DANTESSE

Genuss ohne Grenzen

FEINKOST

Selektion

2025/26

- EUROPÄISCHE FEINKOST-GROßHANDEL -

Wir sind Bio-zertifiziert

Unsere Bio-Zertifizierungsnummer: **DE-ÖKO-006**

Sie sind nicht Bio-zertifiziert?
→ Das ist vielleicht gar nicht nötig!

Unternehmer sind von der Zertifierungspflicht ausgenommen, sofern sie vorverpackten Lebensmittel aus biologischem Anbau direkt an den Endkunden.innen verkaufen und die Waren im eigenen Lager vor Ort lagert.

So steht es im Artikel 34 Absatz 2 der VERORDNUNG (EU) 2018/848:

"Unternehmer, die vorverpackte ökologische/biologische Erzeugnisse direkt an Endverbraucher oder -nutzer verkaufen, sind von der Meldepflicht gemäß Absatz 1 dieses Artikels und von der Pflicht, im Besitz eines in Artikel 35 Absatz 2 genannten Zertifikats zu sein, ausgenommen, sofern sie solche Erzeugnisse nicht selbst erzeugen, aufbereiten, an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern oder aus einem Drittland einführen und die Ausübung solcher Tätigkeiten nicht als Unterauftrag an andere Unternehmer vergeben"

Liebe Genießer...

Herzlich willkommen bei Dantesse – Ihrem zuverlässigen Großhändler für kulinarische Spezialitäten!

Wir laden Sie ein, mit uns die vielfältigen Geschmackswelten Europas zu erkunden. Von den mediterranen Köstlichkeiten Spaniens und Italiens über die feinen Delikatessen Frankreichs bis hin zu ausgewählten Produkten aus den Niederlanden – unser Sortiment verbindet bewährte Klassiker mit interessanten Neuheiten.

In unserem aktuellen Katalog finden Sie sorgfältig ausgewählte Produkte, die durch Geschmack und Qualität überzeugen. Wir legen großen Wert darauf, Ihnen ein ausgewogenes Angebot zu präsentieren, das den unterschiedlichen Bedürfnissen und Wünschen Ihrer Kunden entspricht.

Entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse, lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und bereichern Sie Ihr Sortiment mit Produkten, die Ihre Kunden begeistern werden.

Dantesse – Ihr Partner für kulinarische Vielfalt und Genuss.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken!

Ihre Dantesse-Team

1994

WIE ALLES BEGANN ...

Unsere Geschichte beginnt bereits 1994 im Elsass. Der Geschäftsführer, Jérôme Prévost, ist mit einem kleinen Lieferwagen quer durch Deutschland gefahren um einige Feinkostartikel (darunter die Senfe von Delouis, welche wir heute immer noch vertreiben s. S. 104-105) anzubieten. **Die Kunden der 1. Stunde waren begeistert, dass er sofort liefern konnte!**

Immer mit Bedacht und dank des Vertrauens unserer Kunden und Lieferanten, ist es uns gelungen in den ganzen Jahren zu wachsen, wertvolle Erfahrungen zu sammeln und ein bemerkenswertes Sortiment zusammen zu stellen, die wir Ihnen für Ihr Ge-schäft zur Verfügung stellen.

IHRE VORTEILE

keine Mindestbestellmenge:
wenn Sie wenig Lagerfläche haben, mehr Auswahl möchten oder einfach nur mal kurzfristig etwas zum Nachfüllen brauchen

(siehe unsere AGBs S.214)

schnelle Ausführung und Auslieferung Ihrer Bestellungen:
98% der Artikel sofort lieferbar - Versand Ihrer Bestellung innerhalb von 24 bis 48 Stunden, weil Sie die Ware schnell benötigen

sorgfältig ausgewählte Produkte:
Sie haben die Wahl zwischen Bestseller und Must-have!

faire Preisgestaltung:
auch bei kleinen Abnahmen erhalten Sie einen fairen Preis

persönliche Beratung:
wir kennen unsere Produkte und probieren jede Neuheit

Ihr Dantesse-Team, das sind wir:

VERKAUF

Wir stehen Ihnen lächelnd mit Rat und Tat zur Seite

Mélissa Delcampe
Beratung & Verkauf

im Team seit: Herbst 2016

Gute badische Küche und Hausmannskost konnte ich bei meiner deutschen Mutter kennenlernen. Aufgewachsen im Elsass, habe ich neben Flammkuchen auch einen Favorit wie ‘Baeckeoffe’. Typisch französische Küche konnte ich bei meiner Familie in der Gironde genießen.

Mein Dantesse-Favorit: Ich kann jedem nur die Chips mit Timut-Pfeffer empfehlen.

Ajla Memic
Beratung & Verkauf

im Team seit: Frühjahr 2021

Gutes Essen verbinde ich mit Genuss. Ich liebe es, neue Geschmackserfahrungen zu sammeln, am liebsten mit Familie und Freunden. Bei Dantesse habe ich meine Leidenschaft für Feinkost entdeckt.

Mein Dantesse-Favorit: Ich schmelze dahin für das Kakaokonfekt mit Crêpes-Dentelles-Stücken von Guyaux.

Corinne Brassel
Beratung & Verkauf

im Team seit: April 2023

Als Feinschmeckerin genieße ich es, ein gutes Glas französischen Wein zusammen mit italienischer Wurst und Käse im Kreise meiner Familie und Freunde zu kosten. Als Elsässerin schätze ich auch Flammkuchen und 'Choucroute'. Ich liebe die einfachen Freuden des Lebens!

Mein Dantesse-Favorit: Meine Lieblingsprodukte sind die Salami von La Fattoria, die Mandel-Oliven von Capirete und zum Abschluss ein Gianduiotto von Majani.

EINKAUF

Wir finden die Leckereien und gehen für Sie auf die Suche nach Ihren Wunschprodukten

Laetitia Nussbaumer
Einkauf

im Team seit: Beginn an

Für mich gehört feines Essen zu den seltenen Lebensgenüssen, das alle unsere Sinne belebt. Unsere 5 Sinne sind der Schlüssel zum Genuss, von feiner Kost mit all ihren Eigenschaften.

Mein Dantesse-Favorit: Die kleinen Zwiebeln in Balsamicoessig von Bellei und die Schokotrüffel mit Pistazien!

Morgane Rieger
Einkauf

im Team seit: Juni 2023

Ich neige eher zu herzhaften statt zu süßen Speisen und könnte eher auf ein Dessert als auf einen Aperitif verzichten, obwohl ich gerne Desserts zubereite. Familienabendessen bieten die perfekte Gelegenheit, herzhaftes Knabbergebäck oder Salami zu genießen, begleitet von einem Radler oder einem Glas Roséwein.

Mein Dantesse-Favorit: Meine Vorgängerin hat mich mit ihrer Begeisterung für die Chips mit Timut-Pfeffer von Domaine de la Croustille angesteckt. Auch die Craquants mit Veilchensplittern von Maison Bruyère haben mein Herz erobert.

Wir überqueren alle den Rhein, um Sie mit Feinkostartikeln zu verwöhnen! Was uns verbindet? Die Liebe zum guten Essen, denn Hand aufs Herz – unser Beruf ist ein Genuss!

MARKETING & QUALITÄT

Ich bearbeite den Katalog, verfasse Newsletter
und überwache die Konformität unserer Produkte

Laure Vetter
Marketing & Qualität

im Team seit: Beginn an

Als Elsässerin und Tochter eines Kochs bin ich mit gutem Essen groß geworden. Mit meiner Mutter und meiner Oma habe ich Kochen gelernt. Neben der traditionellen elsässischen und deutschen Küche koche ich auch gerne Mediterran und versuche immer, Freunde und Familie mit neuen Rezepten zu überraschen.

Dantesse-Favorit: das Meze mit Paprika und Feta-Käse und das Nougat von Vital! Der weiße Thunfisch in Escabèche von Arroyabe hat mich auch direkt überzeugt!

WARENEIN- & AUSGANG

Wir packen es für Sie an & ein!

Nicolas Helfer
Lager & Versand

im Team seit: Beginn an

Als ‘Bon-Vivant’ freue ich mich, an einer Grill-Party mit meinen Freunden teilzunehmen und kulinarische Spezialitäten während meiner Reisen zu entdecken.

Mein Dantesse-Favorit: die Chips mit Timut-Pfeffer vom Domaine de la Croustille haben mich im Sturm erobert!

Stéphane Ammel
Lager & Versand

im Team seit: Beginn an

Ein Restaurant mit meinen Freunden und ein Glas Wein reichen, um mich glücklich zu machen.

Mein Dantesse-Favorit: Ich kann dem Meze mit Feta von Odysea einfach nicht widerstehen!

Sébastien Zerr
Lager & Versand

im Team seit: Winter 2023

Seit meiner Kindheit bin ich von der elsässischen und kreolischen Küche geprägt. Meinen Platz im Team habe ich mir durch selbstgemachte Cocktails und köstliche Cookies gesichert *Lach*.

Mein Dantesse-Favorit: Es fällt mir schwer, mich zu entscheiden, aber die herzhaften Kekse von Verdjuins muss ich immer wieder probieren.

Quentin Grangladen
Lager & Versand

im Team seit: Sommer 2024

Die köstliche Küche meiner Großmutter hat mich schon in meiner Kindheit begeistert. Heute bin ich stolz darauf, bei Dantesse mitzuarbeiten und täglich neue Qualitätsprodukte zu entdecken.
Als ruhiger Mensch genieße ich besonders Spaziergänge im Wald oder in den Bergen, die mir innere Ruhe und Wohlbefinden schenken.

Mein Dantesse-Favorit: Die Chips mit Timut-Pfeffer von Domaine de la Croustille sowie die Curry-Erdnüsse von Finca La Rosala!

Süße Versuchungen

Schokolade
Pralinen, Konfekt, Tafeln uvm. ..... 8 - 35

Süßigkeiten
Honignougat, Karamellbonbons, Fruchtbonbons, uvm. . . 36 - 43

Aufstriche
Süße Crème, Honig, Konfitüre & Fruchtaufstriche ..... 44 - 55

Kaffee
Espresso aus Italien 56

Süßgebäck
Amaretti, Cantucci, Galettes, Crêpes Dentelles, uvm. ..... 57 - 73

Herzhafte Selektion

Snacks & Salzgebäck
Pop Corn, Chips, Salzgebäck & Nüsse ..... 74 - 93

Käsebegleiter & Confits
Fruchtbrote, Confits & Chutneys ..... 93 - 100

Kalte Saucen & Senf
Mayonnaise, Ketch'up, Senf, uvm. ..... 100 - 105

Salz & Gewürze
Salz & Gewürze ..... 106 - 111
Gewürze für Cocktails 111

Essig & Öl
Essig ..... 112 - 123
Öl ..... 124 - 131

Antipasti & Oliven
Aperitifaufstriche, Cornichons, eingel. Gemüse, uvm. ..... 132 - 143
Oliven gefüllt oder eingelegt ..... 143 - 146

Fischspezialitäten
eingemachte Sardinen, Aufstriche, Fischsuppe, uvm. ..... 147 - 158

Fleischspezialitäten
Salami & Saucissons (trocken) ..... 159 - 161
Stopfleber, Rillettes & Terrinen ..... 162 - 171

Saucen & Pesto
Tomatensaucen, Sahnesaucen & Pesto ..... 171 - 178

Pilze & Trüffelspezialitäten ..... 179 - 181

Fertiggerichte & Linsen ..... 182 - 185

Reis, Polenta & Pasta
Reis & Polenta ..... 186 - 188
Pasta ..... 189 - 201

Sonstiges

Seifen ..... 202 - 205

Körbe ..... 206 - 212

Geschäftsbedingungen 214

Zur Orientierung

Mit diesem Siegel haben wir für Sie unsere beliebtesten Produkte und Bestseller ausgezeichnet.

Lagerung Haltbarkeit — Spezielle Hinweise zu Lagerung und Haltbarkeit der Produkte wurden in Rosa Schrift vermerkt.

Die Produkte die damit gekennzeichnet sind, sind neu im Sortiment.

Mit diesem Siegel wurden unsere Bio-Produkte markiert. Unsere Bio-Zertifizierungsnummer: **DE-ÖKO-006.**

Veganes Produkt

Produkt ohne Palmfett

Laktosefreies Produkt

Packung BxHxT x x cm — Angaben zu den Packungsmaßen

Glutenfreies Produkt

Passendes Produkt für Weihnachten

8-18 C° — besondere Lagerbedingungen nötig

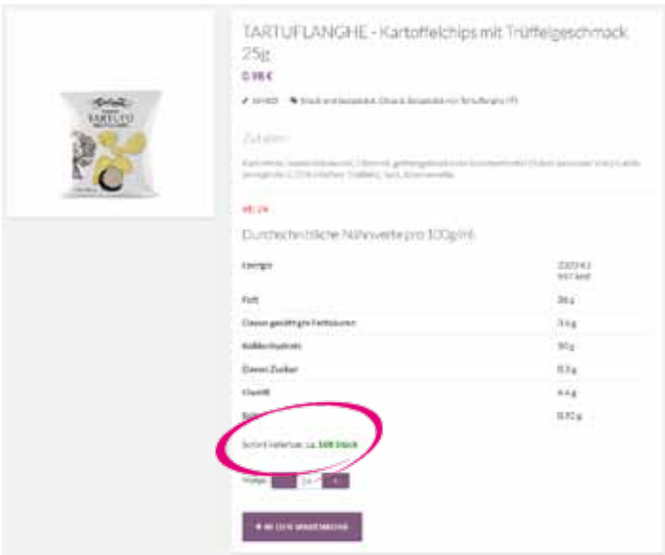
Die ganze DANTESSE

Genusswelt

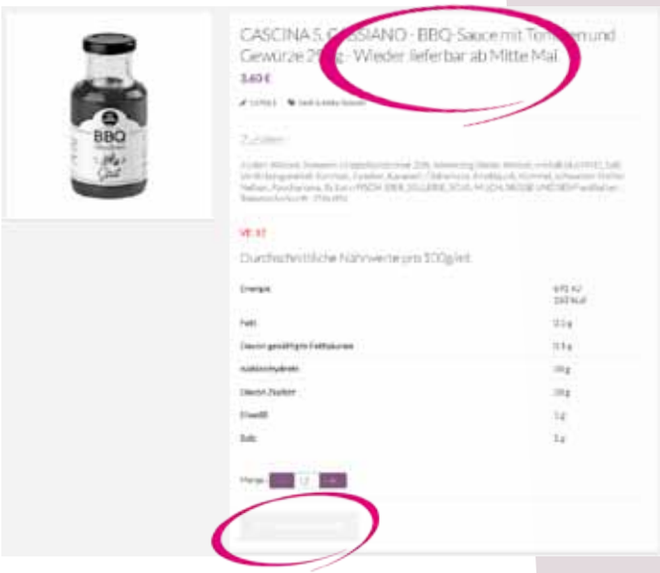
auch online auf

www.dantesse.com

- **Onlineshop**
  schnell & einfach bestellen mit Artikelnummern. Hier zeigen wir Ihnen wie
- **Angebote**
  ständig aktualisierte Sonderangebote, Neuheiten & Saisonartikel
- **Produktinformationen**
  Produktabbildung, Zutaten, Nährwerte, Lagerbestand, Verfügbarkeit, uvm ...



Info zum Lagerbestand: Die Daten werden regelmäßig aktualisiert. Dadurch erhalten Sie selbst dann Einblick in die Verfügbarkeit der Artikel, wenn wir gerade nicht erreichbar sind.



Info zur Verfügbarkeit: fehlende Artikel werden im Webshop angezeigt mit dem Hinweis auf die ungefähre Verfügbarkeit. Die Abbildung erscheint in schwarz/weiss und der Artikel ist nicht bestellbar.

Sie brauchen Bilder und Logos für Ihr Onlineshop oder Druckprodukte ?

Hier finden Sie was Sie brauchen

Herstellerlogos

Produktbilder

MAJANI

Il cioccolato dal 1796

Majani dal 1796

1796 – MAJANI'S ENTSTEHUNG Der Ursprung des Majani-Geschmacks liegt in einem kleinen Laden im Zentrum von Bologna. Die Stadt war gerade der Cispadanischen Republik angegliedert und von napoleonischen Truppen besetzt worden. In ihrem Labor produziert Teresina Majani, Vorfahrin der ältesten Familie italienischer Chocolatiers, die ersten Köstlichkeiten des altehrwürdigen Hauses.

Um zu wachsen, braucht es zunächst einen Samen.
Die Qualitätskontrolle und die Verarbeitungsmethoden der Produktion machen jeden einzelnen Artikel zu einem einzigartigen Produkt. Noch heute wird das Unternehmen mit derselben Sorgfalt geführt, mit der Teresa und ihre Kinder einst ihr Geschäft betrieben. Cremino, Tortellini, Sfoglia und andere Spezialitäten entstanden im Werk in Crespellano, einer kleinen Landstadt außerhalb von Bologna, wo traditionelle Rezepte auf moderne Technologien treffen. Jedes Majani-Produkt ist nicht bloß eine einfache „Variation eines Themas", sondern ein Rezept, das jedes Mal neu erfunden wird – beginnend mit der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe.
Alles beginnt mit Kakaobohnen. Diese werden roh und ungekocht in die Produktionsstätte geliefert, damit sie je nach Rezeptanforderung ausgewählt und geröstet werden können. Es ist ein langsamer und heikler Prozess, den fast niemand mehr durchführt – doch nur so lässt sich die Qualität des Rohmaterials optimal hervorheben.
Majani bleibt der Idee des Fortschritts treu, die auf Tradition basiert und seine Geschichte prägt. Die gesamte Kakao-Lieferkette wird kontrolliert, sodass alle Zutaten rückverfolgbar sind. Das Unternehmen setzt auf fortschrittliche Maschinen, von denen einige intern entwickelt und patentiert wurden.
Doch bei den anspruchsvollsten Produktionsschritten verlässt es sich weiterhin auf die handwerklichen Fähigkeiten seiner Schokoladenexperten. Nur so gelingt es, den heutigen Kunden bei jedem Bissen das einzigartige Geschmackserlebnis zu bieten, das schon früher begeisterte.

Fiat & Majani ein Symbol entsteht:

aus dem strategischen Treffen zweier Exzellenzen.

Hier folgt, wie eine Schokolade und ein Auto zu Symbolen für den italienischen Geschmack wurden. Neues Jahrhundert, neuer Majani-Zweig! 1908 werden die Fabrik, das Haus und die Werkstatt im Zentrum von Bologna in ein eigens für sie neu erbautes Gebäude in der Via Indipendenza verlegt. Getreu ihrer Liebe zu Eleganz und Modernität ließen sie es vom Architekten Sezanne in dem damals angesagten Liberty-Stil errichten. 1911 stellte Majani dann eine Verbindung zu einer anderen aufkommenden Mode her: dem Automobil, Luxusartikel und Symbol der Belle Epoque. Als die italienische Automobilfabrik von Turin einen Wettbewerb für eine Süßigkeit ankündigt, die den Kunden als Geschenk für die Einführung ihres neuesten Modells geschenkt werden soll, nimmt Majani die Herausforderung an und erfindet die ersten Cremino 4-Schichten (denn „Tipo 4" war der Name des neuen Autos), gewann den Wettbewerb und setzte sich gegen die starke Konkurrenz durch. So wurde Fiat Cremino geboren: Es kombiniert die klassische Haselnuss mit einer Mandelcreme und Kakaopaste und schafft eine neue und ausgewogene Mischung mit einem unnachahmlichen Geschmack.

Es ist unser prestigeträchtigstes Produkt: eine samtige Schokolade aus 4 Schichten gerösteter Mandeln und Haselnüsse (später patentiert).
Eine lange Geschichte von Menschen, die jeden Tag mit ihrer Leidenschaft und ihrem Fleiß den Erfolg garantieren, der sich im Lauf der Zeit entwickelt hat und für einzigartigen und exklusiven Geschmack steht.

Ein besonderes Produkt, das der positiven Meinung historischer Persönlichkeiten wie Guglielmo Marconi, Giosuè Carducci und Gabriele D'Annunzio entsprach. Der Cremino Fiat ist seit über 100 Jahren ein großartiger Klassiker in der Schokoladenwelt. Eine echte italienische Geschichte.

4 Fiat Cremino classico
4 schichtige zartschmelzende
Nougathäppchen aus
Haselnuss- und Mandelnougat
106365 | 41 g x 24

4 Fiat Cremino Mix
4 schichtige zartschmelzende
Nougathäppchen mit geringem
bis starkem Kakaoanteil
106366 | 41 g x 24

Display 100 Cremino Fiat Classico
4 schichtige zartschmelzende
Nougathäppchen aus Haselnuss-
und Mandelnougat
106360 | 1,013 kg x 1

Display 100 Cremino Fiat Extranoir
4 schichtige zartschmelzende
Nougathäppchen aus Haselnuss-
und Mandelnougat mit hohem Kakaoanteil
106361 | 1,013 kg x 1

Display 100 Cremino Noir
4 schichtige zartschmelzende
Nougathäppchen aus Haselnuss-
und Mandelnougat mit Kakaoanteil
106362 | 1,013 kg x 1

Display 100 Cremino Granellati Pistazie
zartschmelzende
Häppchen aus Haselnussnougat
mit Pistazien
106368 | 0,930 kg x 1

Display 100 Cremino Karamell
2 schichtige zartschmelzende
Häppchen aus Haselnuss-
und Mandelnougat mit Karamell
106369 | 1,013 kg x 1

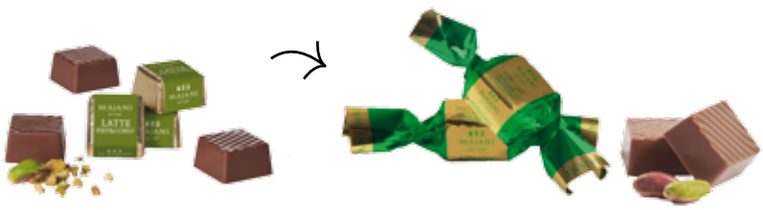
Display 100 Cremino Limoncello
2 schichtige zartschmelzende
Häppchen aus Haselnuss-
und Mandelnougat mit Limoncelloaroma
106370 | 1,013 kg x 1

+ Hinweise S. 11

8-18 C°

Verpackungsänderung:

Der Wechsel findet nach und nach statt.
Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.



Pralinen mit Pistaziencremefüllung
Milschokoladenpralinen
mit feiner Pistaziencremefüllung
ca. 56 Pralinen
106371 | 500 g x 1

Savoia Nougatbonbons
zartschmelzende Häppchen aus Haselnuss-
nougat mit ganze Haselnüssen
ca. 40 St.
106373 | 750 g x 1

Gianduiotto

diese typische italienische Praline in seine charakteristische, trapezförmige Form und zarte, schmelzende Textur wird aus einer Mischung von gemahlenen Haselnüssen, Kakaobutter und Zucker hergestellt.

Der Gianduiotto wird in goldene Folie eingewickelt und als edles Geschenk oder süße Leckerei zu besonderen Anlässen genossen. In Italien ist er besonders während der Osterzeit und zu Weihnachten beliebt, wird jedoch das ganze Jahr über geschätzt.

Display 100 Gianduiotti
zartschmelzende Haselnuss-
nougathäppchen

106367 | 1 kg x 1

Display 50 Gianduiotti double
zartschmelzende Haselnuss- und
Mandelnougathäppchen

106374 | 500 g x 1

Tartufo dolci di Alba

Diese köstlichen Schokoladentrüffel wurden im Herzen des Piemont von Hand hergestellt. Nur die besten Rohstoffe wurden ausgewählt, wie zum Beispiel die renommierten IGP Piemont-Haselnüsse.

Diese werden mit erlesener Schokolade gemischt und als kleine Praline gegossen. Der perfekte Begleiter für Kaffee und Tee.

Tartufo Dolce di Alba - Bianco
weiße Trüffel mit 35% Haselnüssen aus dem Piemont (IGP), einzeln verpackt,
ca. 7 g pro Trüffel (ca. 125 St. pro Kilo)
106881 | 1 kg x 1

Tartufo Dolce di Alba - Nero
dunkle Schokoladentrüffel mit 35% Haselnüssen aus dem Piemont (IGP) - einzeln verpackt,
ca. 7 g pro Trüffel (ca. 125 St. pro Kilo)
106882 | 1 kg x 1

Tartufo Dolce di Alba - Pistazien
weiße Schokoladentrüffel
mit 23% leicht gesalzenen Pistazien
ca. 7 g pro Trüffel (ca. 125 St. pro Kilo)
106884 | 1 Kg x 1

Tartufo Dolce di Alba mit ges. Karamell
weiße Schokoladentrüffel mit Mandelsplittern & gesalzenem Butterkaramell-Krokant
(ca. 125 St. pro Kilo)
106887 | 1 kg x 1

Lagerungshinweise für unsere losen Schokoladen

Unsere Schokoladen sind zwar einzeln verpackt, jedoch nicht luftdicht verschlossen. Daher benötigen sie für eine optimale Lagerung besondere Aufmerksamkeit:

- Bewahren Sie die Schokolade an einem **kühlen, trockenen Ort** bei 8-18°C auf, **fern von direktem Sonnenlicht**. Ein Weinkeller ist ideal!

- Halten Sie die Schokolade **fern von starken Gerüchen**, da sie fremde Aromen leicht aufnimmt.

- Für den perfekten Genuss empfehlen wir, die Schokoladen stets in einem **luftdichten Behälter** oder unter einer eleganten Glasglocke aufzubewahren. Dies schützt die feinen Aromen vor äußeren Einflüssen (auch vor ungebetenen Besuchern, die von den verführerischen Düften angezogen werden könnten) und bewahrt die exquisite Qualität.

Noch ein Tipp für Genießer: Lassen Sie die Schokolade vor dem Verzehr kurz auf Raumtemperatur kommen – so entfalten sich die edlen Aromen am besten auf Ihrem Gaumen!

MANDRILE MELIS
MAESTRI DEL CIOCCOLATO

Meister der Schokolade

Zunächst produzierte das in Fossano in der norditalienischen Provinz Cuneo ansässige Unternehmen die lokale Spezialität, die mit Rum gefüllte Cuneo-Praline. Aus Liebe zum Metier und in dem für echte Handwerksmeister typischen Streben nach Perfektion begannen unsere Chocolatiers im Laufe der Zeit, das ursprüngliche Produktangebot um neue ausgefallene Geschmackskombinationen zu bereichern und eine Auswahl unverwechselbarer Spezialitäten zu kreieren. Pralinen mit cremiger Füllung, Cuneo-Pralinen mit Likör zeugen von einer starken Gebietsverbundenheit und machen die echte Haselnuss der Piemonteser Langhe zur Protagonistin.
Hochwertige Erzeugnisse, die auf eine Geschichte im Zeichen der Exzellenz und der Liebe für gute und einfache Dinge zurückblicken und die nur mit den besten Zutaten nach den traditionellen und bewährten Verfahren unseres großen Meister-Chocolatiers, Giuseppe Mandrile, handwerklich gefertigt werden.

Schokolade aus leidenschaft

Wir lieben unser Handwerk, heute wie vor über dreißig Jahren: Seit jeher ist Leidenschaft die Hauptzutat unserer Zubereitungen. Mandrile Melis ist eine wundervolle kreative Manufaktur, in der außergewöhnliche Naschereien hergestellt und neue Geschmackskombinationen stets mit großer Begeisterung ausprobiert werden.

Hochwertige Zutaten

Wir lieben unsere tiefsten Wurzeln und die edlen Früchte unserer Region. Deshalb setzen wir auf lokale Erzeugnisse und achten insbesondere auf die Herkunftskontrolle der Lebensmittel. Insbesondere wählen wir die Zutaten für unsere Zubereitungen mit größter Sorgfalt aus, um höchste Frische und Qualität zu gewährleisten.

Protagonistin unserer Rezepturen ist die Tonda Gentile Trilobata der Langhe, die von unseren Meister-Chocolatiers nach strengen Kriterien ausgewählt und geröstet wird, um als feine, samtig-duftende Paste, als knusprige Stücke oder als ganze Kerne verarbeitet zu werden, damit das unverwechselbare Aroma und der besondere Geschmack dieser Haselnusssorte voll zur Geltung kommen können.

Unsere cremes

Nur frische Milch und Eier von Hennen aus Bodenhaltung kommen in unsere Konditorcreme, die direkt während der Verarbeitung von Hand zubereitet und sofort mit ausgewählten Zutaten vermischt, in eine leckere Milchschokoladenschale gegossen und dann mit Milch- oder Zartbitterschokolade überzogen wird. Viel Zeit gönnen wir unseren alkoholhaltigen Cremes: Sie ruhen über 96 Stunden bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit, denn nur so kann jeder Likör seine ganz besonderen Merkmale entfalten.

Cuneesi Praline

Diese Praline ist unsere Interpretation der typischen Schokoladenspezialität aus Cuneo, die nach dem traditionellen Extrusionsverfahren kreiert wurde. Unter der knackigen Schokoladenhülle verbirgt sich eine zarte Füllung in den Varianten Rum, Grappa und Amaretto.

Bei der Kreation der Cuneo-Pralinen von Mandrile Melis steht die Tradition im Vordergrund: Das Verfahren, mit dem die von Hand verarbeitete Ganache auf eine Schokoladenscheibe gegossen wird, ist der Bewegung des Konditors mit dem Spritzbeutel nachempfunden. Nach dem Auskühlen wird die Creme mit einer knackigen Schicht Zartbitterschokolade überzogen. Durch diese handwerkliche Fertigung bekommt jede Praline ihre einzigartige Form.

Cuneesi mit Rum
ca. 20 g / Praline
ca. 90-100 Pralinen / VE

107800 | 2 kg x 1

Cuneesi mit Amaretto
ca. 20 g / Praline
ca. 90-100 Pralinen / VE

107801 | 2 kg x 1

Pralinen mit Cremiger Füllung

Süße Schalen feinster Milchschokolade umschließen köstliche Füllungen. Eine reichhaltige Auswahl an cremigen Füllungen, die der Fantasie unserer Chocolatiers entsprungen sind, in einer leckeren Schale aus Milch- oder Zartbitterschokolade.

Cuneesi mit Grappa
ca. 20 g / Praline
ca. 90-100 Pralinen / VE

107802 | 2 kg x 1

Praline Kokos
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107811 | 2 kg x 1

Praline Karamelcrème
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107812 | 2 kg x 1

Praline Cremino
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107813 | 2 kg x 1

Praline Gianduja
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107814 | 2 kg x 1

Praline Mandelcrème
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107815 | 2 kg x 1

Praline Cappuccino
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107816 | 2 kg x 1

+ Hinweise S. 11

8-18 C°

Praline Pistazien
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107817 | 2 kg x 1

Praline Nougat
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107818 | 2 kg x 1

Praline gesalzener Karamell
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107819 | 2 kg x 1

Praline Barolo Chinato
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107821 | 2 kg x 1

Praline Kaffee-Likör
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107822 | 2 kg x 1

Praline Grand Marnier
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107823 | 2 kg x 1

Praline Limoncello
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107824 | 2 kg x 1

Praline Whisky
ca. 18 g / Praline
ca. 100-110 Pralinen / VE

107825 | 2 kg x 1

Pralinenmischung ohne Likör
Mischung aus 8 Geschmacksrichtungen: Zartbitterschokolade/Haselnuss, Pistazie, Mandel, Cremino, Gianduja, Cappuccino, Creme Caramel & Torroncino. ca. 18 g / Praline, ca. 100-110 Pralinen / VE
107810 | 2 kg x 1

Pralinenmischung mit Likör
Mischung aus 8 Geschmacksrichtungen: Kastanie, Tiramisu, Barolo Chinato, Limoncello, Grand Marnier, Moscato d´Asti, Zabaione & Waldbeeren. ca. 18 g / Praline, ca. 100-110 Pralinen / VE
107820 | 2 kg x 1

Chocolaterie Guyaux

Die Schokoladenfabrik Guyaux wurde 1931 von Florent Guyaux gegründet, der das Handwerk der Pralinenherstellung bei seinem Onkel in der Wallonie erlernte.

Die Schokoladenfabrik ist reich an Erfahrung aus 80 Jahren Tätigkeit und stellt ihr Know-how in den Dienst der Verbraucher auf der Suche nach Authentizität, indem sie ihnen «traditionelle» Rezepte anbietet («altmodisches» Haselnusspraliné: 50% Zucker, 50% Haselnüsse) und «handwerkliche» Herstellungsverfahren, die jedem Produkt eine «einzigartige» Note verleihen.

Authentizität erfordert auch eine strenge Auswahl der Rohstoffe: Schokoladenkuvertüre 100% reine Kakaobutter, Isigny AOC-Karamell mit Guérande IGP-Salz, Sao Tome-Schokolade, Schweizer Milchschokoladenkuvertüre, keine Konservierungsstoffe, künstliches Aromen oder Farbstoffe. So auch bei der Herstellung der hochwertigen 'Truffes Fantaisie', ein zartschmelzendes Kakaokonfekt in vielen leckeren und edlen Varianten.

Heute wird das Familienunternehmen in zweiter und dritter Generation geführt. Die Schokoladenfabrik ist einer der wenigen noch unabhängigen Hersteller auf der Ile de France. An der Schnittstelle zwischen Technologie und Modernität hat sich das Unternehmen seine menschliche Dimension und seine Liebe zu gut gemachter Arbeit bewahrt.

Unterschied zwischen Palmkernöl und Kokosöl

Palmkernöl wird aus den Kernen der Ölpalmenfrüchte gewonnen, während Kokosöl aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss stammt. Beide haben ähnliche Fettsäureprofile, aber unterschiedliche Anwendungen und Umweltaspekte.

Der Anbau von Ölpalmen steht häufig in der Kritik wegen Entwaldung, Verlust der Biodiversität und sozialen Auswirkungen. Auch der Anbau von Kokospalmen kann Umweltprobleme verursachen, jedoch in geringerem Ausmaß als der Anbau von Ölpalmen.

Daher bietet Guyau eine Palmkernfreie Reihe (s. nächste Seite)

Neu ab September!

Neues Design, angepasstes Sortiment, neue Rezepte! Wir halten Sie informiert!

Der Wechsel wird nach und nach stattfinden. Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

Kakaokonfekt 'Gold' (lose)
zartschmelzendes Kakaokonfekt einzeln verpackt, als Giveaway oder für Geschenkkörbe (ca. 150 St.)
106340 | 1,5 kg x 1

Kakaokonfekt 'Gold' Tüte
zartschmelzendes Kakaokonfekt einzeln verpackt in goldener Tüte und in Handarbeit verschlossen
106341 | 100 g x 32

8-18 C°

Kakaokonfekt
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinstem Kakaopulver bestäubt
ohne Palmfett
106345-1 | 50 g x 36

Kakaokonfekt - Butterkeks & Crème brûlée
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinstem Kakaopulver bestäubt
ohne Palmfett
106346 | 50 g x 36

Kakaokonfekt - Himbeer & Crêpes Dentelle
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinstem Kakaopulver bestäubt
ohne Palmfett
106347 | 50 g x 36

Kakaokonfekt aus Kokosnussfett
Kakaokonfekt mit feinstem Kakaopulver
bestäubt, zerschmilzt auf der Zunge
ohne Palmfett
106320 | 200 g x 11

Kakaokonfekt mit Kakaosplittern
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit knusprigen Kakaobohnensplittern
ohne Palmfett
106321 | 200 g x 11

Kakaokonfekt mit Karamellsplittern
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit knusprigen Isigny-Karamellsplittern
ohne Palmfett
106322 | 200 g x 11

Kakaokonfekt aus Kokosnussfett
Kakaokonfekt mit feinstem Kakaopulver
bestäubt, zerschmilzt auf der Zunge
ohne Palmfett
106325 | 100 g x 14

Kakaokonfekt mit Kakaosplittern
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit knusprigen Kakaobohnensplittern
ohne Palmfett
106326 | 100 g x 14

Kakaokonfekt mit Karamellsplittern
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit knusprigen Isigny-Karamellsplittern
ohne Palmfett
106327 | 100 g x 14

Kakaokonfekt
Kakaokonfekt mit feinstem Kakaopulver bestäubt zerschmilzt auf der Zunge

106331 | 250 g x 18

Neu ab September!

Neues Design, angepasstes Sortiment, neue Rezepte! Wir halten Sie informiert!

Der Wechsel wird nach und nach stattfinden. Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

Kakaokonfekt - Karamell
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit knusprigen Isigny-Karamellsplittern
Genuss à la française!
106338 | 100 g x 18

Kakaokonfekt - Crêpes Dentelles
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit knusprigen Crêpes-Dentelles-Stückchen
Genuss à la française!
106339 | 100 g x 18

Kakaokonfekt Paris
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinstem Kakaopulver bestreut

106335 | 100 g x 18

Kakaokonfekt - Tiramisu
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinem Tiramisu Geschmack

106336 | 100 g x 18

Kakaokonfekt - Orange
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinem Orangengeschmack

106337 | 100 g x 18

8-18 C°

Die Chocolaterie Bruntz

bietet ihren Kunden jeden Tag Süßwaren von ausgezeichneter Qualität.

Die Schokoladenmanufaktur BRUNTZ wurde 1960 von drei schokoladenbegeisterten Brüdern gegründet. In den 80er Jahren wurden die köstlichen und besonders renommierten Elsässischen "Kougelhopf-Konfekts", deren Cremigkeit und Zartheit seit dieser Zeit ein echtes Kennzeichen des Schokoladenherstellers sind, geboren. Diese werden nach einem einzigartigen Rezept mit großer Liebe zum Detail in Handarbeit hergestellt und zu einem außergewöhnlichen Endprodukt veredelt.

Der Erfolg ihrer Kougelhopf-Konfekte, die heute auch in einer aromatisierten Variante erhältlich sind, hat nie nachgelassen und wächst stetig bei Naschkatzen und Feinschmeckern auf der ganzen Welt!

Ob zum Kaffee oder Tee, als Deko einer Nachspeise oder einfach so, diese kleinen Kougelhopf aus Kakao sind immer eine Sünde wert und passen zu jeder Gelegenheit.

Kougelhopf (24 Kakaokonfekte)
zartschmelzendes Kakaokonfekt
in der traditionell elsässischen
Kougelhopf-Form
103060 | 216 g x 18

Kougelhopf (16 Kakaokonfekte)
zartschmelzendes Kakaokonfekt
in der traditionell elsässischen
Kougelhopf-Form
103059 | 144 g x 16

Kougelhopf Crème Brûlée
(16 Kakaokonfekte)
weißes Kakaokonfekt verfeinert
mit Crème-Brûlée-Aroma
103190 | 144 g x 16

Kougelhopf Kirsch
zartschmelzendes Kakaokonfekt mit Kirsch-Aroma in der traditionell elsässischen
Kougelhopf-Form
103063 | 144 g x 16

Kougelhopf Orange
zartschmelzendes Kakaokonfekt mit Orange-Aroma in der traditionell elsässischen
Kougelhopf-Form
103064 | 144 g x 16

Kougelhopf Himbeer
zartschmelzendes Kakaokonfekt mit Himbeer-Aroma in der traditionell elsässischen
Kougelhopf-Form
103065 | 144 g x 16

Kougelhopf
Kakaokonfekt in Kougelhopf-Form
in goldener Tüte

103057 | 150 g x 15

Kougelhopf - Fachwerkhaus
Kakaokonfekt in Kougelhopf-Form einzeln verpackt in typisch elsässischem Fachwerkhaus
103067 | 150 g x 12

Kougelhopf - 16 Pralinen
Pralinen in Kougelhopfform aus weißer, dunkler und Milchschokolade
mit Nougat- & Karamellfüllung
103068 | 160 g x 12

Kougelhopf Crème Brûlée
3 weiße Kakaokonfekte in Kougelhopfform
verfeinert mit Crème-Brûlée-Aroma

103061A | 27 g x 48

Kougelhopf Orange
3 Kakaokonfekte in Kougelhopfform
verfeinert mit Orangen-Aroma

103061B | 27 g x 48

Mini-Kougelhopfs

mit 5 g anstatt 9 g, sind sie etwas kleiner,
aber mindestens genauso lecker!

Mini-Kougelhopf natur
6 Mini-Kakaokonfekte
in Kougelhopf-Form

103061 | 30 g x 48

Mini-Kougelhopfs d'Alsace
Kakaokonfekt in Kougelhopf-Form.
Einzeln verpackt im Flowpack
(mind. 210 St.)
103066 | 1250 g x 1

Entdecken Sie auch

Weitere Spezialitäten
aus dem Elsass
→ Seite 28

NEU

8-18 C°

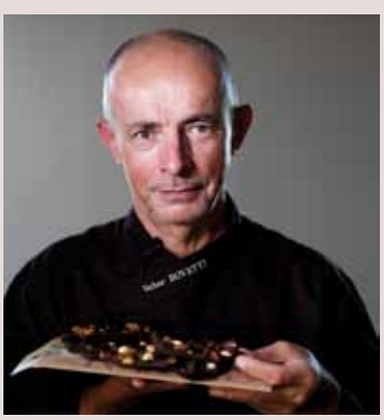
BOVETTI CHOCOLATIER

Die Wahl der Qualität

Diese appetitliche Qualität, ein besonderes Merkmal des Chocolatiers Bovetti, zeigt sich in der Auswahl seiner Zutaten: gesunde Produkte für einen "echten" Geschmack und eine Variation der Aromen je nach Lust und Laune, ohne das Produkt zu verfälschen... Bei ihm ist alles 100% Kakao: reines Kakaobutter und ohne jeglichen Zusatz von pflanzlichen Fetten wie Palmöl, auch wenn die europäische Gesetzgebung diese Verwendung bis zu 5% des Produkts erlaubt. Diese Fette sind viel billiger als Kakaobutter, enthalten aber keinerlei gesundheitlichen Vorteile für uns.

Die gesamte Produktion der Chocolaterie Bovetti ist auch frei von Soja-Lecithin und gentechnisch veränderten Organismen (GVO), um jegliches Allergierisiko zu vermeiden.

Neben der Schokolade wählt Valter Bovetti sorgfältig Zutaten von höchster Qualität aus: AOC-Walnüsse aus dem Périgord, italienische Haselnüsse aus dem Piemont oder Rom, Fleur de Sel aus Guérande, AOC-Espelette-Pfeffer, bretonisches Karamell oder solches von der Île de Ré...



BIO-Zartbitterschokolade 70%- Madagaskar
Kopfnoten: Zitrusfrüchte, Bitterkeit,
Herznoten: fruchtig, frisch,
Abgangsnoten: geröstet, karamellisiert
140100 | 80 g x 12

BIO-Zartbitterschokolade 73% - Sao Tomé
Kopfnoten: Süße, Vanille,
Herznoten: fruchtig, tropische Früchte,
Abgangsnoten: blumig, honig
140101 | 80 g x 12

BIO-Zartbitterschokolade 76% - Peru
Kopfnoten: zart, Zimt,
Herznoten: rote Früchte, Johannisbeeren,
Abgangsnoten: Nussfrüchte, Haselnuss
140103 | 80 g x 12

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

unverbindliche Preisangaben (siehe AGB S. 214) - Dantesse GmbH

NEU

Zartbitterschokolade 73%
Cranberries

140104 | 100 g x 10

Zartbitterschokolade 73%
Kakaobohnenstückchen

140105 | 100 g x 10

Zartbitterschokolade 73%
Trocken- & kandierte Früchte

140106 | 100 g x 10

Zartbitterschokolade 73%
Haselnussstückchen
aus Italien

140107 | 100 g x 10

Zartbitterschokolade 73%
kantierte Orangenstücke

140108 | 100 g x 10

Michschokolade 44%

Klassisch: 140109 | 100 g x 10
Eiffelturm: 140115 | 100 g x 15
Je t'aime: 140116 | 100 g x 15

Michschokolade 44%
Trocken- & kandierte Früchte

140110 | 100 g x 10

Michschokolade 44%
Haselnusstückchen
aus Italien

140111 | 100 g x 10

Milchschokolade 44%
Pistazie

140112 | 100 g x 10

Milchschokolade 44%
Pistazie & Feige

140113 | 100 g x 10

weisse Schokolade
Himbeergeschmack

140114 | 100 g x 10

NEU

8-18 C°

Zartbitterschokolade 73%
Kakaobohnenstückchen

140117 | 50 g x 15

Zartbitterschokolade 73%
kandierter Ingwer

140118 | 50 g x 15

Zartbitterschokolade 73%
kandierte Orange

140119 | 50 g x 15

Milchschokolade 44%
Karamell & Fleur de Sel
aus Guérande

140120 | 50 g x 15

Milchschokolade 44%
Kokosnuss

140121 | 50 g x 15

Milchschokolade 44%
kristallisierte Rosenstücke

140122 | 50 g x 15

weisse Schokolade
kristallisierte Veilchenstücke

140123 | 50 g x 15

Entdecken Sie auch

die Brotaufstriche
des Chocolatiers
→ siehe Seite 46

CACHET

NEU

Schokoladen-Meisterwerke mit Cachet!

Cachet ist die Signature-Schokoladenmarke von Kim's Chocolate, bei der die Schokolade zu einem Kunstwerk erhoben wird, inspiriert von belgischer Handwerkskunst. Seit 1987 verfolgt Kim's Chocolates hingebungsvoll das Ziel, bei jedem Bissen Schokolade nur Qualität, Nachhaltigkeit und Freude zu vermitteln.

Die Wahrheit ist, dass es all die kleinen Extras sind, die den Unterschied ausmachen. Jeder Bissen von Kim's Chocolates-Kreationen wird behutsam und mit Wertschätzung für belgische Traditionen zubereitet, unter Verwendung einer Auswahl nur der feinsten Zutaten. Wir verwenden ausschließlich natürliche Aromen und 100 % Schokolade aus reiner Kakaobutter (Kakaobutter ist das einzige pflanzliche Öl in unserer Schokolade). Wir verwenden keine gehärteten Fette oder gentechnisch veränderten Zusatzstoffe.

Display mit 48 gefüllte Schokoladenriegel
je 8 Riegel:

140001 | 1x (48 x 45-50g) x 1

Milchschokolade
Karamel & Meersalz
Milchschokolade mit 31% Kakaoanteil & cremiger Füllung
140002 | 50 g x 35

Milchschokolade
mit Haselnussstückchen
Milchschokolade mit 31% Kakaoanteil
140003 | 50 g x 35

Milchschokolade
Haselnuscremefüllung
Milchschokolade mit 31% Kakaoanteil & cremiger Füllung
140004 | 47 g x 35

Milchschokolade
Joghut & Himbeere
Milchschokolade mit 31% Kakaoanteil & cremiger Füllung
140005 | 45 g x 35

Zartbitterschokolade
Kokosnuss & Kekse
Zartbitterschokolade mit 57% Kakaoanteil & cremiger Füllung
140006 | 45 g x 35

weisse Schokolade
Kaffeecreme
mit feiner Cremefüllung mit Kaffeekekse & Kaffeearoma
140007 | 45 g x 35

8-18 C°

NEU

Liebe auf den ersten Biss!

Jeder Biss ist ein Geschmackserlebnis. Von klassischen bis hin zu verspielten Rezepte – jeder Wunsch wird hier erfüllt.

Die Schokoladentafeln und -Riegel werden in Display geliefert.

Bitterschokolade 90%

140008 | 100 g x 12

Bitterschokolade 85%

140009 | 100 g x 12

Milchschokolade 31%

140010 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 70%

140011 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 70% mit Meersalz

140012 | 100 g x 12

Milchschokolade 31% gerösteten & gesalzenem Mais

140013 | 100 g x 12

Milchschokolade 31% Karamell & Meersalz

140014 | 100 g x 12

Milchschokolade 31% Haselnussstückchen

140015 | 100 g x 12

weisse Schokolade Kokosnuss

140016 | 100 g x 12

NEU

Zartbitterschokolade 57%
Mandeln & Orange

140017 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 57%
Mandeln & Birne

140018 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 57%
Ingwer & Brombeergeschmack

140019 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 57%
Kirsche

140020 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 64%
Herkunft: Peru

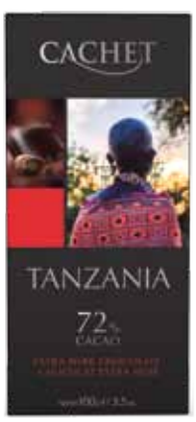
140021 | 100 g x 12

Zartbitterschokolade 71%
Herkunft: Costa Rica

140022 | 100 g x 12

Bitterschokolade 80%
Uganda

140023 | 100 g x 12



Zartbitterschokolade 72%
Tanzania

140024 | 100 g x 12

Display Mini-Tafeln mix (ca. 110 St.)
Zartbitterschokolade natur und Mandeln & Meersalz, Milchschokolade natur, mit Haselnusstückchen und Karamell & Meersalz
140025 | 1 kg x 1

Pralinen

Belgische Pralinen sind aus einem guten Grund so heiß begehrt! Die zartschmelzende Schokoladenschicht birgt wohltuende und unerwartete Füllungen, die einem das Gefühl geben, als schwebe man auf einer Schokoladenwolke voller Glückseligkeit und Genuss. Bei jedem unserer sorgfältig zubereiteten Schokoladenspezialitäten schmelzen Kreativität und ein intensives Geschmackserlebnis förmlich zusammen.

Pralinenmischung in Herzbox
eine feine Auswahl aus Zartbitter- & Milchschokolade-Pralinen mit delikaten Füllungen
140026-1 | 180 g x 11

Außergewöhnliche Bio-Jahrgangsschokolade

Millésime Chocolat ist eine handwerkliche, belgische Manufaktur für Bio-Schokolade Bean to Bar, von der Bohne bis zur Tafel. Da der Kakao für unsere Schokolade jährlich aus einem speziellen Gebiet, sprich einer bestimmten geografischen Zone stammt, ist sie eine Jahrgangsschokolade, die nur in begrenzter Menge hergestellt wird.

Ähnlich wie beim Wein ist es unser Kernanliegen, ausschließlich Bohnen von außergewöhnlichen Plantagen und Böden zu verarbeiten, denn nur so können ihre spezifischen Eigenschaften hervorgehoben werden. Wir mischen weder Ernten, noch Regionen oder Jahrgänge. Unsere gesamte Produktion ist darüber hinaus bio-zertifiziert. Wir beherrschen den gesamten Verarbeitungsprozess der rohen Kakaobohnen, von der Röstung bis zur Herstellung der fertigen Produkte, unter Einhaltung der alten Herstellungsprozesse.

Millésime Chocolat vertritt starke Werte

- Bekannte Plantagen und die rigorose Auswahl der Kakaobaumsorten
Wir achten besonders auf die Auswahl der Kakaobohnen sowie auf die der Plantagen, aus denen sie stammen. Wir arbeiten ausschließlich mit Plantagen zusammen, die einen nachhaltigen Kakaoanbau betreiben. Zudem achten wir besonders auf die Herkunft der Kakaobäume, an denen unsere Bohnen wachsen, um ausschließlich unveränderte, angestammte Sorten zu verwenden.

- Ein Gebiet, das zur Geltung gebracht wird
Weit über die einfache Identifizierung des Landes (der Herkunft) unserer Bohnen hinaus, arbeiten wir ausschließlich mit definierten Grundstücke, die bestimmten Kakaosorten gewidmet sind. Daher stammen unsere Kakaobohnen aus natürlichen, geschmacklich homogenen Regionen, die echtes Know-how für den Anbau garantieren.

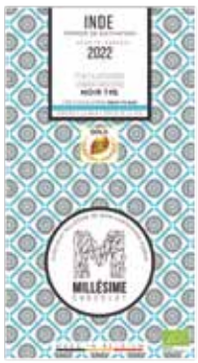
- Eine datierte Ernte für Jahrgangsschokolade
Die Schokolade, die wir herstellen, trägt das Datum der Kakaobohnenernte. Das Klima beeinflusst nämlich die geschmacklichen Besonderheiten der Bohnen von Jahreszeit zu Jahreszeit. Von Land zu Land, von Region zu Region, von Klima zu Klima findet die Ernte nicht zur gleichen Zeit statt. Der Jahrgang ist daher für uns ein Anhaltspunkt, denn er ermöglicht es uns, die Entwicklung des Kakaos im Vergleich zu den lokalen Bedingungen des Erntejahres zu beurteilen.

Jean-Christophe Hubert

Ein handwerklicher Chocolatier Kunsthistoriker & Kakaoröster.
Kunsthistoriker, Genießer mit Leib und Seele, aber vor allem leidenschaftlicher Schokoladenliebhaber. So ist es ganz natürlich, dass Jean-Christophe Hubert sich in das Abenteuer "Bean to Bar" stürzt, indem er im Oktober 2017 Millésime Chocolat gründet. Nach seiner Ausbildung zum Chocolatier-Confiseur entdeckte er die Welt der Schokolade am CIRAD (Centre consacré à la recherche agronomique pour le développement en analyse sensorielle du chocolat et en expertise du cacao. Zu Deustsch: Zentrum für agronomische Forschung zur Entwicklung in der sensorischen Analyse von Schokolade und der Expertise für Kakao) in Montpellier und am Fine Cacao and Chocolate Institute in New-York.

Versunken in die Welt von Bean to Bar, von der Bohne bis zur Tafel, lässt sich Jean-Christophe Hubert auf das Spiel ein und geht sogar noch einen Schritt weiter... Wie im Weinbau arbeitet er ausschließlich mit Kakaobohnen von außergewöhnlichen Plantagen, ohne die Ernten oder Jahrgänge zu mischen. Er stellt seine Schokolade unter Beachtung des überlieferten Wissens und der Herstellungsverfahren von früher her. Werte, für die die Marke Millésime Chocolat kompromisslos steht.

Bio-Bitterschokolade 100 % Congo
sehr kakaoig, mit Noten von Sauerkirschen, Torf & Schwarztee
106972| 70 g x 12



Bio-Bitterschokolade 74 % - Indien
dieser Kakao aus Kaithapara ist ein echter indischer Schatz
106973 | 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 90 % - Dom. Republik
außergewöhnliche Bohnen mit tiefen Kakaonoten
106975 | 70 g x 12

weiße Schokolade 33 % Ecuador
außergewöhnlich mit Noten von reifen Früchten & Banane
106978 | 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 75 % - Haselnüssen - Dom. Republik
außergewöhnliche Bohnen mit tiefen Kakaonoten
106980 | 70 g x 12

Bio-Zartbitterschokolade 65 % - Erdnüsse & Karamell - Ghana

106985 | 70 g x 12

Bio-Milchschokolade 55 % - ges. Butterkaramell - Peru
mit komplexen Noten von Blumen & säuerlichen Früchten
106986 | 70 g x 12

Bio-Milchschokolade 55 % - Spekulatius - Peru
mit komplexen Noten von Blumen und säuerlichen Früchten
106987 | 70 g x 12

Bio-Milchschokolade 40 % Yuzu & Cranberry - Madagascar

106988 | 70 g x 12

Bio-Zartbitterschokolade 70 % - Fleur de sel - Ghana

106995 | 70 g x 12

Bio-Zartbitterschokolade 70 % Orange - Ghana

106996 | 70 g x 12

8-18 C°

Florentins

Florentins sind eine köstliche Süßigkeit, die nach der Stadt Florenz in Italien benannt und oft mit Eleganz und Raffinesse in Verbindung gebracht wird.

Diese dünnen, knusprigen Plätzchen bestehen aus einer Mischung von gehackten Mandeln oder Nüssen, getrockneten Früchten, Honig oder Zuckersirup und manchmal Butter oder Sahne. Die Zutaten werden zu einer Masse vermischt und zu flachen, runden Plätzchen geformt. Die Florentins werden dann gebacken, bis sie eine goldbraune Farbe und eine knusprige Textur erreichen. Die charakteristische karamellisierte Schicht verleiht ihnen ihren süßen, aber auch leicht fruchtigen und nussigen Geschmack. Nach dem Backen werden sie auf der Unterseite mit einer dünnen Schicht aus dunkler oder Milchschokolade verfeinert, was dem Geschmack eine zusätzliche Tiefe und einen ansprechenden Kontrast verleiht.

Florentins sind eine beliebte Leckerei zu besonderen Anlässen oder als Teil eines festlichen Desserts. Sie sind eine wunderbare Mischung aus knusprigen, süßen und fruchtigen Aromen und sowohl optisch als auch geschmacklich ansprechend.

Florentiner mit Zartbitterschokolade
feine Zartbitterschokoladenschicht
mit Mandel-Nougatine, kandierten Früchten
& Orangenschale - MHD: 6 bis 9 Monate
106481 | 70 g x 20

Florentiner mit Milchschokolade
feine Milchschokoladenschicht
mit Mandel-Nougatine, kandierten Früchten
& Orangenschale - MHD: 6 bis 9 Monate
106482 | 70 g x 20

Entdecken Sie auch

Die Karamell-Spezialitäten
von Maison d'Armorine
→ Seite 41

Mendiants

Im 19. Jahrhundert erfanden die Chocolatiers in Südfrankreich die Mendiants, kleine Schokoladentaler, die mit Nüssen und Trockenfrüchten verfeinert werden. Jeder Taler war symbolisch einem der traditionsreichen Mönchsorden gewidmet, so steht z. B. die Rosine für die Dominikaner, die Mandel für die Karmeliter.

In Frankreich sind die Mendiants zur Winterzeit und besonders zu Weihnachten unverzichtbar und begleiten Kaffee oder Cappuccino.

Mendiants Mandeln/Pistazien
Milchschokolade mit Mandeln
& Pistaziensplittern

106270 | 125 g x 12

Mendiants Mandel/Pistazie/Rosine
Milchschokolade mit Mandeln,
Pistazien & Rosinen

106272 | 125 g x 12

NEU

Der Meister der Schokoladenmeister

Im Jahr 1871 gründete Herr SCHAAL seine Schokoladenmanufaktur an den Ufern der Flüsse Ill in Straßburg, im Herzen des historischen Viertels Petite France.

Als Erbe einer langen familiären Handwerkstradition entwickelte er die Herstellung von Schokoladensüßigkeiten. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Die Produkte des Hauses erfreuen nun bereits mehrere Generationen von Feinschmeckern.

Herr SCHAAL, leidenschaftlich in seinem Beruf, wusste eine moderne und leistungsfähige Produktionsanlage zu nutzen. Umgeben von einer Gruppe authentischer Schokoladenmeister beliefert er bald die Geschäfte seiner Kollegen mit hochwertigen, maßgefertigten Produkten. So wird er zum Schokoladenmeister der Schokoladenmeister.

Im Jahr 1967 erwarb die Familie Burrus, die sich bereits seit 1912 im Schokoladensektor einen Namen gemacht hatte, die Schokoladenfabrik Schaal.

Im Jahr 1970 errichtete sie neue Räumlichkeiten am Stadtrand von Straßburg, um das Wachstum des Unternehmens zu gewährleisten. Seitdem setzt sich die Saga des Chocolatiers Schaal fort. Die Ansprüche des Gründers bleiben auch bei seinen Nachfolgern bestehen.

Weinbergschnecken...

sind eine der bekanntesten und gleichzeitig umstrittensten kulinarischen Spezialitäten Burgunds.

Lassen Sie sich von der Pralinenversion verführen, bei der Naschhaftigkeit auf burgundische Eleganz trifft.

Eine originelle Kreation, die die Finesse der Schokoladentradition mit einem verspielten Augenzwinkern zur französischen Gastronomie verbindet.

Genießen Sie sie langsam, am besten mit einem guten Kaffee oder einem Glas Dessertwein.

Escargot
Milchschokoladenpraline
mit Haselnussnougatfüllung
ca. 11 g/ Praline; ca. 45 St./VE
1200 | 500 g x 4

Coeur Rouge - Lait & Praliné
Milchschokoladenpralinen mit Haselnussnougatfüllung, ca. 11 g /Praline, ca. 190-200 St./VE
1204 | 2,35 kg x 1

Korkenpralinen

Lassen Sie die Korken knallen!

Diese feinen Pralinen mit zartschmelzender Haselnussnougatfüllung begeistern durch ihre originelle Form und ihren erlesenen Geschmack.

Ob in der klassischen Variante oder edel mit Armagnac verfeinert – sie sind das perfekte Mitbringsel für jeden Weinliebhaber und setzen bei jeder Genussrunde einen stilvollen Akzent.

Bouchons - Armagnac
Milchschokoladenpraline mit Haselnussnougatfüllung mit Armagnac ca. 10 g/ Praline, ca. 50-60 St./VE
1207 | 625 g x 4

Bouchons - Praliné
Milchschokoladenpraline
mit Haselnussnougatfüllung
ca. 10 g/ Praline, ca. 50-60 St./VE
1208 | 625 g x 4

SHERPA
IBERICA

Ein Familienunternehmen mit 25 Jahren Erfahrung

Die Firma Sherpa Iberica ist ein Familienunternehmen, das von Josep und Núria Miret Cudié gegründet wurde, zwei Geschwister mit mehr als 25 Jahren Erfahrung auf dem Gourmetmarkt, die der Familientradition in der Welt der Schokolade folgen.

Ihr Großvater, der große Meisterchocolatier Josep Cudié, war einer der großen Meister der katalanischen Schokoladenindustrie. Diesem Familienerbe folgend, stellen die Brüder Miret Cudié die Marlona her, ihre emblematischste Praline, das Juwel von Vilafranca, ein Klassiker unter den Klassikern.

Sherpa besteht aus einem großartigen Team, das intensiv an der Ausarbeitung und Kreation der Schokoladenköstlichkeiten arbeitet. In diesem Team sticht Josep Ros, der Meister-Chocolatier, hervor, der jedes Jahr mit neuen Kreationen überrascht.

Die Philosophie: Geschmacksfusion

Sherpa Iberica verbindet die Erfahrung und das Wissen über Schokolade mit der Leidenschaft für das Land und seine Gastronomie, die in der ganzen Welt anerkannt ist. Diese Suche nach neuen Geschmacksrichtungen ist Teil der Firmenphilosophie.

Sie nutzen die Vielseitigkeit der Schokolade, um sie mit Nüssen, Früchten und Gewürzen zu kombinieren, die mit jedem Bissen neue Eindrücke vermitteln. Innovation spielt in unserer Werkstatt eine zentrale Rolle, um Ihren Gaumen mit gewagten und köstlichen Schokoladenkreationen zu überraschen.

& ausgewählte Zutaten

Für uns steht fest, dass wir für ein optimales Ergebnis hochwertige Rohstoffe benötigen: Schokolade und Nüsse sind die Basis für unsere klassischsten Kreationen, wie die Marlona Classic-Reihe.

Wir verwenden einheimische Mandeln, die aufgrund ihrer unbestreitbaren Qualität und als kulinarische Referenz unserer weltweit anerkannten mediterranen Ernährung gelten.

8-18 C°

Love - Erdbeer & Rosenblätter
dunkle Schokolade mit Knusper-Stücken und dezenten Erdbeer- und Rosennoten.

106185 | 120 g x 10

Musikers' Dessert
dunkle Schokolade mit Mandeln, geröste-ten Haselnüssen und Rosinen

106187 | 120 g x 10

Marlona Classic

Es gibt Geschmäcker, die uns in besondere Momente der Vergangenheit versetzen und unverwechselbare Emotionen wecken.

Marlona sind die Erben eines der am meisten geschätzten traditionellen Rezepte für Pralinen, und dies ist der Ursprung solch exquisiter Kreationen wie Marlona Classic, die aus den besten Schokoladen und Mandeln hergestellt werden.

weiße Schokolade
weiße Schokoladentafel
mit karamellisierten Mandelnsplittern
106193 | 75 g x 30
106188 | 125 g x 20

Zartbitterschokolade
Zartbitterschokoladentafel
mit karamellisierten Mandelnsplittern
106194 | 75 g x 30
106189 | 125 g x 20

Milchschokolade - Karamell
Milchschokoladentafel mit karamellisier-ten Mandeln, Karamellsplittern & Salz
106195 | 75 g x 30
106190 | 125 g x 20

weiße Schokolade - Koko
weiße Schokoladentafel mit
karamellisierten Mandeln & Kokosstücken
106196 | 75 g x 30
106191 | 125 g x 20

weiße Schokolade - Beeren
Tafel aus weißer Schokolade gemischt mit
Beeren mit karamellisierten Mandeln
106197 | 75 g x 30
106192 | 125 g x 20

8-18 C°

Marlona CLASSIC

Bombones de Almendra

Aus der Verbindung der süßesten Ecke des Mittelmeers und der Stadt Barcelona entsteht Marlona; eine Pralinen-Komposition aus Schokolade und Mandeln, die die repräsentativsten Geschmacksnoten der traditionellen Pralinen-Kunst auf deinen Gaumen bringt und allen schmeckt. Eine exquisite Kreation für deinen Gaumen und eine Option, bei der der Genuss garantiert ist.

Mandeln - Praliné
Mandeln in weißer Schokolade mit
Kakaopulver ummantelt
106160 | 35 g x 30
106170 | 80 g x 14

Mandeln - dunkler Nougat
Mandeln in dunklem Nougat
mit Kakaopulver ummantelt
106161 | 35 g x 30
106171 | 80 g x 14

Mandeln - Karamell
karamellisierte Mandeln mit Schokolade,
Karamell & einem Hauch von Salz
106162 | 35 g x 30
106172 | 80 g x 14

Mandeln - Kaffee
karamellisierte Mandeln mit Kaffee in
dunkler Schokolade & Kakaopulver ummantelt
106163 | 35 g x 30
106173 | 80 g x 14

Dessertschokolade

Die Praline für Dessert-Liebhaber. Eine innovative Schokoladenköstlichkeit, die berühmten Desserts repräsentiert: Tiramisu und Crema Catalana. Lass dich von dem süßen und zarten Geschmack dieser verführerischen Pralinen verführen. Ab jetzt wirst du bestimmt immer Platz für den Nachtisch lassen!

NEU

Mandeln - Tiramisu
karamellisierte Mandeln
mit weißer Schokolade, Kaffee
mit Kakaopulver ummantelt
106168 | 80 g x 18

NEU

Mandeln- Crema Catalana
karamellisierte Mandeln in aromatisierte
weißer Schokolade mit Kakaopulver
ummantelt
106174 | 80 g x 14

NEU

Mandeln - Koko
karamellisierte Mandeln in weißer
Schokolade mit Kokosgeschmack
& Puderzucker ummantelt
106167 | 80 g x 18

Love & Chocolate

Wir sind uns alle einig, dass es manchmal schwer ist, aufmerksam zu sein. Die Ideen gehen uns aus und wir finden nie die Zeit. Aber wir können nicht zulassen, dass die Faulheit über unsere Romantik siegt. Was könnte also besser sein als diese Köstlichkeiten, um sich als Paar etwas zu gönnen? Love & Chocolate kombiniert unsere feinste Schokolade mit der Süße von Erdbeeren und der Zartheit von Joghurt. Pralinen, die Sie mit ihrem ausgewogenen und sanften Geschmack überraschen werden.

Erdbeer-Joghurt-Schokomandeln
karamellisierter Mandelstück
im weißen Schokoladenmantel
mit Erdbeer & Joghurtgeschmack
106178 | 80 g x 14

Mandeln - Beeren
karamellisierte Mandeln in weißer
Schokolade mit rote Beeren aromatisiert &
mit Puderzucker ummantelt
106169 | 80 g x 18

It's Teatime!

Die Kombination des Matcha-Tees, dem berühmten japanischen Pulvertee, zusammen mit den Eigenschaften der Schokolade ermöglicht eine neue einzigartige Schokolade voller überraschender Nuancen und Texturen. Die zarte Pralinenkreation unterstreicht alle Qualitäten und Aromen dieses Tees.

Matcha Teepralinen
Matcha-Teepralinen
mit dunkler Schokolade
(Mind. 70 % Kakao)
106181 | 100 g x 14

Die Confiserie von Francis Miot

Willkommen in unserer Welt, willkommen im Hause Miot, das ich 1985 gegründet habe. Seit meiner Kindheit, die von der authentischen Küche meiner Großmutter begleitet wurde, folgte ich dem Weg der Gastronomie und schuf bis heute eine Vielzahl von Konfitüren, Konfekt und Pralinen. Ich möchte mit Ihnen, Feinschmeckern und Genießern, die Welt der Haute Gourmandise Française teilen.

Wie Haute Couture bedarf es auch hier Großzügigkeit, Engagement und Kreativität, als grundlegende Werte eines Hauses, das Sie zufriedenstellen, verführen, überraschen will. Von Beginn an stehen dabei die Leidenschaft für Geschmack und Qualität stets im Mittelpunkt meiner Arbeit. Francis Miot

- Ein Qualitätsrohstoff: Getrocknete Früchte, Rohrzucker, Puderzucker, Mandeln, Gianduja Pralinen ... nichts wird dem Zufall überlassen. Jede Zutat in unserer Konditorei wird sorgfältig nach Geschmack, Farbe, Textur oder Geruch ausgewählt.

-Die Handarbeit: Coucougnettes, Galipettes, Tétons, Prunes, – alles wird von Hand gefertigt; Jedes süße Kunstwerk benötigt spezielles Know-how in seiner Gestaltung.

- Eine Reihe von Gourmet-Produkten, authentisch, lüstern ... und vor allem: preisgekrönt!
Francis Miot ist Frankreichs erfolgreichster Konditor. Das Haus Miot mit seinen Produkten hat mehr als 18 Auszeichnungen mit Titeln so prestigeträchtig wie 'Best Candy of France' für Coucougnette, oder 'Beste Schokolade Frankreichs' für die Galipette erhalten und gilt inzwischen als regionale Spezialität. In Zusammenarbeit mit Meilleur Ouvrier de France kreieren und verfeinern unsere Chocolatiers neue Rezepte zum Vergnügen Ihrer Geschmacksnerven.

So wird's gemacht

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen: Francis Miot zeigt auf seiner Facebookseite wie die Confiserie hergestellt werden

Coucougnettes

Galipettes

Entdecken Sie auch

Die ausgefallenen Fruchtaufstriche & Confits des Hauses
→ Seiten 52-55 & 98-99

Les Coucougnettes

Eine Spezialität aus Pau. Die Coucougnettes von Vert Galant sind ein Tribut an den Feinschmecker und Lausbub, den guten König Henri IV, dem Historiker 57 Geliebte und 24 Kinder zuschreiben.

Im Herzen befindet sich eine gegrillte Süßmandel, die mit dunkler Schokolade überzogen wird. Diese wird dann von Hand in einen mit Himbeer, Ingwer und Armagnac verfeinerten Marzipanmantel gerollt. Nach einer eintägigen Trockenphase wird die Leckerei mit Rohrzucker kandiert. Auszeichnung: Beste französische Süßigkeit - 45. Intersuc Salon 2000.

les Coucougnettes
Mandel mit dunkler Schokolade überzogen und einer rosa Marzipanummantelung
(ca. 10 St.)
106600 | 135 g x 6

les Coucougnettes (lose)
Mandel mit dunkler Schokolade überzogen und einer rosa Marzipanummantelung.
Einzeln verpackt im Flowpack (ca. 75 St.)
106601 | 1 kg x 1

les Galipettes
Mandelpraliné
in Crêpes-Dentelles-Splitter gerollt
(ca. 14 St.)
106604 | 130 g x 6

les Galipettes (lose)
Mandelpraliné
in Crêpes-Dentelles-Splitter gerollt.
Einzeln verpackt im Flowpack (ca. 110 St.)
106605 | 1 kg x 1

Les Galipettes

Das Gianduja-Pralinenherz aus süßen Mandeln überzogen mit 70% dunkler Schokolade. In Handarbeit hergestellt, fein gerollt in einer Kleinkreppspitze, ist diese süße Köstlichkeit einfach Genuss pur. Zum Tee und zum Kaffee begleitet sie jeden in ganz besonderen Momenten.

Auszeichnung: Beste Schokolade Frankreichs - 49. Intersuc Salon im Jahr 2004.

Les Prunes de Monsieur

Les Prunes de Monsieur enthüllen die Aromen aus Frankreichs Südwesten. Weiße Schokolade umhüllt Pflaumen aus Agen. Verfeinert mit einem Hauch Armagnac, verschwinden sie unter dunkler Schokolade. Das i-Tüpfelchen dieser Komposition ist eine dünne Schicht Puderzucker.

Pflaumen haben eine weiche und geschmeidige Textur, die Feinschmecker überrascht und erfreut. Diese zauberhafte Verbindung lässt sämtliche Geschmacksknospen im Mund explodieren und alle Aromen der Gascogne entdecken.

Auszeichnung: Beste Spezialität Frankreichs - 51. Intersuc Salon 2006.

les Prunes de Monsieur
weiße Schokoladen-Praliné mit Pflaume und Armagnac, in Puderzucker gerollt
(ca. 12 St.)
106606 | 130 g x 6

les Prunes de Monsieur (lose)
weiße Schokoladen-Praliné mit Pflaume und Armagnac, mit Puderzucker umhüllt.
Einzeln verpackt im Flowpack (ca. 93 St.)
106607 | 1 kg x 1

8-18 C°

Vital, Nougat aus Tradition

Vital Gormez verlässt das damalige Konstantinopel, um die Geheimnisse des Nougats zu lüften. Nach einer dreijährigen Reise über Verona, Montélimar und Alicante kommt er in der belgischen Stadt Gent an. Er verliebt sich in die wunderschöne Elsa, beschließt zu bleiben und 'Nougat Vital' wird gegründet. Vital verfeinert das eigene Nougatrezept: leicht süßlich, reich an Mandeln, Schokolade, Vanille ...

Maurice Gormez schließt sich seinem Vater an. Mit kompromissloser Qualität schon im Gepäck heben Maurice und seine Frau Lydie das Unternehmen auf eine neue Ebene. Dank der langen Haltbarkeit kann mit dem Export in ganz Europa begonnen werden.

Schwiegersohn Matthias Haeck tritt in das Unternehmen ein: die dritte Generation übernimmt das Ruder.
2005 wird die Zukunft mit dem Bau einer hochmodernen Produktionsstätte, wo handwerkliches Können und modernste Technik kombiniert werden, sichergestellt.

Das Ergebnis ist ein nicht klebriger, weicher Nougat
... eine wahre Delikatesse.

Vital ist Hersteller von Nougat (oder 'Türkischer Honig') in Belgien seit 1926. Sie haben sich konsequent für Spitzenqualität entschieden. Das bedeutet:
- frisches Eiweiß
- Honig
- langsames Kochen in Kupferkesseln
- nur Mandeln und Pistazien
- natürliche Früchte
- echte Vanille
- keine Farb- oder Konservierungsstoffe

Die Auszeichnungen:

1948: Goldmedaille Bruxelles
1985: Export Oscar Belgium
1986: International Food Award (Barcelona)
2009: Supreme Taste Award - ITQI Paris

Kokosriegel
mit dunkler Schokolade
im Display

105420 | (12 x 80 g) x 1

Kokosriegel dunkle
Schokolade & Pistazie
mit Pistazienaroma
im Display
105421 | (12 x 80 g) x 1

Kokosriegel
mit Milchschokolade
im Display

105423 | (12 x 80 g) x 1

Kokosriegel
Michschokolade & Mokka
mit Instantkaffee
im Display
105424 | (12 x 80 g) x 1

Weicher Nougat mit Mandeln
& Pistazien

105430 | 150 g x 10

Weicher Nougat mit Cranberry
& Mandeln

105431 | 150 g x 10

Weicher Nougat Vanille & Kakao
mit Mandeln

105432 | 150 g x 10

Weicher Nougat -Limoncello
mit kandierte Zitrone und Zitronenaroma

105435 | 150 g x 10

Weicher Nougat Trio
Erdbeere, Pistazie & Vanille

105436 | 150 g x 10

Nougat - Scheiben
mit Mandel-Topping
weicher Honignougat mit Mandeln und Pistazien, im Display
105410 | (10 x 100 g) x 1

Nougat - Scheiben
mit Cranberry-Topping
weicher Honignougat
im Display
105411 | (10 x 100 g) x 1

Nougat - Scheiben
mit Orange-Topping
weicher Honignougat
im Display
105412 | (10 x 100 g) x 1

Nougat - Scheiben
Vanille & Kakao
mit Mandel-Topping
weicher Honignougat im Display
105413 | (10 x 100 g) x 1

Nougat - Scheiben
mit Mandel-Pistazien-Topping
weicher Honignougat
im Display
105414 | (10 x 100 g) x 1

Nougat - Scheiben
Limoncello
weicher Honignougat
im Display
105415 | (10 x 100 g) x 1

Nougat - Scheiben
Vanille & Erdbeer
mit Mandel-Topping
weicher Honignougat im Display
105417 | (10 x 100 g) x 1

8-18 C°

MAFFREN Confiseur

Die Confiserie

Im Herzen der Provence gelegen, stellt Maffren Confiseur seit 1945 hochwertige Süßwaren her, die ihm zu Ruhm verholfen haben: Calissons, Nougats, Marzipan, Karamellen und andere Konfekte.

Die Confiserie wurde nach dem Krieg von Daniel Maffren gegründet und in den 1950er Jahren im Dorf Le Poet in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Schokoladenfabrik angesiedelt. Zu dieser Zeit stellte die Fabrik Calissons und Nougats aus der Provence her.

Die Werte

Die Confiserie Maffren hat sich weiterentwickelt und dabei ihre Gründungswerte – das Können, die Qualität und die Innovation – bewahrt.

Die Männer und Frauen, die dort arbeiten, sorgen dafür, ihr Wissen zu bewahren und weiterzugeben. Das Handwerk ist das Wesen unserer Confiserie. Wir bewahren in unserer Produktion dieses Können.

So erfinden wir im ständigen Respekt vor den traditionellen Herstellungsmethoden die Rezepte von früher neu, zur Freude von kleinen und großen Feinschmeckern.

Rezepte, die durch die sorgfältige Auswahl der Qualität und Herkunft der Zutaten veredelt werden. Wir wählen Produkte aus der Region aus, um die einzigartigen Aromen und Düfte der Provence zu unterstreichen.

Calisson

Calisson sind eine echte provenzalische Spezialität und eine subtile Mischung aus fein gemahlenen Mandeln und kandierten Früchten, wobei Honig und Orangenblüten einen einzigartigen Geschmack verleihen.

Wussten Sie es?

Der Calisson stammt aus der Mitte des 15. Jahrhunderts. Während der zweiten Ehe von René d'Anjou mit Jeanne de Laval, servierte der königliche Chefkonditor im Jahr 1454 der zukünftigen Königin, die als nicht sehr liebenswürdig galt, selbstgemachte Calisson und brachte sie damit zum Lächeln. Der Calisson, in Italien Calisone und in Griechenland Kalitsounia genannt, erschien um 1473 in seiner modernen Form in Aix.

Calissons aus der Provence
enthält 18 Calissons
Schachtel in Folie verpackt

106411 | 220 g x 6

Display von Riesen-Calissons
die Calissons erwecken im Mund eine zarte Mischung aus feinen Mandeln und kandierten Früchten
106412 | (32 x 35 g) x 1

Nougatstange mit Berghonig
weicher Nougat mit Berghonig
& Mandeln

103835 | 100 g x 20

Nougat "Patrimoine" im Display
weicher Nougat mit
Mandeln & Pistazien

103836 | (16 x 100 g) x 1

Nougat Grande Maison im Display
weicher Honignougat mit
Mandeln, Pistazien
& Lavendelhonig zubereitet
103837 | (16 x 100 g) x 1

Nougat mit Feigen im Display
weicher Nougat mit Mandeln, Pistazien
und getrockneten Feigen

103832 | (60 x 25 g) x 1

Nougat mit weichem Karamell im Display
weicher Nougat mit gesalzenen Butter-
karamellstreifen

103841 | (48 x 30 g) x 1

Nougatscheiben mit Orange im Display
weiche Nougatscheiben mit Orangen-
stücken-Topping

103840 | (14 x 100 g) x 1

18-22 C°

Nougat de Montélimar

Die Geschichte des Nougat Chabert und Guillot ist in erster Linie die Geschichte der Familie Chabert. Anfangs ist es Alexander, der sich auf das Abenteuer Nougat aus Montelimar einlässt. In der ersten Hälfte der 1800er Jahre arbeitet er als Konditor in der Bäckerstraße Puissantour und produziert neben dem traditionellen Gebäck auch Nougat. Sein Sohn Ernst, ebenso ein erfolgreicher Konditor, kreiert weißen und schwarzen Nougat und verkauft diesen anlässlich der Neujahrsfeiertage sehr erfolgreich (Nougat ist Teil der Tradition der dreizehn Nachspeisen der provenzalischen Weihnacht).

Mit der dritten Generation, vertreten von Charles Chabert (1888-1953), findet die erste große Veränderung statt. Um Nougat zu essen, wartet man nicht mehr nur auf den Tag der Geburt Christi, sondern man entscheidet, es das ganze Jahr über anzubieten.

Als Nächster übernimmt Pierre Chabert das Unternehmen, stärkt das Familiengeschäft und entwickelt es ständig weiter. Chabert und Guillot wird zu Montélimars berühmtestem Nougat-Hersteller.

In der fünften Generation leitet Didier Chabert seit dem Jahr 1985 die meisterliche Nougat Fabrik. Er wird für die zweite große Veränderung des Unternehmens verantwortlich sein. Die Einführung der Technik.

Die Bezeichnung "Nougat de Montélimar" garantiert mindestens 30% geschälte und geröstete Mandeln (oder 28% Mandeln und 2% Pistazien) sowie 25% Honig. Ein Antrag auf eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.) ist in Bearbeitung.

Maßen:
41 x 30 x 3,5 cm

Montelimar-Nougat g.g.A. - Stange
mit 30 % Mandeln & 19 % Honig. Einfach so genießen oder zerkleinert als Verfeinerung von Vanilleeis oder Milchreis
103808 | 250 g x 24

Display "Bouchées" Nougat-Häppchen
mit 15% Mandeln & 3 % Honig. Einfach so genießen oder zerkleinert als Verfeinerung von Vanilleeis oder Milchreis
103806 | (24 x 30 g) x 1

Display Nougat aus Montélimar - Stangen
weicher Honignougat mit Mandeln zum so genießen oder als Verfeinerung von Nachtischen
103807 | (24 x 30 g) x 1

Schmoutz

Gönnen Sie sich einen zärtlichen Moment mit den Schmoutz ("Küsse" auf Elsässisch), diese kleinen Baiser-Schaumbonbons in Form von elsässischer Symbolen, süß wie ein Kuss, die die Naschkatze in Ihnen wecken.

Diese "Küsse" sind eine wahre süße Liebkosung, die von den schmackhaften Traditionen des Elsass erzählt!

"Schmoutz" Schaumzucker-Bonbons

106275 | 40 g x 50
106274 | 225 g x 30

Butterkaramell von Maison d'Armorine

La Maison d'Armorine ist eines der letzten Gourmet-Paradiese der Bretagne. Firmengründer Raymond Audebert erfand vor über 70 Jahren das Rezept für Salidou, gesalzenes Butterkaramell.

Das nunmehr in der vierten Generation geführte Familienunternehmen stellt seine verschiedenen Karamell-Spezialitäten noch nach alter Tradition, in Kupferkesseln, her.

Jahrzehntelang bewährte Handwerkskunst und die Verwendung ausschließlich natürlicher Produkte wie Zuckerrohr, Meersalz aus Guérande und bretonischer Butter machen dieses Karamell einzigartig und in der Region berühmt.

gesalzene Butterkaramellbonbons
weicher Butterkaramell mit Meersalz aus Guérande - in der Tüte
MHD: 6 bis 8 Monate
106453 | 150 g x 18

gesalzene Butterkaramellbonbons
weicher Butterkaramell mit Guérande-Meersalz in Holzschachtel
MHD: 6 bis 8 Monate
106460 | 50 g x 24

gesalzene Butterkaramell-bonbons - Erdbeere
mit Erdbeer aus Plougastel in Holzschachtel -
MHD: 6 bis 8 Monate
106461 | 50 g x 24

gesalzene Butterkaramell-bonbons - Kakao
mit Kakao in Holzschachtel
MHD: 4-8 Monate
106462 | 50 g x 24

ges. Butterkaramellbonbons - Schachtel
weicher Butterkaramell mit Meersalz aus Guérande - in Schachtel
MHD: 6 bis 8 Monate
106454 | 155 g x 12

gesalzene Butterkaramellbonbons
weicher Butterkaramell (ca. 8-9g) mit Meersalz aus Guérande - lose (ca. 110-120 St.) - MHD: 6 bis 8 Monate
106490 | 1 kg x 1

mini gesalzene Butterkaramellbonbons
weicher Butterkaramell (ca. 5-6g) mit Meersalz aus Guérande - lose im Display (ca. 165-180 St.) - MHD: 6 bis 8 Monate
106455 | 1 kg x 1

Süße Kindheitserinnerungen

Die Geschichte beginnt in der Schweiz, Ende des 19. Jahrhunderts. Jacques KUBLI, in den besten Jahren seines Lebens, verlässt sein Land, um sein Glück in Amerika zu versuchen. Er lässt sich in Alabama nieder, aber das Leben ist hart und feindselig.

Mehrere Jahre und einige Kinder später beschließt er, nach Europa zurückzukehren. Es ist die Belle Époque. Er entscheidet sich, sich mit seiner Familie im 13. Arrondissement in Paris niederzulassen, wegen der angenehmen Lebensweise und des kommerziellen Potenzials. Da holt er aus seinen Kartons Rezepte für Bonbons hervor, die er seit seiner Heimat in der Schweiz aufbewahrt hatte. Im Jahr 1900 gründet er dann seine Fabrik (hinter einem Hof in der Rue du Château des Rentiers) und stellt mit Leidenschaft Bonbons nach originalen und köstlichen Rezepten her. Schnell beliefert er die großen Pariser Schokoladen- und Süßwarenläden.

Das Haus KUBLI bleibt bis 1973 in der Hauptstadt, bevor es sich südlich von Paris, in Morangis (in Essonne), niederlässt. Vier Generationen lang führt die Familie KUBLI die Tradition der gekochten Zuckerbonbons fort:

- durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe.
- durch die Einhaltung der traditionellen Herstellung von Spezialitäten, insbesondere von Pralinen, die nach alter Methode hergestellt werden.

Im Jahr 2009 übernimmt Gilles DUAULT das Ruder mit Leidenschaft und dem festen Willen, das KUBLI-Know-how in Frankreich und im Ausland zu bewahren.

Die Verpackungswerkstatt des mittlerweile in Morangis (20 km südlich von Paris) ansässigen Unternehmens wurde kürzlich modernisiert, das Gebäude gerade im Stil von 1900, nämlich in Kombination zwischen Backstein und Stahl, komplett renoviert. Zudem begrüßt ein nagelneuer Werksladen die Feinschmecker.

Berlingot
Fruchtbonbons-Mischung
in der traditionellen Berlingot Form

106940 | 65 g x 12

Veilchen-Bonbons
niedliche Blumen-Bonbons
mit natürlichem blumigen Aroma

106941 | 50 g x 12

Meeresmischung
Fruchtbonbons-Mischung
in Muschel- und Fischform

106942 | 50 g x 12

Berlingot
Fruchtbonbon-Mischung
in der traditionellen
Berlingot Form
106960 | 150 g x 12

Himbeer-Bonbons
Bonbons mit Himbeergeschmack
in Himbeerform

106961 | 150 g x 12

Mohnblumen-Bonbons
zuckersüße rote Bonbons
mit natürlichem
Mohnblumenaroma
106962 | 150 g x 12

TOP PRODUKT

Veilchen-Bonbons
niedliche Blumen-Bonbons
mit natürlichem blumigen Aroma
106963 | 150 g x 12

Orange & Zitronen-Bonbons
mini Orangen & Zitronen-scheibchen.
Erfrischend fruchtig!
106964 | 150 g x 12

Bananen-Bonbons
Bonbons mit Bananengeschmack
in Bananenform

106965 | 150 g x 12

Pfefferminzbonbons
Lutschpastillen mit natürlichem
Minzaroma

106966 | 150 g x 12

Erdnuss-Bonbons
Bonbon aus 13 % Erdnüssen,
knusprig und mit Suchtpotential!

106967 | 150 g x 12

20-25 C°

Honig, ein goldener Schatz

Honig ist ein wahres Naturwunder und ein unverzichtbarer Bestandteil jeder Küche. Neben seinem großartigen Geschmack ist Honig auch für seine gesundheitlichen Vorteile bekannt. Er wirkt antibakteriell und entzündungshemmend, fördert die Verdauung und kann Husten und Halsschmerzen lindern. Zudem ist Honig eine hervorragende Quelle für Antioxidantien, die das Immunsystem stärken und den Körper vor freien Radikalen schützen.

Ob als Brotaufstrich, als raffinierte Zutat in Gourmetgerichten oder als gesunder Süßstoff – unsere erlesene Auswahl an Honigsorten überzeugt durch seine Vielseitigkeit und seine zahlreichen Einsatzmöglichkeiten:

Perfekte Harmonie mit Käse
Honig und Käse bilden eine harmonische Kombination, die selbst anspruchsvollste Gaumen verzaubert. Ein milder Blütenhonig unterstreicht die Cremigkeit eines Brie, während ein kräftiger Waldhonig die Intensität eines Blauschimmelkäses hervorhebt. Ein paar Tropfen Honig auf einem Käseteller sorgen für eine ausgewogene Balance zwischen Süße und Würze und machen jedes Käseerlebnis zu etwas Besonderem.

Verlockend für Marinaden
Honig ist auch eine hervorragende Zutat für Marinaden, sowohl für Fleischgerichte als auch für Gemüsebeilagen! Durch seine natürlichen Enzyme hilft Honig dabei, das Fleisch zart zu machen und verleiht gleichzeitig eine köstliche, karamellisierte Kruste beim Grillen oder Braten. Kombinieren Sie Honig mit Sojasauce, Knoblauch und Gewürzen für eine unwiderstehliche Marinade, die Ihren Gerichten eine einzigartige Note verleiht.

Süßspeisen-Allrounder
In der Welt der Süßspeisen ist Honig ein unverzichtbarer Begleiter. Er verleiht Kuchen, Keksen und Desserts eine natürliche Süße und einen unverwechselbaren Geschmack. Ob als Sirup über Pfannkuchen, in Nonnettes oder als süße Note in Joghurt und Müsli – Honig bietet unzählige Möglichkeiten, Ihre Kreationen zu verfeinern und ihnen einen besonderen Charakter zu verleihen.

Die Kristallisation
Die Kristallisation von Honig ist ein ganz natürlicher Prozess, der früher oder später bei jedem unbehandelten Honig stattfindet. Wann Honig kristallisiert, hängt primär von seiner Zusammensetzung ab (ob mehr Glukose oder mehr Fruktose enthalten ist). Die Lagertemperatur kann bei der Kristallisierung ebenfalls eine Rolle spielen: Temperaturen zwischen 10 und 18 °C fördern die Kristallbildung, während kühlere und wärmere Temperaturen (von etwa 20 bis 25 ° C, Raumtemperatur) den Prozess verzögern können.

Um den natürlichen Kristallisationsprozess zu verlangsamen, können Honige pasteurisiert werden. Die „Flash-Pasteurisierung“, besteht aus einem schnellen Temperaturanstieg des Honigs, gefolgt von einer Abkühlung. Diese Aktion dient nicht dazu den Honig aus mikrobiologischer Sicht zu pasteurisieren, sondern die im Honig enthaltenen Zuckerkristalle zu schmelzen um so die natürliche Kristallbildung zu verzögern (Cremigen Honigsorten werden nicht pasteurisiert).

Um den Honig wieder zu verflüssigen, kann dieser leicht erwärmt werden. Die Temperatur im Bienenstock beträgt 35 °C. Wenn Sie den Honig erwärmen möchten, können Sie sich nach diesem Wert richten aber passen Sie dabei auf die 40° C nicht zu überschreiten um die wertvollen Inhaltsstoffe nicht zu zerstören!

Miel de Lavande

Lavendelhonig aus der Provence
cremig, vollblumiges Aroma
mit feiner Süße
Herkunft: Frankreich IGP
104202 | 250 g x 6

Dieser Lavendelhonig ist ein sehr seltener, heller, streichzarter Honig von den lilablauen Lavendelfeldern Südfrankreichs.

Er zeichnet sich durch seine cremige Konsistenz und sein einmaliges vollblumiges Aroma aus.

Miel de Provence

IGP ‘Indication Géographique Protégée’ ist eine geschützte Marke für Honig aus der Provence und bedeutet, dass die Benutzung der Bezeichnung ‘Miel de Provence’ ausschließlich den Herstellern vorbehalten ist, die besonders strenge Umweltauflagen respektieren.

Honig aus der Provence IGP
zertifiziertes Qualitätsprodukt
blumig und feincremig
Herkunft: Frankreich
104207 | 250 g x 6

Honig aus der Champagne
cremiger Honig aus der französischen Region 'Champagne'
Herkunft: Frankreich
104212 | 250 g x 6

Edelkastanienhonig
flüssig, leicht zartbitter
zu kräftigem Käse
Herkunft: Frankreich
104208 | 250 g x 6

Lavendelhonig
cremig und mit
feiner Süße
Herkunft: Spanien
104210 | 250 g x 6

Eichenwaldhonig
flüssig, kräftig mit leicht malziger Note, zu herzhaften Käsesorten - Herkunft: Spanien

104206 | 250 g x 6

Gewinnung von Eichenhonig

Eichenhonig (od. auch Eichenwaldhonig) ist ein Honigtauhonig, und spezifischer ein Blatthonig. Für seine Gewinnung, bedarf es besonderer Wetterverhältnisse, die meist in den Spanischen Regionen vorkommen (regenreichen Tagen mit direkt darauf folgender Hitzeperiode). Erst dann produzieren die Eiche und ihre Blätter ein Sekret, das die Bienen sammeln und zu Honig verarbeiten. Dies macht diesen Honig geschmacklich besonders und selten.

Farbe: dunkelbraun
Geschmack: stark, intensiv, malzig
Herrvorragend: zu kräftige Käsesorten, als Grillmarinade

Heidehonig
flüssig, kräftig und hervorragend
zu Blauschimmelkäse
Herkunft: Spanien
104205 | 250 g x 6

Orangenblütenhonig
flüssig, fein und mild für Desserts, auf Brot oder zu Käse
Herkunft: Spanien
104211 | 250 g x 6

Akazienhonig
flüssig
Herkunft: Ungarn

104215 | 250 g x 6

Entdecken Sie auch

Den Honig mit Trüffel
→ Seite 180

Milchkonfitüre

Diese «Milchkonfitüre» aus frischer Milch und Zucker wurde per Zufall entdeckt:

Die Soldaten von Napoléon 'Les Grognards' bekamen damals täglich einen Becher heißer Milch mit Zucker. Eines Tages vergaß ein Koch diese Zubereitung auf dem Feuer, sodass die Milch über mehrere Stunden einkochte.

Glücklicherweise entstand daraus die allererste 'Confiture de lait'.

Milchkonfitüre
als Dessertsauce für Eis, Crêpes und Parfaits

103240 | 250 g x 6

Maronencreme mit Stückchen
aus 63 % Maronen mit kandierten Kastanienstückchen zur Zubereitung von Mousse, Mont-Blanc, Cannelés und anderen Desserts
103173| 125 g x 12

Maronencreme

Die weltweit bekanntesten Maronen kommen aus der Ardèche. Hier verarbeitet die Manufaktur Clement Faugier seit 1882 nur die besten Edelkastanien. Sorgfältig von Hand verlesen, werden die Maronen von harter Schale und zäher Haut befreit.

Das Rezept der weltbekannten 'Maronencreme aus der Ardèche' hat sich seitdem kaum verändert und findet auch in Deutschland große Beliebtheit.

Maronencreme - Tube
als süßer Brotaufstrich zu Crêpes oder im Kuchen, mit Joghurt oder Quark
103802 | 220 g x 24

Maronencreme - Glas
als süßer Brotaufstrich zu Crêpes oder im Kuchen, mit Joghurt oder Quark
Metalldose 103800 | 250 g x 12
Glas 103801 | 250 g x 12

Bovettis Brotaufstrich

Wenn man kreativ ist, so der Chocolatier Bovetti, kopiert man nicht! Welchen Sinn hätte es sonst? Undenkbar also, die Rezepte seiner Konkurrenten für Brotaufstriche nachzuahmen, egal ob sie berühmt sind oder nicht. Sein Brotaufstrich sollte natürlich sein, mit einem starken Haselnussgeschmack und einer besonderen Textur. Milch- oder Zartbitterschokolade, welche aus Kakaomasse und Kakaobutter hergestellt wird als Hauptgeschmackgeber, Vanillepulver aus Madagaskar und Rapsöl, mehr nicht! (ohne Palmöl, Kokosnussöl und Lecithin).

Auf einem Brot, in einem Crêpe oder einfach nur mit dem Löffel - Sie werden uns davon berichten!

GLUTEN FREE SANS GLUTEN · ohne Palmfett · NEU

Zartbitterschokolade
& Haselnuss-Aufstrich

140129 | 200 g x 12

GLUTEN FREE SANS GLUTEN · ohne Palmfett · NEU

Milchschokolade
& Haselnuss-Aufstrich

140130 | 200 g x 12

Pistaziencreme

Ideal als Aufstrich auf Brot oder Keksen, diese Creme ist ebenfalls perfekt zum Füllen von Croissants, süßen Crêpes, Pralinen oder auf Waffeln, Eis oder mit Joghurt. Sie eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Panettone, Pandoro und Oster-Colomba.

Süsser Pistazienaufstrich
süße Creme aus 19 % Pistazienpaste, reich im Geschmack

107080 | 140 g x 12

Gianduja creme

Die Haselnuss- und Kakaocreme mit Gianduja entstand 1806 im Piemont, als Folge der napoleonischen Blockade auf Kakaoexporte, bei der die piemontesischen Konditoren den Kakao mit lokalen Haselnüssen "streckten".

Ebenso vielfältig einsetzbar wie die Pistaziencreme, sie kann auch, mit Schlagsahne gemischt, als feine "Ganache" in Pralinen, Torten oder als Cupcake-Topping eingesezt werden.

Gianduja-Aufstrich
Creme mit Kakao und Haselnüssen & knusprig gehackten Tonda Gentile Trilobata Haselnüssen
107081 | 140 g x 12

Feigenkonfitüre
aus 61 % Früchten & Rohrzucker
als Aufstrich, Backzutat, in Joghurt
oder zu Käse
107070 | 340 g x 12

Waldbeerenkonfitüre
aus 65 % Früchten & Rohrzucker
als Aufstrich, Backzutat, in Joghurt
oder zu Käse
107071 | 340 g x 12

Erdbeerkonfitüre
aus 68 % Früchten & Rohrzucker
als Aufstrich, Backzutat, in Joghurt
oder zu Käse
107072 | 340 g x 12

Kirschkonfitüre
aus 78 % Früchten & Rohrzucker
als Aufstrich, Backzutat, in Joghurt
oder zu Käse
107073 | 340 g x 12

Sizilanische Clementinen-Marmelade
aus 59 % Früchten & Rohrzucker
als Aufstrich, Backzutat, in Joghurt
oder zu Käse
107074 | 340 g x 12

Entdecken Sie auch

Antipasti, Saucen & Pesti des Hauses
→ Seiten 139 & 175

Salidou

Eines der Highlights
aus dem Hause La Maison d'Armorine: Salidou – Karamell, verfeinert mit original bretonischer gesalzener Butter. Ein Karamell von höchster Qualität mit natürlichen Zutaten: Rohrzucker, Salz der Guérande, Milch heimischer Kühe und natürliche Geschmackstoffe werden verwendet, um junge und alte Feinschmecker zu erfreuen.

Dies alles dank der süßen Erfahrung, die die kreativen Köpfe von La Maison d'Armorine seit nunmehr drei Generationen gesammelt haben.

Salidou
gesalzene Butterkaramellcrème

MHD 6 bis 9 Monate
106450 | 100 g x 14

gesalzene Butterkaramellcrème
zu Crêpes, Waffeln, gewärmt auf Eis und zum Dessert
MHD 6 bis 9 Monate
106451 | 220 g x 12

Confitures artisanales

Bei der Herstellung dieser Konfitüren wird Tradition großgeschrieben – eine große Menge Früchte und Zucker gehören hinein. Neben den fruchteigenen Pektinen und Säuren werden keinerlei zusätzliche Farb- oder Konservierungsstoffe verwendet. Großen Wert legt man auf:

- die Auswahl der Früchte: ganze Früchte sollen es sein, mit starken, natürlichen Aromen.

- die Zubereitung im Kupferkessel: Tradition, die schmeckt und aussieht wie selbst gemacht, ob zum Frühstück, für das Pausenbrot oder zum Käse.

Die Konfitüren werden aus 55 g Früchten je 100 g Produkt hergestellt.

Aprikosen-Konfitüre extra mit Armagnac

106720 | 250 g x 6

schwarze Kirschkonfitüre extra

106721 | 250 g x 6

Feigen-Konfitüre extra

106722 | 250 g x 6

Feigen-Konfitüre extra mit Walnüssen
schmeckt besonders gut zu Frischkäse, etwas erwärmt auf Ziegenkäse oder zu altem Gouda
106745 | 45 g x 16
106723 | 250 g x 6

Himbeer-Konfitüre extra

106724 | 250 g x 6

Hagebutten-Konfitüre extra
lecker auf Crêpes

106725 | 250 g x 6

Sauerkirsche-Konfitüre extra

106726 | 250 g x 6

Erdbeer-Konfitüre extra

106741 | 45 g x 16
106727 | 250 g x 6

Mango-Konfitüre extra
exotisch und delikat

106728 | 250 g x 6

wilde Heidelbeer-Konfitüre extra

106740 | 45 g x 16
106729 | 250 g x 6

3 Rotfrüchte Konfitüre extra
Erdbeer-Himbeer-Sauerkirsche

106730 | 250 g x 6

Erdbeer-Rhabarber Konfitüre extra

106731 | 250 g x 6

Weihnachtsaufstrich
Feigenaufstrich mit Lebkuchen
ideal für Ihr Weihnachtsgebäck, als kleine Zugabe zum Nachtisch oder aufs Brot
106732 | 250 g x 6

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

L'Epicurien

Alles begann vor fast 40 Jahren im Hinterzimmer eines Feinkostladens in Saint-Mandé, vor den Toren von Paris, den Bernard Le Gulvout, der Onkel der heutigen Geschäftsführer Benoit und Xavier Gandon, Anfang der 1980er Jahre gekauft hatte.

„Unser Onkel war Gastronom und beschloss 1982, dieses wunderschöne Feinkostgeschäft zu übernehmen, in dem die ehemaligen Besitzer im Hinterzimmer Marmelade herstellten. Die Kunden kamen von weit her dafür. Ende der 1980er Jahre entschied unser Onkel, sich zu 100 % seinem Handwerk als Marmeladenmacher zu widmen, und zog etwa 50 Kilometer von Montpellier entfernt auf ein richtiges Produktionsgelände.“ Über 30 Jahre hinweg erfand er Rezepte, entwickelte eine hochwertige handwerkliche Qualität und baute letztlich ein schönes menschliches Unternehmen auf.

Heute wird das Familienabenteuer und der Geist im Herzen Okzitaniens weitergeführt. Handwerkliche Zubereitung im Kessel, ständig erneuerte Kreationen, Geschmackskombinationen, Bewahrung der Texturen, sorgfältig ausgewählte Zutaten. Das Leitmotiv von L'Épicurien: Qualität! Sie beziehen die besten Früchte und Gemüse. Sie bevorzugen französische Produzenten sowie diejenigen, die die besten Zutaten in ihrem Gebiet produzieren. Einfachheit, Authentizität und Kreativität sind die einzigen Geheimnisse der Herstellung. Das Ziel: Den Epikureer in jedem von uns zu wecken und den Kunden ein kulinarisches Abenteuer zu bieten, das Empfindungen und Emotionen hervorruft und nur im Teilen Sinn macht.

Erdbeere & Walderdbeere Konfitüre extra
mit 53% Erdbeeren, 8% Walderdbeeren & Rohrzucker, in Joghurt, Madeleines, Pistazienplätzchen, Erdbeerkuchen, Mousse
103170 | 125 g x 12

Heidelbeer-Konfitüre Extra
mit 62% Heidelbeeren und Rohrzucker zubereitet (u.a.)

103171 | 125 g x 12

Feige aus der Provence Konfitüre extra
mit 60% Feigen und Rohrzucker auf Joghurt oder Mandeleis als Dattelkuchenfüllung in Dessertgläser
103172 | 125 g x 12

Weihnachtsaufstrich
mit 30% Apfel, 30% Birne, 2% Rosinen, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln & Gewürzen
103174 | 125 g x 12

Geist der Camargue
mit 38% Apfel, 29% Birne, 10% gesalzenes Butterkaramell & Fleur de Sel aus der Guérande.
103175 | 125 g x 12

Mango-, Ingwer-, Limetten- Konfitüre-extra
mit 61% Mango, 6% Limette und 2% Ingwer zu Kokosmilchreis, Ananascrumble, Schokoladenkuchen, in Frühlingsrollen
103176 | 125 g x 12

Rosenblüten-Gelee
in Vanillesauce, Schlagsahne, auf Panna Cotta, Cheesecake, auf Bratente oder zu Ziegenfrischkäse
106770 | 125 g x 12

Lavendelblüten-Gelee
in Vanillesauce, Schlagsahne, auf Panna Cotta, Cheesecake, um Tee zu süßen oder zu Ziegenfrischkäse
106771 | 125 g x 12

Veilchenblüten-Gelee
in Vanillesauce, Schlagsahne, Tiramisu, auf Scones, Panna Cotta, Cheesecake, Layer Cake
106772 | 125 g x 12

Feige aus der Provence Konfitüre Extra
mit 60% Feigen und Rohrzucker zubereitet (u.a.)
106751 | 210 g x 6

Erdbeere & Walderdbeere Konfitüre Extra
mit 53% Erdbeeren, 8% Walderdbeeren und Rohrzucker (u.a.)
106752 | 210 g x 6

Heidelbeer-Konfitüre Extra
mit 62% Heidelbeeren und Rohrzucker zubereitet (u.a.)
106753 | 210 g x 6

bittere Orange Marmelade
mit Rohrzucker und 40% Orangen zubereitet (u.a.)
106754 | 210 g x 6

Tutti-Frutti-Trio
Erdbeere & Walderdbeere, Aprikose & Feigen Konfitüren extra für köstliche Frühstücke
106773 | (3 x 50 g) x 5

Flower-Power-Trio
mit Rosenblätter-, Veilchen- und Mohnblütenaufstriche zu Brioche, Crêpes, zu Eis oder als Kuchenglasur
106774 | (3 x 50 g) x 5

Frohe-Weihnachten-Trio
mit Weihnachtsaufstrich, Clementine mit Lebkuchengeschmack & Maronencreme mit kandierten Kastanienstückchen
106775 | (3 x 50 g) x 8

Francis Miot, der König der Konfitüren...

Diesen Titel trug Francis Miot in Frankreich tatsächlich. Der gelernte Konditor und Süßwarenhersteller entwickelte erst nach und nach seine Liebe zur Konfitüre und absolvierte mehrere Praktika bei den besten Konfitürenherstellern Frankreichs.

Im November 2015 gestorben, ist er heute noch als 'Maître des Confitures' und zwar als einer der Besten bekannt. Seine intensiv fruchtigen Kompositionen sind wahre Geschmackserlebnisse.

Die sonnengereiften Früchte bezieht die Maison Francis Miot von kleinen Bauern aus Frankreich, Spanien und der Türkei. Nicht umsonst erhielt Francis Miot immer wieder Auszeichnungen für seine wunderbaren Kompositionen!

Die Konfitüren aus seiner Manufaktur werden nicht nach Großmutters Art produziert. Miot verwendet viel weniger Zucker und dann nur den besten Rohr- oder Fruchtzucker. Außerdem wird diese Masse nur kurz erhitzt, damit das volle Fruchtaroma erhalten bleibt.

MAISON Francis Miot

Aprikose
mit Rohrzucker

106520 | 45 g x 20
103194 | 340 g x 6

Erdbeer
mit Rohrzucker

106521 | 45 g x 20
103196 | 340 g x 6

Erdbeer mit Bourbon Vanille
mit Rohrzucker

103212 | 340 g x 6

Himbeer
mit Rohrzucker

106522 | 45 g x 20
103197 | 340 g x 6

Mirabelle
mit Rohrzucker

103201 | 340 g x 6

Pflaumen
mit Rohrzucker
prämierter Aufstrich

106500 | 220 g x 12

NEU

Waldfrüchte
mit Rohrzucker

103211 | 340 g x 6

Der feine Unterschied

Die Aufstriche von Francis Miot werden alle traditionsgemäß im Kupferkessel eingekocht. Die Aufstriche mit dem grünen Deckel werden ausschließlich mit dem in den Früchten enthaltenen Zucker zubereitet, ohne Zuckerzusatz. Ein pures Fruchterlebnis!

Waldbeeren
Heidelbeere, Brombeere, Erdbeere und Himbeere, ohne Zuckerzusatz
103209 | 320 g x 6

3 rote Früchte
Sauerkirsche, Erdbeere und Himbeere mit Rohrzucker

106504 | 220 g x 12

NEU

Pfirsich
mit Rohrzucker

103213 | 340 g x 6

Klementine der Korsaren
mit Rohrzucker
süßer Aufstrich mit einer leichten Bitternote
106502 | 220 g x 12

TOP

Orange-Whisky
mit Rohrzucker
106523 | 45 g x 20
106508 | 220 g x 12
103200 | 340 g x 6

NEU

Ananas-Passionsfrucht-Kokos
mit Rohrzucker

103210 | 340 g x 6

NEU

Mango-Papaya
mit Rohrzucker

103505 | 220 g x 12

NEU

Mango-Vanille
mit Rohrzucker

103506 | 220 g x 12

Coeur d'amour
Aprikose, Mango, Pfirsisch, Passionsfrucht & ein Schuss Champagner
106526 | 45 g x 20
106571 | 220 g x 12
103195 | 340 g x 6

©Maison Francis Miot

Favorite du Roy
Aprikose und Pfirsich
mit Rohrzucker

106577 | 220 g x 12

Mystère du Chef
Pfirsich, Aprikose, Mango, Passionsfrucht & Orange, die Spezialität von Francis Miot
106525 | 45 g x 20
106579 | 220 g x 12
103202 | 340 g x 6

Parisienne
rote Früchte mit 'Coquelicot de Nemours',
eine Bonbon-Spezialität aus der Mohnblume
106527 | 45 g x 20
106503 | 220 g x 12

Kuss-Aufstrich
Klementinen und Pfirsich mit Rohrzucker
106524 | 45 g x 20
106573 | 220 g x 12
103203 | 340 g x 6

©Maison Francis Miot

Cul d'Ange
Pfirsich, Aprikose
mit Rohrzucker

106576 | 220 g x 12

Hexen
Pflaumen & wilde Rosen, reich an Vitamin C - mit Rohrzucker

103204 | 340 g x 6

©Maison Francis Miot

Weihnachtliche Mischung
Feigen, Aprikosen, Rum, kandierte Orangen, Rosinen und Mandel, mit Rohrzucker. Als Aufstrich, Käsebegleiter oder Gebäckfüllung
106511 | 220 g x 12
103214 | 340 g x 6

Erdbeer-Sauerkirsche & Mohnblume
mit Rohrzucker

106550 | 110 g x 18

Rosen-Gelee
mit Rohrzucker
zu Shortbread, auf Crêpes aber auch zu Bergkäse!
106551 | 110 g x 18

Heidelbeere mit Veilchen
mit Rohrzucker, als Aufstrich in Quark oder als originelle Zugabe in einer Heidelbeer-Tarte
106552 | 110 g x 18

Pfirsich mit Rosen
aus 58% Pfirsich mit Rohrzucker, & natürliches Rosenaroma, eine fruchtige Kreation
106553 | 100 g x 18

©Maison Francis Miot

Banane mit Rum
Banane, Bourbon Vanille und Rum aus den Antillen laden wahrhaftig auf eine tropische Schlemmerpause ein
106556 | 110 g x 18

©Maison Francis Miot

Datteln mit Kaffee
die außergwöhnliche Zusammensetzung von Datteln, Kaffee und Kardamom entführt Sie in die Geschmackswelt von 1001 Nacht
106557 | 110 g x 18

©Maison Francis Miot

Orangen mit Yuzu
zweifellos ein Rezept zu Ehren des Landes der aufgehenden Sonne. Die Frische der Orange harmoniert mit der Säure des Yuzu
106558 | 110 g x 18

ATTIBASSI
Bologna

Attibassi Espresso Italiano

'Espresso Italiano' zeichnet sich durch seine exklusive Mischung der Bohnen aus sowie durch einen speziellen Röstprozess, der die Bohnen bekömmlicher macht.

Charakteristisch für Attibassi Kaffee ist vor allem seine beständig erstklassige Qualität. Sie wird erreicht durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und einen hoch entwickelten Verarbeitungsprozess, der strengsten Kontrollen unterliegt.

Espresso Kaffeebohnen - Sublime
100% Arabica Bohnen

102014 | 1 kg x 6

Mischung aus 'natürlichen' Kaffeebohnen aus Brasilien, die ihm Süße und einen reichhaltigen Geschmack verleihen sowie 'gewaschenen' Bohnen aus Indien, die den Kaffee mit fruchtigen und blumigen Noten veredeln.

Espresso Kaffee - Miscela 1918
Bohnen 40% Arabica, 60% Robusta
102010 | 1 kg x 6
Gemahlen 50% Arabica, 50% Robusta
102012 | 250 g x 24

die Bohnenmischung aus ausgewählten Robusta-Bohnen aus Indien, Afrika und Fernost sowie Arabica-Bohnen aus Brasiliens Höhenlagen verleihen diesem Espresso Kaffee Charakter und Fülle und vereinen so Aroma und Körper.

Espresso Special Oro
70% Arabica, 30% Robusta

102013 | 500 g x 10
102011 | 1 kg x 6

Brasilianische Arabica-Bohnen für den süßen und reichhaltigen Geschmack, Bohnen aus Äthiopien und Mittelamerika sorgen für die besonders blumige und aromatische Note, und ausgewählte Robusta-Bohnen runden das Ganze ab.

Rippa

Sergio Rippa war noch ein Junge als er begann, für die Konditoren in Tortona zu arbeiten, wo er Baci di Dama kreierte. Mit noch nicht mal 14 Jahren erlernte Sergio bei seinem Meister Konfekt herzustellen. Durch dessen Genauigkeit und strenge Disziplin entwickelte er großen Respekt vor den mächtigen Holzöfen, antiken Kupferkesseln und beeindruckenden Herden, und gleichzeitig auch seine Zuneigung und Leidenschaft für diesen Beruf.

Im Jahr 1958 eröffnet Sergio mit seinem Bruder eine Konditorei in Sale / Italien und die großartigen Baci di Dama wurden bekannt. Die Produkte richten sich an Kunden, die traditionell hergestelltes Konfekt lieben, entweder um es selbst zu genießen oder auch zum Verschenken. Jedes Bacio oder Amaretto bleibt mit Entzücken in Erinnerung.

Die Konditorei Rippa stellt ihre köstlichen Baci di Dama und Amaretti ausschließlich von Hand her. Täglich kleine Meisterwerke, jedes einzeln, sorgfältig verpackt für das große Vergnügen ihrer Liebhaber.

Baci di Dama mit Mandeln
mit Schokolade verbundene mürbe Mandelplätzchen
(ca. 40 St./500g-Beutel)
104817 | 500 g x 1
104890 | 150 g x 12

Baci di Dama

zu Deutsch 'Kuss der Dame' ist eine Spezialität aus dem Hause Pasticeria Rippa. Es wird aus zwei mürben Plätzchen, welche durch Schokolade miteinander verbunden werden, zubereitet. Vorzüglich zu Ihrem Lieblings-Heißgetränk oder einfach als süßes Stück für Zwischendurch.

Einzeln verpackt und lose im 500g-Beutel verpackt geliefert

Baci di Dama mit Kakao
mit Schokolade verbundene
mürbe Kakao-Mandelplätzchen
(ca. 40 St./500g-Beutel)
104818 | 500 g x 1

Baci di Dama mit Kaffee
mit Schokolade verbundene
mürbe Kaffee-Mandelplätzchen
(ca. 40 St./500g-Beutel)
104819 | 500 g x 1

Baci di Dama mit Haselnüssen
mit Schokolade verbundene
mürbe Haselnussplätzchen
(ca. 40 St./500g-Beutel)
104812 | 500 g x 1

Amaretti morbidi

Amaretti Morbidi (Weiche Makronen) gehören sowohl zur Gebäcktradition als auch zur Süßwarenkunst der Firma Rippa. Ihr raffinierter Geschmack und ihre Weichheit machen Amaretti Morbidi zu einem geschätzten Geschenk, einem Hauch von süßem Stil im Namen der besten italienischen Traditionen. Auch für Baci di Dama müssen Amaretti Morbidi strenge Qualitätsanforderungen erfüllen.

Einzeln verpackt und lose im 500g-Beutel verpackt geliefert

zarte Amaretti Mandel (lose)
zu Espresso mit einem Glas Wasser oder zum Tee
104891 | 150 g x 12
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104814 | 500 g x 1

zarte Amaretti Orange (lose)
zu Espresso, zum Tee oder zu einem Glas Orangenlikör
104894 | 150 g x 12
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104810 | 500 g x 1

zarte Amaretti Zitrone
ideal zum Tee oder zum Limoncello
104892 | 150 g x 12
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104815 | 500 g x 1

zarte Amaretti Kaffee
zu Espresso mit einem Glas Wasser
104893 | 150 g x 12
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104816 | 500 g x 1

zarte Amaretti Aprikose (lose)
zu Espresso mit einem Glas Wasser oder zum Tee
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104809 | 500 g x 1

zarte Amaretti Kirsche (lose)
zu Espresso, zum Tee oder zu einem Glas Kirschwasser
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104811 | 500 g x 1

Fratelli Laurieri

wurde 1976 von den Brüdern Nicola und Francesco Laurieri in Matera, der Stadt der Sassi, gegründet - der Stadt, die auch für ihre alte Bäckertradition bekannt ist gegründet. Die Idee dazu stammte von Franco Laurieri, der die Geheimnisse seiner Rezepte gehütet hatte, die er in jungen Jahren erlernt, weiterentwickelt und weitergegeben hatte.

Die Herausforderung bestand darin, die modernste Technologie, das technische Know-how für Backwaren und die Tradition zu kombinieren, indem jedem dieser Elemente ein Wert beigemessen wurde, um etwas Besonderes zu produzieren. Das Ergebnis dieses täglichen Engagements sind die süßen und herzhaften Snacks von Laurieri ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Chemikalien. Der Respekt vor Familienrezepten und die sorgfältige Auswahl der Zutaten ermöglichen es den Produkten, die Aromen und die Vollkommenheit des traditionellen hausgebackenen Gebäcks zu bewahren.

Packung
BxHxT
9 x 16 x 7 cm

Amarettini
knuspriges Traditionsgebäck aus Mandeln

104837 | 80 g x 18

Cantucci

Cantucci sind berühmte süße Mandelgebäckstücke.

Sie stammen aus der Toskana, wo sie mit handwerklicher Tradition liebevoll hergestellt werden, um das authentische Aroma zu erhalten.

NEU

Packung
BxHxT
9 x 21 x 7 cm

Cantucci (18% Mandeln)
knuspriges Gebäck zum Kaffee oder Dessert

106876 | 200 g x 15

Marabissi

Seit drei Generationen steht Marabissi für die Vollendung der italienischen Feingebäck-tradition. Mit dem toskanischen 'Cantucci' nach Signora Joles Rezept hat die Geschichte von Marabissi vor über sechzig Jahren ihren Anfang genommen.

60 Jahre Marabissi - das bedeutet 60 Jahre engagierte Mitarbeiter, die mit Sorgfalt und Hingabe täglich ihr Bestes geben. Qualität - in allem was wir denken, sagen und tun. Und die Geschichte geht weiter.

Amaretti

Sie sind weich, innen noch leicht feucht und schmecken absolut köstlich. Sie werden wie früher von Hand und aus erstklassigen, italienischen Mandeln hergestellt und schmecken vorzüglich zum Kaffee oder Cappuccino, aber auch zu einem Glas Dessertwein.

Amaretti mit Mandeln
weiche Amaretti von Hand und aus italienischen Mandeln hergestellt.
Einzeln verpackt
106892 | 200 g x 14

Amaretti mit Mandeln
weiche Amaretti von Hand und aus italienischen Mandeln hergestellt
MHD : 6 bis 9 Monate
106897 | 190 g x 12

Cantucci

Cantucci ist das typische und bekannteste Gebäck aus der Toskana, das heute vielfach kopiert wird. Unser Erfolgsrezept: Wir verwenden nur die besten Zutaten, arbeiten noch immer von Hand und nach traditioneller toskanischer Art. Am besten genießt man Cantucci zu Kaffee, Cappuccino oder natürlich zum Vin Santo.

Cantucci mit Mandeln
das bekannteste Gebäck aus der Toscana, von Hand hergestellt, mit Mandeln zu Kaffee, Cappuccino oder zum Vin Santo
106890 | 200 g x 14

Cantucci mit Pistazien
das bekannteste Gebäck aus der Toscana, von Hand hergestellt, mit Pistazie zu Kaffee, Cappuccino oder zum Vin Santo
106891 | 200 g x 14

Cantucci mit Kakao und Haselnüssen
das bekannteste Gebäck aus der Toscana, von Hand hergestellt, mit Kakao zu Kaffee, Cappuccino oder zum Vin Santo
106896 | 200 g x 14

Cantucci mit Mandeln
das bekannteste Gebäck aus der Toscana, von Hand hergestellt, mit Mandeln zu Kaffee, Cappuccino oder zum Vin Santo
106898 | 120 g x 18

Cantucci mit Schokosplittern
das bekannteste Gebäck aus der Toscana, von Hand hergestellt, mit Schokoladensplittern zu Kaffee, Cappuccino oder zum Vin Santo
106899 | 120 g x 18

Panforte

Panforte ist das berühmteste Gebäck aus Siena, dessen Ursprung bis ins 13. Jahrhundert zurückgeht. Es gibt unzählige Geschichten und Legenden über Panforte, abenteuerlich, mit Monarchen, Königen, Apothekern und Gewürzhändlern. Ursprünglich verschenkten die Italiener Panforte vor allem zu Weihnachten. Heute genießt man das Früchtebrot das ganze Jahr über als Dessert.

Panforte Margherita
aus 33 % kandierten Früchten (Orange- und Zitronenschalen) und 30 % Mandeln, verfeinert mit Honig und Gewürzen
106893 | 100 g x 15

Panforte Nero
aus 33 % kandierten Früchten (Orangenschalen und Melone) und 30 % Mandeln, verfeinert mit Honig, Kakaopulver und Gewürzen
106894 | 100 g x 15

Feigen-Walnuss-Torte
aus 29 % Feigen und 22 % Walnüssen verfeinert mit Honig und Gewürzen

106895 | 100 g x 15

SINCE 1935
VERDUIJN'S
FINE BISCUITS

Verduijn's

Jean-Pierre und Henk sind die dritte Generation, die ihre eigene Version typischer regionaler Kekse und Cracker anbietet. Es begann 1935 mit ihrem Großvater Piet Verduijn, seiner Leidenschaft für traditionelles Weihnachtsgebäck und seiner Unterstützung der lokalen Backkunst. Das geheime Familienrezept, die ständige Auswahl nur der besten Zutaten, die handwerklichen Produktionsmethoden und ... ihre immerwährende Leidenschaft für Qualität machen die Verduijn-Kekse heute in mehr als 20 Ländern weltweit beliebt.

Zuckerwaffeln
mit 31% Zucker
echte zeeländische
Galette-Waffeln
103040 | 150 g x 30

Butterwaffeln
mit 21% Butter

103031 | 75 g x 12

Packung
BxHxT
8,5 x 15,5 x 4,5 cm

Erdnussgebäck
knuspriges Buttergebäck
mit Erdnusstückchen

103041 | 75 g x 12

Buttergebäck mit Mandeln
mit 13% Butter
& 8% Mandeln

103044 | 75 g x 12

Buttergebäck mit Schokolade & Kokosnuss
mit 14% Butter, 10% Schokolade
& 8 % Kokosnuss

103042 | 75 g x 12

Buttergebäck mit Moosbeeren
mit 15% Butter und 9% Moosbeeren mit Himbeergeschmack

103046 | 75 g x 12

Kakaowaffeln
mit 7 % Butter und 5 % Kakaopulver

103047 | 75 g x 12

Kakao-Buttergebäck mit Schokostückchen
mit 14 % Butter, 10 % Schokoladentropfen, und 6 % Kakao

103048 | 75 g x 12

Display Süßgebäck
8 Erdnussgebäck
8 Buttergebäck mit Mandeln
8 Butterwaffeln
103038 | (24 x 75g) x 1

Entdecken Sie auch

herzhafte Waffeln & Blätterteiggebäck
→ Seiten 86-87

Craquants

Eine Kreation von 3 Freunden aus der Bretagne! Ein Gebäck aus rein natürlichen und regionalen Zutaten aber vor allem, anders als die normalen bretonischen Spezialitäten: ohne Butter und Eigelb.

Zu jeder Stunde eine Sünde wert, entdecken Sie die außergewöhnlichen Mandel-Craquants des Pâtissiers Frédéric Adam: mit gesalzenem Butterkaramell, Nüssen und Heidelbeeren...

Ein knuspriges Geschmackserlebnis!

Craquant mit Karamell
feingesalzen
zu Kaffee oder Eis
MHD: 5 bis 9 Monate
106400 | 100 g x 22

Craquant mit Heidelbeeren
fruchtig zu Kuchen
mit Früchten
MHD: 5 bis 9 Monate
106402 | 100 g x 22

Craquant mit Walnüssen
zu Tee oder Kaffee
MHD: 5 bis 9 Monate

106403 | 100 g x 22

Maison Bryère, handwerklicher Bäcker

Als handwerklicher Keksbäcker bewahren wir mit Leidenschaft unser Know-how. Jeden Tag bereiten wir feine Qualitätskekse zu, damit jeder Feinschmecker einen Keks findet, der zu ihm passt: knusprig, zart, knackig, leicht, intensiv, weich, knackend, süß, salzig…
Während wir alte Rezepte wieder aufleben lassen, haben wir auch eine Vielzahl von süßen und salzigen Köstlichkeiten kreiert, die alle mit einfachen, gesunden und natürlichen Zutaten, sorgfältig ausgewählt, hergestellt werden.

Ein sorgfältig bewahrtes handwerkliches Know-how

„Unsere Rezepte sind sorgfältig in einem „geheimen Buch“ verzeichnet, zusätzlich zur elektronischen Speicherung. Einige davon wurden von meinem Vater und Großvater handschriftlich festgehalten.
Sie werden von einem Mitarbeiter zum anderen weitergegeben, ausschließlich innerhalb des Produktionsteams. Ein Mitarbeiter muss mehrere Jahre bei uns sein, um für diese Position in Frage zu kommen und den Willen zeigen, im Team zu bleiben.“

Gesten von einst

Obwohl die Herstellungsverfahren sich seit fast 60 Jahren verbessert haben, sind viele manuelle Handgriffe beibehalten worden und wurden bewusst nicht automatisiert.
Das Kneten ist nur halbautomatisiert (Verwendung von Knetmaschinen und Spateln von Hand), das Ausbacken erfolgt manuell, und auch der heikle Schritt des Verpackens der Kekse wird von unseren Mitarbeitern durchgeführt.
„Die Hände und Augen unserer Konditoren und verschiedenen Mitarbeiter sind die wertvollsten Werkzeuge unseres Unternehmens. Sie ermöglichen eine sanfte Handhabung und eine visuelle Kontrolle der Produkte in jeder Phase der Produktion.“

Die Garantie für natürliche Rezepte

All unsere Kekse und Leckereien werden mit einfachen, gesunden und natürlichen Zutaten hergestellt:
• Unser Mehl, das gemäß dem Standard "Culture Raisonnée et Contrôlée" (CRC) zertifiziert ist, wurde speziell nach Qualitäts-, Natürlichkeits- und Regionalitätskriterien ausgewählt. Es stammt aus einer Mühle, die nur wenige Schritte von uns entfernt liegt.
• Der Zucker wird ausschließlich in Frankreich angebaut.
• Die Eier stammen von Hühnern, die am Boden und im Freien gehalten werden.
• Die verwendeten Aromen und Geschmacksstoffe sind alle natürlichen Ursprungs, es werden keine Farbstoffe oder Zusatzstoffe verwendet.
• Wir verbannen GVO und deren Derivate aus unserer Werkstatt.

Der Anspruch an Qualität

Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen gesunde und schmackhafte Produkte anzubieten. Jeder unserer Lieferanten wird streng nach der Qualität der gelieferten Rohstoffe und den Qualitätsstandards, die sie erfüllen, ausgewählt.
Wir arbeiten so weit wie möglich mit lokalen Unternehmen und Produzenten oder mit solchen, die auf französischem Boden ansässig sind.
Mehrere unserer Produkte sind mit dem Label "Sud de France" zertifiziert, das den Verbrauchern Zutaten aus der Region und eine 100% okzitanische Produktion garantiert.
Wir verwenden mehrere zertifizierte Zutaten wie CRC-Mehl, Horizon-Kakao (Fair Trade), Guérande-Salz (g.g.A.), Isigny-Butter (g.U.) und viele andere mehr…

Ein Engagement für Exzellenz

Unser handwerkliches Können geht Hand in Hand mit höchster Präzision. Als handwerkliche Bäckerei verpflichten wir uns zur Lebensmittelsicherheit und Qualitätskontrolle, die regelmäßig durch externe Audits bestätigt werden.
Unsere Produktionsstätte erfüllt die strengsten Hygiene- und Sicherheitsstandards der Lebensmittelindustrie.
Wir haben uns entschieden, den Anforderungen der IFS Food-Zertifizierung (International Featured Standards for Food) zu entsprechen, die weltweit anerkannt ist und unseren Kunden und Verbrauchern optimale Qualität der Produktionsbedingungen garantiert. Unsere gesamte Produktpalette wird an unserem Standort in Lagrave im Tarn hergestellt.

Mandelkrokantgebäck
mit 23 % Mandeln

106420 | 50 g x 12

Mandelkrokantgebäck mit gesalzenem Butterkaramell
mit 7,5 % Karamellstückchen aus gesalzener Butter

106421 | 70 g x 12

Mandelkrokantgebäck mit kandierten Veilchen
mit 4,8 % kandiertenVeilchen

106422 | 50 g x 12

Haselnusskrokantgebäck
mit 23 % Haselnüssen

106423 | 50 g x 12

Die berühmteste Crêpe Dentelle

Bekannt für ihre Feinheit und ihren unvergleichlichen Knusper ist die Crêpe Dentelle Gavottes® aus einem Kochfehler entstanden... Im Jahr 1886 ließ Marie-Catherine Cornic eine ihrer Crêpes zu lange auf dem Feuer. Sie entschied sich, sie zu falten und aufzurollen. Beim Probieren erhielt sie ein Gebäck, das sowohl leicht als auch knusprig war. Die Crêpes Dentelle Gavottes® waren geboren. Ihr Geheimnis: Eine Crêpe, die achtmal um sich selbst gewickelt wird, ein sorgfältig bewahrtes handwerkliches Können und ein einfaches Rezept mit sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Crêpes Dentelles
das bretonische Traditionsgebäck

106012 | 125 g x 14

Crêpes Dentelles mit Zartbitterschokolade
das bretonische Traditionsgebäck
umhüllt mit feiner Zartbitterschokolade

106013 | 100 g x 14

Crêpes Dentelles mit Milchschokolade
das bretonische Traditionsgebäck
umhüllt mit feiner Milchschokolade

106014 | 100 g x 14

Gute Dinge aus Pont-Aven

'Traou Mad', zu Deutsch 'gute Dinge', sind dicke bretonische Butterkekse, hergestellt aus natürlichen Zutaten nach traditioneller Art.

Vor fast einem Jahrhundert erfand der Bäcker Alexis Le Villain das Rezept für diese raffinierte Köstlichkeit. Auch das der 'Galettes de Pont Aven', hauchdünner Butterbiskuits, stammt aus seiner Hand.

Tee oder Kaffee, zu einem erfrischenden Obstsalat oder zu Eis – jeder Tag bietet unzählige Anlässe zum Naschen. Einige Kenner tunken sie sogar in ihren Frühstückskaffee! Und welcher Genießertyp sind Sie?

dünne bretonische Buttergaletten
nach traditioneller Art
mit 29% frischer Butter
MHD: 5 bis 8 Monate
106010 | 100 g x 16

dicke bretonische Butterpalets
dicke Buttergalettes
mit 33% frischer Butter
MHD: 5 bis 8 Monate
106011 | 100 g x 16

Ein unnachahmliches Know-how!

1936 erfand Marie Guézennec das traditionelle Rezept für Galettes und Palets, dessen Herstellungsgeheimnis den Ruf der Biscuiterie de la Pointe du Raz begründet hat. Seitdem verwöhnt die Biscuiterie Feinschmecker mit ihren zahlreichen bretonischen Spezialitäten.

Bretonisches Gebäck in handwerklicher Qualität

Bretonische Kuchen, Galettes, Palets und Kouign-Amann werden aus frischer Butter aus dem Butterfass von Le Gall hergestellt, die seit 1923 in Quimper von Buttermeistern hergestellt wird.

Diese Butter wird nach einer langsamen und natürlichen Reifung gewonnen. Es ist diese Butter, die diesen Produkten ihren unnachahmlichen Geschmack verleiht.

Die Kekse werden aus einfachen Zutaten hergestellt: Butter aus dem Butterfass, Mehl, Zucker und Eiern. Sie sind garantiert frei von Farb- und Konservierungsstoffen.

dünne bretonische Buttergaletten
mit 24 % Fassbutter

107300 | 40 g x 20
107304 | 80 g x 20

dünne bretonische Buchweizen-Buttergaletten
mit 24 % Fassbutter

107301 | 40 g x 20
107305 | 80 g x 20

dicke bretonische Butterpalets
mit 32 % Fassbutter

107302 | 40 g x 20
107306 | 80 g x 20

dicke bretonische Butterpalets mit Salzbutterkaramell
mit 32 % Fassbutter

107303 | 40 g x 20
107307 | 80 g x 20

Jacques MENOU PÂTISSIER

Die Familie Ménou

Die Plätzchen-Manufaktur Jacques Ménou befindet sich im Herzen der Bretagne. Seit 5 Generationen bewahrt sie ihr Wissen um die Herstellung feinster Konditorware.

Als Absolvent der legendären Ferrandi-Schule-Paris, einer renommierten Konditoren-Schule, empfiehlt der Chef: 'Croquants de Bretagne', feinste Teigwaren als ein beliebtes Geschenk. Hochwertige Zutaten und regional hergestellte Verpackungen sind das Zeugnis echter bretonischer Handwerkskunst.

Haselnusskrokant-Gebäck
feines Baisergebäck mit 29% Haselnüssen
zu ihrem Lieblings-Heißgetränk
oder zerbröselt in Joghurt oder auf Eis
106060 | 70 g x 15

dünne bretonische Buttergaletten
mit 22% Butter

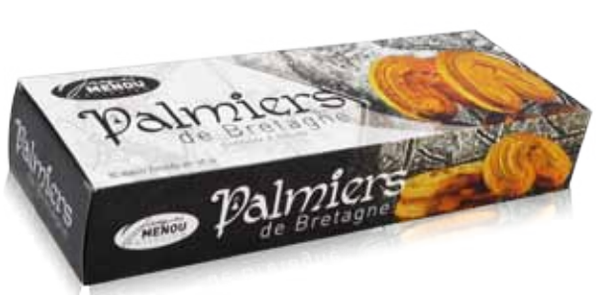
106061 | 100 g x 15

dicke bretonische Butterpalets
mit 22% Butter

106062 | 120 g x 15

dünne bretonische Buttergaletten
mit Karamellsplittern

106069 | 100 g x 15



süße Butteröhrchen

106067 | 120 g x 15

Fossier

Eine traditionelle Keksfabrik, die eine zweieinhalb jahrhundertelange Geschichte mit sich trägt, ist Fossier, die Besitzerin des ‘Biscuit Rose de Reims’. Sie verbindet den guten Geschmack der vergangenen Zeiten mit den heutigen Geschmacksrichtungen, ganz für das Wohl der modernen Gourmets.

Im Jahr 1756, unter der Herrschaft von Louis XV und mit ihm der Ära glorifizierenden Lebensstils und guten Geschmacks, begann ein junger Keksmacher sein Handwerk. Im Jahre 1775 wurden seine Kekse während der Krönung von Louis XVI in Reims präsentiert und der Keksmacher dadurch zum Lieferant des Königs ernannt.

Im Jahre 1825 dann, erhielt er ein königliches Zeugnis mit dem Siegel von Charles X und erkannte die Qualität seiner Kekse.

1845 übernahm ein gewisser Herr Fossier, ein unabhängiger Bäcker, diese Keksfabrik, die 1756 gegründet wurde. Während der stürmischen 1920er Jahre kamen die ‚Biscuits Roses de Reims‘ in Mode und die Genießer liebten es, sie mit einem renommierten Champagner zu probieren.

Le Biscuit rose

Der Biscuit Rose stammt aus den 1690er Jahren. Zu dieser Zeit hatten die Bäcker aus der Champagne, die nach dem Backen des Brotes die Hitze ihres Ofens noch nutzen wollten, die Idee, einen speziellen Teig zu schaffen, der, nach dem er einmal gebacken wurde, noch ein zweites Mal in den Brotbackofen kam, damit er trocknen konnte. Daher der Ursprung des Wortes BIS-CUIT: zweimal gebacken.

Ursprünglich war der Biskuit weiß. Man entschied sich, den Teig mit Vanille zu aromatisieren. Dazu musste die Vanilleschote zusammen mit Zucker im Mörser zerkleinert werden, um die aromatische Substanz in Form von winzig kleinen, fast schwarzen Partikeln zu extrahieren. Gemischt mit einem hellen weißen Teig, verfärbten diese Vanillepartikel den fertigen Keks. Jemand hatte dann die Idee, diese Pigmentierung mit etwas roter Färbung zu verzieren: Karmin. Auf diese Weise wurde die herrliche Biscuit Rose de Reims geboren!

Das Rezept ist seitdem unverändert geblieben, ebenso die Herstellungsmethode, die das ursprünglich praktizierte ‘Doppelbacken’ bewahrt.

Tradition ist, die Biskuit Rose vor dem Verzehr in Champagner zu tauchen. Es eignen sich dazu aber auch süße Weine und sehr gute Rotweine Der ‚rosa Keks‘ ist ebenfalls perfekt zum backen. Löffelbiskuit lässt sich ganz einfach durch die ‘Biskuit Rose de Reims’ ersetzen und das Ergebnis verwöhnt die Augen und den Gaumen!

Rosa Süßgebäck aus Reims
traditionelles rosafarbenes Gebäck mit delikater Vanillenote
Ideal zu Champagner aber auch zu Likörweinen
oder in Desserts als Ersatz für Löffelbiskuit
Packung 106080 | 100 g x 16 - Display 106081 | (13,5 g x 14) x 1 - Tüte 106088 | 175 g x 9

Le Sablé Champenois

Diese regionale Spezialität ist ein köstliches Mürbegebäck, bei dem ein Teil des Mehls durch Mandelpuder ersetzt und einige Tropfen Champagner hinzugefügt wurden, was dem Geschmack des Teiges eine leichte Champagnernote verleiht.

Die Feinheit der Mandel zusammen mit dem Champagner sind eine echte Überraschung im Mund.

Buttersandgebäck Champagner Art
Buttersandgebäck mit Mandeln und etwas Champagner
aus dem Traditionshaus Fossier

Packung 106084 | 135 g x 12 - Display 106082 | (66 g x 12) x 1

NEU

Buttergaletten aus Reims
die Buttergalettes von Reims gehören zum gastronomischen Erbe
der Stadt. Sie sind goldbraun gebacken und köstlich knusprig

106085 | 75 g x 12

Rosa Buttersandgebäck mit Schokolade & Haselnüssen
Buttersandgebäck mit Scokostückchen
& karamellisierten Haselnüssen

106089 | 110 g x 12

NEU

Rosa Buttersandgebäck mit Himbeer
Buttersandgebäck mit subtilem Himbeergeschmackso knusprig
wie hausgemacht und zu jeder Stunde als Nascherei zu genießen

Packung 106086 | 110 g x 12 - Display 106087 | (55 g x 12) x 1

Biscuiterie de Bourgogne

Die Biscuiterie de Bourgogne ist ein französisches Familienunternehmen, das sich auf die Herstellung von Mini-Financiers aus reiner Butter spezialisiert hat. Diese Kuchen auf Mandelbasis sind weich und an den Rändern leicht knusprig. Mit ihrer traditionellen rechteckigen Form und ihrer schönen goldenen Farbe sehen sie aus wie ein Gold-Barren und erhielten so ihren Namen. Die Verkostung eines solchen Gebäcks ist ein Moment puren Vergnügens, für ein Kind genauso wie für einen Erwachsenen, zwischen zwei Mahlzeiten, unterwegs, zum Kaffee ... der Konditor der Biscuiterie aus dem Burgund wollte eine Allianz schaffen aus ästhetischen, geschmacklichen und olfaktorischen Qualitäten und damit alle Geschmacksknospen erfreuen.

Tuiles

Tuiles sind zarte, knusprige Mandelhippen, die ihren Ursprung in Frankreich haben und nach ihrer charakteristischen Form benannt wurden, die an Dachziegel („tuiles“) erinnert.

Diese delikaten Plätzchen sind ein Genuss für den Gaumen und eine Freude fürs Auge, ideal für jede Gelegenheit, sei es als Begleitung zu Kaffee und Tee oder als dekoratives Element auf Desserttellern: zu Eiscreme, Mousse au Chocolat oder Pudding zum Beispiel.

Verpackungsänderung:

Der Wechsel findet nach und nach statt. Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

Mini-Hippen mit gehobelte Mandeln
aus 12,3 % gemahlenen Mandeln
mit 19,1 % gehobelten Mandeln
MHD: 3 bis 5 Monate
106070 | 100 g x 16

Mini-Hippen mit Schokoladensplittern
aus gemahlenen Mandeln
und mit 12,7 % Schokodrops
MHD: 3 bis 5 Monate
106071 | 100 g x 16

Mini-Hippen mit Karamell
aus 12,3 % gemahlenen Mandeln
mit 6,8 % ges. Butterkaramellsplittern
MHD: 3 bis 5 Monate
106072 | 100 g x 16

Mini-Hippen mit Haselnüssen
aus 16 % gemahlenen Haselnüssen
mit 13,2 % gehackten Haselnüssen
MHD: 3 bis 5 Monate
106073 | 100 g x 16

Mini-Hippen mit Orange
aus gemahlenen Mandeln und mit 6,8 %
kandierten Orangenstückchen
MHD: 3 bis 5 Monate
106074 | 100 g x 16

Mini-Hippen mit schwarze Johannisbeeren
aus gemahlenen Mandeln und mit 6,8 % schwarzen Johannisbeerstückchen
MHD: 3 bis 5 Monate
106075 | 100 g x 16

Mini-Financiers

Mini-Financiers sind frische Qualitätsprodukte mit Rohstoffen, die hauptsächlich aus Burgund stammen und daher optimale Qualität gewährleisten. Sie begleiten jedes heiße Getränk, erfreuen aber auch den Gaumen in Kombination mit englischer Sauce und Schokoladenmousse, Eis und sind auch alleine ein absoluter Genuss!

Mini-Mandelkuchen
mit frischer Butter & Eiklar, brauner Rohrzucker & 19 % gemahlenen Mandeln
MHD: 3 bis 5 Monate
106050 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Schokotröpfchen
mit frischer Butter & Eiklar, brauner Rohrzucker & 16 % gemahlenen Mandeln & 10 % Schokoladentröpfchen. MHD: 3 bis 5 Monate
106051 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Orange
mit frischer Butter & Eiklar, 9 % gemahlenen Mandeln & 8 % kandierten Orangenschalen
MHD: 3 bis 5 Monate
106052 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Zitrone
mit frischer Butter & Eiklar, 8 % gemahlenen Mandeln & 8 % kandierten Zitronenschalen
MHD: 3 bis 5 Monate
106053 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Karamell
mit frischer Butter & Eiklar, 17 % gemahlenen Mandeln & 7 % gesalzene Butterkaramellsplittern. MHD: 3 bis 5 Monate
106054 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Himbeer
mit frischer Butter & Eiklar, 16 % gemahlenen Mandeln & 8,2 % Himbeerstückchen
MHD: 3 bis 5 Monate
106055 | 150 g x 16

Mandelkuchen

Köstlicher Mandelkuchen ohne Mehl, mit größter Sorgfalt nach einem alten Familienrezept aus rein natürlichen Zutaten in Südfrankreich hergestellt.

Der servierfertige Kuchen ist weich und saftig, dabei doch lange haltbar und natürlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe. 65% der Zutaten stammen aus der Region. Ein Produkt feiner, sinnlicher Backkunst!

Als Dessert oder zur Brotzeit. Zu diesem besonderen Kuchen reichen Sie Kaffee oder Tee und vervollkommnen ihn mit Eis – himmlisch!

Mandelkuchen
32% Mandeln
glutenfrei
103017 | 120 g x 13
103007 | 240 g x 10

Mandelkuchen mit Feigen & Rosinen
32% Mandeln
glutenfrei & laktosefrei

103009 | 240 g x 10

Schokoladen-Mandelkuchen
30% Mandeln
glutenfrei

103018 | 240 g x 10

Mandelkuchen mit Zitrone
32% Mandeln
glutenfrei

103019 | 240 g x 10

Kastanienkuchen
44% Kastanien
glutenfrei

103016 | 240 g x 10

Bio-Mandelkuchen
glutenfreier Kuchen aus frischen Eiern, 30 % Mandeln, brauner Rohzucker, Fassbutter & 13 % Kakaopulver
103007B | 225 g x 10

Bio-Schokoladen-Mandelkuchen
glutenfreier Kuchen aus frischen Eiern, 30 % Mandeln, brauner Rohzucker, Fassbutter & 13 % Kakaopulver
103011B | 110 g x 13
103018B | 225 g x 10

Bio-Mandelkuchen mit Zitrone aus Menton
glutenfreier Kuchen mit 32 % Mandeln, frischen Eiern, Fassbutter, Schale von Menton-Zitronen g.U. & ätherischem Zitronenöl
103019B | 225 g x 10

Bio-Mandelkuchen mit Orange
glutenfreier & laktosefreier Kuchen aus frischen Eiern, brauner Rohrzucker, 27 % Mandeln & 18 % Orangen
103012B | 110 g x 13
103037 | 225 g x 10

Bio-Mandelkuchen mit Haselnuss
glutenfreier Kuchen aus frischen Eiern, brauner Rohrzucker, 22 % Mandeln, Fassbutter & 12 % Haselnüssen
103039 | 225 g x 10

Bio-Mandel-Makronen - Zitrone
aus 43 % Mandeln, verfeinert mit erfrischendem ätherischem Zitronenöl

103010 | 130 g x 10

Entdecken Sie auch

herzaftes Gebäck des Hauses
→ Seiten 81

ZaraMamaS

Gourmet Popping Corn

Zaramama's gourmet popping corn

Zaramama ist die Inka-Göttin des Getreides, ihr Name bedeutet so viel wie 'Mutter des Korns'. In der Vergangenheit wurde sie oft auf den Maisfeldern in Form einer Robe, mit einem Schal und einer silbernen Spange bildhaft dargestellt. Korn-Bildnisse von Zaramama hängte man an Weidenbäume und verbrannte sie dann, was eine reiche Ernte bringen sollte.

Die von uns verarbeiteten Produkte kommen direkt von den Erzeugern, die diese spezielle Maissorte anbauen. Jeder Kern hat seine eigene einzigartige Farbe, Geschmack und Textur. Er enthält keine Farbstoffe, keine chemischen Zusätze sowie keine Konservierungsstoffe.

ZaraMama Gourmet Popcorn ist ein ballaststoffreicher, fettarmer Snack, ideal für Abnehmwillige. Der ultimative Knabberspaß für Ihr Heimkino und ein Muss für jede Kinderparty – gesund, bunt und absolut poppig!

Popcorn vom ganzen Maiskolben

Jeder Maiskolben hat seine eigene Mikrowellen-Tasche. Legen Sie den ganzen Maiskolben in die Tasche, dann ab in die Mikrowelle und beobachten Sie, wie sich die Körner lösen und in nur etwa 2 Minuten zu köstlichem Popcorn werden.

Es sind weder Öl noch Butter nötig!

für Mikrowelle geeignet

'Zaramamas Pop-a-Cob ist eine der besten Snack-Ideen des 21. Jahrhunderts'.
Jamie Oliver Zeitschrift

ca. 20 cm

Pop a Cob - Golden Butter
mit cremigen Buttergeschmack.
Sie sind knackig, schmecken leicht süßlich
und werden sehr groß.
106920 | 90 g x 6

So gelingt Ihr Pop-Corn:

Die gewünschten Maiskörner mit 15 ml Rapsöl in eine heiße Pfanne geben. Den Deckel auf die Pfanne legen, ca. 3 Minuten lang auf dem Herd kochen und einige Male schütteln.

Wenn zwischen den einzelnen ‚popp'-Geräuschen mehr als 2 -3 Sek. vergehen, ist das Popcorn fertig. Sie können Butter, Salz oder Zucker hinzufügen.

Golden Butter
mit cremigem Buttergeschmack, knackig, schmecken leicht süßlich und werden sehr groß
106901 | 90 g x 6

Midnight Blue
cremig, kräftig und intensiv aromatisch, ein großer fluffiger Pop
106902 | 90 g x 6

Pink Blossom
großartig - süß, zart, leicht und locker

106903 | 90 g x 6

Rich Ruby Red
tiefrote Kerne mit unverwechselbarem, leicht nussigem Geschmack
106904 | 90 g x 6

Zaramamas Mix
von jedem etwas – eine bunte Mischung aus allen Sorten

106905 | 90 g x 6

6er Geschenk Box
diese wunderschöne Geschenkbox enthält 6 verschiedene 90g Tüten Popcorn Mais.
Das ergibt 6 große Schüsseln oder 12 Portionen
106910 | 6 x 90 g x 6

bis 20 C°

Gourmet-Chips mit Trüffel

Tartuflanghe steht für Kreativität in der Gastronomie. Immer auf der Suche nach innovativen, hochwertigen Kartoffel-Produkten, präsentieren wir Ihnen heute mit Stolz die einzigartigen Kartoffelchips mit Trüffel. Besonderes Augenmerk gilt dabei jedem Detail im Herstellungsprozess; verwendet werden die feinsten Produkte und nur das beste Öl. Die Trüffel-Chips werden ausschließlich in Oliven- und Sonnenblumenöl frittiert, was ihnen ihren knusprigen Biss und ihre perfekt goldene Farbe verleiht.

Ein Produkt, das dem köstlichsten Moment des Tages gewidmet ist – dem Aperitif. Mit unseren Snacks war es nie einfacher, diesen besonderen Moment zu kreieren, der schick und verspielt ist zugleich. Unsere Chips enthalten die feinsten Zutaten, immer bedacht auf ihren stylischen, einzigartigen und exklusiven Touch: echte Trüffel.

Ein neues Premium-Produkt aus gefriergetrockneten Sommer-Trüffeln vervollständigt die Speisekarte aller Trüffel-Liebhaber.

Entdecken Sie auch

die Trüffelgrissini
→ Seite 80
& das Trüffelöl
→ Seite 128

Kartoffelchips mit Trüffel
DIE Gourmet-Chips mit Trüffel: ein neuer Chips-Geschmack MHD über 3 Monate
104825 | 25 g x 24
104820 | 45 g x 18
104821 | 100 g x 9

Kartoffelchips mit Pesto
großzügig geschnittene Kartoffelchips mit Pesto-Geschmack, für den Aperitif oder als Snack. MHD über 3 Monate
104824 | 45 g x 18

Kartoffelchips mit Senf, Honig und weißem Trüffel
dezente Akzente für ein vollkommenes Gourmeterlebnis. MHD über 3 Monate
104822 | 45 g x 18
104823 | 100 g x 9

Domaine de la Croustille

Die Domaine de la Croustille wurde aus der Leidenschaft ihrer Gründer geboren. Jim, ein Landwirt, der sich auf den Kartoffelanbau in der Region Medoc spezialisiert hat, tat sich mit Laurent, dem Geschäftsführer eines Unternehmens, das sich auf Kartoffelchips spezialisiert hat (Altho Bretagne), zusammen und gründete die "Domaine de la Croustille". Jim und Laurent haben die Qualität von Jims Terroir mit dem "Chipsier"-Wissen von Altho kombiniert, um hervorragende Chips zu kreieren.

Die Produktionsstätte befindet sich in Hourtin, in der Nähe des Sees und der Strände von Lacanau. Alle unsere Kartoffeln stammen von der Halbinsel Médoc, um den CO2-Ausstoß so gering wie möglich zu halten. Alles wird vor Ort mit natürlichen Produkten zubereitet. Der Schutz und die Erhaltung der Umwelt ist eines unserer Hauptanliegen; deshalb werden alle anfallenden Abfälle in der Nähe der Fabrik errichteten Methanisierungsanlage behandelt. So können wir Strom oder grünes Gas für den lokalen Verbrauch erzeugen.

Jim besitzt 1 800 Hektar Land zwischen Hourtin und Margaux, auf denen im Jahr etwa 400 Hektar Kartoffeln angebaut werden. Lehm- und Schwemmlandböden sowie ein gemäßigtes und sonniges Klima ermöglichen es uns, Kartoffeln von hoher Qualität und ohne Mängel anzubauen. Die ausgewählten Kartoffelsorten sind Lady Amarilla, Agria und Fontane; diese Sorten eignen sich hervorragend für die Herstellung von Kartoffelchips von sehr hoher Qualität (Größe, hoher Trockenmassegehalt, niedriger Zuckergehalt, Konservierung). Dieses Produktionsgebiet ist begrenzt, so dass die Produktion von Jim nicht erweiterbar ist. Deshalb sind und bleiben unsere Chips kesselgegart.

Chips von höchster Qualität

- Die Kartoffeln, die für die Herstellung unserer Chips verwendet werden, werden speziell wegen ihrer Qualität, ihres Geschmacks und ihrer Farbe ausgewählt (Sorte Lady Amarilla).
- 100 % ölhaltiges Sonnenblumenöl.
- Salz aus Guérande wegen seines hohen Mineraliengehalts und seiner sehr hohen Qualität.
- Erstklassige und natürliche Aromen, die eine hervorragende Zubereitung der Chips im Kessel garantieren.

Im Kessel gekocht

- Langsames Garen bei niedriger Temperatur (155° C im Vergleich zu 180° C beim klassischen Verfahren).
- Ein etwas dickerer Schnitt, um die Knusprigkeit und den köstlichen Geschmack durchgehend zu gewährleisten.
- Eine längere Garzeit (7 Minuten im Vergleich zu 4 Minuten)
- Ein auf 150 kg/h begrenzter Produktionsfluss im Vergleich zu 1000 kg/h.

Kartoffelchips mit Salz aus Guérande
weniger salzig als ein mediterranes Meersalz, bringt das Salz aus der Guérande die perfekte Balance. MHD über 3 Monate
104270 | 130 g x 8

Kartoffelchips mit Timut Pfeffer
der Pfeffer mit seinem einziartigen Zitrusaroma schafft die perfekte Kombination!
MHD über 3 Monate
104271 | 130 g x 8

Kartoffelchips mit Sommertrüffel
der Diamant der Gastronomie mit seiner unglaublichen Geschmacksvielfalt. Die peferkte Harmonie! MHD über 3 Monate
104272 | 130 g x 8

PIZZA CROCCANTINA®

Das wahre römische Knuspern!

In Rom entstand 1990 aus einer über hundertjährigen Backtradition die Pizza Croccantina: eine leichte, knusprige und schma-ckhafte Pizza. Durch harte Arbeit, schlaflose Nächte beim Experimentieren und Mischen von Zutaten sowie Leidenschaft entstand diese fantastische Pizza, die dank der geheimen Zutat, der Liebe zum Mehl, seit 30 Jahren den Markt für konkurrierende Snacks beherrscht. Bearbeitet werden nur hochwertige Rohstoffe von qualifizierten und zertifizierten Lieferanten, die Beständigkeit und Erfolg garantieren. Die knusprigen Pizzastückchen begleiten hervorragend Antipasti, Salate, Wurst- & Käseplatten.

Pizza Croccantina - Tomate
aus Weizen- und Hartweizenmehl
mit Olivenöl, Tomatenpulver und Oregano

107101 | 170 g x 12

Pizza Croccantina - Rosmarin
aus Weizenmehl und Hartweizenmehl
mit Olivenöl und Rosmarin

107102 | 170 g x 12

Scrocchi, Crespini...

Die Italiener bieten wohl die größte Auswahl an knusprigem Salzgebäck: Scrocchi, Bruschette, Grissini...

Meist werden sie zum Aperitif gereicht. Sie schmecken pur hervorragend zu Wein, können aber in unzähligen Kombinationen den Aperitif zum Schmaus verwandeln:

Die Scrocchi lassen sich einfach belegen oder türmen, etwa mit Tomatenstückchen und Kräutern oder mit Ziegenfrischkäse und Honig. Einfach und doch raffiniert!

In Parmaschinken eingerollt sind die Crespini sehr beliebt. Zum Dippen sind sie ebenfalls ideal.

Fratelli Laurieri
master bakers

Scrocchi Pizza
dünne Cracker mit Pizzageschmack,
zum Belegen, Dippen oder pur genießen
Packung BxHxT 9 x 7 x 16 cm
104834 | 80 g x 18

Scrocchi Olive
dünne Cracker mit Olive, zum Belegen, Dippen oder pur genießen
Packung BxHxT 9 x 7 x 16 cm
104836 | 80 g x 18

Packung
BxHxT
9 x 21 x 7 cm

Scrocchi Rosmarin
dünne Cracker mit Rosmarin, zum Belegen oder pur als Knabberei genießen
104944 | 175 g x 15

Scrocchi Olive
dünne Cracker mit Olivenstückchen, zum Belegen oder pur als Knabberei genießen
104945 | 175 g x 15

Scrocchi Pizza
dünne Cracker mit Pizzageschmack, zum Belegen, Dippen oder pur genießen
104946 | 175 g x 15

Scrocchi mit Trüffel
dünne Cracker mit Trüffelpaste; Perfekt zu Bruschetta oder eine Käsecreme
104885 | 175 g x 15

Packung
BxHxT
9,5 x 22 x 5 cm

Crespini mit Meersalz
knusprige dünne lange Brotstangen in Serrano Schinken eingewickelt, ein Klassiker zum Aperitif
104940 | 125 g x 15

Crespini mit Rosmarin
knusprige dünne lange Brotstangen mit Rosmarin, allein oder zu einem Glas Wein eine schmackhafte Knabberei
104941 | 125 g x 15

Entdecken Sie auch

süßes Gebäck des Hauses
→ Seite 59

Grissini Torinesi

Grissini sind dünne italienische Brotstangen.

Sie stammen ursprünglich aus dem 14. Jahrhundert aus der Region um Turin und wurden dort in Restaurants zum Aperitif anstelle von Brot angeboten.

Mit Parmaschinken umwickelt, sind sie eine tolle Vorspeise und ergänzen perfekt den Antipasti Teller. Dazu ein Glas Rotwein – so schmeckt der Süden!

Grissini Torinesi - klassisch
sehr dünne Weißbrotstangen klassisches Gebäck zum Aperitif
2 Frischetüten pro Packung
106840 | 120 g x 12

Grissini Torinesi - Pizza
sehr dünne Weißbrotstangen mit Pizzageschmack verfeinert klassisches Gebäck zum Aperitif. 2 Frischetüten pro Packung
106841 | 120 g x 12

Grissini Torinesi
sehr dünne Brotstangen, ein klassisches Gebäck aus Italien in bester Qualität!
MHD: 3 bis 6 Monate
104830 | 300 g x 12

Fagolosi mit Rosmarin
dünne Weißbrotstangen mit Rosmarin und knusprigen Salzkörnern
MHD: 3 bis 6 Monate
104832 | 250 g x 12

Trüffel-Grissini
aus Weizenmehl mit Olivenöl und 3% Sommertrüffel

104826 | 120 g x 24

Croquets aus der Provence

Croquets sind knusprige Brotscheiben, dünngeschnitten mit Mandeln und Oliven oder Ziegenkäse gebacken.

Dieses nach alter Tradition hergestellte Gebäck verdankt seinen einzigartigen Ge-schmack den typischen Originalzutaten aus der Provence, u. a. auch Dinkel.

Die Croquets können zu Wein als Aperitif gereicht werden, natur, mit einem Austrich oder mit Käse, je nach Vorlieben. Sie verleihen aber auch Ihren Salaten mediterranes Flair.

Bio-Croquets
mit Drôme Knoblauch g.U.
und Mandeln
MHD: 7 bis 11 Monate
103072 | 90 g x 10

Croquets mit Pistou
& Parmesan g.U.
mit Mandeln
MHD: 7 bis 11 Monate
103073 | 90 g x 10

Croquets mit Tomaten aus der
Provence & Espelette Pfeffer g.U.
mit Mandeln
MHD: 7 bis 11 Monate
103074 | 90 g x 10

BIO-Croquets
mit Oliven aus Nyons g.U.
mit 26 % Oliven & Mandeln
MHD: 7 bis 11 Monate
103070 | 90 g x 10

BIO-Croquets
mit Picodon Ziegenkäse g.U.
mit Mandeln
MHD: 7 bis 11 Monate
103071 | 90 g x 10

Bio-Gebäck mit Roquefort
g.U. & Walnüssen
mürbes Apéritifgebäck
mit 12 % Roquefort
103000 | 90 g x 10

Bio-Gebäck
mit schwarzen Oliven
mürbes Apéritifgebäck
mit 28 % schwarzen Oliven
103001 | 90 g x 10

Bio-Gebäck mit Paprika
& Espelette Pfeffer
mürbes Apéritifgebäck
mit 22 % Paprika
103002 | 90 g x 10

Bio-Gebäck "Colombo"
mürbes Apéritifgebäck mit
exotischen Gewürzen, Zwiebeln
& Parmesan
103003 | 90 g x 10

Bon Vivant

Der Aperitif ist in Frankreich eine Institution und die Franzosen sind Bon-Vivants (Lebenskünstler)!

Von dieser Erkenntnis ausgehend, entschied sich Didier Seguin 1996 eine Fabrik für Aperitifgebäck aus Blätterteig zu gründen. Im Jahr 2010 möchte die Keksfabrik die Geschmacksnerven der ganzen Welt erfreuen und schließt sich der 1849 gegründeten holländischen Keksfabrik De Kroes an. Sechs Jahre später, im Herzen der Region Burgund, der Hauptstadt des guten Lebens schlechthin, beginnt das Abenteuer BON VIVANT ...

Hergestellt in einer Werkstatt von Bäckern mit Zauberhänden, sind alle Kekse mit Liebe gebacken. Alle Rezepte werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt, für das Größte Glück aller Feinschmecker!

Blätterteig-Ecken mit Rosmarin & Salz

MHD: 4 bis 8 Monate
103270 | 60 g x 10

Blätterteig-Ecken mit Emmentaler & Espelette Pfeffer

MHD: 4 bis 8 Monate
103271 | 60 g x 10

Blätterteig-Ecken mit Sesam & Mohn

MHD: 4 bis 8 Monate
103272 | 60 g x 10

Blätterteig-Röllchen mit Zwiebelconfit

MHD: 4 bis 8 Monate
103274 | 75 g x 10

Blätterteig-Butteröhrchen mit Gouda & Edamer

MHD: 4 bis 8 Monate
103275 | 80 g x 10

Blätterteig-Butteröhrchen mit schwarzen Oliven

MHD: 4 bis 8 Monate
103276 | 80 g x 10

Blätterteig-Twists provenzalischer Art

MHD: 4 bis 8 Monate
103279 | 60 g x 10

Blätterteig-Stangen
mit Emmentaler & Kräuter der Provence

MHD: 4 bis 8 Monate
103278 | 75 g x 10

Blätterteig-Stangen
mit Comté-Käse

MHD: 4 bis 8 Monate
106260 | 75 g x 10

Noch besser warm!

Folie entfernen und in der Schale 5 Minuten im Backofen bei 200 °C aufwärmen! Schmeckt wie selbstgemacht! Und die Schachtel kann zum Backen kleiner Kastenkuchen wiederverwendet werden!

Crackers
mit Thymian & Meersalz

MHD: 4 bis 8 Monate
106264 | 90 g x 10

Crackers
mit Gouda & Chilischoten

MHD: 4 bis 8 Monate
106265 | 75 g x 10

Waffeln
mit Frischkäse & Schnittlauch

MHD: 4 bis 8 Monate
106266 | 75 g x 10

Blätterteiggebäck
mit Oliven & Parmesan

MHD: 4 bis 8 Monate
106268 | 70 g x 10

Toasts

Die süßen Noten von Feigen und Datteln harmonieren perfekt mit Käse oder Leberpastete. Ob als Canapés angerichtet mit Ziegen- oder Blauschimmelkäse und einem Tropfen Honig, im Salat serviert, zu einer Kürbissuppe gereicht oder einfach mit leicht gesalzener Butter genossen - unsere knusprigen Toasts bereiten ein wahres Gaumenvergnügen!

Toasts
mit Datteln & Feigen

MHD: 4 bis 8 Monate
106267 | 90 g x 6

Croûtons

In den Öfen eines französischen Traditionsunternehmens werden die Croûtons knusprig gebacken. An den Küsten Frankreichs werden sie mit Rouille bestrichen, mit etwas geriebenem Käse bestreut und auf die Fischsuppe gegeben.

Rouille & Fischsuppe finden Sie auf die Seiten 154-155.

Knoblauch Croûtons
zum Salat
oder als Suppeneinlage

104009 | 75 g x 24

Okina

Im Herzen des Baskenlandes liegt die Firma Okina, eine Biskuitbäckerei, die 2004 von Hervé Lanouguere gegründet wurde.

Der Konditor hat sein Hobby zum Beruf gemacht und fertigt stets nach alter Handwerkstradition. Dank seiner zehnjährigen Erfahrung bietet Okina Produkte aus einfachen und natürlichen Rezepten. Die Auswahl der Zutaten erfolgt dabei nur über lokale Produzenten: Der Schafmilchkäse wird nur wenige Kilometer von der Keksfabrik entfernt hergestellt und der Chili-Pfeffer kommt aus der berühmten Stadt Espelette.

Die Biskuits: einfache und natürliche Rezepte

Die Zutaten:

- sorgfältig durch lokale Produzenten ausgewählt
- ohne Konservierungsmittel, Lebensmittelfarbe und Palmöl
- knusprige Textur, natürlich unwiderstehlich

Display Okina Salzgebäck
6 x Salzgebäck mit Schafskäse
6 x Salzgebäck mit Schafskäse & Espelette Pfeffer
6 x Salzgebäck mit Ziegenkäse
106025 | (18 x 80 g) x 1

Salzgebäck mit Schafskäse
ideal zum Aperitif,
begleitet von einem Glas
Irouléguy Rotwein
106020 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Ziegenkäse
mit fein würzigem Hartkäse

106021 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Schafskäse und Espelette Pfeffer
ideal zum Aperitif, mit einem Glas
Irouléguy Rotwein oder Sagarno
106022 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Roquefort-Käse
mit AOP-Roquefort
ideal zum Aperitif

106023 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Ziegenkäse und Kümmel
ideal zum Münsterkäse

106024 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Schafskäse, Tomate und Zwiebeln
ideal zum Aperitif

106026 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Tomme des Pyrénées & schwarzem Pfeffer
ideal zum Aperitif

106027 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Ziegenkäse und Honig
ideal zum Aperitif

106028 | 80 g x 24

Packung
BxHxT
10,4 x 14 x 5 cm

Apéritif-Crêpes aus der Bretagne

Nur die Bretonen beherrschen die Kunst, Crêpes so hauchdünn zu backen, dass sie beinahe durchsichtig sind und dennoch nicht zerreißen. Weltberühmt sind die knusprigen Crêpes Dentelles, aus denen sich diese gefüllten Aperitif-Crêpes ableiten.

Diese gefüllten Crêpes-Röllchen stammen aus einer Keksbäckerei der Loc Maria Gruppe, deren anerkannten Spezialitäten, die Crêpes Dentelles von Gavottes® und die Buttergalettes- und Palets von Traou Mad®, man nicht mehr vorstellen muss. Unter der Marke «Maison Gavottes» widmet sich das Traditionsunternehmen mit exklusiven Rezepten den Feinkosthändlern. Vormals als Crêperolles vermarktet, wollte man dem Delikatessenhandel nun eine einheitliche süße und herzhafte Produktreihe bieten.

Die Crêpes aus hauchdünnem, knusprigem Teig zerblättern auf der Zunge und enthüllen eine herzhaft cremige Füllung, die aus internationalen Käsespezialitäten wie Roquefort, Cheddar und Comté wunderbar würzig abgeschmeckt ist. Dies macht sie zu perfekten Begleitern für Wein! Ob zum Aperitif, als Snack, zu einer Vesperplatte oder auch als Zugabe in grünen Salaten überzeugen die gefüllten Crêpes mit ihrer Finesse!

Serviervorschlag: Herbst-Salat mit Birne, Käse und Crêperolles Roquefort

Crêperöllchen - Cheddarcremefüllung

mit fein würziger Hartkäse-Cremefüllung, zu Rosé de Provence, Riesling, Pinot, Gamay, Merlot oder Pinot Noir

106040 | 110 g x 14

Crêperöllchen - Käse & Walnuss

Cremefüllung aus Comté-Käsepulver und mit Walnussgeschmack, zu Beaujolais, rotem Saumur, weißem Sancerre oder Arbois

106041 | 110 g x 14

Crêperöllchen - Pesto

Käsecremefüllung mit Basilikum und Knoblauch, zu weißem Sauvignon, weißem Bordeaux, Sylvaner, Nero d'Avola oder Bardolino

106042 | 110 g x 14

Crêperöllchen - Roquefort

mit würziger Blauschimmelkäse-Cremefüllung, zu Sauternes, Vendanges Tardives d'Alsace, Porto, Maury oder Banyuls

106043 | 110 g x 14

Crêperöllchen - Bacon

Cremefüllung mit rauchigem Speckaroma, zu Pinot Gris, Grand Bourgogne Blanc oder Gamay

106044 | 110 g x 14

Entdecken Sie auch

Die süßen Crêpespezialitäten des Hauses
→ Seite 65

SINCE 1935
VERDUIJN'S
FINE BISCUITS

Verduijn's fine biscuits

Lassen Sie uns zurückgehen bis in das Jahr 1935, nach Breskens in Zeeuws-Vlaanderen zu dem Dorf, in dem alles begann. Piet Verduijn, 31, arbeitet als Süßwarengroßhändler und liefert seit vielen Jahren süße Köstlichkeiten an seine Kundschaft in Breskens und Umgebung.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde seine Heimatstadt Breskens schwer getroffen. Es gab viele Opfer, einschließlich Piets Frau. Piet verlor fast alles – außer seinem Mut. Den Mut, nach dem Wiederaufbau in seinem neuen Haus an der «Havenstraat» noch einmal von vorne zu beginnen.
Rund um den Neujahrstag hat die Region seit langem die Tradition, Kekse zu backen. Piet machte sich also auf die Suche nach einem ultimativen Rezept und fand schnell etwas nach seinem Geschmack.

Schließlich nahm er die Kekse in sein Sortiment auf. Die «Bressiaanders», benannt nach den Einheimischen, wurden sofort zum Verkaufsschlager. Piet hatte so viel zu tun, dass die ganze Familie helfen musste, sie zu backen und zu verpacken. Alles von Hand, von zu Hause aus, in der Havenstraat.

Im Laufe der Jahre expandierten die Verkäufe in Länder wie Belgien, Frankreich und Deutschland. Das gesamte Haus wurde dazu in Beschlag genommen, das letzte Stück Garten auch für eine neue Erweiterung genutzt. Ein riesiger Ofen wurde erbaut, eine große Verpackungslinie installiert und das Wohnzimmer in ein Büro umgewandelt. Heute ist Piets Haus als «Keksfabrik» von Breskens bekannt.

Er tüftelte beständig an besonderen Rezepten und backte bald Kekse, denen niemand widerstehen konnte und die international bekannt wurden.

Nach einigen erfolgreichen und arbeitsreichen Jahren suchte Piet 1970 ein neues Zuhause für sich und seine Familie. Immerhin hatten sie in der Havenstraat mit rund 35 Mitarbeitern nicht mehr viel Ruhe. Nach dem Umzug übergab er das Geschäft an seinen Sohn Adrie.

Adrie wiederum übergab das Unternehmen 1983 an seinen Sohn Jean-Pierre und zwei Jahre später folgte auch Henk, Adries zweiter Sohn. Die Brüder hatten große Pläne, genau wie ihr Großvater Piet. Weil aber in Breskens kein Platz mehr war, entschieden sich die Brüder für eine zweite Bäckerei in Aardenburg.
Die Produktpalette erweiterte sich um eine Vielzahl neuer Variationen.

Im Laufe der Jahre platzten die Filialen in Breskens und Aardenburg aus allen Nähten. Die Brüder beschlossen daher, am Stadtrand von Aardenburg in Eede ein völlig neues Hauptquartier mit integrierter Produktionsanlage zu errichten, einschließlich mehrerer voll funktionsfähiger Stahlbandöfen.

Die Zutaten werden mit großer Sorgfalt zubereitet, kombiniert und gemischt. Viele kleine Details beeinflussen hier das Endprodukt. Natürlich werden wir diese kleinen Details nicht preisgeben!

Das Backen der Kekse ist ein sorgfältiger Prozess, bei dem kleine Unterschiede in Temperatur und Backzeit einen großen Einfluss haben. Die Öfen werden oft während des Backens eingestellt. Eben echte Handwerkskunst.

Waffeln

In Holland haben Waffeln, ob süß oder salzig, eine lange Tradition.

Sie werden mit Waffeleisen gebacken, bieten dabei ganz neue Geschmacksvarianten, sind köstliche Begleiter zum Wein und lassen sich hervorragend wie Canapés belegen.

Packung
BxHxT
8,5 x 15,5 x 4,5 cm

Display Salzgebäck
mit 8 Waffeln mit Pfeffer & Meersalz,
8 Waffeln mit Parmesan, Basilikum & Knoblauch
und 8 Waffeln mit Tomate & Basilikum
103020 | (24 x 75 g) x 1

Waffeln mit Tomate & Basilikum
zum Beispiel als Grundlage für Ricotta-Canapés
103022 | 75 g x 12

Waffeln mit Pesto & altem Gouda
zu Käse und Salat mit Rotwein
103024 | 75 g x 12

Waffeln mit Pfeffer & Meersalz
zu Käse und Salat mit Rotwein

103025 | 75 g x 12

Waffeln mit Rosmarin & Meersalz
zu Frischkäse und Wein

103026 | 75 g x 12

Waffeln mit Sesam & Meersalz
zu Räucherfischpasteten, Wasabicreme und Wein
103027 | 75 g x 12

Waffeln mit altem Gouda
perfekter Snack zum Rotwein

103028 | 75 g x 12

Waffeln mit Parmesan, Basilikum und Knoblauch
dazu passt Parmaschinken

103030 | 75 g x 12

Waffeln mit Senf & Honig
perfekter Snack zum Rotwein

103032 | 75 g x 12

Waffeln mit Pecorino & Trüffel
perfekter Snack zum Rotwein

103033 | 75 g x 12

Blätterteiggebäck mit altem Gouda
ein typischer Rotwein-Begleiter ob zum Aperitif, als Snack oder zu Salat
MHD: 6 bis 9 Monate
103029 | 75 g x 12

Buiteman

Buiteman ist ein Familienbetrieb, im Jahre 1958 von J.Q. Buiteman gegründet. Seit 1995 wird die Bäckerei von seiner Tochter Henriëtte Buiteman und Ihrem Ehemann Simon Klootwijk geleitet.

Die Biskuits, die das Traditionshaus Buiteman verlassen, werden nach traditioneller Familienrezeptur gebacken und sind von außergewöhnlicher Qualität. Dies bemerkt man insbesondere an Geschmack und Textur.

Zeit spielt bei den hochqulitativen Käsegebäcke eine große Rolle. Der intensive und lange Produktionsprozess lässt sich mit „Slow Cooking“ vergleichen. Der Prozess besteht teilweise aus Handarbeit, was für einen optimalen Geschmack sorgt.

Darüber hinaus wird nur in kleinen Mengen und mit viel Sorgfalt produziert. Da der Käse durch den Teig gemischt und zum Teil noch damit bestreut wird, bekommen die Biskuits und Stangen einen guten und vollen Geschmack. Die Biskuits und Stangen enthalten keine künstlichen Farb-, Geruchs- und Geschmackszusätze. Es werden auch keine zusätzliche Konservierungsmittel hinzugefügt. Die Bäckerei hat sowohl eine BRC, AA+‘ als auch eine IFS ‚Higher Level‘ Zertifizierung, was für eine herausragende Qualität spricht.

Noch besser warm! Verpackung entfernen und 5 Minuten im Backofen bei 100 °C oder 15-25 Sek. in der Mikrowelle bei 650 W aufwärmen! Schmeckt wie selbstgemacht!

Goudakäsegebäck
mit 29% Goudakäse
besonders zu empfehlen zu Ruby Port
103250 | 75 g x 8
103250G (gold) | 75 g x 8

Cheddarkäsegebäck
mit 22% Cheddar
besonders zu empfehlen zu Chianti
103252 | 75 g x 8
103252R (red) | 75 g x 8

Parmigiano Regiano-Käsegebäck
mit 25 % Parmigiano-Regiano
besonders zu empfehlen zu Prosecco

103253 | 75 g x 8

Goudakäsegebäck mit Schnittlauch
mit 22 % Goudakäse
besonders zu empfehlen zu Pinot noir

103254 | 75 g x 8

Double Gloucester-Käsegebäck
mit getrockneten Tomaten
zu Sauvignon blanc zu empfehlen
103255 | 75 g x 8
103255B (black) | 75 g x 8

Gruyèrekäsegebäck
mit 20% AOC Gruyère
besonders zu empfehlen zu Merlot

103256 | 75 g x 8

El Allozal

Der Markenname von El Viejo Almendro ist nicht zufällig gewählt, "Alloza" bedeutet die unreife Frucht des Mandelbaums. Jener weiche und essbare Kern, der von der grünen und harten Schale geschützt wird, wartet auf seine Reifung... und wird zu einer geschätzten Mandel.

El Viejo Almendro blickt auf eine über 20-jährige Erfahrung in der Verarbeitung von Mandelprodukten zurück. Von Anfang an war die strenge Kontrolle der Rohstoffe direkt am Ursprungsort ihr oberstes Gebot.

Sie verarbeiten ausschließlich 100% reine Nüsse ohne jegliche Zusatzstoffe oder künstliche Farbstoffe. Ihre natürlichen Produkte werden mit größter Sorgfalt direkt vom Erzeuger ausgewählt, um Ernteprodukte höchster Qualität anbieten zu können.

gebrannte Mandeln
karamellisierte Mandeln
als Knabberei oder zum Veredeln von Eis
oder Nachtisch
103236 | 150 g x 12

spanische Mandeln
geröstet und gesalzen
als Knabberei
oder zum Aperitif
103234 | 150 g x 12

Nüsse und Co. by Foodtrend

Premium-Nüsse werden durch den Einsatz einer neuen Beschichtungstechnologie in ein einzigartiges, von Hand bearbeitetes Produkt verwandelt. Dank dieser neuen Technologie können wir echte Rohmaterialien (wie Honig, Tomaten, Chili und schwarzer Pfeffer) anstelle von Geschmacksverstärkern bei der Herstellung von Black Label verwenden. Dies führt zu einer perfekten Harmonie erlesenster Nüsse mit den verschiedensten Geschmäckern der Welt des Genusses.

BLACK LABEL sind etwas Besonderes für besondere Momente – für Sie und Ihre Gäste.

Erdnüsse mit schwarzem Pfeffer
mit schwarzem Pfeffer
verfeinert
MHD: 5 bis 9 Monate
103226 | 200 g x 12

Erdnüsse mit Honig geröstet
in Honig geröstete Erdnüse

MHD: 5 bis 9 Monate
103227 | 200 g x 12

Finca La Rosala

Pedro Ciudad Imedio ist der Gründer der Finca La Rosala und zwar aus Leidenschaft für „Panchitos“. Dieser Name wurde den Jumbo-Erdnüssen in seiner Region gegeben. Ursprünglich war es sein Nachbar, ein alteingesessener Handwerker und Inhaber des „Angelito“, einer kleinen Manufaktur, in der seit Beginn des 19. Jahrhunderts Nüsse in Holzöfen geröstet wurden, der dieses Handwerk meisterlich beherrschte.

Eines Tages war er in seinem Büro und ging nach nebenan, um bei ihm seine geliebten «Panchitos» zu kaufen. Als er im «Angelitos» ankam, wurden sie gerade frisch geröstet und er kam nicht umhin, seinen Nachbarn dabei zu beobachten. Er erkannte es und fragte, ob er lernen wollte, wie man das macht. Natürlich sagte er ja, und er liebte es, jemandem zu lehren, was er sein ganzes Leben lang getan hatte. Alle seine Tricks und Geheimnisse verriet er ihm.

Kurz darauf verstarb „Angelito“. Pedro war der Meinung, dass man diese Rezepte nicht in Vergessenheit geraten lassen durfte und fasste nach einer Weile den Entschluss, selbst im Ofen seines Hauses Nüsse zu rösten. Stück für Stück gab er seinen Freunden die ersten „Panchitos“ zum Kosten und testete weitere Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashewnüsse ... Außerdem fügte er ihnen innovative Aromen hinzu. Das Ergebnis war, dass alle seine Freunde ihn nach immer mehr Nüsse fragten, während es sich von Mund zu Mund, von den Freunden seiner Freunde zur deren weiteren Freunden und anderen Menschen in der Nähe herumsprach.

Nach dem Bau eines kleinen Rösters brachte Pedro seiner Frau und seinen Söhnen das Rösten auf diese besondere Weise bei, um eine Vielzahl köstlicher Knabbereien zuzubereiten. Heute hat die Finca La Rosala, viele konsolidierte Kunden und ist in mehr als 12 Ländern vertreten.

Die Zubereitung

Die Nüsse werden von Hand gewaschen. Danach wird die Gewürzmischung untergemischt. Zum Rösten kommen die Nüsse auf große Backbleche, auf die sie gleichmäßig und einlagig verteilt werden. Während des Röstvorgangs, werden die Nüsse regelmäßig von Hand gedreht. Jede Nuss wird überprüft, ob es auch gut geröstet ist. Erst dann werden die Nüsse aus dem Ofen genommen und erkalten auf natürliche Weise, damit ihre Textur erhalten bleibt.

Valencia oder Marcona-Mandel, wo liegt der Unterschied?

Valencia-Mandeln und Marcona-Mandeln sind zwei beliebte Mandelsorten aus Spanien, die sich im Geschmack, Textur unterscheiden:.
Valencia-Mandeln, wie der Name schon sagt, stammen hauptsächlich aus der Region Valencia in Spanien. Sie sind länglich und etwas flacher im Vergleich zu Marcona-Mandeln. Valencia-Mandeln haben einen süßen, leicht nussigen Geschmack mit einem Hauch von Bitterkeit und sind knackig und fest.
Marcona-Mandeln stammen hauptsächlich aus der Region Alicante, aber auch aus anderen Teilen Spaniens. Sie sind runder und kürzer als Valencia-Mandeln und haben eine glatte, blassere Haut. Marcona-Mandeln sind bekannt für ihren milden, süßen und buttrigen Ge schmack. Sie gelten als die „Königin der Mandeln“ wegen ihres exquisiten Geschmacks. Sie sind weicher und zarter als Valencia-Mandeln, fast cremig in der Konsistenz.

Marcona Mandeln mit Trüffel
die für ihre Textur & Geschmack meist geschätzte Mandeln mit delikatem Trüffelgeschmack abgeschmeckt, von Hand geröstet
106250 | 90 g x 12

Erdnüsse mit Curry
von Hand gerösete & mit Curry gewürzte blanchierte Erdnüssen.
Dazu Wein und Zeit zum genießen
106251 | 90 g x 12

Pekannüsse mit Honig
von Hand in Rosmarinhonig geröstete Pekannüssen. Ein einmaliges süß-salziges Geschmackserlebnis
106252 | 75 g x 12

Erdnüsse gezuckert
von Hand geröstete Erdnüsse mit einer besonderen Rohrzuckermischung für eine leichte Süße
106253 | 90 g x 12

Luxus Cocktail
Valencia Mandeln, Hasel-, Pekan- & Erdnüsse mit delikater Rohr-zuckermischung von Hand geröstet
106254 | 90 g x 12

Valencia Mandeln ohne Haut
von Hand geröstete Valencia Mandeln fein abgeschmeckt mit Paprika und einem Hauch Salz
106255 |90 g x 12

Marcona Mandeln ohne Haut
der einzigartige Geschmack der beliebten Marcona Mandeln fein abgeschmeckt mit Paprika und einem Hauch Salz
106256 | 90 g x 12

Pistazien geschält
biodynamisch angebaute Pistaziensorte «Kerman» aus dem eigenen Landgut, geröstet gesalzen und mit A.O.C.-Pfeffer aus La Vera gewürzt
106258 | 90 g x 12

Valencia Mandeln mit Trüffel
Valencia Mandeln, von Hand geröstet mit einer Mischung aus Vollrohrzucker, Aestivum-Trüffel und Trüffelaroma.
106259 | 90 g x 12

Valencia Mandeln mit Trüffel
Valencia Mandeln, mit einer Mischung aus Vollrohrzucker, Aestivum-Trüffel & Trüffelaroma
106241 | 80 g x 12

Cashewnüsse mit Korean BBQ Gewürze
Cashewnüsse mit Gochujang gewürzt & einem Hauch von natürlichem Rauch
106242 | 80 g x 12

Luxus Cocktail
Valencia Mandeln, Hasel-, Pekan- & Erdnüsse mit delikater Rohrzuckermischung von Hand geröstet
106243 | 80 g x 15

Premium Cocktail
Cocktail aus Erdnüssen, Valencia Mandeln, Cashewnüssen & Pekannüssen, handgeröstet mit Salz & Paprika aus La Vera
106244 | 150 g x 12

Cashewnüsse Zitrone-Limette
Cashewnüsse mit Rohzucker, lyophilisierte Zitronen & Limette und Aroma handgeröstet mit Salz & Paprika aus La Vera
106245 | 80 g x 15

Mandeln Rosmarin & Olivenöl
Valencia-Mandeln handgeröstet mit Salz & Paprika aus La Vera
106246 | 80 g x 15

Erdnüsse Cajun
mit Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel, Knoblauch, Pfeffer, Cayennepfeffer, Thymian & Oregano mit scharfer & süßer Paprika
106247 | 80 g x 15

Mandeln mit 7 Gewürzen
Valencia Mandeln mit Vollrohrzucker und eine Shichimi Gewürzmischung mit scharfer Paprika & natürlichem Raucharoma
106248 | 80 g x 15

Erdnüsse mit Curry
mit Kurkuma, Bockshornklee, Nelken, Salz, Kreuzkümmel & Cayennepfeffer handgeröstet mit Salz & Paprika aus La Vera
106249 | 80 g x 15

Almondeli

Almondeli ist ein kleines, familiengeführtes Unternehmen, das echte mediterrane Mandeln züchtet und vermarktet.

Kultiviert werden mit größter Sorgfalt, Hingabe und Leidenschaft 200 Hektar Mandelbäume verschiedener Arten, darunter die Sorten Marcona, Valencia und Largueta. Seit sechs Generationen ist das Anwesen im Familienbesitz. Sie haben sich der nachhaltigen Landwirtschaft und der Verwendung traditioneller Methoden verpflichtet. Das Ergebnis: Mandeln von außergewöhnlich hoher Qualität.

Valencia-Mandel

Valencia-Mandeln sind eine wahre Köstlichkeit! Die Mandelbäume gedeihen ausschließlich entlang der mediterranen Küste Spaniens, auf nährstoffarmem und trockenem Boden. Der geringe Ernteertrag und ihr unverwechselbarer Geschmack machen die Valencia-Mandeln zu etwas ganz Besonderem. Sie sind besonders knusprig und süß, mit einer feinen Butternote.

Valencia Mandeln (ohne Haut)
geröstet und
mit Meersalz bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103230 | 125 g x 12

Valencia Mandeln (mit Haut)
geröstet und
mit Meersalz bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103231 | 125 g x 12

Valencia Mandeln mit Kräutern
geröstet und mit Meersalz
und feinen Kräutern bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103232 | 125 g x 12

Valencia Mandeln mit scharfer Paprika
geröstet und mit Meersalz
und scharfer Paprika bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103233 | 125 g x 12

Feigenbrot

Man kennt es aus dem Mittelmeerraum, wo es aus Feigen, Mandeln und anderen natürlichen Zutaten in Handarbeit hergestellt wird.

Früher galt es als das 'Brot der Armen'; es war sehr nahrhaft und Feigenbäume gab es in Hülle und Fülle. Heute wird das Feigenbrot auch in der gehobenen Küche sehr geschätzt. Die Süße der Feigen in Kombination mit dem Mandelaroma sind beispielsweise ein perfektes Pendant zu Käse. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von der raffinierten Geschmacksliaison überraschen!

Feigenbrot mit Mandeln
zu Manchego-, Ossau-Iraty,
Comté oder Blauschimmelkäse
106540 | 250 g x 15
106544 | 125 g x 30

Dattelbrot mit Mandeln
mit Charakter-Käsen wie
Epoisse, Livarot, Maroilles oder
Münsterkäse kombinieren
106543 | 250 g x 15

Aprikosenbrot mit Mandeln
passt gut zu Bleu d'Auvergne,
Roquefort, Gorgonzola aber
auch zu Ziegenkäse
106542 | 250 g x 15

Lazzaris

Lazzaris Geschichte begann im Jahr 1901 in einer kleinen Backstube in Conegliano Veneto. Ein süßer Senf-Mix aus frischen Quitten, kandierten Früchten und Senföl wurde dort kreiert und hatte schnell großen Erfolg. Dank dieser aromatischen Sauce, süß und gleichzeitig würzig scharf, die bald in aller Munde war, begann die Firma zu expandieren.

Infolgedessen präsentierte Luigi Lazzaris seine 'Venitian mostarda', Venedische Senfsoße, auf internationalen Ausstellungen der Küchenkunst und erreichte sehr schnell Anerkennung. 1903 wurde er mit dem Großen Preis in London geehrt, im selben Jahr in Udine, gewann er die nächste Goldmedaille. Sechs Goldmedaillen schmücken die historische Firma von Luigi Lazzaris und Sohn.

Senfsauce

Man sagt, dass die Senfsauce im Mittelalter in einem Kräuterladen entdeckt wurde. Eine Melone fiel in einen Honigbehälter. Niemand sah, wie dies geschah und daher wurde ein Mitarbeiter des Diebstahls beschuldigt. Viel später fand man die Melone auf dem Boden des Fasses, genauso frisch als wäre sie gerade geerntet. In Stücke geschnitten, probierten sie sie – sie war köstlich, besser als gewohnt.

Feigensenfsauce in Display
der Bestseller schlechthin
in einem 50g Plastikglas

104872 | (18 x 50 g) x 1

Feige

Zur Verfeinerung vom einfachsten Gericht bis zu ausgefallenen Menüs, eignet sich diese Sauce aus der süßen fleischigen Feigenfrucht.

Ausgezeichnet zu Wild, Schwein- oder Wildschweinschinken oder zu jungem oder mittelaltem Käse wie Gorgonzola, Castelmagno oder Roquefort.

Feigensenf-Sauce
süß und pikant

104873 | 120 g x 6

Aprikosensenf-Sauce
süß und pikant

104874 | 120 g x 6

Aprikose

Ihr unverkennbarer Geschmack erlaubt ihr, sogar auf Buttertoast serviert zu werden.

Sehr ballaststoffreich passt sie ideal zu herzhaften Wurstsorten, wie Speck, Salami, Mortadella, Wild und Ziegenfrischkäse.

Birne

Die Birne, reich an Mineralstoffen und Antioxidantien, ist eine schnell gärende Frucht mit erfrischenden Eigenschaften, unschätzbar in der modernen Ernährung.

Birnensauce passt perfekt zu altem oder mittelaltem Käse, wie Gran Padano, Parmesan oder Ziegenfrischkäse sowie zu gegartem Gemüse.

Birnensenf-Sauce
süß und pikant

104875 | 120 g x 6

Orangensenf-Sauce
süß und pikant

104877 | 120 g x 6

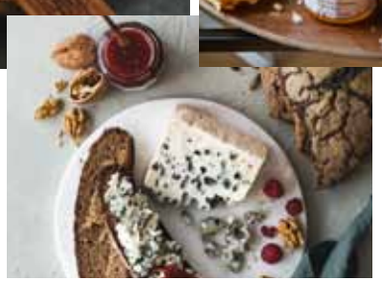
Orange

Ihren typischen bittersüßen Geschmack, erhält die fruchtige Sauce aus einer Kombination sehr aromatischer Früchte mit feinem Senf.

Ideal zu gebratener Ente oder Hühnchen, Wild, Crescenza Käse, Ziegenfrischkäse und Mozzarella.

Trio Senf-Sauce
Birnen-, Feigen-, Orangensenf-Sauce

104879 | (3 x 50 g) x 12



Schwarzkirschconfit
mit 47% Schwarzkirschen
und Weißwein aus dem Pays d'Oc
Ideal zu Schafskäse
106780 | 125 g x 12

Feigenconfit mit Walnüssen
mit 51% Feigen, etwas Weißwein
und 1,7% Walnüssen
Ideal zu Ziegenkäse & Maroilles**106782 | 125 g x 12**

Quittenpaste
mit 53% Quitten
Ideal zu Manchego & Schafskäse

106783 | 125 g x 12

Aprikosenconfit mit Thymian
mit Aprikosen aus dem Roussillon
Ideal zu cremigen Käsesorten wie
Chaource oder Brillat-Savarin
106785 | 125 g x 12

Paprikaconfit mit Himbeer
und Cayenne-Pfeffer
ideal zu Roquefort, Blauschimmelkäse oder
cremigen Kuhmilchkäsesorten sowie Entenbrust
106787 | 125 g x 12

Apfelweinconfit mit Calvados
mit 26% Cidre und 2% Calvados, ideal zu Camembert,
Livarot oder Pont l'évêque
106781 | 125 g x 12

Weißweinconfit mit Birne
ideal zu Roquefort und Blauschimmelkäse oder auch zu Kabeljau

106784 | 125 g x 12

Weißweinconfit
zu Foie Gras, zu Käse, als
Saucenbinder, zum deglacieren
von hellem Fleisch, usw.
103160 | 125 g x 12

Rotweinconfit
zu kaltem Braten, zu Käse, als
Saucenbinder, zum deglacieren
von rotem Fleisch, usw.
103161 | 125 g x 12

Trio 'Rund um Käse'
50g Feigenconfit mit Walnüssen
50g Paprika, Himbeer und Cayenne Pfeffer Confit
50g Schwarzkirschconfit
106788 | (3 x 50 g) x 5

Display 'Rund um Käse'
9 Gläser Feigenconfit mit Walnüssen, für Ziegenkäse
9 Gläser Schwarzkirschconfit, für Schafskäse
9 Gläser Weißweinconfit mit Birne Williams, für Blauschimmelkäse
9 Gläser Ciderconfit mit Apfel und Calvados, für Camembert
106789 | (36 x 125 g) x 1

Entdecken Sie auch

Zwiebelconfit
hervorragend zu Foie Gras, kaltem Braten oder zu gebratenen Kartoffeln
106539 | 110 g x 12

Feigen-Chutney mit Gewürzen
zu Lamm, Hähnchen- oder Fischcurry oder als Beilage zu einer Vorspeise oder Salatplatte
106537 | 115 g x 12

Mango-Chutney mit Sichuan-Pfeffer
ideal zu Lamm, Hähnchen- oder Fischcurry. Wie Senf zu verwenden
106538 | 125 g x 12

Die Confitüren & Gelées des Hauses
→ Seiten 50-51

MAISON Francis Miot

Konfitüre für Käse

Eine Platte feinster Käsespezialitäten aus Frankreich und aller Welt ist der krönende Abschluss jedes gemütlichen Essens.

Die 'Saveurs Associées' sind das Ergebnis gekonnt kombinierter Wohlgeschmäcker für ein harmonisches Gaumenerlebnis.

Die außergewöhnlichen und fruchtigen Rezepte begleiten die verschiedensten Käsesorten zu einem königlichen Geschmacks-erlebnis. Es fehlt nur noch der dazu passende Wein...

Schwarzkirsche & Schokolade
mit scharfem Paprika
ideal zu Schafskäse & Münsterkäse,
dazu ein Glas Riesling
106530 | 110 g x 18

Himbeere & Kräuter der Provence
zu Comté, Gruyère
oder Tomme de Savoie
dazu ein Glas Chianti
106531 | 110 g x 18

Heidelbeere & Ingwer
köstlich zu Schafs-
& Ziegenkäse
dazu ein Glas Silvaner
106532 | 110 g x 18

Feigen mit Walnüssen
zu würzigem Ziegenkäse
oder altem Gouda und Parmesan,
dazu ein Glas Spätburgunder
106534 | 110 g x 18

Trio Aufstriche für Käse
die besten Rezepte vereint in einer Geschenkpackung
Schwarzkirsche/Schoko/Piment, Feige mit Walnüssen
& Himbeer mit Käuter der Provence
106529 | (3 x 110 g) x 8

Jurançon-Wein

Der Jurançon-Wein stammt aus Südwestfrankreich. Es ist ein lieblich bis süßer Weißwein, der aus den Rebsorten Petit Manseng und Gros Manseng hergestellt wird.

Jurançon Wein Gelee
ideal zu Foie Gras, geräucherter Entenbrust & als Beilage zu Fleisch oder sogar als Dessert
106535 | 110 g x 18

Confits & Chutneys

Inspiriert von den kulinarischen Traditionen Indiens und Großbritanniens, verleihen die würzigen süß-sauren Chutneys traditionellen sowie exotischen Gerichten etwas Außergewöhnliches.

Confits und Chutney, ob aus Wein oder anderen Zutaten, sind vielseitig einsetzbar: auf Canapés als fruchtige Note oder als Zugabe zu Braten oder Grillgut.

Feigen Chutney
mit Feigen, Zwiebeln & Haselnüssen. Ideal zu Stopfleber, Fisch, hellem Fleisch & Käse
106580 | 110 g x 18

Mango Chutney
mit Mango, Espelette Pfeffer & Sternanis. Ideal zu Fisch, Tandoori Huhn, Entenbrust & Foie Gras
106581 | 110 g x 18

Paprika Chutney
mit Paprika & Espelette Pfeffer. Ideal zu Gambas, als Marinade für helles Fleisch
106582 | 110 g x 18

Trio Chutney
1 Glas Paprikachutney
1 Glas Mangochutney
1 Glas Feigenconfit
106536 | (3 x 110 g) x 8

Entdecken Sie auch

Die süßen Aufstriche & Gelees des prämierten Hauses Miot
→ Seiten 52-55

Zwiebelconfit
hervorragend zu Käse,
Foie Gras & kaltem Braten

103804 | 220 g x 12

Zwiebelconfit

Wir lieben den Geschmack karamellisierter Zwiebeln – eine unverzichtbare Spezialität der französischen Küche!
Wie hausgemacht zubereitet, sind es die Gewürze, die dem Confit einen absolut unnachahmlichen Geschmack verleihen. Mit höchster Sorgfalt ausgewählte Zutaten verwöhnen die Geschmacksknospen.

Zwiebelconfit begleitet die einfachsten Gerichte. Es schleicht sich zum Beispiel in einem Burger ein, um ihm einen Hauch von Raffinesse zu verleihen. Man verwendet es auch direkt auf Blätterteig für eine dünne Tarte, oder mit Käse als Blätterteigröllchen, die ideal als Aperitif sind. Es harmoniert mit Ziegen- oder Blauschimmelkäse. In seiner Glanzrolle begleitet es perfekt ein schönes Stück rotes Fleisch oder eine Gänseleber (→ Seite 162-163).

Natürlich lecker

Die Senchou Ketchups werden mit guten, streng ausgewählten Zutaten zubereitet. Dank natürlich süßem Gemüse wie Rüben, Karotten oder Zwiebeln kann die Zuckermenge in den Produkten erheblich reduziert werden.

Um diesen unnachahmlichen und authentischen Geschmack zu erhalten, werden die Zutaten langsam gekocht, genau die Zeit, die erforderlich ist, um alle organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Die Ketchups werden nur mit einfachen, natürlichen Produkten wie zerkleinerten Tomaten, rotem Pfeffer, Espelette-Pfeffer, subtilen Gewürzmischungen, Lorbeerblättern ... zubereitet. Ohne Konservierungsmittel, ohne Verdickungsmittel und Glutenfrei.

Tomaten Ketch'up
ideal zu Fleischbällchen, Burgern, Fleisch, Barbecues, Sandwiches, Pommes frites, Pasta ...
103340 | 360 g x 12

Ketch'up mit Espelette Pfeffer
zum Verfeinern von Dressings, köstlich zu Pasta, Burgern, Sandwiches, Pommes frites...
103342 | 360 g x 12

Leidenschaft & Gewissenhaftigkeit

um Sie jeden Tag zu erfreuen!

Wir sind ein Team, das mit Leidenschaft arbeitet, ein kleines Familienunternehmen, das dies schon so lange tut, wie wir uns erinnern können, und in dem jeder persönlich engagiert ist. Wir glauben von ganzem Herzen an das, was wir tun, und an die Güte unserer Produkte. Wir bereiten nur Produkte zu, die wir auch gerne essen.

Jeden Tag beziehen wir das frischeste Gemüse, das gesündeste und saftigste Obst und das schmackhafteste Fleisch von den besten Züchtern und Landwirten, die wir entdeckt haben. Viele kennen wir schon seit langem. Andere werden wir weiterhin suchen und testen.

BBQ-Sauce mit Tomaten, Ingwer & Gewürzen

107060 | 290 g x 12

BBQ-Sauce mit Tomaten & Gewürzen

107061 | 290 g x 12

La Moutarderie

Gegründet im Jahre 1953, durch Franz Schumacher, spezialisiert sich die Conserverie et Moutarderie Belge (CMB) auf die Produktion und die Vermarktung von Senf. Das Unternehmen mit Sitz in Rearen ist 5 km von Aachen entfernt.

Die Firma wurde 1983 durch den Schwiegersohn Philippe Renson übernommen. Als prosperierendes Familienunternehmen hat die neue Generation das Sortiment von Saucen und Fertiggerichten erweitert.

Seit einigen Jahren ist die dritte Generation mit weiteren Produktideen eingestiegen und hat die Entwicklung von neuen Produkten in die Wege geleitet, die das derzeitige Angebot ergänzen: Salatdressings und Aufstriche. Die CMB aus Raeren ist als wallonisches Familienunternehmen des Jahres 2018 gekürt worden.

Béarnaise
Buttersauce mit Estragon, kalt oder warm zu Kartoffeln, Gemüse und Fleisch
104181 | 250 ml x 6

Tartare
Mayonnaise mit Gurken, Zwiebeln, Kapern, Möhren und Estragon. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchte, kalten Braten oder Roastbeef
104180 | 250 ml x 6

Mayonnaise
Mayonnaise auf Rapsölbasis mit Raerener Senf. Köstlich zu Fleisch, Fisch oder Pommes Frites
104171 | 250 ml x 6

Mayonnaise mit Wasabigeschmack
für alle, die es mal etwas außergewöhnlich und schärfer haben möchten

104174 | 250 ml x 6

Mayonnaise mit Trüffel
mit 1,4% Sommertrüffel
ideal für Fleisch, Kartoffeln und Fisch

104175 | 250 ml x 6

Entdecken Sie auch

die Aperitifaufstriche von La Délicieuse
→ Seite 132

NEU

Bornibus

Alexandre Bornibus, zunächst Lehrer und später Leiter einer Molkerei, übernahm 1860 eine Senffabrik im Hallenviertel von Paris und benannte sie in BORNIBUS um. Ab 1861 stieg er zu einem der Senfkönige Frankreichs auf, insbesondere durch sein 1864 patentiertes "Verfahren zum Sieben von Senf".

Neben seinen industriellen Fortschritten wurde Bornibus für seine innovative Unternehmensführung geschätzt. Für seine Marke gewann er prominente Unterstützer: Alexandre Dumas lobte 1870 seinen Senf in seinem Küchenlexikon, Etienne Ducret verfasste 1878 ein ehrendes Gedicht "La Bornibusiade", und 1900 drehte Georges Méliès einen Werbekurzfilm.

Tragische Ereignisse beeinträchtigten den Aufstieg: 1866 zerstörte ein Feuer die Fabrik, die bis 1881 am Boulevard de la Villette neu errichtet wurde. Nach Alexandres Tod 1882 übernahmen seine drei Söhne das Unternehmen, wobei Paul nach dem frühen Tod seiner Brüder die Leitung übernahm. 1931 ging die Führung an Charles Boubli über, später an dessen Töchter bis 1992.

2012 erwarb Casimex Fine Foods die Marke mit dem Ziel, Bornibus durch Vintage-Aufmachung und verfeinerte Rezepte zu neuem Glanz zu verhelfen.

Entdecken Sie auch

die Aperitifaufstriche & Antipasti von Bornibus
→ Seite 136
die Pesti von Bornibus
→ Seite 176

Aïoli
Knoblauchmayonnaise
als perfekte Begleitung Ihrer Fisch- & Meeresfrüchtegerichte
107332 | 220 g x 6

Béarnaise
Estragon-Sauce
ideal zu Gegrilltem

107333 | 210 g x 6

Tartare
cremig & leichte Sauce mit Gurken & Zwiebeln

107334 | 220 g x 6

rote Beete Merrettich
die subtile Mischung aus Meerrettich und Roter Beete. Originell & pikant - MHD mind. 3 Monate
107335 | 250 g x 6

NEU

Mayonnaise
creming & delikate Mayonnaise
ideal zu rohem Gemüse

107328 | 220 g x 6

Mayonnaise mit rosa Beeren
originelle Kombination
aus cremiger Mayonnaise
& der Würze von rosa Beeren
107327 | 220 g x 6

Mayonnaise
mit Wasabigeschmack
geschmacklich & farblich eine
Überraschung
107329 | 220 g x 6

Mayonnaise mit Basilikum
verführt mit einem frischen,
kräuterigen Basilikumduft

107330 | 210 g x 6

Mayonnaise mit Sommertrüffel
lassen Sie sich von der Eleganz
dieser Mayonnaise verzaubern,
ein wahres kulinarisches Juwel
107331 | 210 g x 6

körniger Senf
sein authentischer Geschmack
macht diesen Senf zu einem
Must-Have in jeder Küche
107321 | 245 g x 6

Dijon Senf
fein & würzig durch ausgewähl-
ten Zutaten & einer Zube-
reitung nach präzisen Vorgaben
107322 | 250 g x 6

Senf mit Espelette-Pfeffer
mit der typischen Schärfe
& Geschmack
von Espelette Pfeffer
107320 | 250 g x 6

Senf mit grünem Pfeffer
Kraft und Schärfe, um den
Geschmack Ihrer Speisen zu
verschärfen
107323 | 250 g x 6

Senf mit Estragon
vereint Schärfe, Raffinesse
& Geschmack. Passt hervor-
ragend zu Fischgerichten
107324 | 250 g x 6

Senf mit Kräutern der Provence
verleiht Ihren Grillgerichten
alle Aromen Südfrankreichs

107325 | 250 g x 6

Senf mit Honig
Verleiht Ihren hellen Fleischge-
richten eine perfekte Balance
aus Schärfe und Milde
107326 | 270 g x 6

Delouis und seine Geschichte

Es war Georges Delouis, der ursprünglich eine Essigfabrik in Limoges kaufte. Die gestochenen Weine der Händler der Stadt, die nicht mehr zum Verzehr geeignet waren, fanden so ein zweites Leben. Dieser biologische Prozess der Essigsäuregärung ist zu 100 % natürlich und verwandelt Wein in Essig. Mit seinem Sinn für Geschmack und Aromen und ein paar Senfkörnern mehr entwickelte er einen Senf aus Essig und Wein. Damit begann die Herstellung von Senf.

1940 trat Pierre die Nachfolge seines Vaters an und setzte auf die Entwicklung von Alkoholessig als Ergänzung zum Weinessig. Nach dem Krieg beschloss er, die Senfproduktion einzustellen und die Essigfabrik zu erweitern.

1964 trat Philippe Delouis als einfacher Mitarbeiter in die Firma ein. Die französische Gastronomie beginnt in den 1970er Jahren, sich zu exportieren, und Philippe trägt seinen Teil dazu bei. Der damals 37-jährige Philippe zog 1976 mit seiner reitbegeisterten Frau aufs Land nach Champsac im Regionalen Naturpark Périgord Limousin. Er nahm die handwerkliche Senfproduktion wieder auf und beschloss, seine Scheune, die sich sehr schnell als zu klein erwies, umzubauen. So entstand 800 Meter von seinem Haus entfernt eine neue Fabrik, in der Senf, Dressings und Soßen hergestellt wurden.

2004 übergab Philippe Delouis, damals 65 Jahre alt, die Fackel an die Familie Brabant mit Essigmacher-Know-how, zu der er ein großes Vertrauensverhältnis aufgebaut hatte. Ein Jahr des Übergangs und des Erfahrungsaustauschs von Philippe an Gaël ermöglicht dies. Die Übertragung eines Erbes an eine Familie, der die Bewahrung der Kunst der lokalen Traditionen am Herzen liegt, wird 2007 mit dem Preis "transmission d'entreprise du patrimoine vivant" (Übertragung von Unternehmen des lebendigen Erbes) gewürdig.

körniger Senf - nach alter Art
für Vinaigrette, Marinaden
und zu hellem Fleisch
174 ml
103297 | 180 g x 6

Gut zu wissen!

Senf : Gramm oder Mililiter?
In Frankreich wird das Nettovolumen von Senf in der Regel in Gramm angegeben, da seine Konsistenz eher fest ist. In Deutschland hingegen schreibt die Fertigpackungsverordnung (FPackV) vor, dass das Volumen in Millilitern angegeben werden muss. Diese unterschiedliche Kennzeichnung kann zu Abweichungen in der Wahrnehmung der Produktmenge führen, obwohl der Inhalt tatsächlich identisch ist.

Körniger Senf von 200g auf 180g, wieso ?
Senfkörner sind ein lebendiges pflanzliches Material, dessen Dichte je nach Ernte variieren kann, ein Phänomen, das in den letzten Dürrejahren verstärkt wurde. Um Füllprobleme zu begrenzen wurde deshalb von 200g auf 180g Gläser umgestellt.

Dijon Senf
der Klassiker, für Saucen, Fleisch- und Eiergerichte
186 ml
103316 | 200 g x 6

Der Delouis Senf

Verwendet werden für den Senf der Firma Delouis Senfkörner aus Burgund, die vor der Weiterverarbeitung in Verjus, einem saurem Saft aus unreifen Trauben, eingeweicht werden. Dieser Prozess ist ein Garant für Raffinesse und am Ende entsteht ein geschmackvoller, delikater Senf, ohne jegliche Zusatzstoffe und frei von Konservierungsmitteln.

Senf mit Zitrone
für Vinaigrettes, Aïoli, Fisch und Kalbsfleisch
93 ml
103300 | 100 g x 6

Senf mit Estragon
für helle Blattsalate und zum Abschmecken von Sahnesaucen - 93 ml
103302 | 100 g x 6

Senf mit Knoblauch & Petersilie
für Aïoli und
für kräftige Blattsalate, würzig
93 ml
103304 | 100 g x 6

Senf mit feinen Kräutern
für Marinaden, Vinaigrettes
undzu Kalbfleisch
93 ml
103306 | 100 g x 6

Senf mit Schaumwein
für Saucenklassiker wie Hollandaise und Béarnaise, Vinaigrette und Fischgerichte - 93 ml
103305 | 100 g x 6

Neue Bezeichnung, selbes Rezept? - Ja!

Da die Bezeichnung "Champagne" streng reglementiert ist, darf weder die Bezeichnung "Champagner" noch "Champagner Art" verwendet werden. Aus diesem Grund wurde diese angepasst.

Das Rezept dieses Bestsellers ist jedoch unverändert.

Senf mit Feigen
zu Wild und kräftigen
Blattsalaten
93 ml
103293 | 100 g x 6

La Moutarde Violette de Brive ...

... ist eine Senfspezialität aus dem 14. Jahrhundert.

Dieser feine violette Senf stammt aus einer kleinen Likörmanufaktur in Brive la Gaillarde und wird aus Senf, Wein, Essig und Traubenmost, der aus hochreifen, schwarzen, entkernten Trauben gekocht wurde, hergestellt.

Die Mischung aus Süße, Schärfe und Säure passt hervorragend zu Würsten, Geräuchertem und Wild. Von der dunklen Sauce zu Lamproie (traditionelles Fischgericht aus der Region von Bordeaux), über kalte Braten, Würste, Aufschnitt bis zu Burgunderbraten und Pot-au-feu ist der violette Senf ein idealer Begleiter.

Violetter Senf aus Brive
zu Wild und Würsten

103400 | 200 g x 6

La moutarde

Seit ihrer Gründung konzentriert sich die Firma Savor et Création vor allem auf Kreationen aus Senf. Wir wollen die Würze auch im täglichen Gebrauch attraktiver zu machen. Aromatisierter Senf ist eigentlich nichts Neues ... aber die Art der Herstellung ist etwas Besonderes! Das Konzept dabei ist einfach: Olivenöl im Boden jedes Topfes, gefolgt von Gewürzen und obenauf der Senf, der mit kalkuliertem Druck eingespritzt wird. Nicht nur schön anzusehen, denn gleichzeitig ist Olivenöl ein großartiges Konservierungsmittel, das das Austrocknen des Senfs verhindert.

SAVOR & SENS TRADITION

Senf mit weißem Trüffelaroma & goldenen Pailletten
Glamour fürs Auge und ein Hochgenuss für den Gaumen
103447 | 130 g x 12

Senf mit Trüffelaroma und schwarzem Pfeffer
Verleiht gestampften Kartoffeln Raffinesse. Ideal zu rotem Fleisch
103445 | 130 g x 12

Senf mit Wasabi, Sesam & Soja
mit angenehmer Schärfe
ideal zu Meeresfrüchten, zu Rinder- und Thunfisch Tatakis
103450 | 130 g x 12

Geschenkbox 'Rund um Trüffel'
1 Flasche Olivenöl mit Trüffelaroma 100 ml
1 Salzmühle Meersalz mit weißem Sommertrüffel 110 g
1 Glas Senf mit Trüffel und schwarzem Pfeffer 100 g
1 Glas Pilzcreme mit Parmesan und Trüffelgeschmack 100 g
103455 | x 6

'TrèsOR' Salzmühle mit Samen
Das rosa Ursalz mit goldener Beschichtung mit Sesam- & Senfsamen verzaubert Ihre Gäste und verleiht Ihren Gerichten Glamour
104351 | 135 g x 6

Salzmühle mit Zitrone und Thymian
mit ätherischem Zitronenöl und Thymian eignet sich diese Mischung als Marinade oder Salzkruste für Fisch und helles Fleisch
104355 | 160 g x 6

Salzmühle mit weißem Sommertrüffel
eine luxuriöse Mischung, die gestampfte Kartoffeln oder Rührei im Handumdrehen in einem Gourmetschmaus verwandelt
104356 | 150 g x 6

Salzmühle mit Espelette Pfeffer
Meersalz mit AOC Espelette Pfeffer
Gibt Ihrem Fisch und Fleisch die Extrawürze, pikant auch auf Spiegelei
104357 | 145 g x 6

Entdecken Sie auch

die bunten Salatmischungen
→ Seite 111

Das außergewöhnliche

Hawaii Salz hat seine verblüffend schwarze Farbe und seine seidige Textur durch Aktivkohle, mit der es vermischt ist.

schwarzes Hawaii Salz
ein optisches und geschmackliches Highlight für jedes Gericht!

104390 | 110 g x 12

Rotes Hawaii Salz

Dieses Salz erhält seine außergewöhnliche Farbe von der vulkanischen Tonerde 'Alaea'. Sie enthält Eisenoxid, welches die rote Färbung verursacht.

Das rote Hawaii Salz ist leicht feucht und deshalb nicht für Salzmühlen geeignet.

rotes Hawaii Salz
im Geschmack ist das rote Hawaii Salz würzig und eignet sich ideal für Fleisch, Fisch und Geflügel Gerichte
104391 | 110 g x 12

Australische Salzflocken

Australische Salzflocken

104393 | 35 g x 12

Die pfirsichfarbenen Körner des Australia Salzes haben eine feine lockere Konsistenz und prahlen mit einem fruchtigen Geschmack – nicht nur für Salzkenner eine interessante Mischung.

Zudem lösen sich die Salzflocken schnell auf, was es zu einem idealen Finishing Salz macht. Im australischen Fluss aus dem die Salzflocken extrahiert werden leben viele Tierarten, die von den Aborigines außerordentlich verehrt werden. Daher ist es keine Überraschung, dass solch ein besonderer Fluss auch ein ganz besonderes Salz aufweist.

Salz mit Zitronenschale
grobes Salz mit Zitronenschale, aromatisiert ideal zu Fisch oder für Vinaigrette

104377 | 120 g x 12

feines rosa Salz
das gewisse Etwas für alle Ihre Zutaten

104398 | 125 g x 12

feines rosa Salz
Dose & Holzlöffelchen

104311 | 250 g x 12

Rosa Salz

Das rosa Salz ist ein über 200 Mio. Jahre altes versteinertes Meersalz aus den Vorgebirgen des Himalayas.

Die Himalaya-Gebirgskette, mit Gipfeln von bis zu 8.000 Metern Höhe und einer Länge von 2.500 Kilometern, entstand vor 45 Mio. Jahren aus der Kollision von Indien und Eurasien. Das Salz des ehemaligen Ozeans wurde dort nördlich der Gebirgskette auf die Hochebenen in über 3 000 Meter Höhe gedrängt. Es ist daher besonders reich an Mineralstoffen.

Fleur de Sel de Guérande

Das Fleur de Sel ist das wertvollste Meersalz von allen. Es entsteht nur an heißen und windigen Tagen als hauch-dünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit viel handwerklichem Geschick mittels einer Holzschaufel von den Salzfeldern abgeschöpft. Nach der Ernte lässt man das Salz behutsam in der Sonne trocknen.

Ganz speziell an diesem Salz ist seine Herkunft. Guérande befindet sich unterhalb der Bretagne, im nordwestlichen Teil Frankreichs, wo die Sonne noch nicht so stark ist. So trocknet das Salz in aller Ruhe und erhält seinen unvergleichlichen Geschmack.

Fleur de Sel de Guérande 'La Salorge'
in Guérande nach traditionellem Verfahren gewonnen

104310 | 125 g x 12

Salzfeldern in Guérande

Fleur de Sel de Guérande 'Le Paludier'
in Guérande nach traditionellem Verfahren gewonnen

104314 | 125 g x 12

grobes Meersalz aus Guérande - Salzmühlen
speziell für Salzmühlen
verklebt nicht

104307 | 500 g x 10

grobes graues Meersalz aus Guérande
leicht feuchtes Meersalz
wird unterhalb der 'Salzblume' abgeschöpft
104305 | 1 kg x 10

Salz aus Guérande

Dieses Meersalz wird nach traditioneller Methode per Hand von den Salzfeldern in Guérande geerntet. Nach der Ernte lässt man das Salz langsam in der Sonne trocknen.

Aufgrund seiner knusprigen Konsistenz wird es gerne für den Salzrand einer 'Margarita' verwendet und darf in keiner Gourmet-Küche fehlen.

Das Salz speziell für Salzmühlen durchläuft einen zusätzlichen Verarbeitungsschritt, um seinen Feuchtigkeitsgehalt auf weniger als 2% zu senken (im Gegensatz zu 12% für das klassische Guérande Salz). Dieser Schritt ist unerlässlich, um das Guérande Salz in Mühlen verwenden zu können.

Salz und Yuzu
grobes Meersalz mit Yuzu-Stückchen in einer Mühle. Besonders beliebt in der japanischen Küche
104349 | 80 g x 6

Salz mit Yuzu

Ursprünglich ist Yuzu eine Zitrusfrucht orientalischer Herkunft. Reife Yuzus haben einen etwas bitteren Geschmack, ähnlich der gelben Grapefruit, und erinnern an Mandarinen.

Die japanische Zitrusfrucht, kombiniert mit Salz, verleiht Ihren Gerichten einen ganz neuen Geschmack. Die Salzmühle Yuzu eignet sich für die unterschiedlich-sten Rezepte, besonders aber für Fleisch, Fisch und Salate.

Gewürzmühle Iberico
Paprika, Zwiebeln, Rosmarin... zu Suppe, Eintopf oder Salat

104340 | 40 g x 6

Gewürzmühle Italia
getrocknete Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Basilikum...
zu Pizza, Salat oder Panini
104341 | 40 g x 6

Gewürzmühle Arabic
Ingwer, Paprika, Kümmel, Zimt, Kurkuma, Minze...
zu Fleisch, Suppe oder Salat
104343 | 40 g x 6

Gewürzmühle 4 Pfeffer
schwarzer, weißer, rosa & grüner Pfeffer

104347 | 45 g x 6

Gewürzmühle Salz & Kräutern
Salz, Rosmarin, Thymian, Majoran & Basilikum

104348 | 90 g x 6

NEU

Salz & schwarzer Knoblauch
grobes Meersalz mit getrockneten Stücken schwarzen Knoblauchs. Ideal für weißen Fisch, Nudeln, Salate, Risottos & Eier r
104346 | 75 g x 6

Kräuter der Provence

Was wären denn die berühmten provenzalische Märkte ohne die kleinen Kräuter-Säckchen? Gefüllt mit getrocknetem Rosmarin, Basilikum, Oregano, Thymian, Majoran und Bohnenkraut, gehören sie in jede Küche. Diese typischen Küchenkräuter verleihen Ihren Gerichten und Saucen im Handumdrehen eine mediterrane Note.
Sie sind bestens geeignet für Marinaden von hellem bis dunklem Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse, in Ratatouille, Tomaten- oder Sahnesaucen, usw.

Kräuter der Provence
typische Kräutermischung (verschiedene Farben, nicht sortierbar)
104306 | 50 g x 50

Kräuter der Provence
typische Kräutermischung im Jutesäckchen, (verschiedene Farben, nicht sortierbar)
104308 | 150 g x 50

Espelette-Pfeffer g.U.
Pfeffer direkt aus der Kleinstadt Espelette. Ein Must-have nicht nur in der baskischen Küche
105319 | 40 g x 6

Scharfe Paprika
gewonnen aus gereiften, getrockneten Früchten, verleiht es Ihren Gerichten eine leichte Schärfe und das typische Paprikaaroma
104647 | 75 g x 10

geräucherte süße Paprika
die reif gerernteten Früchten werden traditionell durch räuchern mit Eichen- und Steineichenholz getrocknet und gemahlen
104648 | 75 g x 10

süße Paprika
spanische, vollreife Paprikaschoten, natürlich getrocknet, in Hammermühlen zerkleinert und in Steinmühlen gemahlen
104649 | 75 g x 10

Safran La Mancha

Fäden aus rotem Gold mit geschützter Herkunft! Der Safran von Zafferania, der auf den verschiedenen Feldern, die den größten Teil der Landschaft ausmachen, sorgfältig verlesen wurde, kann sich einer Ursprungsbezeichnung rühmen, die vom Rat der La Mancha Safran geschützt wird. Eine Zertifizierung, die neben dem köstlichen Geschmack und der unverwechselbaren Farbe jedes Filaments auch seine Herkunft sowie sein durchdringendes Aroma garantiert. Diese kostbaren Filamente wurden historisch immer als der beste Safran der Welt angesehen.

spanische Safranfäden D.O.P La Mancha
eignen sich auch für Gebäck und Saucen

104646 | 1 g x 12

Safranpulver in Dosen
100% natürlicher Safran aus den für die Qualität ihrer Kultur bekannten orientalische Regionen
104303 | 0,1 g x 50

Salatmischungen

2 Rezepte mit Mischungen aus Getreide, getrockneten Früchten und Blumen. Verfeinern Sie Ihre Salate oder peppen Sie Ihre Kuchen-Crumbles auf. Auch für Quiches geeignet ... Sofort einsatzbereit!

blaue Salatmischung
Feigen, Walnüsse, Rosinen, Mohn und Kornblume. Auf Salat streuen oder in einem Omlett oder als herzhaften Kastenkuchen
104365 | 150 g x 6

sonnige Salatmischung
Kürbiskerne, Mandelblätter, schwarze Oliven, Leinsamen, Basilikum und Ringelblumen. Auf Salat oder als Crumble auf Fleisch
104366 | 120 g x 6

Unsere Tipps

Wacholderbeeren: Sind der Hauptbestandteil eines jeden Gins, können daher mit jeder Marke kombiniert werden und verstärken deren Geschmackseigenschaften. Zwei zerkleinerte Beeren in ein Glas geben. Ein unglaublicher Duft!

Kardamom: Zerdrücken Sie ein paar Beeren leicht zwischen den Fingern und geben sie in ein Glas. Spüren Sie den weichen, würzigen Geschmack mit einem Hauch von Süße. Kardamom passt perfekt zu Gin Mare, Magellan, London N º 1 oder Seagram; generell zu jedem trockenen oder würzigen Gin.

Hibiskus: Geben Sie 2 oder 3 Blütenblätter in Ihren Gin, lassen sie für 5 Minuten ruhen und genießen Sie das angenehm blumige Aroma und die rubinrote Farbe. Kombinierbar mit jedem Gin.

3 Gewürze für Gin Tonic
Wacholderbeeren 14 g, Kardamom 15 g und Hibiskus-Blumen 6 g

104330 | x 6

3 Gewürze für Gin & Tonic 'London Dry'
Kardamom, Wacholderbeeren und Zimt verleihen dem London Dry Gin eine kreative Note
104333 | x 6

3 Gewürze für Gin & Tonic 'Pink'
Mini-Rosenknospen, Brombeeren & Hibikusblüten um Ihren Gin eine Blumige oder fruchtige Note zu verleihen
104334 | x 6

Entdecken Sie auch

Die alkoholfreien Balsamic-Gins von Casanova
→ Seite 114

Casanova Balsamessige

CASANOVA ist eine zauberhafte Reihe von Balsamessig aus Modena, traditionell hergestellt auf einer Farm im ländlichen Raum Modenas.

Der Familienbetrieb hat sich auf Balsamessige spezialisiert, bietet aber außerdem noch eine Reihe anderer Weinessige an, hergestellt aus roten Lambrusco Trauben oder hellen Trebbiano Trauben.

Zur Casanova Serie gehören Balsamessig aus Modena IGP, aromatisierte Balsamico Würzmittel, Balsamico Glasuren, weißer Balsamico…

Da die Lagerjahre nicht mehr auf die Flaschen angegeben werden dürfen, weist CASANOVA mit Medaillen auf die Essigqualität. So entspricht eine Medaille der Qualität von einem 2 Jahre gelagerten Balsamessig, 2 Medaillen der Qualität von einem 4 Jahrelang gereiften Balsamessig, usw.

Aceto Balsamico tradizionale 'Affinato'
aus Modena DOP - mind. 12 Jahre alt
zu Salat, Gemüse, gegrilltem Fleisch, Omelette oder Käse
106805 | 100 ml x 2

Aceto Balsamico tradizionale 'Extravecchino'
aus Modena DOP mind. 25 Jahre alt
zu geräuchertem Lachs, Eis, Zartbitterschokolade oder als Digestif
106806 | 100 ml x 2

Aceto Balsamico Tradizionale

Dieser Essig wird ausschließlich aus gekochten Weintrauben hergestellt. Er muss viele Jahre in Holzfässern reifen, um auf natürliche Weise dunkler und aromatischer zu werden. Von Jahr zu Jahr wird der Essig in ein anderes Holzfass umgefüllt, wodurch er die verschiedensten Aromen bekommt wie die der Eiche, Kirsche, Kastanie, Esche, Maulbeere oder des Wacholders.

Nur erhältlich in speziell gefertigten 100-ml-Flaschen, entworfen von Giugiaro. Jede Flasche ist nummeriert, versiegelt und mit dem entsprechenden D.O.P Label versehen.

Aceto Balsamico aus Modena IGP - Serie 10 - ca. 10 Jahre alt
aus Trebbiano & Lambrusco Trauben
Säure 6% - Dichte 1,28
106807 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico aus Modena IGP
Serie 10 - ca. 10 Jahre gelagert
zu Pommes Frites, Käse (Parmesan), Pizza oder Eis. Säure 6% - Dichte 1,28
106804 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico aus Modena IGP
Serie 8 - ca. 8 Jahre gelagert
zu gegrilltem Gemüse & Fleisch oder Käse
Säure 6% - hohe Dichte
106803 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico aus Modena IGP
Serie 2 - zu Salat, Gemüse,
in Dipps oder Saucen.
Säure 6% - geringe Dichte
106800 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico aus Modena IGP
Serie 4 - ca. 4 Jahre alt
zu Salat, Gemüse, Fleisch & gekochtem
Fisch. Säure 6% - geringe Dichte
106802 | 250 ml x 6

Condimento Balsamico - Serie 5
ca. 5 Jahre alt in Herzflasche
zu Salat, Gemüse, Fleisch
und gekochtem Fisch
106799 | 50 ml x 6

Condimento Balsama

Frei von auferlegten Herstellungsregelungen, verwenden die meisten Unternehmen die gleiche Zusammensetzung wie beim Balsamico Essig aus Modena, können das Produkt aber nicht so nennen, aus Respekt der Regeln des IGP-Konsortiums.

Unser Balsamico besteht nur aus gekochtem Traubenmost - dem edelsten Teil der Traube.

Produkte höchster Qualität, da süßer und dickflüssiger. Zudem können sie ein sehr hohes Alter erreichen – nämlich bis zu 150 Jahre!

Condimento Balsamico weiß
zu mildem Käse (Buffalo Mozzarella,
Bitto...), Salat - Säure 4%
106820 | 100 ml x 6
Serie 6 - 106821 | 250 ml x 6

← Weißer Balsamico

... hergestellt aus hellem Traubenmost, der, um seine typische Bernsteinfarbe zu bekommen, in Eichenfässern reift. Bemerkenswert ist, dass dieser Essig die Gerichte nicht 'verfärbt'. Einzig erhalten sie ein fruchtiges und mild säuerliches Aroma (ausgezeichnet als Ersatz von Weißweinessig).

Condimento Balsamico weiß
ca. 4 Jahre alt zu Salaten, rohem oder gekochtem Gemüse,
Saucen, Vorspeisen und Amuse-Bouches, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Käse, Obstsalaten - Säure 4%
Serie 5 - 106818 | 3 l Bag-in-Box x 2
106819 | 5 l Kanister x 2

Condimento Balsamico weiß
Granatapfel
ca. 4 Jahre alt mit
Granatapfelaroma
106822 | 250 ml x 6

Condimento Balsamico weiß
Feige
ca. 4 Jahre alt mit Feigearoma

106823 | 250 ml x 6

Condimento Balsama rosé - Serie 6
süß-säuerlich, Fruchtig und Aromatisch.
Säure mind. 3,5% - Dichte mind. 1,20

106826 | 250 ml x 6

Balsamico Rosé

Das Rosé Balsamessig zeichnet sich durch eine angenehme rosa Farbe aus, warm und glänzend, 100% natürlich. Aus feinen Ancellotta-Trauben gewonnen, reift er in Eichenholzfässern, die ein angenehmes Vanillearoma freisetzen.

Sein Geschmack ist süß-säuerlich, fruchtig und aromatisch, zart und anhaltend. Es ist ausgezeichnet zu leichten Gerichten, erhält deren Farbe, ist ein guter Ersatz für Weinessig, und verleiht Ihren Gerichten einen süß-säuerlichen Geschmack mit einem langen süßen, angenehm anhaltenden Nachgeschmack.

Er eignet sich perfekt zum Anrichten von frischen Salaten und Gemüse, auch perfekt für Fisch, helles Fleisch, Kartoffelsalat und gemischten Salat, Käse usw... Dank seiner natürlichen Süße und seines fruchtigen Geschmacks ist er auch perfekt für Obstsalate, Desserts, Eiscreme.

Balsamic Gin

Balsamic Gin - Reserve
auf Basis von essigsaurem Traubenmost & Wacholderbeeren, mit Noten von Rhabarber, Salbei, Anis, Zitrone & Pfeffer, alkoholfrei
106791 | 250 ml x 6

Alkoholfreies Kondiment auf Essigbasis für Mocktails oder Marinaden.

Ideal pur oder gemischt zur Zubereitung von Cocktails (Gin & Tonic, Mojito, Gin Fizz), Softdrinks, Fleisch- oder Fischmarinaden, Eintöpfen und Braten, gedünstetem oder geschmortem Gemüse, Obstsalaten, Vinaigrettes.

Empfohlen zur Zubereitung von Cocktails, Mocktails und Longdrinks (Gin & Tonic, Balsamic Mojito, White Lady, Daiquiri, Lemon-Mint, Mint Cooler, Eistees, Limonaden…), Smoothies, Marinaden für Fleisch, Fisch oder Gemüse, Thunfisch- oder Rindertatar, Sushi, Tempura, Meeresfrüchtesalat, sautierten Pilzen, gedünstetem oder geschmortem Gemüse, Obstsalaten, Vinaigrettes.

Balsamic Gin - Weiss
auf Essigbasis mit weißem Traubenmost und Wacholderbeeren, alkoholfrei
106790 | 250 ml x 6

Condimento Balsamico - Himbeer
ca. 5 Jahre alt, mit Himbeeraroma
aus gekochtem Trebbiano & Lambrusco Traubenmost
106813 | 100 ml x 6

Condimento Balsamico - Feige
ca. 5 Jahre alt mit Feigenaroma
aus gekochtem Trebbiano & Lambrusco Traubenmost
106814 | 100 ml x 6

Condimento Balsamico - Trüffel
ca. 5 Jahre alt mit Trüffelaroma
aus gekochtem Trebbiano & Lambrusco Traubenmost
106815 | 100 ml x 6

Balsamico Crème
zu Salami, Pizza, Pommes Frites, Früchten oder als Dekoration
106831 | 220 g x 12

Balsamico Crème Feige
zu würzigem Käse, kaltem Fleisch, Foie Gras, Schokolade oder als Dekoration
106832 | 220 g x 12

Balsamico Crème Himbeer
zu Wild, Bacon, Salat, Fisch, Pilzen, gegrillten Gemüsen, Obst, Eis und Dessert!
106833 | 220 g x 12

Balsamico Crème Erdbeer
zu würzigem und frischem Käse, in Joghurt, zu Vanille-Eis, Fruchtsalat
106834 | 220 g x 12

weiße Balsamico Crème
zu Fisch, Fruchtsalat oder als Dressing und Vinaigrette

106835 | 220 g x 12

weiße Balsamico Crème Zitrone
zu Fruchtsalat, gegrilltem Fleisch, hellem Fleisch, Käse und Aperitif
106836 | 220 g x 12

Balsamico Crème Barbecue
ideale Alternative zu Ketchup zu Käse, Gemüse, Gegrilltem, Burger, Hotdogs, Eier, Fisch, uvm.
106837 | 220 g x 12

Balsamico Crème Trüffel
Passt zu Carpaccio, weißem oder rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch, Nudeln, Risotto
106838 | 220 g x 12

Balsamico Crème Dattel
zu Gorgonzola, Ziegenkäse, Roquefort, Schafskäse, Obst, Salate, Schokolade, Desserts & Eis
106839 | 220 g x 12

Balsamico Crème Senf
für Grillgut, Braten, Hamburger, Hotdog, hartgekochte Eier, Spargel, Omelettes, Fisch, Canapés
106828 | 220 g x 12

Balsamico Crème Ingwer
zu Rohkost und gekochtes Gemüse, Käse, Carpaccio, Sushi, Sorbets, Fisch, Meeresfrüchte
106829 | 220 g x 12

Luxus Balsamico Crème
ohne Karamell
zu Suppe, Käse, Eis, Pizza, gegrilltem Fleisch
106830 | 100 ml x 6

ACETAIA
BELLEI

Respekt vor dem Land und Leidenschaft für ein endloses Streben nach Exzellenz

Acetaia Bellei zeichnet sich als hochwertiger Hersteller von Balsamico-Essig aus Modena aus, der sich der Herstellung eines einzigartigen und unnachahmlichen Produkts dank der Einhaltung strengster Qualitätsstandards und der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe ausschließlich aus Italien und ausgewählten lokalen Lieferanten widmet.

Seit dem 19. Jahrhundert bewirtschaftete die Familie Bellei Lambrusco-Weinberge und die Herstellung von traditionellem Balsamico-Essig. Mit den Jahren ist sie der Herstellung von gereiften Essigen mit hoher Dichte treu geblieben und hat sich zuerst auf italienischem und dann auf internationalem Gebiet profiliert. Als Meisterin in der Herstellung von Balsamico-Essig hat Acetaia Bellei die strenge Entscheidung getroffen, sich weise und ausschließlich dem Balsamico-Essig zu widmen und es auf die gesamte Ernte zu konzentrieren.

Die Aufmerksamkeit und Sorgfalt für das Produkt spiegeln sich auch im unternehmerischen Stil von Acetaia Bellei wider: Die vorwiegend weiblichen Eigentümer sind sensibel für Fragen der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Die Produktionsprozesse werden vollständig mit Solarenergie betrieben. Zudem hat Acetaia Bellei hat einen ethischen Kodex verabschiedet, der ihr Handeln in der Gemeinschaft, der sie angehört, und auf den Märkten regelt.

Balsamico Essig 'Rossa'
aus Modena IGP
ca. 2 Jahre gelagert
Ohne Farbstoff - Säure 6% - Dichte 1,13
104800 | 250 ml x 12

Der Balsamessig aus Modena 'Bellei' mit dunkelrotem Etikett ist der jüngste in unserer Produktion und weist den charakteristischen, leicht stechenden Duft und einen süß-sauren Geschmack auf. Dank seiner Frische eignet sich dieser Essig für Salate und gegrilltes Gemüse.

Balsamico Essig 'Bianca'
aus Modena IGP
ca. 5 Jahre gelagert
Ohne Farbstoff - Säure 6% - Dichte 1,18
104802 | 250 ml x 12

Dieser Balsamico Essig weist den typischen durchdringenden und harmonisch säuerlichen Duft sowie einen ausgewogenen süß-sauren Geschmack auf, der auf eine längere Reifezeit in Fässern zurück zu führen ist.
Er eignet sich besonders zum Würzen von Vorspeisen und gegrilltem Fisch.

Balsamico Essig 'Nera'
aus Modena IGP
ca. 8 Jahre gelagert
Ohne Farbstoff - Säure 6% - Dichte 1,24
104801 | 250 ml x 12

Bellei Balsamico '8 Jahre' stellt eine noch länger gereifte Qualität dar und weist den charakteristischen ausgewogenen Duft sowie einen süß-sauren, würzigen und samtigen Geschmack auf.
Großartig zu gegrilltem Fleisch und zum Würzen von hochwertigen Käsesorten wie Schafskäse, Taleggio und Parmiggiano Reggiano.

Sua Maesta
'Seine Majestät'

Hergestellt nach der edlen Tradition des Balsamessigs aus Modena, reift er für mehrere Jahre in speziellen Eichenfässern. Es ist ein Kunstwerk, die Mischung aus Weinmost und gereiftem Balsamico – ein einzigartiges Würzmittel, samtweich und dickflüssig, mit süßen Holznoten und einer geringen Säure (nur 4%).

Sua Maestà Denso Dolce verleiht mit seinem komplexen und raffinierten Aroma allen Gerichten einen exklusiven Touch: von reifem Käse bis hin zu Fleisch und Fisch, von Gemüse bis hin zu Erdbeeren und sogar Eiscreme.

Balsamessig Precious Rosa
aus Modena IGP

Dichte: 1,12
104780 | 250 ml x 6

Balsamessig Precious Grün
aus Modena IGP

Dichte: 1,18
104781 | 250 ml x 6

Sua Maesta
in Eichenfässer gereifte Mischung aus Balsamessig
und Weinmost mit geringer Säure (4%)
und einer Dichte von 1,30
104805 | 250 ml x 6

Wir empfehlen die Crema Balsamica als besondere Zugabe zu allen Fleisch- oder Fischgerichten und als Krönung zu Süßspeisen und Eis.

Balsamico Essig 'jung'
aus Modena IGP
Säure 6%

104803 | 500 ml x 12

weisser Condimento Balsamico Essig
für helle Saucen
Säure 5,4%

104804 | 500 ml x 12

Balsamico Essig Creme
natur
ohne Karamell

104798 | 250 ml x 12

LA DISPENSA
di LORENZO

La Dispensa di Lorenzo

.... eine tolle Geschichte , eine wahre Geschichte ....

Die 'Dispensa di Lorenzo' (wörtlich 'Lorenzos Speisekammer') ist ein unternehmerischer italienischer Traum, Ausdruck einer Welt einzigartiger Werte: Landesliebe, Stolz und Leidenschaft für die Arbeit und das Streben nach Qualität und Spitzenleistungen.

Grundlage unserer Unternehmensphilosophie ist die besondere Sorgfalt, Dinge richtig zu tun, auch wenn dies mehr Engagement, mehr Zeit und mehr Energie bedeutet. Wir sind anders als die anderen ... kleiner vielleicht, und mit dem gewissen Extra.

Wir wissen, Zeit ist wichtig ... und so ist es auch bei der Produktion unseres Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Ausgewählte regionale Rohstoffe werden nach meisterlichen alten Rezepten verarbeitet, lagern in edlen Fässern und genießen vor allem viel Geduld, Sorgfalt und Liebe.

Balsamico Essig 'Verde'
aus Modena IGP
ca. 3 Jahre gelagert
Dichte 1,13
105801 | 250 ml x 6

Balsamico Essig 'Bronzeo'
aus Modena IGP
ca. 6 Jahre gelagert
Dichte 1,18
105802 | 250 ml x 6

Balsamico Essig 'Argenteo'
aus Modena IGP
ca. 9 Jahre gelagert
Dichte 1,24
105803 | 250 ml x 6

Balsamico Essig 'Oro'
aus Modena IGP
ca. 12 Jahre gelagert
Dichte 1,29
105804 | 250 ml x 6

Green Label

La Dispensa Di Lorenzo 'Green-Label' hat einen süß-sauren Geschmack, typisch für junge Balsamicos, und eignet sich besonders zu Salaten und gegrilltem Gemüse.

Ohne Farbstoff - Säure 6%

Bronze Label

La Dispensa Di Lorenzo 'Bronze-Label' ist ein Balsamico Essig mittleren Alters, mit einer guten Balance zwischen Säure und Süße, die sich besonders beim Verfeinern von gegrilltem Fisch und rohem Fleisch widerspiegelt.

Ohne Farbstoff - Säure 6%

Silver Label

La Dispensa Di Lorenzo 'Silber-Label' ist ein alter Balsamico Essig, mit einer besonderen und angenehmen Süße. Über Jahre in alten Fässern gereift, ist dieses vollmundige Dressing perfekt für Hühner-Gerichte und exotische Früchte.

Ohne Farbstoff - Säure 6%

Gold Label

La Dispensa Di Lorenzo 'Gold-Label' ist ein alter Balsamico Essig mit einem spürbar süßen Nachgeschmack, der verschiedenste Holzaromen kombiniert. Die ideale Ergänzung zu Ihrem Grillfleisch und Käse.

Ohne Farbstoff - Säure 6%

Condimento Essig
ca. 12 Jahre gelagert
in Calamaio Flasche
Säure 6% - Dichte 1,30
105805 | 100 ml x 12

Balsamico Essig
aus Modena IGP
ca. 2 Jahre gelagert
Säure 6%
105800 | 500 ml x 6
105808 | 250 ml x 6

Balsamico Essig 'Nero'
aus Modena IGP
ca. 15 Jahre gelagert
Säure 6% - Dichte 1,34
105806 | 250 ml x 6

Aceto Creme

105810 | 250 ml x 6

Weißer Condimento
Weinessig aus weißen Trauben
Säure 5,5%

105807 | 500 ml x 6

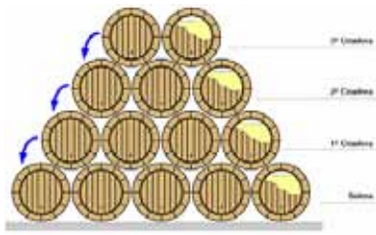
Black Label

La Dispensa Di Lorenzo 'Black-Label' ist 'DER' Balsamico Essig aus Modena. Über viele Jahre in alten, kleinen Holzfässern gereift, ist er unser ältestes Produkt. Mit seinem mystischen Duft, seiner sämigen Konsistenz und dem süßen Geschmack, ist er ein wertvoller Verbündeter in Ihre Küche, aber auch ein perfektes Geschenk zum Abendessen mit Freunden. Genießen Sie ihn zu fein Gegrilltem, zu Eis oder auch als ein perfektes Finale für Ihre Mahlzeiten. Ohne Farbstoff - Säure 6%

Unsere Balsamico-Glasur wird in Modena traditionell aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt und brilliert durch ihrer einzigartigen Geschmack und ihr unverwechselbares Aroma. Die zähflüssige Konsistenz ist das Ergebnis der perfekten Kombination aus Modenas bestem Balsamico-Essig und gekochtem Traubenmost.

Die Balsamico-Glasur eignet sich nicht nur zum Dekorieren von rohem oder gekochtem Gemüse, sondern verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas.

Sherry Essig - Die Herstellung



JOSÉ PÁEZ LOBATO ist ein Familienbetrieb, der schon seit über 60 Jahren auf die Herstellung von Sherry Essig spezialisiert ist. Unser Sherry Essig wird unter der Bezeichnung 'Criaderas & Solera' auf traditionelle Art und Weise hergestellt.

Es besteht darin, dass die Holzfässer aus amerikanischer Eiche, in denen der Sherry Essig reift, in Reihen gelagert werden. Die Fässer der verschiedenen Reihen enthalten Essig mit ähnlichen Eigenschaften, jedoch von unterschiedlichen Reifegraden. Die zur Lagerung verwendeten Fässer wurden zuvor bereits für die Reifung von Sherry Weinen benutzt. Die vom Eichenholz der Fässer absorbierten charakteristischen Aromen und Komponenten, die zum Geschmack, Geruch und zur Farbe des Weins beitragen, werden nun während des Reifevorgangs des Sherry Essigs an diesen abgegeben. Der älteste Sherry Essig, beziehungsweise die Essigmutter, befindet sich in der ersten unteren Reihe, die 'Solera' genannt wird. Von hier wird regelmäßig Essig abgezapft, der in Flaschen abgefüllt wird und in den Verkauf gelangt. Die Reihe darüber bezeichnet man als 'Primera Criadera'. Die Fässer dieser Reihe enthalten etwas jüngeren Sherry Essig, von dem kleinere Mengen entnommen werden, die dann benutzt werden, um die Fässer der 'Solera' aufzufüllen, wenn es notwendig ist. Die Fässer der ersten 'Criadera'-Reihe werden mit Essig aus den Fässern der sich darüber befindenden Reihe, der 'Segunda Criadera', aufgefüllt und so wird fortgefahren, bis zur obersten Reihe, in welcher sich die Fässer mit dem jüngsten Sherry Essig befinden. Dank dieser Vorgangsweise wurde unser Sherry Essig zum 'Premium Vinegar' eingestuft, weil es sich dabei nicht bloß um vergorenen Wein handelt, sondern um einen sorgfältig gereiften Essig von unvergleichlichem Geschmack, Aroma und Farbe. Unser Reifesystem der 'Criaderas & Solera' ergänzt die Wirkung der Essigbakterien und verleiht unserem Sherry Essig eine ganz eigene Persönlichkeit. Mit seiner außergewöhnlich hohen Konzentration mutet unser Essig fast wie ein Elixier an.

Jerez Essig 50
aus Palomino-Trauben hergestellt. Ideal für Marinaden, Saucen, usw - Säure: 8%
103267 | 250 ml x 6

Gran Capirete 50

Diesen Essig kennzeichnen eine kräftige mahagonibraune Farbe und eine seidige Textur. Sein besonderes Aroma, die tiefgehende Säure und die Anklänge, die an lang gereiften Wein erinnern, verdankt der Essig seiner ausgiebigen Reifeperiode im Eichenholzfass. Das Ergebnis: ein abgerundeter, vollmundiger, trockener und ausgeglichener Geschmack mit leicht säuerlichem und lang anhaltendem Abgang sowie mit Nuancen, die an Nüsse und Gewürze erinnern.

Wegen des hohen Säuregrads und der konzentrierten Aromen ist dieser Essig nur in kleinen Mengen zu verwenden.

Jerez Essig
sparsam einzusetzen. Würzt Dressings, kalte Saucen, Fleisch, Fisch
Rebsorte: Palomino - Säure : 7%
103268 | 375 ml x 12

Sherryessig

Der Capirete Sherryessig kennzeichnet sich durch seine intensive Bernsteinfarbe mit einem Hauch von Mahagoni. Sein Essigaroma hat Noten von getrockneten Früchten und Qualitäten aus seiner Reifung in Holzfässern.

Sein vollmundiger und ausgewogener Geschmack erinnern stark an die Weine, aus denen er entsteht.

Für die Herstellung unseres Sherry Essigs eignen sich vor allem die hellen Traubensorten Palomino und Pedro Ximénez.

Jerez Essig Solera 8
Reifezeit entspricht: 8 Jahre
Rebsorte: Palomino - Säure: 8%

103269 | 375 ml x 12

Jerez Essig 20
Sherry Essig
Reifezeit entspricht: 20 Jahre
Rebsorte: Palomino - Säure: 8%
103265 | 375 ml x 12

Jerez Essig 'Pedro Ximenez'
süßer Sherry Essig
Rebsorte: Palomino + Pedro Ximénez - Säure: 7%
103266 | 375 ml x 12

Dulce al Pedro Ximenez

Gekennzeichnet durch seine intensive dunkle Mahagonifarbe, die seinen Körper und Dichte betont, leitet sich die Persönlichkeit dieses süßen Essigs vom Sherry des gleichen Namens. Sein scharfes Aroma erinnert an sonnengetrocknete Trauben, gerösteten Kaffee oder Lakritze.

Seine charakteristischsten Merkmale sind seine Süße am Gaumen, seine Geschmeidigkeit und sein einzigartiger Geschmack.

Sherryessig und Balsamessig - Zwei edle Tropfen im Vergleich

Zubereitung

- Sherryessig wird aus spanischem Sherry-Wein hergestellt (der wiederum aus Palomino-, Pedro Ximénez- oder Moscatel-Trauben gewonnen wird) und in Eichenfässern gereift.
- Balsamessig hingegen stammt traditionell aus der italienischen Region Modena und wird aus eingekochtem Traubenmost gewonnen, der jahrelang in Holzfässern reift.

Geschmack

- Sherryessig zeichnet sich durch ein nussiges, leicht süßes Aroma mit einer feinen Säure aus.
- Balsamessig besticht durch seine komplexe Süße, gepaart mit einer milden Säure und einem Hauch von Holznoten.

Verwendung

- Sherryessig eignet sich hervorragend für Vinaigrettes, Marinaden und zum Verfeinern von Saucen. Er harmoniert besonders gut mit Meeresfrüchten und Geflügel.
- Balsamessig ist vielseitig einsetzbar: Er veredelt Salate, Fleisch- und Fischgerichte, passt aber auch zu Erdbeeren und Vanilleeis. Besonders hochwertige Balsamessige können pur als Digestif genossen werden.

Beide Essige sind wahre Gourmet-Zutaten, die jeder Küche eine besondere Note verleihen.

Warum finden Sie keine Altersangaben auf unseren Balsamico-Essigen?

Sie fragen sich vielleicht, warum auf Balsamico-Essig – anders als bei Wein oder Whisky – keine Altersangaben zu finden sind? Der Grund liegt im besonderen Herstellungsverfahren: Echter Balsamico entsteht durch die Vermischung verschiedener Jahrgänge mit der traditionellen Travasi-Methode. Ein einzelnes Alter anzugeben wäre daher schlichtweg nicht korrekt und ist durch EU-Verordnungen untersagt.

Die unterschiedlichen Qualitäts- und Reifestufen werden an die Säure- und Dichtewerte des Balsamicos ausgemacht: Je höher die Dichte und je ausgewogener die Säure, desto länger wurde der Essig in der Regel gereift und desto komplexer ist sein Geschmacksprofil. Dies wird je nach Hersteller durch besondere Merkmalen erkennbar: goldene, silberne oder bronzene Etiketten, verschiedene Serien-Bezeichnungen oder die Anzahl der Medaillen auf der Flasche. Besonders aufschlussreich sind zudem. Diese Kennzeichnungen verraten Ihnen zuverlässig, wie intensiv und harmonisch der jeweilige Balsamico ist – ohne irreführende Altersangaben.

Übrigens: Diese Regelung schützt Sie als Verbraucher und garantiert die Authentizität dieses köstlichen italienischen Kulturguts aus Modena.

Verjus

Verjus (auch „Agrest“ genannt) ist ein säuerlicher Saft, der aus unreifen Trauben oder anderem unreifen Obst (wie Äpfeln oder Johannisbeeren) gewonnen wird. Der Name stammt aus dem Französischen und bedeutet wörtlich „grüner Saft“ (von vert für „grün“ und jus für „Saft“).
Eigenschaften und Verwendung:

Geschmack
Verjus ist mild-säuerlich, mit einer feinen Fruchtigkeit, weniger aggressiv als Essig oder Zitrone.

Verwendung
- Als Würzmittel in der Küche, besonders in Saucen, Dressings, Marinaden oder als Ersatz für Essig/Zitrone in feinen Gerichten.
- In der gehobenen Küche, weil sein milder Geschmack andere Zutaten nicht überdeckt.
- In Getränken, als Basis für alkoholfreie Aperitifs oder Cocktails.

Kulinarische Tradition
Verjus hat eine lange Geschichte, vor allem in der mittelalterlichen Küche Europas und des Nahen Ostens, wo er häufig für die Säuerung von Gerichten verwendet wurde, bevor Zitronen und Essig weit verbreitet waren.

Heute erlebt Verjus eine Renaissance, insbesondere in der Gourmetküche und bei Menschen, die Essig vermeiden möchten, etwa wegen Alkoholspuren in fermentierten Produkten.

Verjus
Würzsaft unreifer Trauben
mildes Würzmittel

103292 | 500 ml x 12

Es war einmal...

"Poucette", die Mutter von Armelle, der Gründerin von Libeluile. Sie war eine leidenschaftliche Köchin und Liebhaberin guter Produkte, die außergewöhnliche Gemüsesorten in ihrem Garten züchtete. Sie hinterließ Armelle als Erbe die schönsten Geruchs- und Geschmackserinnerungen, den Geschmack einer Kindheit mit großen, fröhlichen Tischrunden und dampfenden Gerichten. Sie hat ihre Leidenschaft geprägt und ihr Verlangen genährt, die sich heute in farbenfrohen Flaschen wiederfinden.

Die Produkte sind Oden an die Fantasie. Sie bieten eine Reise zur Entdeckung von Zutaten aus den schönsten Produktionen der Welt. Sie werden mit Leidenschaft und all dem Respekt geerntet, den ihre hohe Qualität erfordert. Die Essige sind harmonische Mischungen aus sorgfältig ausgewählten Qualitätszutaten. Ihr hoher Gehalt an Fruchtfleisch verleiht ihnen einen unvergleichlichen Geschmack. Die Gewürzmischungen hingegen ergeben einzigartige Verbindungen. Zart und subtil, bringen die Essige die von Ihnen zubereiteten Speisen zur Geltung. Von der Vorspeise bis zum Dessert führen sie Sie dazu, Aromen, Düfte und Texturen zu kreieren, die wie Momente des Entfliehens sind. Wagen Sie das Experiment und machen Sie sich mit den hochwertigen Fruchtfleischessigen vertraut, pur oder in Kombination mit Gewürzen. Sie werden Ihren Gaumen begeistern und Ihre Teller bunt gestalten. Eine geschmackliche Reise zwischen Gewürzen und Früchten.

Libeluile → MOULIN DE LA BRESSE

Neue Besitzer, unveränderte Herstellung & Rezepte

Im Jahr 2025 wechselt Libeluile den Besitzer und wird zu Moulin de la Bresse. Diese Weiterentwicklung ist Teil unseres Bestrebens, unsere bressanische Heimat – bereits bekannt für ihren kulinarischen Reichtum – stärker hervorzuheben. Unser Ziel ist es, die Verbindung zu dieser Region zu festigen, die für die Qualität und Authentizität unserer Produkte steht. Das handwerkliche Unternehmen Libeluile wurde von zwei Partnern übernommen: Frank Delafon und Martin Chauche. Beide sind begeistert von der Gastronomie und dem "guten Essen".

Seien Sie unbesorgt: Die Herstellung unserer Produkte bleibt unverändert. Diese Änderung hat keinerlei Einfluss auf die Qualität oder das handwerkliche Können, für das unser Unternehmen bekannt ist. Es handelt sich lediglich um eine Marketinganpassung, mit der wir unsere Identität und unser lokales Erbe noch stärker betonen möchten.

Essigzubereitung - Himbeer
zu Fisch, Wildfleisch, Weiß- und Zartbitterschokolade, Dessert mit Zitrone, Pistazie, Feige, Zucchini, Perlhuhn, roter Beete.
Wunderbar in Kombination mit Haselnussöl
103350 | 100 ml x 12
103326 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Mango
zu Seeteufel, Jakobsmuscheln, Pute, Stopfleber, Ente, Räucherlachs, Chicorée, Aprikose, Avokado, Granatapfel.
Perfekt in Kombination mit Sesamöl
103351 | 100 ml x 12
103327 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Feige
zu Karotte, Schwein, Pinienkerne, Bayonne Schinken, Wild, Foie gras, Mascarpone, Ziegenkäse, Roquefort, Walnussöl, Mandeln, Vanille
103320 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Passionsfrucht
zu Langoustine, Zackenbarsch, Garnele, Entenbrust, Avocado, Sojasprossen, Schokolade, Zitrusfrüchte, Quark, Meringue, Sesamöl
103321 | 250 ml x 12

Essigzub.- schw. Johannisbeer
zu Ente, Hase, Geflügel, Schnecken, Kabeljau, Erbsen, Mais, Karotte, Ziegenkäse, Pfirsich, Haselnussöl
103322 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Heidelbeer
zu Hasenterrine, Geflügelleber, Ente, Brathähnchen, Zigenkäse, Wild, Quitte, Birne, Muesli, Haselnussöl
103323 | 250 ml x 12

Essigzub. - Zitrone mit Ingwer
zu Lamm, Weißfischen, Garnelen, Blumenkohl, Karotten, Tomaten, Artischoken, Rosinen, Sternanis, Vanille, natives Olivenöl
103324 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Espelette Pfeffer
zu Ratatouille, Grillgut, Rind, Sardinen, Hummer, Schokolade, Rhabarber. Harmoniert mit Oliven- oder Pistazienöl
103328 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Calamansi
zu Austern, Langusten, Seebarsch, Ente, Karottenpüree, Bulgur, Quinoa, Curry, Karamell, exotischen Fruchtsalaten
103329 | 250 ml x 12

Öl zuerst, immer Öl

Seit 125 Jahren ist Öl das Herzstück des Unternehmens, seine Existenzgrundlage. Die Ölmeister nehmen täglich die Herausforderung an, Öle mit Charakter, Geschmack und Aroma für den täglichen Gebrauch anzubieten.

Alles begann 1898 als Abel PAILLARD, ein Weber von Beruf, eine Ölmühle in der Rue du Marché in Lapalisse kauft. 1902 wird die Ölmühle an die Avenue de la Gare verlegt. Der Meisterölmüller produziert Walnussöl, Haselnussöl, geröstetes Rapsöl und feines Leinöl, das zur Mischung von hochwertigen Ölen verwendet wird. Zwischen den beiden Weltkriegen expandiert die Ölmühle. Bis 1932 überwacht der Meister die Produktion und dann übernimmt seine Tochter Anne-Marie Chervier die Leitung mit der gleichen Entschlossenheit und zusammen mit fünf Mitarbeitern. Ihr Sohn Abel CHERVIER unterstützt seine Mutter ab 1943.

1950/1970 Abel erweist sich als ein Pionier. Angesichts der Veränderungen im Getreideanbau wird eine Investitionspolitik umgesetzt, die aus der kleinen Werkstatt neue Pressen, ein Raffineriegebäude und Lagertanks hervorbringt. Das kleine Unternehmen kennt keine Krise. Die darauffolgenden Jahre sind das wahre Goldene Zeitalter der Ölmühle von Lapalisse: Investitionen werden fortgesetzt, neue Extraktionsanlage, neue Pressen und ein Extraktionsgebäude werden gebaut, um die Mahlkapazität zu erhöhen...

1982/1994 geht das Abenteuer weiter mit der Übernahme der Generaldirektion des Unternehmens durch den ältesten Sohn Pierre CHERVIER. Zusammen setzen sie die Modernisierung und Entwicklung der industriellen Einrichtungen fort. Dieses Wachstum geht nicht zulasten der Handwerksproduktion, die die Geschichte der Familie seit 4 Generationen geprägt hat. Diese wird ab 1994 von seinem zweiten Sohn Philippe CHERVIER geleitet, während Abel CHERVIER die Führung abgibt und Philippe der neue CEO wird.

1995/2003 Abel hat seine Leidenschaft und das Zepter an seine Söhne weitergegeben. Die Ölmühle ist immer noch ein unabhängiges Familienunternehmen mit bis zu 65 Mitarbeitern. Bis in die 2000er Jahre hinein setzt sich die Entwicklung der Produktion fort, aber die Vorboten wichtiger Veränderungen kündigen sich an. Der Wendepunkt kommt 2003 mit der Einstellung der Zerkleinerung und Raffination von Raps- und Sonnenblumenöl. Die Ölmühle bleibt jedoch ein wichtiger Akteur in der Produktion, Verpackung und Verkauf von Spezialölen.

2010/2020 Diese Jahre werden der Firma neuen Schwung und möglicherweise sogar einen neuen Aufschwung verleihen. Trotz des Brandes in der ursprünglichen Werkstatt im Jahr 2012, der schnell wieder aufgebaut wurde, und dem Ruhestand von Pierre CHERVIER, der die Präsidentschaft an seinen Bruder Philippe übergab, ist der Wiederbelebungsplan in vollem Gange.

2022 Die Huilerie de Lapalisse kehrt zu ihren Ursprüngen zurück. Um sich bekannt zu machen und anerkannt zu werden, hat sie eine starke Marke geschaffen: ABEL 1898, eine Marke voller Symbolik, die auf den Namen von Abel PAILLARD, dem Gründer des Unternehmens, und das Datum des Erwerbs der ersten Mühle in Lapalisse zurückgreift.

Walnussöl

103560 | 250 ml Dose x 6
103500 | 250 ml Flasche x 6
103501 | 500 ml Flasche x 6

Dieses wertvolle Öl ist reich an Omega 3 und Vitamin E. Das Öl mit seiner goldgelben Farbe ist ausgewogen und fruchtig mit komplexen Aromen und dem kraftvollen und frischen Geschmack frischer Walnüsse.

Es wird hauptsächlich kalt zum Würzen verwendet und ist ideal zu Endivien- oder Feldsalat, in Vinaigrette mit Balsamico-Essig, auf einem rassigen Salat oder zu Frischkäse.

Haselnussöl

103561 | 250 ml x 6

Ein sehr elegantes Öl, goldgelb, mit ausgeprägtem Charakter und anhaltendem Aroma, dennoch bleibt es sehr ausgewogen. Es eignet sich für alle Anwendungen. Hauptsächlich für Dressings bestimmt, wird es Vinaigrettes verbessern, zu hellem Fleisch und Geflügel passen und feine Aromen zu Ihren Backwaren hinzufügen...

Pistazienöl

103562 | 250 ml x 6

Ein Öl mit grünem Bernsteinfarbton, ausgeprägtem Charakter und anhaltendem Aroma, das einen markanten Geschmack zwischen Balsamico-Essig und Honig bietet. Es begleitet alle süßen und salzigen Zubereitungen, Salate, Garnelen, gegrillten Fisch und Gebäck, Torten und Kuchen...

Mandelöl

103563 | 250 ml x 6

Ein Öl mit leuchtend gelber Farbe, starken und anspruchsvollen Aromen und einem Hauch von geröstetem Brot. Es bietet einen feinen, delikaten Geschmack mit einem Hauch von Frische. Perfekt auf einem Erdbeertatar, ideal für Marinaden oder als Begleitung von Entengerichten...

Avokadoöl

103564 | 250 ml x 6

Ein Öl in zartem Grün, mit leicht fruchtigen Aromen, delikaten und raffinierten Geschmacksnoten und einem Hauch von Bitterkeit. Ideal für alle Dressings, passt es perfekt, kalt, zu Salaten, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Nudeln... Überraschend in einem Schokoladen-Fondant?

natives Kürbiskernöl

103565 | 250 ml x 6

Ein Öl mit kupferfarbenen Reflexen, leicht süßlich-fruchtigem Geschmack. Es hat kräftige und ausgewogene Aromen mit einem Hauch von Bitterkeit. Sie werden von seiner Frische im Mund überrascht sein, mit Noten von Haselnuss und Spargel. Dieses Öl veredelt die einfachsten Gerichte.

Bio natives Sesamöl

103566 | 250 ml x 6

Ein biologisches natives Öl mit einem leichten, angenehmen "nussigen" Geschmack. Ein stabiles Öl mit ausdrucksstarkem und subtilem Geschmack, ideal als Dressing oder zum Abschmecken am Ende des Kochvorgangs. Perfekt für alle asiatischen Rezepte und Wok-Gerichte. Es hebt die Wurzelgemüse, Fisch, Meeresfrüchte und Hühnchen hervor und begleitet sie ideal...

Huilerie la Tourangelle

Seit 150 Jahren stellt man in der Huilerie La Tourangelle, in Saumur an der französischen Loire auf traditionelle Weise Nuss-Öle her. Harte Arbeit und der Stolz einer ganzen Familie auf ihr handwerkliches Können, führten zum Bau einer neuen Produktionsstätte, die den strengsten Qualitätsstandards (IFS-zertifizierte Anlage) entspricht.

Huilerie La Tourangelle steht für Authentizität, Genuss und Innovation. Wir sind stolz, von professionellen wie auch Hobby-Köchen und sogar Lebensmittel Kritikern gleichermaßen geliebt zu werden. Unsere 150 Jahre alte Ölmühle betreiben wir nach traditionellen Herstellungsverfahren. Nur die besten Früchte verarbeiten wir und können so der wachsenden Nachfrage nach natürlichen, gesunden und geschmackvollen Produkten gerecht werden. Auf der einen Seite die Tradition der französischen Nussöl-Produktion wahrend, kreiert die L'Huilerie La Tourangelle gleichzeitig neue Geschmacksrichtungen – gewöhnlich außergewöhnlich, und das mit Leichtigkeit.

Verleihen Sie Ihrer Gemüse-Pfanne mehr Aroma. Erstellen Sie köstliche vegetarische Gerichte. Marinieren Sie Geflügel, Rindfleisch und verfeinern Ihr Tofu. Perfekt auch zum Dippen von rustikalem Brot. Engagierte Profis und Hobby-Köche schwören gleichermaßen auf den hervorragenden, reinen Geschmack unserer hausgemachten Öle.

L'Huilerie La Tourangelle – im Handumdrehen unverwechselbare, einprägsame Gerichte.

Walnussöl
aus gerösteten Walnüssen

103520 | 250 ml x 6

Ein kleines vielseitiges Wunder – exzellent für Salat-Dressings, als Verfeinerung von Rotkohl, Spargel oder anderem Gemüse, sogar auf warmem Ziegenkäse und perfekt in Kartoffelgratin, ersetzt idealerweise sogar die Butter in Ihrem Kartoffelpüree.

Haselnussöl

103521 | 250 ml x 6

Geben Sie einige Tropfen in ein traditionelles Kartoffelpüree oder verfeinern Sie damit Ihren Hirten Kuchen. Es ersetzt sogar die Butter Ihres Schokoladenkuchens. Auch in Mousse au Chocolat, auf geriebenen Karotten und Äpfeln oder zum Verfeinern von Krebstieren.

Avocadoöl

103522 | 250 ml x 6

Das Öl wird aus dem Fleisch der Avocado gewonnen. Als wäre es natives Olivenöl, weist es einen sehr feinen Geschmack auf, der jedoch nicht zu stark ausgeprägt ist. Seine smaragdgrüne Farbe, mit hohem Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren und der exzellente Geschmack machen das Öl auf vielfältige Art und Weise verwendbar. Für Mayonnaise, in Krabbensalat, zum Verfeinern von Tomaten-Mozzarella-Salat oder Reis. Verwenden Sie es als Alternative zu Ihrem Olivenöl. Ihre Pasta wird damit Weltklasse.

Traubenkernöl
mit schwarzem Trüffelaroma
verleiht einfachen Gerichten wertvollen Geschmack
103523 | 250 ml x 6

Mit seinem intensiven Geschmack verleiht dieses Öl jedem Gericht eine festliche Note. Nur wenige Tropfen genügen und einfache Mahlzeiten verwandeln sich zu einem Stück Frankreich. Risotto, hausgemachte Pürees, gedämpfte Kartoffeln oder Omelettes – à la Provençale.

Traubenkernöl
mit weißem Trüffelaroma
verleiht einfachen Gerichten wertvollen Geschmack
103525 | 250 ml x 6

Trüffelöl verwendet man vorwiegend zur geschmacklichen Abrundung vieler Pastagerichte 'in bianco', was soviel bedeutet wie 'Nudeln pur'. Zudem ist es hervorragend geeignet für die Zubereitung von Carpaccio und für geröstete Weißbrotscheiben, aber auch zum Würzen von Fleisch oder Fisch.

Sesamöl
100% kaltgepresst, ideal für die asiatische Küche, Salate, Gemüse, Reis...
103524 | 250 ml x 6

In Kooperation mit einer japanischen Ölmühle, die auf traditionelle Weise bereits seit 270 Jahren Öl herstellt. Das Ergebnis ist die Magie der asiatischen Pfannengerichte. Großartig zum Marinieren von Fleisch oder Tofu. Ideal auch für Nudeln, Schweinefleisch oder zum Einlegen von Garnelen. 'Oishii' (jap. köstlich)!

Pistazienöl
aus gerösteten Pistazien

103527 | 250 ml x 6

Sehr zu empfehlen in Kombination mit Avokado, geriebenen Karotten, roter Beete oder Feldsalat. Perfekt auch zu gegrilltem Fisch, Hummer oder Garnelen. Ebenfalls wunderbar für Backware (ersetzen Sie die Hälfte der Buttermenge in Ihrem Rezept durch Öl, das Ergebnis ist lecker).

Kürbiskernöl

103529 | 250 ml x 6

Hergestellt im Herzen der Steiermark, werden die Kürbiskerne zunächst geröstet und dann durch mechanisches Verfahren gepresst. Das Ergebnis ist ein geschmack-volles Öl, das den Stolz der Österreicher macht. Klassisch in Suppen und Salat, schmeckt es auch super zu Vanilleeis.

Mandelöl

103531 | 250 ml x 6

Dieses Mandelöl verleiht all Ihren Gerichten einen feinen Mandelgeschmack. Sein delikater Charakter macht es zu einem guten Ersatz für Olivenöl. Das Mandelöl wird im Loire-Tal nach 150 Jahre alten traditionellen französischen Methoden produziert. Es eignet sich für Gebäck und passt zu Ente, Hähnchen, Bohnen, Artischocken und Kartoffeln.

Basilikumöl
Basilikum infundiertes Rapsöl

103540 | 250 ml x 6

Ein Öl mit dem frischen und intensiven Ge-schmack des Basilikums, als hätten Sie es selbst frisch gepflückt und eingelegt.
Es ist besonders für Pesto, Bruschetta, Tomate-Mozzarella-Salat, Nudeln, Pizza und jegliche italienische Gerichte zu empfehlen.

Thymian- und Rosmarinöl
Thymian und Basilikum infundiertes Rapsöl

103541 | 250 ml x 6

Dieses Öl verfeinert alle Ihre Gerichte mit Mediterranen Aromen. Es ist besonders für gratinierte Aufläufe, Grillfleisch und zu provenzalischen Gerichten zu empfehlen.

Knoblauchöl
knoblauch infundiertes Rapsöl

103542 | 250 ml x 6

Für alle Knoblauch-Liebhaber! Dieses Öl verleiht zu jeder Jahreszeit Ihren Gerichten eine feine Knoblauch Note.
Es ist besonders für Aioli, Kartoffel- oder Gemüsebrei, auf Brot oder Canapés zu empfehlen.

Thaï Wok-Öl
Sonnenblumenöl mit natürlichen Aromen von Thai-Basilikum und Zitronengras
103543 | 250 ml x 6

Minz-Lakritz-Geschmack von thailändischem Basilikum gepaart mit einem Hauch von Zitronengras. Perfekt geeignet für alle thailändische und asiatische Gerichte: Woks, Marinaden, Saucen, chinesische Nudeln...

Traubenkernöl
kalt und warm zu verwenden, geschmacksneutral, ideal für Fondue, Dressings, Mayonnaise, zum Anbraten, in der Pâtisserie
103503 | 500 ml x 6

Gold in der Küche

Das „ORO IN CUCINA“ von Tartuflanghe wird von vielen Fachmagazinen als bestes Trüffelöl auf dem Markt bezeichnet.

Es enthält dünne Trüffelscheiben und ist ideal, um kalte und warme Speisen mit dem klassischen Geschmack des weißen Trüffels zu verfeinern. Köstlich zu Salaten, Pasta, Risotti, Fleischcarpaccio, Fleischfilets, Käse und Eiern.

Unser Olivenöl extra vergine 100% italienisch wird nach traditioneller Ölherstellung produziert, die ein besonders hochwertiges Produkt garantiert.

Das Öl ist grün mit einigen goldenen Schimmern. Sein Bouquet vereint frisches Gemüse, Mandeln, Blumen und Früchte. Der Geschmack ist fruchtig, zart und harmonisch. Diese Eigenschaften lassen sich hervorragend mit dem Aroma und Geschmack unserer Trüffel kombinieren.

natives Olivenöl extra
mit Scheiben von weißem Trüffel
leichtes Aroma, sehr fruchtig mit leicht pikanten Noten. Olivenöl aus italienischen Oliven
104995 | 55 ml x 12

natives Olivenöl extra
mit weißem Trüffelaroma
verpackt in einer Schachtel

104980 | 55 ml x 30

natives Olivenöl extra
mit schwarzem Trüffelaroma
verpackt in einer Schachtel

104981 | 55 ml x 30

Entdecken Sie auch

weitere Trüffelspezialitäten
→ Seiten 180-181

Olio Anfosso

Seit dem Jahr 1955 stellt die Firma Anfosso extrareines Olivenöl her und das ganz nach ligurischer Tradition.

Alessandro und Alfredo Anfosso produzieren hochwertige Produkte, in denen noch heute genauso viel Leidenschaft steckt wie einst, als ihr Vater Davide den Betrieb gründete.

Der Säuregehalt beider Öle variiert im Laufe der Zeit: Bei der Abfüllung liegt dieser zwischen 0,3 und 0,4 %. Gegen Ende der Haltbarkeit kann der Säuregehalt bis auf 0,8 % steigen.

- Geschmack: weich und komplex, reich an zarten Fruchtnoten. Bitterkeit und Schärfe sind vorhanden und ausgewogen.

- Farbe: goldgelb mit Grüntönen

- Geruch: fein und harmonisch, süß und ein bisschen pikant.

natives Olivenöl extra - Tumai

104840 | 500 ml x 12

natives Olivenöl extra - 100% Italiano
kaltgepresst, leicht bitter und würzig aus 100 % italienischen Leccino- und Ogliarola-Oliven
104841 | 500 ml x 12

Huilerie Soulas

Die Firma Soulas wurde im Jahr 1932 in einer alten Mühle in Aubussargues, einem kleinen Dorf in der Nähe von Collorgues in Frankreich, gegründet. Im Jahr 1953 baute Edouard Soulas, unterstützt von seinen zwei Söhnen John und George, eine neue Mühle in Collorgues. Auch heute noch steht ihm seine Familie bei seiner Arbeit zur Seite.

Die Oliven werden gewaschen, vom Schleifstein der Mühle gemahlen, gemischt, verdünnt und anschließend in einer Dekantierzentrifuge weiterverarbeitet. Diese Maschine trennt die Flüssigkeit vom Feststoff. Das noch unreine Öl wird dann einem separaten Zentrifugalfilter zugeführt und anschließend noch durch Filterpapier geleitet. Nach diesen Arbeitsschritten ist das Öl verzehrfertig.

Diese Einrichtung erlaubt es, die frischen Oliven kalt zu verarbeiten, bei Temperaturen von höchstens 30 °C. Das Ergebnis ist ein Olivenöl (vierge extra) – feurig, fruchtig, mit wenig Säure (< 0,5 %) und herausragendem Geschmack.

Für Soulas Olivenöl werden Picholine-Oliven verwendet, aber auch andere Sorten wie Arbequina Ascolana, Rougette, Noirette, Vermiale, Verdale oder Cul-blanc. Die Oliven werden in dem Reifestadium geerntet, wo ihr Öl die meisten Polyphenole, Duft- und Geschmackstoffe enthält.

Entdecken Sie auch

die Oliven von Soulas
→ Seite 146

natives Olivenöl extra

103600 | 500 ml x 12

Aceites de Maquiz

ist ein Familienunternehmen mit Sitz in der Provinz Jaén, einem Produktionsgebiet par excellence für die besten nativen Olivenöle extra der Welt.

Das Unternehmen besteht aus der Encomienda de Maquiz, einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe des Flusses Guadalquivir, und der Olivenölmühle Aceites de Maquiz, die sich auf demselben Hof befindet. Noch am Tag der Olivenernte wird das Öl in der Ölmühle hergestellt.

Das 100 % Picual-Olivenöl – ein extra natives Olivenöl – wird durch das mechanische Verfahren der Kaltpressung bei höchstens 27 °C gewonnen, um ein Öl höchster Qualität zu erhalten.

Es eignet sich perfekt für Vinaigrette, Kalbscarpaccio, Lachs oder Tomaten.Es ist auch zum Braten geeignet und dank seiner hohen Stabilität ideal zum Konservieren von Fleisch, Käse und Gemüse.

natives Olivenöl extra - Picual 'Oro de Maquiz'
natives Olivenöl extra, kaltgepresst und aus Picual-Oliven gewonnen
(Säure: 0,1%)
103290 | 250 ml x 12

natives Olivenöl extra - Picual 'Oro de Maquiz'
natives Olivenöl extra, kaltgepresst und aus Picual-Oliven gewonnen
(Säure: 0,1%)
103289 | 500 ml x 12

natives Olivenöl extra - Picual
natives Olivenöl extra, kaltgepresst und aus Picual-Oliven gewonnen
(Säure: 0,11% - 0,17%)
103260 | 250 ml x 12

natives Olivenöl extra - Picual
natives Olivenöl extra, kaltgepresst und aus Picual-Oliven gewonnen
(Säure: 0,11% - 0,17%)
103261 | 500 ml x 12

Picual Olivenöl

Dieses Öl wird in einer kleinen Mühle in Jaén (Andalusien) hergestellt – nach überlieferter Tradition, wie einst die Vorfahren, kombiniert mit strengen Qualitätsstandards. Zwischen November und Anfang Dezember werden die Picual-Oliven zum optimalen Reifegrad sorgfältig geerntet und innerhalb weniger Stunden nach der Ernte verarbeitet. Den ‚öligen Saft' gewinnt man mittels Kaltpressung (bei Temperaturen unter 27°C) indem man die Früchte zerkleinert, langsam malaxiert, anschließend zentrifugiert und schließlich dekantiert. Das Ergebnis: ein frischer Geschmack und höchste Qualität.

Das Olivenöl hat eine gelblich-grüne Farbe, intensive Aromen und fruchtige Noten von Tomaten, Äpfeln, grünen Mandeln sowie einem Hauch von frisch geschnittenem Gras. Ausgewogen, bitter und würzig, typisch für die Sorte 'Picual'.

Ideal für Nudeln, Gewürze, Gemüse, weißes Fleisch, rotes Fleisch, Meeresfrüchte oder Pizza.

Karpea natives Olivenöl

Karpea 'Classic' Extra Virgin Olivenöl (EVOO) stammt aus den bekanntesten Olivenölanbaugebieten Griechenlands: Lakonia, Kalamata und Kreta.

Die Oliven werden früh geerntet, wenn ihre Reifung noch nicht vollständig abgeschlossen ist. Daher hat Karpea 'Classic' Extra Virgin Olivenöl einen charakteristischen Geschmack und ist nährstoffreich. Es zeichnet sich aus durch sein ausgeprägtes Aroma und seine goldgrüne Farbe, ist es ein idealer Begleiter für alle Rezepte.

natives Olivenöl extra 'Classic'

103280 | 250 ml x 6

natives Olivenöl extra 'Classic'

103281 | 500 ml x 6

Kalamata Olivenöl

Karpea Kalamata g.U. ist eine Koroneiki-Variation aus der Region Kalamata, im Süden des Peloponnes. Olivenöle dieser Region zählen zu den aromatischsten und geschmackvollsten Olivenölen der Welt. Koroneiki, eine traditionelle griechische Sorte, die ausschließlich zur Olivenölherstellung verwendet wird, gilt als Königin der griechischen Oliven.

Karpea Kalamata g.U. wird aus handverlesenen Oliven hergestellt, die in Kombination mit ihrer Kaltpressung ein Natives Olivenöl Extra mit grüner Farbe ergeben, angenehm fruchtig im Geschmack mit würzigen Noten und dem typischen Aroma grüner Oliven.

natives Olivenöl extra Kalamata g.U.

103282 | 500 ml x 6

Naturtrübes Olivenöl

Ungefiltertes natives Olivenöl extra von Karpea ist ein natürlicher Olivensaft direkt aus der Mühle. Da es nicht gefiltert wurde, behält es winzige Partikel des Fruchtfleisches der Olivenfrucht, was einen sehr charakteristischen Geschmack und zu einem intensiven Aroma führt. Zudem ist es wichtiger Vitamin-E Lieferant, welcher im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung und eines gesunden Lebensstils zum Schutz der Zellen vor oxidativem Stress beiträgt.

Mit dem 'Goldenen Ungefilterten' bietet Karpea für Ihre tägliche Ernährung eine Variante extra nativen Olivenöls fast direkt von Mutter Natur. Auf diese Weise bedienen wir die Bedürfnisse und Vorlieben derer, die klassisches Natives Olivenöl Extra in seiner unverarbeitetesten Form haben möchten.

natives Olivenöl extra naturtrüb
ideal für alle Gerichte aus Koroneiki-Oliven
103283 | 500 ml x 6

la délicieuse Bio

Aufstriche

In der heutigen Welt, in der die Verbraucher nach gesunden und einfach zuzubereitenden Lebensmitteln suchen, schien die Entwicklung eines Bio-Aufstrichsortiments unvermeidlich.

Dank dieser Bio-Produkte lässt sich der Geschmack selbst zubereiteter Gerichte schnell und einfach verfeinern. Sie können unsere Aufstriche warm oder kalt genießen. Sie eignen sich zum Dippen, als Basis für Ihr Sandwich oder als Begleitung zu Ihrer täglichen Mahlzeit, um Ihren Gerichten eine kulinarische Note zu verleihen.

Entdecken Sie auch

die kalte Saucen & Dipps
von La Délicieuse
→ Seite 101

Dieser vegane Bio-Mango-Curry-Aufstrich aus Sonnenblumenkernen schmeckt süß und fruchtig. Der Curry-Touch verleiht Ihren Sandwich-Kreationen einen einzigartigen exotischen Geschmack. Er ist zudem rein pflanzlich, absolut lecker und perfekt für Curry-Liebhaber.

Bio Mango Curry Aufstrich

104190 | 180 g x 6

Bio Karotte Ingwer Aufstrich
dieser Aufstrich ist ein wahrer Genuss für alle Brotliebhaber

104191 | 180 g x 6

Bio Paprika & Chili Aufstrich
würziger Aufstrich, hervorragend für Sandwiches, Salate und Dips
104192 | 180 g x 6

Bio Tomaten & Basilikum Aufstrich
auf Rapsöl- und Sonnenblumenkern-Basis, als Aufstrich, Grundlage für Sandwiches, Dips, ...
104196 | 180 g x 6

Bio Kichererbsen Aufstrich
auf Rapsölbasis mit 20% Kichererbsen, Auberginen, Tomatenmark und Sonnenblumenkernen
104197 | 180 g x 6

Bio Aufstrich Toskanischer-Art
auf Basis von Rapsöl und Sonnenblumenkernen mit Auberginen, Paprika, getrockneten Tomaten, ...
104198 | 180 g x 6

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

Das Familienunternehmen L'Épicurien stellt fast 300 süße, salzige und Käsepezialitäten her, um den Feinschmecker in jedem von uns zu wecken. Über 35 Jahre Erfahrung, eine handwerkliche Methode und sorgfältig ausgewählte Zutaten ergeben erstklassige Produkte zum Genießen und Teilen.

Was bedeutet Epikurier zu sein?

- Gerne essen.
- Neugierig auf Neues sein.
- Jeden Bissen genießen.
- Mit dem Herzen schätzen.
- Genießen.
- Fühlen, riechen, schmecken, sich die Zeit nehmen, die man möchte.
- Das Rezept zehnmal, hundertmal wiederholen, um etwas Neues auszuprobieren.
- Seine Küche zu einem Spielplatz machen.
- Hand anlegen, den Finger in den Topf stecken.
- Geschmäcker wiederentdecken.
- Jedes Mal, als wäre es das erste Mal.
- Sich wohlfühlen.
- Seinen Tisch zu einer Gemeinschaft machen.
- Zugeben, dass es gut ist.
- Probieren – und probieren lassen.

schwarze Tapenade
der Klassiker: auf Toast, als Fischfüllung, zum Bestreichen von Geflügel, zur Zubereitung von Kastenkuchen oder Pissaladière...
103100 | 100 g x 12

Duo - Auberginen & Paprika
aus 29 % Aubergine und 29 % roter Paprika als Aufstrich oder in Gläsern zu Rohschinken, Coppa oder Bündnerfleisch
103101 | 100 g x 12

Auberginenaufstrich
aus 56 % Auberginen
zum Aperitif auf geröstetem Toast, als Beilage zu Rohkost oder im Brot
103102 | 100 g x 12

Kichererbsen mit Kreuzkümmel
aus 48 % Kichererbsen mit Sesampaste und Gewürzen, auf Toast zum Aperitif, zu Rohkost oder in Buddha Bowls
103103 | 100 g x 12

Antipasti mit 2 Tomaten
unverzichtbar: zu Nudeln, als Bruschetta, in Gläsern mit Mozzarella und Rohschinken, in Ziegentarte, Blätterteiggebäck oder Folienfisch
103104 | 100 g x 12

Entdecken Sie auch

die Konfitüren von L'Épicurien
→ Seiten 50-51
und die Confits
→ Seiten 96-97

Aperitif-Aufstriche für Jedermann!

Die Geschichte dieses Brotaufstrich-Sortiments beginnt 1965 mit der Entwicklung von Muschelbutter, die landesweit schnell die besten Feinkostläden erobert. Neben den Schalentierbutter wurde auch eine vielzahl an Rezepten auf Fisch- oder Gemüsebasis kreiert, die mit sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet werden. Von den großen Klassikern bis hin zu den am wenigsten erwarteten Geschmackskombinationen – all diese Köstlichkeiten werden mit größter Sorgfalt hergestellt und sind eine Freude für alle, die Hausgemachtes lieben.

Als Aperitif, aber auch als kulinarische Hilfe, um einen Salat oder eine Pasta zu verfeinern, ein Sandwich zu dekorieren, ganz gleich, ob man Zeit hat oder nicht – diese Produkte sind unschätzbare Verbündete für pragmatische wie auch für kreative Köche… mit anderen Worten, für alle, die gutes Essen lieben - auch in seiner einfachsten Form.

Ob ein schnelles Mittagessen im Büro, ein Snack mit Freunden oder ein köstlicher Aperitif bei einem eleganten Abendessen – unsere Aufstriche passen immer. Manchmal muss man mehr oder weniger improvisieren. Die Momente des Genusses, der Freude und der Freundlichkeit bleiben dabei die gleichen.

schwarze Tapenade
aus 91 % schwarzen Oliven,
Kapern, Olivenöl, Anchovispaste,
Knoblauch, Kräuter, Pfeffer, ...
103710 | 100 g x 12

grüne Tapenade
aus 91 % grünen Oliven,
Kapern, Olivenöl, Anchovispaste,
Senf, Kräuter, Cayennepfeffer, ...
103711 | 100 g x 12

Tapenades

Die Tapenade ist eine Paste der südfranzösischen Küche. Ursprünglich wird eine Tapenade im Mörser zer-kleinert. Man serviert sie in Frankreich auf geröstetem Brot oder als Dip zu frischem Gemüse. Auch als Gebäck zum Aperitif köstlich: Einfach rohen Blätterteig mit schwarzer Tapenade bestreichen, aufrollen, in Scheiben schneiden und backen.

Verwendung

Aperitif-Toasts: Ob auf Toast, Cocktail Blinis oder auch Polentascheiben, mit diesen Spezialitäten zaubern Sie köstliche und optisch ansprechende Vorspeisen.

Dips: Auch ideal zum Dippen – für Chips, Cracker, Brotstangen oder Gemüsesticks.

Vorspeisen: Ideal als Finger-Food wie wie etwa Mini-Pizzen und andere kleine Häppchen.

Tomatenaufstrich mit Auberginen
mit 22 % getrockneten Tomaten und 12 % gegrillten Auberginen. Auf Toast, als Dip, in Quiches, mit Nudeln, für Grillgut oder Carpaccio
103716 | 100 g x 12

Tomatenaufstrich mit Oliven
mit 32 % schwarzen Oliven und 19 % getrockneten Tomaten. Auf Toast mit Rohschinken, als Dip, zum verfeinern von Pizza, Grillgut, Carpaccio, …
103717 | 100 g x 12

Mediterraner Gemüseaufstrich
aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Karotte, Schalotten, Zwiebeln mit Olivenöl
103718 | 100 g x 12

Cremiger Paprikaaufstrich mit Tomaten & Mascarpone
aus 24% Paprika, 23 % Tomaten, 16% Piquillo, 10 % Mascarpone, ...
103719 | 100 g x 12

Tomaten-Aufstrich mit Basilikum
aus 28 % getrockneten Tomaten und 19 % geschälte Tomaten
103720 | 100 g x 12

Auberginenkaviar
mit 37 % Auberginenbrei, 22 % gegrillten Auberginen, schwarze Oliven, ...
103721 | 100 g x 12

Paprika-Aufstrich
mit 74 % Paprika

103722 | 100 g x 12

getrocknete Tomaten-Confit
mit 43 % getrockneten Tomaten

103723 | 100 g x 12

Champignonaufstrich nach griechischer Art
mit Mascarpone, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter
103740 | 100 g x 12

Champignonaufstrich mit Knoblauch & feinen Kräutern
mit Schalotten, Knoblauch, Petersilie & Schnittlauch
103741 | 100 g x 12

Sardinenaufstrich nach andalusischer Art
au 55 % Sardinen,mit Karotten, Bohnen & Zwiebeln
103724 | 100 g x 12

Thunfischaufstrich mit Tomaten
aus 52 % Thunfisch & 6% Tomaten
103725 | 100 g x 12

Thunfischaufstrich mit Oliven
aus 51 % Thunfisch & 23 % Oliven
103726 | 100 g x 12

NEU

Artischocken-Mandel-Aufstrich
aus 68% Artischocke
& 4 % sizilianische Mandeln

107338 | 230 g x 6

Bio-Zucchini-Curry-Aufstrich
aus 58% Zucchini
mit grüner Paprika & Curry

107339 | 240 g x 6

getrockneter Tomaten-Aufstrich
mit sonnengetrockneten Tomaten

107340 | 245 g x 6

getrocknete Tomaten in Öl
mit sonnengetrockneten
Tomaten, Sonnenblumenöl
& Kräuter - Abtropfgewicht: 160 g
107341 | 240 g x 6

Piquillo Paprika
eingelegt

Abtropfgewicht: 175 g
107342 | 250 g x 6

Cornichons - extra fein
eingelegte kleine
Gewürzgurken
Abtropfgewicht: 120 g
107343 | 240 g x 6

Cornichons - süß-sauer
süß-sauer eingelegte Gurken

Abtropfgewicht: 490 g
107344 | 860 g x 6

grüne Oliven
gefüllt mit Mandeln

Abtropfgewicht: 140 g
107345 | 270 g x 6

grüne Oliven
gefüllt mit roter Paprika

Abtropfgewicht: 140 g
107346 | 270 g x 6

grüne Oliven
gefüllt mit Jalapeno Chili

Abtropfgewicht: 140 g
107347 | 270 g x 6

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Cornichons

Cornichons
eingelegte kleine Gewürzgurken
Abtropfgewicht: 110 g
103650 | 200 g x 12

sind kleine Essiggurken. Diese werden gerne zu Wurstplatten, zum Raclette oder zum Tartar gereicht.

Als dünne Scheiben, sind sie die perfekte Ergänzung auf eine mit Fleischterrine bestrichene Scheibe Brot oder im Gourmet-Sandwich.

Griechische Meze

In Griechenland wird traditionell vor dem Essen eine Auswahl kleiner Gerichte, die sogenannten Meze, serviert. Sie sind das griechische Pendant zu Antipasti. Meze können aber auch zur Hauptspeise gereicht werden.

Die verschiedenen Meze entstammen überlieferten, aber auch zeitgenössischen griechischen Rezepten und werden nur aus natürlichen, heimischen und sonnenverwöhnten Produkten hergestellt.

Die Meze von Odysea können als Brotaufstrich aber auch als kalte Sauce zu Fleischbällchen oder Gegrilltem, als Dipsauce oder als Grundlage für Canapés & Sandwiches verwendet werden.

rote Paprika & Feta Meze
Dip aus roter Paprika (52%), Fetakäse (21%), Zwiebeln, Myziathrakäse, Olivenöl, ...
105241 | 220 g x 6

gegrillte Paprika Meze
aus gegrillter roter Paprika, als Dip zu geröstetem Brot

105243 | 220 g x 6

Riesenkapern...

...auch als Kapernfrüchte oder Kapernäpfel bekannt, sind im mediterranen Raum seit Langem geschätzt. Sie werden traditionell in Salzlake oder Essig eingelegt. Die erfrischend saftigen Früchte sind milder im Geschmack als kleine Kapern und eignen sich hervorragend als sommerlicher Snack oder als feine Vorspeise an kühlen Tagen.

In der spanischen Region Murcia werden Riesenkapern gerne als Beilage gereicht. Sie passen wunderbar zu kaltem Fleisch, als Bestandteil einer Antipastiplatte – oder zum Verfeinern von Pizza.

Riesenkapern
zu kaltem Fleisch, als Anpasti, auf der Pizza. Atropfgewicht: 180 g
Verfügbarkeit je nach Ernteertrag
104640 | 370 g x 12

kleine Kapern
ideal zu Königsberger Klopsen oder Vitello Tonnato
Abtropfgewicht: 65 g
104643 | 100 g x 24

kleine Kapern
perfekt für Königsberger Klopsen, Vitello Tonnato, Aufstriche & Canapés. Abtropfgewicht: 140 g
104644 | 280 g x 12

Anko: Familientradition, lokale Produkte, 100% Natur

Seit der Gründung des Unternehmens durch Herrn Benito Prat und Frau Carmen Preciado im Jahr 1959 widmet sich die Familie Prat der faszinierenden Welt der Lebensmittel, indem sie die Produktionsprozesse kontinuierlich verbessert und an die neuen Bedürfnisse der Verbraucher anpasst.

1988 übernahmen die Söhne von Benito Prat das Unternehmen unter dem Namen Anko, S.L. Die Brüder Prat führen diese Familientradition fort, arbeiten mit Produkten aus dem Gemüseanbau in Navarra und passen die traditionellen Methoden, die sie geerbt haben, modernen Technologien an. Ihre Philosophie ist es, gesunde, natürliche und ausgewogene Lebensmittel anzubieten – im Sinne der mediterranen Ernährung. All das trägt dazu bei, unsere Wettbewerbsfähigkeit auf dem Markt stetig zu steigern.

Pimientos del Piquillo

Nach Erreichen der idealen Reife werden die Pimientos vorsichtig geerntet, von Hand gewaschen, geschält und über offenem Eichen- und Buchenholzfeuer geröstet.

Die Pimientos eignen sich hervorragend als Aperitif, Amuse-Gueule oder Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten – und dürfen auf keinem Tapas-Buffet fehlen!

Pimiento del Piquillo Extra
geröstete Paprika,
ideal als Gemüsebeilage
Abtropfgewicht: 220 g
103410 | 235 g x 12

Pimiento del Piquillo - Mousse
ideal als Beilage zu Fisch oder Fleisch, auf Toast oder Canapés zum Aperitif oder im Sandwich
103411 | 100 g x 12

Spargelmousse
ideal als Beilage zu Fisch oder Fleisch, auf Toast oder Canapés zum Aperitif oder im Sandwich
103412 | 100 g x 12

Gazpacho, ein Sommergenuss

Die Gazpachos von Anko werden im Herzen der Navarra-Region, Aushängeschild des spanischen Gemüseanbaus, mit Gemüse aus dem Tal der Navarra produziert.

Die handwerkliche Qualität wird durch eine rigorose Auswahl der Rohstoffe, einen manuellen Herstellungsprozess, den Verzicht auf Konservierungs- und Farbstoffen, und die ständige Kontrolle durch den Handwerksmeister während der Herstellung gekennzeichnet.

Die berühmte kalte Suppe ist im Sommer ein wahrer Genuss!

Gazpacho
kalte Suppe aus Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln – der Klassiker für heiße Tage
103430 | 500 ml x 12

rote Bete Gazpacho
kalte Suppe aus Roter Bete und sonnengereiften Tomaten - fruchtig, frisch und farbenfroh
103431 | 500 ml x 12

Wassermelone-Gazpacho
die berühmte kalte Suppe – fruchtig-frisch
mit Wassermelone und Tomate
103432 | 500 ml x 12

Artischoken in Sonnenblumenöl
als Beilage, Antipasti, für Aperitifs, Canapés und Salate, auf Pizza

107050 | 280 g x 12

Getrockenete Tomaten in Sonnenblumenöl
als Beilage, Antipasti, für Aperitifs, Canapés und Getreidesalate. Ideal zum Würzen von Soßen, Fleisch und Fisch
107051 | 280 g x 12

Entdecken Sie auch

die Cremen und Konfitüren
→ Seite 47
die Saucen & Pesti
→ Seite 175

getrocknete Tomaten
zum Würzen von Saucen und Schmorgerichten oder als Antipasti
105052 | 100 g x 12

getrocknete Bruschetta-Mischung
ideal als Belag für geröstetes Brot oder als Dip.
Einfach mit Olivenöl anrühren - fertig!
105043 | 80 g x 12

Bruschetta
italienische Tomatenzubereitung für geröstete Weißbrotscheiben
106680 | 290 g x 6

Mini Zwiebeln
in Balsamico Essig eingelegt, ein Muss zu italienischen Vorspeisen
104799 | 290 g x 12

Entdecken Sie auch

verschiedene Sorten
von Balsamessig von Bellei
→ Seiten 116-117

Antipasti

Die italienische Küche bietet eine große Vielfalt an verschiedenen Antipasti-Zubereitungen, die gerne bunt gemischt einfach auf den Tisch gestellt werden.

Von ausgewählten Zutaten, welche meist in Öl oder in Balsamico-Essig eingelegt werden, bis zur Bruschetta, die auf gerösteten Brotscheiben gereicht wird, schmeckt alles herrlich mediterran. Es fehlt nur noch ein guter Wein!

Montanini Conserve Alimentari

Montanini Conserve Alimentari s.a.s. ist ein Familienunternehmen, das 1974 von Leopoldo Montanini in Parma, in der Region Emilia-Romagna, gegründet wurde. Es ist auf die Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln spezialisiert und seit über dreißig Jahren auf nationalen und internationalen Märkten vertreten. Dabei trägt es aktiv zur Verbreitung der italienischen Esskultur bei.

Die Produktpalette umfasst ein breites Spektrum an Qualitätsrezepturen: von regionalen Spezialitäten über verführerische Vorspeisen bis hin zu Klassikern der Konservenkunst und innovativen Geschmackskreationen – stets mit dem Ziel, den steigenden Erwartungen eines informierten und genussfreudigen Publikums gerecht zu werden.

Grundlage der Unternehmensphilosophie und zugleich wichtigstes Werbemittel ist seit jeher die konsequent hohe Produktqualität: von größter Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur umfassenden Kontrolle des gesamten Produktionsprozesses.

Olivenpasten

Die Olivenpasten sind perfekt geeignet für die Zubereitung von Canapés und Bruschetta.

Sie sind ideale, schnelle und leckere Würzmittel für Nudelgerichte, Pizzen, Crêpes und Salate.

schwarze Olivenpaste
aus 92 % schwarzen Oliven
mit nativem Olivenöl extra

107911 | 190 g x 12

grüne Olivenpaste
aus 86 % italienischen Oliven
mit nativem Olivenöl extra

107912 | 190 g x 12

pikante Bruschetta
mit 84 % Tomatenfleisch
im Sommer auf geröstetem Brot, im Winter mit Mozzarella überbacken, scharf & lecker!
104925 | 280 g x 12

klassiche Bruschetta
mit 76 % frischer Tomaten
im Sommer auf geröstetem Brot, im Winter mit Mozzarella überbacken, lecker!
104926 | 290 g x 12

Peperonata
aus 58 % Paprika, Tomatenfleisch, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, auf geröstetem Brot oder als Garnitur
104927 | 280 g x 12

rote Gemüse-Dip-Sauce
typische süß-saure Spezialität aus Parma, aus frischem Gartengemüse: Karotten, Zwiebeln, Paprika und Petersilie
104921 | 280 g x 12

Salsa dell'Orto

Typisch emilianisch: Diese süß-saure Soße aus Parma wird aus frischem Gartengemüse wie Karotten, Zwiebeln, Paprika und Petersilie zubereitet.

Traditionell zu gekochtem Fleisch oder Fisch serviert, passt sie auch perfekt zu hart gekochten Eiern, auf Bruschetta, zu Käse oder als Dip für Pommes.

Borettane Zwiebeln

Die Borettana-Zwiebel ist eine kleine, leicht abgeflachte Sorte – süß, zart und typisch für die Region Emilia-Romagna.

In Kombination mit Balsamico-Essig aus Modena I.G.P. nimmt sie dessen volles Aroma auf und entfaltet ein fein abgestimmtes Geschmackserlebnis.

Borettane-Zwiebeln in Balsamico Essig
als Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten, als Vorspeise oder als Zutat in russischem Salat oder Oktopussalat
104920 | 300 g x 12

getrockenete Tomaten
sonnengetrocknete italienische Tomaten in Sonnenblumenöl
als Antipasti oder im Sandwich
104923 | 280 g x 12

Moospilze
eingelegt in Öl mit feinen Würzkräutern
wunderbar zu Ciabatta,
als Vorspeise oder auf Pizza
104924 | 280 g x 12

Olivenmischung
italienische, marinierte Oliven entkernt

107910 | 180 g x 12

Entdecken Sie auch

die Pesti & Saucen
→ Seiten 172-173

CONTADO degli ACQUAVIVA
i buoni sott'olii

Die eingelegten Delikatessen

Contado degli Acquaviva wurde 1990 im Herzen des Valfino gegründet – einer malerischen Region, umgeben von grünen Hügeln, geschützt von imposanten Bergen auf der einen Seite und erfrischt von der Brise der Adria auf der anderen.

Genau dort entwickelte sich unser Betrieb: aus einem kleinen landwirtschaftlichen Familienunternehmen mit eigenem Gemüsegarten, das zunächst liebevoll gestaltete Konserven herstellte, hin zu einem spezialisierten Hersteller von Antipasti und in Öl eingelegtem Gemüse – stets mit derselben Philosophie wie zu Beginn.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht die sorgfältige Auswahl frischer Gemüsesorten, die bereits während des Wachstums unter kontrollierten Bedingungen und in enger Zusammenarbeit mit zertifizierten Bauerngenossenschaften kultiviert werden. Sobald die Rohstoffe unser Lager erreichen, durchlaufen sie strenge Qualitätskontrollen – vom Waschen und Kochen über das Würzen bis hin zur Abfüllung und Lagerung.

Diese durchgängige Sorgfalt garantiert unseren Kundinnen und Kunden seit jeher Zuverlässigkeit, Qualität und echte Handwerkskunst.

Leben, Arbeit, Werte

Unsere Philosophie verbindet gastronomische Tradition mit Neugier, Forschung und Experimentierfreude.

Wir sind ein Mikrokosmos – geboren aus der Leidenschaft für das Land und die Kultur des Essens in all ihren Formen.

Jeder Rohstoff wird mit größter Sorgfalt ausgewählt und nach präzisen Zeitvorgaben sowie traditionellen Methoden verarbeitet – um Farbe, Aroma und Charakter im Endprodukt zu bewahren.

Laden Sie Contado an Ihren Tisch ein!
Jeder Anlass ist der richtige, um unsere Gourmetprodukte zu einem besonderen Genussmoment werden zu lassen.

Entdecken Sie auch

die Pesto-Saucen des Hauses
→ Seite 176

getrockenete Tomaten
53% Tomaten
in einer aromatisch gewürzten
Öl-Essig-Mischung eingelegt
107980 | 190 g x 14

gegrillte ganze Artischocken
53% Artischocke
in einer aromatisch gewürzten
Öl-Essig-Mischung eingelegt
107986 | 190 g x 14

NEU

ganze Artischocken
53% Artischocke
in einer aromatisch gewürzten
Öl-Essig-Mischung eingelegt
107979 | 190 g x 14

gegrillte Auberginenscheiben
53% Auberginen
in einer aromatisch gewürzten
Öl-Essig-Mischung eingelegt
107987 | 190 g x 14

gegrillte Zucchinischeiben
53% Zucchini
in einer aromatisch gewürzten
Öl-Essig-Mischung eingelegt
107988 | 190 g x 14

gefüllte Chili-Paprika mit Thunfisch
mit 40 % Kirschpaprika,
und 23 % Thunfisch, in Öl
107989 | 280 g x 12

gefüllte Chili-Paprika mit Anchovis
mit 40 % Kirschpaprika,
und 20 % Sardellen, in Öl
107990 | 280 g x 12

gefüllte Chili-Paprika mit Frischkäse
mit 40 % Kirschpaprika,
und 24 % Ricotta, in Öl
107991 | 280 g x 12

ganze grüne Oliven
Bella di Cerignola
in Salzlack eingelegt
groß, fest und aromatisch
107981 | 190 g x 14

milde ganze grüne sizilianische Oliven
Castelvetrano
in Salzlacke eingelegt

107982 | 200 g x 14

entsteinte grüne Oliven
nach hausgemachter Art gewürzt
in Öl mit Paprika, Petersilie
& Knoblauch eingelegt
107983 | 200 g x 14

ganze schwarze Oliven
im Monacale-Stil gewürzt
in Öl mit Paprika, Petersilie
& Knoblauch eingelegt
107984 | 200 g x 14

gewürzte ganze gemischte schwarze
& grüne Oliven
in Öl mit Knoblauch, Peperoni
& Petersilie eingelegt
107985 | 200 g x 14

Spanische Oliven

In Spanien gehören gefüllte Oliven zu den beliebtesten Tapas-Zubereitungen.

Servieren Sie diese Oliven mit ihren abwechslungsreichen Füllungen zum Aperitif, als Teil einer Tapas-Auswahl, zum Naschen oder zum Kochen. Fleischig, saftig und authentisch – ein echter Genuss aus Spanien.

Manzanilla-Oliven mit Zitrone
entsteinte Oliven, eingelegt in Salzlake
mit feinen Kräutern und Zitrone
Abtropfgewicht: 140 g
106860 | 300 g x 12

Hojiblanca-Oliven mit Paprika & Knoblauch
entsteinte Oliven, eingelegt in Salzlake
mit Paprika und Knoblauch
Abtropfgewicht: 140 g
106861 | 300 g x 12

Hojiblanca-Oliven mit Knoblauch
gefüllt mit ganzen Knoblauchzehen
intensiv aromatisch & typisch mediterran
Abtropfgewicht: 140 g
106862 | 300 g x 12

Gordal-Oliven mit Mandeln
gefüllt mit knackigen Mandeln – ein spanischer Klassiker mit feinem Biss
Abtropfgewicht: 140 g
106863 | 300 g x 12

Gordal-Oliven mit Chili
gefüllt mit scharfer Paprika
mit intensiver Schärfe
Abtropfgewicht: 140 g
106864 | 300 g x 12

Gordal-Oliven mit Moosbeeren
gefüllt mit karamellisierten Moosbeeren
eine überraschend fruchtige Kombination
Abtropfgewicht: 140 g
106865 | 300 g x 12

Gordal-Oliven mit Ananas
gefüllt mit fruchtigen Ananasstücken
eine süß-fruchtige Kombination
Abtropfgewicht: 140 g
106866 | 300 g x 12

grüne Manzanilla-Oliven
gefüllt mit Anchovispaste
ein klassischer spanischer Tapas-Genuss
Abtropfgewicht: 120 g
106850 | 280 g x 24

grüne Manzanilla-Oliven
gefüllt mit Zitronenpaste
frisch, aromatisch und typisch mediterran
Abtropfgewicht: 120 g
106851 | 280 g x 24

grüne Manzanilla Oliven
gefüllt mit roter Paprikapaste
mediterran im Geschmack
Abtropfgewicht: 120 g
106853 | 280 g x 24

grüne Oliven
gefüllt mit Knoblauchpaste
typisch mediterran
Abtropfgewicht: 120 g
103050 | 292 g x 12

grüne Oliven
gefüllt mit Anchovispaste
klassisch, herzhaft, mediterran
Abtropfgewicht: 120 g
103051 | 292 g x 12

grüne Oliven
gefüllt mit Zitronenpaste
erfrischend und aromatisch
Abtropfgewicht: 120 g
103052 | 292 g x 12

grüne Oliven
gefüllt mit Mandelpaste

Abtropfgewicht: 120 g
103053 | 292 g x 12

grüne Oliven
gefüllt mit Paprikapaste
harmonisch, mediterran
Abtropfgewicht: 120 g
103054 | 292 g x 12

grüne Oliven
gefüllt mit Thunfischpaste
ein klassischer mediterraner Genuss
Abtropfgewicht: 120 g
103056 | 292 g x 12

Picholine

… die bekannteste Olivensorte Frankreichs. Sie stammt aus der Region Collias, nahe Nîmes, und verdankt ihren Namen der traditionellen Zubereitungsart „à la Picholine“. Diese geht auf die Brüder Picholini zurück – italienische Vorarbeiter, die um 1780 in Marseille einen Weg fanden, die Bitterkeit grüner Oliven zu mildern: durch das Einlegen in eine Aschelauge über mehrere Wochen.

Heute wird dafür eine milde Salzlake verwendet. Das Ergebnis: ein schlanker Kern, üppiges, knackiges Fruchtfleisch und eine leuchtend grüne Farbe.
Picholine – ein Klassiker zum Aperitif.

grüne Picholine-Oliven
kleine, längliche und am Ende spitz, Olive fest und schmackhaft
Abtropfgewicht: 200 g
103640 | 350 g x 12

grüne Picholine-Oliven Soulas
fein säuerlich im Geschmack mit Stein
Abtropfgewicht: 200 g
103601 | 350 g x 12

schwarze Picholine-Oliven
nach traditioneller Methode geschwärzt
ohne Flüssigkeit
103641 | 200 g x 12

schwarze Picholine-Oliven Soulas
nach traditioneller Methode geschwärzt
ohne Flüssigkeit
103602 | 200 g x 12

Picholines noires

Die schwarze Sorte entsteht aus grünen Picholine-Oliven durch ein traditionelles Verfahren namens „Confisage“.
Diese Methode wurde von einem Traditionsunternehmen im Languedoc-Roussillon entwickelt, das bis heute der einzige Hersteller schwarzer Picholines ist.

Strahlend schwarz und mit einem feinen, rauchigen Geschmack – eine besondere Delikatesse für Aperitifs und raffinierte Speisen.

grüne Lucques-Oliven
fleischige Olivensorte typisch aus dem Languedoc Roussillon
Abtropfgewicht: 200 g
103642 | 350 g x 12

Lucques de France

Diese Olive stammt aus dem Südwesten Frankreichs und wird auch als die „Königin der Oliven“ bezeichnet.
Sie zeichnet sich durch ihr feines, festes Fruchtfleisch aus und wird jung, von Hand geerntet.

Typisch für diese Sorte ist die längliche, leicht spitz zulaufende Form.

grüne Oliven cassées nach provenzalischer Art
mit Knoblauch und Petersilie
Abtropfgewicht: 200 g
103643 | 350 g x 12

Olivenmischung nach provenzalischer Art
mit Paprika und Zwiebeln
Abtropfgewicht: 200 g
103644 | 350 g x 12

CONSERVERIE GONIDEC
MOUETTES D'ARVOR

Conserverie Gonidec

In der Bretagne stellt Jacques Gonidec feinsten Dosenfisch in liebevoller Handarbeit her.

Bereits in dritter Generation werden hier Fische von höchster Qualität mit viel Leidenschaft nach den traditionellen Rezepten des Großvaters verarbeitet.

Von der Sardine zur Dose

Die Sardine ist ein Wanderfisch – ihr Fang richtet sich nach der Jahreszeit. Mit einem speziellen Schleppnetz werden die Tiere artgerecht gefangen und schonend weiterverarbeitet. Nur Sardinen mit der idealen Größe – nicht zu groß und nicht zu schmal – eignen sich für die Konservierung. Im Frühjahr, wenn die Schwärme vor der bretonischen Küste auftauchen, bezieht die Firma Gonidec ihre Sardinen seit über 40 Jahren direkt von den Fischern im Hafen von Concarneau.

Nach ihrer Ankunft in der Manufaktur kommen die Fische in ein Bad aus Salzwasser und Eis. Dieser Prozess – das sogenannte Salzen – stärkt Haut und Fleisch der Sardine. Anschließend werden Kopf und Eingeweide von Hand entfernt.

Die Sardinen werden einzeln auf Gittern getrocknet, um zu verhindern, dass sie beim späteren Kontakt mit heißem Öl platzen. Über Nacht entwässert, werden sie am nächsten Tag in Dosen gelegt und mit kaltgepresstem Olivenöl bedeckt. Je nach Sorte kommen besondere Gewürze hinzu. Ein handwerklicher Aufwand, der sich lohnt – die Qualität der Sardinen aus dem Hause Gonidec ist einzigartig.

Jahrgang-Sardinen

Die Sardinen, die in diesen Tagen vor westeuropäischen Küsten gefangen, frisch per Hand verarbeitet und als Jahrgangsdosen demnächst in den Handel kommen werden, sollte man reichlich kaufen - und nicht essen, jedenfalls nicht sofort, denn diese „Sardines Millésimes“ können nicht nur lange lagern, sie benötigen – wie edler Wein - mindestens fünf Jahre, um ihren geschmacklichen Höhepunkt zu erreichen, getreu dem kulinarischen Prinzip, dass konservierte Produkte durch Reife enorm an aromatischer Finesse zulegen können. Zumal überreife Sardinen zergehen, ja sie schmelzen förmlich auf der Zunge. Generell gilt, dass mit Haut und Gräten eingelegte Sardinen weitaus saftiger schmecken und ein dichteres Aroma haben als ihre nackt oder als grätenloses Filet eingepackten Artgenossen, aber hochwertige Jahrgangssardinen stehen geschmacklich haushoch über einfachen Ölsardinen.

Quelle: http://die-feinschmeckerey.com

TOP

Jahrgangssardinen
in Olivenöl
Abtropfgewicht: 87 g
Jahrgang je nach Verfügbarkeit
104407 | 115 g x 12

NEU

Jahrgangssardinen
in Olivenöl
Abtropfgewicht: 87 g
Jahrgang je nach Verfügbarkeit
104408 | 115 g x 12

Sardinen in Bio-Olivenöl
Abtropfgewicht: 87 g

104430 | 115 g x 12

Sardinen in Olivenöl
mit Bio-Zitrone
Abtropfgewicht: 87 g

104431 | 115 g x 12

pikante Sardinen
in Olivenöl mit Bio-Piment
Abtropfgewicht: 87 g

104432 | 115 g x 12

pikante Sardinen in Olivenöl mit
kandierter Bio-Zitrone
und Bio-Piment
Abtropfgewicht: 87 g
104434 | 115 g x 12

Makrelenfilets
mit Bio-Senf-Crème

104441 | 169 g x 12

Sardinen mit Butter
& Guérande Salz
zum anbraten und warm verzehren

104437 | 115 g x 12

Thunfisch
nach katalanischer Art
mit Gemüse in Tomatensauce

104411 | 135 g x 12

Fischsuppe

Diese Suppe wird nach dem Originalrezept von Jacques Gonidecs Großvater zubereitet. Sie vereint den aromatischen Duft der Gewürze, die bretonische Seemänner einst von ihren Reisen mitbrachten, mit dem feinen Geschmack fangfrischer Fische aus der Küste der Bretagne.

Den Doseninhalt in einem Topf langsam erwärmen und nach Belieben mit einem Schuss Sahne, geriebenem Käse und Croûtons servieren

bretonische Fischsuppe
Ein Klassiker – am besten mit Baguette und einem kühlen Glas Weißwein genießen
104422 | 405 g x 12

Makrelenrillette mit Bio-Senf
ideal auf geröstetem Brot
perfekt zum Aperitif

104490 | 90 g x 12

Thunfischrillette mit grünem
Bio-Pfeffer
fein-würzig
ideal auf Toast zum Aperitif
104491 | 90 g x 12

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Sadinenrillette
mit frischen Bio-Tomaten
ideal auf Toast zum Aperitif

104492 | 90 g x 12

weisser Thunfischrillette mit
getrockneten Bio-Tomaten
ideal auf Toast zum Aperitif

104493 | 90 g x 12

Seelachsrillette
mit Bio-Buchweizen
ideal auf Toast zum Aperitiff

104494 | 90 g x 12

Jakobsmuschelrillette
mit Bio-Fass-Butter
ideal auf Toast zum Aperitif

104495 | 90 g x 12

Cruscana: kulinarische französische Tradition

Die Geschichte von CRUSCANA® beginnt im Jahr 1965. In einem kleinen Pavillon in einem Pariser Vorort bereiten Denise und Gilbert Jouneau Muschelbutter nach einem Rezept des berühmten Gastronomen Auguste Escoffier zu. Verpackt in kleinen Gläsern und in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, fanden die Produkte schnell ihren Weg in die besten Feinkostläden Frankreichs.

Mehr als 50 Jahre nach der Gründung ist die „kleine“ Marke stolz darauf, unabhängig, familiengeführt und französisch geblieben zu sein – und wird von Feinschmeckern als feste Größe in der Welt der Delikatessen geschätzt.

Hummerbutter

Überraschen Sie Ihre Gäste zum Aperitif: Streichen Sie etwas Hummerbutter auf eine Scheibe knuspriges Toast und bestreuen Sie sie mit feinem Fleur de Sel – ein optisches Highlight und ein echter Genuss.

Für einen raffinierten Dip verfeinern Sie die Hummerbutter mit einem Löffel Crème fraîche oder saurer Sahne – köstlich zu Gemüsesticks oder Tortilla-Chips.

Oder füllen Sie die Hummerbutter in kleine Bouchées und backen Sie sie etwa 5 Minuten im Ofen – perfekt als elegante Vorspeise.

Hummerbutter
mit 24% Hummer,
Fsch & Butter u.a.
ideal auf Toast zum Aperitif
104468 | 100 g x 12

Räucherlachsbutter
mit 33% Räucherlachs
& Butter u.a.
ideal auf Toast zum Aperitif
104480 | 100 g x 12

Krabbenbutter
mit 25% Krebsfleisch,
Fisch & Butter u.a.
ideal auf Toast zum Aperitif
104481 | 100 g x 12

Garnelenbutter
mit 28% Garnelen,
Fisch & Butter u.a.
ideal auf Toast zum Aperitif
104482 | 100 g x 12

FERRIGNO
Made in Provence

Ferrigno

Die Geschichte des Familienunternehmens Ferrigno beginnt im Jahr 1920: Dominique Ferrigno, ein Fischer aus Cetara an der Amalfiküste (Italien), verlässt seine Heimat mit nichts als seinem Fischerboot – auf der Suche nach einem besseren Leben in Courbet Marine, einem Hafen der damaligen französischen Kolonie Algerien.

1945 übernimmt die zweite Generation das Ruder: Amodéo Ferrigno und seine vier Brüder gründen ihre erste Konservenfabrik in Courbet Marine, später eine weitere in Dellys. Mit dem eigenen Fischerboot beliefern sie beide Standorte.

Nach der Unabhängigkeit Algeriens 1962 kehrt die Familie nach Frankreich zurück und lässt sich in der Region Marseille nieder. In Port-Saint-Louis-du-Rhône, zwischen Arles und Marseille, beginnt ein neues Kapitel: die Gründung einer eigenen Sardinenkonservenfabrik inklusive Angelausrüstung.

Seit 1986 führen Dominique Ferrigno, sein Bruder und seine Cousins die Familientradition fort – mit Engagement für nachhaltigen Fischfang und die hochwertige Konservierung von Sardinen.

Fischsuppe
aus Felsenfische
mit 26% Fischanteil

103460 | 500 ml x 6

LABONNEMER

Sardinen in Bio-Olivenöl
Abtropfgewicht: 95 g

103490 | 135 g x 16

Sardinen in Bio-Zitrone-
Basilikum-Marinade
ohne Öl
Abtropfgewicht: 95 g
103491 | 135 g x 16

Sardinen mit Bio-Tomate
und Bio-Basilikum
Abtropfgewicht: 88 g

103492 | 135 g x 16

Sardinen mit Bio-Paprika
und Bio-Chili
Abtropfgewicht: 95 g

103493 | 135 g x 16

Sardinen des Fischers
mit Bio-Olivenöl, Zitrone,
Knoblauch und Petersilie
Abtropfgewicht: 95 g
103494 | 135 g x 16

Makrelenfilets
mit Bio-Paprika und Bio-Chili
Abtropfgewicht: 78 g

103495 | 125 g x 15

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Sardinen in nativem Olivenöl extra
Abtropfgewicht: 80 g

103470 | 115 g x 18

Sardinen «du Pescadou»
Abtropfgewicht: 75 g
mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Petersilie...
103471 | 115 g x 18

Sardinen Pitchounettes
kleine Sardinen in nativem Olivenöl extra
Abtropfgewicht: 80 g
103472 | 115 g x 18

Jahrgangsardinen in Olivenöl
Abtropfgewicht: 80 g
Jahrgang je nach Verfügbarkeit

103473 | 115 g x 18

Makrelen mit Paprika und Chili
Abtropfgewicht: 78 g

103474 | 125 g x 15

Sardinen à la Tropézienne
Abtropfgewicht: 75 g
mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Kapern
103480 | 115 g x 18

Sardinen à la Camarguaise
Abtropfgewicht: 65 g
mit Sonnenblumöl, Chorizo, Paprika...
103481 | 115 g x 18

Sardinen à la Niçoise
Abtropfgewicht: 65 g
mit Olivenöl, Paprika, Knoblauch, Chili...
103482 | 115 g x 18

Sardinen à la Tapenade
Abtropfgewicht: 65 g
mit Olivenpaste und Sonnenblumenöl
103483 | 115 g x 18

Sardinen à la Ratatouille
mit mediterranem Gemüse
Abtropfgewicht: 65 g

103484 | 115 g x 18

Sardinen à la Pissaladière
Abtropfgewicht: 65 g
mit Zwiebeln, Oliven, Anchovis, Knoblauch...
103485 | 115 g x 18

Sardinen mit kandierter Zitrone
Abtropfgewicht: 65 g

103486 | 115 g x 18

Sardinen in Olivenöl
& Fleur de Sel aus der Camargue
Abtropfgewicht: 80 g

103487 | 115 g x 18

Sardinen in Escabèche Sauce
Abtropfgewicht: 75 g
Marinade aus Essig, Öl, Zwiebeln, Tomatenmark & Gewürze
103488 | 115 g x 18

Sardinen mit Butter &
Fleur de Sel aus der Camargue
zum Braten

103475 | 115 g x 18

Sardinen mit Butter
& Thymiani
zum Braten

103476 | 115 g x 18

Von der Sardine zur Dose

Die Konservenfabrik Trésor des Dieux pflegt seit über 100 Jahren traditionelles Know-how und 100 % französische Herstellungsmethoden, um den Verbrauchern hochwertige Meeresfrüchteprodukte unter ihrem Markennamen anzubieten.
Eine Vielzahl von Rezepten, mit den klassischsten Verbindungen unterschiedlichster Aromen, steht für das kulinarische Erbe der Konservenfabrik.

Jedes Produkt wird mit Liebe und Stolz von Hand verarbeitet. Die Konservenfabrik, die seit 1903 in der Tradition von Saint Gilles Croix de Vie verankert ist, hat den Auftrag, Rückverfolgbarkeit, Nähe und Solidarität zu verbinden.
Dies zeigt sich insbesondere in:

- der Unterstützung des Fischereisektors durch eine Partnerschaft mit lokalen Fischern der Valorem Quality Group – «Proud of our Sardines» (stolz auf unsere Sardinen), die 2013 ins Leben gerufen wurde, um die lokale Küstenwirtschaft und Seenotretter zu unterstützen
- dem Sortieren und der Verwertung von Abfällen
- einem Wassersparplan
- dem Schutz und der kontrollierten Nutzung natürlicher Ressourcen durch nachhaltige Fischerei nach MSC-Standard.

Der Ruf von Saint Gilles Croix de Vie ist unübertroffen!
Bemerkenswerte Stätte des Geschmacks

Als einzigem französischen Hafen mit der Bezeichnung « Site Remarquable du Goût » (« Bemerkenswerte Stätte des Geschmacks ») wurde ihm diese Auszeichnung für den sardinenartigen, kleinen blauen Fisch verliehen, der das Wahrzeichen der Seestadt ist.

Mit mehr als 2.000 Tonnen Sardinen, die jedes Jahr gefangen werden, ist Saint Gilles Croix de Vie zweifellos einer der größten Sardinenhäfen Frankreichs.

Sardinen – Fanggebiete und Fangmethoden:

FAO-27-Fischereizone Nordostatlantik
Fangmethode: pelagisches Schleppnetz

Label Rouge

Kontrollierte Herkunft
Exklusiver Fang in
Saint Gilles Croix de Vie

Höhere Qualität
Qualitätsgarantie
Frische Sardinen

Traditionelles Know-how
Auf althergebrachte
Weise zubereitet
Über 4 Monate verfeinert

Label Rouge Sardinen
in nativem Olivenöl extra
Abtropfgewicht: 86,3 g

104690 | 115 g x 15

Label Rouge Sardinen in nativem Olivenöl extra mit Zitrone
Abtropfgewicht: 86,3 g

104691 | 115 g x 15

Kleine Sardinen
7 bis 12 kleine Sardinen
Abtropfgewicht: 86,3 g
Verfügbarkeit je nach Ernteertrag
104692-1 | 115 g x 15

Kleine Sablaises

In Vendée werden während des kurzen Zeitraums der Sardinen-Saison, der sich jedes Jahr nach der Wassertemperatur, der Stärke der Strömungen und der Beschaffenheit des Planktons richtet, kleine Sardinen nach alter Tradition gefischt.

Kleine Sardinen 'Les petites Sablaises'
8 bis 12 kleine Sardinen
Abtropfgewicht: 86,3 g
Verfügbarkeit je nach Ernteertrag
104692 | 115 g x 15

Sardinen Grand Cru

Limitierte und kontrollierte Auswahl
Die beste Rohware für die Konserve
Mitten in der Saison gefangen
Besonders zartes Fleisch,
reich an wertvollen Fetten
Wie früher zubereitet
6 Monate verfeinert
und alle 3 Monate gewendet

Jahrgang Sardinen
'Grand Cru'
6 Monate gereift
Jahrgang je nach Verfügbarkeit
104693 | 115 g x 15

Sardinen in Pflanzenöl
6 - 8 Sardinen

104694 | 173 g x 14

Sardinen in Olivenöl

104695 | 46 g x 15

Sardinen in nativem Olivenöl extra
ohne Gräten

104696 | 115 g x 15

Azaïs & Polito

Gegründet wurde diese Firma 1963 von zwei Familien aus Sète, dank der Hochzeit von George Azaïs und Lisette Polito. Als letzte Konservenfabrik von Sète, dem ersten Fischerhafen des Mittelmeers, ist die Firma heute noch im Familienbesitz. Die Rezeptgeheimnisse werden von Generation zu Generation weitergegeben, um so die anerkannte Qualität zu bewahren.

Eröffnung der ersten Konservenfabrik von Azaïs auf dem Quai Marine in Sète.

Aus Frankreichs Süden...

...kommen die beliebten und bekanntesten Fischsuppen und ihre Begleiter: die 'Soupe de Poisson de Sète' und die cremige Hummersuppe 'Bisque'.

Köstlich und typisch ist die Rouille, übersetzt 'Rost', was ihre Farbe beschreibt. Die scharfe, mit Chili und Safran gewürzte Mayonnaise streicht man auf geröstetes Baguette oder Croûtons (→ Seite 83) und reicht dieses zur Fischsuppe.

Rouille
die Safranmayonnaise auf Croûtons streichen, geriebenen Käse darübergeben und zur Bouillabaisse reichen
104000 | 85 g x 12

Rouille mit Espelette Pfeffer
Safranmayonnaise dezent gewürzt mit Espelette Pfeffer. Als kalte Sauce oder zu Fischsuppe
104114 | 85 g x 12

Aïoli
die Knoblauchmayonnaise aus frischen Eiern auf Crostini zu Suppe oder zu gegrilltem Fisch
104001 | 85 g x 12

Aïoli mit Olivenöl
aus frischen Eiern und 18 % kaltgepresstem Olivenöl extra. Knoblauchmayonnaise neu definiert!
104113 | 85 g x 12

Collioure-Sauce
Aïoli mit Anchovis. Ideal zu Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte, zu Ofenkartoffeln, auf Toast zum Aperitif
104117 | 85 g x 12

Brandade
Spezialität aus Kabeljau – kalt als Aperitifaufstrich oder erwärmt als Beilage zu servieren
104118 | 85 g x 12

Anchoïade
würzige Sardellenpaste zum Apéritif als Canapé auf Croûtons oder zu frischem Brot
104112 | 85 g x 12

Hummersuppe Bisque
delikate Spezialität der französischen Kochkunst: servierfertig als Sauce oder – mit etwas Wasser verdünnt – als Cremesuppe
104004 | 370 ml x 12

Bisque de Homard

Sauce oder Suppe, je nach Lust und Laune: Die Hummer-Bisque kann unverdünnt als Sauce zu Geflügel oder Fisch serviert werden. Sie kann auch als Grundlage für eine Sahnesauce dienen und dieser einen unvergleichlichen Geschmack verleihen.

Aber sie schmeckt auch vorzüglich als Suppe. Das Glas zur Hälfte mit Wasser füllen, zur Suppe hinzufügen und erhitzen, etwas Crème fraîche und frische Kräuter zur Dekoration und fertig ist das noble Vorspeisesüppchen. Ein wahrer Genuss!

sämige Krabbensuppe
das Velouté (aus dem Französischen 'sämig') aus 20 % Krabben, mit etwas Wasser verdünnt, heiß & mit Croûtons servieren
104115 | 720 ml x 6

sämige Langustinensuppe
das Velouté (aus dem Französischen 'sämig') aus 20 % Langustine, mit etwas Wasser verdünnt, heiß & mit Croûtons servieren
104116 | 720 ml x 6

Fischsuppe aus Sète
aus 35 % Fisch und natürlichen Zutaten für einen unverfälschten Geschmack. Köstlich mit Croûtons und Rouille
104005 | 720 ml x 6

LA NARVAL

La Narval

Unser Unternehmen für Fisch- und Meeresfrüchtekonserven hat seinen Sitz in der Ría de Arousa, wo die exquisitesten spanischen Meeresfrüchte geerntet werden, sodass wir den Fang täglich frisch erhalten können. Wir haben unseren Fisch und unsere Meeresfrüchte stets nach der traditionellen Tradition unserer geliebten Heimat Galicien konserviert und so den exklusiven Geschmack unserer Produkte bewahrt. Heute verbinden wir dieses Erbe mit modernster Technologie, um alle Aromen des Meeres direkt in Ihre Küche zu bringen.

Kleine Sardinen

Bis zu 12 Sardinen pro Dose in Olivenöl. Klein, aber voller Geschmack. Es handelt sich um einen blauen Fisch mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, die helfen, den Cholesterinspiegel zu senken.

Nach dem Garen in Meerwasser werden die Sardinen leicht getrocknet, sodass sie beim Kontakt mit der Sauce erneut rehydriert werden – was Geschmack und Textur zusätzlich intensiviert.

Sardinensalat
Zutaten:

- 1 Dose kleiner Sardinen
- 1 Tomate
- frische Petersilie

Die Tomate in Scheiben schneiden.
Die Sardinen auf den Tomatenscheiben anrichten.
Mit dem Olivenöl aus der Sardinendose beträufeln.
Mit einem Zweig frischer Petersilie garnieren.

kleine Sardinen in Olivenöl
nur in der besten Saison gefischt, für hervorragenden Geschmack und beste Konsistenz. Abtropfgewicht: 84 g
104734 | 115 g x 12

Sardinen in Olivenöl mit Zitrone
mit einer Scheibe Zitrone eingelegt für einen erfrischenden Geschmack
Abtropfgewicht: 84 g
104719 | 115 g x 12

Sardinen in Olivenöl pikant
mit Olivenöl & Piri-piri eingelegt für eine scharfe Note
Abtropfgewicht: 84 g
104718 | 115 g x 12

Gelbflossenthunfisch in Olivenöl
saftige, zarte Filetsstücke
des Thunnus albacares
Abtropfgewicht: 130 g
104729 | 200 g x 12

weißer Thunfischbauch
in Olivenöl
Abtropfgewicht: 81 g

104730 | 115 g x 25

Bonito del Norte Thunfisch
in Olivenöl
Abtropfgewicht: 73 g

104727 | 110 g x 25

Oktopus

Im Gegensatz zu den meisten Oktopus-Produkten auf dem Markt ist dies ein echter und zarter

Oktopus, der an den galizischen Küsten gefangen wurde und zu den besten Fischen der Welt zählt. Wir fügen dem Rezept nur Knoblauchscheiben hinzu und erhalten so eine schmackhafte und authentische Note.

Oktopus mit Knoblauch
Abtropfgewicht: 72 g

104732 | 115 g x 12

Oktopus in Marinera Sauce
mit Sonneblumenöl,
Gewürzen und Salz
Abtropfgewicht: 72 g
104738 | 120 g x 25

Miesmuscheln

Die besten Muscheln der Welt wachsen in Galizien. Unsere Muscheln kommen aus der Arousa-Mündung, wo das Wasser und die geographische Lage die besten natürlichen Wachstumsbedingungen bieten.

Wir frittieren die Muscheln ein wenig, damit sie nicht trocken werden. Auf diese Weise erhalten sie einen intensiveren Geschmack.

Miesmuscheln aus Galizien in Marinade

Abtropfgewicht: 70 g
104735 | 115 g x 25

Makrellenfilets in Olivenöl
Abtropfgewicht: 84 g

104736 | 120 g x 12

ARROYABE
Conservamos lo natural

Die Wein- & Fischstraße

Im 19. Jahrhundert wurden auf der sogenannten Weinstraße Produkte aus der „Meseta“, wie Wein, gegen frischen Fisch aus dem Kantabrischen Meer getauscht. Rufino Arroyabe begann damals, frischen Fisch in der Meseta durch diesen Tauschhandel zu verkaufen. Um eine optimale Konservierung zu gewährleisten, wurde der Fisch beim Überqueren des Gorbea-Berges in Eis gelegt, um seine Frische bis zum Zielort zu bewahren. Das war im Jahr 1898. Nachdem er diese Produkte mehrere Jahre lang gehandelt hatte, entschied sich Rufino Arroyabe, eine Konservenfabrik und gleichzeitig eine Weinkellerei zu errichten.

Zu dieser Zeit wurde der Fisch perfekt konserviert, indem er in Salz eingelegt oder in Escabeche eingelegt wurde, was der Ursprung der Dosen von weißem Thunfisch in Escabeche war.

Bonito del Norte

Der weiße Thunfisch (auch Bonito del Norte oder Thon Germon genannt) ist die geschätzteste Thunfischart – wegen seiner weißen Farbe, zarten Konsistenz, seines exquisiten Geschmacks und seiner weichen Textur. Auch bekannt als Thunnus alalunga, wird er im Kantabrischen Meer nach traditioneller Fischereikunst gefangen, wo die besten Rückenfilets und Bauchlappen gewonnen werden.

Der in Konserve eingelegte weiße Thunfisch wird in Handarbeit zubereitet und in Gläser gefüllt, um seine Textur, seinen Geschmack und sein Aussehen zu bewahren. Ob im Glas oder in der Dose – Bonito del Norte ist ein Produkt, das mit der Zeit an Qualität gewinnt.

Rohstoffe von höchster Qualität und über 110 Jahre Erfahrung garantieren Produkte in Premium-Qualität.

weißer Bonito del Norte
in Olivenöl
Abtropfgewicht: 73 g

104720 | 111 g x 24

weißer Bonito del Norte
in Olivenöl
Abtropfgewicht: 125 g

104721 | 185 g x 12

Bonito del Norte in Escabèche Sauce - Dose
in Weinessig, Sonnenblumenöl,
Gewürze und Salz eingelegt
Abtropfgewicht: 73 g
104722 | 111 g x 12

Bonito del Norte in Escabèche Sauce - Glas
in Weinessig, Olivenöl,
Gewürze und Salz eingelegt
Abtropfgewicht: 150 g
104723 | 227 g x 12

Bonito del Norte in Sonnenblumenöl
in Sonnenblumenöl
Abtropfgewicht: 150 g

104725 | 227 g x 12

LA FATTORIA di PARMA

Wursthandwerker seit 1936

La Fattoria wurde in Parma von einer Familie gegründet, die stets an das außergewöhnliche Potenzial ihres Landes geglaubt hat. 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Wurstwaren stehen für Produkte von herausragender Qualität.

Mit dem Bewusstsein, dass Fortschritt auch Veränderung erfordert, gründeten Guido Pongolini und seine Frau Anna Maria im Jahr 1968 eine neue Produktionslinie: La Fattoria di Parma. Das Unternehmen ging aus der traditionsreichen Schinkenfabrik in Fontanellato hervor – im Herzen der Bassa Parmense.

Wenige Jahre später traten die Kinder Paolo und Cristina in das Familienunternehmen ein. Unter ihrer Mitwirkung entwickelte sich La Fattoria di Parma weiter – hin zu einem neuen Qualitätsniveau, das auf der konsequenten Perfektionierung aller Produktionsschritte basiert: vom Rohstoff bis zur Geschenkverpackung, mit Liebe zum Detail und kompromissloser Sorgfalt.

Das Land, eine Leidenschaft

Es gibt ein von Gott gesegnetes Land zwischen dem Appennini und dem Fluss Po, wo eine 30 km lange Landzunge die Herstellung einiger der berühmtesten italienischen Delikatessen ermöglicht.

Unsere Großeltern nannten dieses Stück Land, «Bassa» oder Tiefland. Für unsere englischsprachige Generation ist es das Food Valley, das heilige Herz von Pianura Padana, das die Provinzen Piacenza, Modena, Reggio Emilia und Parma umfasst.

In jenen Gebieten, in denen es einst nur Wälder und Sumpfland gab, bauten Zisterziensermönche Abteien, in denen sie das Wissen und die harte Arbeit vieler Bauern und ihrer Familien mit den hier leicht anzubauenden Produkten zusammenführten. An diesem Ort wird Schweinefleisch zu Culatello und Prosciutto di Parma, Coppa und Salame di Felino, Strolghino und Pancetta gereift.

Strolghino Salami
köstlich weiche Salami, mild und zart hauchdünn geschnitten zum Aperitif, Vesper oder Antipastiplatte (vakuumverpackt) MHD: 60 bis 80 Tagen
in Kraftpapier eingewickelt 140051 | 200 g x 20
in Pappschachtel 140053 | 150 g x 20

Strolghino - Parmigiano Reggiano
köstlich weiche Salami, mild und zart verfeinert mit Parmigiano Reggiano Stücke (vakuumverpackt) MHD: 60 bis 80 Tagen
140054 | 150 g x 20

Strolghino - Trüffel
köstlich weiche Salami, mild und zart verfeinert mit Trüffel (vakuumverpackt)
MHD: 60 bis 80 Tagen
140055 | 150 g x 20

Salami 'della Fattoria'
(vakuumverpackt)
MHD: 60 bis 80 Tagen

140052 | 240 g x 20

8-18 C°

Embuastur Salami

EMBUTIDOS ARTESANOS DE TURUELLES wurde von einer Gruppe von Bauern gegründet, die das Ziel hatten, die für die Region bekannten 'Embutidos' (=Salami) wieder aufleben zu lassen. Nach alten Rezepten werden diese Wurstwaren nun auf die gleiche Weise wie bereits bei den Vorfahren, in den alten Haushalten Asturiens, hergestellt.

So setzt das Unternehmen unter anderem auf natürliche Zutaten. Die Embutidos werden über unbehandeltem Eichenholz und in einem besonderen Mikroklima geräuchert – das verleiht ihnen ihren charakteristischen, unverwechselbaren Geschmack.

Der Erfolg zeigt uns, dass wir mit der Wiederentdeckung dieser beinahe vergessenen Produkte einen wertvollen Beitrag zur regionalen Gastronomie leisten konnten. Das erfüllt uns mit Stolz – und bestärkt unseren Wunsch, auch weiterhin mit derselben Sorgfalt für unsere Kunden und die kulinarischen Traditionen unserer Region zu arbeiten.

Hirsch-Salami 'Fuet'
mit 81 % Hirschfleisch
(vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140091 | 200 g x 12

Wildschwein-Salami 'Fuet'
mit 81 % Wildschweinfleisch
(vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140094 | 200 g x 12

Stier-Salami 'Fuet'
mit 81 % Stierfleisch
(vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140096 | 200 g x 12

Iberico-Salami
mit 81 % iberisches Schweinefleisch (vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140093 | 200 g x 12

Hirsch-Chorizo
mit 81 % Hirschfleisch und Paprika (vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140092 | 300 g x 12

Wildschwein-Chorizo
mit 81 % Wildschweinfleisch und Paprika (vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140095 | 300 g x 12

Stier-Chorizo
mit 81 % Stierfleisch
(vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140097 | 300 g x 12

Chorizo pikant
mit Schweinefleisch & scharfer Paprika (vakuumverpackt)
MHD über 6 Monate
140098 | 300 g x 12

Saucisson sec des Monts du Lyonnais

Seit 75 Jahren stellt das Familienunternehmen im Herzen der Monts du Lyonnais – dem Vorgebirge des französischen Zentralmassivs – hochwertige Wurstspezialitäten her. Dabei legt man größten Wert auf Tradition und echtes handwerkliches Können. Das sieht – und schmeckt – man bei jedem Bissen.

Die luftgetrockneten Saucissons sind zu jeder Tageszeit ein Genuss: ob zum Frühstück, als Vesper, zum Aperitif oder zum Abendbrot – sie passen einfach immer. Und bei der vielfältigen Auswahl findet jeder Gourmet seine persönliche Lieblingssorte.

- Die Saucissons unterliegen der natürlichen Austrocknung -

Wildschwein-Saucisson
Schwein-Saucisson mit 10% Wildschwein (unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140060 | 150 g x 20

Stier-Saucisson
Schwein-Saucisson mit 26% Stier (unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140061 | 150 g x 20

Hirsch-Saucisson
Schwein-Saucisson mit 26% Hirsch (unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140062 | 150 g x 20

Enten-Saucisson
Schwein-Saucisson mit 25% Ente (unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140063 | 150 g x 20

Schwein-Saucisson mit Steinpilzen (3%)
(unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140064 | 150 g x 20

Schwein-Saucisson mit Knoblauch (1,3%)
(unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140066 | 150 g x 20

Schwein-Saucisson mit Walnüssen (8%)
(unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140067 | 150 g x 20

Schwein-Saucisson mit Oliven (8%)
(unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140072 | 150 g x 20

Castaing

Die Geschichte der Foie Gras verschmilzt mit unserer Zivilisation und ist ein wesentlicher Bestandteil des kulinarischen und kulturellen Erbe Frankreichs. Dieses prestigeträchtige Gericht wurde von den Ägyptern an die Griechen und Römer weitergegeben, die es in Gallien bekannt machten.

Viele Jahre später, im Jahr 1925, beschloss Joseph Castaing in Coudures, einem charmanten Dorf in der Chalosse in den Landes, das ganze Jahr über seine lokalen kulinarischen Reichtümer wie Foie Gras, Pasteten und Confit zu teilen – sein Glück und das seiner Gäste.

Jean Daniel Castaing lebt heute in Saint-Sever, nur wenige Kilometer von der Heimatstadt seines Urgroßvaters entfernt. Er steht an der Spitze des Foie-Gras-Geschäfts und entwickelt neue Rezepte, wobei er stets den Grundwerten des Hauses treu bleibt: Exzellenz, Authentizität, Qualität, Know-how sowie Kunst und Handwerk.

Maison CASTAING ist ein wahrer Botschafter der großartigen französischen Küche und vertreibt seine Foie Gras und gastronomischen Produkte weltweit an eine angesehene Kundschaft – darunter Hotels, Restaurants, Kaufhäuser, Feinkostgeschäfte, Metzgereien mit Cateringservice sowie gastronomische Fachleute, die alle denselben Wunsch teilen: die authentischsten Aromen der Landes anzubieten.

Gänsemousse mit Trüffel
mit 1% Trüffel

140046 | 67 g x 6

Gänsestopfleberblock
2 Scheiben einzeln verpackt

140044 | (2 x 40 g) x 12

Entenstopfleberblock
2 Scheiben einzeln verpackt

140045 | (2 x 40 g) x 12

Entenstopfleber-Block
2 Scheiben
140041 | 75 g x 6
für 5-6 Portionen
140043 | 200 g x 6

Gänsestopfleber-Block
2 Scheiben
140040 | 75 g x 6
für 5-6 Portionen
140042 | 200 g x 6

DUCS de GASCOGNE
MAISON FONDÉE EN 1953

JEAN DE VEYRAC
FABRICANT DEPUIS 1953

Seit 1953 werden im Herzen des Gers die Gänseleberpastete und Foie Gras von Canardie sowie die lokalen Spezialitäten von Jean de Veyrac und Ducs de Gascogne im Zeichen von Handwerk und Qualität hergestellt. Die regelmäßigen Auszeichnungen beim Concours Général Agricole de Paris für Enten- und Gänseleber bestätigen dies.

Doch nicht nur Tradition und Qualität, sondern auch Innovation spielt bei der Herstellung der verschiedenen Spezialitäten eine entscheidende Rolle: Inspiriert von traditionellen Rezepten aus dem Südwesten Frankreichs und aktuellen kulinarischen Trends kreiert das Unternehmen jedes Jahr neue Rezepturen – wie zuletzt das Terrinen-Trio rund um den Aperitif: Gänseterrine mit Birne und Trüffelsaft, Ente mit Syrah-Wein und Feigen sowie Rillettes von zwei Lachsen mit kandierter Zitrone. Gekonnt kombinierte Zutaten für geschmackvolle Appetitmacher!

NEU

Display - Entenstopfleberblock - Ducs de Gascogne Entenstopfleberblock aus Süd-West Frankreich zum Aperitif oder als Vorspeise zu Feldsalat auf eine Scheibe Brot oder Hefezopf mit Zwiebelconfit servieren, ein Gedicht!
107857 | (24 x 70 g) x 1

+ *die perfekte Ergänzung*

Confits & Chutneys
→ Seiten 96-100

Hinweis

Der Inhalt der Displays kann je nach Verfügbarkeit der verschiedenen Terrinen variieren.

Display "Wild"
8 x Wildschweinterrine mit Preiselbeeren
8 x Fasanterrine mit Rosinen
8 x Hirschterrine mit Armagnac
Jean de Veyrac 103850 | (24 x 65 g) x 1
Ducs de Gascogne 107851 | (24 x 65 g) x 1

Display "Ente" - Jean de Veyrac
8 x Ententerrine mit Oliven
8 x Entenmousse

103854 | (24 x 65 g) x 1

Display "Ente" - Ducs de Gascogne
8 x Ententerrine nach alter Art
8 x Ententerrine mit Orange
8 x Entenmousse
107850 | (24 x 65 g) x 1

Display "Soleil"
8 x Ententerrine mit Oliven
8 x Perlhuhnterrine mit Rosmarin
8 x Hähnchenterrine mit Basilikum & Thymian
Jean de Veyrac 103866 | (24 x 65 g) x 1
Ducs de Gascogne 107856 | (24 x 65 g) x 1

Hinweis

Der Inhalt der Displays kann je nach Verfügbarkeit der verschiedenen Terrinen variieren.

Display "Gans" - Jean de Veyrac
8 x Gänseterrine mit Colombelle
8 x Gänseterrine mit Monbazillac
8 x Gänseterrine mit Birne und Trüffelsaft
103880 | (24 x 65 g) x 1

Display "Gans" - Ducs de Gascogne
12 x Gänseterrine mit Colombelle
12 x Gänseterrine mit Monbazillac
107852 | (24 x 65 g) x 1

Display "Geflügel" - Ducs de Gascogne
8 x Gänseterrine mit Monbazillac
8 x Fasanterrine mit Rosinen
8 x Entenmousse
107853 | (24 x 65 g) x 1

Display "Gourmet" - Jean de Veyrac
8 x Wildschwein mit Haselnuss & Mandarine
8 x Gänse mit Birne und Trüffelsaft
8 x Hähnchenterrine mit Basilikum & Thymian
103882 | (24 x 65 g) x 1

Display "Gascogne" - Ducs de Gascogne
8 x Schweineterrine mit Armagnac
8 x Schweineterrine mit Trüffelsaft
8 x Schweineterrine mit Pflaume
107854 | (24 x 65 g) x 1

Display "Fisch" - Ducs de Gascogne
12 x Rillettes 2 Lachse mit kandierte Zitrone
12 x Sardinenaufstrich mit Pilquillos
107855 | (24 x 65 g) x 1

Hénaff

Das Erbe

Jean Hénaff gründete 1907 eine Gemüsekonservenfabrik im Herzen der Anbaugebiete in Pouldreuzic (29), „um dem Pays Bigouden ein wenig Wohlstand zu bringen“. Schon bald suchten Jean und seine Söhne nach einem weniger saisonabhängigen Produkt, um die Aktivitäten das ganze Jahr über aufrechtzuerhalten: So wurde 1915 die Hénaff-Pastete erfunden. Jean Hénaff war kein Metzger und hielt sich daher nicht an die üblichen Regeln. Er hatte Schweine und eine Konservenfabrik – also legte er einfach alle Teile des Schweins in die Dose!

Dies widersprach den Gepflogenheiten der Metzgerei, bei denen zunächst die edlen Teile verwertet werden, bevor aus den minderwertigen Stücken Pasteten und Würste hergestellt werden.Im Laufe des 20. Jahrhunderts entwickelte das Unternehmen seine Konserventätigkeit weiter, indem es auch Gemüse, Fisch, Obst und Fleisch konservierte. Es überstand zwei Weltkriege – wenn auch nicht ohne Schwierigkeiten, da die Produktion aufgrund von Stahlbeschlagnahmungen zeitweise eingestellt werden musste. Die Rezeptur der Hénaff-Pastete blieb über Generationen hinweg unverändert.

Dieses einzigartige, jahrhundertealte Know-how in der Verarbeitung des gesamten Schweins zur Hénaff-Pastete wurde 2016 durch das staatliche Label „Entreprise du Patrimoine Vivant“ ausgezeichnet – ein Siegel für herausragende handwerkliche Kompetenz.

Heute hat Loïc Hénaff (4. Generation) die Aktivitäten des Unternehmens erneut erweitert – mit Bio-Produkten, essbaren Algen, der Rückkehr zu Gemüse- und Fischkonserven sowie Weltraumnahrung –, um den heutigen Erwartungen gerecht zu werden. Seit 1907 engagiert sich das Unternehmen für den Erhalt seines Territoriums und verfolgt heute mit BeGood 2030 eine verantwortungsvolle Strategie mit positivem Einfluss.

Schweinepaste
das Originale aus 91 % Schweinefleisch
mit Salz aus der Guérande

105900 | 90 g x 12

Ententerrine mit Honig
aus Schweinefleisch & 18,2 % Entenfleisch,
mit Hühner- & Schweineleber
verfeinert mit Honig
105901 | 90 g x 12

Ententerrine mit Feigen
aus 30 % Entenfleisch & Schweinefleisch,
mit Entenleber, verfeinert mit 9 % Feigen

105902 | 90 g x 12

Hénaff Selection

Jedes Rezept wird mit größter Sorgfalt und einer Prise Kreativität entwickelt, um ein feines Gleichgewicht der Aromen zu finden. Diese Suche nach Geschmack und Qualität erfordert eine sehr anspruchsvolle Auswahl der Zutaten und deren Verarbeitung, um ihre Eigenschaften zu bewahren. Alle unsere Produkte werden in unseren Werkstätten in Pouldreuzic im Finistère hergestellt.

Hähnchenbrust-Rillettes
mit Zitrusfrüchten
aus 89 % Hühnerfleisch mit Entenfett
erfrischt mit 3,2 % Zitrusfrüchte
105903 | 90 g x 12

Geflügelpastete mit Espelette Pfeffer
aus Schweine- und Hühnerfleisch,
mit Hühnerleber &
mit Espelette-Pfeffer gewürzt
105904 | 90 g x 12

Rillettes

oder auch Schmalzfleisch genießt in Frankreich große Beliebheit, vor allem in der Region um Le Mans in der Sarthe. Die Konsistenz unterscheidet sich von der einer Terrine: sie ist faserig, denn im Gegensatz zu einer Terrine, wird bei der Zubereitung von Rillettes nur Fleisch im eigenen Fett mit Gewürzen gegart. Es enthält keine Leber.

Gänserillettes
mit 66 % Gänsefleisch
und 21 % Gänsefett

103909 | 180 g x 12

Entenrillettes
mit 56 % Entenfleisch
und 30% Entenfett

103912 | 180 g x 12

Schweinerillettes
mit 72 % Schweinefleisch
und Schmalz

103913 | 180 g x 12

Terrines

In der französischen Gastronomie sind Terrinen ein wichtiger Bestandteil der "Charcuterie" - der Fleisch- und Wurstwarenkunst. Sie repräsentieren die Landestradition der sorgfältigen Zubereitung und des respektvollen Umgangs mit Lebensmitteln, bei der nichts verschwendet wird.

Besonders geschätzt werden Terrinen in der französischen Esskultur bei festlichen Anlässen und Feiertagen als elegante Vorspeise, zu Aperitifs und Weinverkostungen mit frischem Baguette, bei sommerlichen Picknicks und kalten Buffets oder als Teil einer Wurstplatte. Sie werden kalt serviert und oft von kleinen Beilagen wie Cornichons, Zwiebeln oder Konfitüren & Chutneys begleitet und werden sowohl in einfachen Bistros als auch in gehobenen Restaurants angeboten.

Entenrillettes
mit Espelette Pfeffer
mit 56 % Entenfleisch, 30 %
Entenfett & Espelette Pfeffer
103908 | 90 g x 24

Wachtelterrine
mit Cabernet Sauvignon
20% Wachtelfleisch,
3% Cabernet Sauvignon
103932 | 90 g x 24

Ententerrine mit Pistazien
und Orangenschale
20% Entenfleisch, 5% Pistazien
und 5% Orangenschalen
103933 | 90 g x 24

Wildschweinterrine
mit Merlot und Heidelbeeren
30% Wildschweinfleisch,
7% Merlot, 2,5% Heidelbeere
103934 | 90 g x 24

Gänseterrine
mit Maronen
20% Gänsefleisch
und 3% Maronen
103935 | 90 g x 24

Rehterrine
mit St Emilion
30% Rehfleisch
und 3,5% St Emilion Rotwein
103939 | 90 g x 24

Qualität + Geschmack = Genuss

Über 25 Jahre Erfahrung mit Rezepten, inspiriert von regionalen Spezialitäten sind Garant für die gute Qualität der Terrinen. Die individuell aufeinander abgestimmten Zutaten ergänzen und unterstreichen sich perfekt.

Für die Zubereitung der Terrinen werden regionale Erzeuger bevorzugt: die Produkte können so frisch verarbeitet werden und dies schmeckt man!

Einfach auf Brotscheiben gestrichen, können Sie die Terrinen als Aperitif, als Vorspeise zu Feldsalat zum Beispiel oder zum Vesper reichen. Die ausgefallenen Rezepte wecken die Neugierde eines jeden Gourmets. Auf gutes Brot und mit dem passenden Wein kombiniert, erfreuen sie den Gaumen.

Terrinenaktion

6 VE + 1 VE GRATIS

vom 1.10. bis 23.12.2025

Beim Kauf von 6 VE (6 x 12 Gläser à 180g) der Laredy Terrinen
(Terrinen-Sorten frei sortierbar - ausschließlich Rillettes)
erhalten Sie:

1 VE (1 x 12 Gläser à 180g) gratis dazu

(Gratis Ware nach Verfügbarkeit)

Weihnachtsterrine
Lebkuchenart
mit Honig, Zimt, Ingwer und Muskatnuss

103910 | 180 g x 12

Entenmousse mit Sauternes
mit 15% Entenfleisch
1,9% Sauternes

103904 | 180 g x 12

Ententerrine mit Orange
mit 25% Entenfleisch
& 2,5% kandierte Orange
sowie Armagnac & Orangenlikör
103915 | 180 g x 12

Wildschweinterrine
mit Preiselbeeren
mit 27% Wildschweinfleisch
Preiselbeeren und Rotwein
103916 | 180 g x 12

Hasenterrine mit Rosmarin
mit 28% Hasenfleisch
mit etwas Rosmarin
sowie Cognac verfeinert
103917 | 180 g x 12

Rehterrine mit Steinpilzen
mit 26% Rehfleisch
mit Steinpilzen
& einem Hauch Rotwein
103918 | 180 g x 12

Landterrine mit Roquefortkäse
Schweinleberterrine
mit 30% Schweinefleisch
& 3% Roquefort-Käse
103919 | 180 g x 12

Landterrine
nach "Bistrot"-Art
aus Schweinefleisch & Hühner-
leber mit St Emilion Rotwein
103920 | 180 g x 12

Landterrine mit Honig & Feigen
Schweinleberterrine
mit 46% Schweinefleisch
2% Honig & 2% Feigen
103921 | 180 g x 12

Landterrine mit Knoblauch
& Petersilie
Schweineleberterrine
mit Schweinefleisch
103922 | 180 g x 12

Winzerterrine
mit Bordeaux Supérieur
Schweineterrine mit 5% Rotwein (Bor-
deaux Supérieur)
103923 | 180 g x 12

Ententerrine mit Oliven
mit 20% Entenfleisch
und 3% grünen und schwarzen Oliven
sowie Armagnac
103924 | 180 g x 12

Fasanterrine mit Sauerkirschen
mit 25% Fasanfleisch
und 9% Sauerkirschen
mit etwas Rotwein verfeinert
103925 | 180 g x 12

Hundert Jahre Tradition...

Die Liebe zum Produkt, über 100 Jahre Erfahrung und hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen den Familienbetrieb Jean Brunet aus. Jedes Rezept ist von den südwestlichen Traditionen geprägt und wird mit größter Hingabe zusammengestellt, und das seit 1895.

Der authentische Geschmack der Geflügel- und Wildterrinen von Brunet zeugt von der Qualität der sorgfältig ausgewählten Zutaten ohne jeglichen Emulgatoren, Konservierungs- oder Farbstoffe.

Ob als Aperitif, zum Abendbrot, zum Picknick oder einfach zu einem Glas Wein, der unverfälschte Geschmack der Terrinen von Jean Brunet wird die Gourmetgaumen erfreuen.

Bauernterrine

103790 | 90 g x 20

Geflügelleberconfit mit Armagnac

103794 | 90 g x 20

Verpackungsänderung:

Der Wechsel findet nach und nach statt. Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

Entenpastete mit Feigen
mit 25 % Entenfleisch
und 3% Feigen
103796 | 90 g x 20

Entenpastete mit Armagnac
mit 22% Entenfleisch
mit Armagnac verfeinert
103795 | 90 g x 20
103784 | 180 g x 12

Entenpastete mit Steinpilzen
mit 25 % Entenfleisch

103785 | 180 g x 12

Wildschweinterrine
mit 20 % Wildschweinfleisch
delikat gewürzt
103793 | 90 g x 20
103788 | 180 g x 12

Hirschterrine
mit 20 % Hirschfleisch
delikat gewürzt

103789 | 180 g x 12

Bauernterrine mit Espelette-Pfeffer
Schweineleber-Terrine
mit leichter Schärfe
103791 | 90 g x 20
103782| 180 g x 12

Wildschwein-Pastete
mit 46% Wildschweinfleisch, Tomaten, Schweineleber, Zwiebeln, Oliven, Rotwein, dunkle Schokolade & Kräuter
106685 | 180 g x 6

Leberpastete nach toskanischer Art
mit 50% Hühnerleber, Hühnerfleich Zwiebeln, Kapern, Gurken, Likörwein & Wein & Kräuter
106686 | 180 g x 6

Leberpastete mit Trüffeln
mit 47% Hühnerleber, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Kapern, Sommertrüffel 2% (Tuber aestivum vitt.), Likörwein, Wein & Kräuter
106688 | 180 g x 6

Toscana in Tavola

…wo das Leben gut schmeckt

TOSCANA in Tavola ist eine kleine erfolgreiche Firma in Castellina Marittima, einer 2000 Seelen Gemeinde in der Provinz Pisa, dort, wo die Pisaner Berge sich in der Ebene der toskanischen Maremma hervortun.

'Unsere Köche sind ein wichtiger Teil unserer Firma, vor allem aber sind sie ein Stück Heimat'.

Und so stellen sie nicht einfach nur Produkte her, sondern sie kochen so, wie sie es auch zu Hause tun. Dadurch garantieren wir hervorragende Qualitätsstandards, an die durchschnittliche Großbetriebe nur schwer heranreichen.

Tomatensauce pikant (scharf)
mit scharfer Paprika

106650 | 290 g x 6

Tomatensauce mit Basilikum
ideal zu Gnocchi

106651 | 290 g x 6

Tomatensauce Campagnola
mit Möhren, Zwiebeln
Petersilie, Basilikum, Knoblauch...

106654 | 290 g x 6

Wildschwein-Ragout
Tomatensauce mit 32% Wildschweinfleisch
ideal zu Pappardelle

106660 | 180 g x 6

Chianina Rind-Ragout
Tomatensauce mit 50% Chianina, eine IGP-Rinderart stammig aus der Toskana
106662 | 180 g x 6

MONTANINI
I SAPORI DELLA NATURA

Saucen & Pesto von Montanini

Das Beste aus traditionellen italienischen Rezepten, um das Nationalgericht zu würzen: Pasta! Nur mit 100 % italienischem Tomatenmark aus dem Po-Tal.

Nur dank frischem Basilikum aus der Region, den besten italienischen Käsesorten, sonnengetrockneten Tomaten und frischem Rucola kann die beste Qualität für Pesto & co garantiert und den Duft der Region bewahrt werden.

Pesto, Cremes und Saucen aus dem Hause Montanini sind praktische Hilfe, um traditionelle und anspruchsvolle Gerichte schnell zuzubereiten.

Tomatensauce mit Basilikum
einfach mit Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch zubereitet. Ein Musthave
107920 | 190 g x 12

Tomatensauce all'arrabbiata
entschieden scharf aus Tomaten, Knoblauch und Chili. Für die berühmten 'Penne all'arrabbiata'
107921 | 190 g x 12

Tomatensauce all'Amatriciana
aromatische Sauce mit Speck, Schweinefleisch und Rindfleisch, gebraten in Öl und Weißwein
107922 | 190 g x 12

Tomatensauce mit Oliven
eine einfache, frische und schmackhafte Sauce, ideal für Penne
107923 | 280 g x 12

Bolognese Ragout
ein typisches Gericht aus Emilia. Reichhaltige Sauce, mit Gemüse und Fleisch zubereitet
107930 | 190 g x 12

Wildschweinragout
reichhaltige Sauce mit Wildschweinfleisch, Speck, Gemüse als Basis für Pasta-Gerichte.
107931 | 190 g x 12

Carbonnara Sauce
cremige Sauce der italienischen Traditionsküche mit Speck, Eiern und Milch
107924 | 140 g x 12

Entdecken Sie auch

das Antipasti von Montanini
→ Seiten 140-141
& die Pilzcreme mit Trüffel
→ Seite 180

Pesto Genovese
mit 60% frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmigiano Regiano, Pecorino und Olivenöl
104928 | 140 g x 12

Pesto Rosso
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Balsamicoessig und Olivenöl
104929 | 140 g x 12

Pesto Mediteraneo
mit Käse, getrockneten Tomaten, Basilikum, Balsamicoessig und Olivenöl
104930 | 140 g x 12

Bärlauch Pesto
zu Pasta, in Crêpes, sehr zu empfehlen in einer Béchamelsauce zu Spargel
104932 | 140 g x 12

Pesto mit Knoblauch und scharfer Paprika
scharfes Pesto mit Knoblauch, klassisch zu Pasta
104931 | 190 g x 12

scharfer Paprika Pesto
mit 50% Paprika, getrockneten Tomaten und 1% Chili

104933 | 140 g x 12

Rucola Pesto
mit 60% frischem Rucola, Sonnenblumenöl, Pecorino-Käse..
104934 | 140 g x 12

getrocknete Tomaten-Pesto
mit 58% getrockneten Tomaten, Sonnenblumenöl, Gewürze...
104935 | 140 g x 12

Anfosso

Kann nicht nur Olivenöl (Seite 129) – sondern auch Pesto!

Aus besten Zutaten und mit höchstem Anspruch an Geschmack und Qualität hergestellt, überzeugen die Pestos von Anfosso selbst verwöhnte Gaumen und verleihen Nudel- oder Reisgerichten die allseits beliebte mediterrane Note.

Pesto Genovese DOP
lecker als Dressing auf Tomaten oder auf Pasta

104843 | 85 g x 12

Paprika Pesto
als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Gemüsegerichten
104845 | 85 g x 12

Entdecken Sie auch

die Olivenöle von Anfosso
→ Seite 129

Liebe zu guten Dingen

Unser tägliches Bestreben ist es, unverfälschte Produkte anzubieten, die den Geschmack der von uns verwendeten Zutaten bewahren, ohne Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe und GVO-Produkte zu verwenden.

Außerdem verwenden wir für die Herstellung vieler unserer Produkte Zutaten mit geschützter Ursprungsbezeichnung, wie DOCG-Weine, IGP-Balsamico-Essig aus Modena und DOP-Käse (Castelmagno DOP, Parmigiano Reggiano DOP und Pecorino Romano DOP).

Wo immer es möglich ist, beziehen wir von lokalen Erzeugern: die Tomaten und das Basilikum, die wir auswählen, stammen zu 100 % aus Italien.

Wir wählen hochwertige Rohstoffe aus, wie z. B. «Piemonteser Trilobata»-Haselnüsse aus den Langhe, viereckige Paprika aus Carmagnola, sonnengetrocknete italienische Tomaten aus Süditalien, «Taggiasca»-Oliven, Paprika aus Cuneo, «Garessina»-Kastanien sowie Milch und Sahne italienischer und piemontesischer Herkunft.

Die Langhe, unser Land

Cascina San Cassiano wurde 1990 im Herzen der Langhe, in Alba im Piemont (Italien), gegründet.
Die Langhe sind ein ausgedehntes Hügelland, das seit 2014 offiziell in die Liste des Weltkulturerbes (UNESCO) aufgenommen wurde. Die Hügel, die dieses Gebiet am Fuße der Alpen auszeichnen, sind seit jeher für die Herstellung großer Weine wie Barolo und Barbaresco und hervorragender landwirtschaftlicher Produkte wie die besten Haselnüsse der Welt und köstliches Obst bekannt, ganz zu schweigen davon, dass eines der köstlichsten und teuersten Produkte der Erde der Welt, der Weiße Trüffel von Alba, in diesem Gebiet geboren wurde.

Die Schönheit und die Kultur des guten Essens in unserem Land inspirieren uns jeden Tag und treiben unsere Leidenschaft für die Herstellung von Qualitätsprodukten voran.

Tutto fatto in "casa nostra"

Wussten Sie, dass wir alles (aber wirklich alles) in unserer Cascina herstellen? Es ist das treue Erbe der benediktinischen Tradition, die in der Abtei gereift ist, die auf diesem Grundstück in der Landschaft von Alba seit dem frühen 11. Jahrhundert errichtet wurde. Wir arbeiten dort mit Freude und Leidenschaft, wir alle zusammen, denn jeder von uns hat das Leben auf den Feldern und die Liebe zu gutem Essen in seiner DNA. Elio Rossetto wuchs auf dem Land seiner Familie auf, die seit Generationen Landwirte sind, und baute die gleichen Gemüse- und Obstsorten an, die heute in unseren Konserven verarbeitet werden.

Warum können Sie an uns glauben? Weil wir die ersten sind, die an das glauben, was wir tun! Wir werden nie versuchen, Ihnen eine Spezialität anzubieten, von der wir nicht völlig überzeugt sind. Was wir Ihnen anbieten, kommt auch bei uns zu Hause auf den Tisch.

Tomatensauce mit Basilikum

107000 | 290 g x 12

Tomatensauce mit Ricotta und Pecorino-Käse

107002 | 290 g x 12

Parmigiana Sauce mit Parmigiano Reggiano Käse

107003 | 290 g x 12

Tomatensauce mit Gorgonzola

107006 | 190 g x 12

Carbonara Sauce

107007 | 140 g x 12

Rucola Sauce

107010 | 130 g x 12

Parmigiano Reggiano Käse Kreme mit Trüffel

107011 | 150 g x 12

Pesto mit Trüffeln und Pilze

107013 | 130 g x 12

Pesto Genovese

107040 | 130 g x 12

Rote Pesto Sauce mit Basilikum & getrocknete Tomaten

107041 | 130 g x 12

Pistazien Pesto

107042 | 90 g x 12

Walnuss-Pesto

107043 | 130 g x 12

Ligurisches Pesto nach traditioneller Art
mit 39% Basilikum Genovese, 39% Olivenöl extra, Pecorino-Käse und Gewürze

104937 | 180 g x 12

Pesto mit Walnüssen und Pinienkernen
mit 35% Basilikum aus Genovese DOP, Walnüssen, nativem Olivenöl extra, Grana Padano, Pinienkerne, Salz und Knoblauch
104938 | 180 g x 12

Pesto mit Cashewkernen
mit 48% nativem Olivenöl extra, 20% Basilikum aus Genovese DOP, Cashewnüsse, Knoblauch, Grana Padano, ...
104939 | 180 g x 12

Trüffel Pesto
mit 42 % Basilikum, Sonnenblumenöl, Cashewnüsse, 1% Trüffel, verschiedene Käsesorten ...
107995 | 130 g x 14

Pesto alla Calabrese
mit Sonnenblumenöl, Paprika, getrocknete Tomaten, verschiedene Käsesorten
107996 | 130 g x 14

Pesto alla Genovese
mit Sonnenblumenöl, 30 % Basilikum, Cashewnüsse, verschiedene Sorten Käse

107997 | 130 g x 14

NEU

Pistazien-Pesto
mit 42 % Pistazien
& 10,5 % sizilianische Pistazien

107336 | 230 g x 6

NEU

Sizilianisches Pesto
mit 54 % Basilikum

107337 | 230 g x 6

Entdecken Sie auch

die kalten Saucen & Senfe von Bornibus
→ Seiten 102-103
die Antipasti & Oliven von Bornibus
→ Seite 136

PRALINA

Pralina

Seit ihrer Gründung stellt sich die Firma Pralina der Herausforderung, aus essbaren Kräutern und Gemüse der Halbinsel Salento, schmackhafte Produkte herzustellen und das nach alter Kochtraditionsart. Pralinas Politik basiert gänzlich auf der Annahme überlieferter Esskulturen, die in den vergangenen Jahren auch als Teil der 'Mediterranen Diät' in Mode gekommen sind.

Mit viel Erfahrung und noch mehr Leidenschaft ist es ihr Ziel, klassische italienische Gerichte kulinarisch aufzuwerten. Dafür nutzen sie die Reichhaltigkeit der Italienischen Küche.

Die Saucen erinnern geschmacklich an Sommerblumen. Ausgewählte Gemüse und schmackhafte Tomaten, zubereitet mit extra nativem Olivenöl, machen sie zur Krönung aller Pasta Sorten. Einzigartig und offen für neue Kreationen.

Pesto mit Basilikum
der Klassiker zu Spaghetti
mit Pinienkernen & Parmesan

104847 | 180 g x 6

Pesto Rosso
mit getrockneten Tomaten,
Basilikum, Olivenöl,
Balsamicoessig und Käse
104848 | 180 g x 6

Tomatensauce all Arrabbiata
der scharfe Klassiker
mit Knoblauch & Peperoni

107200 | 280 g x 6

Tomatensauce mit Basilikum
passt zu jeder Pasta oder als
Grundlage für Pizzen

107201 | 280 g x 6

Tomatensauce mit Ricotta
mit italienischem
Frischkäse

107202 | 280 g x 12

Tomatensauce alla Pizzaiola
mit Sardellen
und Kapern

107203 | 280 g x 6

Tomatensauce mit Oliven
für Schmorgerichte

107204 | 280 g x 6

Tomatensauce mit Auberginen
für Pasta und Ratatouille

107205 | 280 g x 6

Passierte Tomaten
Grundlage für Pastasaucen und Tomatensuppen

104849 | 530 g x 6

Lebensmittelkonservenindustrie seit 1916

Die Geschichte von Gebrüder Contorno reicht weit zurück. Das Unternehmen wurde 1916 von den Brüdern Antonino und Luciano Contorno im Stadtteil Sette Cannoli von Palermo gegründet. Ursprünglich als Fabrik für die Verarbeitung von Tomaten und Calciumcitrat (gewonnen aus Zitronensaft, der in der Lebensmittelindustrie weitverbreitet verwendet wurde) gegründet, sah sich das Unternehmen aufgrund einer schweren Krise im Zitrussektor Palermos gezwungen, seine Produktion zu diversifizieren. Sie entschieden sich für Tomatenprodukte wie Konzentrate und Extrakte sowie die berühmte Auberginen-Caponatina. Seitdem hat das kontinuierliche Streben nach Innovation das Unternehmen dazu geführt, neue Produkte einzuführen und wichtige Ziele zu erreichen.

Essen und Kultur sind eine uralte Verbindung, die heute ein Teil des schönen Palermos ist - ein Symbol par excellence für die Integration verschiedener Völker, die sich im Laufe der Zeit abgewechselt und aufeinander gefolgt sind und dabei eine einzigartige, jahrtausendealte kulinarische Kultur geschaffen haben. Auch heute noch, nach hundert Jahren Geschichte, feiert und bezeugt Fratelli Contorno die sizilianische gastronomische Tradition, mit ihren Spezialitäten wie die fertige Datterino-Tomatensauce "Bella Palermo".

NEU

Benvenuti in Sicilia

Die fertige Sauce aus sizilianischen Kirschtomaten gilt als eine der besten frischen Kirschtomatensaucen, die heute auf dem Markt erhältlich sind. Geschmack und Aroma machen diese typisch sizilianische Sauce einzigartig. Um diese Ergebnisse zu erzielen, wählen wir direkt auf den Erntefeldern die frischesten und perfekt gereiften Kirschtomaten aus. Während der Verarbeitung gelingt es der Kunstfertigkeit unserer Köche, das richtige Rezept nachzubilden, das der Sauce ihre absolute Güte verleiht.

Sizilianische Kirschtomatensauce
mit 97% Kirschtomaten

105257 | 330 g x 12

NEU

Bella Palermo

Die Datterino-Tomatensauce, obwohl traditionell zur sizilianischen Kochkultur der Familie Contorno gehörend, kürzlich auf den Markt gebracht, in Anerkennung der besonderen Auszeichnung, die die Stadt Palermo als italienische Kulturhauptstadt 2018 erhalten hat. Essen ist der Ausdruck der Kultur eines Volkes...

Datteltomatensauce
mit 97% Datteltomaten

105258 | 330 g x 12

Borghini

Borghini hat sich auf den Verkauf von Gewürzen und Kräutern, Trockenfrüchten, Hülsenfrüchten, Getreide und die Herstellung von dehydrierten Fertiggerichten spezialisiert, die die Vielfalt der italienischen und mediterranen gastronomischen Tradition zum Ausdruck bringen.

2 Teelöffel einer Gewürzmischung , dazu 2 Esslöffel Olivenöl und Nudeln, fertig ist das Pastagericht! Und wenn Sie lieber Risotto mögen, finden Sie Seite 188 sicher was Ihr Herz begehrt!

Gewürzmischung für Penne Arrabbiata
mit Chili, Pfeffer, Knoblauch,
Petersilie und Basilikum

105048 | 80 g x 12

TOP

Gewürzmischung für Spaghettata pikant
mit Chili, Knoblauch,
Petersilie, Salz und Kerbel

105049 | 80 g x 12

Borde

Eine Familiensaga seit 1920: Alexandre, Gérard und heute Alain Borde, drei Generationen von Unternehmern, die es geschafft haben, das Familienunternehmen rund um ein außergewöhnliches Produkt zu entwickeln: Wildpilze. Borde ist seit fast einem Jahrhundert in Saugues auf den Höhen des Gévaudan ansässig. Ihre Geschichte hat sie im Laufe der Zeit im Rhythmus der Pilzsammlungen geprägt.

Ausgewählte Herkunft
Die Sicherung der Pilzversorgung ist strategisch wichtig aufgrund der Unregelmäßigkeit der Ernten und der Instabilität der Preise. Im Laufe der Jahre hat die Maison Borde ein zuverlässiges Beschaffungsnetzwerk aufgebaut, das es ermöglicht, die besten Rohstoffe direkt an der Quelle auszuwählen. Osteuropa, Südamerika, Asien oder Frankreich – das Sourcing erfolgt weltweit mit einem Hauptaugenmerk auf einwandfreier Qualität. Dies beruht auf langfristigen Partnerschaften und der Implementierung strenger Spezifikationen mit unseren Lieferanten.

Ein Hauptanliegen : die Kultur der Qualität
Im Lebensmittelbereich ist Vertrauen die unverzichtbare Grundlage zum Aufbau einer Marke. Dies wird durch ein hohes Qualitätsniveau erreicht. Pilze sind empfindliche Produkte, die extrem auf ihre Umgebung reagieren und diese aufnehmen. Schon früh hat die Gesellschaft Borde ihr Fachwissen in der Einführung strenger Verfahren bewiesen, die ein tadelloses Qualitätsniveau gewährleisten.

Steinpilze getrocknet
für Suppen, Saucen und Risotto

104120 | 20 g x 8

Morchel getrocknet
für Ragouts und Risotto

104121 | 20 g x 8

Waldpilze getrocknet
für Suppen, Saucen
und Risotto

104122 | 20 g x 8

Pfifferlinge getrocknet
für Eierspeisen
und Saucen

104123 | 20 g x 8

Herbsttrompete getrocknet
für Eierspeisen
und Saucen

104124 | 20 g x 8

Ersilia

Die Firma Ersilia Food wurde 1995 gegründet, obwohl die Erfahrung mit Produkten aus dem Unterholz viel weiter zurückreicht.

Tatsächlich ist die Familie Riti seit mehr als einem halben Jahrhundert in diesem Bereich tätig. Es handelt sich um ein kleines Unternehmen aus der Region Marken (Le Marche) mit besonderem Schwerpunkt auf Steinpilzen.

getrocknete Steinpilze Speciale
für Risotto und Saucen
Mischung von Kopf oder Stiel

104103 | 20 g x 6

getrocknete Steinpilze Extra
aromatische Steinpilz-Scheiben.
Ganze Scheiben
Ideal für Risotto und Saucen
104104 | 20 g x 6

Marini Tartufi

Von Generation zu Generation, nach dem alten Rhythmus der Jahreszeiten, sammelt und verarbeitet die Firma Marini & Azzolini Trüffel aller Arten, die im großzügigen Gebiet wachsen, in dem sich das Unternehmen befindet: Acqualagna, bekannt als die Heimat des intensivsten und aktivsten Trüffelmarktes auf nationaler und internationaler Ebene.

Die im Laufe über 50 Jahre gewonnene Erfahrung, Leidenschaft und Seriosität, ermöglichen der Firma, die besten frischen Trüffel, sowie konservierte und raffinierte gastronomische Trüffelspezialitäten anzubieten: eine Synthese der perfekten Balance zwischen Natur, Mensch und Verarbeitungstechniken, die heute immer noch in Handarbeit durchgeführt werden, garantieren die hohe Qualität der Produkte.

schwarze Sommertrüffel
frisch gehobelt zur Pasta
oder auf Rührei

104989 | 25 g x 1

Sommertrüffel Carpaccio
(in Scheiben)
auf Carpaccio, Eiern & Pasta

104993 | 45 g x 1

Trüffelhobel aus Edelstahl
104991 | x 1

Trüffelhobel aus Palisander
104992 | x 1

Tartufata mit Sommertrüffeln
Pilzsauce mit Olivenöl, Oliven & 3% Sommertüffel zu Pasta, Risotto & auf Crostini
104982 | 80 g x 20

Akazienhonig mit 'Bianchetto' Trüffel
Honig mit weißem Trüffel (Tuber Albidum Pico). Zu Käse
104983 | 120 g x 6

Butter mit weißem Trüffel
mit Frühlingstrüffel (Tuber borchii vitt.). Zu Pasta, Risotto.
Lagerung: Raumtemperatur
104984 | 45 g x 20

Entdecken Sie auch

weitere Spezialitäten mit Trüffel
von Cascina san Cassiano
→ Seite 175
von Toscana in Tavola
→ Seite 171

Pilzcreme mit schwarzen Sommertrüffeln
Trüffelsauce zu Pasta, Risotto
und auf Crostini

104936 | 140 g x 12

NEU

Tartuflanghe®
FAMILY COMPANY SINCE 1975

Die Geschichte von Tartuflanghe begann 1968 in Alba, als Beppe Montanaro ein Restaurant eröffnete, das sich auf Pilze und Trüffel spezialisierte. Einige Jahre später beschloss er, eine neue Geschäftsidee zu entwickeln: Er gründete 1975 zusammen mit seiner Frau Domenica Tartuflanghe in Piobesi d'Alba.

Seitdem hat ihre Leidenschaft für ein Produkt, das ein Symbol ihrer Region ist, den Weißen Trüffel von Alba, sie dazu geführt, viele andere zu kreieren, mit denen sie interessante Synergien schaffen, während sie der Tradition treu bleiben.

Heute bewirtschaftet das Unternehmen mehr als 20 Hektar Trüffelfelder in den Regionen Langhe, Roero und Monferrato, und ihre Trüffelsucher sammeln täglich die Trüffel aus diesem Waldbestand. Nach ihrer Ankunft im Unternehmen werden sie einzeln überprüft, ausgewählt und nach ihren sensorischen und ästhetischen Eigenschaften katalogisiert. Die besten frischen Trüffel werden in die ganze Welt verschickt, und einige von ihnen geben dank der vom Tartuflanghe-Team entwickelten Verfahren neuen und innovativen Produkten Leben.

In den letzten Jahren haben Stefania und Paolo ihre Eltern bei der Unternehmensführung unterstützt und die Erfahrung von Domenica und Beppe geerbt, wobei sie mit Begeisterung neue Ideen in die prestigeträchtige Familientradition einbringen.

Ihre Produkte, von herzhaft bis süß, wurden bei großen internationalen Wettbewerben ausgezeichnet und sind sogar ins All geflogen. Seit vielen Jahren ist das Unternehmen stolzer Träger des Titels "Eccellenza Artigiana", der von der Region Piemont für seine dreißigjährige Erfahrung in der kulinarischen Welt verliehen wurde.

Tartuflanghe bietet mehr als 100 verschiedene Rezepte an: eine große Vielfalt an italienischen Spezialitäten und Trüffelprodukten aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen. Die Qualität wird durch das hohe Maß an Professionalität in der Produktion, den Respekt für Tradition und handwerkliche Methoden zusammen mit Technologie und Innovation garantiert.

Pestocreme mit Trüffel
aus Sonnenblumenöl, Basilikum, Cashewnüsse, Parmigiano Reggiano, Sommertrüffel & Pinienkerne
104827 | 27 g x 12

Butter-Sardellencreme mit Trüffel
zu Eier, Pasta, Risotto & Fleischfilet, auf Canapés
104828 | 27 g x 12

Pistazienpesto mit Trüffel
aus 23% Pistazien mit Cashewnüsse, Käse & Sommertrüffel
104860 | 90 g x 6

Carbonarasauce mit Trüffel
mit 20% Eigelb, Parmigiano Reggiano, Pecorino, & Sommertrüffel
104861 | 170 g x 6

Wer ist La Belle Chaurienne?

Wissen Sie wer die Chauriens und Chauriennes sind? Es sind die Einwohner von Castelnaudary, einer kleinen Stadt in Aude in Südfrankreich zwischen Toulouse und Carcassonne, die weltweit für ihre berühmten Cassoulet bekannt sind. La Belle Chaurienne macht seinem Namen alle Ehre, denn seit 50 Jahren mit dieser schönen Stadt verbunden, ist es der Inbegriff gastronomischen Kompetenz.

Und wissen Sie auch, dass der Erfolg von Belle Chaurienne, der hauptsächlich von seinen unnachahmlichen Cassoulets herrührt, noch viele andere Rezepte bietet, die Sie wieder oder neu entdecken können? Also dann, guten Appetit!

La Belle Chaurienne ist tagtäglich darauf bedacht, Ihnen die besten Produkte anzubieten. Für ihre Cassoulets und andere Spezialitäten verwenden sie Rohstoffe, die sie sehr sorgfältig auswählen – nur edle Fleischstücke, wie etwa Keule, Hachse, Schulter – und sind zudem großzügig in Bezug auf die Mengen. Sie müssen also weder Fehler verbergen noch Geschmack mit Chemikalien aufpeppen.

Entenconfit
in Entenschmalz gekochte und eingemachte Entenschenkel. Zu grünen Bohnen und gebratenen Kartoffeln serviert (2-3 Portionen)
103931 | 800 g x 6

Entenconfit
aus ungestopften Enten
gekochte und eingemachte Enkenschenkel aus ungestopften Enten (2 - 3 Portionen)
103946 | 800 g x 6

Würstchen Toulouser Art
mit Linsen
2 - 3 Portionen
einfach erwärmen & genießen
103941 | 840 g x 6

gepökeltes Schweinefleisch
mit Linsen aus Berry
2-3 Portionen
Einfach erwärmen & genießen
103940 | 840 g x 6

Cassoulet mit Ente
1 Portion - Eintopf aus weißen Bohnen, Entenfleisch und Wurst.
Zu Brot & kräftigen Rotwein
103930 | 420 g x 6

Cassoulet

Cassoulet ist ein traditionelles französisches Gericht, das seinen Ursprung in der Region Okzitanien hat, insbesondere in der Stadt Castelnaudary. Es handelt sich um einen herzhaften Eintopf, der hauptsächlich aus weißen Bohnen, verschiedenen Fleischsorten und oft auch Wurst besteht. Der Name „Cassoulet“ leitet sich von dem Tongefäß „Cassole“ ab, in dem das Gericht traditionell zubereitet wird.

Cassoulet ist mehr als nur ein Gericht; es ist ein Symbol der französischen Küche und ein Ausdruck der ländlichen Kochtradition. Es steht für Geselligkeit und wird oft bei festlichen Anlässen serviert, wo es in großen Töpfen in der Mitte des Tisches präsentiert wird.

NEU

Anko conservas artesanas

Anko präsentiert eine große Auswahl an hochwertigen Cremes mit delikatem Geschmack.

Handwerklich hergestellt, mit Gemüse aus der Ribera von Navarra.

Gedacht für Menschen mit anspruchsvollem Gaumen, aber wenig Zeit in der Küche.

grüne Gemüsesuppe
mit Brokkoli, Spinat, grüne Bohnen
& Erbsen mit Zwiebeln & Crème fraîche

103434 | 500 ml x 12

Tomatensuppe
mit 70% Tomaten,
Zwiebeln, Karotten, Lauch

103435 | 500 ml x 12

Kürbissuppe
mit 40% Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln,
Karotten & Crème fraîche

103436 | 500 ml x 12

Spargelsuppe
mit 38% Spargel
& Kartoffeln

103437 | 500 ml x 12

Pilzsuppe
mit 52% Pilze, Zwiebeln,
Kartoffeln & Crème fraîche

103433 | 500 ml x 12

Steinpilzsuppe
mit 38% Pilze
(Agaricus Campestre & Boletus Edulis)
Zwiebeln & Crème fraîche
103438 | 500 ml x 12

Entdecken Sie auch

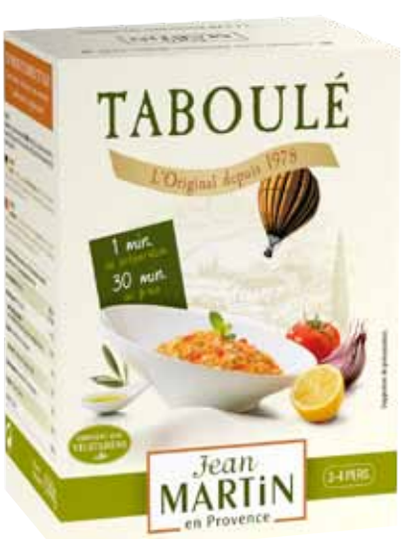
weitere Spezialitäten des Hauses
→ Seite 138

Taboulé von Jean Martin

Von den Grieß Gewohnheiten des Mittelmeeraumes inspiriert, waren wir die Ersten, die 1978 ein Fertigtaboulé auf den Markt gebracht haben.

Unsere Idee ist seitdem weitläufig kopiert worden. Schmecken Sie selbst den Unterschied.

Das Taboulé von Jean Martin schmeckt von Natur aus köstlich. Sie können ihm aber auch Ihre persönliche Note verleihen: pikant mit Gewürzen abschmecken, mit Limettensaft oder Melonen-Stückchen erfrischen, mit getrockneten Früchten süßen oder mit Artischokken verfeinern.



Taboulé mit Olivenöl
Couscous-Salat als Vorspeise
oder Zwischengang

103955 | 630 g x 10

Taboulé mit Olivenöl
Couscous-Salat als Vorspeise
oder Zwischengang

103968 | 220 g x 15

Ratatouille
typische Gemüsezubereitung
aus der Provence
mit Tomaten, Auberginen und Zuchini
103954 | 600 g x 6

Grüne Linsen aus Puy

grüne Linsen aus Puy AOC
als Gemüsebeilage
oder für Salate

104297 | 500 g x 10

Seit 2000 Jahren auf 1100 Metern Höhe angebaut, profitiert die grüne Linse aus Le Puy von einem Klima und Böden, die ihr ihren einzigartigen Charakter verleihen. Diese verschiedenen Elemente geben ihr einen feinen Geschmack, eine zarte Textur und eine dünne Haut: ein unvergleichliches Aroma!

Sie ist übrigens das erste Gemüse mit der Auszeichnung A.O.C (Appelation d'Origine Contrôlée = kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Sie hat sich als ein Kleinod in der französischen Gastronomie etabliert. Scherzhaft heißt sie 'vegetarisches Beefsteak'. Sehr gesund und zudem ausgesprochen lecker! Sie verzückt als lauwarmen Salat zu Lachs, als Suppe oder eingekocht mit Toulouser Würste.

grüne Linsen
als Gemüse, Eintopf
oder Linsensalat

104300 | 500 g x 10

rote Corail Linsen
importiert aus dem Mittleren Osten
als Brei, in Suppen oder in Dahl, ein
indisches Gericht
104298 | 500 g x 10

Beluga Linsen
die Beluga Linsen stammen aus Kanada und
sind sehr reich an Ballaststoffen, Eiweiß,
Vitaminen und Mineralstoffe
104299 | 500 g x 10

Rundkornreis aus Valencia

Dieser eignet sich hervorragend für Paella, das berühmte und beliebte Reisgericht aus Valencia. Das kleine runde Reiskorn verdoppelt sich beim Kochen und bleibt dennoch bissfest und körnig. Der Rundkornreis hat einen geringen Stärkegehalt und anders als der Risottoreis klebt er nicht zusammen.

Die Region um Valencia ist die Reiskammer Spaniens. Der Fluss Turia mit seinen Feuchtbiotopen schafft die idealen Voraussetzungen für den Reisanbau.

Die spanische Hausfrau glaubt fest daran, dass man guten Reis auf keinen Fall umrühren darf. Daher kommt auch das Sprichwort über ungezogene Kinder: sie sind schlimmer als umgerührter Reis.

Reis aus Valencia DOP
Typ Bahia-Senia. Verdoppelt beim Kochen.
Ideal für Paella
Kochzeit ca. 18 Min.
105068 | 500 g x 20

Cascina Belvedere

Die Geschichte von Cascina Belvedere hat ihren Ursprung vor mehr als einem Jahrhundert und basiert wie jedes große Unternehmen auf Menschen und Leidenschaft.

Eusebio Picco, Sohn von Reisbauern, und seine Frau Marianna zogen 1878 von Asigliano Vercellese nach San Genuario.
Das landwirtschaftliche Land Pianura Padana Vercellese, wo es reichlich Wasser gibt, war ein perfekter Boden, um den Respekt für die Erde und die Kunst des Reisanbaus von Generation zu Generation weiterzugeben. 1925 zog die Familie Picco nach BianzË, um dort anzubauen Reis in der Cascina Torrone.

1935 übernahm Benedetto Picco, das fünfte von elf Kindern, die Leitung der Cascina Belvedere, und wie die vorherigen Generationen übergab er auch Eusebio, dem Erstgeborenen, seine Kunst und Leidenschaft für Reis. Für die Familie Picco, die nie wieder von Cascina Belvedere weggezogen ist, wurde ein neues Kapitel aufgeschlagen.

Benedetto und Gianmario folgen ihren väterlichen Spuren, indem sie die Landwirtschaft weiterführen und das Unternehmen mit dem Ziel entwickeln, Qualität zu erreichen und zu erhalten. Zusammen mit der klassischen Reisproduktion führen sie die Nachbildung von Samen ein und werden für die Qualität und Reinheit der erzielten Selektion mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet.
Ihre Leidenschaft inspiriert sie dazu, für das Wohl ihres Landes zu arbeiten und damit zu beginnen, die Reisfelder auf die biologische Produktion umzustellen.

Die Marke Cascina Belvedere steht für Qualität und echtes Produkt im Einklang mit der Natur denn die Anbaumethoden respektieren die Erde, die Tiere, die Luft und das Wasser. Diese Sorgfalt gewährleistet echte und sehr schmackhafte Qualitätsprodukte.

Carnaroli Reis
körniger Risotto-Reis
ideal für Risotti in
allen Variationen
105060 | 500 g x 12

Arborio Reis
der klassische italienische
Risotto-Reis

105061 | 500 g x 12

Klassisch für Risotti

Der Arborio-Reis ist der typischste und verbreitetste italienische Risottoreis, und seine Körner sind die größten aller in Italien angebauten Reissorten. Dank dieser Eigenschaft ist er ein Klassiker der feinen Küche, sein großes Korn ist ideal, wenn man gut durchmischte Gerichte zubereiten muss.

Das traditionelle Steinpolierverfahren und eine sorgfältige Selektion ermöglichen es, eine "Extraqualität" zu bieten, die sich durch greifbare Exzellenzmerkmale auszeichnet.

Risotto-Mischungen

Die Risotti von Cascina Belvedere werden nach traditionellen Rezepten zubereitet, wobei hochwertige, dehydrierte Zutaten mit unserem besten Reis, dem Carnaroli, kombiniert werden. So entsteht ein köstliches und gesundes Gericht, das vor allem einfach und schnell zuzubereiten ist.

Die Risotti von Cascina Belvedere sind ein Naturprodukt, das ohne Konservierungsstoffe und ohne Mononatriumglutamat hergestellt wird. Sie sind in durchsichtigen Beuteln verpackt, die es ermöglichen, den Reichtum und die Qualität des Inhalts zu sehen und zu überprüfen. Durch die kontrollierte Atmosphäre wird zudem ein stets frisches Produkt garantiert.

Risotto mit Tomaten & Basilikum
mit 90% Carnaroli-Reis und 3,6% Tomaten
3-4 Portionen
105070 | 250 g x 8

Risotto mit Zitrone
mit 91% Carnaroli-Reis und 3% Zitrone
3-4 Portionen
105071 | 250 g x 8

Risotto mit Safran
mit 96% Carnaroli-Reis und 0,5% Safranfäden
3-4 Portionen
105072 | 250 g x 8

Risotto mit Steinpilzen
mit 91% Carnaroli-Reis und 3,2% Steinpilzen
3-4 Portionen
105073 | 250 g x 8

Risotto mit Trüffel
mit 92% Carnaroli-Reis, Käse und 0,1% Sommertrüffel
3-4 Portionen
105074 | 250 g x 8

Risotto mit Gemüse
Carnarolireis mit Karotten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Sellerie, 3-4 Portionen
105075 | 250 g x 8

Polenta-Mischungen

Risotto mit Zuchini & Garnelen
Carnarolireis mit 4,9% Zucchini & 1,2 % Garnelen

105078 | 250 g x 8

Polenta ist das traditionelle Bauerngericht Norditaliens schlechthin.

Die Mischungen aus dem Hause Cascina Belvedere vereinen die Einfachheit der Zubereitung mit dem Genuss eines Produkts aus natürlichen und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

So können Sie in wenigen Minuten eines der ältesten Rezepte der italienischen kulinarischen Tradition auf den Tisch bringen.

Polenta mit Steinpilzen
mit 4% Steinpilze,
4 Portionen

105080 | 250 g x 8

Polenta mit Trüffel
mit 0,1% Trüffel,
4 Portionen

105081 | 250 g x 8

Risotto Zubereitungen

Als größtes Reisanbaugebiets Europas bietet Italien eine große Vielfalt an diversen Reissorten. Jedes passend zu verschiedenen Gerichten. Eines der beliebtesten Reisgerichte der Italiener ist ohne Zweifel das Risotto.

Risotto zubereiten so einfach, so köstlich!
Ob als kleine Vorspeise, als Beilage oder als Hauptgang - die Risotto Mischungen sind gewürzt und brauchen nur noch nach Anweisung gekocht werden. Zum Schluss etwas Butter und frischen Parmesan einrühren und servieren.

Buon apetito!

Risotto mit Spargel
als Vorspeise oder Beilage
zu Fisch und Fleisch

105038 | 200 g x 12

Risotto mit Steinpilzen
als Vorspeise mit frisch gehobeltem
Parmesan und Salat

105040 | 200 g x 12

Risotto mit Safran
ideal zu Geflügel
und Fisch

105041 | 200 g x 12

Risotto mit Safran
ideal zu Geflügel
und Fisch

105100 | 170 g x 12

Risotto mit Steinpilzen
köstlich mit frisch
gehobeltem Parmesan

105101 | 170 g x 12

Entdecken Sie auch

weitere Spezialitäten des Hauses
Bruschetta-Zubereitung
→ Seite 139
Saucen-Würzmischungen
→ Seite 178

Sbiroli Pasta

Bereits seit 1980 gibt es diese kleine und besonders feine Pasta-Manufaktur in Putignano. Eine hochwertige Pasta aus bestem Hartweizen - mit viel Können und Leidenschaft mit Bronzematrizen hergestellt.

Jeden Tag werden nur einige Dutzend Tonnen Pasta produziert, unter Verwendung von alten Methoden und Techniken, die von Pastaio zu Pastaio im Laufe der Zeit weitergegeben wurden, um die Exzellenz des Produkts und seine Echtheit zu garantieren.

Eine Qualität, die auch heute noch wie damals in erster Linie durch die Auswahl der Rohstoffe entsteht, indem für die Nudelherstellung eine Mischung aus Hartweizengrieß aus den besten Hartweizen ausgewählt wird. Die kostbare Grießmischung wird dann langsam zusammen mit Wasser verknetet. Anschließend wird der Teig durch große Schrauben in die Matrizen gedrückt, traditionelle Bronze- statt Teflonmatrizen, die von modernen Nudelfabriken verwendet werden. Dadurch wird die Nudel rau, um die Saucen besser aufzunehmen.

Die Trocknung der kurzen Nudeln erfolgt in statischen Zellen bei niedrigen Temperaturen (40°-50°); die langen Nudeln werden automatisch auf Stangen aufgehängt. Diese werden nach dem Vorgetrocknen in dreistöckigen Wagen von Hand angeordnet, bevor sie in statischen Zellen bei niedrigen Temperaturen (40°-55°) getrocknet werden. Die Trockenzeiten für lange Nudeln variieren je nach hergestelltem Format; Spaghetti werden in der Regel in 35/40 Stunden getrocknet, während Röhrennudeln (wie Bucatini) 60 Stunden benötigen. Der Prozess der langsamen und bei niedriger Temperatur erfolgenden Trocknung, obwohl länger und teurer, garantiert eine ausgezeichnete Verdaulichkeit des Produkts und die Erhaltung von Proteinen und Aminosäuren, während der Geschmack erhalten bleibt.

Sbiroli ist stolz darauf, die Geheimnisse einer wertvollen und so alten und edlen Kunst zu bewahren, die von einem Mann, Großvater Stefano, geerbt und perfektioniert wurde, der so sehr an dem Wunsch glaubte, die Traditionen und Geschmäcker der italienischen Heimat zu garantieren.

Farfalle Arcobaleno
bunte Pasta aus Hartweizengrieß
mit Spinat, Kurkuma, rote Beete
& Paprikaaroma
104960 | 250 g x 12

Farfalle Zebra
schwarz-weiße Nudeln aus Hartweizengrieß
mit Tintenfischtinte

104961 | 250 g x 12

Lasagne Arcobaleno
bunte Pasta-Blätter aus Hartweizengrieß
für bunte Lasagne mit Gemüse zum Beispiel

104963 | 250 g x 13

Riccia
aus Hartweizengrieß
in Bronze Form gepresst
- 26 cm lang -
104906 | 500 g x 12

Linguine
aus Hartweizengrieß
in Bronze Form gepresst
- 26 cm lang -
104907 | 500 g x 16

Fettuccia 3-Farbig
aus Hartweizengrieß, Dreifarbig
mit Tomate und Spinat, in Bronze
Form gepresst - 26 cm lang -
104908 | 500 g x 16

Riesen Conchiglioni
aus Hartweizengrieß,
zum Füllen

104962 | 500 g x 12

Linguine mit Oliven
aus Hartweizengrieß
ideal zu einer marinara Sauce & Petersilie
oder mit etwas Olivenöl und Parmesan
104950 | 250 g x 24

Linguine mit scharfer Paprika
aus Hartweizengrieß
ideal mit Olivenöl, Croûtons & Knoblauch
oder mit gegrilltem Gemüse und Parmesan
104951 | 250 g x 24

Linguine mit Tintenfischtinte
aus Hartweizengrieß
ideal mit Cherry Tomaten, Knoblauch & Olivenöl oder einer Meeresfrüchtesauce
104952 | 250 g x 24

Linguine mit Zitrone & Pfeffer
aus Hartweizengrieß
ideal mit Meeresfrüchten oder einfach mit
Rucola & Olivenöl
104953 | 250 g x 24

Linguine mit Rotwein
aus Hartweizengrieß
ideal zu Wildragouts oder
mit einer Sahne-Senf-Sauce
104954 | 250 g x 24

Linguine mit Orange
aus Hartweizengrieß
als Salat mit Schrimps

104955 | 250 g x 24

Linguine mit Steinpilzen
aus Hartweizengrieß
ideal mit einer Sahnesauce oder mit etwas
Salbei & Butter
104956 | 250 g x 24

Linguine mit Knoblauch & Basilikum
aus Hartweizengrieß
ideal zu einer leichten
Marinara Sauce
104957 | 250 g x 24

Linguine mit 1% Trüffel
aus Hartweizengrieß
einfach mit kaltgepresstem Olivenöl & Käse
oder mit einer delikaten Sahnesauce
104958 | 250 g x 24

Linguine mit Zitrone
aus Hartweizengrieß mit Zitrone
passt sehr gut zu Fisch und Krustentieren
ideal auch als Nudelsalat mit frischer Minze
104973 | 250 g x 18

Linguine mit Orange
aus Hartweizengrieß mit Orange
ideal zu Jakobsmuscheln, Spargel,
Hähnchen, Ente oder Pute
104974 | 250 g x 18

Aroma-Pasta
Pasta Amore

Unsere ausgesuchten aromatisierten Nudeln lassen sich ideal zu verschiedenen Gerichten kombinieren oder als Pasta-Hauptgericht servieren.

Diese Nudeln werden in Bronzeform gepresst und haben dadurch eine raue Oberfläche, ideal um sie mit den verschiedensten Saucen zu servieren.

Sie schmecken aber auch kalt als Salat. Seien Sie kreativ und mischen Sie zu den Linguine Spargelköpfe, Cocktailtomaten, Oliven, Pinienkerne, Feta- oder Parmesankäse oder auch Früchte als besondere Beilage zu Ihrem Grillgut.

Linguine mit Rotwein
aus Hartweizengrieß mit Rotwein aromatisiert, passt sehr gut zu dunklen Saucen,
Rind, Wild und Lamm sowie zu Käsesauce
104975 | 250 g x 18

Linguine mit Knoblauch und Basilikum
aus Hartweizengrieß
als Nudelsalat oder einfach als Pastagericht
mit etwas kaltgepresstem Olivenöl
104976 | 250 g x 18

Linguine mit Trüffel
aus Hartweizengrieß mit 2% Trüffel
mit Sahnesauce und frischen
Trüffelscheiben servieren
104977 | 250 g x 18

Traditionelle ligurische Pasta

Auch wenn es nicht sehr bekannt ist, die Pasta 'Made in Liguria' hat eine lange Tradition: die älteste italienische Nudelmanufaktur wurde wohl in Savona gegründet, zentral an der ligurischen Riviera gelegen.

Die sorgfältige Auswahl der hochwertigsten Weizensorten und die große Kunst der Pastaherstellung (eine besonders langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen erhält die Aromen perfekt), machen die einzigartige Qualität unserer Pasta aus!

Entdecken Sie auch

die perfekte Ergänzung : die Pestosaucen von La Bella Angiolina
→ Seite 176

Maccheroni

Die Maccheroni genovesi gehören ebenfalls zur ligurischen Tradition. Bekannt sind sie auch als Natalini, weil diese traditionell vor Weihnachten gegessen wurde. Vor dem Kochen müssen sie gebrochen werden. Sie können als Erbe der Macaroni aus dem Mittelalter und der Renaissance gesehen werden, welche mit Fleisch, Käse oder Gemüse gefüllt wurden, wie die heutige Canneloni.

Maccheroni genovesi
aus Hartweizengrieß
mit Pesto Genovese servieren
Kochzeit: 8 - 10 Min.
104743 | 500 g x 12

Pappardelle
aus Hartweizengrieß
mit Pesto servieren
Kochzeit: 8 - 10 Min.
104741 | 500 g x 12

Tagliatelle
aus Hartweizengrieß
mit Basilikum-Pesto servieren
Kochzeit: 8 - 10 Min.
104742 | 500 g x 12

Herzen-Pasta 3-farbig
mit Tomaten und Spinat
Kochzeit: 5 Min.

104744 | 500 g x 16

Antico Pastificio Morelli

Wir sind aus anderem Schrot und Korn – Das Geheimnis des Weizenkeims.

Die Nudelmanufaktur Morelli wurde im Jahr 1860 gegründet und ist ein Familienbetrieb. Nach fünf Generationen sind es heute die Geschwister Lucia, Antonio und Marco Morelli, die die Familientradition weiterführen.

Die Nudelmanufaktur stellt eine breite Palette von Spezialitäten her, sie produziert Produkte mit traditionellen handwerklichen Techniken und vermeidet die Verwendung von Konservierungs- und Farbstoffen.

Das Ergebnis sind gesunde und hochwertige Nudeln, reich an Geschmack und mit fester Konsistenz. Doch was macht ihre Produkte so einzigartig? Ihr Geheimnis liegt in einer Zutat, die in den üblichen Nudeln nicht vorkommt. Es handelt sich um den Weizenkeim, das Herz des Korns. Er ist reich an Vitamin E, Vitamin D und pflanzlichen Proteinen. Normalerweise wird beim Getreidemahlen der Weizenkeim von der Kleie getrennt, um die Haltbarkeit zu verlängern. Die großen Industrien sind gezwungen, Mehl ohne Weizenkeime zu verarbeiten, während es die handwerkliche Verarbeitung der Firma Morelli ermöglicht, den frischen Weizenkeim der Kleie wieder zuzuführen.

Daher kommt ihr Spruch

'Wir sind aus anderem Schrot und Korn'.

Durch jahrelange Erfahrung hat es Morelli geschafft, Nudeln von außergewöhnlichem und unvergleichlichem Geschmack zu erzeugen. Während des Kochens strömt ein intensiver Weizengeruch aus und das Wasser, eben wegen des frischen Keimlings, verfärbt sich leicht grünlich.

Die Nudelwaren von Morelli werden für ihre hochwertige Qualität geschätzt, nicht nur wegen der Verwendung der Weizenkeime, sondern auch, weil sie die besten Mehlsorten, die mit handwerklichen Techniken hergestellt werden, enthalten. Die Maschinen pressen den Teig mit Sorgfalt. Anschließend auf Gestellen lagernd, wird er in Zellen bei niedriger Temperatur (max. 45°/50°C) für 36 Stunden getrocknet. Auf diese Weise bleiben die geschmacklichen Merkmale und der Nährwert des Produktes erhalten.

Verpackungsänderung:

Der Wechsel findet nach und nach statt. Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

Tagliatelle mit Eiern
104750 | 250 g x 16
Taglioni mit Eiern
Hartweizengrieß mit Weizenkeime
104751 | 250 g x 16

Taglioni - Lachs
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Lachs
104752 | 250 g x 16

Linguine - Tintenfischtinte
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Tintenfischtinte
104753 | 250 g x 16

Tagliatelle - Steinpilze
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Steinpilzen
104755 | 250 g x 16

Linguine - scharfe Paprika
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& scharfer Paprika
104756 | 250 g x 16

Linguine - Knoblauch & Basilikum
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Knoblauch & Basilikum
104757 | 250 g x 16

Linguine - Safran
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Safran
104758 | 250 g x 16

Fettuccine - Olive
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Taggiasche-Oliven
104761 | 250 g x 16

Tagliolini - Trüffel
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Trüffeln
104759 | 250 g x 16

Linguine - Trüffel
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Trüffeln
104775 | 250 g x 16

Linguine - Zitrone & Pfeffer
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Zitrone aus Sizilien
104764 | 250 g x 16

Taglioni
aus Hartweizengrieß
mit Weizenkeime
& Tomate
104765 | 250 g x 16

Linguine Italia
aus Hartweizengrieß
mit scharfem Paprika
und Spinat
104762 | 250 g x 16

Tagliatelle Italia
aus Hartweizengrieß
3-farbig, mit roter Beete
und Spinat
104763 | 250 g x 16

Farfalle 5-farbig
aus Hartweizengrieß
mit roter Beete, Spinat,
Kurkuma und Tintenfischtinte
104769 | 250 g x 16

Farfalle d'Italia 3 Farbig
aus Hartweizengrieß
mit roter Beete und Spinat

104771 | 250 g x 16

Weihnachtsnudeln 3 Farbig
aus Hartweizengrieß
mit Tomate, Rote Beete
und Spinat
104778 | 500 g x 12

Herznudeln 2 Farbig
aus Hartweizengrieß mit
Weizenkeim und toskanische
Tomaten
104768 | 250 g x 16

Linguine
aus Vollkorn-Hartweizengrieß
passt perfekt zu allen Saucen

104773 | 500 g x 16

Bio-Linguine
mit Mais, ausgezeichnete Alternative für Glutenintolerante
und/oder Allergiker
104779 | 250 g x 16

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Pici a matassa
aus Hartweizengrieß
idéal für das Vorkochen
Kochzeit: 22 Min.
104772 | 500 g x 12

Pici mit Trüffel
aus Hartweizengrieß
Kochzeit: 11 Min.

104766 | 250 g x 16

Pici dritti
dank eines Mittellochs, das sich
während des Kochens schließt,
beträgt die Kochzeit nur 11 Min.
104767 | 500 g x 12

Straccetti
aus Hartweizengrieß mit Weizen-
keime, perfekt zu Fisch- & Ge-
müsesaucen - Kochzeit: 5/6 Min.
104776 | 250 g x 12

Busiate
aus Hartweizengrieß
ideal zu Pesto nach Trapani-Art,
Anchovies und Croutons
104777 | 500 g x 12

Orecchiette
aus Hartweizengrieß
perfekt mit Stängelkohl oder
einer einfachen Tomatensauce
104748 | 500 g x 12

Spaghetti
aus Hartweizengrieß
in Kraftpapier eingewickelt 104770 | 1 kg x 12
in Kraftpapier eingewickelt 104754 | 500 g x 12
104760 | 500 g x 24

"la Campofilone"®
pasta all'uovo dal 1912

Pasta La Campofilone – die Tradition

Noch La Campofilone ist eine landwirtschaftliche Pastamanufaktur, die ausschließlich Rohstoffe aus eigener Produktion in den Marken, Italien, verwendet – einem Gebiet, das tief mit jahrhundertealten landwirtschaftlichen Praktiken verwurzelt ist.

Die einzigen Zutaten, die wir verwenden, sind die Eier unserer eigenen Hühner, die in Bodenhaltung und nicht-industriell aufgezogen werden, sowie der Weizen, den wir auf den 150 Hektar unserer geschlossenen Kreislaufwirtschaft anbauen.

Vom Hühnerstall über den Acker bis zur Verarbeitung – diese Pasta ist untrennbar mit ihrer Herkunftsregion, dem Respekt vor natürlichen Kreisläufen und den Menschen verbunden, die hier seit jeher im Einklang mit der Natur leben.

Wie eine große Familie

Unsere Mission und unsere Verantwortung als Unternehmen besteht darin, wirkungsvolle Projekte zu realisieren, die die landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion aufwerten und den landwirtschaftlichen Erzeugern ihre Würde zurückgeben.

DIE BAUERNKULTUR WIEDER INS ZENTRUM DER ERNÄHRUNGSKULTUR RÜCKEN, um unseren Verbrauchern ein Qualitätsprodukt zu garantieren.

Das Produktionsgleichgewicht des Unternehmens und das Wohlergehen der Menschen, die dort arbeiten – wie in einer großen traditionellen Familie – zu bewahren, sind unsere obersten Prioritäten.

Verpackungsänderung:

Der Wechsel findet nach und nach statt. Auf unserer Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

Tagliatelle mit Ei
Kochzeit: 1-2 Min.

104912 | 250 g x 10

Linguine mit Ei
Kochzeit: 1-2 Min.

104913 | 250 g x 10

Pappardelle mit Ei
Kochzeit: 2-3 Min.

104914 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei
Kochzeit: 1-2 Min.

104909 | 250 g x 10

Spaghetti alla Chitarra mit Ei
Kochzeit: 5-6 Min.

104918 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei & Salbei
Klassisch zu Salbeibutter. Auch köstlich mit Kürbis oder gerösteten Nüssen
Kochzeit: 1-2 Min.
104910 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei mit Steinpilzen
lecker mit einer Sahnesauce, etwas Knoblauch & Petersilie, zu Speck oder Wildragout - Kochzeit: 1-2 Min.
104917 | 250 g x 10

Linguine mit Ei mit Tintenfischtinte
perfekt mit Meeresfrüchten oder einer leichten Knoblauch-Weißwein-Sauce
Kochzeit: 1-2 Min.
104900 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei mit scharfer Paprika
zu einer einfachen Tomatensauce, Knoblauch und Olivenöl oder herzhafter mit Salsiccia - Kochzeit: 1-2 Min.
104901 | 250 g x 10

Diese Spinat-Nudeln haben aufgrund der Lichtempfindlichkeit kein Sichtfenster.

Linguine mit Ei mit weißem Trüffel
am besten ganz pur: mit Butter, einem Hauch Parmesan und fein gehobeltem Trüffel. - Kochzeit: 1-2 Min.
104902 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei mit Spinat
passt wunderbar zu cremigen Saucen, Pilzen oder Gorgonzola
Kochzeit: 1-2 Min.
104903 | 250 g x 10

Fettucine mit Ei mit Zitrone
hervorragend mit Fisch, Ricotta oder einer leichten Sahnesauce mit Zitronenabrieb und frischem Basilikum - Kochzeit: 1-2 Min.
104904 | 250 g x 10

Maltagliati mit Ei
Kochzeit: 2-3 Min.

104911 | 250 g x 10

Mezze Paccheri
Kochzeit: 14 Min.

104905 | 500 g x 10

Rigatoni
Kochzeit: 12 Min.

104915 | 500 g x 12

Mezze Maniche
Kochzeit: 12 Min.

104916 | 500 g x 12

Spaghetti
Kochzeit: 8-10 Min.

104919 | 500 g x 18

SAVONNERIE DEPUIS 1856

FER À CHEVAL

MARSEILLE

Fer à Cheval – In der Geschichte verankert: unsere Geschichte

Im Im 19. Jahrhundert gab es in Marseille hunderte kleiner Manufakturen, die das Kultprodukt der Stadt herstellten: Seifen. Für eine davon begann ein besonderes Abenteuer...

Im Jahr 1856 entstand aus einem kleinen Kerzenmacher schnell ein Unternehmen, das sich ausschließlich der Seifenherstellung widmete. Nach einer Übernahme im Jahr 1895 produzierte das Unternehmen Marseiller Seife im Auftrag mehrerer Marken, darunter auch Le Chat.

1953 übernahm es dann die Verantwortung für die Pflege einer historischen Marke, für die die Fabrik seit 2003 der einzige Vertreter ist: Fer à Cheval – das Hufeisen.

Hier stellen wir unsere Produkte her und wählen die Inhaltsstoffe sorgfältig aus, die die Grundlage der Marseiller Seife bilden. Wir sind die Quelle dieses Produkts und haben unser Know-how von Generation zu Generation weitergegeben. Mittlerweile sind wir ein Unternehmen mit lebendigem Erbe („Living Heritage Company“) und tragen ein Tourismus-Qualitätslabel, das unsere jahrhundertealten Fachkenntnisse auszeichnet.

Im 19. Jahrhundert war es üblich, Fabriken oder Marken ein bestimmtes Symbol, Wort oder eine Phrase zuzuordnen, die Fröhlichkeit und Glück symbolisieren sollten, um die Geschäfte zu fördern.

Mit dem Namen Fer à Cheval, zu Deutsch „Hufeisen“, und seinen sieben Nägeln begleitet uns das Glück seit vielen Jahren – und bis heute, denn wir gelten als die älteste Seifenmanufaktur Marseilles. Deshalb sind wir überzeugt, dass uns dieser Name auch weiterhin viel Glück bringen wird.

Eine Geschichte von Menschen, die von Leidenschaft angetrieben werden

Eine wirklich gute Marseiller Seife sollte man wie Milch auf dem Herd im Auge behalten. Alle unsere Meister-Seifenmacher, die ihr Wissen wiederum von erfahrenen Vorgängern erhalten haben, führen dieses traditionelle Rezept ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Duftstoffe oder zusätzliches Tierfett fort. Jede Blase, jeder Duft und jeder Ton sind durch Erfahrung gereift und tragen ihre ganz spezifische Bedeutung.

Die Qualität unserer Produkte und das authentische Image unserer Seifenfabrik basieren einzig und allein auf dem, was uns am meisten am Herzen liegt: der Leidenschaft unserer Mitarbeiter – wie Michel, der seit 30 Jahren einer unserer meisterlichen Seifenhersteller ist.

Pläne, dieses wertvolle Know-how weiterzugeben, gibt es bereits: Die Seifenfabrik hat mit Stéphane einen neuen Lehrling, der das Wissen der Vorfahren erlernt und weitergibt, um die Tradition der Marseiller Seife fortzusetzen.

Der Verseifungsprozess im Vorfahrenkessel

Die Herstellung unserer kesselgekochten Seife nach dem Marseiller Verfahren dauert fast 10 Tage. Dieses angestammte Know-how, das von den Meistern der Seifenherstellung über Generationen weitergegeben wird, wird bis heute bewahrt.

Eine natürliche, hypoallergene Seife

Diese Seife ist ausschließlich pflanzlich. Sie enthält keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Zusatzstoffe oder tierische Fette.
Sie ist leicht biologisch abbaubar und umweltfreundlich.
Sie stellt eine ökologische Alternative zu den Chemikalien dar, die in den meisten Hautpflege- und Haushaltsprodukten enthalten sind.

Verwendung von Marseilleseife

Marseilleseife, obgleich aus Olivenöl oder pflanzlichen Fetten hergestellt, ist ideal für die ganze Familie. Für alle Hauttypen geeignet, kann die Seife auch als Mehrzweck-Haushaltsreiniger verwendet werden. Sie reinigt, entfettet und löst effektiv alle Oberflächen, sogar die empfindlichste Wäsche.

Marseilleseife ist ökonomisch, hypoallergen und umweltfreundlich.

Marseille-Seife mit Olivenöl
mit intensivem, natürlichem Duft

109001 | 300 g x 16

pfanzliche Marseille-Seife
mit zartem, natürlichem Duft

109002 | 100 g x 24
109003 | 300 g x 16

Marseille-Stückseife mit Olivenöl
mit intensivem, natürlichem Duft
in Kraftpapier verpackt
109005 | 100 g x 24
109006 | 250 g x 24

NEU

Geschenkset Zikade
Marseille-Seife mit Olivenöl (95 g)
mit Seifenhalter

109124 | x 4

pflanzliche Marseille-Stückseife
mit zartem, natürlichem Duft
in Kraftpapier verpackt
109007 | 100 g x 24
109008 | 250 g x 24

NEU

pflanzliche Marseille-Seife
Zikade mit Seil

109122 | 95 g x 15

18-22 C°

Die Düfte des Südens

Die duftenden, milden Seifen von Fer à Cheval werden auf pflanzlicher Marseiller Seifenbasis hergestellt. Sie sind angereichert mit Argan- oder Süßmandelöl sowie Sheabutter oder Kokosöl, die für Geschmeidigkeit sorgen und das natürliche Gleichgewicht der Haut bewahren – ohne sie auszutrocknen.

Ein cremiger Schaum parfümiert die Haut mit dezenten, südlich inspirierten Duftnoten.

milde Seife - Rosenblätter
mit einem zart-dezenten Duft
nach Rosenblüten

109140 | 125 g x 14

milde Seife - Lavendel
mit einem belebenden Duft
nach Lavendel

109141 | 125 g x 14

milde Seife - Feigenblätter
mit einem fruchtig-frischen Duft
nach Feigen

109142 | 125 g x 14

milde Seife - Honig & Mandel
mit einem köstlich-sonnigen Duft
nach Honig und Mandeln

109143 | 125 g x 14

milde Seife - Aqua & Mandarine
mit aquatischer Duftnote, vereint mit der
Frische der Mandarine

109144 | 125 g x 14

Duftwasser Weißer Tee & Yuzu
leichtes Duftwasser mit erfrischender
Wirkung – ideal zur täglichen Anwendung
frisch und belebend
109160 | 100 ml x 6

Duftwasser Honig & Mandel
leichtes Duftwasser mit erfrischender
Wirkung – ideal zur täglichen Anwendung
süß und warm
109161 | 100 ml x 6

flüssige Seife aus Marseille mit Olivenöl

109120 | 500 ml x 6

Im Kupferkessel gekocht und mit Olivenöl natürlichen Ursprungs angereichert, das für seine pflegenden Eigenschaften bekannt ist, bewahrt diese flüssige Marseilleseife das Gleichgewicht der Haut. Ideal für die Hand- und Körperwäsche: ihr leichter Schaum reinigt sanft und umhüllt Sie mit einem angenehmen Duft nach provenzalischer Olive.

Ohne Konservierungsstoffe, petrochemische Tenside oder Parabene, bewahrt diese superfette und hypoallergene Flüssigseife das natürliche Gleichgewicht der Haut.

flüssige Seife aus Marseille ohne Parfüm

109121 | 500 ml x 12

Hypoallergen, duft- und farblos: Diese Flüssigseife wurde entwickelt, um das Risiko von Allergien zu reduzieren. Sie ist ideal für die schonende Reinigung empfindlicher Haut. Bei Unverträglichkeit gegenüber synthetischen Seifen und waschaktiven Substanzen kann sie eine gute Alternative sein.

Hergestellt aus Kokosnussöl und natürlich reich an Glycerin, bewahrt diese superfette Flüssigseife das Gleichgewicht der Haut.
Sie enthält keine petrochemischen Tenside, Parabene oder Konservierungsstoffe.Sie enthält keine petrochemi-schen Tenside, Parabene oder Konservierungsstoffe.

flüssige Seife aus Marseille Lavendel
mit einem belebenden Duft nach Lavendel
109151 | 500 ml x 6

flüssige Seife aus Marseille Feigenblätter
mit einem fruchtig-frischen Duft nach Feigen
109152 | 500 ml x 6

flüssige Seife aus Marseille Honig & Mandel
mit köstlich-sonnigem Duft nach Honig und Mandel
109153 | 500 ml x 6

Geschenkset Honig und Mandel
Flüssigseife 500 ml + Duftseife 125 g + Handcreme 30 ml + Würfel Marseille-Seife mit Olivenöl 100 g

109162 | 1 x 4

Geschenkset Weißer Tee & Yuzu
Flüssigseife 500 ml + Duftseife 125 g + Handcreme 30 ml + Würfel Marseille-Seife mit Olivenöl 100 g

109163 | 1 x 4

Joyce
36 x 27 x 7 cm

104511 | x 12

Joy braun
36 x 26 x 7 cm

104511M | x 12

Joy natur
36 x 26 x 7 cm

104511N | x 12

Joyce Grau
36 x 27 x 7 cm

104511G | x 12

Mini-Joyce Natur
25 x 20 x 5 cm

104521N | x 12

Mini-Joyce Braun
25 x 20 x 5 cm

104521M | x 12

Mini-Joyce Grau
25 x 20 x 5 cm

104521G | x 12

Paul
34 x 11 cm

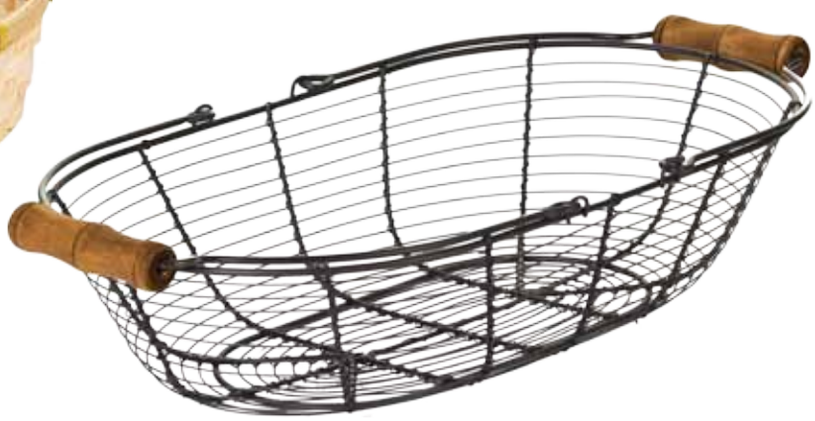
104501 | x 6

Elisa
31 x 10 cm

104527 | x 6

Julia
38 x 28 x 7 cm

104537 | x 6



Clémence
41 x 25 x 10 cm

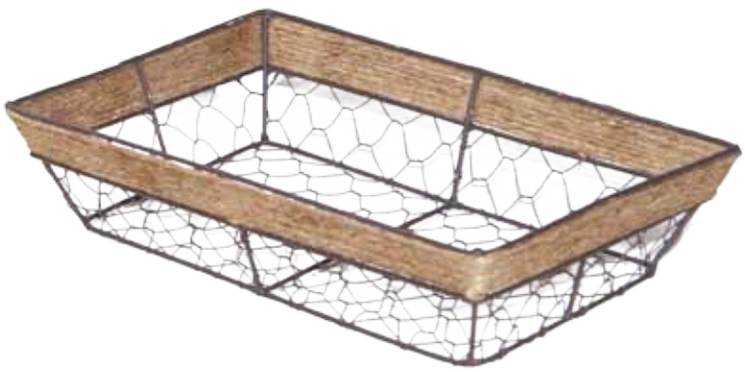
104518 | x 2

Willy
33 x 28 x 5/15 cm

104503 | x 6

William
40 x 33 x 6/17 cm

104505 | x 6



Elisabeth II
33 x 20 x 7 cm

104536 | x 6

Vicky
Korb mit kariertem Stoff
43 x 30 x 12 cm

104507 | x 6

Marie-Claire
Holzkiste 37 x 28 x 9 cm
für 3 Flaschen Wein

104512 | x 6

Mariette
Holzkiste 28 x 18 x 11 cm

104530 | x 6

Kraftpapierkorb quadratig
für Feinkost, ungefaltet
22 x 22 x 5 cm

104555 | x 25

Kraftpapierkorb rechteckig
für Feinkost, ungefaltet
33 x 20 x 7,5 cm

104556 | x 25

Kraftpakiertasche
39 x 14 x 8 cm
für 1 Flasche oder Feinkost

104540 | x 50

Kraftpapiertasche mit Fenster
12 x 8,5 x 36 cm
für 1 Flasche oder Feinkost

104560 | x 10

Kraftpapiertasche mit Fenster
16,5 x 10 x 35 cm
für 2 Flaschen oder Feinkost

104561 | x 10

Tüte Schwarz mit Fenster
12 x 8,5 x 36 cm für 1 Flasche
104541 | x 10
16,5 x 10 x 35 cm
104523 | x 10

Charles
42 x 11 x 7 cm
für 1 Flasche und 1 Terrine

104513 | x 12

Charly
42 x 11 x 7 cm
für 1 Flasche und 1 Terrine

104551 | x 12

Martin
45 x 13 x 7 cm
für 1 Magnum Flasche

104517 | x 6

Kraftpapierkorb rechteckig
mit Weihnachtsmotiv
für Feinkost, ungefaltet
36 x 27 x 7 cm
104557 | x 25

Weihnachtstüte groß Skandinavien
32 x 12 x 38 cm

104524 | x 12

Weihnachtstüte groß
26 x 12 x 32 cm
104526 | x 12
Weihnachtstüte klein
19 x 9 x 27 cm
104525 | x 12

Jute-Weihnachtssack
Jutesack 40 x 60 cm
für Weihnachtsgeschenke mit Aufdruck „Provenance Pôle Nord“
– die nachhaltige und einfache Art, Präsente zu verpacken
104500 | x 6

Haben Sie einen Wunsch, oder Anregungen?

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Wir sind dankbar um jedes Feedback
und freuen uns darauf, davon zu erfahren!

info@dantesse.com

+49 (0) 7854 / 986 781

Danke!

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. BESTELLUNG
- Online: einfach und bequem auf unserer B2B-Webseite: www.dantesse.com
- per Mail an: info@dantesse.com unter Angabe der Artikelnummer, Bezeichnung und Menge.
- Muster: auf Anfrage.
- Vorbestellungen: Vorbestellungen gelten als eigenständige Aufträge und nicht als Nachlieferung einer laufenden Bestellung. Wir informieren über den Wareneingang und bieten die Möglichkeit an, die Bestellung mit Artikeln aus unserem Ganzjahressortiment zu ergänzen.

2. PREISE
Unsere Angebote sind freibleibend und mit Aktualisierung auf unsere Webseite/Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preise ihre Gültigkeit. Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer, ab Lager Willstätt.

Mengenrabatt:
Für Bestellungen ab 2 000,-€ (ohne MwSt.) gewähren wir 2 % Rabatt. Dieser Rabatt erscheint auf der Rechnung. Ausgenommen hiervon sind Preisangebote oder etwaige Vereinbarungen.

3. LIEFERUNG
Wir liefern je nach Gewicht und Bruch/-Temperatur-empfindlichkeit per Palette mit einem Frischeservice oder per Paket innerhalb von 3 bis 4 Werktagen im gesamten Bundesgebiet (+1 bis 2 Tage Europaweit) aus.

Die frachtkostenfreie Lieferung erfolgt ab einem Bestellwert von:
- DE (Festland): 600 €.
- AT: 1 000 €

Versand per Paket: kein Mindestbestellwert.
- DE (Festland): Wir berechnen 7,50 € (zzgl. MwSt.) Frachtkostenanteil bis 25 kg Ware.
- DE (Inseln): nach Vereinbarung.
- AT: Wir berechnen 15 € Frachtkostenanteil bis 25 kg Ware.

Achtung! Bruchempfindliche Produkte: der Versand empfindlicher Produkte wie Gebäck oder Gläser mit flüssigem Inhalt per Paket erfolgt auf eigene Gefahr.

Achtung! Temperaturempfindliche Produkte: Aufgrund der Schmelzgefahr, können wir ab einer Außentemperatur von 18 °C temperaturempfindliche Produkte (wie Schokolade, Kakaokonfekte, usw.) per Paket nur mit Kühlakku und Isolierfolie gegen einen Aufpreis von 2,50 € (zzgl. MwSt.) pro Paket verschicken.

Versand per Palette:
- DE (Festland):
Ab einem Mindestbestellwert von 250 € berechnen wir 25 € (zzgl. MwSt.) Frachtkostenanteil.
Ab einem Warenwert von 350 € berechnen wir 15 € (zzgl. MwSt.) Frachtkostenanteil.
- DE (Inseln): nach Vereinbarung.
- AT: ab einem Mindestbestellwert von 400 € berechnen wir 30 € Frachtkostenanteil.

Achtung! Speditions-Sonderleistungen: der Anteil der Mehrkosten für Fixtermine, Expressversand und Sonderleistungen werden wie folgt berechnet:
- Fixtermin: 15 € (zzgl. MwSt.) 2 Werktage Vorlaufzeit nötig
- Expressversand: je nach Möglichkeit, Preis auf Anfrage

Weitere Länder:
Für Sendungen in weitere Länder geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft.

4. WARENEINGANGSKONTROLLE
Unsere Paletten sind mit durchsichtiger Folie eingeschweißt und mit einem Dantesse-Sicherheitsband umwickelt. Der Lieferschein befindet sich außerhalb der Palette.

Sollte die Palette ohne die durchsichtige Folie UND ohne Sicherheitsband ankommen, bitte die Ware nicht annehmen.

Transportabhängige Mängel wie Bruch, Beschädigungen oder Fehlmengen müssen unbedingt schriftlich auf dem Frachtbrief vermerkt werden. Eine Reklamation kann leider nur berücksichtigt werden, wenn der Schaden ausdrücklich auf dem Frachtbrief steht und innerhalb von 48 Stunden gemeldet wird. Diese werden andernfalls nicht von der Spedition angenommen.

In der Regel werden EU-Paletten zum Tauschen geliefert. Sollte der Tausch nicht stattfinden, fallen Gebühren an, die in Rechnung gestellt werden.

5. REKLAMATION
Weitere Reklamationen über Produkte/Qualitätsmängel werden je nach Fall angenommen. Wir bitten dafür um eine schriftliche Meldung. Eine Gutschrift oder Ersatz bekommen Sie dann erst nach Annahme von unserem Team.

6. ZAHLUNG
Unsere Rechnungen werden bei Warenversand per E-Mail geschickt. Das Lieferdatum gilt als Rechnungsdatum. Unsere Rechnungen sind gemäß angegebenen/vereinbarten Bedingungen zu zahlen. Bis zur vollständigen Bezahlung der Ware gilt Eigentumsvorbehalt (gemäß § 445 des BGB).

Zahlungsmöglichkeiten
- Per Überweisung an:
Dantesse GmbH
bei der Sparkasse Hanauerland
Kto. Nr.: 153396 - BLZ: 66451862
IBAN: DE48 6645 1862 0000 1533 96
BIC: SOLADES1KEL
- Per Basislastschrift: Mandat auf Anfrage

7. ERFÜLLUNGSORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung für beide Teile ist Willstätt und Gerichtsstand ist Kehl.

Abbildungsfehler und Irrtum vorbehalten. Texte: Simone Naumann, Deepl, Chat GPT, Claude. Fotos: ©Fotolia,©Adobestock, ©Pixabay, ©Unsplash, ©Dantesse

WIE KANN ICH BESTELLEN ?

Per Webshop

www.dantesse.com/shop

Sicher! Bei einer Bestellung durch unser Webshop wird Ihr Auftrag direkt in unserem System erfasst. So gibt es keine Tippfehler und Sie bekommen eine Kopie Ihrer Bestellung per Mail zugeschickt. So geht diese auch nicht verloren!

Einfach! Sie kennen die Artikelnummern der Produkte die Sie möchten und wollen nicht den ganzen Shop durchstöbern? Müssen Sie nicht! Indem Sie auf den Einkaufskorb klicken, können Sie eine Schnellbestellung aufgeben und einfach nur Artikelnummern und Menge eingeben. Hier zeigen wir wie

Aktuell! Zudem haben Sie die aktuellesten Infos zu unseren Sonderangeboten.

Informativ! Sie haben Zugang zu Zutatenlisten, Nährwerten und Lagerbestand. Bei Kundenfragen also einfach reinschauen!

Per E-Mail- oder Fax

E-Mail info@dantesse.com

Bestellfax +49 (0) 7854 / 987 141

Bei einer schriftlichen Bestellung wird Ihr Auftrag in unserem System erfasst. Bitte vermerken Sie Ihre Kundennummer oder vollständige Adresse damit wir Ihr Auftrag richtig ausführen können. Sie erhalten in dem Fall keine Bestellbestätigung außer Sie verlangen ausdrücklich danach.

Per Telefon

Tel. +49 (0) 7854 / 986 781

Bei einer telefonischen Bestellung wird Ihr Auftrag zeitgleich in unserem System erfasst. Um Fehler (Zahlendreher z.B.) zu vermeiden, wird Ihnen die Auftragsbestätigung zur Überprüfung per E-Mail geschickt. Sollte Sie Fehler entdecken, bitten wir um schnelle Rückmeldung.

abweichende Lieferadresse oder Lieferzeiten ?

Kein Problem! Bitte geben Sie von der Rechnungsadresse abweichende Lieferanschriften einfach bei Ihrer Bestellung an.
Ebenso außergewöhnliche Schließtage (Wochenmarkt, usw.) oder außergewöhnliche Öffnungszeiten!
Dies vermeidet unnötige Kosten und Wege für Zweitzustellungen ;-)

WIE LÄUFT DER VERSAND AB?

Versandvorbereitung & Doppelkontrolle

Nachdem Ihre Bestellung erfasst wurde, wird sie ins Lager geschickt. Sobald die Ware zusammengestellt wurde, erfolgt eine zweite Kontrolle anhand der Originalbestellung (falls vorhanden), um Versand- und Rechnungsfehler zu vermeiden, bevor sie verpackt wird.

Verpackung

Wir bemühen uns, so weit wie möglich umweltfreundliche Verpackungen zu verwenden. Das bedeutet, dass wir versuchen, auf Kunststoffe zu verzichten und ständig nach neuen Lösungen suchen, um auch für Sie so wenig Abfall wie möglich zu verursachen. Unser Verpackungsprozess erfolgt ausschließlich per Hand, unabhängig davon, ob eine Palette oder ein Paket zusammengestellt wird. Wir versenden täglich Ware, um einen schnellen Versand zu gewährleisten.

Paketsendung

Bei Paketsendungen bemühen wir uns, den passenden Umkarton zu finden. Manchmal wird dieser in der Höhe angepasst, um die Verwendung von unnötigem Füllmaterial zu vermeiden. Wir versuchen, so wenig Verpackungsmaterial wie möglich zu verwenden. Je nach Produktparameter, wie z.B. bei Gläsern mit flüssigem Inhalt, müssen diese jedoch einzeln verpackt werden, um Stöße und Brüche zu vermeiden.

Palettensendung

Beim Palettenversand kam es in der Vergangenheit häufig zu Diebstahl oder verdeckte Schäden. Um dem entgegenzuwirken, werden unsere Paletten in durchsichtiger Folie eingewickelt. Dies dient dazu die Wareneingangskontrolle etwas zu erlzeichtern. Zusätzlich wird ein Garantieband mit dem Dantesse-Logo um die Palette gelegt, um dem Entfernen der Folie vorzubeugen.

Rückfragen

Bei Rückfragen (wegen Fehlmengen oder Frachtkosten zum Beispiel) werden wir mit Ihnen entweder telefonisch oder per Mail in Kontakt treten. Es sei denn, die Ware kann, wie mit Ihnen vereinbart, ohne Rückmeldung Ihrerseits verschickt werden, wird die Ware spätestens am nächsten Werktag verschickt, um die Lieferung nicht zu verzögern.

Versandbestätigung & Rechnung

Sie werden über den Warenversand per Mail informiert. Die Rechnung hängen wir an. Sollten Sie eine Rechnung in Papierform benötigen, geben Sie uns einfach Bescheid!

Was tun bei Bruch, abgepackte Ware & Fehlmengen?

Bitte fehlende Folie, abgepackte Ware oder eingedrückte/nasse Pakete sofort bei Erhalt auf dem Frachtbrief vermerken und uns melden.
Eine einfache Unterschrift bedeutet, dass die Ware im einwandfreien Zustand zugestellt wurde.
Von der Spedition verlorene oder beschädigte Ware wird in diesem Fall nicht übernommen.
Hier finden Sie ein Flyer mit einigen Tipps

Dantesse GmbH
Birkenstrasse 2, D-77731 Willstätt Eckartsweier
Tel. +49 (0) 7854 / 986 781 – Fax +49 (0) 7854 / 987 141
E-Mail info@dantesse.com
Web www.dantesse.com

FRANCE

Chocolat · Galette Bretonnes · Caramel · Crêpes Dentelles Biscuits · Nougat · Confiture · Miels Moutarde · Mayonnaise · Sels · Tapenade · Olives · Sardines · Rouille · Aioli Terrines & Rillettes

ITALIA

Pesto · Sugo · Pasta · Risotto · Bruschetta · Cantucci · Amaretti · Tartufi · Caffé · Grissin · Scrocchi · Pomodori secchi · Antipasti · Aceto Balsamico · Olio di Oliva

BELGIE & NETHERLANDS

Chocolat · Nougat · Wafers · Kaaskoekjes

ESPANA

Chorizo · Sardinas · Bonito del Norte · Alcaparrones · Aceitunas · Tapas · Arroz · Vinagre de Jerez · Aceite de Oliva · Almendras

GREECE

Meze · Kalamata