

Bitte speichern Sie diese PDF Lokal und klicken Sie auf diese Seite, um zur Gesamtübersicht aller in dieser Weihnachtswelt befindlichen Artikel in unserem Webshop zu gelangen. Alternativ geben Sie bitte in Ihrem Browser: www.bosfood.de/weihnachtswelt.html ein.

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Weihnachtswelt

BOS FOOD PRÄSENTIERT EXKLUSIVE LEBENSMITTEL AUS ALLER WELT



5%
WUNSCHZETTEL
RABATT

Siehe Information, letzte Seite.

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**

Telefonisch und persönlich,

Montag bis Freitag von 9 - 18 Uhr

Samstag, den 12.12. von 9 - 14 Uhr

Samstag, den 19.12. von 9 - 14 Uhr

Donnerstag, den 24.12. von 9 - 14 Uhr

Donnerstag, den 31.12. von 9 - 14 Uhr

>> Kundenberatung

02132-139-0

www.bosfood.de

Keine Mindestbestellmenge, alle Lieferungen ab € 50 Bestellwert innerhalb Deutschland „FREI HAUS“
Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!
BOS FOOD Düsseldorf GmbH Grünstr. 24c 40667 Meerbusch Tel.: 02132-139-0 Fax: 02132-139-100 www.bosfood.de service@bosfood.de DE-ÖKO-001

DER MACHT SOGAR
DIE SCHOTTEN DICHT.



Art.Nr.: 39743 // 3Jahre // 0,5L // 42,5% // 75,00

Grundpreis: 1 Liter // 150,-

BAAS - Uerige Single Malt Whisky
Bergerstrasse 1
40213 Düsseldorf-Altstadt

DER WHISKY AUS DER ALTSTADT.



Ja ist denn heut scho Weihnachten?

Das ist nicht nur für Franz Beckenbauer jedes Jahr aufs Neue eine Riesenüberraschung. Uns alle trifft das Weihnachtsfest plötzlich und überraschend. Und dann ist es in Windeseile wieder vorbei und Silvester steht vor der Tür.

Dennoch bleiben die Weihnachtstage mit den Lieben zusammen eine wichtige und intensive Zeit. Oft sind es die einzigen Tage im Jahr, an denen niemand arbeiten geht und kein Kind oder Enkelkind zum Sport oder zu Freunden gebracht werden muss. Man hat theoretisch Zeit fürs Wesentliche – für gute Gespräche, schöne Geschenke und persönliche Nähe.

Natürlich findet das Weihnachtsfest in einem feierlichen Rahmen vor dem geschmückten Baum oder im fein dekorierten Haus statt und genau so natürlich muss diese Zeit mit feierlichem Essen und feinen Getränken begleitet werden.

Dennoch ist und bleibt die Zeit, die man zusammen verbringen darf, das Herzstück des weihnachtlichen Gedankens.

Bei der Beschaffung der Speisen und Getränke helfen wir Ihnen gerne. Lassen Sie sich durch diesen kleinen Katalog inspirieren, oder durch unsere Mitarbeiter beraten.

Wir legen den allergrößten Wert auf höchsten Genuss bei kleinstmöglichem Aufwand, denn wir wünschen uns, dass Sie die Festtage vor allem im Kreise Ihrer Liebsten und nicht nur im Kreise Ihrer Kochtöpfe verbringen.

Ich wünsche Ihnen das schönste Weihnachtsfest, das man sich vorstellen kann, mit viel Trüffel, Foie Gras, Austern, Hummer, Kaviar und Champagner und so wenig Handgriffen wie möglich.

Ihr

Ralf Bos

PS: Sie lassen sich lieber persönlich beraten, oder benötigen telefonische Hilfe? Kein Problem, rufen Sie uns an oder kommen Sie bei uns vorbei. Wir sorgen dafür, dass Sie stressfrei durch die Festtage kommen.

Sollten Sie jedoch schon wissen, was auf Ihren BOS FOOD Wunschzettel kommt, füllen Sie diesen einfach aus und bringen ihn bei Ihrem nächsten Einkauf in unserem Haus einfach mit. Sie erhalten dann 5% Rabatt* auf Ihre gesamte Bestellung.

Den BOS FOOD Wunschzettel finden Sie auf der Klappseite am Ende des Kataloges.

*Angebote und Aktionen sind von der Rabattierung ausgeschlossen!

Hinweise zu Allergenen, Nährwerten und Zusatzstoffen zu den Produkten erhalten Sie unter: www.bosfood.de oder 0800 267 3663





BEGEHRTE

KOSTBARKEITEN

FÜR DEN

GENIESSER

WENN WIR DIE TRÜFFEL FÜR SIE AUSWÄHLEN, SIND WIR IMMER BEMÜHT, KNOLLEN ZU FINDEN, DIE DEM VON IHNEN GEWÜNSCHTEN GEWICHT MÖGLICHT NAHE KOMMEN. DA WIR JEDOCH KEINE KNOLLEN ZERSCHNEIDEN, KÖNNEN WIR DIESES GEWICHT NIE GANZ GENAU EINHALTEN. DIE GRÖSSE DER TRÜFFEL BEGINNT BEI CA. 15 G.

TRÜFFEL UNTERLIEGEN STARK SCHWANKENDEN TAGESPREISEN. ES IST DESHALB NICHT MÖGLICH, HIER EINEN PREIS ZU NENNEN. GERNE TEILEN WIR IHNEN JEDOCH TELEFONISCH DEN AKTUELLEN TAGESPREIS MIT.

WIR BERATEN SIE GERNE AUSFÜHRLICH UND FACHGERECHT.

SPRECHEN SIE UNS AN!

FRISCHE TRÜFFEL - VOM SCHWARZEN BIS ZUM WEISSEN TRÜFFEL

Schwarze Winteredeltrüffel (*tuber melanosporum*) können wir Ihnen aus Frankreich (Périgord) oder Italien (Umbrien) anbieten. Im guten Reifezustand besitzen sie eine tiefschwarze Farbe mit stark strukturierter Oberfläche und feinen weißen Äderchen im Fruchtfleisch. Die weißen Trüffel (*tuber magnatum*) stammen entweder aus Umbrien oder aus dem Piemont (Alba). Die bräunlich weißen Trüffel besitzen eine relativ glatte Oberfläche und einen intensiven Geruch. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert je nach Nährbaum (nuss- bis cremefarben), die Form je nach Bodenbeschaffenheit. Weiße Trüffel werden in der Regel nur roh über die fertigen Speisen gehobelt. Man rechnet pro Portion 5 g für eine kleine Vorspeise und bis 10 g für den Hauptgang.

Preise erhalten Sie gerne auf Anfrage!
Telefon: 02132-139-0



TRÜFFELHOBEL, ECKIGER METALLKOPF, GLATTE KLINGE, HOLZGRIF

Ein Hilfsmittel zum hauchdünnen Hobeln von Trüffeln. Dieser Hobel ist eckig geformt und mit einem Holzgriff versehen.

Art.Nr.: 21977 // 1 Stück // **42,35**



TRÜFFELBUTTERZUBEREITUNG, MIT SOMMERTRÜFFEL & AROMA WEISSER TRÜFFEL, ALBA

Extra aromatische Trüffelbutterzubereitung zum Verfeinern von Pasta und Risotto. Auch zum Montieren feiner Trüffelsaucen und als exklusiver Ersatz von Kräuterbutter zu Kurzgebratenem. Die Trüffelbutterzubereitung macht auch Kartoffelpüree und Suppe unwiderstehlich.

Art.Nr.: 38035 // 80 g // **13,65**
Grundpreis: 100 g // 17,06

Art.Nr.: 38034 // 240 g // **27,95**
Grundpreis: 100 g // 11,65



TRÜFFELÖL VON WEISSEM TRÜFFEL, OHNE KÜNSTLICHE AROMEN, BIO, PPURA

Das Geheimnis der Herstellung von natürlichem Trüffelöl kennen Trüffelsucher schon seit Jahrzehnten. Mit diesem Trüffelöl ist es „Tenuta di Fassia“ nach langer Forschung gelungen, das erste BIO-Olivenöl mit natürlichen Trüffelaromen zu entwickeln. Das Verfahren ist der traditionellen Herstellung nachempfunden: Die Trüffel werden klein gehackt und in einem luftdichten Raum dem Olivenöl ausgesetzt. Das Ergebnis ist ein Olivenöl mit einem delikaten, echten Trüffelgeschmack - ohne den metallischen, bissigen Geruch synthetischer Trüffelöle. Ideal für Pasta, Risotto, Kartoffelgerichte, Rindfleisch oder um Trüffelbutter herzustellen. IT-BIO-004

Art.Nr.: 33614 // 100 ml // **14,60**



TRÜFFELBUTTER MIT WEISSEM TRÜFFEL, OHNE KÜNSTLICHE AROMEN, BIO, PPURA

Nach dem unvergleichlichen Trüffelöl, welches ohne künstliche Aromen auskommt, folgt nun auch eine Trüffelbutter, die ihresgleichen sucht. Hergestellt aus bester Butter und frischem weißen Trüffel mit seinem natürlichen Aroma. Ein Genuss zu Pasta und zum Verfeinern von Saucen. IT-BIO-004

Art.Nr.: 36516 // 50 g // **11,30**

Grundpreis: 100 g // 22,60



TRÜFFELKAVIAR - „PERLAGE DI TARTUFO“, AUS WINTERTRÜFFELSAFT, TARTUFLANGHE

Dieser Trüffel-Kaviar wird aus dem Saft schwarzer Wintertrüffel hergestellt, welcher beim Kochen frischer Trüffel gewonnen wird. Mit Hilfe der „Spherification“, einer Zubereitungsform der Avantgarde-Küche, wurde der aromatische Saft in kleine Perlen verwandelt, um so den delikaten Trüffelgeschmack mit der Farbe und der Textur von Kaviar zu vereinen.

Ein Genuss pur auf Crostini und als Garnitur zu Gänsestopfleber und Fisch-Carpaccio sowie Eierspeisen und Fleischgerichten.

Art.Nr.: 29751 // 50 g // **14,65**

Grundpreis: 100 g // 29,30

Art.Nr.: 29752 // 340 g // **46,70**

Grundpreis: 1 Kg // 137,31





TRÜFFELCREME, MIT SOMMER- UND WEISSEM TRÜFFEL, ZIGANTE TARTUFI

Die Tartufata kann als Brotaufstrich oder als Grundlage für eine Trüffelsahnesoße dienen, welche exzellent zu Pasta Gerichten passt. Keine Konservierungsstoffe! Keine chemischen Zusatzstoffe! Ausschließlich natürliche Aromen!

Tipp: Esslöffel Tartufata auf 200 ml Flüssigkeit zusammen mit Butter erhitzen, Sahne dazugeben, kurz umrühren und über die fertige Pasta gießen. Anschließend kann das Gericht mit etwas nativem Olivenöl und geriebenem Parmesan verfeinert werden. Heiß serviert ist so eine Pasta eine unvergleichliche Köstlichkeit!

Art.Nr.: 39146 // 80 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 11,38

Art.Nr.: 39145 // 180 g // **14,35**
Grundpreis: 100 g // 7,97

TRÜFFELCHIPS, KARTOFFEL- CHIPS MIT SOMMERTRÜFFEL, TARTUFLANGHE

Für die Kartoffelchips von TARTUFLANGHE werden nur Kartoffeln bester Qualität benutzt und in Sonnenblumen- und Olivenöl gebacken. Golden und etwas dicker als gewöhnliche Chips, mit gefriergetrocknetem Sommertrüffel (tuber aestivum) gewürzt, sind sie perfekt, um sie in Saucen zu dippen, zu belegen oder einfach so zu naschen.

Art.Nr.: 42715 // 45 g // **1,75**
Grundpreis: 100 g // 3,89

Art.Nr.: 42714 // 100 g // **3,55**



TRÜFFELSALZ, MIT 5% SOMMERTRÜFFEL, APPENNINO

Zum Würzen und Aromatisieren von kalten und warmen Speisen: Pasta, Eier-, Kartoffel- und Gemüsegerichten, Fleisch und Fisch Tartare oder Carpaccio sowie zu Salaten und Käse. Exzellent auf Sushi und Foie Gras.

Art.Nr.: 23933 // 100 g // **14,95**

KAVIARPERLEN

LUXUS

FÜR DEN

GAUMEN



FRISCHEN KAVIAR FINDEN SIE IN UNSEREM BEIGELEGTEM DESIETRA KAVIAR KATALOG

DESIETRA KAVIAR BOWL SET

In diesem formschönen Glasschälchen können Sie ihren Kaviar anrichten und kühlen. Bestens geeignet für Kaviardosen bis 250 g.

Das „Kaviar Bowl Set“ für Genießer besteht aus:

- 1 Glas Kaviar Bowl, bestehend aus einem Eisbehälter und einem Einsatz für 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

Art.Nr.: 40608 // 5-teilig // **39,50**



CRÈME FRAÎCHE/CRÈME ÉPAISSE, 39,4 % FETT

Eine Crème fraîche mit unglaublich intensivem Geschmack und von absoluter Cremigkeit - direkt aus der Normandie. Milchprodukte aus dieser Region Frankreichs genießen schon seit Jahrhunderten den besten Ruf. Ein perfektes Produkt für die Pâtisserie und ideal zum Verfeinern von Saucen, Suppen und natürlich auch perfekt zu Kaviar und Lachsspezialitäten.

Art.Nr.: 15300 // 400 g // **6,80**
Grundpreis: 1 Kg // 17,00



MINI BLINIS - FÜR KAVIAR, Ø 5,5 CM, TK*

Die kleinen dünnen Pfannkuchen aus Weizenmehl, Milch und Ei sind perfekt für den Genuss von Kaviar, z. B. auf einer Crème fraîche Zubereitung. *Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 32665 // 16 Stück // 135 g // **4,95**
Grundpreis: 100 g // 3,67



HOCHGENUSS

AUS DEN

TIEFEN

DES MEERES

FRISCHE AUSTERN - GILLARDEAU M4

24 Stück à ca. 75 g, in einer Holzkiste

Eine Auster der absoluten Spitzenklasse - die Gillardeau. Sie ist eine ‚tiefe‘ Auster und gehört zur Gattung der Portugaises. Vor allem aber ist sie eine „Spéciale de Claires“ und damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten „Fine de Claires“.

Die Größe der Gillardeau Austern ist M4 - ca. 75 g brutto. Schon nach dem Öffnen zeigt sich der Unterschied zu anderen Austern, denn wahrscheinlich werden Sie noch nie eine Auster gesehen haben, die so voll ist, d. h., einen so ausgeprägten Fleischkörper besitzt. Dies ist einer besonderen Alge zu verdanken, die nur in der Gegend der Ile d'Oléron vorkommt. Sie hat die Konsistenz einer leicht angekochten Miesmuschel, ist natürlich sandfrei und fast schon süßlich. Hinzu kommt ein leichter Geschmack von frischer Gurke, der nur dieser Auster eigen ist.

Art.Nr.: 19959 // 1 Kiste (24 St.) // **58,00**

Weitere Größen und Verpackungen gerne auf Anfrage.



AUSTERNMESSER, EZ PROFÍ®, EDELSTAHL

Eine verbesserte Hebelwirkung durch den Flügel und ein topmodernes Design zeichnen diesen neuen Austernöffner aus. BOS FOOD liebt diesen Öffner und empfiehlt ihn jedem Austernfreund.

Art.Nr.: 36733 // **49,95**



FORELLEN KAVIAR

Dieser Kaviar wird aus den Roggen der weiblichen Forellen gewonnen. Ebenso wie Keta Kaviar gilt er als Ersatz für Kaviar vom Stör. Am besten schmeckt er, wenn er nur leicht gesalzen ist. Die Kaviarperlen eignen sich bestens, um z. B. eine Kräuterrahmsuppe aufzuwerten oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten. Forellen Kaviar ist fest, knackig und schmeckt angenehm kräftig.

Art.Nr.: 11253 // 100 g // **13,95**



HUMMER - LUXUS FÜR DEN GAUMEN

Edelster kanadischer Hummer, der im Mai, Juni, Dezember und Januar gefangen wird. Mit der Hochdruckbehandlung roh geschält und steht damit im Geschmack und in der Textur sogar noch über dem lebenden Premium Hummer. Die ausgelösten Hummerfleischstücke sind in Kochbeuteln vakuumiert und haben dadurch keinen Gewichtsverlust. Man spart Zeit, Geld und das anstrengende Auslösen aus den Hummerschalen. Am besten die tiefgekühlten Beutel über Nacht im Kühlschrank oder in einem kalten Wasserbad auftauen, anschließend im Beutel garen oder auf jede andere Art und Weise zubereiten. * Tiefgekühlt.



KANADISCHER HUMMER, BEINFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

Art.Nr.: 42887 // 227 g // **19,90**

Grundpreis: 100 g // 8,77

KANADISCHER HUMMER, GELENKFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

Art.Nr.: 42886 // 227 g // **29,50**

Grundpreis: 100 g // 13,00



KANADISCHER HUMMER, 2 HALBE HUMMER IN SCHALE, IM KOCHBEUTEL, (HUMMER- SCHERE IM KOPF) *TK

Art.Nr.: 42885 // 309 g // **26,90**

Grundpreis: 1 Kg // 87,05

(entspricht einem Lebendgewicht von 500g / Hummer)

Art.Nr.: 42884 // 410 g // **32,90**

Grundpreis: 1 Kg // 87,56

(entspricht einem Lebendgewicht von 630g / Hummer)



KANADISCHER HUMMER, SCHEREN UND SCHWANZFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

Einfach mit etwas Butter in der Pfanne anbraten.

Art.Nr.: 42883 // 86 g - 112 g // **19,90**

Grundpreis: 100 g // 23,14

Art.Nr.: 42882 // 113 g - 141 g // **25,50**

Grundpreis: 100 g // 22,57

Art.Nr.: 42881 // 142 g - 170 g // **28,80**



KANADISCHER HUMMER, SCHERENFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

Kurz angebraten, auf Salat oder in Hummer-
suppe geben.

Art.Nr.: 42888 // 227 g // **39,50**

Grundpreis: 100 g // 17,40



KÖNIGSKRABBFLEISCH „KAMTSCHATKA“

Das Fleisch der Tiefseekrabben ist sehr
schmackhaft und kann für Meeresfrüchte
Cocktails, feine Suppen sowie Amuse-Bouche,
Vorspeisen und Hauptgerichte verwendet
werden. Dieses Produkt besteht zu ca. 50 %
aus rot-weißem Beinfleisch und 50 % aus
weißem Körperfleisch.

Art.Nr.: 35201 // 210 g // **22,80**

Abtropfgewicht: 100 g // Grundpreis: 100 g // 15,20

SARDINILLAS, OHNE KOPF IN OLIVENÖL, LOS PEPERETES

Aus der Manufaktur Los Peperetes in Galizien kommen
Meeresfrucht Konserven der Extraklasse. Die ca. 18 silber
glänzenden Sardinillas werden ohne Kopf eingelegt, ihre
Konsistenz ist samtweich. Die Sardinen können so im
Ganzen gegessen werden. Der Geschmack ist sehr mild.
Aus unserer Sicht sind sie das Nonplusultra unter den
Sardinen. **Tip:** Das Öl können Sie auch als Zutat für
Dressings verwenden.

Art.Nr.: 17773 // 150 g // **14,50**

Abtropfgewicht: 105 g // Grundpreis: 100 g // 13,81



KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN, *TK

Kanadische Premium Jakobsmuscheln, welche direkt nach dem Fang glasiert und noch an Bord tiefgefroren werden, können einzeln entnommen und aufgetaut werden. Nach dem Auftauen können die Muscheln für unzählige Zubereitungsarten verwendet werden: Grillen, Braten, als Carpaccio, zur Vorspeise oder frittiert.

* Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 42892 // 1 Kg // Größe S // 66-88 Stück // **66,75**

Art.Nr.: 42891 // 1 Kg // Größe M // 44-66 Stück // **71,30**

Art.Nr.: 42890 // 1 Kg // Größe XL // 20-22 Stück // **79,90**



AALFILET, GERÄUCHERT, OSTSEE, *TK

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015**

Aalfilet ein ausgesuchtes, handverlesenes Stück Natur aus dem „Altonaer Ofen“ der Manufaktur „Fiedler“. Nur die allerbesten Spitzkopfaale werden vom letzten deutschen Räuchermeister in der Solelake schonend gebeizt. Heiß über ausgewähltem Buchenholz geräuchert und mit besonderen Gewürzen verfeinert, wird der Aal zu einem unbeschreiblichen Geschmackserlebnis.
*Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 39134 // 500 g // ~~47,70~~ jetzt **40,00**
Grundpreis: 1 Kg // 80,00





KETA KAVIAR, VOM LACHS (MALOSSOL)

Am besten schmeckt er, wenn er nur leicht gesalzen (Malossol) ist. Die roten Kaviarperlen eignen sich bestens, um z. B. eine Kräuterrahmsuppe aufzuwerten oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten. Der Rogen ist besonders in Europa sehr gefragt. Das Korn ist größer als das vom Beluga Kaviar und äußerst empfindlich. Es besitzt einen charmanten und charakteristischen Eigengeschmack.

Art.Nr.: 11258 // 100 g // **12,45**

Art.Nr.: 11257 // 250 g // **31,00**

Grundpreis: 100 g // 12,40



SAIBLINGS KAVIAR GOLD

Der Saibling gehört zu den Lachsfischen. Von der Körperform ist er mit Forellen vergleichbar. Dieser Saiblings Kaviar Gold stammt von Saiblings aus der Premium Aquakultur. Der zart durchscheinende gold-gelbfarbene Rogen wird nur mit wenig Salz (Malossol) und ohne jegliche Konservierungsstoffe hergestellt.

Art.Nr.: 18522 // 100 g // **16,25**



NORWEGISCHER „WINTERLACHS“ HEISS GERÄUCHERT

Der Winterlachs mit Honig, Mandeln, Zimt und Sternanis ist eine aromenreiche Weihnachtskomposition.

Ideal für winterliche Gaumenfreuden und natürlich als weihnachtliche Vorspeise, einfach in fingerdicke Scheiben schneiden. Fertig.

Art.Nr.: 42935 // ca. 150 g // ca. **6,22**

Grundpreis: 100 g // 4,15

Art.Nr.: 42934 // ca. 0,9-1,4 Kg // ca. **38,50**

Grundpreis: 1 Kg // 38,50

GENIESSEN

AUF DIE

„LACHSE ART“



2013 WURDE DIESER LACHS, VON DER FAZ ZUM BESTEN RÄUCHERLACHS AUS DEUTSCHER PRODUKTION GEWÄHLT!!!

SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS - QUALITÄT MIT LANGER TRADITION

Guter Räucherlachs ist eine Symbiose aus besten Rohstoffen und liebevoller Handarbeit. Dieser Lachs ist Stück für Stück von Hand geräuchert, und dabei wird nicht nur auf Qualität, sondern auch auf Perfektion geachtet. Er hat wenig Fett, ist zart im Biss, hat ein üppiges Aroma und zergeht auf der Zunge. Nicht umsonst wurde dieser Räucherlachs mit dem goldenen DLG Siegel ausgezeichnet und von der FAZ zum besten Räucherlachs aus deutscher Produktion gekürt.

Schottischer Räucherlachs, geschnitten

Art.Nr.: 15866 // 200 g // **13,25 / Stück**
Grundpreis: 100 g // 6,63

Art.Nr.: 15868 // ca. 1 Kg // **49,75 / bei ca. 1 Kg**

Schottischer Räucherlachs, Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten

Art.Nr.: 15867 // ca. 500 g // **31,13 / bei ca. 500 g**
Grundpreis: 1 Kg // 62,25

Schottischer Räucherlachs, Rücken Filet, kurz und breit, ungeschnitten

Art.Nr.: 15901 // ca. 400 g // **26,26 / bei ca. 400 g**
Grundpreis: 1 Kg // 65,65

Schottischer Räucherlachs, ganze Seite, ungeschnitten

Art.Nr.: 15869 // ca. 1,4 Kg // **56,15 / bei ca. 1,4 Kg**
Grundpreis: 1 Kg // 40,10



Art.Nr.: 15867



SENFSAUCE, NACH SCHWEDISCHER ART

Diese Senfsauce ist die klassische Sauce zum Marinieren (graved) von gebeiztem Lachs und Räucherlachs. Sie schmeckt auch hervorragend zu jedem anderen Fisch, Eiern, Geflügel und hellem Fleisch. Auch zur Verfeinerung von Käse- und Wurstspezialitäten geeignet. Die Senfsauce ist zudem eine köstliche Zutat zu Salatsaucen und Vinaigrette.

Art.Nr.: 15932 // 200 ml // **5,30**
Grundpreis: 100 ml // 2,65

FEINES

ZUM

FESTE



GÄNSELEBERBLOCK MIT STÜCKEN, 98% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Ein hochwertiges Produkt aus dem Hause Rougié. Die reine Stopfleberfarce wurde dezent gewürzt. Für die Einlage wurden kleine, feine Stopfleberstücke mit Portwein und Gewürzen mariniert und vorsichtig unter die Stopflebermasse gehoben. Die traditionelle Trapezform, mit vielen Stücken, verleiht dem Block ein attraktives Schnittbild. Bitte nehmen Sie die Foie Gras ca. 15 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank.

Art.Nr.: 12606 // 180 g // **28,90**

Grundpreis: 100 g // 16,06



GÄNSELEBERBLOCK, 98% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Die beste Art Gänsestopfleber zu genießen ist, sie pur zu essen - serviert auf warmem Toast oder Bauernbrot. Hierfür wurde die Stopfleberfarce mit Portwein und ausgewählten Gewürzen fein und dezent abgeschmeckt. Zum Schneiden und Servieren öffnen Sie beide Seiten der Dose. Bei 8-12 °C temperiert, lässt sich der Gänseleberblock herauschieben und tranchieren.

Art.Nr.: 12608 // 210 g // **35,30**

Grundpreis: 100 g // 16,81

GÄNSELEBERBLOCK MIT STÜCKEN, 3% TRÜFFEL, 95% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Ein Glanzprodukt aus dem Hause Rougié. Die Stopfleberfarce hat durch Portwein und ausgewählten Gewürzen eine delikate Note. Französische Winteredeltrüffel bilden den Kern dieser Spezialität. Öffnen Sie beide Seiten der Dose und bei 8-12 °C temperiert, lässt sich der Gänseleberblock problemlos herauschieben.

Art.Nr.: 30314 // 145 g // **40,85**

Grundpreis: 100 g // 28,17

Art.Nr.: 15225 // 210 g // **50,20**

Grundpreis: 100 g // 23,90

WIR FÜHREN AUCH
FRISCHE WEIDEGÄNSE AUS DEM GILLBACHTAL

Art.Nr.: 18210 // ca. 4,5 Kg // **ca. 78,20**

Grundpreis: 1 Kg // 17,37

GÄNSELEBER ENTIER, IN PORTWEINGELÉE, 100% FOIE GRAS, HALBKONSERVE, ROUGIÉ

Ganze Stopfleberstücke wurden über Nacht mit Gewürzen mariniert, dann gegart und mit lieblichem Portweingelée umhüllt. Bevor Sie diese Spezialität genießen, nehmen Sie bitte das Glas ca. 15 Minuten vorher aus dem Kühlschrank.

Art.Nr.: 14796 // 180 g // **40,65**

Grundpreis: 100 g // 22,58



ENTENFLEISCH TERRINE „VIGNERONNE“, MIT KASTANIEN, TRAPEZ, ROUGIÉ

Diese herbstliche Terrine, mit seinen sichtbaren Fleischstücken und authentischen Zutaten, ist für jeden, der den rustikalen Geschmack zu schätzen weiß. Abgeschmeckt mit feinen, süßlichen Kastanienstücken. Die Terrine „Vigneronne“, zu deutsch „Weinbauer“, ist fest und fällt beim Schneiden nicht auseinander, was saubere Schnitte und eine ansprechende Präsentation ermöglichen.

Art.Nr.: 40025 // 1 Kg // **30,90**



ENTENLEBERBLOCK, MIT ÄPFELN, 50% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Entenstopfleberzubereitung (50 % Entenleber) mit Äpfeln verfeinert. Perfekt auf frischem Butterbricchoe und dazu ein Glas Süßwein.

Art.Nr.: 33801 // 300 g // **25,65**

Grundpreis: 1 Kg // 85,50





ENTENSTOPFLEBER, 4 SCHEIBEN À CA. 45 G, TK*, ROUGIÉ

Gebratene „Foie Gras“ ist eine beliebte Variante der Entenstopfleber. Wenn Sie eine frische Leber verwenden, müssen Sie diese jedoch zuerst putzen und in passende Scheiben schneiden. Auch wenn gefrorene „Foie Gras“ zuerst als ein Widerspruch erscheint, so ist dieses Produkt von erstklassiger Qualität, denn die Leber wird sofort nach dem Schlachten geputzt, portioniert und bei -70 °C schockgefrostet. Zum Beweis für die erstklassige Qualität besitzt diese Leber eine Bratgarantie. * Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 16012 // ca. 180 g // **19,20**
Grundpreis: 100 g // 10,66



ENTENKEULEN CONFIT, 4 KEULEN

Traditionell im eigenen Schmalz vorgegarte und eingelegte Keulen von Enten, die nur mit Getreide, Mineralien und Vitaminen großgezogen und gemästet wurden. Das Fleisch wird dadurch sehr zart und saftig. Zur Zubereitung wird das Schmalz grob entfernt und die Keulen in einer Pfanne oder im Ofen erhitzt. Das verbleibende Schmalz ist wunderbar für Gerichte wie Bratkartoffeln - also auf keinen Fall wegwerfen!

Art.Nr.: 12598 // 1,35 Kg // **27,30**
Grundpreis: 1 Kg // 20,22

FEIGEN BALSAMICO CHUTNEY

Für das Feigen Balsamico Chutney von Véronique Witzigmann, werden nur erlesene Kräuter und Gewürze ausgewählt. Um die Zutaten möglichst schonend zu verarbeiten, werden nur kleine Mengen in Handarbeit gekocht. Durch den Balsamico Essig hat dieses Chutney eine recht würzige Note. Eine wunderbare Ergänzung zur Käseplatte und einem guten Glas Rotwein. Passend auch zu gebratenem Rinderfilet, Pasteten und Terrinen.

Art.Nr.: 26311 // 225 ml // **5,95**
Grundpreis: 100 ml // 2,64



BERKEL PROSCIUTTO SCHNEIDEMASCHINE NRL 220, ROT, ELEKTRISCH

Neue Optik, gleiche Qualität! Die elektrische Aufschnittmaschine aus dem Hause Berkel ist als Tischgerät zum feinen Aufschneiden von Schinken für Haushalte konzipiert. Das Gerät, mit integriertem Schleifapparat, bietet selbstverständlich die gleiche Materialqualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit, wie sie auch für die Berkel Standgeräte typisch ist. Alle Teile, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt. Die Maschine RL220 aus der Red Line Serie ist ein Blickfang und passt mit ihren Abmessungen (Länge 50 cm, Breite 37 cm, Höhe 43 cm) auf jede Arbeitsplatte.

Technische Daten:

Messer Ø 220 mm, 230 Volt Anschluss, Gewicht 14 kg.

Art.Nr.: 43016 // **790,00**



MARTELLI PARMA SCHINKEN, PELATELLO, 12 MONATE, OHNE KNOCHEN, FUSSTÜCK UND SCHWARZE

Die mild-würzigen Martelli Parma Schinken stammen nur von Keulen bestimmter Schweinerassen aus Nord- und Mittelitalien. Seit 1960 wacht das Consorzio del Prosciutto di Parma über die Einhaltung der hohen Standards der ursprungsgeschützten Schinken. Die Tiere werden vorwiegend mit Mais, Gerste und Molke aus der Parmesanherstellung gefüttert. Das Fleisch wird per Hand mit Salz eingerieben und ca. 100 Tage gepökelt. Vor der Lufttrocknung wird das Salz entfernt und mit Schmalz eingerieben, damit die Schinken nicht austrocknen.

Art.Nr.: 18455 // ca. 2 Kg // **ca. 66,28**

Grundpreis: 1 kg // 33,15



CARRASCO – DER BELLOTA-PREMIUM-SCHINKEN

Santos Carrasco, der einzige Familienbetrieb unter den drei spanischen Premium-Marken, stellt seit 120 Jahren Bellota-Schinken in einem besonders schonenden, salzarmen Verfahren her. Sechs Monate Eichelmast in den weitläufigen Wäldern der Extremadura und mindestens drei Jahre Reifung auf 1100 Meter Höhe, garantieren den unnachahmlich fein-nussigen Geschmack und die gleichbleibend höchste Qualität der CARRASCO Schinken.

Vorderschinken

Art.Nr.: 42957 // ca. 1 Kg // **ca. 108,04**

Grundpreis: 1 kg // 108,04

Hinterschinken

Art.Nr.: 42955 // ca. 1 Kg // **ca. 153,48**

Grundpreis: 1 kg // 153,48



LUFTGETROCKNETER ROHSCHINKEN, OHNE SCHWARTE, SAN DANIELE, ITALIEN



Hier wurde die Schwarte bereits entfernt, sodass Sie bei diesem Rohschinken nichts wegwerfen. Den Rohschinken genießt man am besten pur, hauchdünn geschnitten zu Grissini oder Weißbrot, dazu ein gutes Glas trockenen Wein, zum Beispiel einen Sauvignon oder Friulano. Köstlich ist der Schinken auch zu Feigen, Melone, Kiwi, Apfel, Trauben und Birne. Mixed Pickles hingegen passen nicht dazu, da der herbsaure Geschmack das mild-süße Aroma des Schinkens überdeckt. In kleine Streifen oder Würfel geschnitten entfaltet er sein wunderbares Aroma in Nudelgerichten, zu Gnocchi, Crêpes oder in Gemüse- und Bohnensuppen.

Art.Nr.: 42417 // ca. 1,5 Kg // **ca. 53,86**
Grundpreis: 1 kg // 35,91

SERRANO SCHINKEN, 12 MONATE, OHNE KNOCHEN

Der beste luftgetrocknete Schinken wird in der andalusischen Gebirgsregion der Sierra Nevada hergestellt. Seinen Namen hat er von seinem Herstellungsort geerbt - „serrano“ heißt sinngemäß „aus dem Gebirge“. Am bekanntesten ist der Schinken aus dem Dorf Trevélez, 1.700 m hoch gelegen, zugleich auch der höchstgelegene Ort Spaniens. Aufgrund der ganzjährig wehenden, trockenen und kühlen Winde können in der klaren und sauberen andalusischen Bergluft die Vorder- und Hinterschinken zum hocharomatischen Serrano Schinken reifen.

Art.Nr.: 15912 // ca. 1 Kg // **ca. 33,45**
Grundpreis: 1 kg // 33,45



BERKEL PROSCIUTTO B 300, ROT, SCHNEIDEMASCHINE

Die neue Berkel Volano B 300 ist die Profiversion der bekannten B3. Unterschied zur B3: Serienmäßig mit Blumenschwungrad. Ablage Tablett aus Edelstahl, die meisten ALU-Teile wurden durch Edelstahl ersetzt.

Technische Daten:

Messer Ø 300 mm, Schneidleistung: rund 190 mm, eckig 230 x 190 mm, max. Schnittstärke 0,1 bis 3 mm, Maße: 760 x 600 x 580 mm. Gewicht 45 kg.

Art.Nr.: 40875 // **5.271,70**



BEGEHRTER
GENUSS
FÜR DIE
SINNLICHERHEIT





„ORO NOBILE“ BALSAMICO BIANCO, 4 JAHRE, EICHENHOLZFASS, LEONARDI

4 Jahre in Eichenfässern gereift. Dieser Balsamico wird aus dem weißen Traubenmost der Trebbiano Traube und aus Weißweinessig hergestellt. Exzellent zu Salaten, gekochtem und rohem Gemüse, Saucen, Fisch, hellem Fleisch wie Huhn und Pute sowie zu Käse.

Art.Nr.: 34441 // 250 ml // **9,75**
Grundpreis: 100 ml // 3,90

ACETO BALSAMICO, FM 02

Bei diesem Aceto Balsamico schmeckt man sofort eine perfekte Ausgewogenheit zwischen natürlicher Säure (6%) und altersbedingter Süße. Er kann sowohl pur, als auch zur Vollendung hochwertiger Speisen und Saucen genossen werden. Ideal auch in Obstsalaten, zu frischen Erdbeeren und zu Parmesankäse. Die attraktive Apothekerflasche (250 ml) wird in einem gelben Karton geliefert.

Art.Nr.: 10028 // 250 ml // **27,95**
Grundpreis: 100 ml // 11,18

Art.Nr.: 10030 // 500 ml // **38,20**
Grundpreis: 1 L // 76,40

Art.Nr.: 10027 // 1 L // **72,70**



GESCHENKSET ACETO BALSAMICO, FONDO MONTEBELLO

Dieses exklusive Geschenkset beinhaltet:
- 1 Buchverpackung mit Rezepten
(in englisch und italienisch)
- 250 ml Aceto Balsamico (FM02)
- 50 ml Balsamico Gelee „Mostalmico“.

Art.Nr.: 40427 // Set // **29,30**





PLORA „PRINCE OF CRETE“, OLIVENÖL EXTRA NATIV, KRETA

Die Olivenkulturen und die Olivenölproduktion befinden sich schon in 3. Generation in den Händen der Familie Melabianakis im Süden Kretas. Für das mild-würzige Olivenöl Extra Nativ werden dort Koroneiki Oliven sorgsam von Mitte November bis Mitte Februar geerntet und schonend kalt gepresst. Der Fettsäuregehalt beträgt 0,1 bis max. 0,28 %. Das Allrounder Olivenöl passt zu Dressings, Marinaden und Antipasti.

Art.Nr.: 16236 // 500 ml // **10,15**

Grundpreis: 1 Liter // 20,30

Art.Nr.: 12045 // 1 L // **16,70**



„BAND OF CHEFS“ OLIVENÖL EXTRA NATIV, GRIECHENLAND

Ein natives Olivenöl extra mit einem reichen Aroma und süß-mildem Geschmack und einer charakteristischen goldenen Farbe, was es zu einer idealen Zutat beim Kochen und Grillen macht. Anbauregion Ermioni-Kranidi / Peloponnes / Griechenland. Die Ernte erfolgt ausschließlich durch Handpflücken.

Art.Nr.: 41749 // 250 ml // **6,40**

Grundpreis: 1 Liter // 25,60

Art.Nr.: 40397 // 750 ml // **10,90**

Grundpreis: 1 Liter // 14,53

Art.Nr.: 42091 // 3 L // **34,95**

Grundpreis: 1 Liter // 11,65



ARDOINO „FRUCTUS“, OLIVENÖL, ITALIEN EXTRA VERGINE, UNGEFILTERT, IN GOLDFOLIE

Die aus Westligurien stammenden handgepflückten Oliven werden ausschließlich mit schonenden mechanischen Verfahren (Schneidverfahren) und ohne Filtration gepresst. In der Farbe grün-gold, mit einem fruchtigen Duft und einem harmonischen Geschmack zählt dieses Olivenöl mit zu den Besten Italiens. Ideal zur Bereitung von Vorspeisen und Salaten.

Art.Nr.: 41210 // 250 ml // **7,50**

Grundpreis: 100 ml // 3,00

Art.Nr.: 15185 // 500 ml // **14,80**

Grundpreis: 1 L // 29,60





OLIVENÖL EXTRA VIRGIN, FRUITÉ DOUCE, MILD, ALZIARI

Sehr feines und renommiertes Öl aus der antiken Ölmühle Alziari in Nizza. Die goldgelbe Cuvée wurde aus vollreifen geernteten Oliven kalt gepresst und ist mit ihrer fruchtig-milden Finesse besonders schmackhaft zu gegarten Gerichten und auch zu feinem rohem Gemüse. Am Gaumen entwickelt dieses Olivenöl deutlich seine Fruchtigkeit mit leichten Mango-, Artischocken- und Nussnoten. Der Duft von frischen Mandeln findet sich auch im Geschmack wieder und verstärkt sich in warmen Speisen.

Art.Nr.: 12037 // 500 ml // **19,10**
Grundpreis: 1 Liter // 38,20
Art.Nr.: 12036 // 1 L // **30,65**



HIMBEERE BALSAM ESSIG, 6% SÄURE, ADRIAN MANUFAKTUR

Mit milder Säure, ausgeprägten Fruchtaromen und enormer Dichte harmonisiert der Himbeere Balsamessig vorzüglich mit ein paar Tropfen Walnussöl und ist eine wunderbare Zutat zu frischen Salaten, besonders zu Chicorée und Radicchio. Er bringt auch eine interessante Würze in Gerichte mit exotischem Charakter und passt ebenso zu Krustentieren.

Art.Nr.: 41010 // 250 ml // **10,00**
Grundpreis: 100 ml // 4,00



GEWÜRZE

„NICHT NUR“

FÜR DIE

FESTTAFEL



GEWÜRZE FÜR DIE FESTTAGSKÜCHE



KARTOFFELSTAMPFGEWÜRZ GEWÜRZZUBEREITUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Diese Gewürzzubereitung verleiht einfachen Kartoffelgerichten ein unvergleichliches Aroma. Unser Tipp: Überwiegend festkochende Kartoffeln garen, Olivenöl oder Butter dazugeben, alles mit dem Kartoffelstampfgewürz bestreuen und mit einer Gabel zerdrücken. Würzen Sie auch Bratkartoffeln, Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln damit.

Art.Nr.: 38698 // 100 g // **12,90**



„SIEBEN“, PFEFFER GEWÜRZMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Fünf verschiedene Pfeffersorten, Chili und Zitronenmyrthe bilden diese kräftige Mischung „Sieben“ für kurzgebratene Steaks, Wokgerichte, dunkles Fleisch sowie Geflügel. Perfekte Gewürzmischung für große Fleischstücke.

Art.Nr.: 38304 // 100 g // **10,90**



MÉLANGE NOIR, PFEFFERMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Diese Pfeffermischung von Ingo Holland ist nach wie vor unübertroffen. Malabar Pfeffer, Kubeben Pfeffer und Langer Pfeffer, fein geschrotet und sehr aromatisch zusammengestellt. Die Mischung ist ideal für Lamm, Steaks, Grilladen und große Bratenstücke aus Lamm, Wild und Rind. Und natürlich ein Highlight pur auf Tomate und Salat.

Art.Nr.: 15996 // 80 g // **11,90**
Grundpreis: 100 g // 14,88



MARISOL® FLOR DE SAL – DIE SALZBLUME, , CERTIPLANET- ZERTIFIZIERT, KOSHER, VEGAN

Die Salzblume wird von Spitzenköchen wie von Feinschmeckern als feinstes Tafelsalz geschätzt: zum Nachwürzen bei Tisch, für Carpaccios, Salate und ungekochte Speisen. Die plättchenförmigen Kristalle entstehen innerhalb weniger Stunden und werden von Hand geschöpft. Sie sind besonders leicht löslich, lassen sich zwischen den Fingern zerreiben und zergehen auf der Zunge.

Art.Nr.: 35587 // 100 g // **3,70**

Art.Nr.: 15265 // 250 g // **7,30**

Grundpreis: 100 g // 2,92

Art.Nr.: 12690 // 1 Kg // **22,40**

Art.Nr.: 20920 // 3 Kg // **60,95**

Grundpreis: 1 Kg // 20,32

MARISOL® SAL TRADICIONAL, FEIN, WEISS, FEUCHT, CERTIPLANET- ZERTIFIZIERT, KOSHER, VEGAN

Dieses Meersalz wird von Hand alle 10-14 Tage mit hölzernen Rechen in traditionellen Salzgärten geerntet. Sontrocknet und schonend vermahlen ist es das kulinarische Allroundtalent zum Kochen. Es ist naturbelassen und durch seine leicht löslichen Kristalle ideal für die Küche, um den Eigengeschmack gekochter Speisen zu heben.

Art.Nr.: 42523 // 500 g // **2,55**

Grundpreis: 1 Kg // 5,10

Art.Nr.: 39803 // 1 Kg // **3,95**

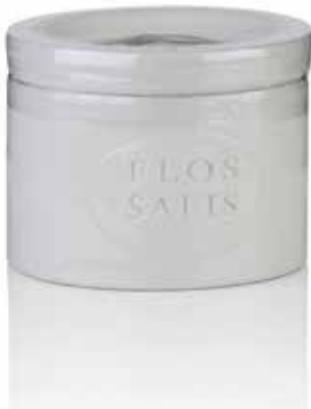


FLOS SALIS® TISCH SALZGEFÄSS, FLOR DE SAL - AUSLESE

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015**

Wie der Rahm auf der Milch bildet sich diese besondere Auslese des Flor de Sal als erste Schicht auf der Sole und wird fählich von Hand abgeschöpft. Um die zarten, blättrigen Kristalle zu erhalten, wird Flos Salis® schonend in exklusiv gefertigte Gefäße abgefüllt. Die Manufakturstücke aus glasierter Keramik können sich auf jeder Tafel sehen lassen. Eine zum Nachwürzen ausreichende Menge fasst der als Fingerschälchen ausgeformte Deckel.

Art.Nr.: 22448 // 100 g // ~~14,95~~ jetzt **11,95**





PIMENT ESPELETTE, DER FRANZÖSISCHE „PFEFFER“, CHILIPULVER

Der einzige „hauseigene“ Pfeffer Frankreichs ist der Piment und er findet in Espelette, nahe dem Ort Saint-Jean-de-Luz, ideale klimatische Bedingungen, um zu gedeihen. Piment ist pikant, jedoch nicht so scharf wie Cayenne. Ideal zu Omelette, Grillfleisch, Salat, Fisch oder Pizza.

Art.Nr.: 12226 // 50 g // **11,95**
Grundpreis: 100 g // 23,90



SCHWARZER PFEFFER DE LUXE, MIT MEERSALZ FERMENTIERT

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015**

Mit feinstem Meersalz fermentiert erhält dieser Hochland-Pfeffer seine Saftigkeit und entwickelt mit seinen ätherischen Ölen ein wahres Feuerwerk auf der Zunge. Er ist nicht zu scharf, hat aber dennoch ein vollmundig pfefferiges Aroma, welches das Salz komplettiert. Wunderbar als Finish auf Fisch, Steaks, und auf allem, was gepfeffert serviert wird.

Art.Nr.: 36111 // 30 g // zerkleinert // **11,90**
Grundpreis: 100 g // 39,67

Art.Nr.: 39687 // 80 g // zerkleinert // ~~21,30~~ jetzt **17,05**
Grundpreis: 100 g // 26,63

Art.Nr.: 39686 // 80 g // ganz // ~~23,80~~ jetzt **19,05**
Grundpreis: 100 g // 29,75



TELLICHERRY PFEFFER, GROB GESCHROTET, IM TISCHGEFÄSS

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015**

Die vollreifen Pfefferkörner haben einen ausgesprochen nussigen Geschmack, aber auch eine kräftige Schärfe. Wunderbar für dunkles Fleisch wie Wild und Rind, aber auch für schokoladige Desserts.

Art.Nr.: 40751 // 70 g // ~~14,95~~ jetzt **11,95**
Grundpreis: 100 g // 21,22



FÜR DEN

SINNlichen

AUGENBLICK



NORTH SEA SAND, EIERLIKÖR, 20% VOL., SKICLUB KAMPEN

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015

North Sea Sand ist ein fünffach destillierter Premium Vodka aus feinstem, eigens angebaurem Weizen, gemischt vom Destillateur mit dem Besten von Ei und Milch von dem Bauernhof seines Vertrauens (in Familienbesitz seit 1620). Die schonende Verarbeitung lässt das Ganze zu einem einzig cremigen Genuss werden. Ob klassisch, oder gemischt mit Orangenlimonade als „Kampen Rooster“.

Art.Nr.: 39221 // 700 ml // ~~35,00~~ jetzt € **32,00**
Grundpreis: 1 Liter // € 50,00



ZIMT, GEMAHLEN, GEWÜRZGARTEN

Die getrocknete und vermahlene Rinde des Zimtbaums passt ausgezeichnet zu Apfelkuchen, Hefegebäck, Pudding und Kompott. Auch in Mischungen zum Aromatisieren von Glühwein sollte Zimt nicht fehlen.

Art.Nr.: 32814 // 120 g // **6,80**
Grundpreis: 100 g // 5,67

Art.Nr.: 13605 // 1 Kg // **11,75**

ZIMTSTANGEN, GANZ, CA. 8-10 STÜCK, GEWÜRZGARTEN

Würzig, süßlich und aromatisch im Geschmack. Generell ideal für sämtliche Süßspeisen, aber auch für Suppen, Saucen und Fleisch in der pikanten Küche zu empfehlen.

Art.Nr.: 31919 // 50 g // **2,65**
Grundpreis: 100 g // 5,30

Art.Nr.: 19910 // 1 Kg // **38,80**



FRANZÖSISCHER
FESTTAGSNACHTISCH
ZUM
DAHINSCHMELZEN





DESSERT BASE - CRÈME BRÛLÉE BASIS, ELLE & VIRE

Die Crème Brûlée ist eine Dessert-Spezialität aus der gehobenen französischen Küche. Das Produkt von Elle & Vire ermöglicht eine einfache und schnelle Zubereitung und schmeckt mit seinem feinen Aroma aus Sahne, Eigelb und Bourbon Vanille wie „hausgemacht“. Durch individuelle Kreationen, beispielsweise mit Likör oder Früchten, sind vielfältige Variationen möglich. 1 Liter ergibt 12-15 Portionen.

Art.Nr.: 16095 // 1 L // **11,15**



LOTAO JAVA KISS, KOKOSBLÜTEN-ROHZUCKER, BIO



Java Kiss ist eine indonesische Rarität, die wie ein zarter Kuss das Leben bereichert. Der 100% unraffinierte Kokosblüten-Rohrzucker eignet sich perfekt für süße Reisgerichte, zum Kochen und Backen von Keksen, Kuchen und Soufflés sowie zum Süßen von Kaffee oder Tee oder zum obligatorischen Karamellisieren der Crème Brûlée. DE-ÖKO-006

Art.Nr.: 34079 // 250 g // **6,20**

Grundpreis: 100 g // 2,48

VANILLESCHOTEN, SUPERIOR QUALITÄT, PAPUA NEUGUINEA

Eine sehr, sehr schöne Vanille (*Vanilla planifolia*) aus Papua Neuguinea. Genießen Sie das feine Aroma dieser ca. 18 cm langen Gewürzvanille-Stangen. Sie haben einen intensiven, harmonischen und sehr ausgewogenen Geschmack. Perfekte Begleitung zu Desserts und auch zu allen Krustentieren.



Art.Nr.: 15342 // 5 Stück // **9,55**

LAKRIDS BY JOHAN BÜLOW

„Das erste Gourmetlakritz der Welt, aus den feinsten und schmackhaftesten Zutaten hergestellt, weil wir Qualität lieben und der Bestrebung folgen, nur das Beste zu produzieren.“
Die bestmöglichen Rohstoffe und viel Handarbeit brachten Johan Bülow 2007 dazu ein unvergleichliches Lakritzrezept herzustellen und sich einen Namen mit den würzigen Wurzeln zu machen. Heute hat er viele geniale Produkte erschaffen, die die Herzen und Zungen der Gourmets rasend erobern.



LAKRIDS A – CHOC COATED, EDELLAKRITZ MIT MILCHSCHOKOLADE

Weiches Lakritz mit Schokolade und Lakritzstaub ummantelt. Diese Köstlichkeit wurde in Irland entdeckt, wo sie seit Generationen ein Klassiker unter den Lakritzvariationen ist. Lakritzkugeln werden mit exklusiver belgischer Schokolade ummantelt und mit Lakritzpulver bestäubt.

Art.Nr.: 42745 // 150 g // **8,50**
Grundpreis: 100 g // 5,66

LAKRIDS B – PASSION CHOC COATED, EDELLAKRITZ MIT WEISSER SCHOKOLADE UND PASSIONSFRUCHT

Süß, sauer und souverän. Süße Lakritze ummantelt mit exklusiver weißer, belgischer Schokolade und Passionsfrucht. Das Lakritz verbindet die Säure von Passionsfrucht mit der Süße von Schokolade und lässt eine harmonische Kombination entstehen.

Art.Nr.: 42746 // 150 g // **8,50**
Grundpreis: 100 g // 5,66

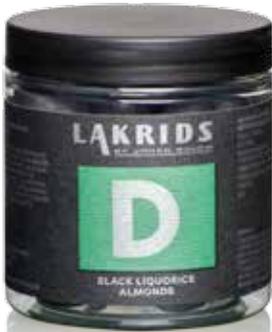


LAKRIDS C – DARK & COFFEE CHOC COATED, EDELLAKRITZ MIT DUNKLER SCHOKOLADE UND KAFFEE

Lakritz mit exklusiver, dunkler, belgischer Schokolade und gemahlener Arabica-Kaffeebohnen überzogen. Zum Abschluss wurde diese Versuchung mit dunklem Kakaoapulver ummantelt und stellt damit den perfekten Kaffee-Snack dar.

Art.Nr.: 42747 // 150 g // **8,50**
Grundpreis: 100 g // 5,66





LAKRIDS D – BLACK LIQUORICE ALMONDS, EDELAKRITZ MIT MANDEL & MEERSALZ

Jedes D hat einen Kern aus gerösteten kalifornischen Mandeln und wird mit exklusiver belgischer Milkschokolade und Lakritzstaub sowie einem Hauch von Meersalz ummantelt. Gegensätze ziehen sich an und wenn diese Zutaten auf der Zunge zergehen, entsteht „schwarze“ Magie.

Art.Nr.: 42748 // 150 g // **8,50**
Grundpreis: 100 g // 5,66



WEIHNACHTS – SET 2015 3 SORTEN LAKRIDS EDELAKRITZKUGELN

Die 3 Sorten sind in einem Geschenkkarton verpackt:

Gold – Raspberry Choc, süße weiße Schokolade und fruchtige Säure von Himbeeren gefüllt mit süßer Edellakritze.

Silber – Dark & Mint Choc, die frische von Pfefferminze in dunkler Schokolade mit einem Edellakritzern.

Bronze – Caramel Choc, weiche Edellakritze ummantelt von Dulce de leche, Karamelschokolade und einer Prise Meersalz. Getoppt ist das ganze mit einem Hauch rohem Lakritzpulver.

Art.Nr.: 42871 // 450 g // **25,50**
Grundpreis: 100 g // 5,66



WEIHNACHTS – SET 2015 3 SORTEN LAKRIDS EDELAKRITZKUGELN, BAUMSCHMUCK

In den modernen Christbaumkugeln schlummern goldene, bronzene und silberne Lakrids Genüsse. Wenn sie leer sind, kann man sie einfach wieder füllen.

Gold – Raspberry Choc, süße weiße Schokolade und fruchtige Säure von Himbeeren gefüllt mit süßer Edellakritze.

Silber – Dark & Mint Choc, die frische von Pfefferminze in dunkler Schokolade mit einem Edellakritzern.

Bronze – Caramel Choc, weiche Edellakritze ummantelt von Dulce de leche, Karamelschokolade und einer Prise Meersalz. Getoppt ist das ganze mit einem Hauch rohem Lakritzpulver.

Art.Nr.: 42872 // 216 g // **23,00**
Grundpreis: 100 g // 10,65

SÜSSER

WEIHNACHTS-

GENUSS





ORIGINAL „WILLINGER CHRISTINEN STOLLEN“ IM SCHMUCKKARTON

Nach alter Tradition in der Willinger Gourmetbäckerei Café Müller handwerklich gefertigt, kommt ein Christstollen, der seines Gleichen sucht. Mehrfach ausgezeichnet und einzigartig in der Herstellung. Nur aus besten Zutaten und der unerlässlichen Stollengewürzmischung - nach altem Hausrezept - gebacken. Und damit sich alle Aromen auf das Beste entfalten können, reifen die Stollen 4 Wochen und der „Grand Cru“ 4 Monate in der Schiefergrube „Christine“. Dort bieten eine konstante Temperatur von 8 °C und die gleichbleibende Luftfeuchtigkeit ideale Bedingungen zur Entwicklung eines harmonisch, würzigen Geschmacks.

Willinger Christinen Stollen, original

Art.Nr.: 15998 // 500 g // **14,50**

Grundpreis: 1 Kg // 29,00

Art.Nr.: 15719 // 1 kg // **21,90**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan

Art.Nr.: 15720 // 1 kg // **24,50**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan „Grand Cru“ - 4 Monate gereift

Art.Nr.: 32843 // 500 g // **16,75**

Grundpreis: 1 Kg // 33,50

MINI STOLLEN KONFEKT, MIT MARZIPAN

Wie die großen „Brüder“, Willinger Christinen Stollen, nur aus besten Zutaten und der unerlässlichen Stollengewürzmischung - nach altem Hausrezept - gebacken. Praktisch für jeden Plätzchenteller.

Art.Nr.: 42820 // 250 g // **7,15**

Grundpreis: 100 g // 2,86





WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE MIT AMARENAKIRSCHEN

Der klassische Weihnachtskuchen, weich duftig und mit
leckeren Amarenakirschstückchen.

Art.Nr.: 42733 // 100 g // **3,95**



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE MIT MANDELN

Der klassische Weihnachtskuchen, weich duftig
und mit Mandeln und Zuckerkrümeln bestückt.

Art.Nr.: 42738 // 500 g // **16,50**

Grundpreis: 1 Kg // 33,00



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE MIT SCHOKOSTÜCKCHEN

Der klassische Weihnachtskuchen, weich duftig
und mit Schokostückchen im Teig. Die 1 Kg
Variante hat sogar noch eine Cremefüllung.

Art.Nr.: 40190 // 100 g // **3,95**

Art.Nr.: 42736 // 1 Kg // **16,50**



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE, KLASSIK

Der klassische Weihnachtskuchen, weich, duftig und mit seiner kuppelartigen Form in einer schönen Verpackung mit Schleife. Panettone gibt es traditionell nur von Oktober - Dezember. Ganz leicht erwärmt entfaltet sich das Aroma am besten. Genießen Sie dazu einen Moscato, Dessertwein, Espresso oder Kaffee. Nach dem Anschnitt wieder mit der Cellophanhülle, gegen Austrocknen und Aromaverlust, verschließen.

Art.Nr.: 27728 // 100 g // **3,95**

Art.Nr.: 42734 // 500 g // **8,70**

Grundpreis: 1 Kg // 17,40

Art.Nr.: 42735 // 1 Kg // **14,70**



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE MIT ZITRONENCREME

Der klassische Weihnachtskuchen, weich, duftig und mit fruchtiger Zitronencreme.

Art.Nr.: 42739 // 600 g // **18,40**

Grundpreis: 1 Kg // 30,67



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE NATUR

Der klassische Weihnachtskuchen, weich, duftig mit Puderzucker.

Art.Nr.: 42737 // 1 Kg // **15,30**



MINI TRÜFFELPRALINEN WEISSE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse treffen hier
auf cremige, weiße Schokolade.

Art.Nr.: 32650 // 200 g // à 7 g // **7,90**
Grundpreis: 100 g // 3,95



MINI TRÜFFELPRALINEN DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse
vermählt mit dunkler Schokolade.

Art.Nr.: 32651 // 200 g // à 7 g // **9,30**
Grundpreis: 100 g // 4,65



MINI TRÜFFELPRALINEN MANDELN, KAREMELL UND MEERSALZ AUS DER GUERANDE

Weißer Schokolade zusammen mit edler Bitterschokolade
und Mandeln, kombiniert mit Karamell und reinem Meer-
salz aus der Guerande.

Art.Nr.: 34608 // 200 g // à 7 g // **8,70**
Grundpreis: 100 g // 4,35



MINI TRÜFFELPRALINEN PISTAZIEN

Feine, weiße Schokolade, Pistazien und eine
Prise Salz. Der süß-salzige Nachgeschmack hat
Suchtpotential – einfach unwiderstehlich!

Art.Nr.: 41744 // 200 g // à 7 g // **10,80**
Grundpreis: 100 g // 5,40



MINI TRÜFFELPRALINEN SOMMERTRÜFFEL

Beste Piemont Haselnüsse und echte schwarze
Sommertrüffel in Kombination mit weißer Schokolade.
Schon der Duft macht Lust auf mehr.

Art.Nr.: 32652 // 200 g // à 7 g // **10,55**
Grundpreis: 100 g // 5,28



Original Beans Schokolade BIO*

Die preisgekrönte Schokoladenfirma Original Beans sucht und schützt einige der seltensten Kakaosorten der Welt und verarbeitet sie mit besten Bio-Zutaten zu puren Schokoladen, in denen die einzigartigen Aromen von Ursprungskakao und Terroir zur Geltung kommen. Für jede Tafel pflanzt Original Beans mit den Kleinbauern vor Ort einen Baum, der per Code zurückverfolgt werden kann.

CRU VIRUNGA KONGO, DUNKELSCHOKOLADE, 70 % KAKAO

Art. Nr.: 41147 // 70 g // **4,30**

Grundpreis: 100 g // 6,14

ESMERALDAS MILK ECUADOR, MILCHSCHOKOLADE, 42 % KAKAO

Art. Nr.: 41151 // 70 g // **4,20**

Grundpreis: 100 g // 6,00

EDEL WEISS, DOM. REPUBLIK, WEISSE SCHOKOLADE, 40 % KAKAO

Art. Nr.: 41152 // 70 g // **4,20**

Grundpreis: 100 g // 6,00

* NL-BIO-01



Starbrook Airlines Schokolade

Jaak De Koninck, seit 1972 Künstler und Maler, erschuf im Jahr 1983 seine eigene imaginäre Fluggesellschaft „Starbrook Airlines“. Die daraus resultierenden Kunstwerke zieren seit 1998 die belgische Qualitätsschokolade der Starbrook Chocolate Company. Also nicht nur was für die Zunge, sondern auch für's Auge.

„BELGIAN CHOCOLATE CHIPS“ KNUSPRIGE SCHOKOLADENBLÄTTER

Die knusprigen „Chocolate Chips“ erinnern optisch an ihre Verwandten aus Kartoffeln, aber mit viel besserem Schmelz und natürlich in süß.

Art. Nr.: 42582 // Zartbitterschokolade // 125 g // **4,95**

Grundpreis: 100 g // 3,96

Art. Nr.: 42581 // Milchschokolade mit Haselnuss // 125 g // **4,95**

Grundpreis: 100 g // 3,96





„CREAMY VANILLA CLOUDS“, GEFÜLLTE SCHOKOLADENWOLKEN

Die kleinen, zarten „Wölkchen“ sind etwas ganz besonders Süßes. Die lockere Vanillefüllung lässt Kindheitserinnerungen hochkommen, und sie zergehen wirklich wolkenzart auf der Zunge.

Art. Nr.: 42587 // 150 g // **8,95**
Grundpreis: 100 g // 5,96

„BELGIAN SEASHELLS“ SCHOKOLADENMEERESFRÜCHTE

Die glänzenden und marmorierten „Meeresfrüchte“ in Form von Seepferdchen und Muscheln sind mit zart-schmelzendem Nougat gefüllt.

Art. Nr.: 42586 // 250 g // **6,95**
Grundpreis: 100 g // 2,78



„BELGIAN PRALINES“ BELGISCHE PRALINENMISCHUNG

Jede fein dekoriert glänzende Praline ist eine unwiderstehliche Kombination von entweder Vollmilch, Zartbitter oder weißer Premium Schokolade aus Belgien und mit anspruchsvollen, cremigen Füllungen.

Art. Nr.: 42574 // 200 g // **13,50**
Grundpreis: 100 g // 6,75



MILCHSCHOKOLADE, TAFEL

Art. Nr.: 42585 // 400 g // **9,95**
Grundpreis: 1 Kg // 24,88

MILCHSCHOKOLADE MIT GANZEN HASELNÜSSEN, TAFEL

Art. Nr.: 42583 // 400 g // **11,95**
Grundpreis: 1 Kg // 29,88





„FLEET“ MILCHSCHOKOLADENSCHIFFE MIT PRALINÉFÜLLUNG

Milchschokolade mit Haselnussfüllung. Nicht nur was für die Zunge, sondern auch fürs Auge. Es sind 16 Schiffe in der Schachtel.

Art. Nr.: 42588 // 200 g // **8,95**
Grundpreis: 100 g // 5,96

„FLEET“ MARINEORNAMENTE MIT PRALINÉFÜLLUNG

Milchschokolade mit Haselnussfüllung in Formen von Marineornamenten. Für Zunge und Auge ein Genuss.

Art. Nr.: 42589 // 200 g // **8,95**
Grundpreis: 100 g // 4,47



MILCHSCHOKOLADE, TAFEL

Art. Nr.: 42575 // 100 g // **2,80**

DUNKLE SCHOKOLADE, TAFEL 72 % KAKAO

Art. Nr.: 42580 // 100 g // **2,80**

WEISSE SCHOKOLADE, TAFEL

Art. Nr.: 42578 // 100 g // **2,80**



MILCHSCHOKOLADE MIT GANZEN HASELNÜSSEN, TAFEL

Art. Nr.: 42576 // 85 g // **2,80**
Grundpreis: 100 g // 3,30

MILCHSCHOKOLADE MIT NOUGAT, TAFEL

Art. Nr.: 42577 // 85 g // **2,80**
Grundpreis: 100 g // 3,30





Confiserie Peters - wenn edle Zutaten die Sinne verwöhnen

Schon im Jahre 1936 hat Firmengründer und Konditormeister Franz Peters in Lippstadt die Menschen mit seinen hochwertigen Kreationen verwöhnt. In den nachfolgenden Jahren wurde der Betrieb zur heutigen Pralinen-Manufaktur entwickelt. Pralinen gehören zu einer ihrer Leidenschaften, die sie täglich frisch und aus hochwertigen Zutaten herstellen. Zahlreiche Zertifikate und Auszeichnungen bestätigen diese erstklassige Arbeit.



ADVENTSKALENDER „CRIMINAL CHRISTMAS 1“ INKLUSIVE BUCH

Das ist etwas ganz Besonderes: Adventskalender mit kriminalistischer Story in 24 Kapiteln. Der Weihnachtsmann kommt abhanden und das Weihnachtsfest ist in Gefahr. Die Criminal Christmas Agency wird beauftragt alles zu retten. 24 köstlich gefüllte Trüffel Täfelchen, namens Pecaré, runden das außergewöhnliche Lese- und Geschmackserlebnis ab. Ein Kapitel für jeden Tag und ein köstliches Pecaré dazu.

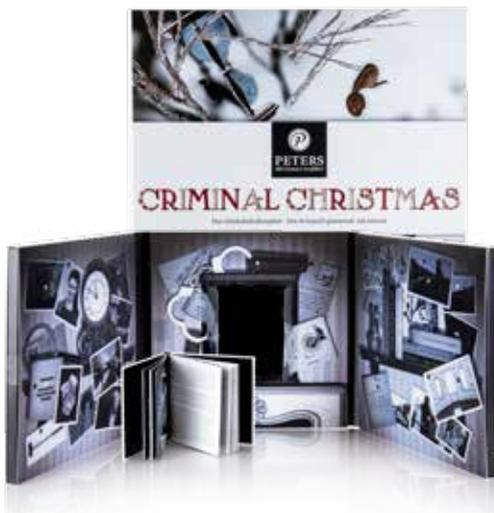
Verwöhnen Sie Ihre Beschenkten mit den feinsten Trüffel Täfelchen: Edelbitter, Edelmilch, Nuss-Nougat, Orangen, Espresso, Marc de Champagner, Gold, Chili-Kirsch, Prosecco Himbeer, Latte Macchiato, Cassis Marc de Champagne oder Sahne Nougat.

Art.Nr.: 42701 // 255 g // **26,90**
Grundpreis: 1 Kg // 105,49

ADVENTSKALENDER „CRIMINAL CHRISTMAS 2“ INKLUSIVE BUCH

Da ist sie endlich: Die Fortsetzung des berühmten Adventskalender Criminal Christmas 1!
Der NEUE Adventskalender Criminal Christmas 2 mit der neuen Kriminalgeschichte „Das Schokoladenkomplott“. Wieder 24 spannende Kapitel, die mit 24 feinsten Trüffel Täfelchen durch den Advent führen. In Buchform präsentiert sich der Krimi zum Genuss. Die patentierten Trüffel Täfelchen verwöhnen derweil den Gaumen. Wir wünschen gute Unterhaltung!
Verwöhnen Sie Ihre Beschenkten mit den feinsten Trüffel Täfelchen in den Sorten wie Marc de Champagne oder Sahne Nougat.

Art.Nr.: 42702 // 255 g // **26,90**
Grundpreis: 1 Kg // 105,49



ADVENTSKALENDER „MEINS & DEINS“ - PÄRCHENKALENDER MIT 48 TÜRCHEN

Zwei öffnen und genießen! Der ganz besondere Designeffekt ist die beflockte, samtweiche, rote Oberfläche! Der Kalender ist links und rechts zu öffnen. Die Seite „mit Geweih“ ist für IHN - er braucht einfach nur dem eingezeichneten Weg zu folgen, während SIE auf der linken Seite des Kalenders dem Abenteuervergnügen nachgeht, um ihr Türchen zu finden. Gefüllt ist der Kalender mit köstlichen Mini Pralinen, mit und ohne Alkohol, sowie weihnachtlichen Relieffiguren. Zusätzlich befindet sich hinter jedem Türchen noch ein Spruch des Tages.

Art.Nr.: 42703 // 290 g // **25,90**

Grundpreis: 1 Kg // 189,31



ADVENTSKALENDER „WEIHNACHTSMANN“ - ALKOHOLFREI

Dieser wunderschöne Adventskalender mit dem klassischen Motiv vom Weihnachtsmann am Pult, verzaubert Groß und Klein! Gefüllt mit den köstlichsten Pralinen, ohne Alkohol, von PETERS gehört dieser Adventskalender sicher zu den edelsten und feinsten. Lassen Sie sich verführen von Pralinen Köstlichkeiten wie Walnuss Marzipan-Stern, Walnuss Marzipan, leckere Mandelsplitter in Vollmilch und Zartbitter, Blätterkrokant, Haselnuss-Nougat, Schicht-Nougat, Nougat-Krokant Praline, Nougat Praline, Mandel auf Nussnougat, Schoko-Sahne und der prämierten Kreation „Knuspertraum“. Überraschen Sie Ihre Lieben mit diesem Klassiker!

Art.Nr.: 42704 // 300 g // **17,95**

Grundpreis: 1 Kg // 59,83



WEIHNACHTS – PRALINEN ALKOHOLFREI

Bestehend aus „Knuspertraum“ und Haselnuss-Nougat.

Art. Nr.: 42759 // 2 Stück // 25 g // **1,95**

Grundpreis: 100 g // 7,80

WEIHNACHTS – PRALINEN MIT ALKOHOL

Bestehend aus „Rumtopf-Trüffel“ und „Bratapfel-Trüffel“.

Art. Nr.: 42758 // 2 Stück // 25 g // **1,95**

Grundpreis: 100 g // 7,80





„CLAUS“ WEIHNACHTS – PRALINEN OHNE ALKOHOL

„Claus“ - die süße Überraschung zum Nikolaus, für die Weihnachtsfeier oder einfach als kleine Belohnung in der Vor-/Weihnachtszeit. Fünf köstliche Pralinenkreationen wie Pistazien Crunch mit feinem Nuss Nougat, Pistazien und edlem Waffelbruch, Spekulatius Mandel mit feinem Spekulatius Geschmack und edlem Mandel Nougat sowie PETERS Mandel sind ein besonderes Genusserlebnis.

Art. Nr.: 42761 // 5 Stück // 60 g // **3,15**

Grundpreis: 100 g // 5,25

„NIKO“ WEIHNACHTSPRALINEN MIT ALKOHOL

Erleben Sie feinste Weihnachtspralinen aus dem Hause PETERS. Eine ideale Geschenkidee, ob als Gastgeschenk zur Weihnachtsfeier oder einfach nur als Dankeschön. Diese hübsche Verpackung passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachtspresent. Verwöhnen Sie Ihre Beschenkten mit wunderbaren Sorten wie Glühwein-, Rumtopf-, Zimt-, Stollen- oder Bratpfel-Trüffel.

Art. Nr.: 42760 // 5 Stück // 62 g // **3,15**

Grundpreis: 100 g // 5,08



SCHOKOLADEN CAVIAR - MIT GETREIDECRACKERFÜLLUNG

Knusprige Schokoladen Caviar Perlen mit einer federleichten, leicht gerösteten Getreidefüllung, von Schokolade umhüllt. Bestens geeignet, um einen Überraschungseffekt in Ihre Desserts zu zaubern. Die Perlen passen besonders gut zu Eiscreme und Sorbets, Schokoladen-Mousse und anderen cremigen Desserts. Sie sind ideal, um einer weichen Masse einen knusprigen Biss zu geben.

Art. Nr.: 35289 // Vollmilch // 30 g // **4,15**

Grundpreis: 100 g // 13,83

Art. Nr.: 35292 // Weiß // 30 g // **4,15**

Grundpreis: 100 g // 13,83

Art. Nr.: 35291 // Zartbitter // 30 g // **4,15**

Grundpreis: 100 g // 13,83



PRALINENMISCHUNG, WEIHNACHTLICH VERPACKT, VALRHONA

Eine erlesene Pralinenmischung mit fein aromatischer, weißer Vollmilch- und Bitterschokolade. Köstlich cremig oder knusprig gefüllt.

Art.Nr.: 32859 // 180 g // 19 Stück // **16,95**

Grundpreis: 100 g // 9,42

Art.Nr.: 32693 // 310 g // 36 Stück // **27,35**

Grundpreis: 1 Kg // 88,23

Art.Nr.: 32813 // 465 g // 54 Stück // **38,65**

Grundpreis: 1 Kg // 83,12

TRÜFFELKONFEKT - PRALINEN, NATUR, IN HERZFORM, JACQUOT, FRANKREICH

Kosten Sie den Geschmack von Frankreich mit den Pralinen von Jacquot. Mit raffiniertem Geschmack und bester Qualität der Zutaten, sind diese zartschmelzenden Herzen ideal als Geschenk für Freunde und Familie oder einfach herrlich zum Kaffee.

Art. Nr.: 42098 // 100 g // **3,00**



TRÜFFELKONFEKT - PRALINEN, TRUFFES, FRANKREICH

Dieses französische Trüffelkonfekt, mit Vanillenoten und in feiner Kakaohülle, ist zartschmelzend. Am besten leicht gekühlt genießen.

Art. Nr.: 18915 // 250 g // **5,20**

Grundpreis: 100 g // 2,08

GENUSSVOLLE BEGLEITER FÜR SINNLICHE STUNDEN



“GERÜHRTER WAIDMANN“ REZEPT:

ZUBEREITUNG GERÜHRTER WAIDMANN:

5 KUGELN VANILLEEIS (41692)

3 CL JAGA ROYAL RUMSPIRITUOSE (42768)

1 TASSE ESPRESSO (27907)

IN EINER SCHÜSSEL KRÄFTIG VERRÜHREN

FERTIG IST DER „GERÜHRTER WAIDMANN“

DIE ZUBEREITUNG JAGATEE:

JAGA 1:3 MIT HEISSEM WASSER = JAGATEE



MILCHEISCREME - FRENCH VANILLA, Y3K, TK*

Y3K ist in Übersee und in England bekannt für seine dekadent leckeren Eisdesserts und die seidenweichen, im Wasserbad gebackenen Käsekuchen im New York Cheesecake – Style. Also wagen Sie es und verwöhnen Sie sich mit diesen Leckereien! Diese Milcheiscreme ist ohne Wasser oder Luft aufvoluminiert, wie es oft bei günstigen Produkten der Fall ist. „French Vanilla“ schmeckt dank echter Madagaskar Vanille wie ein echter französischer Vanillepudding. *Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 41692 // 4 L // **44,90**

Grundpreis: 1 Liter // 11,23

SISSIS JAGA ROYAL RUMSPIRITUOSE

Der Jaga Royal setzt dem Rum die Krone auf. Original Inländer Rum wird aromaschonend unter Vakuum gebrannt und zur Reifung in Holzfässern gelagert. Anschließend wird er mit Trockenfrüchten angesetzt und mit einer geheimen Komposition aus Alpenkräutern mazeriert. Das Ergebnis ist eine vielschichtige Geschmacksexplosion auf der Zunge. Den Jaga Royal genießt man pur auf Eis mit einem Orangestück oder gemixt als Longdrink, z.B. mit Tonic und Orangensaft. Rum Cocktails verleiht der Jaga Royal eine komplexe Tiefe mit fruchtigem Nachhall. Passt auch sehr gut als Topping über Vanille Eis.

Art.Nr.: 42768 // 0,5 L // 40 % Vol. // **26,70**

Grundpreis: 1 Liter // 53,40



ESPRESSO - TRE FORZE!

TRE FORZE Espresso aus Sizilien ist in jeder Hinsicht außergewöhnlich. Dies hat das renommierte Qualitätsinstitut MONDE SELECTION jüngst mit einer Goldmedaille belohnt. Für TRE FORZE Espresso wird hochwertigster Rohkaffee aus Südamerika und Afrika über offenem Olivenholzfeuer langsam geröstet. Aufgrund dieses seit Generationen bewahrten Röstverfahrens ist TRE FORZE Espresso wesentlich cremiger, dickflüssiger und koffeinarmer.

Art.Nr.: 27907 // 250 g // **12,70**

Grundpreis: 100 g // 5,08

Art.Nr.: 27906 // 1 Kg // **34,10**



TEEKADENZ - AUSSERGEWÖHNLICHE HIGH END TEES FÜR JENE, DIE FÜR SICH UND IHRE GÄSTE NUR DAS BESTE SUCHEN!



LACKBOX MINI, INKL. 10 PORTIONEN VERSCHIEDENE TEESORTEN, TEEKADENZ

- sftgfop1 - Darjeeling Tee
- golden rain - chinesischer Schwarztee
- black tiger - Assam Tee
- grey earl - mit echter Bergamotte
- jade's green - Grüner Tee aus China
- green zen - aromatisierter Sencha-Grüntee mit Blüten
- emerald mint - Pfefferminztee
- crazy daisies - Kamillentee aus ganzen Blüten
- red ruby - Früchtetee
- western cape - Rooiboschtee mit Bourbon Vanille

Box in Grün

Art.Nr.: 37685 // 1 Stück // **24,90**

Box in Rot

Art.Nr.: 37686 // 1 Stück // **24,90**

Box in Blau

Art.Nr.: 37684 // 1 Stück // **24,90**

Box in Gold

Art.Nr.: 37687 // 1 Stück // **24,90**

„LUXURY“ DOPPELWAND TEEGLAS, TEEKADENZ

Die Teekadenz Doppelwandgläser (Thermogläser) überzeugen durch elegantes Design und klare Funktion. Egal ob heiße oder kalte Getränke, die Gläser lassen sich immer gut anfassen, da die Doppelwand eine isolierende Wirkung hat. Die Gläser sind hitzebeständig und spülmaschinengeeignet.

Art.Nr.: 37403 // 2 Stück // **17,85**



TEEKADENZ BUNDLE 1 50X GREY EARL, 50X RED RUBY, 20X BLACK TIGER

grey earl – Ein Luxus Earl Grey Tee, aufgebaut auf hochwertigem Ceylon Schwarztee, der mit echten Bergamotte Stückchen veredelt wurde.

red ruby – Die Früchte Explosion im Teeglas! Knallrot und eine helle Freude für Jung & Alt. Mit Aromen von Apfel, Hibiskus und Mango. In den wärmeren Jahreszeiten gerne auch eisgekühlt.

black tiger – Assam Black Tee. Mit seiner leuchtend kupferfarbenen Robe wird dieser Tiger Sie in seinen Bann ziehen.

Art.Nr.: 42685 // 1 Set // ~~59,23~~ jetzt **39,90**



TEEKADENZ BUNDLE 2 50X GREEN ZEN, 50X EMERALD MINT, 20X WESTERN CAPE

green zen – Wellness vereint mit purem Genuss: feinsten Sencha Grüntee mit Mango & Zitrus Aromen veredelt!

emerald mint – Extrem frisch und spritzig! Er besteht aus reinen, hocharomatischen Pfefferminzblättern, die grob geschnitten wurden.

western cape – Von Jung und Alt ist Rooiboschtee für seine Milde beliebt, und dieser südafrikanische Schmeichler mit echter Bourbon Vanille ist die erste Wahl auch bei allen, die Teegenuss ohne Koffein suchen.

Art.Nr.: 42686 // 1 Set // ~~59,40~~ jetzt **39,90**



EXQUISITE

BEGLEITER

ZUR

WINTERZEIT



CHAMPAGNER VEUVE FOURNY, BLANC DE BLANC, 1. CRU, BRUT

Ein lebhafter, strukturierter, wohlschmeckender Blanc de Blanc. 100% Chardonnay. In der Nase dominieren Aromen von frischer Birne, Blumen und Apfel. Eine jugendliche Frucht mit einer gut eingebundenen Säure. Die Noten von Zitronenzeste und knackigem, weißen Pfirsich sind typisch für den eleganten, moussierenden Champagner. Langes weiches Finale von salzig, mineralischen Akzenten, welches für das Terroir von Vertus sprechen. **91 Parker Punkte**

Art.Nr.: 41833 // 0,375 L // 12% Vol. // **18,50**
Grundpreis: 1 Liter // 49,35

Art.Nr.: 41832 // 0,75 L // 12% Vol. // **31,50**
Grundpreis: 1 Liter // 42,00

Art.Nr.: 41834 // 1,5 L // 12% Vol. // **72,00**
Grundpreis: 1 Liter // 48,00



CHAMPAGNER VEUVE FOURNY ROSÉ, 1. CRU, BRUT

Der Rosé ist eine cremig, milde Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Würzige, blumige Aromen beeindruckend in der Nase. Am Gaumen eine weiche, aber dominierende Perlage. Elegantes Aromenspiel von wilder Kirsche, Mandeln und kandierten Kumquats, verpackt mit dezent salzigen Noten. **91 Parker Punkte**

Art.Nr.: 41850 // 0,75 L // 12% Vol. // **36,90**
Grundpreis: 1 Liter // 49,20



CHAMPAGNER POL ROGER 2004ER ROSÉ, BRUT

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015

Aus einem Drittel Chardonnay und zwei Drittel Pinot Noir, von denen 15% als Rotwein vinifiziert der Cuvée beigefügt wurden, besteht dieser lachsfarbene Rosé. Ein intensives Aroma von Beerenfrüchten wird harmonisch in Einklang gebracht mit Körper, Finesse und Frische. 1849 gründete Paul Roger das gleichnamige Champagnerhaus. Noch heute ist es im Familienbesitz. **92 Parker Punkte**

Art.Nr.: 35874 // 0,75 L // 12,5% Vol. // ~~82,00~~ jetzt **77,90**
Grundpreis: 1 Liter // 109,33





CHAMPAGNER CARTE D'OR HERBERT BEAUFORT

Carte d'Or ist ein 100% Grand Cru Champagner und vorwiegend aus Pinot Noir Trauben hergestellt, die ihm Körper und Charakter verleihen. Ideal geeignet für den Aperitif, jedoch mehr noch als Begleiter geschmacksbetonter Gerichte.

Art.Nr.: 17767 // 0,375 L // 12% Vol. // **16,70**
Grundpreis: 1 Liter // 44,52

Art.Nr.: 10375 // 0,75 L // 12% Vol. // **27,95**
Grundpreis: 1 Liter // 37,27

CHAMPAGNER ROSÉ HERBERT BEAUFORT

Von 100% Grand Cru Lagen in der Champagne. Tiefes Rosé, feinperlig, körperreich mit rotfruchtigem Charakter. Durch seine kraftvolle Pinot Art ist er ein Champagner, der ausgezeichnet zu Fleischgerichten passt.

Art.Nr.: 16814 // 0,375 L // 12% Vol. // **18,95**
Grundpreis: 1 Liter // 50,54

Art.Nr.: 10377 // 0,75 L // 12% Vol. // **29,95**
Grundpreis: 1 Liter // 39,93



2010ER BOUVET TRÉSOR BLANC SAUMUR A.O.C, BRUT, SEKT, LOIRE

1987 hat Patrice Monmousseau diesen Schatz an Cuvée in den Tuffsteinkellergewölben der Abtei von St. Florent wiederentdeckt und neu kreiert. Die Feinheit des Körpers hebt den Charme und die Opulenz der Chenin Blanc Traube deutlich hervor und wird durch die charakteristischen Holzaromen und zart schmelzende Tannine betont. Die Noten von Zitrusfrucht und Brioche sind typisch für diesen herrlichen und im Abgang lang anhaltenden Saumur mit feiner Perlage.

93 Falstaff Punkte

Art.Nr.: 40789 // 0,75 L // 12,5% Vol. // **14,80**
Grundpreis: 1 Liter // 19,74

CHAMPAGNER DOM PERIGNON 2004ER PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Der Qualitätsanspruch, den Pierre Pérignon bereits Ende des 17. Jahrhunderts schuf, prägt auch heute noch die Tradition des Hauses. Jeder Jahrgang von Dom Pérignon ist eine individuelle Schöpfung – Ausdruck von Kreativität und Vision, dennoch von seinem unverwechselbaren Stil gekennzeichnet. Das Geheimnis des Stils ist eine Vermählung von Chardonnay und Pinot Noir. Dom Pérignon gilt seit jeher als der ultimative Maßstab für Charisma und Verführung. **96 Falstaff Punkte, 95 Parker Punkte**

Art.Nr.: 37672 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **159,00**

Grundpreis: 1 Liter // 211,99



CHAMPAGNER DOM RUINART 2004ER BLANC DE BLANCS, PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Der Dom Ruinart ist eine Ode an die Grand Cru Chardonnay Traube. Am Gaumen erreicht dieser 2004er ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frische und Opulenz. Noten von Zitrusfrucht, Kumquat, Bergamotte und Mango. Dieser außergewöhnliche Champagner entwickelt im Laufe der Jahre eine wunderbare Reife. Kenner und Genießer, die das Besondere suchen und Wert auf hervorragende Qualität legen, sind mit Champagner Ruinart bestens beraten. **95 Wine Spectator Punkte**

Art.Nr.: 40486 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **165,00**

Grundpreis: 1 Liter // 220,00

CHAMPAGNER KRUG GRAND PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Die Grande Cuvée ist das Aushängeschild des Hauses Krug. Seit 1843 krönt Krugs Grande Cuvée die Vollkommenheit, nach der Joseph Krug für seine Kunden gestrebt hat. Der Gründer des Champagnerhauses erschuf einen Champagner, der atemberaubend großzügig und elegant ist und jedes Jahr aufs Neue für seine Liebhaber auf den Markt gebracht wird. Krug Grande Cuvée ist ein Blend aus etwa 120 Weinen von 10 verschiedenen Jahrgängen und zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Eleganz aus, die in seinen kleinen Perlen höchste Vollendung findet. Krug beginnt, wo andere aufhören. Es ist das einzige Champagner Haus, welches ausschließlich Prestige-Cuvées produziert. **97 Wine Spectator Punkte, 95 Parker Punkte**

Art.Nr.: 37666 // 0,75 L // 12 % Vol. // **179,00**

Grundpreis: 1 Liter // 238,67



PRISECCO „ROTFRUCHTIG“, ALKOHOLFREI, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Am Gaumen dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeeren. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure. Passt sehr gut zu dunkelbeerigen Desserts.

Art.Nr.: 29058 // 0,75 L // **7,00**

Grundpreis: 1 Liter // 9,33

Ebenfalls erhältlich, o. Abb.

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER PRISECCO „WEISSDUFTIG“

Art.Nr.: 29060 // 0,75 L // **8,00**

Grundpreis: 1 Liter // 10,66



TRAUBENSECCO, ROT, PERLENDER TRAUBENSAFT, ALKOHOLFREI, RAUMLAND

Ein roter, prickelnder, alkoholfreier Genuss von roten Früchten. Hergestellt nach dem gleichen Verfahren wie alle alkoholfreien Seccos von Raumland. Als eine Spezialität des Hauses gelten diese alkoholfreien Seccos, bei denen auch Kinder, Autofahrer, Abstinenzler und Schwangere nicht auf den Genuss eines anspruchsvollen Pricklers verzichten müssen.

Art.Nr.: 31698 // 0,75 L // **8,90**

Grundpreis: 1 Liter // 11,86

Ebenfalls erhältlich, o. Abb.

RAUMLAND TRAUBENSECCO, WEISS - PERLENDER TRAUBENSAFT

Art.Nr.: 27671 // 0,75 L // **8,90**

Grundpreis: 1 Liter // 11,86

2011 ER APFELSCHAUMWEIN, BRUT, REISETBAUER, ÖSTERREICH

In der Nase vollreife Apfelnoten, fein und elegant durch eine sehr feine Perlage. Am Gaumen frisch und würzig. Reife für 18 Monate auf der Hefe.

Art.Nr.: 42833 // 0,75 L // 7 % Vol. // **16,30**

Grundpreis: 1 Liter // 21,73





SECCO TROCKEN, BIO, KARL MAY, RHEINHESSEN

Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc, Scheurebe, Silvaner. Der Karl May Secco kommt verspielt mit feiner Perlage im Glas. In der Nase vereinen sich Zitrusaromen mit grünem Apfel. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig mit einem schönen Fruchtsüße-Säure-Verhältnis.
DE-ÖKO-039

Art.Nr.: 41815 // 0,75 L // 12 % Vol. // **8,50**
Grundpreis: 1 Liter // 11,33



2012ER RIESLING SEKT, BRUT, CARMEN KRÜCK, PFALZ

Goldener Strohton, aufregender Pfirsichduft mit exotischen Elementen und feiner Würze. Der mehrfach ausgezeichnete Weinbaubetrieb, mit seinen aromatisch frischen Weinen, wird von Carmen Krück seit 2006 mit neuen Ideen und Kreationen tatkräftig geleitet.

Art.Nr.: 40902 // 0,75 L // 13 % Vol. // **11,20**
Grundpreis: 1 Liter // 14,93



ROSÉ SEKT BRUT, VON WINNING, PFALZ

Spätburgunder & Chardonnay, traditionelle Flaschengärung mit 36 Monaten Lagerung auf der Hefe. Die Grundweine, aus den besten Lagen rund um Forst und Deidesheim, wurden in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern ausgebaut. Dadurch entwickelte er seine enorme Kraft und Eleganz, eingebunden in einer sehr feinen Perlage. In der Nase findet man klare Noten von Erdbeere, Cassis und Sauerkirsche.

Art.Nr.: 40792 // 0,75 L // 13 % Vol. // **24,50**
Grundpreis: 1 Liter // 32,67

2010ER „FORSTER UNGEHEUER“, TROCKEN, VON WINNING, PFALZ

Tief, rassig und im Abgang geradezu sinnlich – ein Bilderbuch Riesling. Opulenz, Eleganz, Frucht, alles in Hülle und Fülle vorhanden. Das Weingut hieß über 90 Jahre lang Dr. Deinhard und führt seit dem Besitzerwechsel 2007 wieder seinen historischen Namen.

Art.Nr.: 38351 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **19,85**

Grundpreis: 1 Liter // 26,47



2014ER MAXIM, FEINHERB, MAXIMIN GRÜNHAUS, MOSEL

Ein Projekt von Vater und Sohn – Dr. Carl von Schubert schuf den Riesling und sein Sohn Maximim entwickelte das frische, prägnante Etikett. Das jüngste Baby aus dem Hause Maximin Grünhaus. Ein leichter, frischer und unkomplizierter Riesling als Allrounder in feinherber Geschmacksrichtung. Ob zum Salat oder leichten Gemüsegerichten oder einfach als Sommerwein, der Maxim ist maximal dazu geeignet.

Art.Nr.: 41529 // 0,75 L // 11 % Vol. // **9,20**

Grundpreis: 1 Liter // 12,27

2014ER GRAUBURGUNDER, TROCKEN, DÖNNHOFF, NAHE

Ein charaktvoller, kräftiger Grauburgunder. Er ist trocken, aber nicht hart, kraftvoll, aber nicht fett. Der Ausbau im großen Holzfass gibt ihm seinen Charakter, ohne das feine Aroma der Trauben zu verfälschen. Vergärung und ca. 4 monatige Reifung in klassischen und großen Fässern aus deutscher Eiche.

Art.Nr.: 41796 // 0,75 L // 12 % Vol. // **13,95**

Grundpreis: 1 Liter // 18,60





2012ER PINOT BLANC, 2. GEWÄCHS, TROCKEN, BURKHART, BADEN

Dieser Weißburgunder ist frisch und fruchtig. Hervorstechende Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Er hat eine belebende Säure und einen präsenten, langen Nachhall. Da Mario Burkhardt sich entschieden hat, seine Weine nicht zu filtrieren, wie es die amtliche Prüfstelle vorschreibt, werden sämtliche Qualitäten als Badischer Landwein abgefüllt. Die Bezeichnungen 1. und 2. Gewächs sind eine interne Klassifizierung zur besseren Einschätzung der Weine.

Art.Nr.: 41816 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **14,90**

Grundpreis: 1 Liter // 19,86

2014ER „HENSEL UND GRETEL“, CUVÉE, SCHNEIDER / HENSEL, PFALZ

Dieser Wein ist eine Zusammenarbeit der beiden befreundeten Pfälzer Winzer Thomas Hensel und Markus Schneider. Die Trauben wachsen zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardttrand auf kiesig steinigem Untergrund. Aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay wurde diese Cuvée komponiert, die im Stahltank reifte und durch 150 Tage Lagerung in gebrauchten Holzfässern einen leichten Holzkuss bekam. Am Gaumen saftig und frisch bei mittlerem Körper, schöne Säure und ein von den subtilen Holzaromen getragenes langes Finale.

Art.Nr.: 41830 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **13,00**

Grundpreis: 1 Liter // 17,33



2010ER CHABLIS 1. CRU VAILLONS, TROCKEN, WILLIAM FEVRE, BURGUND

Das Weingut William Fèvre gehört heute mit zwei anderen Weingütern zur absoluten Spitze des Chablis. In sämtlichen Weinführern werden sie in der höchsten Kategorie geführt. Die 1. Cru werden zu 40 % für 12 Monate in gebrauchten Barriques gelagert. Dieser Wein besitzt eine feine Mineralität gepaart mit einer blumigen Note. Schöne Säure und gute Länge.

Art.Nr.: 35494 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **33,90**

Grundpreis: 1 Liter // 45,20



2013ER „INCOGNITO“, TROCKEN, PHILIPP KUHN, PFALZ

Wie bekannte Köche, so haben auch Winzer ihre geheimen Vorlieben. Diese Cuvé besteht aus einigen nationalen und internationalen Rotweinrebsorten. Diese wollen aber unerkannt bleiben - INCOGNITO - eben. Traditionelle Maischegärung, 15 Monate Ausbau in älteren Barriquefässern. Feiner Duft nach schwarzer Johannisbeere, elegant und samtig mit feinen Röstaromen. Ein gefälliger Wein.

Art.Nr.: 42787 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **10,55**
Grundpreis: 1 Liter // 14,07



2012ER „WUNDERWERK“, TROCKEN, BIO, DREISSIGACKER, RHEINHESSEN

Die Spätburgunder Trauben kommen aus den Bechthemer Traditionslagen Geyersberg und Rosengarten. Die Weine werden sowohl in neue als auch gebrauchte Barriquefässer gefüllt, in denen sie über mindestens zwei Jahre heranreifen. Kräftige Farbe, schöne Aromatik, die an vollreife Kirschen erinnert. Mit einer leichten Erdigkeit, viel Fülle und Länge. DE-ÖKO-022

Art.Nr.: 40753 // 0,75 L // 13 % Vol. // **31,50**
Grundpreis: 1 Liter // 42,00



2012ER „M“, BLAUFRÄNKISCH, TROCKEN, MARKUS SCHNEIDER, PFALZ

Der Blaufränkisch (auch Lemberger genannt) beeindruckt im Glas die Nase mit einem Bouquet von dunklen Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen. Wunderbar würzige Holznoten mit dezenter Vanille. Lagerung 70 % in mehrjährigen und 30 % in neuen Holzfässern aus französischer Eiche. **91 Falstaff Punkte**

Art.Nr.: 40292 // 0,75 L // 14 % Vol. // **22,30**
Grundpreis: 1 Liter // 29,73





2010ER „IN VIOLAS“, POLIZIANO, TOSKANA

Die Weinberge rund um das mittelalterliche Städtchen Cortona wurden 1999 als DOC klassifiziert. Auf tonhaltigen Böden wächst dieser vollmundige, gut strukturierte Merlot mit etwas Cabernet Anteil. Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques.

Art.Nr.: 39616 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **16,90**
Grundpreis: 1 Liter // 22,53



2009ER BRUNELLO DI MONTALCINO, VASCO SASSETTI, TOSKANA

100 % Sangiovese. Da Vasco Sassetti ein traditioneller Erzeuger ist, hat jeder Jahrgang seine ganz eigene Note. Jedoch zieht sich wie ein roter Faden der Duft von Sauerkirschen, schwarzen Früchten, Leder, Tabak und in jungen Jahren leicht animalische Noten durch alle Weine. Im Abgang findet sich der wunderbare Geschmack der Kakaobohne wieder. Der Wein lagert 2 Jahre im großen Eichenfass, danach kommt er auf die Flasche und darf erst im 4. Jahr nach der Ernte in den Verkauf.

Art.Nr.: 41000 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **52,80**
Grundpreis: 1 Liter // 70,40



2010ER CHATEAU FLEUR LARTIGUE, SAINT-EMILION, GRAND CRU, TROCKEN, BORDEAUX

Ein mit 80% vom Merlot dominierter Wein. Aromen von reifen roten Früchten wie Brombeere, Cassis und Sauerkirsche. Weich und voluminös mit schöner Kräuterwürze und weichen Tanninen.

Art.Nr.: 38371 // 0,75 L // 14 % Vol. // **16,50**
Grundpreis: 1 Liter // 22,00





WEIN GESCHENKSET: 2 GABRIEL-GLÄSER & 2 FLASCHEN TINA PFAFFMANN WEISSWEIN UND ROSÉWEIN

Erleben Sie mit dem exklusiven Gabriel-Glas und den wunderbaren Weinen von Tina Pfaffmann, aus der Pfalz, die perfekte Kombination aus optimalem Glas, welches alle Kriterien von Weinken- nern und Weinliebhabern erfüllt und einem Weinduo, welches sich jeder Herausforderung stellt. Der 2014 Riesling „Herzglück“ ist ein sehr geradliniger, fruchtiger und ehrlicher Riesling. Durch einen Hauch von Restzucker liegt er sehr elegant auf der Zunge. Der 2014 Rose „Pink!“ aus der St. Laurent Traube hingegen ist ein leichter und fruchtiger Roséwein, der einen charmanten Rotweincharakter behalten hat.

Art.Nr.: 42870 // Set // **34,95**
GÜLTIG BIS 31. DEZEMBER 2015

WEINBOX ADVENTSKALENDER 24 BESTE BADISCHE WEINE VON 12 WINZERN

24 beste Badische Rot- und Weißweine von 12 Jungwinzern, versteckt hinter Türchen. Eine kindliche Vorfreude schwappt so auch auf Erwachsene über.

Art.Nr.: 42959 // 24 x 0,25 L // **79,90**
GÜLTIG BIS 31. DEZEMBER 2015





GABRIEL-GLAS® GOLD EDITION, WEINGLAS, 510 ML, MUNDGEBLASEN, IM GESCHENNKARTON

René Gabriel – bekannter Weinjournalist – hat in seiner mehr als dreißigjährigen Weinkarriere nicht nur Weine verkostet, sondern auch viele Erfahrungen mit Weingläsern gesammelt. Für ihn muss ein optimales Glas die Trilogie „Aromatik, Facetten, Volumen“ stützen. In intensiver Zusammenarbeit mit dem Glas-Designer Siegfried Seidl ist nun genau dieses Glas, das GABRIEL-GLAS®, entstanden: mittelgroß, nobel und erschwinglich. Für junge und reife Weine, ob weiße, rote oder süße Weine, dieses Glas bietet allen maximalen Genuss. Die mundgeblasene Gold Edition wiegt nur federleichte 90 Gramm. Weil Kelch und Stil in einem einzigen Arbeitsprozess gefertigt wird, bietet es eine selten erlebte Bruchsicherheit. Spülmaschinenfest.

Art.Nr.: 34246 // 1 Stück // **24,90** Art.Nr.: 34248 // 2 Stück // **49,80**

Art.Nr.: 34249 // 6 Stück // **149,40**

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS „TAPPO“

Ein eleganter, moderner Sektflaschenverschluss „Tappo“, aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff gefertigt, überzeugt durch einfache Handhabung und hochwertige Qualität. Praktische Handhabung durch den einfachen Bügelverschluss.

Art.Nr.: 42138 // 1 Stück // **4,00**



-20%
ANGEBOTE GÜLTIG BIS 31. DEZEMBER 2015

CHAMPAGNER AYALA CUVÉE, BRUT, COLLECTION ECKART WITZIGMANN,

4 Jahre Hefelagerung. Das Haus Ayala hat mit Eckart Witzigmann speziell für die Bedürfnisse der Feinschmecker diese sehr trockene und dennoch harmonische Cuvée kreiert. Sie begeistert durch ein feines Mousseux mit noblen Aromen von Brioche und gelben Früchten. Die trockene und elegante Art macht diesen Champagner zu einem idealen Aperitif, er passt aber auch perfekt zu Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.

Art.Nr.: 34128 // 0,75 L // 12 % Vol. // statt ~~47,50~~ jetzt **38,00**
Grundpreis: 1 Liter // 63,34



2013ER „STAIRWAY TO HEAVEN“, SAUVIGNON BLANC, TROCKEN, CASTELL MIQUEL, SPANIEN

Der Sauvignon Blanc von Castell Miquel ist mit Zitrus-, Grapefruit- und feinen Kräuternoten duftig und fruchtbetont. Im Glas entwickeln sich nach kurzer Zeit auch Aromen von gelben Früchten, insbesondere Mirabelle. Der Weißwein ist harmonisch strukturiert, elegant und mineralisch und bietet einen angenehmen Abgang. Wertige Ausstattung mit Echthglaskorken.

Art.Nr.: 39207 // 0,75 L // 13 % Vol. // statt ~~14,50~~ jetzt **11,60**
Grundpreis: 1 Liter // 19,33

2010ER GRAVES, TROCKEN, CHATEAU DE CÉRONS, BORDEAUX,

Feine Kirschfrucht, Aromen von dunkler Schokolade, Brombeeren und etwas Mokka. Kühle und würzige Art, feine Textur und elegante Stilistik. Der rote Cérons besteht aus 55 % Cabernet Sauvignon und 45 % Merlot.

Art.Nr.: 36732 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // statt ~~15,00~~ jetzt **12,00**
Grundpreis: 1 Liter // 20,00

2011ER COSECHA CUVÉE, TROCKEN, TAGONIUS, MADRID,

Eine Cuvée aus Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Aromen der roten Früchte von Brombeere, Johannisbeere und Schwarzkirsche werden von dezenten tropischen Noten wie Mango und Passionsfrucht unterstützt. Abgerundet wird das Ganze durch die tolle Würze und Röstaromen. Sehr cremig, aber trotzdem elegant.

Art.Nr.: 40027 // 0,75 L // 14 % Vol. // statt ~~7,95~~ jetzt **6,35**
Grundpreis: 1 Liter // 10,60





BLACK GIN EDITION 1905, GANSLOSER, SCHWARZWALD

Wegen der Gewürze wie Zimt, Nelke und Koriander sowie der weihnachtlichen Ausstattung, wird dieser Gin unter Liebhabern auch Winter-Gin oder Weihnachts-Gin genannt. Er schmeckt aber auch von Januar bis November.

Art.Nr.: 36411 // 0,7 L // 45 % Vol. // **44,95**

Grundpreis: 1 Liter // 64,21



WINDSPIEL KARTOFFELGIN AUS DER EIFEL

Diese Neuentdeckung wird jeden Gin Fan begeistern und jeden zum Gin Fan machen. Der aus eigens angebauten Kartoffeln destillierte Rohalkohol stellt die Basis für Windspiel Premium Dry Gin dar. Gepaart mit klassischen Wacholderbeeren, Lavendel und Koriander ergeben sie ein elegantes und ausgesprochen mildes Ginaroma. Für den besonderen Charakter dieses einzigartigen Gin sorgen Ingwerwurzel, Zimtrinde und Zitronenschale sowie weitere Botanicals nach Geheimrezeptur des Destillateurmeisters. Für den perfekten Genuss wurde das passende Tonic Water hergestellt.

Art.Nr.: 41183 // Gin // 0,5 L // 47 % Vol. // **47,50**

Grundpreis: 1 Liter // 95,00

Art.Nr.: 41185 // Tonic // 0,25 L // **1,65**

Grundpreis: 100 ml // 0,66 zzgl. 0,20 Pfand



SKIN GIN REPTILE, FLASCHE IN SCHLANGENHAUT-OPTIK, HAMBURG

Von der aufwendig produzierten Flasche bis zur Abfüllung in einer Traditionsbrennerei entsteht Skin Gin in Handarbeit, was letztlich jede einzelne Flasche zu einem Unikat macht. Skin Gin bietet ein facettenreiches Geschmackserlebnis, das von Minz- und Zitrusnoten geprägt ist, die jedoch nicht die Klarheit und die herbe Würze des klassischen Dry Gins nehmen.

Art.Nr.: 41994 // 0,5 L // 42 % Vol. // **49,95**

Grundpreis: 1 Liter // 99,90



VODKA VODROCK, BIO, BAYERN

Wo andere Vodkas entstehen, wenn hochprozentiger Alkohol bei Raumtemperatur mit reinem Wasser verdünnt wird, sattelt man beim Awaloff Verfahren das Pferd von hinten auf. Ein 4%iges Gemisch aus biologisch gewonnenem Alkohol und reinem bayerischen Quellwasser wird erhitzt, bis es vaporisiert. In der Dampfphase vereinigen sich Wasser und Alkohol noch besser und die Alkoholkonzentration wird auf 40% Vol. gesteigert. So steckt in jeder Flasche Vodrock gehörig Dampf, und das schmeckt man. DE-ÖKO-037

Art.Nr.: 38649 // 0,7 L // 40% Vol. // **39,90**

Grundpreis: 1 Liter // 57,00



MEERMAID SPICED RUM, BLENDED, BERLIN

Meermaid Infused Rum ist ein natürlich aromatisierter Rum. Der „aged & blended“ Spiced Rum wird aus 13 Früchten und Kräutern in Berlin hergestellt. Ein toller Rum für alle, die hochwertige, handgefertigte und aromatisierte Spirituosen schätzen. Der Rum ist wunderbar zum pur Trinken, aber auch für tolle Cocktailkreationen zu empfehlen.

Art.Nr.: 39771 // 0,7 L // 40% Vol. // **30,50**

Grundpreis: 1 Liter // 43,57

NEUSCHWANSTEINER BIER

Ein Bier wie kein Anderes – das Neuschwansteiner ist ein bayerisches Märzenbier, das seinesgleichen sucht. Durch den einzigartigen Veredelungsprozess „La Méthode Royale“, der eigens von Neuschwansteiner entwickelt wurde und aus drei Schritten besteht. Erstens, aus der natürlichen Reinigung des Brauwassers, das durch die massiven Gesteinsschichten der Alpen gefiltert wird. Zweitens, durch die anregende Wirkung eines Bernsteinfilters während des Brauvorganges und schlussendlich durch den berühmten Gefrierprozess, der den Alkoholgehalt auf 6,0% steigert und Neuschwansteiner seinen unverwechselbaren Geschmack, seine Würze und Einzigartigkeit verleiht.

Art.Nr.: 40481 // 0,75 L // 6% Vol. // **39,90**

Grundpreis: 1 Liter // 53,20





SCHOKOLADE GEIST, BRAND, BIO GÖLLES, ZOTTER, ÖSTERREICH

Der Geist der Schokolade, eingefangen von den Riegersburger Genusspionieren Alois Gölles und Josef Zotter. Erlesene Kakao-
bohnen werden sorgsam geröstet und nach einer eigens dafür
entwickelten Rezeptur im Hause Zotter zu Schokolade verarbeitet.
Durch sorgfältiges Destillieren in Kupferkesseln bringt Gölles den
Geist der Schokolade in die Flasche. AT-BIO-301

Art.Nr.: 41625 // 100 ml // 43 % Vol. // **16,80**



Art.Nr.: 33092 // 500 ml // 43 % Vol. // **53,80**

Grundpreis: 1 Liter // 107,79

SCHOKOLADE LIKÖR, BIO GÖLLES, ZOTTER, ÖSTERREICH,

Der Geschmack der Schokolade, eingefangen von den
Riegersburger Genusspionieren Josef Zotter und Alois Gölles.
Zotter Edelbitterschokolade wird von Alois Gölles zu exquisitem
Likör verfeinert. AT-BIO-301

Art.Nr.: 21149 // 100 ml // 17 % Vol. // **11,20**



Art.Nr.: 21148 // 500 ml // 17 % Vol. // **24,50**

Grundpreis: 1 Liter // 49,00



BRATAPFEL-LIKÖR, EBERLE

Ein hocharomatischer Apfellikör wird mit Mazeraten
aus Rosinen, Zimt und Vanille und Kardamom zu dieser
winterlichen Komposition verfeinert. Ein Duft aus vollreifen
Äpfeln, Röstaromen und winterlichem Gebäck steigt in die
Nase, am Gaumen wölig weich und schmeichelnd – ein
winterlicher Genuss! Genießen Sie diesen aromatischen
Likör heiß oder kalt, verfeinern Sie winterliche Apfelkuchen,
oder geben Sie Ihrem Tee an kalten Winterabenden eine
besonders wärmende Note.

Art.Nr.: 23590 // 350 ml // 20 % Vol. // **11,20**

Grundpreis: 1 Liter // 31,99





SINGLE MALT WHISKY, 5 JAHRE, PORT FASS, UERIGE BAAS, DÜSSELDORF

Intensiv und ausdrucksstark, Anmungen von getrockneten Früchten und süßen Vanilletönen in der Nase. Kompakt und leicht cremig am Gaumen, kräftiger und langer Abgang. Das Uerige ist eines der ältesten Brauhäuser Düsseldorfs. Seit 152 Jahren wird hier Bier gebraut.

Art.Nr.: 39747 // 0,5 L // 46,8 % Vol. // **85,00**
Grundpreis: 1 Liter // 170,00



COILLMÓR OLOROSO CASK PEATED BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY, LIEBL, BAYERN

Trotz seiner Jugend von erst 4,5 Jahren präsentiert sich dieser Single Malt Whisky mit einem lang anhaltenden warmen kräftigen Torfaroma und mit leicht salzigen Anklängen. Ein edler Whisky, welchen man nicht im Bayerischen Wald vermuten würde.

Art.Nr.: 41375 // 0,7 L // 46 % Vol. // **62,50**
Grundpreis: 1 Liter // 89,28

SINGLE MALT WHISKY KILCHOMAN MACHIR BAY, ISLAY, SCHOTTLAND,

Der Machir Bay ist wirklich außergewöhnlich gut, besonders, wenn man bedenkt, dass es sich hier „nur“ um eine Standardabfüllung handelt. Die Verwendung von Bourbon- und Sherryfässern in der Reifung ergab eine ausgeprägte Süße mit Vanille und Karamell. Diese werden durch die leichten Holznoten und den weichen Rauch perfekt abgerundet.

Art.Nr.: 41881 // 0,7 L // 46 % Vol. // **55,00**
Grundpreis: 1 Liter // 78,57





KUGELBUKANTER IM HOLZKÄSTCHEN

Durch Betätigung des Blasebalges werden Spirituosen, Liköre, Öle oder Biere zu feinem, beständigem Nebel zerstäubt. Hierbei werden die Aromen des Produktes wunderschön aufgeschlüsselt. Bei der Vernebelung von Bränden oder Likören verspürt man hierbei auch kein alkoholisches Stechen, sondern pures Aroma! Entfernt man den Gummibalg, ist der Bukanter spülmaschinenfest.

Art.Nr.: 42409 // 1 Stück // **125,00**



WHISKY GLAS, SNIFTER, PREMIUM, SPIEGELAU

Der Whisky Snifter Premium von Spiegelau ist für uns das ideale Whiskyglas. Der lange Stiel verhindert eine zu schnelle Erwärmung des Destillats im Glas. Die etwas bäuchigere Glasform erlaubt eine perfekte Entwicklung der Aromen, die durch den sich verjüngenden Glasrand wieder gebündelt werden. Am Gaumen kommt das Destillat gleichmäßig an und kann seine vollen Aromen entfalten. Die zarte Auslippung des Randes erlaubt einen etwas milderen und dennoch unverfälschten Geschmackseindruck. Der Snifter ist nicht nur für Whisky, sondern für alle hochwertigen Spirituosen, die unverdünnt genossen werden, bestens geeignet.

Art.Nr.: 42290 // 2 Stück // **11,90**





HARDWARE

FÜR DAS

BESONDERE



GESCHENKTIPP ZU WEIHNACHTEN - CORAVIN WEIN-SYSTEM

DIE NEUE ART DES WEINGENUSSES - OHNE DIE FLASCHE ZU ÖFFNEN

- GLAS FÜR GLAS WEIN ORIGINALVERKORKT GENIESSEN

Mit dem Coravin™-System haben wir das jahrhundertealte Problem gelöst, dass Wein anfängt zu oxidieren, nachdem die Flasche entkorkt wurde. Coravin wird die Art und Weise, wie wir Wein genießen und konsumieren, grundlegend verändern – und das nicht nur für Wein-Profis, sondern für jeden Weinliebhaber. Auch Robert Parker, aktuell wohl der einflussreichste Weinexperte weltweit, hält Coravin „für das aufregendste neue Produkt der letzten 30 Jahre, das den Weingenuss wirklich verändern wird“.

- SO FUNKTIONIERT CORAVIN

Das Coravin™-System belässt den Korken in der Flasche, sodass die Oxidation verhindert wird. Eine sehr dünne Hohlneedle wird durch Verschlussfolie und Korken geführt und das Edelgas Argon in die Flasche gepresst. Der entstehende Druck treibt den Wein durch die Nadel ins Glas, ohne dass er mit Sauerstoff in Berührung kommt. Anschließend wird die Nadel entfernt und der Korken verschließt das winzige Loch wieder von selbst.

Nach dem man den Wein entnommen hat, reift dieser in der Flasche genau so weiter, als wäre sie nie geöffnet worden.

CORAVIN WINE ACCESS SYSTEM (WEINDOSIERER) GERÄT + 6TLG. ZUBEHÖR

Mit dem Coravin 1000-System können Sie Ihre Lieblingsweine glasweise ausschenken und genießen, wann immer Ihnen danach ist, ohne die Flasche zu öffnen. Lieferumfang: Coravin 1000 (mit Standard-Ausschenknadel), zwei Coravin™-Patronen (Argon-Druckgas), Ständer, Nadelreinigungsgerät, Neopren-Flaschenüberzug, Coravin-Gebrauchsanleitung.

Art.Nr.: 40385 // 1 Stück // **299,00**





STEBA – DD 1 ECO DAMPFDRUCK-GARER,

Elektronischer Dampfdruck-Garer mit 5 Liter Volumen, Cool Wall Gehäuse und herausnehmbarer Edelstahl Innentopf. Leichte Reinigung durch spülmaschinengeeignete Teile. Edelstahlgehäuse. Leistung: 900 Watt. Energiesparend, bis zu 70 % kürzere Garzeiten. Der Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe bleiben bestmöglich erhalten.

- Dampfdruck-Kochen (2 Dampfdruckstufen)
 - Niedrigtemperatur Garen
 - Dämpfen, Kochen, Braten, Warmhalten
 - Dämpfeinsatz für Gemüse und Fisch
 - 5-fach Sicherheitssystem, 9 Automatikprogramme, Timer.
- Maße außen 31 x 28 x 30 cm (H/B/T). Gewicht 5,9 kg.

Art.Nr.: 41388 // 1 Stück // **145,95**

6 TARTELETTFORMEN, ANTIHAFT, Ø 4 CM, PICCOLINOS

Antihafbeschichtete Tartelettförmchen für Ihr Kleingebäck, mit einem Durchmesser von 4 cm und einer Höhe von 1 cm. Für ein gutes Gelingen wird ein Rezept direkt in der Verpackung mitgeliefert.

Art.Nr.: 37661 // 1 Stück // **8,10**



DEBUYER TARTEFORM, RECHTECKIG, HERAUS- NEHMBARER BODEN

Diese Tarteform hat einen praktischen herausnehmbaren Boden, der eine einfache Entnahme ermöglicht. Seine ausgestellten Kanten und Rillen sind ideal zum Backen von Kuchen, Tartes, Quiches und Pasteten. Perfekte und gleichmäßige Wärmeleitung für knusprigen Boden. Die Form muss vor der Verwendung nicht eingefettet werden. Um die Antihafbeschichtung zu schonen, empfehlen wir die Form von Hand zu spülen. Maße: 20 x 8 cm.

Art.Nr.: 42073 // 1 Stück // **9,50**



HAIKU YAKITORI MESSER SET, 5-TEILIG

**AKTIONSARTIKEL
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015**

Im Set sind jeweils einmal folgende Messer enthalten:

HY02 Petty Allzweckmesser, 13 cm (24130)

HY04 Gyoto Kochmesser, 21 cm (24133)

HY05 Pankiri Brotmesser, 21 cm (24135)

HY06 Nakiri Hackmesser, 18,8 cm (24136)

HY07 Santoku Gemüsemesser, 17,7 cm (24137)

Art.Nr.: 42836 // Set // **48,95**



ANOLON NOUVELLE COPPER, BRATPFANNE, Ø 20 CM

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2015**

Mit hochwertigen Metallen wie Edelstahl, Kupfer und harteloxiertem Aluminium in Verbindung mit einer exklusiven Antihafbeschichtung, garantiert Anolon eine außergewöhnliche Funktionalität und Leistung. DuPont Autograph® 2 Antihafbeschichtung verfügt über die zweifache Kochleistung und eine viermal so hohe Abnutzungsbeständigkeit wie konkurrierende Gourmet-Antihafbeschichtungen. Das Nouvelle Kochgeschirr von Anolon hat einen doppelt verkapselten Boden. Dieser induktionsgeeignete, doppelt verkapselter Boden hat eine Aluminiumschicht die mit Kupfer ummantelt wurde, darüber eine weitere Schicht aus Aluminium und anschließend eine stoßverstärkte, magnetische Deckschicht aus Edelstahl.

Art.Nr.: 42895 // 1 Stück // ~~59,95~~ jetzt **50,00**



GEWINNER DER BLOODY MARY CHALLENGE BEI DER INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2015!



VODROCK
VODKA EST 2013



4 cl
Art. Nr. 38649

+



150 ml
Art. Nr. 36430

+



6 Dashes
Art. Nr. 12809

+



3 Dashes
Art. Nr. 12799

+



as you please

Officially the **World's Best Bloody Mary 2015** – IWSC Awarded

MEIN KULINARISCHES

A

B

C

RALF

BOS

MIT VORWORT VON

ECKART WITZIGMANN

ON OFF

FEEL ♥ ME

SEE & ME

SMELL ME

INPUT

BRAIN

OUTPUT

INPUT

TASTE

UMAMI

SALT

BITTER

SOUR

SWEET

FEELING

Edition
Port Culinaire

Edition
Fackelträger

THOMAS RUHL

MIT COLLAGEN VON

Ein kulinarischer Kosmos von A-Z

Er gilt als Delikatessen- und Trüffelpapst Deutschlands: Ralf Bos, Inhaber und Geschäftsführer von BOS FOOD, hat sein Leben in den Dienst der Kulinarik gestellt. Seine Philosophie: Nur beste Produkte führen zu erstklassigen Gerichten. In diesem einzigartigen Buch stellt Ralf Bos sein umfangreiches Wissen von A wie Auster bis Z wie Zucker vor. In spannenden und informativen Kurzsays breitet er seine kulinarische Welt vor uns aus. Keine trockene, lexikalische Abhandlung, vielmehr ein ganz persönlicher und leidenschaftlicher, von Neugier und Freude geleiteter Blick auf ein überaus genussvolles Thema.

www.fackeltraeger-verlag.de

Art.Nr.: 34532

19,96 €

WIBERG

at home

more taste. more pleasure.

Bester Geschmack für zu Hause



Das WIBERG at home-Sortiment überzeugt mit seinen Gewürzen, Kräutern, Mischungen, Essigen und Ölen zu jeder Jahreszeit. Ganz egal ob Kochtopf, Pfanne, Grillrost oder Salatschüssel, mit unseren Feinschmecker-Produkten ist immer würziger Spaß garantiert - beim Zubereiten wie beim Genießen!

Alle Produkte sowie viele kreative Rezeptideen finden Sie auf www.wibergathome.com



Stay tuned
mit
WIBERG
the music



“Scan for the
right groove”

www.wibergathome.com/musicplayer





NEUSCHWANSTEINER

EIN BIER WIE EIN SCHLOSS

Bezaubernd, visionär und edel.

Durch sein edles Erbe, die erlesene Auswahl der Zutaten und den einzigartigen Veredelungsprozess (die 'Méthode Royale') begeistert Neuschwansteiner auch den anspruchsvollsten Bierkenner. Nicht umsonst ist dieses Edelmärzenbier als Spitzenreiter im Segment der 'Super-Premium Biere' nicht mehr wegzudenken.

EIN BESONDERER INHALT

verdient eine elegante Flasche

Ein exklusives Bier braucht eine exklusive Verpackung: Neuschwansteiner wird in einer eleganten und ausdrucksstarken Flasche geliefert – mit einem Design, das man gerne betrachtet, berührt und seinen Gästen präsentiert. Die qualitativ hochwertige Anmutung der Flasche beginnt mit der goldfarbenen Zierkappe und wird durch einen Schriftzug aus echtem Gold komplettiert.

Das goldene Siegel auf der Flasche wird von besonderer Bedeutung sein: Metallisiert und mit dem Bild von Neuschwanstein versehen, ist es ein separates Sammlerstück, das es bald auch in einer limitierten Edition ganz aus Gold geben wird.

Neuschwansteiner ist alles andere als ein gewöhnliches Bier. Es ist einzigartig und spricht eine ebenso besondere Elite an. Es ist ein Bier für den Kenner, Genießer und Bier-Liebhaber.

„EIN WAHRHAFT
KÖNIGLICHES
PRÄSENT.“

NEUSCHWANSTEINER
BIER, 6 % VOL.

Art.Nr.: 40481 // 0,75 L // 39,90
Grundpreis: 1 Liter // 53,20



AB 100 €
WARENWERT
KEINE KOSTEN FÜR GESCHENKVERPACKUNG!

PRÄSENTE & GESCHENKKÖRBE

WIR STELLEN PRÄSENTE & GESCHENKKÖRBE NACH
IHREN WÜNSCHEN UND PREISVORSTELLUNGEN
ZUSAMMEN.



LASSEN SIE IHRE GESCHENKE
DOCH VON UNS VERSCHICKEN.
GERNE ÜBERNEHMEN WIR ALLE
NOTWENDIGEN SCHRITTE FÜR SIE:

verpacken des Paketes, ausfertigen und beifügen einer
Grüßkarte in Ihrem Namen und natürlich auch den
Versand per UPS oder UPS Express.



BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Als weltweit anerkannter Spezialist für Delikatessen bieten wir ein umfangreiches Sortiment von mehr als 12.000 hochwertige Artikel aus aller Welt.

BOS FOOD - *Wir handeln mit Genuss.*

BOS FOOD GmbH • Grünstr. 24c • 40667 Meerbusch • Tel.: 02132-139-0 • www.bosfood.de

WIR SIND FÜR SIE DA!

Persönlich:

Montag - Freitag von 9 - 18 Uhr

Telefonisch:

Montag - Donnerstag von 9 - 18 Uhr

Freitag von 9 - 17 Uhr

Außerdem sind wir für Sie da, am:

Samstag, den 12.12. von 9 - 14 Uhr

Samstag, den 19.12. von 9 - 14 Uhr

Heiligabend

Donnerstag, den 24.12. von 9 - 14 Uhr

Silvester

Donnerstag, den 31.12. von 9 - 14 Uhr

