6. Verpackungseinheiten

Verpackungseinheiten sind in unserem Katalog beim jeweiligen Artikel ersichtlich. Verpackungseinheiten können sich unter Umständen ändern.

7. Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum netto Kasse zahlbar. Bei Teilnahme am Bankeinzug/Lastschriftverfahren gewähren wir 2 % Skonto bei Einzug nach 21 Tagen.

Für von der Bank nicht eingelöste Abbuchungen berechnen wir € 10,- Gebühr. Bei Auslandslieferungen und Neukunden behalten wir uns vor, per Vorkasse mit 3 % Skonto zu liefern.

8. Lieferbedingungen

Sofern nicht anders vereinbart, erfolgt die Lieferung ab Lager an die vom Käufer angegebene Lieferadresse. Mit Verlassen der Ware oder eines Teils der Ware aus dem Betrieb des Verkäufers geht die Gefahr auf den Käufer über. Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Für Bruch übernehmen wir keine Haftung.

Ab einem Warenwert von € 300,- zuzüglich Mehrwertsteuer liefert der Verkäufer frei Haus im gesamten Bundesgebiet. Inselforderungen zuzüglich Inselfracht. Mehrkosten für Expressversand gehen zu Lasten des Käufers. Unter € 300,- zuzüglich Frachtkosten für eine Speditionspalette € 40,- oder € 8,- für eine Paketversendung. Die Sendungen werden per Spedition oder Paketdienst nach unserer Wahl zugestellt. Bei bruchgefährdeten Artikeln kann die Lieferung nur per Spedition erfolgen. Besteht der Kunde trotzdem auf preiswertere Belieferung durch einen Paketdienst, so geht das Bruchrisiko zu Lasten des Kunden. Sollte eine vollständige Lieferung der bestellten Ware nicht möglich sein, ist eine Teillieferung nach Absprache mit dem Käufer möglich. Eine Nachlieferung ausverkaufter Ware erfolgt nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden, dabei gehen die Frachtkosten zu Lasten des Käufers; es sei denn, die Nachlieferung wurde von uns als „wird nachgeliefert“ avisiert. Teillieferungen sind zulässig, soweit sie dem Käufer zugemutet werden können. Wenn nicht ausdrücklich anders schriftlich vereinbart, sind die von uns genannten Liefertermine unverbindlich. Richtige und rechtzeitige Selbstbelieferung des Verkäufers bleibt vorbehalten.

9. Export

Auslandslieferungen erfolgen grundsätzlich ab Werk und unter Angabe der Umsatzsteueridentifikationsnummer ohne Mehrwertsteuer. Alle anfallenden Kosten für die Erstellung von Ausfuhrpapieren etc. gehen zu Lasten des Empfängers.

10. Lizenzierung/Verpackungsverordnung

Für alle Artikel aus den Bereichen Feinkost und Tee wurde von der Bremer Feinkost GmbH & Co. KG die Lizenzgebühr, gemäß Verpackungsverordnung, bereits entrichtet.

11. Gewährleistung

Die Ware muss sofort nach Erhalt auf Identität, Vollständigkeit, Bruch und Beschädigung untersucht werden. Beanstandungen wegen Beschädigung oder Mindergewicht der Sendung müssen sofort vom Käufer bei der Annahme gegenüber dem Überbringer geltend gemacht werden. Diese sind auf dem Frachtbrief zu vermerken und unbedingt vom Überbringer unterzeichnen zu lassen. Ohne Unterschrift des Überbringers wird ein Schaden von der Versicherung nicht anerkannt. Mängelrügen sind unverzüglich spätestens 3 Tage nach Erhalt der Ware anzuzeigen. Danach gilt die Ware als ordnungsgemäß angenommen.

Ist eine Beanstandung berechtigt, so haben wir die Wahl, Ersatz zu leisten oder eine Gutschrift zu erteilen.

Ist von uns gelieferte Ware mangelhaft, werden wir nach unserer Wahl durch die Lieferung mangelfreier Ware nacherfüllen oder eine Gutschrift erteilen. Ist dem Kunden eine Gutschrifterteilung im Einzelfall nicht zumutbar, ist er berechtigt, Nachlieferung zu verlangen. Schlägt die Nacherfüllung fehl, ist der Kunde berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder die Vergütung zu mindern. Mängelansprüche verjähren in 12 Monaten nach Ablieferung. Rücksendungen ohne vorherige Rücksprache werden von uns nicht angenommen. Unsere Ware ist teilweise mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen. Für die ordnungsgemäße Rotation der Ware ist der Käufer verantwortlich. Waren mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum können weder vergütet noch ersetzt werden.

12. Schadenersatz

Für einfache Fahrlässigkeit haften wir nur bei Verletzung einer Pflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalpflicht). Im Übrigen ist eine Schadenersatzhaftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen. Alle vorstehenden Haftungseinschränkungen gelten nicht im Falle der Verletzung des Körpers, des Lebens oder der Gesundheit, bei zwingenden Ansprüchen nach dem Produkthaftungsgesetz oder wenn uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fällt.

13. Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus der Geschäftsbeziehung unser Eigentum.

14. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Bremen. Gerichtsstand ist Bremen. Wir sind jedoch berechtigt, den Käufer an seinem Gerichtsstand gerichtlich in Anspruch zu nehmen.

15. Sonstiges

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages mit dem Kunden einschließlich dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages und dieser Bestimmungen gelten nur, wenn sie schriftlich vereinbart sind. Dies gilt auch für die Aufhebung oder Änderung der Schriftformklausel.

16. Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 9.00 – 17.00 Uhr

Bremer Feinkost GmbH & Co. KG

Büro:
Schlachte 38
28195 Bremen

Telefon: +49 421 178885-0
Telefax: +49 421 178885-45

E-Mail: info@bremer-feinkost.de
Internet: www.bremer-feinkost.de

Alle in diesem Katalog gezeigten Abbildungen entsprechen dem Stand August 2016.

Änderungen sind jederzeit möglich. Das aktuelle Bremer Feinkost Produktsortiment sowie die Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie in der jeweils gültigen Preisliste. Bestellungen erfolgen auf Grundlage der aktuell geltenden Preisliste und auf Grundlage unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



E-MAIL : INFO@BREMER-FEINKOST.DE

TELEFON : +49 421 178885-0

TELEFAX : +49 421 178885-45

BREMER FEINKOST GMBH & CO. KG

BÜRO : SCHLACHTE 38, 28195 BREMEN