



BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Weihnachtswelt ²⁰¹⁶

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 17.12. von 9 - 14 Uhr
Samstag, den 24.12. von 9 - 14 Uhr
Samstag, 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. 24 c 40667 Meerbusch Tel.: 02132-139-0 Fax: 02132-139-100 www.bosfood.de service@bosfood.de DE-ÖKO-001

**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
Grußkarte in Ihrem Namen und natürlich auch den
Versand per UPS oder UPS Express.



Weihnachten gehört der Familie

Einmal im Jahr nimmt sich fast jede Familie Zeit die engsten Verwandten nicht nur zu sehen und zu besuchen, sondern ihnen auch Zeit und Geschenke zu widmen. Je älter man wird, desto mehr verschieben sich die Prioritäten. Geschenke werden immer unwichtiger, Zeit und Gespräche werden zunehmend wichtiger.

Ganz egal, wie man zur Kommerzialisierung des Weihnachtsfestes steht. Sicher ist eins: Zu Weihnachten trifft sich die Familie. Dieser Teil des Weihnachtsfests ist in jedem Fall und mit Abstand der beste.

Die Wichtigkeit und die Freude über diese gemeinsamen Stunden verdienen einen feierlichen Rahmen und es obliegt den Gastgebern und den Gästen, diesen Momenten die gebührende Wertschätzung zu verleihen.

Gastgeber zeigen ihre Freude und ihren Respekt durch eine angemessene Verköstigung, Gäste durch ein adäquates Mitbringsel.

In beiden Fällen wäre es uns ein Vergnügen und eine Ehre, Sie für diesen Tag zu wappnen und beratend zu begleiten.

Wir haben die Erfahrung, wie man, ohne den ganzen Tag in der Küche verbringen zu müssen, Gästen einen unvergleichlichen Tag beschert und Gastgebern ein Strahlen aufs Gesicht zaubern kann. Dieses Heft soll Ihnen Inspiration sein und Sie gleichzeitig neugierig machen. Wir freuen uns auf Sie,

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!





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 MÖGLICHST 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



TRÜFFEL-HOBELSET, 3 TLG., HOBEL, PASTETEN KERAMIKSCHALE + FINGERSCHUTZ, RÖSLE

**AKTIONSPREIS BIS ZUM
31. DEZEMBER 2016**

Mit dem Gourmethobel lassen sich hauchfeine Trüffelscheibchen hobeln. Die Klinge ist austausch- und nachschleifbar. Die Pastetenform aus Spezialkeramik mit extra glatter Oberfläche ist kratzfest und leicht zu reinigen.

Art. Nr.: 45511 // 1 Stück // ~~59,90~~ jetzt **29,90**



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 // **13,80**
Grundpreis: 100 g // 17,25

Art.Nr.: 38034 // 240 g // **28,25**
Grundpreis: 100 g // 11,77



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 Trüffelschmack - 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 // **17,00**



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 // **11,40**

Grundpreis: 100 g // 22,80



PECORINO „TARTUFFO“ PREMIUM, SCHAFSKÄSE MIT TRÜFFEL, WÜRZIG, 5 MONATE GEREIFT

Edel und fantastisch - ein Pecorino nur mit echten schwarzen und weißen Trüffeln! Der mehrfach prämierte Schafskäse bietet einen vollkommen natürlichen Geschmack, ganz ohne aromatisiertes Trüffelöl oder Trüffelaroma. Die handgemachten, authentisch und traditionell gereiften Pecorino-Käse werden in einer kleinen Käserei in der Zentral-Toskana aus Schafsmilch hergestellt. Diese stammt von Schafen, die im Umland von Volterra gehalten werden.

Art.Nr.: 35996 // ca. 650 g // **40,00** / bei ca. 650 g

Grundpreis: 1 Kg // 61,55



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 // **10,00**

Grundpreis: 100 g // 12,50

Art.Nr.: 39145 // 180 g // **15,45**

Grundpreis: 100 g // 8,58

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 zum Naschen.

Art.Nr.: 42715 // 45 g // **1,75**

Grundpreis: 100 g // 3,89

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



TRÜFFEL PUDER MIT SPENDER, 25% TUBER AESTIVUM, ETRURIA

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Als letztes Finish wie das Parfum an einer schönen Frau kann dieses schwarze Trüffelpulver jedes Gericht veredeln. Mit dem Spender kann man das zarte Puder einfach verteilen. Egal ob Eierspeise, Pasta oder Käse, es gibt keine Grenzen.

Art.Nr.: 43413 // 2x2 g // 4 g // ~~9,00~~ jetzt **6,60**

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 bis zu 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

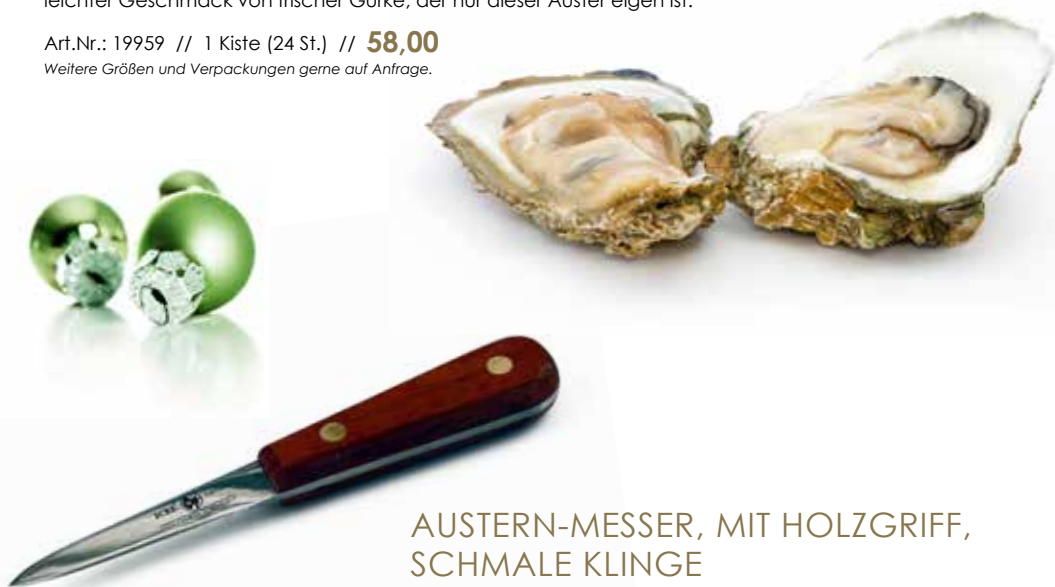
24 Stück à ca. 75 g, in einer Holzkiste

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.



AUSTERN-MESSER, MIT HOLZGRIFF,
SCHMALE KLINGE

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Dieses Austernmesser mit schmaler Klinge und dunklem Griff wird von den meisten Profis verwendet. Es ermöglicht nach dem Öffnen auch das einfache Abtrennen des mit der Schale verwachsenen Muskels.

Art.Nr.: 11597 // ~~21,90~~ jetzt **19,00**

FRUCHTKAVIAR YUZU, SPHÄREN, SCHULTZ UND KÖNIG

Die sphärischen Fruchtperlen sind 3 mm große Kügelchen, die von einer dünnen Membran umschlossen sind. Im Inneren mit leckerem Fruchtsaft gefüllt, sorgen sie beim Zerplatzen am Gaumen für überraschende Effekte. Als Beigabe zu Sekt, Prosecco, Cocktails oder als Deko auf süßen und herzhaften Gerichten. Die Yuzu Perlen passen übrigens ausgezeichnet auf Austern!

Art.Nr.: 45099 // 220 g // **10,35**

Grundpreis: 100 g // 6,27



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 2 Hummerhälften sind in der harten Schale, ausgenommen und mit Schere im Kochbeutel vakuumiert. Die ausgelösten Gelenkfleischstücke sind in Kochbeuteln vakuumiert. 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, 2 HALBE HUMMER IN SCHALE, IM KOCHBEUTEL, (HUMMER- SCHERE IM KOPF) *TK

Art.Nr.: 42885 // 309 g // **27,15**

Grundpreis: 1 Kg // 87,86

(entspricht einem Lebendgewicht von 446 g - 536 g / Hummer)

Art.Nr.: 42884 // 410 g // **39,60**

Grundpreis: 1 Kg // 96,59

(entspricht einem Lebendgewicht von 591 g - 680 g / Hummer)

HUMMER FOND KONZENTRAT, OSCAR

Ein intensiver Hummer Geschmack ohne Geschmacksverstärker. Oscar Fonds sind die einzige Alternative geschmackvolle Gerichte herstellen zu können, ohne stundenlang Bouillon reduzieren zu müssen.

Art.Nr.: 30393 // 200 ml // **8,00**

Grundpreis: 100 ml // 4,00



HUMMER-BUTTER, AKI

Ohne Zusatz von Zusatzstoffen kommt diese feine Hummerbutter von AKI daher. Die perfekte Wahl, um den unvergleichlichen Hummergeschmack in Hummergerichten oder Fischspeisen zu intensivieren.

Art.Nr.: 37708 // 80 g // **6,35**

Grundpreis: 100 g // 7,94

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

Am besten über Nacht im Kühlschrank oder in einem kalten Wasserbad auftauen, anschließend entweder im Beutel garen oder auf jede andere Art und Weise zubereiten. *Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 42883 // 86 g - 112 g // **25,15**

Grundpreis: 100 g // 29,23

(entspricht einem Lebendgewicht von 446 g-536 g / Hummer)

Art.Nr.: 42882 // 113 g - 141 g // **29,60**

Grundpreis: 100 g // 26,20

(entspricht einem Lebendgewicht von 537 g-590 g / Hummer)



KANADISCHER HUMMER, SCHERENFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

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

Art.Nr.: 42888 // 227 g // **40,00**

Grundpreis: 100 g // 17,62



KÖNIGSKRABBEFLEISCH „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 // **27,45**

Abtropfgewicht: 150 g // Grundpreis: 100 g // 13,30

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. **Tipp:** Das Öl können Sie auch als Zutat für Dressings verwenden.

Art.Nr.: 17773 // 150 g // **14,60**

Abtropfgewicht: 105 g // Grundpreis: 100 g // 13,90



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 // **75,75**

Art.Nr.: 42891 // 1 Kg // Größe M // 44-66 Stück // **73,45**

Art.Nr.: 42890 // 1 Kg // Größe XL // 20-22 Stück // **80,65**



MATJESFILETS „SJØ“, 6 FILETS, *TK

„Der Echte norwegische Matjes“ kommt aus den besten Fanggebieten und lebt in klaren und sauberen Wasserqualitäten. Seinen reinen und klaren Geschmack erhält das Produkt durch die finale Reifung mit klarem und kaltem Fjordwasser. Ein Matjesfilet, das durch seine sehr milde Salznote allen Rezepturen offen gegenüber steht. Aber auch seine frische helle Filetfarbe, ohne Blutspuren, Haut und Schwanzflosse sorgt für das appetitliche Aussehen und findet auch gerade bei den jungen Tischgästen neue Aufmerksamkeit. *Tiefgekühlt.

Art.Nr.: 45350 // 210 g // **5,60**

Grundpreis: 100 g // 2,67

AALFILET, GERÄUCHERT, OSTSEE, *TK

Ein ausgesuchtes, handverlesenes Stück Natur aus dem „Altonaer Ofen“ der Manufaktur „Fiedler“. Nur die allerbesten Spitzkopfaale werden vom letzten deutschen Räuchermeister in der Sol Lake 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 // **48,20**

Grundpreis: 1 Kg // 96,40





KETA KAVIAR, VOM LACHS

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 // **15,90**

Art.Nr.: 11257 // 250 g // **36,90**

Grundpreis: 100 g // 14,76



SAIBLINGS KAVIAR GOLD

Der Saibling gehört zu den Lachsfischen. Von der Körperform ist er mit Forellen vergleichbar. Dieser Saiblings Kaviar Gold stammt von Saiblingen 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 GRAVED LACHS, GEBEIZT, MIT DILL

Graved-Lachs erhielt seinen Namen von seiner alten Herstellungsmethode. Denn das skandinavische „graved“ bedeutet nichts anderes als „eingegraben“. Heutzutage wird der Lachs natürlich nicht mehr eingegraben. Der Lachs hat ein feines Aroma und bleibt außerdem sehr saftig.

Art.Nr.: 45814 // ca. 750 g // **ca. 44,96**

Grundpreis: 1 Kg // 59,95

Art.Nr.: 42789 // ca. 1,5 Kg // **ca. 89,93**

Grundpreis: 1 Kg // 59,95

GENIESSEN

AUF DIE

„LACHSE ART“



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

Art.Nr.: 15867

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 // **13,40 / Stück**

Grundpreis: 100 g // 6,70

Art.Nr.: 15868 // ca. 1 Kg // **50,70 / bei ca. 1 Kg**

Schottischer Räucherlachs, Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten

Art.Nr.: 15867 // ca. 500 g // **33,07 / bei ca. 500 g**

Grundpreis: 1 Kg // 66,15

Schottischer Räucherlachs, Rücken Filet, kurz und breit, ungeschnitten

Art.Nr.: 15901 // ca. 400 g // **26,48 / bei ca. 400 g**

Grundpreis: 1 Kg // 66,20

Schottischer Räucherlachs, ganze Seite, ungeschnitten

Art.Nr.: 15869 // ca. 1,4 Kg // **63,49 / bei ca. 1,4 Kg**

Grundpreis: 1 Kg // 45,35



SENFSAUCE, NACH SCHWEDISCHER ART

Diese Senfsauce ist die klassische Sauce zu gebeiztem (graved) 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 // **5,35**

Grundpreis: 100 ml // 2,68



FEINES

ZUM

FEST



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 // **29,15**

Grundpreis: 100 g // 16,19



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 // **41,30**

Grundpreis: 100 g // 28,48

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. 83,48**

Grundpreis: 1 Kg // 18,55

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 // **41,10**

Grundpreis: 100 g // 22.83



ENTENLEBER – ENTIER, MIT CHAMPAGNER, SARAWAK & MANIGUETTE PFEFFER, ROUGIÉ

Diese Entenleber ist eine ganz besondere Spezialität von Rougié. Sie ist in echtem Champagner gereift und mit zwei aromatischen Pfeffersorten abgeschmeckt. Sarawak Pfeffer kommt vom malaysischen Teil der Insel Borneo und Maniguette Pfeffer, auch als Paradieskörner bekannt, stammt von der Westküste Afrikas aus Guinea. Die Entier hat eine schöne handwerkliche Form und eine gute Schnittfestigkeit und kann dadurch sehr ansprechend präsentiert werden.

Art.Nr.: 31592 // 180 g // **36,15**

Grundpreis: 100 g // 20.08



TERRINEN GESCHENKSET, ROUGIÉ

Das festliche Set besteht aus 4 köstlichen Terrinen: Landterrine mit Kastanien, Rehflleisch-terrine mit Preiselbeeren, Terrine mit Walnüssen aus Perigord (100% Schwein), Entenbrustterrine mit Sauternes. Ein ideales Geschenk für die Feiertage, das man direkt mit Freunden und Familie genießen kann.

Art.Nr.: 43486 // 4 x 100 g // 400 g // **14,60**

Grundpreis: 1 Kg // 36.50





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 // **27,55**

Grundpreis: 1 Kg // 20,41

ZWETSCHGEN CHUTNEY

Zwetschgen Chutney: durch die feine Würzmischung u. a. aus Thymian und Rosmarin passend zu Pasteten oder gebratenem Rinderfilet. Véronique Witzigmann: „Für die würzigen und pikanten Kreationen aus meinem Sortiment, suche ich für Sie erlesene Kräuter und Gewürze aus. Um die Zutaten möglichst schonend zu verarbeiten, werden nur kleine Mengen in abschließender Handarbeit gekocht. In meinem Sortiment zählen die Qualität, die Sorgfalt und die Liebe mit denen ich meine Produkte einkoche“. Das schmeckt man!

Art.Nr.: 27620 // 225 ml // **5,95**

Grundpreis: 100 ml // 2,64



BERKEL PROSCIUTTO SCHNEIDEMASCHINE RETRO-STYLE B3, ROT, SCHNEIDEBLATT 300 MM

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Es handelt sich hier um die mittlere Prosciutto Schneidemaschine aus dem Hause Berkel mit einem 300 mm Schneideblatt - im Retro-Style. Sie ist ein Original und somit der Ferrari unter den Aufschnittmaschinen. Die integrierte Schleifeinheit sorgt für einen präzisen Schliff. Das schwere Schwungrad treibt Schneideblatt und den automatischen Schlittenvorschub an. Alle Teile, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt. Mit der echten Berkel schneiden Sie hauchfein und das über viele, viele Jahre. Noch heute sind fast alle Maschinen, die Anfang des letzten Jahrhunderts gebaut wurden, im Einsatz. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Miet- oder Leasingangebot für dieses Traumgerät.

Art.Nr.: 30258 // ~~4.800,00~~ jetzt **4.500,00**



CECINA DE LEON IPG, GERÄUCHERTER RINDERSCHINKEN, SPANIEN

Der wohl beste Rinderschinken der Welt erobert Deutschland. In Spanien hat er längst den Status des Pata Negra Schinkens erreicht. Dieser wunderbare Schinken aus den besten Teilen der Hinterläufe, von mindestens 5 Jahre alten Tieren, wird sorgfältig gesalzen und leicht über Eichenholzfeuer geräuchert. Im idealen Klima der Provinz Leon, im Nordwesten Spaniens - mit trockenen, heißen Sommern und frostigen Wintern - reifen die Schinken dann für mindestens 12 Monate. So können sie ihr ausgezeichnetes Aroma entwickeln. Traditionsgemäß wird Cecina de Leon hauchdünn geschnitten und bei Raumtemperatur, mit etwas Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer serviert. Eine echte Delikatesse!

Art.Nr.: 45237 // ca. 1 Kg // **ca. 43,47**

Grundpreis: 1 kg // 43,47



LARDO - TOSKANISCHER SPECK

Nicht einfach nur Speck, sondern eine echte Spezialität aus den besten Speckschichten ausgewachsener Schweine. Er ist mit Gewürzen aus der Toskana aromatisiert, mit Salz bedeckt und mit wilden Kräutern bestreut. Durch seine zarte Konsistenz und seinem milden Geschmack ist er eine Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot oder ganz dünn aufgeschnitten auf Crostini. Um dafür feine Scheiben zu erhalten, sollte er vom schmalsten Teil des Stücks her angeschnitten werden.

Art.Nr.: 44353 // ca. 500 g // **ca. 12,70**

Grundpreis: 1 kg // 25,40



LUFTGETROCKNETER ROHSCHINKEN, OHNE SCHWARTE, SAN DANIELE, ITALIEN



Hier wurde die Schwarte und der Knochen bereits entfernt, so dass 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. 54,44**
Grundpreis: 1 kg // 36,29

SERRANO SCHINKEN, 12 MONATE, OHNE KNOCHEN

Der beste luftgetrocknete Serrano 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. 33,77**
Grundpreis: 1 kg // 33,77



GRAN BISCOTTO CLASSICO, KOCHSCHINKEN, OHNE KNOCHEN, ROVAGNATI

Gran Biscotto wird ausschließlich aus den besten Keulen von Schweinen der besten Aufzuchtbetriebe hergestellt, die von erfahrenen, spezialisierten Mitarbeitern ausgewählt werden. Nur jede vierte Keule kann ein Gran Biscotto werden, der einzige, der auf der Schwarte durchgehend gekennzeichnet ist. Der Geschmack ist klassisch, würzig und saftig. Die Fettschicht ist genau richtig, nicht zu dick und nicht zu dünn. Ein italienisches Original! Der Gran Biscotto gilt als der beste Kochschinken Italiens.

Art.Nr.: 44105 // ca. 1 Kg // **ca. 30,10**
Grundpreis: 1 kg // 30,10



BEGEHRTER

GENUSS

FÜR DIE

SINNlichkeit





„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 // **9,85**

Grundpreis: 100 ml // 3,94

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**



PRELIBATO RISERVA, BALSAMICO BIANCO CONDIMENT, 8 JAHRE, ESCHENHOLZFASS, MALPIGHI

Seit mehr als 200 Jahren produziert die Firma Malpighi hochwertige Acetos. Nur außergewöhnlich Exzellentes kann man von Malpighi in Modena, Italien erwarten. Prelibato, der herrlich aromatische Balsamico Bianco reift - aussergewöhnlich lange - für 8 Jahre in Eschenholzfässern. Wunderbar zu allen Fischgerichten oder auch auf frischen Früchten.

Art.Nr.: 34369 // 200 ml // **30,25**

Grundpreis: 100 ml // 15,12





BIO ÖLE VON ÖLMÜHLE AN DER HAVEL

Kaltgepresstes Leindotteröl besitzt einen zarten Geschmack, der an Spargel und Erbsen erinnert. Senföl ist dem Rapsöl sehr ähnlich. Es eignet sich für die Zubereitung von Salaten, zum Dünsten und Braten oder zur Zubereitung von Dips und Saucen.

Leindotteröl

Art.Nr.: 38611 // 250 ml // **15,80**

Grundpreis: 100 ml // 6,32

Senföl

Art.Nr.: 38628 // 250 ml // **27,50**

Grundpreis: 100 ml // 11,00



KÜRBISKERNÖL AUS DER STEIERMARK, 100% REIN, BERGHOFER-MÜHLE

Steirisches Kürbiskernöl wurde von der EU als regionale Spezialität anerkannt und als geschützte Marke registriert. Nur die Erstpressung von ausschließlich steirischen Kürbiskernen darf so bezeichnet werden.

Art.Nr.: 37578 // 250 ml // **13,65**

Grundpreis: 100 ml // 5,46

Art.Nr.: 37577 // 500 ml // **18,60**

Grundpreis: 1 Liter // 37,20

Art.Nr.: 37576 // 1 L // **32,95**

VENTURINO OLIVENÖL EXTRA VERGINE, 100% TAGGIASCA OLIVEN, GOLDFOLIE

Wunderbares reinsortiges, leicht harmonisches Olivenöl, mit Noten von Süßmandeln und einem dezent würzigen Abgang. Ideal für alle Gemüsegerichte, zu hellem Fleisch und Fisch sowie auch für Süßspeisen und zum Backen. Ein richtiger Alleskönner, der immer den Geschmack der Speisen unterstützt ohne dabei mit einem zu starken Eigenaroma die Gerichte zu überdecken.

Art.Nr.: 34330 // 250 ml // **6,55**

Grundpreis: 100 ml // 2,62

Art.Nr.: 34331 // 500 ml // **10,60**

Grundpreis: 1 L // 21,21





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 // **15,95**

Grundpreis: 1 Liter // 31,90

Art.Nr.: 12036 // 1 L // **26,90**



WALNUSSÖL, KALT GEPRESST, FANDLER, BIO

Harte Schale, feinsten Kern. Eine Wohltat für die Nerven: Diese Wirkung sagt man Walnüssen schon lange nach. Das auch der Gaumen davon profitiert, dafür sorgt das köstliche Öl der saftigen, von Hand ausgelösten Walnusskerne. Und der authentische, besonders intensiv nussige Geschmack dieses BIO-Walnussöles weiß zu verführen! Auch wer auf eine ausgewogene Ernährung achtet, mag auf dieses wertvolle Öl nicht verzichten. AT-BIO-402

Art.Nr.: 28651 // 250 ml // **17,40**

Grundpreis: 100 ml // 6,96



GEWÜRZE

„NICHT NUR“

FÜR DIE

FESTTAFEL



GEWÜRZE FÜR DIE FESTTAGSKÜCHE



MÉLANGE BLANC PFEFFER GEWÜRZMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Interessante und vielfach einsetzbare Pfeffer Gewürzmischung aus weißem Pfeffer, Koriander, Paradieskörnern, Orangenschalen, Muskat, Salbei, Jasminblüten und Kardamom. Mélange Blanc verzaubert Fisch und Jakobsmuscheln und auch wunderbar zum Würzen von Geflügel, Kalb und Milchlamm.

Art.Nr.: 39643 // 80 g // **10,90**
Grundpreis: 100 g // 13,63



SIEBEN PFEFFER GEWÜRZMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Fünf verschiedene Pfeffersorten, Chili und Zitronenmyrte 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**
Grundpreis: 100 g // 13,63



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



FLOR DE SAL, DIE SALZBLUME, CERTIPLANET- ZERTIFIZIERT

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 vergehen auf der Zunge. *Koscher

Art.Nr.: 35587* // 100 g // **3,80**

Art.Nr.: 15265* // 250 g // **7,35**
Grundpreis: 100 g // 2,94

Art.Nr.: 12690 // 1 Kg // **22,65**

Art.Nr.: 20920* // 3 Kg // **61,55**
Grundpreis: 1 Kg // 20,52

MEERSALZ, GROB, GRAU, FEUCHT, GUÉRANDE/FRANKREICH, TRADYSEL

Grobes, feuchtes Meersalz wird z. B. für Fisch in der Salzkruste und zum Würzen in der Küche verwendet. Das geschmackliche Ergebnis löst immer Erstaunen aus, da sich dieses natürliche Salz in den Geschmack der damit gekochten Gerichte einbindet ohne dominant zu wirken. Bestens geeignet zum Kochen von Pasta und Gemüse.

Art.Nr.: 42651 // 500 g // **3,00**
Grundpreis: 1 Kg // 5,96



MAX, GEWÜRZSALZ, SPICEBAR, BIO

Max und Moritz: Ein unschlagbares Doppelpack. Max wird vor dem Erhitzen aufgetragen. Salz, Zwiebel und ein Hauch Kreuzkümmel ziehen während des Garvorganges teilweise in das Fleisch ein, sorgen für eine schöne Kruste und arbeiten den Eigengeschmack des Fleisches dezent hervor. Nach dem Garen kommt Moritz zum Einsatz. DE-ÖKO-003

Art.Nr.: 45221 // 90 g // **5,90**
Grundpreis: 100 g // 6,55





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 // **12,10**

Grundpreis: 100 g // 24,20



SCHWARZER PFEFFER MIT MEERSALZ FERMENTIERT

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 // **21,55**

Grundpreis: 100 g // 26,94

Art.Nr.: 39686 // 80 g // ganz // **24,00**

Grundpreis: 100 g // 30,00



MORITZ, GEWÜRZZUBEREITUNG, SPICEBAR, BIO

Und der zweite Streich, folgt sogleich: Max und Moritz: Ein unschlagbares Doppelpack. Moritz wird nach dem Erhitzen aufgetragen. Eine Auswahl verschiedener Bio Pfeffersorten krönen das von Max vorbereitete Geschmackserlebnis. Die indischen Sonnenflocken sorgen für ein optimales Salzfinish mit leichtem Crunch. DE-ÖKO-003

Art.Nr.: 45222 // 70 g // **5,90**

Grundpreis: 100 g // 8,42

CARMELS BRETONS – KARMELLBONBONS MIT BUTTER UND MEERSALZ

In Frankreich schon längst eine Institution – hierzulande noch rar gesät; der Bonbonklassiker aus der Maison d'Armorine. Mit feinsten Salzbutters aus der Guérande und bestem französischem Rahm hergestellt, ist diese bretonische Spezialität ein Muss für jeden Karamell-Liebhaber. Die feine Salznote umrahmt den cremig milden Geschmack und lässt dabei die gewöhnlichen Karamellbonbons ziemlich alt aussehen. Zum Espresso, die Schachtel (Art. Nr. 37655); als Mitbringsel, Karamellbonbons in der dekorativen Milchkanne (Art. Nr. 37790) sowie im 500 g Beutel (Art. Nr. 37789) – für alle, die auf den Geschmack gekommen sind!



CARMELS BRETONS IN EINER SCHACHTEL

Art.Nr.: 37655 // 150 g // **6,45**
Grundpreis: 100 g // 4,30



CARMELS BRETONS IM BEUTEL

Art.Nr.: 37789 // 500 g // **13,90**
Grundpreis: 1 kg // 27,80



CARMELS BRETONS IN DER MILCHKANNE

Art.Nr.: 37790 // 200 g // **10,70**
Grundpreis: 100 g // 5,35

CATÀNIES, SPANISCHE MANDELN IM NOUGATMANTEL

Karamellisierte Marcona Mandeln umhüllt von feinsten Pralinécreme, bestäubt mit Kakaopulver. Von allen Mandelsorten der Welt ist die eher runde Marcona Mandel die begehrteste, weil sie einen ganz eigenen exzellenten, süß-cremigen Geschmack aufweist und von hervorragender Qualität ist.

Art.Nr.: 21533 // 5 Stück // 35 g // **3,35**
Grundpreis: 100 g // 9,57





ROSE GOLD 2016, LAKRIDS EDELLAKRITZ MIT WEISSER SCHOKOLADE & KIRSCHGESCHMACK

Schokolade und Kirsch ummanteltes Lakritz. Gäbe es ein Lakritz Königreich, wären sie die Prinzessinnen: Süßes Lakritz überzogen mit feinsten weißer belgischer Schokolade, gekleidet in einem wunderschönen Kleid aus aromatischen Kirschen.

Art.Nr.: 45748 // 150 g // **9,50**
Grundpreis: 100 g // 6,33



GOURMET SET 2016, LAKRIDS 3 SORTEN EDELLAKRITZKUGELN

ROSE GOLD – Cherry Choc Coated Liquorice: siehe oben.
SILVER – Dark & Mint Choc Coated Liquorice besteht aus süßem Lakritz, ummantelt mit dunkler Schokolade und Pfefferminze. Die Frische der Minze, die Intensivität der schwarzen Schokolade und Lakritz - vereint in einem perfekten Bissen.

BRONZE – Salty Caramel Choc Coated Liquorice: weiches Edellakritz, seidig glatte Karamellschokocreme gepaart mit knusprigem Meersalz und einem Hauch rohes Lakritzpulver.

Art.Nr.: 45811 // 450 g // **28,50**
Grundpreis: 100 g // 6,33



ADVENTSKALENDER 2016, LAKRIDS LIMITIERTE AUFLAGE

Dieses Jahr haben wir etwas ganz besonderes für die Lakritz-Liebhaber. Den exklusiven Lakrids Weihnachtskalender aus der Edellakritz Manufaktur in Dänemark, Johan von Bülow. Um die Weihnachtsstimmung im Dezember zu wecken, überrascht der Kalender hinter 24 Türcchen mit Geschmackserlebnissen aus Lakritze, die Sie so vielleicht noch nicht kannten.

Die wundervollen Lakrids Adventskalender sind nur in begrenzter Menge verfügbar. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Kalender schon JETZT zu bestellen.

Art.Nr.: 45810 // 340 g // **39,00**
Grundpreis: 100 g // 11,47

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 // **14,65**

Grundpreis: 1 Kg // 29,30

Art.Nr.: 15719 // 1 kg // **22,15**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan

Art.Nr.: 15720 // 1 kg // **24,75**

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

Art.Nr.: 32843 // 500 g // **16,95**

Grundpreis: 1 Kg // 33,90

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 // **7,20**

Grundpreis: 100 g // 2,88



WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS MANDELSTOLLEN

Die neue Kreation enthält weder Rosinen noch kandierte Früchte, nach alter Handwerkstradition mit ausgewählten Mandeln zubereitet und von Hand in flüssige Butter getaucht.

Art.Nr.: 45392 // 500 g // **8,95**

Grundpreis: 1 Kg // 17,90



WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS MARC DE CHAMPAGNE STOLLEN

Feinste Trauben wurden hier in Marc de Champagne eingelegt und zusätzlich wurde der ganze Stollen mit Marc de Champagne abgeschmeckt. Als Highlight wurde in die Füllung Feigen und Mandeln eingearbeitet.

Art.Nr.: 45393 // 500 g // **8,95**

Grundpreis: 1 Kg // 17,90

WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE MIT AMARENAKIRSCHEN

Der klassische Weihnachtskuchen, weich duftig und mit leckeren Amarenakirschstücken.

Art.Nr.: 42733 // 100 g // **4,35**



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE SCHOKOLADE

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

Schokoladen Panettone

Art.Nr.: 40190 // 100 g // **4,00**

Panettone

mit Schokostückchen und Cremefüllung

Art.Nr.: 42736 // 1 Kg // **16,65**



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 // **4,00**

Art.Nr.: 42734 // 500 g // **8,80**

Grundpreis: 1 Kg // 17,59

Art.Nr.: 42735 // 1 Kg // **15,80**



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE MIT ZITRONENCREME

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

Art.Nr.: 42739 // 600 g // **18,60**

Grundpreis: 1 Kg // 31,00



WEIHNACHTSKUCHEN PANETTONE, NATUR

Der klassische Weihnachtskuchen, weich, duftig mit Puderzucker.

Art.Nr.: 42737 // 1 Kg // **15,45**



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 + BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 1“ MIT ALKOHOL

Das ist etwas ganz Besonderes: Ein Adventskalender mit kriminalistischer Story in 24 Kapiteln und mit 24 gefüllte Trüffel-Täfelchen, z. B. Nuss-Nougat, Pecaré-Orange, Espresso, Champagner, Chili-Kirsch, Prosecco- Himbeer, Latte Macchiato, Cassis Marc de Champagne oder Sahne Nougat.

Art.Nr.: 42701 // 255 g // **27,20**

Grundpreis: 1 Kg // 106,67

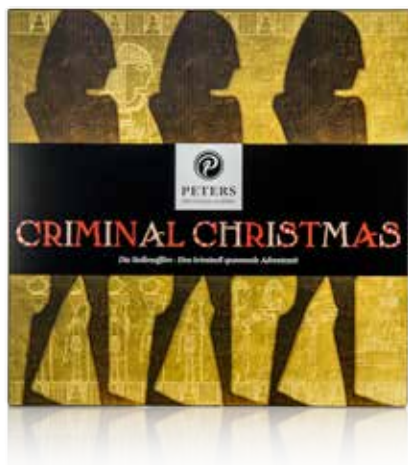
ADVENTSKALENDER + BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 2“ MIT ALKOHOL

Die Fortsetzung des berühmten Adventskalender Criminal Christmas 1!
Der Adventskalender Criminal Christmas 2 mit der 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 Liebsten mit den feinsten Trüffel Täfelchen in den Sorten wie Marc de Champagne oder Sahne Nougat.

Art.Nr.: 42702 // 255 g // **27,20**

Grundpreis: 1 Kg // 106,67





ADVENTSKALENDER + BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 3“ MIT ALKOHOHOL

Diesmal beginnt die Geschichte im alten Ägypten im Jahre Null. Drei Handlungsreisende aus dem Morgenland sind plötzlich verschwunden - ein neuer Fall für Ruprecht Knecht und die Criminal Santa Agency. 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 genannt Pecaré - in den Sorten Edelbitter, Edelvollmilch, Nuss-Nougat, Orange, Espresso, Marc de Champagner, Gold, Chili-Kirsch, Prosecco-Himbeer, Latte Macchiato, Cassis-Marc de Champagne oder Sahne Nougat verwöhnen den Gaumen.

Art.Nr.: 45382 // 255 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 97,65

ADVENTSKALENDER „HIMMLISCHER ADVENT“, MIT ALKOHOHOL

Dieser Advent wird besonders himmlisch - mit dem Adventskalender „Himmelsche Momente“ aus der Confitserie Peters, gefüllt mit 24 köstlichen Pralinen. In dieser neue Mischung hat unser Meister Chocolatier eine himmlische Kombination aus alkoholhaltigen Pralinen wie Prosecco-Himbeer Trüffel oder Marc de Champagne Trüffel und alkoholfreien Pralinen wie Himbeer-Crunch Pralinen zusammengestellt. Um ein Paar „Engelsflügel“ drapieren sich 24 Himmelsporten. So warten wir gerne auf's Christkind!

Art.Nr.: 45383 // 300 g // **19,90**
Grundpreis: 1 Kg // 66,33



ADVENTSKALENDER „TAG & NACHT“, 48 TÜRCHEN, 24 OHNE + 24 MIT ALKOHOHOL

Stylisch gefüllter Adventskalender mit 24 alkoholfreien Mini-Trüffeln für den Tag und 24 Mini-Trüffeln mit Alkohol für die Nacht. Ganz gleich, ob man ein Morgenmuffel oder eine Nachteule ist, mit diesem Mini-Trüffel Adventskalender kommt man immer auf seine Kosten und das sogar 2 x täglich. Doppeltes Naschvergnügen in ausgefallenem Design. Eine tolle Geschenkidee mit köstlichen PETERS Mini-Trüffeln.

Art.Nr.: 45387 // 275 g // **22,80**
Grundpreis: 1 Kg // 82,91

ADVENTSKALENDER MINI, ALKOHOLFREI

24 köstliche Mini-Pralinen ohne Alkohol versüßen Ihnen die Adventszeit. Dieser schöne Adventskalender im modern weihnachtlichen Look lässt die Herzen von großen und kleinen Genießern höher schlagen. Das ideale Geschenk in der Vorweihnachtszeit für Ihre Familie und auch als Firmenpräsent für Ihre Geschäftsfreunde.

Art.Nr.: 45384 // grün // 135 g // Alkoholfrei // **9,95**

Grundpreis: 100 g // 7,37

Art.Nr.: 45385 // rot // 135 g // mit Alkohol // **9,95**

Grundpreis: 100 g // 7,37



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 ein inspirierender Spruch des Tages.

Art.Nr.: 42703 // 290 g // **26,15**

Grundpreis: 1 Kg // 90,17

ADVENTSKALENDER WÜRFEL, ALKOHOLFREI

Dieser hochwertige Adventskalender „Würfel“ ist gefüllt mit feinsten, alkoholfreien Pralinen aus dem Hause PETERS. Der Clou an diesem Kalender ist: Der Würfelkalender wird so lange gedreht, bis man das Kläppchen des Tages gefunden hat. Jede Seite ist mit einem schönen Weihnachtsmotiv bedruckt. Die köstlichen Pralinen verzaubern jeden Gaumen. Knuspertraum, Schoko-Sahne, Walnuss-Marzipan, Nougat Krokant, Blätterkrokant und Mandelsplitter. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Art.Nr.: 45386 // 300 g // **19,90**

Grundpreis: 1 Kg // 66,33



WEIHNACHTSPRALINEN ALKOHOLFREI

2 Sorten: „Knuspertraum“ und „Haselnuss-Nougat“.

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

Grundpreis: 100 g // 7,80

WEIHNACHTSPRALINEN MIT ALKOHOL

2 Sorten: „Rumtopf-Trüffel“ und „Bratapfel-Trüffel“.

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

Grundpreis: 100 g // 7,80



WEIHNACHTSPRALINEN „WEIHNACHTSFREUDEN“, OHNE ALKOHOL

Pralinen und Weihnachten - eine passendere Symbiose kann man sich kaum vorstellen. Darum ist diese edle Präsentpackung mit der überzeugenden Weihnachtsoptik das perfekte Geschenk zu Weihnachten. Der Inhalt ist faszinierend und köstlich zugleich: 8 verschiedene Pralinen aus dem Hause PETERS, je mit zwei Stück in der Packung vertreten, die alle ohne Alkohol sind, überzeugen jeden Liebhaber von alkoholfreien Pralinen.

Art.Nr.: 45390 // 200 g // **12,95**

Grundpreis: 100 g // 4,32

WEIHNACHTSPRALINEN „STERNSTUNDE“, PRALINEN UND NIKOLAUS, MIT ALKOHOL

Sternstunden des guten Geschmacks aus dem Hause Peters! Ein süßer Schokoladennikolaus umgeben von acht Mini-Trüfelsternen in köstlichen Geschmacksrichtungen wie Marc de Champagne und Rum. Jede Trüfelstern-Sorte ist zweimal in der schönen Geschenkpäckung enthalten. Das ideale Geschenk zu Nikolaus oder Weihnachten.

Art.Nr.: 45391 // 110 g // **4,95**

Grundpreis: 100 g // 4,50





„CLAUS“ WEIHNACHTSPRALINEN 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 // **3,20**

Grundpreis: 100 g // 5,33

„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 Bratapfel-Trüffel.

Art. Nr.: 42760 // 5 Stück // 62 g // **3,20**

Grundpreis: 100 g // 5,33



„RUDOLPH“ WEIHNACHTSPRALINEN ALKOHOLFREI

Der amerikanische Kinderlied-Klassiker hat die Coniserie PETERS zu einem neuen Mitglied der kleinen Weihnachtsfamilie inspiriert. Das niedliche Rentier mit der roten Nase schmückt diese liebevoll gestaltete Pralinenpackung und passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachtspresent. Natürlich alkoholfrei und somit auch für Kinder geeignet.

Art. Nr.: 45388 // 5 Stück // 60 g // **2,95**

Grundpreis: 100 g // 4,92





„CHRISSI“ WEIHNACHTSPRALINEN ALKOHOLFREI

Um die Wartezeit bis dorthin zu versüßen, hat die Confiserie PETERS die kleine Weihnachtsfamilie um ein himmlisches Mitglied erweitert. Die liebevoll gestaltete Pralinenpackung „Chrissi“ - natürlich alkoholfrei und somit auch für Kinder bestens geeignet - entschädigt für das lange Warten bis zum Weihnachtsabend und bringt Kinderaugen zum Leuchten. „Chrissi“ passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachtspresent. Gefüllt mit fünf alkoholfreien Pralinen aus der Traditions-Confiserie PETERS.

Art. Nr.: 45389 // 5 Stück // 60 g // **2,95**

Grundpreis: 100 g // 4,92

WEIHNACHTSPRALINEN SPEKULATIUS MANDELN, ALKOHOLFREI

Probieren Sie die leckeren Weihnachtspralinen mit Spekulatius Mandel und Vollmilchschokolade. Ein weihnachtlicher Geschmack im neuen Gewand - eine Praline für den Weihnachtsteller.

Art. Nr.: 42708 // 35 x 20 g // 700 g // **23,85**

Grundpreis: 1 Kg // 34,07



WEIHNACHTSPRALINEN BRATAPFEL, MIT ALKOHOL

Bratapfel kennt man sonst nur vom Weihnachtsmarkt. Jetzt gibt es ihn auch als leckere Weihnachtspralinen Variante. Genießen Sie die leckere Komposition aus Rum mit Frucht in Trüffelform und Vollmilchschokolade. In leuchtendem Papier eingewickelt, passen sie ideal zu jedem kleinen Weihnachtsgeschenk oder als kleines Präsent in der Adventszeit. Dadurch, dass sie einzeln verpackt sind, kann man sie auch sehr gut in einen Nikolausstiefel integrieren oder einen Weihnachtsteller glanzvoll schmücken.

Art. Nr.: 42707 // 35 x 18 g // 630 g // **23,85**

Grundpreis: 1 Kg // 37,86



CHRISTIAN LACROIX PRALINEN, DUNKLE SCHOKOLADE, VALRHONA

In der roten Variante enthält die Pralinenmischung jeweils 4-mal die Sorten: Earl Grey Tee, Grand Cru noir aus Brasilien, Äthiopischer Arabica Kaffee und Espelette Pfeffer.

Art. Nr.: 45841 // 16 Stück // 155 g // **19,95**

Grundpreis: 100 g // 12,87



CHRISTIAN LACROIX PRALINEN, DUNKLE SCHOKOLADE UND MILCHSCHOKOLADE, VALRHONA

In der pinken Variante enthält die Pralinenmischung jeweils 4-mal die Sorten: Cappuccino, Salz-Karamell, Milch Tanariva Grand Cru, dunkle Guanaja Grand Cru.

Art. Nr.: 45842 // 16 Stück // 150 g // **19,95**

Grundpreis: 100 g // 12,87



CHRISTIAN LACROIX PRALINEN, TRÜFFELPRALINEN, VALRHONA

Die blaue Variante ist eine Trüffelmischung mit jeweils 4-mal: Zitronen, Dulcey Praliné, Tanariva Karamell und Guanaja.

Art. Nr.: 45843 // 16 Stück // 210 g // **21,50**

Grundpreis: 100 g // 10,24



TRÜFFELKONFEKT - PRALINEN, MIT COGNAC, JACQUOT, FRANKREICH

Leicht gekühlt ist dieses französische Trüffelkonfekt ein verlockender Genuss. Zarter Schmelz gepaart mit warmen Cognac Aromen - köstlich!

Art. Nr.: 45661 // 200 g // **5,30**

Grundpreis: 100 g // 2,65



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 // **18,10**

Grundpreis: 100 g // 10,06

Art.Nr.: 32693 // 310 g // 36 Stück // **28,90**

Grundpreis: 1 Kg // 93,23

Art.Nr.: 32813 // 465 g // 54 Stück // **41,50**

Grundpreis: 1 Kg // 89,25

TRÜFFELKONFEKT - PRALINEN, NATUR, IN HERZFORM, JACQOUT, 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, CÉMOI, FRANKREICH

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

Art. Nr.: 18915 // 250 g // **5,25**

Grundpreis: 100 g // 2,10

TRÜFFELPRALINEN, TRÜFFELMANUFAKTUR TARTUFLANGHE

Die Trüffelmanufaktur Tartuflanghe in Piobesi d'Alba produziert die wohl köstlichsten Trüffelpralinen der westlichen Hemisphäre. Unvergleichlich aromatisch verbinden sich die wertvollen Piemonteser Haselnüsse mit weißer, dunkler und extra dunkler Schokolade, mit echtem Sommertrüffel oder feinsten Minze. Aber auch die Kombinationen mit der sizilianischen Mandel mit Amaretto, Cappuccino oder Karamell sind von außergewöhnlich feiner Aromatik und Reinheit. Als jüngstes Kind der Familie überzeugt uns die Pistazien Trüffelpraline, die sofort süchtig macht.



MINI TRÜFFELPRALINEN WEISSE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse treffen hier auf cremige, weiße Schokolade.

Art.Nr.: 32650 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17

MINI TRÜFFELPRALINEN DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse vermählt mit dunkler Schokolade.

Art.Nr.: 32651 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17



MINI TRÜFFELPRALINEN MANDELN, KARAMELL UND MEERSALZ AUS DER GUERANDE

Weißer Schokolade zusammen mit edler Bitterschokolade und Mandeln, kombiniert mit Karamell und reinem Meersalz aus der Guernsey.

Art.Nr.: 34608 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17

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 // **10,55**

Grundpreis: 100 g // 5,28





MINI TRÜFFELPRALINEN EXTRA DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont-Haselnüsse vermählt mit extra viel dunkler Schokolade.

Art.Nr.: 34612 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17

MINI TRÜFFELPRALINEN AMARETTO, MIT MANDELN

Dunkle Schokolade vermählt mit sizilianischen Mandeln und Amaretto-Biskuits.

Art.Nr.: 32649 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17



MINI TRÜFFELPRALINEN CAPPUCCINO/KAKAOBOHNEN

Weißer Schokolade mit sizilianischen Mandeln, kombiniert mit Kaffee und Kakaobohnen-Stückchen.

Art.Nr.: 32648 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17

MINI TRÜFFELPRALINEN MIT PIEMONTESE MINZE

Weißer Schokolade in harmonischer Verbindung mit besten Piemont-Haselnüssen und sizilianischen Mandeln. Die Minze aus Pancalieri (Piemont) verleiht dieser Praline einen unvergleichlichen frischen Touch.

Art.Nr.: 32007 // 200 g // à 7 g // **8,35**

Grundpreis: 100 g // 4,17



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



SCHOKOLADENTAFEL, ZARTBITTER MIT PISTAZIENSPLITTER, CÉMOI, FRANKREICH

Art. Nr.: 45662 // 150 g // **3,40**

Grundpreis: 100 g // 2,27

WEIHNACHTS- SCHOKOLADENTAFEL MIT SPEKULATIUSSPLITTER, CÉMOI, FRANKREICH

Art. Nr.: 45678 // 100 g // **3,15**



WEIHNACHTSGBÄCK HONIGKUCHEN MISCHUNG, PETERS

Art. Nr.: 45394 // 100 g // **3,25**

WEIHNACHTSGBÄCK BUTTER GEWÜRZ- SPEKULATIUS, PETERS

Art. Nr.: 45395 // 100 g // **3,25**

WEIHNACHTSGBÄCK MISCHUNG, PETERS

Art. Nr.: 45396 // 100 g // **3,25**





SCHOKO-STICK „WALNUSS“ EDITION MARC ANTOINE, LÄDERACH

Hochgenuss mit Schweizer Schokolade in schöner Geschenkverpackung.
Ideal als kleine Aufmerksamkeit oder zum Selbstgenießen. Vollmilchschokolade
(mindestens 36% Kakao) und weiße Schokolade mit Walnüssen und Ahornsirup.

Art. Nr.: 40378 // 40 g // **2,30**

Grundpreis: 100 g // 5,75



SCHOKO-STICK „FLORENTINER“ EDITION MARC ANTOINE, LÄDERACH

Die Manufaktur-Tafeln und -Sticks aus der Edition „Marc Antoine“ von
Läderach vereinen die besten Zutaten mit Schweizer Schokolade für
unvergleichlichen Genuss. Vielfältige Rezepturen, die begeistern, wie
dieser Schokostick aus Vollmilchschokolade (mindestens 36% Kakao)
mit Florentinergebäck.

Art. Nr.: 41128 // 40 g // **2,30**

Grundpreis: 100 g // 5,75



SCHOKO-STICK „SPEKULATIUS“ EDITION MARC ANTOINE, LÄDERACH

Hochgenuss mit Schweizer Schokolade in schöner Geschenkverpackung.
Vollmilchschokolade (mindestens 36% Kakao) mit Mandelgranulat und
Gewürz-Spekulatius.

Art. Nr.: 40377 // 40 g // **2,30**

Grundpreis: 100 g // 5,75



EXQUISITE
BEGLEITER
ZUR
WINTERZEIT





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 // 44,43

Art.Nr.: 10375 // 0,75 L // 12 % Vol. // **28,80**
Grundpreis: 1 Liter // 38,40

CHAMPAGNER ROSÉ HERBERT BEAUFORT

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

Art.Nr.: 16814 // 0,375 L // 12 % Vol. // **18,95**
Grundpreis: 1 Liter // 50,53

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



CHAMPAGNER POL ROGER BRUT RESERVE

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Die Basicuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Sie repräsentiert auf perfekte Weise den eleganten und noblen Stil des Hauses mit einer einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische. 1849 gründete Paul Roger das gleichnamige Champagnerhaus. Noch heute ist es im Familienbesitz.
92 Parker Punkte, 92 Falstaff Punkte

Art.Nr.: 35872 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // ~~43,51~~ jetzt **39,95**
Grundpreis: 1 Liter // 53,27





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

Ein lebhafter, strukturierter, wohlschmeckender Blanc de Blancs. 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 // 49,33

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



BLANC DE BLANCS 1.CRU EXTRA BRUT, EDITION DIETER MÜLLER, COLIN

Die Edition Dieter Müller ist eine Cuvée Extra Brut der besten Premier Cru Lagen von Colin in Vertus. Dieser sehr geradlinige Champagner mit markantem Charakter und intensiver Mineralität bringt die Feinheit der Chardonnaytrauben wundervoll zur Geltung. Die blassgoldene Farbe wird von einer sehr feinen Perlage geprägt. Die Nase erinnert an einen Strauß weißer Blüten, Eisenkraut, Zitronenmelisse und Hyazinthe. Der reichhaltige, harmonische Eindruck im Mund ist fein, mineralisch und spannungreich. Biskuit und frische, salzhaltige Noten verleihen dem Champagner eine große Länge und Ausgewogenheit, die durch die geringe Dosage hervorgehoben wird.

Art.Nr.: 39825 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **39,90**
Grundpreis: 1 Liter // 53,20



CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT 2006ER LA GRANDE DAME, PRESTIGE-CUVÉE BRUT

Die Prestige Cuvée „La Grande Dame“ ist nicht nur die Geschichte eines großen Weines, es ist auch die Geschichte eines Meisterwerks, das im Jahr 1972 kreiert wurde - zu Ehren und als Erinnerung an Madame Clicquot und deren Ziele, die bestmögliche Qualität zu erschaffen. Als einzige Qualität des Hauses wird La Grande Dame ausschließlich aus Pinot Noir und Chardonnay komponiert und reift mindestens acht Jahre auf der Hefe.

94 Wine Spectator Punkte, 94 Parker Punkte

Art.Nr.: 44974 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **139,00**

Grundpreis: 1 Liter // 185,33

CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 2006ER 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. **95 Wine Spectator Punkte**

Art.Nr.: 43551 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **165,00**

Grundpreis: 1 Liter // 220,00



CHAMPAGNER ROEDERER CRISTAL 2006ER PRESTIGE-CUVÉE, BRUT

1876 lieferte das Haus Louis Roederer dem Zaren erstmals Champagner in diesen besonderen Flaschen aus klarem Kristall-Glas und mit flachem Boden (das traditionsbewusste Haus Roederer pflegt die berühmten Cristal-Champagner noch heute in durchsichtigen Flaschen ohne Einbuchtung am Boden auszuliefern). Ohnehin benötigt eine aus robustem Kristallglas gefertigte Champagnerflasche keine typische Einbuchtung einer konventionellen Champagnerflasche, die die Aufgabe hat, die Flasche zu stärken und die zum Stapeln *sur pointes* (auf den Spitzen) notwendig ist. Auch heute noch ist der Cristal der Champagner der Kaiser, Könige und aller Connaissseure, die das Gute zu schätzen wissen. **95 Wine Spectator Punkte, 93 Parker Punkte**

Art.Nr.: 40399 // 0,75 L // 12 % Vol. // **199,00**

Grundpreis: 1 Liter // 265,33





PROSECCO „CUVÉE 21“ ALKOHOLFREI, BIO, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Leichte beschwingte Frucht, im Nachhall geröstete Gerste und Heu, balancierte Säure und Frische im Abgang. Empfehlung: zu mild gewürzten Vorspeisen. DE-ÖKO-006

Art.Nr.: 45795 // 0,75 L // **9,90**

Grundpreis: 1 Liter // 13,20



PROSECCO „CUVÉE 13“ ALKOHOLFREI, BIO, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Fülliger weicher Charakter, geprägt von Roter Bete und der Fruchtigkeit der blauen Trauben. Im langen Nachhall mit dezenten Untertönen von frischem Holz wirkt eine dezente Schärfe nach.

Art.Nr.: 45794 // 0,75 L // **9,90**

Grundpreis: 1 Liter // 13,20

TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI (MIT KOHLENSÄURE), BIO, SCHLOSS VAUX

Erfrischend würzig, 100 % biologische Zutaten und null Alkohol. Mit dem Träublein geht der Wunsch in Erfüllung, ein hochwertiges Getränk zu kreieren und dabei komplett auf Alkohol zu verzichten – spritzig und erfrischend.

Art.Nr.: 45782 // 0,75 L // **10,30**

Grundpreis: 1 Liter // 13,73



2013ER APFELSCHAUMWEIN, BRUT, REISETBAUER, ÖSTERREICH

In der Nase vollreife Apfelnoten, fein und elegant durch eine sehr feine Perlage. Am Gaumen frisch und würzig, im Abgang der Geschmack des vollreifen „Jonagold“ der Familie Reisetbauer. Reife 24 Monate auf der Hefe.

Art.Nr.: 45031 // 0,75 L // 7 % Vol. // **16,30**

Grundpreis: 1 Liter // 21,73





2014ER „BUBBLY“, SEKT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ

Am Gaumen hat man Birne, gelbe Quitte und weißen Pfirsich. Der Bubbly begeistert durch viel Frische, Mineralität, Eleganz und Frucht. Die Rebsorten bestehen aus 51 % Chardonnay und 49 % Spätburgunder.

Art.Nr.: 43004 // 0,75 L // 12 % Vol. // **14,75**

Grundpreis: 1 Liter // 19,67



2011ER CHARDONNAY & SPÄTBURGUNDER, BRUT, PETH-WETZ, RHEINHESSEN

Aus 60 % Chardonnay und 40 % Spätburgunder Trauben gekeltert. Klare reife Quitte in der Nase mit einer salzigen Mineralität. Sehr elegant auf der Zunge mit einer gut integrierten Perlage. Eine gelungene Cuvée mit einer Spur Süße und Biss.

Art.Nr.: 44926 // 0,75 L // 12 % Vol. // **18,30**

Grundpreis: 1 Liter // 24,40



CAVA „PEARLS OF ANGEL“, D.O.P., BRUT, CASTELL MIQUEL, SPANIEN

Der Cava erinnert an fruchtige Aromen von Äpfeln, frischen Pfirsichen und Gelee Royal. Am Gaumen gibt er sich erfrischend, harmonisch und sinnlich. Apfel und Birne zeigen eine trockene und kalkhaltige Note. Die Rebsorten bestehen aus 45 % Xarello, 30 % Parellada und 25 % Macabeo.

Art.Nr.: 44100 // 0,75 L // 11,5 % Vol. // **18,20**

Grundpreis: 1 Liter // 24,27

2012ER KRAUT-WINE RIESLING, BOS FOOD EDITION, TROCKEN, TESCH, NAHE

Dieser trockene Riesling Kraut-Wine ist eine spezielle Selektion und Exklusivabfüllung für BOS FOOD. Ausgewogen, leicht mit frischer Rieslingfrucht, Anklänge von Apfel und Weinbergpfirsich.

Art.Nr.: 38700 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **10,85**

Grundpreis: 1 Liter // 14,47



2015ER „OCKFENER BOCKSTEIN“, RIESLING, AUSLESE, SÜSS, ST.URBANS-HOF, MOSEL

Eine vollmundige, dennoch elegante Auslese für die nur die besten und reifsten Trauben ausgewählt wurden. Die ausdrucksstarke Frucht und die enorme Länge sind typisch für Saar-Rieslinge dieser Qualität.

Art.Nr.: 45061 // 0,75 L // 10,3 % Vol. // **36,50**

Grundpreis: 1 Liter // 48,67

2015ER HÖLLENPFAD RIESLING, TROCKEN, DÖNNHOFF, NAHE

Feiner Riesling mit besonders würzigen Fruchtaromen in wunderschöner Harmonie mit einer feinrassigen, kristallklaren Fruchtsüße. Der rote Sandstein verleiht ihm seine pikante, fast pfefferige Aromatik und charaktervolle Frucht.

Art.Nr.: 45790 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **19,90**

Grundpreis: 1 Liter // 26,53





2014ER „UNFILTERED“, CHARDONNAY, BARRIQUE, TROCKEN, PETH-WETZ, RHEINHESSEN

Qualität wächst im Weinberg - dieses Motto wurde hier besonders intensiv umgesetzt. Eine unüblich späte Lese für Chardonnay, ende Oktober, bescherte dann diesen grandiosen Wein. Eine Maischestandzeit von 12 Stunden bei 0° C löste das Maximum an Aroma aus den Beerenschalen. Im Anschluss erfolgte eine Vergärung in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Ergebnis: ein feinfruchtiger, dennoch kräftiger Chardonnay. Um die Aromenvielfalt, den Körper und die Struktur zu erhalten, wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt. Im Aroma erkennt man reife Banane, Melone und Birne.

Art.Nr.: 42453 // 0,75 L // 14,0 % Vol. // **16,85**
Grundpreis: 1 Liter // 22,47

2014ER „DER REHBOCK“ RIESLING, TROCKEN, SIGHARDT DONABAUM, WACHAU, ÖSTERREICH

Dieser elegante Riesling ist duftig und mineralisch zugleich. Das Aroma bilden Steinobst, Renekloden (Edel-Pflaume), Zitronat, weißer Pfirsich und Zitronen. Am Gaumen ordentlich Fülle und eine pikante Säure – elegant im Sinne von ausgewogen und trinkanimierend. Zwischen Fernweh und heimischer Verbundenheit, Förster und Winzer, entwickelte Sighardt Donabaum schon in frühen Jahren seinen Jagdinstinkt nach echtem Genuss und echter Qualität.

Art.Nr.: 42771 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **13,00**
Grundpreis: 1 Liter // 17,33



2013ER „RONCO BERNIZZA“, CHARDONNAY, TROCKEN, VENICA & VENICA, ITALIEN

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Charakteristisch, trocken mit leichter Zitrusnote. Angenehm frisch mit einladendem Bouquet. Die Weine von Venica benötigen immer etwas Flaschenreife, um zur vollen Entfaltung zu gelangen. Die 2013er sind jetzt im perfekten Trinkstadium.

Art.Nr.: 39508 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // ~~17,50~~ jetzt **14,90**
Grundpreis: 1 Liter // 19,87





2011ER BAROLO RAVERA, TROCKEN, ELVIO COGNO, ITALIEN

Bekanntester Wein und Aushängeschild von Cogno. Am Gaumen hat man Rose, Minze, Tabak, Gewürze, Kaffee, Trüffel, Lakritze, Leder, Mineralien und Schokolade. Klassische Eleganz, gute Struktur, hat das größte Alterungspotenzial aller Cogno Weine. **93 Parker Punkte, 95 Wine Spectator Punkte, 3 Gläser im Gambero Rosso**

Art.Nr.: 43272 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **43,90**

Grundpreis: 1 Liter // 58,53



2010ER CUVÉE PRESTIGE, TROCKEN, AL TUC, ITALIEN

Die Weinbauregion Cahors liegt im Süden von Frankreich und ist bekannt für seine kräftigen, würzigen und tiefdunklen Malbec Weine. Anders als der Basiswein von Al Tuc wird der Prestige in Holzfässern ausgebaut. Hier stehen auch die dunklen Beerenfrüchte und schwarzen Kirscharomen im Vordergrund und werden durch sanfte Töne von Vanille unterstützt.

Art.Nr.: 44755 // 0,75 L // 13 % Vol. // **12,75**

Grundpreis: 1 Liter // 17,00

2012ER VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, CUVÉE, BARRIQUE, POLIZIANO, ITALIEN

Der Vino Nobile (edler Wein) ist die Visitenkarte des Hauses. Von kräftiger Struktur mit ausgeprägter Frucht nach Sauerkirschen und dunklen Beerenfrüchten. Reifte für 16 Monate in Barriques und großen Holzfässern.

Art.Nr.: 42697 // 0,75 L // 14 % Vol. // **21,90**

Grundpreis: 1 Liter // 29,20





2013ER „ASSEMBLAGE UNFILTERED“, CUVÉE, BARRIQUE, TROCKEN, PETH-WETZ, RHEINHESSEN

Diese hochwertige Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos ist 12 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Das Aroma vollreifer Beerenfrüchte, Schattenmorelle und Cassis steigt aus dem Glas. Daneben feine grüne Noten, pfeffrige Nuancen und Holunder vom Cabernet. Genießen Sie die Assemblage zum herzhaften Käseteller, zum Rumpsteak oder zu kräftigen Bratengerichten.

Art.Nr.: 43614 // 0,75 L // 14 % Vol. // **8,50**

Grundpreis: 1 Liter // 11,33

2013ER „SONNENHANG“, BLAUER SPÄTBURGUNDER, BETTENHEIMER, RHEINHESSEN

Kraftvoller Spätburgunder. Fein mit zarten Burgundernoten und kräftigem Holzeinsatz. Der Spätburgunder lag 20 Monate im Barrique. In der Farbe hat er ein schönes, volles leuchtendes Rubinrot. Im Duft ein ganzer Korb roter Früchte und Beeren. Hinzu kommen würzige Noten, am Gaumen saftige Kirsche und florale Noten. Sagenhafte Balance und puristische Reinheit. Herrlich rund mit großer Harmonie und viel Charme im Nachklang.

Art.Nr.: 43500 // 0,75 L // 14 % Vol. // **15,90**

Grundpreis: 1 Liter // 21,20



2014ER ROTWEIN CUVÉE, TROCKEN, PANAMERA, VEREINIGTE STAATEN

Die Trauben stammen von ausgesuchten kalifornischen Weingärten. Dieser Wein hat eine helle rubinrote Farbe mit saffigen Aromen von frischen Kirschen, Anis, Vanille und Anklängen von schwarzem Pfeffer. Er hat eine seidige Textur und präsentiert lang anhaltende Tannine im Abgang.

Art.Nr.: 45873 // 0,75 L // 13 % Vol. // **9,30**

Grundpreis: 1 Liter // 12,40





WEIN GESCHENKSET:

2 GABRIEL-GLÄSER & 2 FLASCHEN VON MARKUS SCHNEIDER,
„RIESLING“ SCHLOSSGARTEN & „URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE

Erleben Sie mit dem exklusiven VINUM Testsieger Gabriel-Glas und den wunderbaren Weinen von Markus Schneider, aus der Pfalz, die perfekte Kombination aus optimalem Glas, welches alle Kriterien von Weinkenner und Weinliebhabern erfüllt und einem Weinduo, welches sich jeder Herausforderung stellt. Der „Riesling“ Schlossgarten präsentiert sich mit einer feingliedrigen Frucht von Pfirsich und Aprikose, mineralisch, mit feinen Anklängen von Anis und Minze. Die Rotwein Cuvée „Ursprung“ besitzt weiche Tannine mit etwas Schokolade und Brombeeren.

Art.Nr.: 45804 // Set // **39,95**

GÜLTIG BIS 31. DEZEMBER 2016

BIER ADVENTSKALENDER MIT 24 BIERESPEZIALITÄTEN

Traditionelles Brauhandwerk und einzigartiger Geschmack gepaart mit einer genialen Idee zur Vorweihnachtszeit - ein Adventskalender mit 24 unterschiedlichen Bierspezialitäten. Hinter jedem Türchen, das Sie öffnen, verbirgt sich ein ganz besonders gebrautes Bier wie z. B. Detmolder Glühbier, Schnee-Bock oder Astra Arschkalt. Lassen Sie sich Tag für Tag überraschen von den unterschiedlichen Bierspezialitäten und echter Biervielfalt aus Deutschland.

Art.Nr.: 45773 // 24 x 0,33 - 0,5 L // **65,00**

Pfand: 2,30



DAS GABRIEL-GLAS® IST VINUM-TESTSIEGER!

Ausgabe 11/2016



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

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. Es ging letztendlich um jeden Millimeter, bis sie davon überzeugt waren, dass das Gabriel-Glas den proklamierten, «unglaublichen Wein-genuss» bieten kann. Im großen Glasetz setzt VINUM (Ausgabe 11/16) das Gabriel-Glas in der Kategorie Universalglas für weiss, rosé und rot auf Platz 1!

Mit lediglich 87 Gramm war die «Gold-Edition» das leichteste Glas des gesamten Wettbewerbs. Mit 141 Gramm lag aber auch die «StandArt-Version» noch im leichtesten Test-Bereich. Alle anderen waren entweder schwerer, meist teurer und halt letztendlich «nicht ganz so gut»...

Ein Votum zur Gold-Edition: «Im mundgeblasenen Gabriel-Glas präsentieren sich die Weine fruchtiger, eleganter und ausgewogener. Daraus verkostet, punkten alle Weine mit einem bis eineinhalb Punkten mehr in der Bewertung!» Wer es noch nicht kennt, wer es noch nicht hat - jetzt wird es höchste Zeit! Damit Sie Cassis, Agurmen, Himbeeren, Tabak, Edelhölz & Co. nicht nur vermuten, sondern auch riechen... (Spülmaschinenfest).

Art.Nr.: 34246 // 1 Stück // **28,40** Art.Nr.: 34248 // 2 Stück // **55,80**

Art.Nr.: 34249 // 6 Stück // **167,40**

SWISSMAR FRISCHHALTESET FÜR WEIN UND CHAMPAGNER, PUMPE, AUFSATZ & 2 STOPFEN

Das Swissmar Frischhalteset ist zum Konservieren von Wein- und Sektflaschen geeignet. Bei Weinflaschen wird einer der Gummistopfen auf die Flasche gesetzt und dann mit der Pumpe Luft aus der Flasche gezogen, bis man einen Widerstand spürt. Der Gummistopfen bleibt wie ein Korken auf der Flasche. Bei Sektflaschen wird ein Aufsatz auf der Flasche befestigt und dann mit der Pumpe Luft in die Flasche gepumpt, um die Frische der Kohlensäure zu erhalten. Der Aufsatz verbleibt auch auf der Flasche wie ein Korken. Eine detaillierte Gebrauchsanweisung ist beigelegt.



Art.Nr.: 34664 // 1 Stück // 4 tlg. // **22,50**



2014ER
CHARMING
WEISSWEIN
13% Vol. | 1,5 L

Art.-Nr.: 43723



2014ER ROSE
ST. LAURENT PINK
ROSEWEIN
12% Vol. | 1,5 L

Art.-Nr.: 42547



2005ER
CRIANZA
ROTWEIN
14,5% Vol. | 1,5 L

Art.-Nr.: 24233



2014ER
BLUTSBRÜDER
ROTWEIN
13,5% Vol. | 1,5 L

Art.-Nr.: 43599



SANSIBAR'S BEST
SAN SIMONE
PROSECCO
11,5% Vol. | 1,5 L

Art.-Nr.: 43574



2013ER SAPHIR
BLANC SAUMUR
CREMANT
12,5% Vol. | 1,5 L

Art.-Nr.: 43704



DARNLEY'S VIEW, SPICED LONDON DRY GIN

In der Nase hat man schöne Gewürznoten von Muskat, Zimt und Nelke. Diese verbinden sich mit dem zurückhaltenden Wacholder. Der lange und trockene Abgang erfreut mit leichter Pfeffrigkeit.

Art. Nr.: 44854 // 42,7 % vol. // 0,7 L // **32,50**
Grundpreis: 1 Liter // 43,33



THE BOS PREMIUM DRY GIN MIT LEMONGRAS KORNMAYERS, RALF BOS EDITION

Ein Gin mit samtweicher, öliger Struktur. Sanft, jedoch mit intensiver Aromatik. Wir finden Noten von Zitrusfrüchten und Zitronengras, begleitet von ein wenig Wacholder und einem Hauch Akazienhonig in der Nase. Im Auftakt dominiert die schöne Struktur zusammen mit der Süße. Schnell melden sich jedoch Zitronengras und dessen fruchtige Namensgeberin zu Wort. Im Mittelteil schauen Cardamom und ein wenig Cumarin auf einen Besuch vorbei. Das trockener werdende Ende rundet den Eindruck sehr schön ab. Beim zweiten Hinriechen finden wir zusätzlich Kieselsteine sowie, nun auch hier, Cardamom und Zimt. Wir sind begeistert.

Art. Nr.: 45021 // 37,5 % Vol. // 500 ml // **29,95**
Grundpreis: 1 Liter // 59,90



NORDES ATLANTIC GIN, SPANIEN

Der Nordes Gin aus Galizien lockt bereits in der Nase mit einer zur perfekten Einheit verwobenen fruchtig, mediterranen Komposition. Thomas Gottschalk und Mike Krüger hätten in den 80ern ihre helle Freude daran gehabt, eine wahre Supernase! Er basiert auf einem vierfachen Brand aus der Albariñotraube und bietet unter anderem die Botanicals: Lorbeer, Eukalyptus, Zitronengras, Salicornia sowie Hibiskus, Seetang, Ginster, Cardamom, Süßholz, Ingwer und Tee.

Art.Nr.: 44184 // 0,7 L // 40 % Vol. // **43,50**
Grundpreis: 1 Liter // 62,14



WODQA DOUBLE-U, QONZERN

Double-U Wodqa ist ein extrem reines und aromatisches Ultrapremiüdestillat. Das verwendete Wasser ist sehr weich, mineralstoffreich und wird innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Zusammen mit dem Winterweizen aus der Region und der handwerklichen Akkuratess bei der Destillation entsteht eine Top-Spirituose.

Art. Nr.: 45404 // 40 % vol. // 0,5 L // **26,90**
Grundpreis: 1 Liter // 53,80

PINEAPPLE STIGGINS FANCY (RUMSPIRITUOSE MIT ANANAS) PLANTATION

Der Stiggins Fancy wird aus weißem und braunem Rum gewonnen. Diese werden jeweils mit Ananas mazeriert und anschließend nochmals gebrannt. Es werden keinerlei weitere Aromen hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein exotisch-fruchtiges Geschmacksabenteuer, welches uns von Port Royal nach Tortuga quer durch die Karibik schickt. Feine, karamellige Rumaromen verbinden sich mit reifer, süßer Ananas zu einer verführerischen Nase.

Art.Nr.: 45789 // 0,7 L // 40 % Vol. // **45,80**
Grundpreis: 1 Liter // 65,43



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.: 45904 // 0,375 L // ohne Geschenkkarton // 6 % Vol. // **6,90**
Grundpreis: 1 Liter // 20,91 zzgl. 0,08 Pfand

Art.Nr.: 45912 // 0,75 L // ohne Geschenkkarton // 6 % Vol. // **26,90**
Grundpreis: 1 Liter // 39,87

Art.Nr.: 40481 // 0,75 L // mit Geschenkkarton // 6 % Vol. // **29,90**
Grundpreis: 1 Liter // 39,87





WILDKIRSCH NR.1 - EDELBRAND, ZIEGLER, DEUTSCHLAND

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Wildkirschen sind rar und versteckt, gereift nach den Gesetzen der Natur, eigenwillig, nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße.

Art.Nr.: 23898 // 350 ml // 43 % Vol. // ~~82,00~~ jetzt **78,00**
Grundpreis: 1 Liter // 222,86



BRATAPFEL PUNSCH, SANSIBAR DEUTSCHLAND

Ein herrlich nach Karamell und Bratapfel duftender Punsch aus dem Kultlokal auf Sylt - der Sansibar.

Art.Nr.: 43280 // 745 ml // 9 % Vol. // **5,10**
Grundpreis: 1 Liter // 6,85



VOGELBEERENBRAND, REISETBAUER

Delikates Duftspiel, pikant, Würze und Frucht in cremig schokoladigem Umfeld, am Gaumen helle, grünlich, würzige Aromen. Fein ausgeprägte, typische Marzipannote, kraftvoll und elegant zugleich.

Art.Nr.: 26663 // 350 ml // 41,5 % Vol. // **83,90**
Grundpreis: 1 Liter // 239,71





SINGLE MALT WHISKY BRUICHLADDICH 1993 CADENHEADS, 22 JAHRE, ISLAY

Dieser wunderbare Bruichladdich wurde nach 22 Jahren Lagerung als Einzelfass durch den unabhängigen Abfüller Cadenheads in die Flasche gefüllt. Für ganz Deutschland gab es nur 36 Flaschen.

Art.Nr.: 44466 // 0,7 L // 48,9 % Vol. // **145,00**

Grundpreis: 1 Liter // 207,14



SINGLE MALT WHISKY SPRINGBANK, 12 JAHRE, CASK STRENGTH, CAMPBELTOWN, SCHOTTLAND

Diese wundervolle Abfüllung der Brennerei Springbank aus Campbeltown in Schottland glänzt nicht nur mit ihrer erhöhten Trinkstärke von 54,1 %, auch die Fassauswahl war in diesem Batch Nr.12 ausgezeichnet. Das englische Wort Batch steht hier für die Charge, welche in diesem Fall zu 65 % aus Ex-Sherryfässern und zu 35 % aus Ex-Bourbonfässern besteht. Die Hauptnoten von Sahne und Karamell werden von einem heimelig-angenehmen Rauch umspielt.

Art.Nr.: 45659 // 0,7 L // 54,1 % Vol. // **74,50**

Grundpreis: 1 Liter // 106,43



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. // **49,90**

Grundpreis: 1 Liter // 71,29





SINGLE MALT WHISKY CRAIGELLACHIE OLD PARTICULAR, 20 JAHRE, SPEYSIDE

Der unabhängige Abfüller Old Particular liefert uns mit diesem Craigellachie in FASstärke einen klassischen Sherry-Speysider. Mit Noten von kandierten Orangen, Zimt, Ingwer und dunklem Muscovado zaubert er uns Weihnachten ins Glas.

Art.Nr.: 45724 // 0,7 L // 51,5 % // **118,00**

Grundpreis: 1 Liter // 168,57



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.: 44185 // 4 Stück // **25,60**





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 jahrhundertalte 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 + 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-Ausschennadel), zwei Coravin™-Patronen (Argon-Druckgas), Ständer, Nadelreinigungsgerät, Neopren-Flaschenüberzug, Coravin-Gebrauchsanleitung.

Art.Nr.: 40385 // 1 Stück // **320,65**



CORAVIN WINE ACCESS SYSTEM (WEINDOSIERER) GERÄT + ZUBEHÖR

Egal ob Sie Lust auf einen guten Weißwein oder Rotwein haben, mit Coravin sind Ihre Möglichkeiten endlos. Ausgestattet mit der Soft-Touch-Klemme und den premium Coravin-Patronen erlaubt Ihnen das Coravin Model One Wein System ein müheloses Ausschenken, sodass Sie den Rest der Flasche an einem anderen Tag genießen können. Hergestellt aus recyceltem Kunststoff. Lieferumfang: Coravin Model One (Standardnadel enthalten), zwei Coravin™-Patronen (Argon-Druckgas), Nadel-Reinigungsgerät, Gebrauchsanleitung.

Art.Nr.: 45348 // 1 Stück // **199,00**



CHROMA TYPE 301 P-5/17 TRANCHIERMESSERSET DESIGN BY F.A.PORSCHÉ

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Das P-5/17 Tranchiermesserset passt perfekt in die Linie der Chroma type 301 Messer. Mit P-5 Tranchiermesser und P-17 Bratengabel aus Edelstahl. Mit diesen innovativen Küchenmessern Type 301, entworfen von der Design-Schmiede F.A. Porsche, wird ein neues Kapitel in der Entwicklung ergonomisch formvollendeter, qualitativ erstklassiger und preislich attraktiver Messer aufgeschlagen.

Art.Nr.: 17523 // Set // ~~139,00~~ jetzt **125,00**



WELLER 10 JAHRE JUBILÄUMS ANRICHTE-SET 9-TEILIG, RUND, INKL. GRIFF (ROSE-GOLD)

Dieses 9-teilige Anrichterset (runde Form) besteht aus vier Anrichteringen, vier entsprechenden Eindrückscheiben und einem ergonomisch geformten Griff. Das leicht zu reinigende Kochwerkzeug ermöglicht: exaktes Anrichten edler Tellergerichte; effektive Herstellung kreativer Canapes; Formgebung verschiedenster Beilagen. Durchmesser: 4,5 cm, 3,8 cm, 3,0 cm, 2,3 cm

Art.Nr.: 45812 // 1 Stück // **185,80**



SOUS-VIDE GARER, SV 1 PRECISE, STEBA

Mit diesem vielseitigen und handlichen Sous-Vide Garer gelingt einem das Niedrigtemperaturgaren wie beim Profi. Mit dem eingebauten Timer (ab 1 Stunde bis 23 Stunden) und der exakten elektronische Temperaturregelung (40 - 99°C) wird ein punktgenaues Garen (max. 1°C Abweichung) ermöglicht. Ein „Verkochen“ ist praktisch ausgeschlossen. Der Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe bleiben bestmöglich erhalten. Durch das Edelstahl-Gehäuse und dem herausnehmbaren antihafbeschichteten 6-Liter-Innentopf, ist die Reinigung ganz leicht. Abmessungen Außen: Bedienfeldseite 37,5 cm, Tiefe 29 cm, Höhe 23 cm; Innen: Breite 28,5 cm, Tiefe 20 cm, Höhe 11 cm. Leistung 500 Watt.

Art.Nr.: 35815 // 1 Stück // **149,00**



WEIHNACHTSSET 2016, SCHÄL- UND KOCHMESSER P-918 SET, CHROMA TYPE 301

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Das P-9 ist ein kleines Schäl- und Officemesser und ideal zum Schälen und Schneiden von kleinem Gemüse. Das P-18 ist DAS Standard Kochmesser in der Küche - und erklärtes Lieblingsmesser von Harald Wohlfahrt.

Art.Nr.: 45847 // Set // ~~154,00~~ jetzt **139,00**

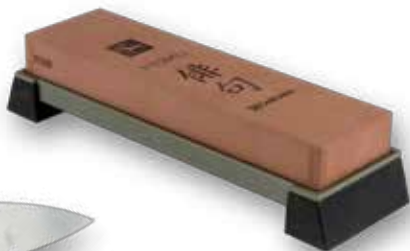
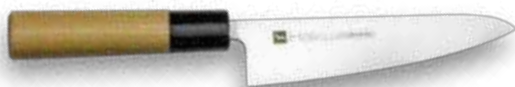


HAIKU GESCHENKSET H-03 - KLEINES KOCHMESSER, H-15 - GROSSES KOCHMESSER MIT KUNSTSCHLIFF, H-11 - SCHLEIFSTEIN UND CB-03 - SCHNEIDEBRETT

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2016

Die Haiku Original Messer von Chroma, ausgestattet mit Honoki-Holzgriffen, sind wie japanische „Haikus“ (Poesen/Verse) besonders scharf geschliffen. Die Original Haiku Klingen bieten extreme und lang anhaltende Schärfe. Für langjähriges Schneidvergnügen: Nachschärfen sollten Sie nur auf Schleifsteinen, wie auf den beigegeführten H-11 Schleifstein. Abgerundet wird das Set mit dem Schneidebrett CB-03.

Art.Nr.: 45849 // Set // ~~320,00~~ jetzt **239,00**



Rettet

den Geschmack!

Mit dem wahrscheinlich
reinsten Vodka
nördlich und südlich
der Alpen

NEU IM SORTIMENT BEI

BOS FOOD
WINE & BAR

WWW.BOSFOOD.DE

GEFÄHRLICH GUTER [W]ODQA 7-FACH DESTILLIERT, 0-FACH GEFILTERT VIELFACH AUSGEZEICHNET.

Radikale Reinheit. Dank Quellwasser eines österreichischen
Naturschutzgebietes und Winterweizen aus der Alpenregion.
Konsequent ultrapremium. Mehr zum *Double-U* hier: wodqa.com



Foto: Bos Food ©

MATCHA [W]ATCHA ©created by Toby Ge

4 cl [W]odqa
1 Kiwi
2 cl Yuzu-Saft
4 cl Matcha Green Tea
Kiwischeibe

Die Kiwi schälen, in den Shaker geben, dann den [W] dazu und »muddeln«. Den Matcha mit etwas heißem Wasser u. einem kleinem Besen zu einer fein cremigen Konsistenz verarbeiten. Den Shaker mit Eis füllen, »shaken«. Alles durch ein Barsieb in gekühlte Martini-schalen. Dünn geschnittene Kiwi-Scheibe als Garnitur dazu – fertig!
(Dieser Drink ist übrigens vegan!)



Foto: Bos Food ©

TRUFFLE BEE ©created by Toby Ge

4 cl [W]odqa
Messerspitze Trüffelbutter
2 cl Yuzu-Saft & Salzflöcken
Dash Limettensaft
1,5 Barlöffel Trüffelhönig

Der Shaker befindet sich im Wasserbad. Erst die Trüffelbutter mit Vodka, Trüffelhönig und Salz verrühren. Danach Yuzu und die Eiswürfel hinzu. Im Anschluss kräftig »shaken« und über ein Barsieb in eine gekühlte Sektschale. Salz und Trüffel on top. Wer es besonders fein mag: eine dünn gehobelte Scheibe Winter-trüffel mit Flambierer leicht anrösten und auf dem Drink servieren!



BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Als weltweit anerkannter Spezialist für Delikatessen bieten wir ein umfangreiches Sortiment von mehr als 12.000 hochwertigen Artikeln 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 17.12. von 9 - 14 Uhr

Heiligabend

Samstag, den 24.12. von 9 - 14 Uhr

Silvester

Samstag, den 31.12. von 9 - 14 Uhr

