DANTESSE

Genuss ohne Grenzen

Selektion

2023/24

Süße Versuchungen

Schokolade
Pralinen, Konfekt, Tafeln uvm. . . . . 6 - 31

Süßigkeiten
Honignougat, Karamellbonbons, Fruchtbonbons, uvm. . . . . 32 - 39

Aufstriche
Süße Crème, Honig, Konfitüre & Fruchtaufstriche . . . . . 40 - 51

Kaffee
Espresso aus Italien . . . . . 52 - 53

Süßgebäck
Amaretti, Cantucci, Galettes uvm. . . . . 54 - 67

Herzhafte Selektion

Snacks & Salzgebäck
Pop Corn, Chips, Salzgebäck & Nüsse. . . . . 68 - 87

Käsebegleiter & Confits
Fruchtbrote & Confits . . . . . 87 - 93

Kalte Saucen & Senf
Mayonnaise, Ketch'up, Senf, uvm. . . . . 94 - 99

Salz & Gewürze
Salz & Gewürze . . . . . 100 - 104
Gewürze für Cocktails 105

Essig & Öl
Essig . . . . . 106 - 117
Öl . . . . . 118 - 126

Antipasti & Oliven
Aperitifaufstriche, Cornichons, eingel. Gemüse, uvm. . . . . 127 - 135
Oliven gefüllt oder eingelegt . . . . . 136 - 138

Fischspezialitäten
eingemachte Sardinen, Aufstriche, Fischsuppe, uvm. . . . . 139 - 151

Wurstware
Salami & Saucissons (trocken) . . . . . 152 - 157

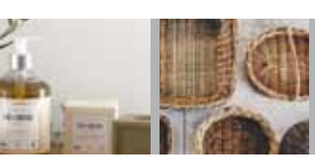
Fleischspezialitäten
Fertiggerichte, Stopfleber, Rillettes & Terrinen . . . . . 158 - 167

Saucen & Pesto
Tomatensaucen, Sahnesaucen & Pesto . . . . . 167 - 173

Pilze & Trüffel . . . . . 174 - 175

Gemüsespezialitäten und Linsen . . . . . 176 - 177

Reis & Pasta
Reis & Risotto . . . . . 178 - 180
Pasta . . . . . 181 - 193



Sonstiges

Seifen . . . . . 194 - 197

Geschäftsbedingungen 206

Körbe . . . . . 198 - 204

Zur Orientierung

TOP — 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.

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

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

VEGAN — Veganes Produkt

GLUTEN FREE SANS GLUTEN — Glutenfreies Produkt

ohne Palmfett — Produkt ohne Palmfett

Passendes Produkt für Weihnachten

DANTESSE

Genuss ohne Grenzen

Liebe Genießer...

Bienvenue bei Dantesse, Ihrem Großhändler für kulinarische Köstlichkeiten!

Wir freuen uns, Ihnen unseren Katalog 2023/24 mit unseren exklusiven und beliebten Produkten, aber auch einer Vielzahl neuer, für Sie in ganz Europa ausgesuchter Delikatessen präsentieren zu dürfen.

Wir möchten Sie herzlich zu einer kulinarischen Reise durch unsere feine Genusswelt einladen! Von Frankreich über Italien und Spanien bis Portugal haben wir neben den bewährten Klassikern zahlreiche einzigartige Produkte für Sie im Gepäck. Nehmen Sie sich die Zeit, in unsere Genusswelt einzutauchen, um diese auch für sich und Ihre Kunden zu entdecken.

Mit viel Liebe und Leidenschaft zum Essen und hohem Anspruch an Qualität und Geschmack haben wir unsere Auswahl getroffen. Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie die wunderbare Vielfalt vortrefflicher Gaumenfreuden!

In seinem Buch 'Gastrosophie - oder die Lehre von den Freuden der Tafel' beschreibt Baron Eugen von Vaerst 1851 drei Arten von Feinschmeckern:

Der Gourmand ist Feinschmecker und Genießer im erweiterten Sinn und ohne jeden Vorbehalt.

Der Gourmet ist ein Feinschmecker, der sich in delikaten Speisen mit Genuss aber auch in Zurückhaltung übt.

Der Gastrosoph beschränkt sich mit hohem Anspruch auf ausschließlich das Beste unter Berücksichtigung der Gesundheit und Sittlichkeit.

Und was sind Sie?

Ihre Dantesse-Team

Unser Qualitätsversprechen - Ihre Vorteile

- **kein Mindestbestellwert**: wenn Sie wenig Lagerfläche haben, oder einfach nur mal etwas zum Nachfüllen brauchen (siehe AGBs)
- **schnelle Ausführung und Auslieferung Ihrer Bestellungen**: wir verschicken täglich Ware
- **sorgfältig ausgewählte Produkte:** um Ihnen das Feinste anbieten zu können
- **faire Preisgestaltung:** auch bei kleinen Abnahmen erhalten Sie einen fairen Preis
- **persönliche Beratung**: wir kennen unsere Produkte und probieren jede Neuheiten

Wir sind Bio-zertifiziert

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

Ihr Dantesse Team im Büro

Laetitia Nussbaumer
Einkauf & Verkauf
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.

Dantesse-Favorit: die kleinen Zwiebeln in Balsamicoessig und die Schokotrüffel mit Pistazien!

Laure Vetter
Marketing & Verkauf
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 versuch immer, Freunde und Familie mit neuen Rezepten zu überraschen.

Dantesse-Favorit: das Meze mit Paprika und Feta-Käse. Ein Faible habe ich ebenfalls für das Nougat von Vital!

in Elternzeit

2024 wieder für Sie da

Mélissa Dieumegarde
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.

Dantesse-Favorit: Ich liebe feines Essen bin jedoch eine kleine Naschkatze und kann jedem nur die Milchschokolade mit Karamell von Carré Suisse 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.

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

& im Lager

Corinne Brassel
Verkauf
im Team seit: April 2023

Als Feinschmeckerin genieße ich es, ein gutes Glas französischen Weins 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!

Dantesse-Favorit: Meine Lieblingsprodukte sind Parmaschinken mit Mandel-Oliven von Capirete und zum Abschluss ein Gianduiotto von Majani.

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.

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.

Dantesse-Favorit: Ich kann dem Tartufo bianco von Rippa einfach nicht wieder-stehen!

Badr Latreche
Lager & Versand
im Team seit: Winter 2020

Ich bin leidenschaftlicher Gärtner und meine Frau ist eine begabte Hobby-Konditorin. Kein Wunder also, dass ich gute Dinge mag und „echte" Produkte schätze!

Dantesse-Favorit: die gesalzenen Butterkaramelle von La Maison d'Armorine und Honignougat mag ich besonders gerne!

Von der Bestellung ...

Online Bestellung

www.dantesse.com/shop

Bei einer Bestellung durch unser Webshop wird Ihr Auftrag direkt in unserem System erfasst.

Sicher! 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 und Nährwerten. Bei Kundenfragen also einfach reinschauen!

E-Mail- oder Faxbestellung

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.

Telefonische Bestellung

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.

Lieferadresse und Lieferzeiten

Bitte geben Sie von der Rechnungsadresse abweichende Lieferanschriften stets an.
Ebenso außergewöhnliche Schließtage (Wochenmarkt, usw.) oder außergewöhnliche Öffnungszeiten!
Dies vermeidet unnötige Kosten und Wege für Zweitzustellungen.

... bis zum Versand

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.

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. Wir verwenden derzeit ausschließlich Recyclingpapier als Füll- und Verpackungsmaterial.

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.

Palettensendung

Beim Palettenversand kam es in der Vergangenheit häufig zu Diebstahl. Um dem entgegenzuwirken, werden unsere Paletten nun in schwarze Folie eingewickelt. Dadurch soll die Versuchung gemindert werden, da nicht offensichtlich ist, welche Produkte sich auf der Palette befinden. Zusätzlich wird ein Garantieband mit dem Dantesse-Logo um die Palette gelegt, um dem Entfernen der Folie vorzubeugen. So sollte Ihre Palette bei Ankunft aussehen:

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.

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 Cispadane-Republik angegliedert und von napoleonischen Truppen besetzt worden. In ihrem Labor produziert Teresina Majani, Vorfahrin der ältesten Familie italienischer Chocolatiers, die ersten Köstlichkeiten des alten Hauses.

Um zu wachsen, braucht es erst einmal einen Samen.
Die Qualitätskontrolle und Verarbeitungsmethoden der Produktion machen jeden einzelnen Artikel zu einem einzigartigen Produkt. Noch heute wird das Unternehmen mit der gleichen Sorgfalt geführt, mit der Teresa und ihre Kinder ihr damaliges Geschäft betrieben haben. Cremino, Tortellini, Sfoglia und andere Spezialitäten wurden in dem Werk in Crespellano, einer kleinen Landstadt außerhalb von Bologna, geboren, wo sich traditionelle Rezepte und moderne Technologien verbinden. Tatsächlich ist jedes Majani-Produkt keine einfache „Variation eines Themas", sondern ein Rezept, das jedes Mal neu erfunden wird, beginnend mit der Auswahl der Rohstoffe. Alles beginnt immer mit Kakaobohnen. Diese kommen roh und ungekocht in der Pflanze an, sodass sie je nach Rezeptbedarf ausgewählt und geröstet werden können: ein langsamer und heikler Prozess, den fast niemand mehr durchführt, doch nur so kann die Qualität des Rohmaterials hervorgehoben werden. Majani ist der Idee des Fortschritts treu geblieben, der auf Tradition beruht und seine Geschichte auszeichnet. Die gesamte Kakao-Lieferkette wird kontrolliert, somit sind aller Zutaten rückverfolgbar. Das Unternehmen verwendet fortschrittliche Maschinen, von denen einige im Unternehmen entwickelt und patentiert wurden. Für die schwierigsten Passagen stützt es sich jedoch immer noch auf die manuellen Fähigkeiten seiner Schokoladenexperten. Nur so gelingt es, den Kunden von heute bei jedem Bissen dieses einzigartige Erlebnis zu gewährleisten, das es auch schon früher gab.

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 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 Gianduiotti
zartschmelzende Haselnuss-
nougathäppchen
im Display
106367 | 1 kg 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 wurden mit erlesener Schokolade gemischt und als kleine Praline gegossen. Der perfekte Begleiter für Kaffee und Tee.

Tartufo Dulcis - Tuber
weiße Schokoladentrüffel mit 35% Haselnüssen
und 1,5% frische schwarzen Trüffelstücken, ca. 7g pro Trüffel
(ca. 125 St. pro Kilo)
106880 | 1 kg x 1

Dulcis Tuber

Weiße Schokoladentrüffel aus 35 % Haselnüssen aus dem Pietmont (IGP), mit feinen schwarzen Trüffelstückchen (1,5 % frischen Trüffel) verfeinert.

Eine einzigartige und delikate Kombination, für den feinen Gaumen!

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 - Extra 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 - Latte
Milchschokoladentrüffel mit 35% Haselnüssen
aus dem Piemont (IGP) - einzeln verpackt, ca. 7 g pro Trüffel
(ca. 125 St. pro Kilo)
106883 | 1 kg x 1

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

Tartufo Peanuts

Genießen Sie die ersten süßen Trüffel mit Erdnüssen!

Wir lassen eine Tradition wieder aufleben, die in die frühen 18hunderter Jahre führt und ändern lediglich das Aussehen, während der Geschmack knuspriger Erdnüsse bleibt. Fachkundig verfeinern wir den Erdnussteig mit Erdnuss-Stückchen, einem Mix aus weißer und dunkler Schokolade sowie auch einer Prise Guérande Salz. Das Ergebnis: köstlicher Geschmack.

Tartufo Dolce di Alba - Erdnüsse
dunkle Trüffel mit 36% Erdnüssen
mit einem Hauch Salz aus Guérande, ca. 7g pro Trüffel
(ca. 125 St. pro Kilo)
106885 | 1 Kg x 1

Einzelverpackt und lose im 1-Kilo-Beutel verpackt geliefert

Tartufo bianco dolce
weiße Trüffel mit köstlich feinem Aroma,
einzeln verpackt, ca. 14g pro Trüffel
(ca. 60-70 St.)
104807 | 1 kg x 1

Tartufo nero dolce
dunkle Schokoladentrüffel mit zartem
Schmelz, einzeln verpackt, ca. 14g pro Trüffel
(ca. 60-70 St.)
104808 | 1 kg x 1

Entdecken Sie auch

RIPPA
DAL 1958

weitere süße Spezialitäten der Firma Rippa Seiten 56-58

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 25

NEU

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

103061A | 27 g x 48

NEU

Kougelhopf Crème Brûlée
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, einzelverpackt
(ca. 250 Stück)
103066 | 1250 g x 1

Entdecken Sie auch

Weitere Spezialitäten aus dem Elsass Seite 24

Chocolaterie Guyaux

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

Die Spezialität des Hauses: Schokoladenpralinen, gefüllt mit Ganache, Marzipan oder Nougat, hergestellt aus erlesenen Rohstoffen in liebevoller Handarbeit (siehe Seite 16).

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.

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

Kakaokonfekt - Marc de Champagne
zartschmelzendes Kakaokonfekt
edel abgerundet mit einem Hauch
Marc de Champagne
106333 | 250 g x 18

Kakaokonfekt - Cognac
zartschmelzendes Kakaokonfekt
edel abgerundet mit einem Hauch Cognac

106334 | 250 g x 18

Kakaokonfekt - Rum
Kakaokonfekt mit feinstem Kakaopulver
bestäubt edel abgerundet
mit einem Hauch Rum
106344 | 250 g x 18

Kakaokonfekt - Whisky
Kakaokonfekt mit feinstem Kakaopulver
bestäubt edel abgerundet
mit einem Hauch Whisky
106343 | 250 g x 18

Kakaokonfekt - Kaffee
Kakaokonfekt mit feinstem Kakaopulver
bestäubt edel abgerundet
mit einem Hauch Kaffee
106332 | 250 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

Kakaokonfekt 'Année folles'
zartschmelzendes Kakaokonfekt
mit feinstem Kakaopulver bestäubt

106345 | 50 g x 36

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

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

Herz-Kakaokonfekt
zartschmelzendes Kakaokonfekt in Herzform
ein süßer Liebesgruß, der den Gaumen
erfreuen wird
106342 | 165 g x 8

Belgische Starbrook Schokolade

Starbrook Airlines – wahrscheinlich die ursprünglichste und feinste aller belgischen Schokoladen.

Für die Starbrook-Airlines-Schokolade werden ausschließlich Inhaltsstoffe von bester Qualität verwendet. Meisterhafte Handarbeit feinster belgischer Schokolade, hergestellt aus hochwertigsten Rohmaterialien und handgelesenen feinkörnigen Kakaobohnen. Die Milchschokolade beruht auf Rohmasse aus Sierra Leone, Ghana, Togo, Nigeria, Cameroon, Gabon, Sao Thomé und dem Kongo. Die der dunklen Schokolade wird von der Elfenbeinküste, aus Ghana und Äquatorial Guinea bezogen. Die Schokolade basiert zu 100% auf Kakaobutter, enthält keine Farbzusätze und Konservierungsmittel und ist gentechnikfrei.

Die Qualität der Produkte zeichnet sich zudem dadurch aus, dass nur echte belgische Schokolade verwendet wird. Starbrook verfolgt den 'Belgischen Schokoladen Code', der besagt, dass es verboten ist andere Schokoladen zu verwenden, als belgische Schokolade.

Das Konzept

Im Retro-Look erinnern Stewardessen, Piloten und Flugzeuge an den Stil der in den frühen 50er Jahren beginnenden Luftfahrt-Ära. Sämtliche Verpackungsdesigns wurden von Jaak de Kononck entwickelt. Der kreative Aquarell Stil ist besonders auffallend und so ganz anders als das, was der traditionelle, eher konservative Schokoladenmarkt eigentlich unterstützt. Solche kreativen und innovativen Verpackungen verdienen die höchste Qualität Belgischer Schokolade und umgekehrt.

belgisches Kakaokonfekt natur
zartschmelzendes Kakaokonfekt

103130 | 200 g x 15

belgisches Kakaokonfekt mit Orange
Kakaokonfekt mit Orangengeschmack

103132 | 200 g x 15

belgische Trüffelmischung
Auswahl von Zartbitter-,
Milch- und Praliné Schokoladentrüffeln
mit Schokoladenflocken ummantelt
103126 | 200 g x 12

belgische Trüffel
Schokoladentrüffel
mit Schokoladeflocken ummantelt
35% Kakao & Vanillearoma
103080 | 200 g x 12

belgische Schokoladenherzen
mit Haselnuss-Praliné-Füllung
Nicht nur am Valentinstag eine Sünde wert

103127 | 200 g x 12

Packung
BxHxT
13,4 x 29 x 1,9 cm

Maxi Tafel Milchschokolade
Milchschokolade
mit 31% Kakaoanteil

103117 | 400 g x 12

Milchschokoladel
mit 31% Kakaoanteil

103090 | 100 g x 25

Milchschokolade
mit knusprigen Haselnüssen
mit 31% Kakaoanteil

103091 | 100 g x 25

Zartbitterschokolade 50%
mit 50% Kakaoanteil

103093 | 100 g x 25

Bitterschokolade 72%
mit 72% Kakaoanteil

103094 | 100 g x 25

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 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 von Jahreszeit zu Jahreszeit die geschmacklichen Besonderheiten der Bohnen. 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) 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 der Marke Millésime Chocolat kompromisslos steht.

Bio-Bitterschokolade 76 % - Tanzania
Trinitario-Bohnen
die Bohnen offenbaren fruchtige
sowie angenehme Holznoten
106970| 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 70 % - Ecuador
Arriba-Nacional-Bohnen
außergewöhnlicher Kakao mit Noten von
reifen Früchten und Banane
106971| 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 100 % - Ecuador
Arriba Nacional Bohnen
außergewöhnlicher Kakao mit Noten von
reifen Früchten und Banane
106972| 70 g x 12

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

Bio-Bitterschokolade 80 % - Mexiko
Criollo Chantuto-Bohnen
dieser Kakao entfaltet ausgeprägte Aromen
von Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen
106974 | 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 90 % - Tanzania
Trinitario-Bohnen
die Bohnen offenbaren fruchtige
sowie angenehme Holznoten
106975 | 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 75 % - Panama
Trinitario & Criollo-Bohnen
die Bohnen offenbaren fruchtige
sowie angenehme Holznoten
106976 | 70 g x 12

Bio-Bitterschokolade 74 % - Guatemala
Trinitario-Bohnen
feinblumige Aromen, Pflaumen- und Apri-
kosennoten. Am Ende, ein Hauch Karamell
106977 | 70 g x 12

weiße Schokolade 33 % - Ecuador
Arriba Nacional Bohnen
außergewöhnlicher Kakao mit Noten von reifen Früchten und Banane
106978 | 70 g x 12

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

Bitterschokolade 75 % - Kaffee
Congo - Virunga Amelonado-Bohnen
sehr kakaoig, mit Noten von Sauerkirschen, Torf und Schwarztee
106981 | 70 g x 12

Bitterschokolade 75 % - Rum
Uganda - Forastero-Trinitario-Bohnen
sehr kakaoig, mit Noten von Trocken- und roten -Früchten, mit einer leichten Bitterkeit
106982 | 70 g x 12

Bitterschokolade 75 % - Whisky
Uganda - Forastero-Trinitario-Bohnen
sehr kakaoig, mit Noten von Trocken- und roten -Früchten, mit einer leichten Bitterkeit
106983 | 70 g x 12

Bitterschokolade 75 % - wilder Pfeffer
Madagascar - Trinitario-Bohnen

106984 | 70 g x 12

Zartbitterschokolade 65 % - Erdnüsse & Karamell - Peru - Criollo & Trinitario-Bohnen
außergewöhnliche Schokolade mit komplexen Noten von Blumen und säuerlichen Früchten
106985 | 70 g x 12

Milchschokolade 55 % - ges. Butterkaramell
Peru - Criollo & Trinitario-Bohnen
außergewöhnliche Schokolade mit komplexen Noten von Blumen und säuerlichen Früchten
106986 | 70 g x 12

Milchschokolade 55 % - Spekulatius
Haiti - Trinitario-Bohnen
diese Schokolade enthüllt reiche blumige und zitrische Aromen mit karamellisierten Noten
106987 | 70 g x 12

Milchschokolade 55 % Yuzu & Cranberry
Madagascar - Trinitario-Bohnen

106988 | 70 g x 12

Milchschokolade 55 % Cappuccino
Haiti - Trinitario-Bohnen
diese Schokolade enthüllt reiche blumige und zitrische Aromen mit karamellisierten Noten
106989 | 70 g x 12

Zartbitterschokolade 65 % mit Pistazienkrokant-Füllung - Nicaragua - Trinitario-Bohnen
ausgewogene Bitterkeit, seidige Textur, Aromen von Nüssen, würzigem Rum, malzigen Körnern
106990 | 70 g x 12

Bitterschokolade 75 % mit Mandelkrokant-Füllung - Panama - Trinitario & Criollo-Bohnen

106991 | 70 g x 12

Milchschokolade 55 % - Pralinen-Füllung
Madagascar - Trinitario-Bohnen

106992 | 70 g x 12

Milchschokolade 55 % mit Kakaokrokant-Füllung - Guatemala - Trinitario-Bohnen
feinblumige Aromen, Pflaumen- und Aprikosennoten. Am Ende, ein Hauch Karamell
106993 | 70 g x 12

Milchschokolade 50 % mit Crème brûlée-Füllung - Dom. Republik - Hipaniola-Bohnen
außergewöhnliche Bohnen mit tiefen Noten von Kakao und roten Früchten
106994 | 70 g x 12

Carré Suisse, die neueste Schokolade der Spitzenklasse, 100% natürlich.

+CA RRÉ SUI SSE

Entdecken Sie die Einfachheit einer guten Schokolade wieder: 100% natürliche Inhaltsstoffe, 100% reine Kakaobutter, 0% Palmöl, 0% Lecithin, 0% Gluten, 100% Geschmack und Genuss. In der Schweiz von unseren meisterlichen Chocolatiers hergestellt aus den feinsten Kakaobohnen der Welt. In unseren Produkten finden Sie das Wesentliche, und weiter nichts.

Eine strenge Auswahl der Rohstoffe

Unsere Landwirte werden akribisch geschult, die Kakaobohnen sorgfältig auszuwählen. Wir kaufen keinen Kakao auf den Rohstoffmärkten.

Unsere Bohnen kommen aus der ganzen Welt. Ausgewählt nach ihrem Geschmack, nach ihren typischen Merkmalen und Eigenschaften.

Wir halten strenge Qualitätsstandards in unserer gesamten Produktionskette ein, von der Rohstoffbeschaffung bis zum fertigen Produkt.

- 100% natürliche Inhaltsstoffe
- 100% reine Kakaobutter
- 0% Palmöl
- 0% Sojalecithin
- 0% Gluten
- 100% Geschmack und Genuss

Milchschokolade mit Quinoa
Entdecken Sie die Schlemmer-Mischung aus gepufftem Quinoa und dem Fondant dieser Bergmilchschokolade
103391 | 90 g x 10

Zartbitterschokolade Limette & Pfeffer
eine Kombination aus dunkler Schokolade, einem Hauch Pfeffer und der sauren Frische von Limettenchips
103392 | 90 g x 10

Zartbitterschokolade karam. Cashewnuss
eine knusprigen Kombination aus dunkler Schokolade und karamellisierten Cashewnusssplittern
103387 | 90 g x 10

Zartbitterschokolade mit Salz aus Guérande
Genießen Sie die Stärke dieser extra dunklen Schokolade und die ozeanische Zartheit eines Hauchs von Guérande Salz
103394 | 90 g x 10

Alpenmilch-Schokolade
die ganze Zärtlichkeit einer guten Milch der Schweizer Berge und die Macht eines außergewöhnlichen Kakaos
103380 | 90 g x 10

Milchschokolade mit Karamell
knackige Toffee-Stückchen vermischt mit jodiertem Meersalz, raffiniert und köstlich
103395 | 40 g x 18
103381 | 90 g x 10

weiße Schokolade mit Kakaosplittern
die weiße Schokolade verführt durch Ausbrüche von rohen Kakaobohnen, einfach faszinierend!
103382 | 90 g x 10

Die kleinen roten kanadischen Cranberries zählen zu den antioxidativen Beeren. Zusammen mit dem Ingwer schafft diese dunkle Schokolade Momente puren Genusses für Sinne und Gaumen.

Zartbitterschokolade 71%
mit Moosbeeren und Ingwer
Ein ungewöhnliches Rezept, das Ingwer und Preiselbeeren erfolgreich kombiniert
103383 | 90 g x 10

Zartbitterschokolade 71%
mit kandiertem Ingwer und Orangenöl
der Klassiker zartbitterschokolade und Orange mit einer leicht pikanten Ingwernote
103398 | 90 g x 10

Diese Schokolade ist das Ergebnis einer subtilen Mischung von Trinitario und Forastero Bohnen.

Zartbitterschokolade 75%
Herkunft der Kakaobohnen: Costa Rica
ein ausgeglichenes Verhältnis von runder Bitterkeit und Säure
103384 | 90 g x 10

Die ersten Noten sind fruchtig und leicht säuerlich. Nach ein paar Sekunden erscheinen Aromen von Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

Zartbitterschokolade 70%
Herkunft der Kakaobohnen: Madagascar
fruchtig und leicht säuerlich
103397 | 40 g x 18
103385 | 90 g x 10

Es empfangen Sie geröstete Kaffeenoten mit diesem seltenen und wertvollen Kakao (100% Criollo). Danach erleben Sie eine leicht getönte Bitterkeit getrockneter Bananennoten.

Zartbitterschokolade 77%
Herkunft der Kakaobohnen: Peru
leicht Bitter

103386 | 90 g x 10

Zartbitterschokolade 70%
Herkunft der Kakaobohnen: Kolumbien
lassen Sie sich von einem seltenen Kakao mit warmen und gerösteten Noten hinreißen
103388 | 90 g x 10

Zartbitterschokolade 85%
Herkunft der Kakaobohnen: Togo
die perfekte Balance zwischen Bitterkeit und Schärfe dieses außergewöhnlichen Kakaos
103390 | 90 g x 10

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

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

Mendiants

Im 19. Jahrhundert erfanden die Chocolatiers Südfrankreichs die Mendiants, kleine Schokoladentaler, die mit Nüssen und Trockenfrüchten verfeinert werden. Jeder Taler war symbolisch einem der traditionsreichen Mönchsorden zugeordnet, 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 einfach nicht wegzudenken und begleiten den Kaffee oder Cappuccino.

Mendiants Mandeln/Pistazien
Milchschokolade mit Mandeln
und Pistaziensplittern
Hergestellt in Frankreich
106270 | 125 g x 12

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

106272 | 125 g x 12

Confiserie Adam

Die Confiserie Adam, gegründet 1912 von der Familie Adam, ist ein mittelständiges Unternehmen mit fast 30 Mitarbeitern, ansässig im Zentrum des Elsass. Die Konditorei mit ihrer hundertjährigen Familiengeschichte stellte anfänglich vor allem Pralinen mit Mandeln aus Italien, Frankreich und Spanien her, aber auch mit Schokolade überzogene Haselnüsse. Bald wurde das Sortiment jedoch immer origineller, die Produktpalette immer vielfältiger – alles jedoch hergestellt wie eh und je: mit echtem handwerklichen Können.

Schoko-Storcheier
Milchschokoladen-Eier mit einer Haselnuss-Praliné-Füllung, umhüllt von einer Zuckerkruste
106160 | 120 g x 12

Mi&Cu
GOURMET

Ein Familienunternehmen mit 25 Jahren Erfahrung

Die Firma Mi&Cu Gourmet ist ein Familienunternehmen, das von Josep und Núria Miret Cudié gegründet wurde, zwei Geschwistern 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.

Mi&Cu 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.

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

Die Philosophie: Geschmacksfusion

Mi & Cu Gourmet 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 ist in der Werkstatt sehr präsent, um Ihren Gaumen mit gewagten und köstlichen Schokoladenköstlichkeiten zu überraschen.

Mi&Cu GOURMET

& ausgewählte Zutaten

Für uns ist klar, 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.

Marlona

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

Marlonas Mandeln - Praliné
Mandeln in weißer Schokolade mit Kakaopulver ummantelt

106170 | 80 g x 14

Marlonas Mandeln - Gianduja
Mandeln in dunklem Gianduja Nougat

106171 | 80 g x 14

Marlonas Mandeln - Karamell
karamellisierte Mandeln
mit Schokolade und Karamell
mit einem Hauch von Salz
106172 | 80 g x 14

Marlonas Mandeln - Kaffee
karamellisierte Mandeln mit Kaffee in dunkler Schokolade
mit Kakaopulver ummantelt
106173 | 80 g x 14

Marlonas Mandeln
Creme Catalana
Mandeln in weißer Schokolade mit Kakaopulver ummantelt
106174 | 80 g x 14

Sangria Schokobällchen
kandierte Orangenschalen in weißem Pralinenmantel mit Schokolade
und Sangriageschmack
106177 | 80 g x 14

Erdbeer-Joghurt-Schokomandeln
Mandel im weißen Schokoladenmantel mit Erdbeer und Joghurtgeschmack

106178 | 80 g x 14

It's Teatime!

In unserer Teatime-Reihe betonen wir Tee-Schokolade in Kombination mit Matcha-Tee. Die Mischung der Tees zusammen mit den Eigenschaften der Schokolade ermöglicht neue einzigartige Schokoladen voller überraschender Nuancen und Texturen. Dem Matcha-Tee, dem berühmten japanischen Pulvertee, fügen wir eine zarte Praline hinzu, die alle Qualitäten und Aromen dieses Tees unterstreicht.

Schwarztee-Schokomandeln
Mandel im weißen Schokoladenmantel
mit Schwarztee und Mandeln
106179 | 100 g x 14

Roter Tee - Schokomandeln
Mandel im weißen Schokoladenmantel mit rotem Pu Erh Tee und Früchten
106180 | 100 g x 14

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

MAISON PÉCOU 1880

Pécou

1880 - Das Gourmet-Rezept für den Erfolg von Ernest Pécou ...
Bei Pécou haben wir seit fünf Generationen Zucker im Blut!
Die erste Fabrik der Familie Pécou wurde im Jahr 1880 gegründet. Der Ureigentümer hat seine Leidenschaft für Süßwaren dann auf alle seine Linien übertragen. Seitdem bauen seine Nachkommen weiter auf dem Erbe seines Know-hows auf.
Heute sind es Alain, Florence und Bernard Pécou, die die Geschäfte führen. Aufgewachsen in der süßen Umgebung von gezuckerten Mandeln, mit dem charakteristischen Geruch von Vanillezucker, dem Klirren von gezuckerten Mandeln in den Turbinen und dem über die Jahre erworbenen Händchen für hervorragende Qualität, übernahmen sie das Führungszepter der berühmten Fabrik für gezuckerte Mandeln.

- Getreide-Bällchen umhüllt von goldiger Schokolade,
- Liquicroc mit schmelzendem Marakuja-Kern,
- geröstete Haselnüsse umhüllt von Zartbitterschokolade, mit Zucker dragiert
- geröstete Mandeln, umhüllt mit Zartbitterschokolade

Pauls´Lieblingsrezepte
eine nussige, knusprige und fruchtige Mischung
die jeden Gaumen überzeugt

106132 | 70 g x 10

- Mandeln, umhüllt mit Ruby-Schokolade,
- Liquicroq mit schmelzendem Himbeer-Kern,
- geröstete Mandeln umhüllt von Zartbitterschokolade, mit Zucker dragiert
- Mandeln umhüllt mit Zartbitterschokolade

Juliettes´Lieblingsrezepte
perfekt für jede Nasch-Auszeit!

106133 | 70 g x 10

- geröstete Mandeln umhüllt von Ruby-Schokolade,
- Zartbitterschokolade,
- Vollmilchschokolade
- & goldige Schokolade

Kakaoschatz
Mandelmischung mit verschiedenen Schokoladen-Sorten:
von Ruby- über Milchschokolade und Zartbitterschokolade.
Der sündhaft leckeren & knackigen Snack
106134 | 70 g x 10

Von der Werkstatt zur Fabrik ...

Die über die Generationen hervorragende Qualität und die ausschließliche Verwendung außergewöhnlicher Rohstoffe sind Garant für den guten Ruf der gezuckerten Mandeln von Pécou. Aus dem Mittelmeerraum wählen wir die schönsten und besten Mandeln aus. Mit Zucker überzogen, zart duftend nach natürlicher Bourbon-Vanille, schmücken wir die Mandeln mit unterschiedlichen süßen oder würzigen Farben.

Ende des 20. Jahrhunderts entwickelten wir das Rezept für ein Dragee aus 70% Kakaoschokolade, was bei den Verbrauchern sehr schnell sehr beliebt wurde. Eines der vielen Süßwaren, die das Sortiment rasch bereicherten.

French Folies - spanische Mandeln Dragee
die klassische Zuckermandel: die perfekte Harmonie zwischen einer spanische Mandel und Vanillezucker
106140 | 90 g x 16

French Folies - Schoko-Oliven-Mischung
knuspirge Pralinenfüllung mit einer ersten Schicht aus dunkler Schokolade und einer zweiten Schicht aus farbiger Schokolade
106141 | 80 g x 16

French Folies - Chocodélices
eine Mischung aus gerösteten Mandeln und Haselnüssen die mit Milch- und dunkler Schokolade überzogen wurden
106142 | 80 g x 16

mit natürlichen Farbstoffe!

French Folies - Craqchoc Karamell
knuspriges Getreide umhüllt von einer Schicht Milchschokolade mit feinem Karamell verfeinert
106143 | 80 g x 16

French Folies - Liquicroc Karamell bunt
ein schmelzender Kern aus gesalzenem Butterkaramell umhüllt von einer dunkler Schokoladenschicht und einer knusprigen Zuckerkruste
106144 | 90 g x 16

Entdecken Sie auch

Die Zuckerperlen von Pécou
Seiten 39

MHD: 6 bis 8 Monate. Lagerung: zwischen 8°C und 18°C

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.

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 (ca. 75 St)
Einzelverpackt in Flowpack
106601 | 1 kg x 1

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, welche 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 Tétons de la Reine Margot

Uraufgeführt mit Jean-Pierre Richard, dem besten Französischen Chocolatier des Jahres 1990, vereint dieses Rezept Texturen und Aromen. Der knusprige weiße Schokoladenüberzug in Spitzenkrepp, geschmolzene Milchschokolade und schließlich eine Note von Orangenschale machen diese Praline zugleich zart und großzügig ... wie die Brüste von Königin Margot.

Auszeichnung: Blue Ribbon - 46. Intersuc Salon im Jahr 2001.

les Têtons de la reine Margot
Mandelpraliné mit Orangenöl und einem weißen Schokoladenüberzug (ca. 10 St)

106602 | 135 g x 6

les Têtons de la reine Margot (lose)
Mandelpraliné mit Orange, Kaffeebohne und weißen Schokoladenüberzug
Einzelverpackt in Flowpack (ca. 73 St)
106603 | 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
Einzelverpackt in Flowpack (ca. 110 St)
106605 | 1 kg x 1

Les Galipettes

Das Gianduja Pralinen Herz aus süßen Mandeln überzogen mit 70%iger 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 ein 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, in Puderzucker
Einzelverpackt in Flowpack (ca. 93 St)
106607 | 1 kg x 1

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 Preise:

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

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

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

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

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

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

Weicher BIO-Nougat vegan
mit Ahornsirup
und Mandeln
mundgerechte Stücke in einer Tüte
105433 | 150 g x 10

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 und Pistazien

105432 | 150 g x 10

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

MAFFREN Confiseur

Die Firma Maffren, ansässig in einem kleinen Dorf namens Le Poët im Herzen der Provence, produziert seit 1945 Spezialitäten wie Calissons, Nougat und andere süße Köstlichkeiten.

Alte Traditionen stets respektierend, ist das Unternehmen gleichzeitig jedoch auch auf der Suche nach neuen, hochwertigen Kreationen für seine Kunden.

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?

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

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 und Mandeln

103835 | 100 g x 20

Nougat aus Montélimar im Display
weicher Nougat mit Mandeln und Pistazien

103836 | (16 x 100 g) x 1

Nougat Grande Maison im Display
weicher Nougat großzügig mit Mandeln und Pistazien 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

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.

Display Bouchées Nougat
einfach so genießen oder zerkleinert als Verfeinerung von Vanilleeis oder Milchreis
103806 | (24 x 30 g) x 1

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

Marron glacé

Bereits Ludwig XIV labte sich an Marron glacé, den unvergleichlichen kandierten Maronen. Damit sich ein jeder an dieser Köstlichkeit erfreuen kann, industrialisierte Clément Faugier aus der Ardèche im Jahr 1882 deren Herstellung.

Dabei werden nach wie vor nur die schönsten Kastanien ausgewählt und kandiert. Marron glacé gehören zu den Top-Nachspeisen der französischen Küche. Genießen Sie sie sowohl pur als außergewöhnliches Dessert, auf Eis, mit Schlagsahne oder auch als Tortenverzierung.

Kandierte Kastanien
6 «Marrons glacés»
Vakuum verpackt
MHD: 18-24 Monate
103803 | 140 g x 6

Butterkaramell von Maison d'Armorine

La Maison d'Armorine ist eines der letzten Gourmet-Paradiese der Bretagne.

Firmengründer Raymond Audebert erfand vor über 60 Jahren das Rezept für Salidou, gesalzenes Butterkaramell.

Das nunmehr in der dritten 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 Bretonische 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

ges. 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 Plougastelin 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

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

gesalzene Butterkaramellbonbons
weicher Butterkaramell mit Meersalz aus Guérande - lose (ca. 140 St)
MHD: 6 bis 8 Monate
106490 | 1 kg x 1

mini gesalzene Butterkaramellbonbons
weicher Butterkaramell mit Meersalz aus Guérande - lose im Display (ca. 200 St) -
MHD: 6 bis 8 Monate
106455 | 1 kg x 1

Süße Kindheitserrinerungen

KUBLI: Traditioneller Süßwarenhersteller seit 117 Jahren. Das Unternehmen KUBLI wurde im Jahr 1900 in Paris von Jacques KUBLI, einem Schweizer Konditor, gegründet und setzt bis heute die Tradition der französischen Süßwarenconfiserie fort.

Der Herstellungsprozess hat sich seit mehr als 100 Jahren nicht ver-ändert: Einer Mischung Glukosesirup (Zucker und Weizen) werden natürliche Aromen und Farben beigefügt. Im Anschluss wird der Teig von Hand auf Gusseisentischen weiter verarbeitet. Die Presslinien ermöglichen es, mehr als 80 verschiedene Süßigkeiten herzustellen.

Herzbonbons
mit saurer Pulverfüllung
einzelverpackten Herzbonbons mit Füllung, lose
106945 | 1 kg x 1

gemischte Herzbonbons
mit Fruchtfüllung
Mischung aus einzelverpackten Herzbonbons mit Füllung, lose
106946 | 1 kg x 1

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 Himbeerge-schmack in Himbeerform

106961 | 150 g x 12

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

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

Aus dem Hause Pécou

Pécou kann nicht nur Zucker- oder Schokomandeln. Im Sortiment führt das Haus ebenfalls kleine Zuckerperlen-Bonbons. Ideal als Geschenk oder für zwischendurch.

Zuckerperlen - Rosenblätter
kleine Zucker-Dragées
mit Rosengeschmack

106950 | 50 g x 12

Zuckerperlen - Pfefferminze
kleine Zucker-Dragées
mit Minzgeschmack

106952 | 50 g x 12

Honey Brothers

Ukrainischer Terroir-Honig

"Медові Брати" ist eine Handwerksmarke für ukrainischen Terroir-Honig, die im Jahr 2016 von uns, den Brüdern Dmitriy, Yuriy und Yevgeny gegründet wurde. Unsere Geschichte begann mit einem Bienenstock von 60 Bienenvölkern in der Granite-Steppe-Podilien Region in der Oblast Mykolaiv. Heute sind "Медові Брати" eine Gemeinschaft von Familienbienenstöcken, die an einzigartigen Orten mit ihren eigenen einzigartigen klimatischen, kulturellen und historischen Merkmalen angesiedelt sind.

Es gibt keine zwei Orte, die sich dem anderen gleichen. Ebenso gibt es keine zwei absolut identischen Honige. Blumen, Kräuter, Niederschlagsmenge, Bodenbeschaffenheit - all dies schafft das Terroir (frz. Terroir - Gebiet, Territorium) für das Sammeln von Nektar und die Einzigartigkeit des Honigs für jede einzelne Region. Honig, wie Wein, ist ein Produkt der Natur, das von der Hand des Handwerkers vollendet wird.

Buchweizenhonig

Buchweizennektar hat einen starken, würzigen Geschmack. Er enthält viele wertvolle Nährstoffe und Antioxidantien, die das Immunsystem stärken und den Körper vor freien Radikalen schützen können. Probieren Sie ihn aus und entdecken Sie den einzigartigen Geschmack und die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten dieses wunderbaren Naturprodukts.

NEU

cremiger Honig
heller, cremiger Honig mit mildem Geschmack, wunderbar streichfähig

104220 | 400 g x 10

NEU

Frühjahrsblütenhonig
cremiger Honig aus dem Nektar von Frühlingsblüten gesammelt. Mit einem milden, süßen Geschmack und ein blumiges Aroma
104221| 400 g x 10

NEU

Buchweizenhonig
Honig mit intensiven Geschmack, der an Karamell und Malz erinnert. Zum Süßen von Tee, Joghurt und Müsli, in Desserts und Backwaren
104222 | 400 g x 10

Miel de Lavande

TOP

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.

TOP

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

Rosmarinhonig
cremig, feinwürzig zu Ziegenfrischkäse
oder in Marinaden für Fleisch
Herkunft: Spanien
104203 | 250 g x 6

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

104206 | 250 g x 6

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 175

Milchkonfitüre
als Dessertsauce für Eis, Crêpes und Parfaits

103240 | 250 g x 6

Confiture de lait de Napoléon

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, so daß die Milch über mehrere Stunden einkochte.

Glücklicherweise entstand daraus die allererste 'Confiture de lait'.

Salidou

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

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 den süßen Erfahrungen, die die kreativen Köpfe im Haus La Maison d'Armorine seit nunmehr 3 Generationen gesammelt haben.

Salidou
gesalzene Butterkaramellcrème

MHD 6 bis 9 Monate
106450 | 100 g x 14

Salidou mit Grand Marnier
gesalzene Butterkaramellcrème mit Grand Marnier
MHD 6 bis 9 Monate
106452 | 100 g x 14

Süsser Pistazienaufstrich
süße Creme aus 19 % Pistazienpaste, reich im Geschmack, ideal zum Aufstreichen, zum Garnieren von Kuchen, Keksen und Eis
107080 | 140 g x 12

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

Entdecken Sie auch

weitere Spezialitäten des Hauses Seiten 133 & 171

Crème de Marrons

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.

Entdecken Sie auch

die kandierten Maronen
Seite 36

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

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

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

Feigenkonfitüre
aus 61 % Früchte & Rohrzuckerr
Als Aufstrich, Backzutat,
Füllung, in Joghurt oder zu Käse
107070 | 340 g x 12

Waldbeerenkonfitüre
aus 65 % Früchte & Rohrzuckerr
Als Aufstrich, Backzutat,
Füllung oder in Joghurt
107071 | 340 g x 12

Erdbeerkonfitüre
aus 68 % Früchte &Rohrzuckerr
Als Aufstrich, Backzutat,
Füllung oder in Joghurt
107072 | 340 g x 12

Kirschkonfitüre
aus 78 % Früchte & Rohrzuckerr
Als Aufstrich, Backzutat,
Füllung, in Joghurt oder zu Käse
107073 | 340 g x 12

Confitures artisanales

Bei der Herstellung dieser Konfitüren wird Tradition groß geschrieben – 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-Aufstrich mit Armagnac

106720 | 250 g x 6

schwarze Kirsch-Konfitüre

106721 | 250 g x 6

Feigen-Konfitüre

106722 | 250 g x 6

Feigen-Konfitüre mit Walnüssen
schmeckt besonders gut zu Frischkäse oder etwas erwärmt auf Ziegenkäse

106723 | 250 g x 6

Himbeer-Konfitüre

106724 | 250 g x 6

Hagebutten-Konfitüre
lecker auf Crêpes

106725 | 250 g x 6

Sauerkirsche-Konfitüre

106726 | 250 g x 6

Erdbeer-Konfitüre

106727 | 250 g x 6

Mango-Konfitüre
exotisch und delikat

106728 | 250 g x 6

wilde Heidelbeer-Konfitüre

106729 | 250 g x 6

3 Rotfrüchte Konfitüre
Erdbeer-Himbeer-Sauerkirsche

106730 | 250 g x 6

Erdbeer-Rhabarber Konfitüre

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

wilde Heidelbeer-Konfitüre

106740 | 45 g x 16

Erdbeer-Konfitüre
der Klassiker für Groß und Klein

106741 | 45 g x 16

Preiselbeer-Konfitüre
köstlich zu Wild
sehr beliebt bei Festessen

106742 | 45 g x 16

Feigen-Konfitüre
mit Walnüssen
zu würzigem Ziegenkäse
oder altem Gouda
106745 | 45 g x 16

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.

In November 2015 gestorben, ist er heute noch als 'Maître des Confitures' und zwar einer der Besten bekannt. Seine intensiv fruchtigen Kompositonen 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

103194 | 340 g x 6

Coeur d'amour
Aprikose, Mango, Passionsfrucht,
Pfirsich & Champagner, mit Rohrzucker

103195 | 340 g x 6

©Maison Francis Miot

Erdbeer
mit Rohrzucker

103196 | 340 g x 6

Himbeer
mit Rohrzucker

103197 | 340 g x 6

Orange-Whisky
mit Rohrzucker

103200 | 340 g x 6

Mirabelle
mit Rohrzucker

103201 | 340 g x 6

Mystère du Chef
Pfirsich, Aprikose, Mango, Passionsfrucht und Orange, die Spezialität des Großmeisters Francis Miot - mit Rohrzucker
103202 | 340 g x 6

Hexen
Pflaumen (gegen Müdigkeit, Quelle für Ballststoffe, Eisen und Kalium) und wilde Rosen, reich an Vitamin C - mit Rohrzucker
103204 | 340 g x 6

Kuss-Aufstrich
Klementinen und Pfirsich
mit Rohrzucker

103203 | 340 g x 6

©Maison Francis Miot

Weihnachtliche Mischung
Feigen, Aprikosen, Rum, kandierte Orangen Rosinen und Mandeln, mit Rohrzucker
Als Aufstrich, Käsebegleiter oder Gebäckfüllung
103214 | 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!

Favorite du Roy
Pfirsich und Aprikose,
mit Fruchtzucker

103205 | 320 g x 6

Waldbeeren
Heidelbeere, Brombeere,
Erdbeere und Himbeere,
mit Fruchtzucker
103209 | 320 g x 6

Pflaumen
mit Rohrzucker
prämierter Aufstrich

106500 | 220 g x 12

Rhabarber
mit Rohrzucker
süß-sauer, perfekt balanciert

106501 | 220 g x 12

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

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

3 rote Früchte
Sauerkirsche, Erdbeere und
Himbeere mit Rohrzucker

106504 | 220 g x 12

Orange-Whisky
2,2% Whisky
mit Rohrzucker

106508 | 220 g x 12

Coeur d'Amour
Aprikose, Mango, Pfirsisch,
Passionsfrucht, Champagner
mit Rohrzucker
106571 | 220 g x 12

Mendiant
Feigen, Rosinen,
Orangenschalen, Mandeln
mit Rohrzucker
106572 | 220 g x 12

Kuss
Klementinen, Pfirsich
mit Rohrzucker

106573 | 220 g x 12

Hexe
Pflaumen, Hagebutten
mit Rohrzucker

106574 | 220 g x 12

Couille du Pape
Feigen, Rum
mit Rohrzucker

106575 | 220 g x 12

Cul d'Ange
Pfirsich, Aprikose
mit Rohrzucker

106576 | 220 g x 12

Favorite du Roy
Aprikose und Pfirsich
mit Rohrzucker

106577 | 220 g x 12

Gratte-Cul
Hagebutte
mit Rohrzucker

106578 | 220 g x 12

Mystère du Chef
Pfirsich, Aprikose, Mango,
Passionsfrucht, Curaçao
mit Rohrzucker
106579 | 220 g x 12

Weihnachtliche Mischung
Feige, Aprikose, Rum 2,5%,
kandierte Orangenschalen,
Rosinen, Mandeln
106511 | 220 g x 12

Erdbeer-Sauerkirsche und Mohnblume
mit Rohrzucker

106550 | 110 g x 18

Rosen-Gelee
mit Rohrzucker
zu Shortbread, auf Crêpes aber
auch sogar 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

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

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

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

Dieser süße Brotaufstrich erhielt den Cordon Bleu de la Création auf der 40. Internationalen Süßwarenmesse in Paris. Er besteht aus einer einzigartigen Mischung von wilden Bergheidelbeeren, Honig und "aphrodisierenden" Gewürzen und wird "Plaisir du Vert Galant" genannt, zu Ehren von König Heinrich IV, der in Pau geboren wurde und aufgrund seiner vielen Liebschaften diesen Spitznamen erhielt. Die Legende besagt, dass er ein unverbesserlicher Verbraucher einer Zubereitung aus wilden Pyrenäen-Bergheidelbeeren und "Liebes"-Gewürzen war, die Kraft und Ekstase bringen sollte!

NEU

Plaisir du Vert Galant
mit Rohrzucker, Heidelbeere, Himbeere, Honig & Mandeln
106519 | 45 g x 20

Aprikosen
mit Rohrzucker
106520 | 45 g x 20

Erdbeer
mit Rohrzucker
106521 | 45 g x 20

Himbeer
mit Rohrzucker
106522 | 45 g x 20

Orange-Whisky
mit Rohrzucker
106523 | 45 g x 20

Kuss-Aufstrich
Klementine, Pfirsich mit Rohrzucker
106524 | 45 g x 20

Mystère du Chef
Pfirsich, Aprikose, Mango, Passionsfrucht, Curaçao mit Rohrzucker
106525 | 45 g x 20

Coeur d'Amour
Aprikose, Mango, Pfirsich, Passionsfrucht, Champagner, mit Rohrzucker
106526 | 45 g x 20

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

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

L'Epicurien

Gegründet im Jahr 1982, war L'EPICURIEN ursprünglich ein Feinkostladen in der Region Paris, seit dem 19. Jahrhundert auf die Herstellung von Konfitüren spezialisiert. Mit der Entwicklung des Einzelhandels und umfangreichen Erfahrungen in der Herstellung süßer und herzhafter Köstlichkeiten beschloss Firmeninhaber, Bernard LE GULVOUT, sich ausschließlich der handwerklichen Produktion von Marmeladen und regionalen Spezialitäten zu widmen.

Er entschied sich im Jahr 1997, sein Geschäft in eines der wichtigsten Gebiete der Produktion von Obst und Gemüse zu verlegen: nach Languedoc-Roussillon in Südfrankreich.

Hier pflegt er im Laufe der Jahre vertrauensvolle Beziehungen mit wichtigen Produzenten, die ihn mit hochwertigen Rohstoffen beliefern, aus denen der Firmenchef das ganze Jahr über erstklassige Fruchtaufstriche herstellt.

Handwerksmeister Bernard LE GULVOUT entwickelte für die Fabrikation seiner hausgemachten Konfitüren ein Verfahren, das mit der traditionellen Herstellung im 'Kochtopf' vergleichbar ist. Ergebnis sind köstliche Fruchtkompositionen mit subtilen Aromen und brillanten Farben.

Feige aus der Provence
mit 60% Feigen und Rohrzucker zubereitet (u.a.)

106751 | 210 g x 6

Erdbeere & Walderdbeere
mit 53% Erdbeeren, 8% Walderdbeeren und Rohrzucker zubereitet (u.a.)

106752 | 210 g x 6

wilde Heidelbeere
mit 61% wilden 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

Entdecken Sie auch

Die confits und Chutneys von l'Épicurien
Seiten 90-91

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.

ATTIBASSI
Bologna

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 blumige Noten veredeln.

Espresso Kaffeebohnen - Miscela 1918
40% Arabica, 60% Robusta

102010 | 1 kg x 6

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.

Kaffeebohnen - Kolumbien
100% Arabica

102015 | 500 g x 8

Ausgewogen und wunderbar aromatisch mit subtilen Noten von frischen Früchten und Blumen.

Kaffeebohnen - Guatemala
75% Arabica, 25% Robusta

102016 | 500 g x 8

Vollmundig, aromatisch, mit Anklängen von frischen und getrockneten Früchten sowie dunklen Schokoladennoten.

Espresso - Kolumbien, gemahlen
100% Arabica

102017 | 250 g x 6

Für alle, die das traditionelle Ritual der Kaffeezubereitung zelebrieren möchten. Durch die Verwendung von gemahlenem Kaffee kann man alle Aromen dieser exklusiven Arabica-Bohnen im Mokka-Topf entfalten.

Espresso - Miscela 1918, gemahlen
45% Arabica, 55% Robusta

102012 | 250 g x 24

Eine exklusive Kaffeemischung, die die Tradition des Kaffees perfekt verkörpert. Sie besteht aus sorgfältig ausgewählten Arabica- und Robusta-Bohnen höchster Qualität.

Marabissi

Seit drei Generationen steht Marabissi für die Vollendung der italienischen Feingebäck-Tradition. Mit dem Toskanischen 'Cantucci' nach signora Jole's Rezept hat die Geschichte von Marabissi vor über sechzig Jahren ihren Anfang genommen.

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

Amaretti

Sie sind weich, innen noch 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
einzelverpackt
106892 | 200 g x 12

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 Toscana, welches heute vielfach kopiert wird. Unser Erfolgsrezept: wir verwenden nur die besten Zutaten, arbeiten noch heute 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

Der Panforte ist das berühmteste Gebäck aus Siena, dessen Ursprung bis ins 13 Jahrhundert zurückgeht. Es gibt unzählige Geschichten und Legenden, die man sich über den Panforte erzählt, abenteuerlich, mit Monarchen, Königen, Apothekern und Gewürzhändlern. Zunächst 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 24

Panforte Nero
aus 33 % kandierten Früchten (Orangenschalen und Melone) und 30 % Mandeln, verfeinert mit Honig, Kakaopulver und Gewürzen
106894 | 100 g x 24

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

106895 | 100 g x 24

Rippa

Baci di Dama und Amaretti von Rippa sind Meisterwerke der Konditoren Kunst, hergestellt nach traditionellen Rezepten aus sorgfältig ausgewählten Zutaten.

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 and Amaretti ausschließlich von Hand her. Täglich kleine Meisterwerke, jedes einzeln, sorgfältig verpackt für das große Vergnügen ihrer Liebhaber.

Einzelverpackt und lose im 500g-Beutel verpackt geliefert

Baci di Dama

zu deutsch 'Kuss der Dame' ist eine Spezialität des 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.

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

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

zarte Amaretti Mandel (lose)
zu Espresso mit einem Glas Wasser
oder zum Tee
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104814 | 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 Orange (lose)
zu Espresso, zum Tee
oder zu einem Glas Orangenlikör
(ca. 30 St./500g-Beutel)
104810 | 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

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

zarte Amaretti Kaffee
zu Espresso mit einem Glas Wasser
(ca. 30 St./500g-Beutel)

104816 | 500 g x 1

Baci di Dama mit Mandeln
'Damenküsschen' sind zwei mit Schokolade verbundene mürbe Mandelplätzchen
104890 | 150 g x 12

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 muss Amaretti Morbidi strenge Qualitätsanforderungen erfüllen.

zarte Amaretti Mandeln
zu Espresso mit einem Glas Wasser oder zum Tee

104891 | 150 g x 12

zarte Amaretti Zitrone
zu Espresso mit einem Glas Wasser oder zum Tee

104892 | 150 g x 12

zarte Amaretti Kaffee
zu Espresso mit einem Glas Wasser oder zum Tee

104893 | 150 g x 12

zarte Amaretti Orange
zu Espresso mit einem Glas Wasser oder zum Tee

104894 | 150 g x 12

Fratelli Laurieri

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

Die Herausforderung bestand darin, die fortschrittlichste 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 mit Schokoladensplittern
knuspriges Mandelgebäck zu Ihrem lieblings-Heißgetränk

106871 | 120 g x 16

Packung
BxHxT
13,5 x 16,2 x 6 cm

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

106874 | 100 g x 12

Cantucci

Cantucci sind berühmte süße Mandelgebäckstücke.

Sie stammen aus dem Süden Italiens, wo sie mit handwerklicher Tradition liebevoll hergestellt werden, um das authentische Aroma zu erhalten.

Packung
BxHxT
13,5 x 16,2 x 6 cm

Froletti Zitrone
knuspriges Buttergebäck
mit frischem Zitronengeschmack

106875 | 100 g x 12

Froletti mit Schokoladensplittern (lose)
knuspriges Knabbergebäck

106873 | 30 g x 75

Entdecken Sie auch

Die herzhaften Snacks und Spezialitäten der Brüder Laurieri auf Seiten 72-73-75

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 Jahre 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 Vanille Note
Ideal zu Champagner aber auch zu Likörweinen
oder in Desserts als Ersatz für Löffelbiskuit
106080 | 100 g x 16

Rosa Süßgebäck aus Reims im Display
traditionelles rosafarbenes Gebäck mit delikater Vanille Note
Ideal zu Champagner aber auch zu Likörweinen
oder in Desserts als Ersatz für Löffelbiskuit
106081 | (13,5 g x 14) x 1

Rosa Süßgebäck in der Tüte
traditionelles rosafarbenes Gebäck mit delikater Vanille Note
Ideal zu Champagner aber auch zu Likörweinen
oder in Desserts als Ersatz für Löffelbiskuit
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 Champagner Note 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

106082 | (66 g x 12) x 1

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

106084 | 135 g x 12

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 Himbeer
Buttersandgebäck mit subtilem Himbeergeschmack
so knusprig wie hausgemacht und zu jeder Stunde
als Nascherei zu genießen
106086 | 110 g x 12

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
feine Baiser mit 25% Haselnüssen
zerbröselt in Joghurt oder auf Eis

106060 | 70 g x 15

dünne bretonische Galette
mit 22% Butter

106061 | 100 g x 15

dicke bretonische Palets
mit 22% Butter

106062 | 120 g x 15

dünne bretonische Galette
mit Karamellsplittern

106069 | 100 g x 15

süße Butteröhrchen

106067 | 120 g x 15

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?

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

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

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

Süßgebäck aus Holland

SINCE 1935
VERDUIJN'S
FINE BISCUITS

Verduijn's

Jean-Pierre und Henk sind die dritte Generation, die Ihnen ihre Version typischer regionaler Kekse und Cracker anbietet. Es begann 1935 mit ihrem Großvater Piet Verduijn, seiner Leidenschaft für die Unterstützung und der lokalen Tradition für Weihnachtsgebäck. 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.

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

Butterwaffeln
mit 21% Butter

103031 | 75 g x 12

Erdnussgebäck
knuspriges Buttergebäck
mit Erdnusstückchen

103041 | 75 g x 12

Buttergebäck mit Mandeln
mit 13% Butter und
8% Mandeln

103044 | 75 g x 12

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

103042 | 75 g x 12

Buttergebäck mit Orange
mit 15% Butter und 8% Orange

103045 | 75 g x 12

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

103046 | 75 g x 12

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

Butterwaffeln
mit 21% Butterechte Zeeländische Galette-Waffeln

103040 | 150 g x 30

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.

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 frische Butter und Eiklar, brauner Rohrzucker und 19 % gemahlene Mandeln
MHD: 3 bis 5 Monate
106050 | 150 g x 16

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

Mini-Mandelkuchen mit Orange
mit frische Butter und Eiklar, 9 % gemahlene Mandeln und 8 % kandierte Orangenschale
MHD: 3 bis 5 Monate
106052 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Zitrone
mit frische Butter und Eiklar, 8 % gemahlene Mandeln und 8 % kandierte Zitronenschale
MHD: 3 bis 5 Monate
106053 | 150 g x 16

Mini-Mandelkuchen mit Karamell
mit frische Butter und Eiklar, 17 % gemahlene Mandeln und 7 % gesalzene Butterkaramellsplitter. MHD: 3 bis 5 Monate
106054 | 150 g x 16

Délice de l'Amandier

Köstlicher Mandelkuchen ohne Mehl, mit größter Sorgfalt nach altem 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 Rohrzucker, Fassbutter und 13 % Kakaopulver

103007B | 225 g x 10

Bio-Schokoladen-Mandelkuchen
glutenf reier Kuchen aus frischen Eiern, 30 % Mandeln,
brauner Rohrzucker, Fassbutter und 13 % Kakaopulver

103018B | 225 g x 10

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

Bio-Mandelkuchen mit Orange
glutenfreier Kuchen aus frischen Eiern,
brauner Rohrzucker, 27 % Mandeln und 18 % Orangen

103037 | 225 g x 10

Bio-Mandelkuchen mit Haselnuss
glutenfreier Kuchen aus frischen Eiern, brauner Rohrzucker,
22 % Mandeln, Fassbutter und 12 % Haselnüssen

103039 | 225 g x 10

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!

für Mikrowelle geeignet

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!

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

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

ca. 20 cm

Pop a Cob - Rich Ruby Red
tiefrote Kerne mit unverwechselbarem, leicht nussigem Geschmack

106921 | 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

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 Kartoffel Chips 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 exclusiven Touch: echte Trüffel.

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

Kartoffelchips mit Trüffel
DIE Gourmet-Chips mit Trüffel
ein neuer Chips-Geschmack
MHD: 3 bis 5 Monate
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: 3 bis 5 Monate
104824 | 45 g x 18

Kartoffelchips mit Senf, Honig und weißem Trüffel
dezente Akzente für ein vollkommenes Gourmeterlebnis. MHD: 3 bis 5 Monate
104822 | 45 g x 18
104823 | 100 g x 9

Entdecken Sie auch

die Trüffelgrissini Seite 74
& das Trüffelöl Seite 119

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: 6 bis 8 Monate
104270 | 130 g x 8

Kartoffelchips mit Timut Pfeffer
der Pfeffer mit seinem einziartigen Zitrusaroma schafft die perfekte Kombination!
MHD: 6 bis 8 Monate
104271 | 130 g x 8

Kartoffelchips mit Sommertrüffel
der Diamant der Gastronomie mit seiner unglaublichen Geschmacksvielfalt. Die peferkte Harmonie! MHD: 6 bis 8 Monate
104272 | 130 g x 8

Fratelli Laurieri
master bakers

Scrocchi, Crespini, Grissotti...

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.

Packung
BxHxT
13,5 x 16,2 x 6 cm

Scrocchi mit Sesam, lose
dünne Cracker mit Sesam,
zum Belegen oder pur genießen
in Flowpack verpackt
104886 | 30 g x 75

Scrocchi mit Rosmarin, lose
dünne Kräutercracker,
zum Belegen oder pur genießen
in Flowpack verpackt
104887 | 30 g x 75

Scrocchi Rosmarin
knusprige dünne Cracker mit Rosmarin,
zum Belegen, Dippen
oder pur als Knabberei genießen
104947 | 100 g x 12

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 Sesam & Mohn
dünne Cracker mit Sesam & Mohn,
zum Belegen, Dippen oder pur genießen
Packung BxHxT 9 x 7 x 16 cm
104835 | 80 g x 18

Scrocchi Olive
knusprige 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

Grissotti Sesam
knusprige kurze Brotstangen mit Sesam. Als Knabberei zu Wein oder auch zu Käse
104943 | 150 g x 15

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, zum Belegen, Dippen oder pur genießen. Perfekt zu Bruschetta oder eine Käsecreme
104885 | 175 g x 15

Taralli mit Olivenöl
traditionelle italienische Gebäckspezialität aus Apulien, ideal als Snack zwischendurch oder als Begleiter zu Wein oder Käse
104948 | 200 g x 15

Taralli mit scharfer Paprika
traditionelle italienische Gebäckspezialität aus Apulien, ideal als Snack zwischendurch oder als Begleiter zu Wein oder Käse
104949 | 200 g x 15

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

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

Crespini mit Sesam
knusprige dünne lange Brotstangen mit Sesam, allein oder zu einem Glas Wein eine schmackhafte Knabberei
104942 | 125 g x 15

Das wahre römische Knuspern!

PIZZA CROCCANTINA®

In Rom entstand 1990 aus einer über hundertjährigen Backtradition die Pizza Croccantina: eine leichte, knusprige und schmackhafte 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 - Natur
aus Weizenmehl und Hartweizenmehl mit Olivenöl und Meersalz

107100 | 170 g x 12

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

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-Stangen mit Comté-Käse

MHD: 4 bis 8 Monate
106260 | 80 g x 10

Blätterteig-Ecken mit Rosmarin und Salz
MHD: 4 bis 8 Monate
103270 | 60 g x 10

Blätterteig-Ecken mit Emmentaler und Espelette Pfeffer

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

Blätterteig-Ecken mit Sesam und Mohn

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

Blätterteig-Röllchen mit Knoblauch und Petersilie

MHD: 4 bis 8 Monate
103273 | 75 g x 10

Blätterteig-Röllchen mit Zwiebelconfit

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

Blätterteig-Butteröhrchen mit Gouda und 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

Noch besser warm!

Folie entfernen und in der Schale
5 Minuten im Backofen
bei 200 ° C aufwärmen!
Schmeckt wie selbstgemacht!

Blätterteig-Stangen
mit Emmentaler und Kräuter
der Provence
MHD: 4 bis 8 Monate
103278 | 80 g x 10

Knoblauch Croûtons
zum Salat oder
als Suppeneinlage

104009 | 75 g x 24

Croûtons

Unser Tipp: Die Croûtons mit Rouille bestreichen, etwas geriebenen Käse darauf streuen und auf die Fischsuppe geben.

So isst man traditionell die Croûtons an den Küsten Frankreichs.

Rouille & Fischsuppe finden Sie auf Seite 147.

Crêperolles-Gebäck aus der Bretagne

Das beste Gebäck zum Wein, Aperitif oder Cocktail: Hauchdünner, knuspriger Teig zerblättert auf der Zunge, gefolgt von einer herzhaft cremigen, wunderbar würzig abgeschmeckten Füllung.

Diese Crêperolles von Millcrêpes sind auch ein schnelles und leckeres Amuse-Bouche. Sie sollten nur immer ausreichend davon vorrätig haben!

Das handgefertigte Gebäck aus Quimper in der Bretagne wird mit Creme-Füllungen aus internationalen Käsespezialitäten wie Roquefort, Cheddar und Comté angeboten.

Es gibt nichts Vergleichbares!

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

Photo : Franck Hamel

Crêperolles Roquefort
mit würzigem
Blauschimmelkäse

106000 | 100 g x 12

Crêperolles Cheddar
mit fein würzigem Hartkäse

106001 | 100 g x 12

Crêperolles Comté
mit kräftigem Bergkäse
& Nüssen

106003 | 100 g x 12

Crêperolles Bacon
mit rauchigem Speckaroma

106005 | 100 g x 12

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: Die Schafmilchkäse werden nur ein paar 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

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

106023 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Ziegenkäse und Kümmel
idéal zum Münsterkäse

106024 | 80 g x 24

Salzgebäck mit Schafskäse
idéal 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
idéal zum Aperitif, mit einem Glas Irouléguy Rotwein oder Sagarno

106022 | 80 g x 24

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

BISCUITERIE de PROVENCE
Une histoire de famille depuis 1833

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 Geschmack 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.

Entdecken Sie auch

Mehr Spezialitäten des Traditionshauses auf Seiten 66 - 67

BIO-Croquets mit Oliven
mit 26 % Oliven aus Nyons (g.U.) und Mandeln, zum Aperitif oder als Salatbeilage
MHD: 4 bis 8 Monate
103070 | 90 g x 10

BIO-Croquets mit Picodon Ziegenkäse g.U.
salziges Gebäck mit Mandeln und Ziegenkäse, zum Aperitif oder als Salatbeilage
MHD: 4 bis 8 Monate
103071 | 90 g x 10

BIO-Croquets mit Drôme Knoblauch g.U.
salziges Gebäck mit Mandeln und Knoblauch aus der Drôme, zum Aperitif oder als Salatbeilage. MHD: 4 bis 8 Monate
103072 | 90 g x 10

Croquets mit Pistou und Parmesan g.U.
salziges Gebäck mit Mandeln, Basilikum aus der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan.
MHD: 4 bis 8 Monate
103073 | 90 g x 10

Croquets mit Tomaten aus der Provence und Espelette Pfeffer g.U.
salziges Gebäck mit Mandeln zum Aperitif oder als Salatbeilage.MHD: 4 bis 8 Monate
103074 | 90 g x 10

BIO-Croquets mit schwarzer Knoblauch aus dem Hause Boutarin
salziges Gebäck mit Mandeln zum Aperitif oder als Salatbeilage. MHD: 4 bis 8 Monate
103075 | 90 g x 10

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.

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

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

Waffeln mit Algen & Meersalz
zum Beispiel als Grundlage für Canapés
103021 | 75 g x 12

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

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 kann man 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.

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 % 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 Goucester-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

geröstete und gesalzene Erdnüsse
mit Haut
als Knabberei oder zum Aperitif
MHD 3 bis 6 Monate
103235 | 150 g x 12

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.

scharfe Chili-Nussmischung
Mandeln , Erd- und Cashewnüsse
mit getrocknete Chilistückchen
MHD: 5 bis 9 Monate
103224 | 175 g x 12

Erdnüsse mediterraner Art
mit getrockneter Petersilie, Thymian und Knoblauch verfeinert
MHD: 5 bis 9 Monate
103225 | 200 g x 12

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, hat Pedro seiner Frau und seinen Söhnen das Rösten auf diese besondere Weise beigebracht um die vielfältige Knabbereien zubereiten zu können. Heute hat die Finca La Rosala, viele konsolidierte Kunden und ist in mehr als 12 Ländern vertreten.

Verpackungsänderung:

Damit die Nüsse besser zu sehen sind!
Der Wechsel findet nach und nach statt. Auf unsere Webseite können Sie die jeweilige aktuelle Ausstattung einsehen.

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

Erdnüsse mit Curry
von Hand gerösete und 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 Erdnüssen mit einer besonderen Rohrzuckermischung für eine leichte Süße
106253 | 90 g x 12

Luxus Cocktail
Valencia Mandeln, Hasel-, Pekan- und 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 eine Prise Salz
106255 |90 g x 12

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

Sonnenblumenkerne mit Paprika
handgeröstete und geschälte Sonnenblumenkerne, aromatisiert mit Salz und scharfem A.O.C.-Pfeffer aus La Vera
106257 | 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

NEU

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, von Hand geröstet mit einer Mischung aus Vollrohrzucker, Aestivum-Trüffel und Trüffelaroma.
106241 | 80 g x 12

Cashewnüsse mit Korean BBQ Gewürze
Cashewnüssen mit Gochujang gewürtzt und einem Hauch von natürlichem Rauch

106242 | 80 g x 12

Luxus Cocktail
Valencia Mandeln, Hasel-, Pekan- und Erdnüsse mit delikater Rohrzuckermischung von Hand geröstet
106243 | 80 g x 12

blanchierte Haselnüsse
handgeröstete Haselnüssen ohne Haut mit Salz und Paprika de la Vera. Intensives Aroma
106240 | 150 g x 12

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

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.

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 Mandeln (ohne Haut)
geröstet und
mit Meersalz bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103230 | 125 g x 24

Valencia Mandel

Valencia Mandeln sind eine wahre Köstlichkeit! Die Mandelbäume wachsen nur entlang der mediterranen Küste Spaniens auf einem nährstoffarmen und dürren Boden. Der kleine Ernteertrag und ihr unvergleichlicher Geschmack, machen die Valencia Mandeln zu etwas ganz Besonderem. Sie sind besonders knusprig und süß, mit einer feiner Butternote.

Valencia Mandeln (mit Haut)
geröstet und
mit Meersalz bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103231 | 125 g x 24

Valencia Mandeln mit Kräutern
geröstet und mit Meersalz
und feinen Kräutern bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103232 | 125 g x 24

Valencia Mandeln mit scharfer Paprika
geröstet und mit Meersalz
und scharfer Paprika bestreut
zu Käse, Wein oder Bier!
103233 | 125 g x 24

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 Valencia 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.

Mostarda Veneta mit kandierten Früchten
Quittenmus
mit kandierten Früchten

104871 | 250 g x 6

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

Feigenconfit mit Walnüssen
mit 51% Feigen, etwas Weißwein
und 1,7% Walnüssen
Ideal zu Ziegenkäse und Maroille
106782 | 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

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

Zwiebelconfit
hervorragend zu Käse, Foie Gras & kaltem Braten
103804 | 220 g x 12

Konfitüre für Käse

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

Diese köstlichen Konfitüren werden nur aus reifen und ausgewählten Früchten hergestellt.

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 Geschmackserlebnis. 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-
und 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
und Himbeer mit Käuter der Provence
106529 | (3 x 110 g) x 8

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

Mango Chutney
mit Mango, Espelette Pfeffer & Sternanis. Ideal zu Fisch, Tandoori Huhn, Entenbrust und 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

Confits & Chutneys

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

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

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

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

Champagner Gelée mit Blattgold
als glänzende Beilage zu Enten- oder Gänsestopfleber oder zu geräuchertem Lachs
106555 | 110 g x 6

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 Pro-duktideen 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.

Mayonnaise du Chef

104170 | 470 ml x 6

Diese besondere Mayonnaise unterscheidet sich von allen anderen auf dem Markt erhältlichen Mayonnaise-Rezepten durch ihre authentische Komposition mit 80% Sonnenblumenöl und köstlichen Raerener Senf. Diese Mayonnaise schmeckt wie eine hausgemachte nach Großmutters Art Mayonnaise.

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

Mayonnaise mit Pfeffer
schmackhafte Mayonnaise mit schwarzem & weißem Pfeffer, geeignet für Steak & Kartoffeln
104172 | 250 ml x 6

Mayonnaise mit getrockneten Tomaten
verleiht Ihrem Gericht einen italienischen Geschmack
104173 | 250 ml x 6

Mayonnaise mit Wasabi
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

Honigsenf
süß und scharf, eignet sich ideal für Salatsaucen, Gemüse, Fisch und als Käsebeilage
104179 | 250 ml x 6

Tartare
Mayonnaise mit Sellerie, Kapern, Möhren, Estragon, Schnittlauch und Zwiebeln
104180 | 250 ml x 6

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

Diese mit Estragon verfeinerte Sauce ist eine Variante der bekannten Sauce Hollandaise und genau wie diese warm zu verspeisen. Die Béarnaise schmeckt kalt, aber aufgewärmt noch besser.

Andalouse ist eine Sauce mit einem leicht scharfen Geschmack und daher gut kombinierbar mit Fritten und Fleisch. Die Kombination aus Mayonnaise, Zwiebeln und Paprika verleiht der Sauce einen leicht scharfen Geschmack.

Andalouse
mit einer leichten Schärfe
Passt hervorragend zu mediterran gewürztes Grillgut z.B.
104183 | 250 ml x 6

Samourai
Kombination aus Mayonnaise, Ketchup und Chilischoten
Sehr geschmacksintensiv
104184 | 250 ml x 6

Cocktail
Mayonnaise mit Ketchup und einem Schuss Cognac. Ideal zu Garnelen und Fleischfondue
104185 | 250 ml x 6

BIO-Barbecue Sauce
mit italienischen Tomaten.
Ideal zu Fleischgerichten und Pommes Frites
104195 | 300 g x 8

Leidenschaft und 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 und Gewürze

107060 | 290 g x 12

BBQ-Sauce mit Tomaten und Gewürze

107061 | 290 g x 12

Senchou, authentische Ketchups aus Ariège

Die Senchou-Geschichte begann 1891 in Casseneuil im Südwesten. Das Familienunternehmen produziert und entwickelt die Premium-Konservenfabrik aus Obst und Gemüse, Marmeladen, Gewürzen und Saucen.

Die seit mehr als 30 Jahren in Ariège ansässige Compagnie des Pyrénées hat ihr einzigartiges Know-how geerbt. In ihren Workshops kocht sie die kostbaren Ketchup-Rezepte, die seit mehreren Generationen überliefert sind.

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

Rote Beete Ketch’up
ideal zu Fleischbällchen, Burgern, Fleisch, Barbecues, Sandwiches, Pommes frites, Pasta ...
103341 | 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

Tomaten Ketch’up mit Cayenne Pfeffer
etwas scharf mit dem charakteristischen Pfeffergeschmack
103343| 360 g x 12

Tomaten Ketch’up Smoked
mit raucharoma als Sauce oder zum Glasieren bzw. marinieren von Fleisch & Gemüse.
103344 | 360 g x 12

Chimichurri

Chimichurri
mit Paprika, Petersilie, Knoblauch, Oregano und Piment

105055 | 200 g x 6

Es gibt kein argentinisches Gericht ohne Chimichurri!

Chimichurri ist eine Würzsauce mit den Hauptzutaten Petersilie, Oregano, Knoblauch, Essig, Öl, Piment und ein Hauch Salz.

Diese Sauce hat dem argentinischen BBQ zu seinem internationaler Ruf verholfen. Sie ist unglaublich vielseitig einsetzbar: als Salatsauce, Beilage zu Fleisch, als Marinade für Fisch, Fleisch oder gar Gemüse oder als einfacher Brotaufstrich zum Aperitif. Zur Sommerzeit darf diese Sauce in keiner Gourmetküche fehlen!

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.

Senf mit weißem Trüffelaroma & goldenen Pailletten
Glamour fürs Auge und ein Hochgenuss für den Gaumen
103447 | 130 g x 12

Senf mit rosa Beeren und schwarzem Pfeffer
als Beilage zu gegrilltem Gemüse, Fisch oder Fleisch
103442 | 130 g x 12

Senf mit Espelette Pfeffer
scharfer Senf mit Espelette Pfeffer vielseitig einsetzbar: in Salatsaucen, in einem Sandwich
103443 | 130 g x 12

Senf mit weißem Trüffelaroma und weißem Pfeffer
Zu Eiern mit einer besonders delikaten Füllung
103444 | 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

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.

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.

körniger Senf, nach alter Art
für Vinaigrette, Marinaden
und zu hellem Fleisch

103297 | 200 g x 6

Dijon Senf
der Klassiker, für Saucen, Fleisch- und
Eiergerichte

103316 | 200 g x 6

Senf mit Zitrone
für Vinaigrettes, Aïoli, Fisch
und Kalbsfleisch

103300 | 100 g x 6

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

Senf mit grünem Pfeffer
für Marinaden und
zum Verfeinern
von hellen Saucen
103303 | 100 g x 6

Senf mit Knoblauch & Petersilie
für Aïoli und
für kräftige Blattsalate, würzig

103304 | 100 g x 6

Senf mit feinen Kräutern
für Marinaden,
Vinaigrettes und
zu Kalbfleisch
103306 | 100 g x 6

Senf mit Champagner
für Saucenklassiker wie Hollandaise und
Béarnaise, Vinaigrette und Fischgerichte

103305 | 100 g x 6

Senf mit Feige
zu Wild und kräftigen
Blattsalaten

103293 | 100 g x 6

Senf nach provenzialischer Art
mit Tomaten und Kräutern
für Vinaigrette sowie zu Fleisch

103295 | 100 g x 6

Senf nach baskischer Art
mit Espelette Chili und roter Paprika, z.B.
zu Fleischfondue

103296 | 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

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
Das rosa Ursalz mit goldener Beschichtung verzaubert Ihre Gäste und verleiht Ihren Gerichten Glamour
104350 | 140 g x 6

rosa Salz in der Mühle
Ursalz aus Pakistan, besonders reich an Spurenelementen und Mineralien, die ihm seine zartrosa Farbe verleihen.
104354 | 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

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 Hawaï Salz

Dieses Salz erhält seine außergewöhnliche Farbe von der vulkanischen Tonerde 'Alaea'. Sie enthält Eisenoxid, welches die rote Färbung verursacht.

Das rote Hawaï 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 ideal zu Fisch oder zu 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 einem Gipfel von 8 000 Meter Höhe und einer Länge von 2 500 Kilometer) 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 der Guérande nach traditionellem Verfahren gewonnen

104310 | 125 g x 12

Salzfeldern in der Guérande

Fleur de Sel de Guérande 'Le Paludier'
in der Guérande nach traditionellem Verfahren gewonnen

104314 | 125 g x 12

grobes Meersalz aus Guérande
speziell für Salzmühlen

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 der Guérande geerntet. Nach der Ernte lässt man das Salz langsam in der Sonne trocknen.

Aufgrund seiner knusprigen Konsistenz wird es gerne für den Salzrand eines 'Margarita' verwendet und darf in keiner Gourmet-Küche fehlen.

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 unterschiedlichsten 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 Indisch
Fenchelsamen, Kümmel, Zimt, Dill, Kardamom, Muskatnuss, Safran...
104344 | 48 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 | 78 g x 6

Espelette-Pfeffer
Pfeffer direkt aus der Kleinstadt Espelette. Ein Must-have nicht nur in der baskischen Küche
105319 | 50 g x 6

Kräuter der Provence
typische Kräutermischung (verschiedene Farben, nicht sortierbar)
104306 | 50 g x 50

Kräuter der Provence
typische Kräutermischung (im Jutesäckchen)

104308 | 150 g x 50

Kräuter der Provence

Was wären denn die berühmten provenzalische Märkte ohne die kleinen Kräuter-Säckchen?
Die mit getrockneten Rosmarin, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Thymian, Majoran und Bohnenkraut gefüllten Säckchen gehören in jede Küche. Die typischen Küchenkräuter verleihen Ihren Gerichten und Saucen im Handumdrehen die Mediterrane Note. Sie sind bestens geeignet für Marinaden von hellem bis dunklem Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse, in Ratatouille, Tomaten- oder Sahnesaucen, usw.

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

Safranpulver in Dosen
100% natürlicher Safran aus den für die Qualität ihrer Kultur bekannten orientalische Regionen
104303 | 0,1 g x 50

spanische Safranfäden D.O.P La Mancha
eignen sich auch für Gebäck und Saucen

104646 | 1 g x 12

Safran La Mancha

Fäden aus rotem Gold aus geschützer 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.

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, Erdbeeren und Brombeeren um Ihren Gin eine Blumige oder fruchtige Note zu verleihen
104334 | x 6

Unsere Tipps

Wacholderbeeren: Sind der Hauptbestandteil eines jeden Gin, 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 Cuba Libre
Kaffeebohnen 18 g, Kakaobohnen 30 g, Streifen von Orangenhaut 9 g

104332 | x 6

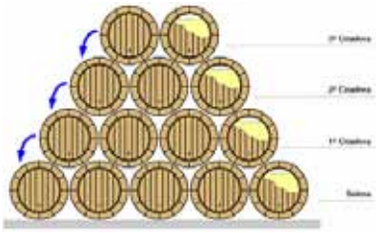
Unsere Tipps

Riesenkaffeebohnen: Reiben Sie 2 oder 3 Bohnen aneinander, damit sie ihr Aroma entfalten können, und geben sie in das Glas. Sie werden Ihre Sinne wecken und lassen Sie Ihren Rum noch mehr genießen.

Kakaobohnen: Echte, rohe Kakaobohnen verleihen Ihrem Getränk einen Duft, der an reinste Schokolade erinnert. Rösten Sie die Kakaobohnen leicht an und geben sie in das Getränk. Nach 3 – 5 Minuten wird es mit einem feinen Kakaoaroma verfeinert sein.

Streifen von Orangenhaut : Die perfekte Zitrus-Ergänzung für Ihr Rum-Getränk. Fügen Sie ein paar Streifen Orangenschale hinzu, um Aroma und einen Hauch von Farbe zu verändern. Perfekt für Rum und Cola-Kombinationen.

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 durch seinen hohen Säuregehalt. Würzt Dressings, kalte Saucen, Fleisch, Fisch
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

103269 | 375 ml x 12

Jerez Essig 20
Sherry Essig
20 Jahre gelagert

103265 | 375 ml x 12

Jerez Essig 'Pedro Ximenez'
süßer Sherry Essig
mit Pedro Ximenez Wein
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.

CASANOVA
SEDUZIONE · 1748 · PASSIONE

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. Viele Jahre muss er in Holzfässern altern, um so 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.

Den Traditionellen Balsamico Essig aus Modena D.O.P. gibt es nur in speziell hergestellten 100 ml Gläsern, designed von Giugiaro. Jede Flasche ist nummeriert, versiegelt und mit dem entsprechenden D.O.P Label versehen.

Aceto Balsamico aus Modena ca. 10 Jahre alt. Aus gekochtem Trebbiano & Lambrusco Traubenmost und Weinessig

106807 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico
aus Modena IGP - ca. 10 Jahre alt
zu Pommes Frites, Käse (Parmesan), Pizza oder Eis
106804 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico
aus Modena IGP - ca. 8 Jahre alt
zu gegrilltem Gemüse und Fleisch oder Käse
106803 | 250 ml x 6

Balsamico Essig aus Italien

Balsamico Essig aus Modena besteht aus gekochtem Traubenmost und Weinessig, und ist in Holzfässern gereift. Das Produkt wird durch das IGP-Konsortium kontrolliert und zertifiziert, wobei jedes Unternehmen bestimmte Herstellungsregeln einzuhalten hat, wie etwa:

- Eine Mindestalterung von nur 60 Tagen:
- Die Flaschengröße muss 250 ml oder größer betragen
- Eine Minimale Säure von 6% beinhalten

Aceto Balsamico
aus Modena IGP - ca. 2 Jahre alt
zu Salat, Gemüse oder Dipps

106800 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico
aus Modena IGP - ca. 4 Jahre alt
zu Salat, Gemüse, Fleisch
und gekochtem Fisch
106802 | 250 ml x 6

Aceto Balsamico - Herzflasche
aus Modena IGP - ca. 4 Jahre alt
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 Balsama weiß
ca. 4 Jahre alt zu mildem Käse (Buffalo Mozzarella, Bitto...), Salat - Säure 4%
106820 | 100 ml x 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 Balsama weiß
ca. 4 Jahre alt zu Salaten, rohem oder gekochtem Gemüse, Saucen, Vorspeisen und Amuse-Bouches, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Käse, Obstsalaten - Säure 4%
106818 | 3 l Bag-in-Box x 2
106819 | 5 l Kanister x 2

Condimento Balsama weiß - Granatapfel
ca. 4 Jahre alt mit Granatapfelaroma
106822 | 250 ml x 6

Condimento Balsama weiß - Feige
ca. 4 Jahre alt mit Feigearoma

106823 | 250 ml x 6

Condimento Balsama rosé
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.

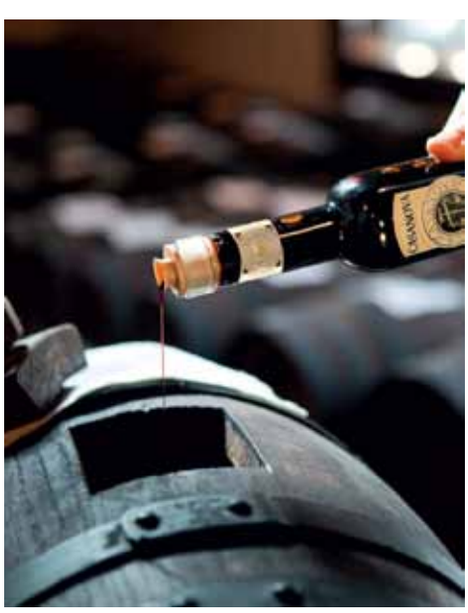
Sein Geschmack ist süß-säuerlich, fruchtig und aromatisch, zart und anhaltend. Es ist ausgezeichnet zu leichten Gerichten, erhält deren Farbe, ist ein guter Ersatz für Weinessig, und verleiht Ihren Gerichten einen süß-säuerlichen Geschmack mit einem langen süßen, angenehm anhaltenden Nachgeschmack.

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.

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



Feige Balsamico Dressing
ca. 2 Jahre alt mit Feigenaroma
zum Aperitif, zu Obstsalat,
rohem Gemüse
106810 | 250 ml x 6

Trüffel Balsamico Dressing
ca. 2 Jahre alt mit Trüffelaroma
zu Pasta, Ei, gekochtem und
gegrilltem Fleisch
106811 | 250 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

NEU

Balsamico Crème Dattel
zu Gorgonzola, Ziegenkäse, Roquefort, Schafskäse, Obst, Salate, Schokolade, Desserts & Eis
106839 | 220 g x 12

Luxus Balsamico Crème
ohne Karamell
zu Suppe, Käse, Eis, Pizza, gegrilltem Fleisch
106830 | 100 ml x 6

Saba Classic
aus 100% eingekochter Traubenmost

106812 | 100 ml x 6

Saba

Dickflüssiger Traubenmost aus edlen roten Lambrusco- und hellen Trebbiano-Trauben.

Die Trauben werden handverlesen, sanft gepresst und dann über 36 Stunden auf offenem Feuer in großen Kesseln eingekocht. Dann reift Saba mehr als 4 Jahre in Holzfässern (Eiche, Kastanie, Esche und Maulbeere).

Es ist das Grundprodukt für die Herstellung von einem Balsamessig, jedoch ohne Säure. Seine cremige Konsistenz und angenehme Süße ist eine köstliche Komponente für alle pikanten süßsauren Fleischsaucen.

ACETAIA BELLEI

Zum besseren Verständnis des Ursprungs der Firma Bellei müssen wir bis in das Jahr 1600 zurückgehen!

Seit dieser Zeit befasst sich die Familie mit der Landwirtschaft und hat, dank ihrer jahrhunderte alten Erfahrung, die Herstellung von Balsamico Essig aus Modena perfektioniert.

Balsamessig aus Modena mit dem Namen 'Bellei' ist wegen seiner besonderen Qualität weltweit bekannt und geschätzt.

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.

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.

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

Balsamessig Precious Gelb
aus Modena IGP

Dichte: 1,24
104782 | 250 ml x 6

Balsamessig Precious Blau
aus Modena IGP

Dichte: 1,33
104783 | 250 ml x 6

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.

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%

Entdecken Sie auch

Zwiebel in Balsamico Essig von Lorenzo auf Seite 133

Condimento Essig
ca. 12 Jahre gelagert
in Calamaio Flasche
Säure 6% - Dichte 1,30
105805 | 100 ml x 6

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.

Libeluile Essige

Es war einmal… ‘Poucette’, die Mutter von Armelle, Libeluile’s guter Seele. Sie war eine leidenschaftliche Köchin, konnte an einem Tag ein Abendessen für 12 Personen improvisieren und am nächsten Tag züchtete sie außergewöhnliche Gemüsesorten in ihrem Garten. Gemüse, duftend, mit dem wunderbarsten Geschmack, bei dem es jeden zurück in die Kindheit versetzt und an die Momente erinnert, in denen man sich mit Familie und Freunden an einem köstlichen Esstisch versammelte. Ihre Leidenschaft ist nun in unseren bunten Flaschen.

Verwandeln Sie einfache Gerichte in kreative Köstlichkeiten

Versuchen Sie unseren köstlichen Fruchtessig, erfreuen Sie Ihren Gaumen und geben Sie Ihrem Gemüse einen farbigen Touch! Haben Sie Spaß am Kreieren einfacher oder anspruchsvoller Mischungen! Entdecken Sie gesunden Geschmack und erleben Sie ein kleines Abenteuer beim täglichen Kochen zu Hause!

Geben Sie Ihren Gerichten Vielfalt

Mit unseren Essigvariationen wird Ihr Einfallsreichtum verrückt spielen. Entdecken Sie Geschmacksnuancen in einer Vielfalt, wie Sie sie kaum erahnen können. Zutaten der feinsten Anbaugebiete der Welt, in unvergleichbarer Qualität. Unsere köstlich eleganten Essigvariationen animieren zu kulinarischen Highlights, von der Vorspeise bis zum Dessert. Lassen Sie sich von Ihren Sinnen führen und freuen Sie sich auf neue Aromen, einzigartige Düfte und überraschenden Geschmack.

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 - Espelette Pfeffer
zu Ratatouille, Grillgut, Rind, Sardinen, Hummer, Schokolade, Rhabarber. Harmoniert mit Oliven- oder Pistazienöl
103328 | 250 ml x 12

Essig - Calamansi
zu Austern, Langusten, Seebarsch, Ente, Karottenpüree, Bulgur, Quinoa, Curry, Karamell, exotischen Fruchtsalaten
103329 | 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

Essig - Passionsfrucht
zu Langoustine, Zackenbarsch, Garnele, Entenbrust, Avocado, Sojasprossen, Schokolade, Zitrusfrüchte, Quark, Meringue, Sesamöl
103321 | 250 ml x 12

Essig - 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

Essig - Zitronen mit Ingwer
zu Lamm, Weißfischen, Garnelen, Blumen-kohl, Karotten, Tomaten, Artischoken, Rosinen, Sternanis, Vanille, natives Olivenöl
103324 | 250 ml x 12

Essigzubereitung - Ananas mit Minze
zu gegrilltem Fisch, Langoustine, Hähnchen, Ente, frischen Früchten, Erdbeeren, Zartbitterschokolade
103325 | 250 ml x 12

Olio Anfosso

Seit dem Jahr 1955 stellt die Firma Anfosso extrareines Olivenöl her und das ganz nach lingurischer 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 varriert 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.

Olivenöl Tumai

104840 | 500 ml x 12

Olivenöl 100% Italiano
kaltgepresst, leicht bitter und würzig aus 100% italienischen Leccino und Ogliarola Oliven
104841 | 500 ml x 12

Olivenöl
mit weißem Trüffel Aroma
verpackt in einer Schachtel

104980 | 55 ml x 12

Olivenöl
mit schwarzem Trüffel Aroma
verpackt in einer Schachtel

104981 | 55 ml x 12

Entdecken Sie auch

Weitere Trüffelspezialitäten von Marini auf Seite 175

natives Olivenöl extra
mit Scheiben von weißer Trüffel
leichtes Aroma, sehr fruchtig mit leicht pikanten Noten. Olivenöl aus italiensichen Oliven
104995 | 55 ml x 12

Gold in der Küche

Das „ORO IN CUCINA“ von Tartuflanghe wird von vielen Fachmagazinen als bestes Trüffelöl auf dem Markt bezeichnet.

Er 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 der Öltradition hergestellt, die ein sehr hochwertiges Produkt garantiert.

Das Öl ist grün mit einigen goldenen Schimmern. Sein Bouquet ist von frischem Gemüse, Mandeln, frischen Blumen und Früchten. Der Geschmack ist fruchtig, zart und harmonisch. Diese Eigenschaften lassen sich hervorragend mit dem Aroma und Geschmack unserer Trüffel kombinieren.

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, von seinen zwei Söhnen John und George unterstützt, 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 ein Filterpapier geleitet. Nach diesen Arbeitsschritten ist das Öl fertig zum Verzehr.

Diese Einrichtung erlaubt es, die frischen Oliven kalt zu verarbeiten, mit Temperaturen nicht über 30 °C. Ergebnis ist ein Olivenöl (vierge extra) – feurig, fruchtig, mit wenig Säure (< 0,5%) und herausragendem Geschmack.

Für Soulas Olivenöl werden Picholines Oliven verwendet, aber auch andere Sorten wie Arbequina Ascolana, Rougette, Noirette, Vermiale, Verdale oder Cul-blanc. Die Oliven sind in dem Reifestadium geerntet, wo ihr Öl die meisten Polyphenole, Duft- und Geschmackstoffe enthält.

Entdecken Sie auch

Die Oliven aus dem Hause Soulas auf Seite 138

Olivenöl Soulas
100 % natives Olivenöl

103600 | 500 ml x 12

NEU

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

103500 | 250 ml Flasche x 6
103560 | 250 ml Dose 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.

Haselnussölöl

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 Sonnenblumenöl

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 Sonnenblumenöl

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 Sonnenblumenöl

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
aromatisiertese Traubenkernöl

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...

Die Öle von Libéluile

Den wahren und autentischen Geschmack der Zutaten bestens wiederzugeben, dies ist Libéluile's Ziel. Um dies zu erreichen, gibt es drei entscheidende Etappen in der Herstellung der Öle:

- Die Auswahl der Rohstoffe: Sie beruht auf zwei wesentliche Kriterien.
Ethik: In verschiedenen Phasen kontrollieren wir Ursprung und Herkunft unserer Rohstoffe.
Qualitätswahl: Wir führen Blindversuche durch, messen verschiedene Einflussgrößen, führen Analysen mit anerkannten Labors durch und entsorgen die zerkleinerten Materialien.

- Ein einzigartiges Know-how: Unsere Früchte und Samen werden nicht geröstet. Sie werden sanft erhitzt, um so Aromen und Nährwerte bestens zu bewahren. Das Ergenbnis sind authentische native Öle, die die Identität des Samens oder der Frucht behalten.

- Qualität: Sie ist unser Leitfaden in allen Herstellungsphasen, von der Idee über das Projekt und seiner Umsetzung. Wir gehen keine Kompromisse ein, es werden keine Zugeständnisse eingeräumt, Qualität ist unsere Wahrheit.

Das Bittersüße der frischen Walnuss aus Grenoble, transportiert uns zu den schneebedeckten Bergen dieser wunderschönen Region. Das Walnussöl von Liehr zu empfehlen zu Endivien, Apfel, Feige, Avocado, Karotte, Birne, Linsen, Garnelen, Geflügel, Sellerie, Bulgur, Heilbutt, Löwenzahn, Austern, Nudeln, Gnocchis, Spargel.

Walnussöl
kaltgepresst

103510 | 250 ml x 12

Traubenkernöl

Traubenkernöl
vielseitige Verwendung, kalt und warm.
Ideal für Fondue

103503 | 500 ml x 6

ist ein ideales Öl für den täglichen Gebrauch in der Küche: Es ist ideal zum Kochen, ist geschmacksneutral und ist von Natur aus reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (insbesondere Omega-6). Damit seine wertgebenden Bestandteile voll erhalten bleiben, sollte dieses Öl nur schwach erhitzt werden

Verwendung

kalt, zum Kochen oder Frittieren (max. 180 ° C)
- als Dressing, in Kombination mit pflanzlichen Ölen oder Essigen mit stärkerem Geschmack
- zur Zubereitung von Mayonnaisen und Saucen
- zum Anbraten von Fisch, Fleisch und Gemüse
- zum Frittieren (z.B. für Krapfen, Chips, Pommes frites)
- in der Patisserie

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 Picual 100% - extra natives Olivenöl, wird durch das mechanische Verfahren der Kaltpressung bei höchstens 27 Grad gewonnen um ein Öl höchster Qualität zu erhalten. Mit Aromen frisch geschnittener Kräuter und Olivenblätter schmeckt es herb und würzig zugleich. Perfekt für Vinaigrette, Kalbscarpaccio, Lachs oder Tomaten. Auch zum Braten geeignet und dank seiner hohen Stabilität ideal zum Konservieren von Fleisch, Käse, Gemüse.

Olivenöl Picual - Oro de Maquiz
kaltgepresstes und natives Olivenöl, aus Picual Oliven gewonnen
(Säure: 0,1%)
103290 | 250 ml x 12

Olivenöl Picual - Oro de Maquiz
kaltgepresstes und natives Olivenöl, aus Picual Oliven gewonnen
(Säure: 0,1%)
103289 | 500 ml x 12

Olivenöl Picual - Capirete
kaltgepresstes und natives Olivenöl, aus Picual Oliven gewonnen
(Säure: 0,11% - 0,17%)
103260 | 250 ml x 12

Olivenöl Picual - Capirete
kaltgepresstes und natives Olivenöl, aus Picual Oliven gewonnen
(Säure: 0,11% - 0,17%)
103261 | 500 ml x 12

Picual Olivenöl

Dieses Öl wird in einer kleinen Mühle in Jaen (Andalusien) hergestellt – nach überlieferter Tradition, wie einst von den 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 'ölige Saft' gewinnt man mittels Kaltpressung (bei Temperaturen unter 27°C) indem man die Früchte zerkleinert, malaxiert, zentrifugiert und abschließend dekantiert. Das Ergebnis – ein frischerer Geschmack und Top-Qualität.

Das Olivenöl hat eine gelblich-grüne Farbe, intensive Aromen und fruchtige Hinweise aus Tomaten, Äpfeln, grünen Mandeln sowie einem Hauch von frisch geschnittenem Gras. Ausgewogen, bitterwürzig, typisch für die Sorte 'Picual'.

Ideal für Nudeln, Gewürze, Gemüse, weißes und rotes Fleisch, Meeresfrüchte oder Pizza.

Karpea natives Olivenöl

Karpea 'Classic' Extra Virgin Olivenöl (EVOO) kommt aus den bekanntesten griechischen Regionen der Produktion für Olivenöl: Lakonia, Kalamata & Kreta.

Die Oliven werden früh geerntet, wenn ihre Reifung noch nicht vollständig abgeschlossen ist. Daher hat Karpea 'Classic' Extra Virgin Olivenöl einen sehr charakteristischen Geschmack und ist sehr nährstoffreich. Bezeichnend durch sein ausgeprägtes Aroma und seine goldgrüne Farbe, ist es ein idealer Begleiter durch die gesamte Rezepte Welt.

natives Olivenöl Karpea

103280 | 250 ml x 8

natives Olivenöl Karpea

103281 | 500 ml x 8

Kalamata Olivenöl

Karpea Kalamata P.D.O. 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 der Herstellung von Olivenöl gewidmet ist, gilt als Königin der griechischen Oliven.

Karpea Kalamata P.D.O. 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 Tönen und dem typischen Aroma grüner Oliven.

Kalamata g.U.
natives Olivenöl

103282 | 500 ml x 8

Naturtrübes Olivenöl

Ungefiltertes Olivenöl Extra Virgine 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 intensives Aroma zur Folge hat. 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 Option Extra Virgin 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 naturtrüb
Ideal für alle Anwendungen aus Koroneiki Oliven

103283 | 500 ml x 8

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 Dippsauce oder als Grundlage für Canapés & Sandwiches verwendet werden.

rote Paprika & Feta Meze
Dip aus roter Paprika (52%), Feta Käse (21%), Zwiebeln, Myziathra Käse, Olivenöl
105241 | 220 g x 6

gegrillte Paprika Meze
aus gegrillter roter Paprika, als Dip zu geröstetem Brot

105243 | 220 g x 6

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.

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 Schalentierbuttern wurde auch eine ganze Reihe von 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, ob man Zeit hat oder nicht – diese Produkte sind unschätzbare Verbündete für „faule“ Köche ebenso wie für „verrückte“… mit anderen Worten, für alle Anhänger von «gut essen», selbst die einfachsten.

Ein schnelles Mittagessen im Büro, ein Snack mit Freunden oder auch ein köstlicher Aperitif bei einem eleganten Abendessen. Manchmal muss man weniger oder auch mehr 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 zerstoßen. Man serviert sie in Frankreich auf geröstetem Brot oder als Dip zu Gemüse. Köstlich auch als Gebäck zum Aperitif: rohen Blätterteig mit schwarzer Tapenade bestreichen, aufrollen, in Scheiben schneiden und backen.

Verwendung

Toasts Aperitif: Ob auf Toast, Cocktail Blinis oder auch Polentascheiben, mit diesen Spezialitäten zaubern Sie Vorspeisen exzellenten Geschmacks und vor allem fürs Auge.

Dips: Auch als Dip für Chips, Kekse, Brotstangen oder Gemüsesticks geeignet.

Vorspeisen: Ideal als Finger-Food wie etwa Mini-Pizza und andere kleine Häppchen.

Tomatenaufstrich mit Auberginen
mit 22 % getrocknete Tomaten und 12 % gegrillte Auberginen. Auf Toasts, als Dipp, in Quiches, mit Nudeln, für Grillgut oder Carpaccio
103716 | 100 g x 12

Tomatenaufstrich mit Oliven
mit 32 % schwarze Oliven und 19 % getrocknete Tomaten. Für Toasts mit Rohschinken, als Dipp oder Kochhilfe für Pizza, Grillgut, Carpaccio, usw
103717 | 100 g x 12

Mediterraner Gemüseaufstrich
aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Karotte, Schalotten, Zwiebeln mit Olivenöl, auf getoastetem Brot oder als Garnitur
103718 | 100 g x 12

Cremiger Paprikaaufstrich
mit Tomaten und Mascarpone
aus 39% Paprika, Piquillo, 24% Tomaten und 10 % Mascarpone
103719 | 100 g x 12

Tomaten-Aufstrich
mit Basilikum
mit 48 % Tomaten

103720 | 100 g x 12

Auberginen-Caviar
mit 61 % Auberginen

103721 | 100 g x 12

Paprika-Aufstrich
mit 73 % Paprika

103722 | 100 g x 12

getrocknete Tomaten-Confit
mit 51 % Tomaten

103723 | 100 g x 12

Sardinenaufstrich
mit 55 % Sardinen

103724 | 100 g x 12

Thunfischaufstrich mit Tomaten
mit 52 % Thunfisch

103725 | 100 g x 12

Thunfischaufstrich mit Oliven
mit 51 % Thunfisch und 23 % Oliven
Auf Toasts, in Sandwichs oder als Füllung für Tomaten oder Avokado
103726 | 100 g x 12

Champignonaufstrich nach griechischer Art
aus 39 % Champignons mit Quark, Mascarpone, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter. Auf Toats zum Aperitif, als Dipp, in Sandwichs
103740 | 100 g x 12

Champignonaufstrich mit Knoblauch und feinen Kräutern
aus 43 % Champignons, mit Quark, Schalotte, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch
103741 | 100 g x 12

Champignonaufstrich mit Gemüse
aus 33 % Champignons mit Quark, Mascarpone, Auberginen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Auf Toasts, als Dipp, in Sandwichs
103742 | 100 g x 12

BIO-Linsenaufstrich mit Kokosmilch
aus 57 % Linsen und 39 % Kokosmilch, mit Curry, Kümmel und Koriander abgeschmeckt für Toasts, als Dipp, in Quiche, Falafel, Wraps, usw
103750 | 100 g x 12

BIO-Linsenaufstrich mit Tomaten
aus 70 % Linsen und getrocknete Tomaten als Dipp für Gemüsestifte, als Basis für Gemüsequiche, in Falafel, Wraps, Sandwichs
103751 | 100 g x 12

BIO-Linsenaufstrich mit Minze
aus 65 % Linsen und einem Hauch Minze, für Toasts, als Dipp für Gemüsestifte, als Basis für Gemüsequiche, in Falafel, Wraps, Sandwichs
103752 | 100 g x 12

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Aufstriche

In der heutigen Welt, in der die Verbraucher nach gesunden und einfach zuzubereitenden Lebensmitteln suchen, schien die Entwicklung eines organischen Aufstrich-Sortiments unvermeidlich.

Dank dieser Bio-Produkte kann der Verbraucher den Geschmack der von ihm zubereiteten Gerichte schnell und einfach verbessern. Sie können die Aufstriche warm oder kalt genießen. Zum Dippen oder als Basis für Ihr Sandwich, aber auch als Begleitung zu Ihrem täglichen Essen, um ihm eine kulinarische Note zu verleihen.»

Dieser bio und vegane Mango-Curry-Aufstrich aus Sonnenblumenkernen schmeckt süß und fruchtig. Der Curry-Touch verleiht Ihren Sandwich-Kreationen einen einzigartigen exotischen Geschmack. Darüber hinaus ist dieser Aufstrich vegan. Absolut lecker und perfekt für Curry-Liebhaber.

Mango Curry Aufstrich

104190 | 180 g x 6

Karotte Ingwer Aufstrich
dieser Aufstrich ist ein wahrer Genuss für alle Brotliebhaber

104191 | 180 g x 6

Paprika & Chili Aufstrich
würziger Aufstrich, hervorragend für Sandwiches, Salate und Dipp

104192 | 180 g x 6

Ananas & Kokos Aufstrich
fruchtig & süß
aus Rapsöl und Sonnenbmulenkerne
mit Kurkuma und Kümmel abgeschmeckt
104193 | 180 g x 6

Entdecken Sie auch

Die Mayonnaise und kalte Saucen von La Délicieuse auf Seiten 94-95

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Riesenkapern...

...auch Kapernfrüchte oder Kapernäpfel genannt, sind im mediterranen Raum schon lange bekannt. Sie werden in Salzlake oder Essig eingelegt. Die erfrischend saftigen Früchte sind milder als die kleinen Kapern und deshalb ein beliebter Snack an sommerlichen Tagen oder Appetizer im Winter.

In der spanischen Region Murcia werden die Riesenkapern traditionell als Beilage serviert. Sie können sie aber auch zu kaltem Fleisch, als Antipasti reichen oder Ihre Pizza damit verfeinern!

Riesenkapern
zu kaltem Fleisch,
als Antipasti oder auf der Pizza
Abtropfgewicht: 180 g
104640 | 370 g x 12

kleine Kapern
passen zu Königsberger
Klopsen oder Vitello Tonnato
Abtropfgewicht: 65 g
104643 | 100 g x 24

kleine Kapern
ideal für Königsberger Klopsen, Vitello
Tonnato, Aufstriche, auf Canapes
Abtropfgewicht: 140 g
104644 | 280 g x 12

Pimiento del Piquillo Extra
geröstete Paprika,
als Gemüsebeilage
Abtropfgewicht: 220 g
103410 | 235 g x 12

Pimientos del Piquillo

Nach Erreichen der idealen Reife werden die Pimientos (Paprikaschoten) vorsichtig geerntet, von Hand gewaschen, geschält und über Eichen- und Buchenholzfeuer geröstet.

Die Pimientos eignen sich bestens als Aperitif, als Amüse-Gueule, als Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten und dürfen auf keinem Tapas Buffet fehlen!

Gazpacho
würzige Tomatensuppe,
kalt servieren – ein Klassiker im Sommer

103430 | 500 ml x 12

rote Bete Gazpacho
der Klassiker mit toller Farbe
kalt servieren – ein Klassiker im Sommer

103431 | 500 ml 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, das Nichtverwenden von Konservierungs- und Farbstoffen, und die anhaltende Kontrolle durch den Handwerksmeister während der Ausarbeitung gekennzeichnet.

Sein delikater Geschmack überzeugt im Berufsleben sowie unter Freunden, und ist im Sommer ein wahrer Genuss!

NEU

Bruschetta mit Tomaten, Pilze und Trüffel

107012 | 130 g x 12

NEU

Artischoken in Olivenöl

107050 | 280 g x 12

NEU

Getrockenete Tomaten in Olivenöl

107051 | 280 g x 12

getrocknete Bruschetta
als Bruschetta-Belag
auf Brot oder als Dip
mit Olivenöl anrühren, fertig
105043 | 80 g x 12

TOP

getrocknete Tomaten
zum Würzen von Saucen
und Schmorgerichten
oder als Antipasti
105052 | 100 g x 12

Bruschetta
italienische Tomatenzubereitung für geröstete
Weißbrotscheiben
106680 | 290 g x 6

Mini Zwiebeln Bellei
in Balsamico Essig,
ein Muss für
italienische Vorspeisen
104799 | 290 g x 12

Mini Zwiebeln di Lorenzo
in Balsamico Essig,
ein Muss für
italienische Vorspeisen
105820 | 290 g x 6

Antipasti

Die italienische Küche bietet eine große Vielfalt an verschiedenen Antipasti Zubereitungen, die gerne bunt gemischt einfach auf dem Tisch gestellt werden.

Von ausgewählten Zutaten, welche meist in Öl oder in Balsamico Essig eingelegt werden, bis Bruschetta, die auf geröstete 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 aus Parma in der Emilia gegründet wurde. Es ist auf die Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln spezialisiert und seit über dreißig Jahren auf nationalen und internationalen Märkten vertreten und trägt zur Verbreitung der italienischen Esskultur bei.

Die Produktion umfasst ein breites Spektrum an Qualitätsrezepturen, von regionalen Spezialitäten bis zu verführerischen Vorspeisen, von Klassikern der Konservenindustrie bis zu neuen Geschmacksrichtungen, mit dem Ziel, einen immer sachkundigeren, aufmerksameren und anspruchsvolleren Kunden zufrieden zu stellen.

Grundlage der Firmenphilosophie und zugleich wichtigstes Werbemittel ist seit jeher das hohe Qualitätsniveau der Produkte: von der größten Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe bis hin zu umfassende Kontrolle des 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.

NEU

schwarze Olivenpaste
aus 92 % schwarze Oliven
mit nativem Olivenöl extra

107911 | 190 g x 12

NEU

grüne Olivenpaste
aus 86 % italienische Oliven
mit nativem Olivenöl extra

107912 | 190 g x 12

pikante Bruschetta
mit 80% Tomatenfleisch
im Sommer auf geröstetem Brot, im Winter mit Mozzarella überbacken, lecker!
104925 | 280 g x 12

Peperonata
aus 58 % Paprika, Tomatenfleisch, Zwiebeln, Sonnenblumenöl,
auf getoastetem Brot oder als Garnitur
104927 | 280 g x 12

rote Gemüse-Dippsauce
typische süß-saure Sauce aus Parma, aus frischem Gartengemüse: Karotten, Zwiebeln, Paprika und Petersilie
104921 | 280 g x 12

Salsa dell'Orto

Es ist eine typische süß-saure Soße aus Parma, hergestellt aus frischem Gemüse aus dem Garten: Karotte, Zwiebel, Paprika und Petersilie.

In der emilianischen Tradition wird sie als Soße für gekochtes Fleisch, Fleisch und Fisch im Allgemeinen und für hart gekochte Eier verwendet.

Sie eignet sich auch hervorragend als Belag für Bruschetta, auf frischem Käse oder als Dip für Pommes frites.

Borettane Zwiebeln

Die Borettana-Zwiebel ist eine kleine und leicht abgeflachte Sorte, süß und zart, typisch für Emilia Romagna.

In Kombination mit Balsamico-Essig aus Modena I.G.P. nehmen sie all seine Qualitäten auf und verschmelzen zu einem Aroma- und Geschmackserlebnis, das wirklich besonders ist.

Borettane-Zwiebeln in Balsamico Essig
als Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten, auch ausgezeichnet als Vorspeise oder in russischem oder Oktopus-Salat
104920 | 300 g x 12

getrockenete Tomaten
sonnengetrocknete italienische Tomaten in Sonnenblumenöl
als Antispasti oder in Sandwich
104923 | 280 g x 12

Moospilze
mit Würzkräutern in Öl
wunderbar zu Ciabatta,
als Vorspeise oder auf Pizza
104924 | 280 g x 12

Olivenmischung
italienische marinierte Olivenmischung ohne Kern

107910 | 180 g x 12

Entdecken Sie auch

Saucen und Pesto auf Seiten 168-169

Spanische Oliven

In Spanien gehören gefüllte Oliven zu den berühmtesten Tapas-Zubereitungen. Reichen Sie diese Oliven mit ihren diversen Füllungen zu vielen Gelegenheiten.

Zum Aperitif, zu Tapas, zum Naschen oder zum Kochen: es geht nichts über eine fleischige, saftige und gefüllte Olive aus Spanien.

Manzanilla Oliven mit Zitrone
entsteinte Oliven in Salzlacke mit feinen Kräutern und Zitrone eingelegt
Abtropfgewicht: 140 g
106860 | 300 g x 12

Hojiblanca Oliven mit Paprika & Knoblauch
entsteinte Oliven mit Paprika und Knoblauch eingelegt
Abtropfgewicht: 140 g
106861 | 300 g x 12

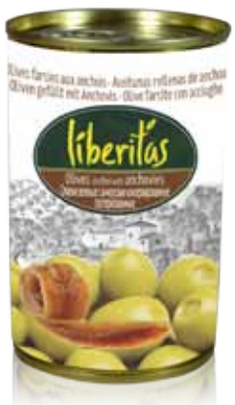
Hojiblanca Oliven mit Knoblauch
gefüllt mit ganzen Knoblauchzehen
typisch südländisch, stark aromatisch
Abtropfgewicht: 140 g
106862 | 300 g x 12

Gordal Oliven mit Mandeln
gefüllt mit Mandeln
der spanische Klassiker
Abtropfgewicht: 140 g
106863 | 300 g x 12

Gordal Oliven mit Chili
gefüllt mit scharfer Paprika
sehr scharf!
Abtropfgewicht: 140 g
106864 | 300 g x 12

Gordal Oliven mit Moosbeeren
gefüllt mit karamellisierten Moosbeeren
überraschend!
Abtropfgewicht: 140 g
106865 | 300 g x 12

Gordal Oliven mit Ananas
gefüllt mit Ananasstücken
fruchtig-süß
Abtropfgewicht: 140 g
106866 | 300 g x 12

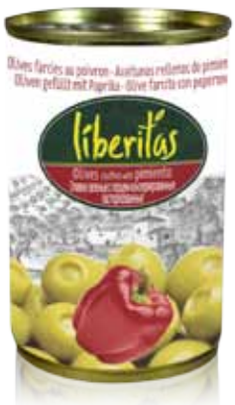


grüne Oliven
gefüllt mit Anchovispaste
Abtropfgewicht: 120 g

106850 | 280 g x 24

grüne Oliven
gefüllt mit Zitronenpaste
Abtropfgewicht: 120 g

106851 | 280 g x 24



grüne Oliven
gefüllt mit roter Paprikapaste
Abtropfgewicht: 120 g

106853 | 280 g x 24

grüne Oliven
mit Knoblauchpaste
Abtropfgewicht: 120 g

103050 | 292 g x 12

grüne Oliven
mit Anchovispaste
Abtropfgewicht: 120 g

103051 | 292 g x 12

grüne Oliven
mit Zitronenpaste
Abtropfgewicht: 120 g

103052 | 292 g x 12

grüne Oliven
mit Mandelpaste
Abtropfgewicht: 120 g

103053 | 292 g x 12

grüne Oliven
mit Paprikapaste
Abtropfgewicht: 120 g

103054 | 292 g x 12

grüne Oliven
mit Thunfischpaste
Abtropfgewicht: 120 g

103056 | 292 g x 12

Picholines

… die bekannteste Olivensorte Frankreichs. Picholine stammen aus der Region Collias, einem Dorf am Hafen von Nîmes.

Ihr Name verweist auf die Art der Zubereitung ‘à la Picholine’ – auf den Punkt gebracht von den Brüdern Picholini aus St. Chamas im Jahr 1780. Die Brüder Picholini, geborene Italiener und angestellte Vorarbeiter in Marseille, fanden einen Trick, der grünen Olive ihre Bitterkeit zu nehmen. Sie lagerten sie 2 Monate in einer Lauge aus Holzasche und machten sie damit genießbar.

Heute verwendet man eine Salzlake, um den Geschmack der Picholine zu mildern. Das Ergebnis: der Kern schmal und dünn, das Fleisch üppig und knackig und die Farbe von brillantem Grün. Picholine – unumgänglich als Aperitif.

grüne Oliven Picholines
kleine, längliche und am Ende spitz, Olive fest und schmackhaft
Abtropfgewicht: 200 g
103640 | 350 g x 12

grüne Oliven Picholines Soulas
fein säuerlich
mit Stein
Abtropfgewicht: 200 g
103601 | 350 g x 12

schwarze Oliven Picholines
nach traditioneller
Methode geschwärzt
Enthält keine Flüssigkeit
103641 | 200 g x 12

schwarze Oliven Picholines Soulas
nach traditioneller
Methode geschwärzt
Enthält keine Flüssigkeit
103602 | 200 g x 12

Picholines noires

Die schwarze Sorte entsteht aus den grünen Picholines, dank einer traditionellen Methode genannt ‘Confisage’. Dieses Verfahren hat sich eine Traditionsfirma, ansässig im Languedoc-Roussillon, erdacht, die bis heute der einzige Erzeuger der schwarzen Picholines ist.

Strahlend schwarz mit einem rauchigen Geschmack ist diese Olivensorte etwas besonderes für Ihre Aperitifs und Speisen.

grüne Oliven Lucques
typisch fleischige Olivensorte
aus dem Languedoc Roussillon
Abtropfgewicht: 200 g
103642 | 350 g x 12

Lucques de France

Diese Olive kommt aus dem Südwesten Frankreichs. Die Königin der Oliven, wie man sie nennt, hat ein feines, festes Fleisch und wird jung von Hand geerntet. Charakteristisch für diese Sorte ist die längliche, etwas spitzige 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

Dosenfisch vom Feinsten wird von Jacques Gonidec, in der Bretagne, in liebevoller Handarbeit hergestellt.
Bereits in der dritten Generation wird hier Fisch in höchster Qualität mit viel Leidenschaft nach traditionellen Rezepten des Großvaters verarbeitet.

Von der Sardine zur Dose

Die Sardine ist ein wandernder Fisch, ihr Fang jahreszeitlich bedingt. Mit einem speziellen Schleppnetz werden die Sardinen artgerecht gefangen und schonend weiterverarbeitet. Um konserviert zu werden, muss sie die richtige Größe haben, sie darf weder zu groß noch zu dünn sein. Im Frühjahr, wenn die Sardinenschwärme vor unserer Küste auftauchen, kaufen wir sie von den Fischern im Hafen von Concarneau und das seit 40 Jahren.

Nach der Ankunft in der Fabrik kommt der Fisch in ein Bad aus Salzwasser und Eis. Dieser Vorgang, das so genannte Salzen, stärkt die Haut und das Fleisch des Fisches. Anschließend werden Kopf und Eingeweide jeder Sardine von Hand entfernt.

Einzeln auf Gittern erneut besprüht, kommen sie dann in einen großen Ofen. Die Trocknung ist wesentlich. Sie vermeidet, dass die Sardinen bei Kontakt mit heißem Öl nicht zerplatzen. Auch werden sie so vor der finalen Verarbeitung über Nacht entwässert.

Am nächsten Tag kommen die Sardinen in die Dosen und werden mit kalt gepresstem Olivenöl bedeckt. Einige Spezialitäten erhalten auch noch die Beigabe besonderer Gewürze. Ein Zeit- und Arbeitsaufwand, der sich lohnt – die Qualität von der Firma Gonidec ist unvergleichbar.

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

Jahrgang Sardinen in Olivenöl
Abtropfgewicht: 87 g

104407 | 115 g x 12

Sardinen mit Butter & Guérande Salz
zum anbraten und warm verzehren

104437 | 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 -Piment
Abtropfgewicht: 87 g
104434 | 115 g x 12

naturbelassene Sardinen mit kandierter Zitrone & Bio-Ingwer
Abtropfgewicht: 87 g
104438 | 115 g x 12

Sardinen in Olivenöl mit getrockneten Bio-Tomaten
Abtropfgewicht: 87 g

104435 | 115 g x 12

Makrelenfilets mit Bio-Senf-Crème

104441 | 169 g x 12

Thunfisch 'nach katalanischer Art'
mit Gemüse in Tomatensauce

104411 | 135 g x 12

Fischsuppe

Diese Suppe wird nach dem Rezept von Jacques Gonidecs' Großvater zubereitet. Sie verbindet den herrlichen Duft der Gewürze, die die bretonischen Seemänner von ihren Reisen zurückbrachten, mit dem delikaten Geschmack der vor der Küste der Bretagne gefangenen Fische.

Den Doseninhalt in einem Topf erwärmen und nach Belieben mit etwas Sahne und/oder mit Croûtons und geriebenen Käse servieren.

bretonische Fischsuppe
dazu Baguette und ein kühles Glas Wein

104422 | 405 g x 12

Makrellenrillette mit Bio-Senf
auf Toast zum Aperitif

104490 | 90 g x 12

Thunfischrillette mit grünem Bio-Pfeffer
auf Toast zum Aperitif

104491 | 90 g x 12

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Sadinenrillette
mit frischen Bio-Tomaten
auf Toast zum Aperitif

104492 | 90 g x 12

weisser Thunfischrillette mit
getrockneten Bio-Tomaten
auf Toast zum Aperitif

104493 | 90 g x 12

Seelachsrillette
mit Bio-Buchweizen
auf Toast zum Aperitif

104494 | 90 g x 12

Jakobsmuschelrillette
mit Bio-Fass-Butter
auf Toast zum Aperitif

104495 | 90 g x 12

Cruscana: kulinarische französische Tradition

Das CRUSCANA®-Abenteuer beginnt 1965. In ihrem Pavillon in den Pariser Vororten bereiten Denise und Gilbert Jouneau Muschelbutter nach dem Rezept des berühmten Gastronomen Auguste Escoffier zu. Erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen und in Verrines verpackt, sind die besten Feinkostläden begeistert und übernehmen den Vertrieb dieser Produkte.

Mehr als 50 Jahre nach ihrer Geburt wird die «kleine» Marke, die stolz darauf ist, unabhängig, familiär und französisch geblieben zu sein, von Liebhabern guten Geschmacks als Maßstab anerkannt und geschätzt.

Hummerbutter

Überraschen Sie Ihre Gäste beim Aperitif: Hummerbutter auf eine Scheibe Toast streichen und mit feinem Fleur de Sel bestreuen. Nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein wahrer Genuss.

Oder verfeinern Sie Hummerbutter mit einem Esslöffel saurer Sahne und zaubern Sie köstliche Dips für Gemüsesticks oder Tortilla Chips.

Füllen Sie die Hummerbutter in Mini Bouchées. Perfekt als Vorspeise geeignet. Vor dem Servieren ca. 5 Min im Ofen backen.

Hummerbutter
auf Toast zum Aperitif

104468 | 100 g x 12

geräucherte Lachsbutter
auf Toast zum Aperitif

104480 | 100 g x 12

Krabbenbutter
auf Toast zum Aperitif

104481 | 100 g x 12

Garnelenbutter
auf Toast zum Aperitif

104482 | 100 g x 12

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

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 im Erbe von Saint Gilles Croix de Vie verankert ist, hat den Auftrag, Rückverfolgbarkeit, Nähe und Solidarität miteinander 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 gestartet 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 MSC.

Der Ruf von Saint Gilles Croix de Vie ist unübertroffen!
Bemerkenswerte Seite 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 2000 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

Sardinen in Olivenöl Extra Label Rouge
Abtropfgewicht: 86,3 g

104690 | 115 g x 15

Sardinen in Olivenöl Extra mit Zitrone Label Rouge
Abtropfgewicht: 86,3 g

104691 | 115 g x 15

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

Kleine Sardinen 'Les petites Sablaises'
8 bis 12 kleine Sardinen
Abtropfgewicht: 86,3 g

104692 | 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.

SardinenGrand Cru

Limitierte und kontrollierte Auswahl
Die beste rohe Konserve

Mitten in der Saison gefangen
Extra weiches Fleisch
Reich an Fett

Wie früher zubereitet
6 Monate verfeinert und
aller 3 Monate gewendet

Jahrgang Sardinen 'Grand Cru' 2018
6 Monate gereift

2018 | 104693 | 115 g x 15

Jahrgang Sardinen 'Grand Cru' 2019
6 Monate gereift

2019 | 104697 | 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 Olivenöl
ohne Gräten

104696 | 115 g x 15

Ferrigno

1920 begann die «Familiensaga»: Dominique Ferrigno, Fischer aus Cetara (Italien, Amalfiküste), verlässt sein Land mit seinem Fischerboot als einzigem Werkzeug für ein neues El Dorado: Algerien zur Zeit der französischen Kolonie in Courbet Marine.

Die zweite Generation, vertreten durch Amodéo Ferrigno und seine vier Brüder, übernimmt 1945 das Ruder. Mit ihrem Fischerboot beliefern sie ihre erste gegründete Konservenfabrik in Courbet Marine und auch die zweite in Dellys. Unabhängigkeit tritt ein, Abreise aus Algerien in die Metropole: Marseille und Umgebung.

1962 begann in Port-St-Louis-du-Rhône (zwischen Arles und Marseille) ein neues Abenteuer mit der Schaffung der Sardinen-Konservenfabrik und ihrer eigenen Angelausrüstung.

1986 setzte Dominique Ferrigno mit seinem Bruder und seinen Cousins die Tätigkeit des Fischfangs und der Sardinenkonservierung fort.

Fischsuppe
aus Felsenfische
26% Fisch

103460 | 500 ml x 6

Sardinen in Bio-Olivenöl
Abtropfgewicht: 95 g

103490 | 135 g x 16

Sardinen in Bio-Zitrone-Basilikummarinade
ohne Öl
Abtropfgewicht: 95 g

103491 | 135 g x 16

Sardinen mit Bio-Tomate und -Basilikum
Abtropfgewicht: 88 g

103492 | 135 g x 16

Sardinen mit Bio-Paprika und -Chili
Abtropfgewicht: 95 g

103493 | 135 g x 16

Sardinen des Fischers
Abtropfgewicht: 95 g
mit Bio-Olivenöl, Zitrone,
Knoblauch und Petersilie
103494 | 135 g x 16

Makrelenfilets
mit Bio-Paprika und -Chili
Abtropfgewicht: 78 g

103495 | 125 g x 15

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Sardinen in natives 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
Abtropfgewicht: 80 g
in natives Olivenöl extra
103472 | 115 g x 18

Jahrgangsardinen in Olivenöl
Abtropfgewicht: 80 g
Jahrgang 2017

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
Abtropfgewicht: 65 g
mit Gemüse-Allerlei

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

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 und reicht dieses zur Fischsuppe.

Entdecken Sie auch

Die Croûtons auf Seite 77

Rouille mit Espelette Pfeffer
Safranmayonnaise dezent gewürzt mit Espelette Pfeffer. Als kalte Sauce oder zu Fischsuppe
104114 | 85 g x 12

Rouille
die Safranmayonnaise auf Croûtons streichen, geriebenen Käse darauf und zur Bouillabaisse reichen
104000 | 85 g x 12

Aïoli mit Olivenöl
aus frischen Eiern und 18 % kaltgepresstem Olivenöl extra. Knoblauchmayonnaise neu definiert!
104113 | 85 g x 12

Aïoli
die Knoblauchmayonnaise aus frischen Eiern auf Crostini zu Suppe oder zu gegrilltem Fisch
104001 | 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 französichen Kochkunst: als Sauce servierfertig oder als Cremesuppe mit etwas Wasser zu verdünnen.
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 und mit Croûtons servieren
104115 | 720 ml x 6

sämige Langustinensuppe
das Velouté (aus dem Französischem 'sämig') aus 20% Langustine, mit etwas Wasser verdünnt, heiß und 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 Gondola

Die Firma ‘La Gondola’ ist eine der ältesten Fischkonservenfabriken Portugals. Sie wurde in den 30er Jahren von italienischen Einwanderern gegründet. Jeden Tag werden die Sardinen frisch auf dem Fischmarkt eingekauft, dabei gilt: je fetter sie sind, umso zarter ist das Fleisch. Direkt vor Ort werden sie von Hand verlesen, in hoch-wertigem Olivenöl eingelegt und besonders schonend gegart.

Die zarten und aromatischen feinen Pasteten von ‘La Gondola’ werden selbstverständlich ohne Zusatzstoffe oder künstliche Aromen hergestellt. Zubereitet werden sie genauso frisch und sorgfältig wie die weltbekannten Sardinen. Sie sind ein raffinierter Brotauf-strich, geben Sandwiches einen besonderen Pfiff und verfeinern Ihre Saucen...

Ein wahres Geschmackserlebnis – als Vorspeise, zum Salat oder auf geröstetem Brot.

Sardinen in Olivenöl
Abtropfgewicht: 90 g

104700 | 120 g x 12

Sardinen in Olivenöl pikant
Abtropfgewicht: 90 g

104701 | 120 g x 12

Sardinen in Olivenöl mit Zitrone
Abtropfgewicht: 90 g

104702 | 120 g x 12

Sardinen in Olivenöl mit Tomaten
Abtropfgewicht: 90 g

104703 | 120 g x 12

Sardinen in Olivenöl ohne Haut & Gräten
Abtropfgewicht: 90 g

104704 | 120 g x 12

Thunfisch in Olivenöl
ideal für Vitello Tonnato
Abtropfgewicht: 84 g

104705 | 110 g x 12

Thunfisch in eigenem Saft
für Salat Niçoise
Abtropfgewicht: 84 g

104706 | 110 g x 12

Makrelenfilets in Olivenöl
köstlich zum Aperitif
Abtropfgewicht: 84 g

104708 | 120 g x 12

Makrelenpastete
als Brotaufstrich oder
für Sandwiches

104712 | 75 g x 24

Sardinenpastete
als Brotaufstrich oder zum Abschmecken von Saucen

104710 | 75 g x 24

Sardinenpastete pikant
als Brotaufstrich oder für Sandwiches

104719 | 75 g x 24

Thunfischpastete
als Brotaufstrich oder für Sandwiches

104711 | 75 g x 24

Thunfischpastete pikant
Thunfisch mit scharfem Chili als Brotaufstrich oder für Sandwiches

104714 | 75 g x 24

Conservas Cambados – das Beste aus Galizien

Conservas de Cambados hat ihren Firmensitz in Galizien. Diese Region im Nordwesten Spaniens ist eines der bedeutendsten internationalen Fischereigebiete, bekannt für unzählige Meeresarme entlang der Küste, die trichterförmig ins Landesinnere münden. Diese Mündungen, Rìas genannt, sind der Lebensraum für Fische von bester Qualität und besonders geeignet für die Kultivierung von Weichtieren wie Muscheln, die in schwimmenden Baumschulen, bekannt als 'bateas', bewirtschaftet werden.

Beim Öffnen unserer Gourmet-Konserven atmen Sie das Meer! Genießen Sie den natürlichen Geschmack und das Know-how der traditionellen Fischerei, die nur die hochwertigsten Rohstoffe verwendet. Top Qualität kombiniert mit der steten Suche nach innovativen Produkten und der Kreation exklusiver Rezepte – unsere Firmenphilosophie seit mehr als 25 Jahren. Tauchen Sie ein in unsere Netze aus Tradition und Qualität!

Muschel in Escabèche
Miesmuscheln aus Galizien, gegart und von Hand verpackt (8 – 12 Stück pro Dose). Passen gut zu Weißwein oder Bier, als Aperitif oder als Hauptspeise geeignet. (Abtropfgewicht: 69 g)
104600 | 111 g x 6

Tintenfisch in Olivenöl
sorgfältig gesäubert, von Hand verpackt. Ideal als Beigabe zu Reis oder Kartoffeln und auch zu Pommes Frites. (6 - 8 Stück pro Dose, Abtropfgewicht: 72 g)
104601 | 111 g x 6

Thunfisch Ventresca in Olivenöl
das Thunfisch-Bauchfleisch (Ventresca) ist der begehrteste Teil des gesamten Fisches, sehr beliebt als Tapas oder in einem mediterranen Salat (Abtropfgewicht: 72 g)
104602 | 111 g x 6

kleine Sardinen (Sardinillas) in Olivenöl
sorgsam ausgewählt, und von Hand verpackt (16 – 22 Stück pro Dose). Wunderbar zu Weißwein oder Bier, als Aperitif oder zu Salat (Abtropfgewicht: 80 g)
104603| 115 g x 6

Don Gastronom

Das 1966 gegründete Familienunternehmen in der Ría de Arousa, steht für frische und erlesene Meeresfrüchte. In den Fischkonserven und Produkten mit Meeresfrüchten stecken die Erfahrung und das Know-how von drei Generationen. Die Kombination unserer Produkte mit unseren köstlichen Saucen und Dressings machen sie zu etwas ganz besonderem auf dem Markt. Allesamt stets nach traditionellen Rezepten hergestellt, bewahren wir so den exklusiven Geschmack maritimer Köstlichkeiten.

Oktopus mit Knoblauch
Abtropfgewicht: 72 g

104732 | 115 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 in Marinera Sauce
mit Sonneblumenöl, Gewürze und Salz
Abtropfgewicht: 72 g
104738 | 120 g x 25

Tintenfisch

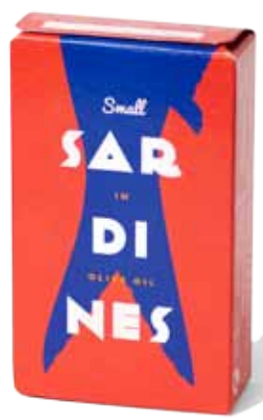
Ein Teil unseres Geheimnisses für dieses tolle Produkt ist das Kochen der Tintenfische im eigenen Sud. Den anderen Teil des Geheimnisses bewahren wir uns – nämlich das Rezept unserer hausgemachten Soße, die in den letzten 50 Jahren perfektioniert wurde. Gekocht nur mit natürlichen Zutaten, verleiht sie diesem Produkt einen exquisiten Geschmack.

Tintenfischstücke in eigener Tinte
Abtropfgewicht: 72 g

104733 | 110 g x 25

ganze Tintenfische in eigener Tinte
Abtropfgewicht: 72 g

104739 | 110 g x 25



kleine Sardinen in Olivenöl
nur in der besten Saison gefischt, für einen hervorragenden Geschmack und Konsistenz.
Abtropfgewicht: 84 g
104734 | 115 g x 25

Thunfisch

für saftiges Fleisch werden nur die kleinsten Thunfische ausgewählt, dessen zarten Stücke von Hand verpackt werden

weißer Thunfischbauch in Olivenöl
Abtropfgewicht: 81 g

104730 | 115 g x 25

Gelbflossenthunfisch in Olivenöl
Abtropfgewicht: 81 g

104731 | 115 g x 25

Gelbflossenthunfisch in Olivenöl
saftige, zarte Filetsstücke des Thunnus albacores. Abtropfgewicht: 95 g bzw. 130 g
104728 | 145 g x 12
104729 | 200 g x 12

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. Dann legen wir die Muscheln von Hand in die Dose und fügen nach altem Rezept ein Lorbeerblatt, eine Scheibe Knoblauch und die berühmte spanische Soße 'Escabeche' hinzu.

Miesmuscheln aus Galizien in Marinade
Abtropfgewicht: 70 g

104735 | 115 g x 25

Makrellenfilets in Olivenöl
Abtropfgewicht: 84 g

104736 | 120 g x 25

Makrellenfilets in Tomatensauce
Abtropfgewicht: 84 g

104737 | 120 g x 25

Bonito del Norte und Mehr

Die Firma Arroyabe, gelegen in Bermeo /Spanien, widmet sich der Produktion von
hochwertigen Fischprodukten.

Seit über 100 Jahren werden hier Konserven von Fischen wie z. B. Bonito del Norte oder Yellowfin produziert.

Ihre Fangmethoden respektieren die natürlichen biologischen Umwelt Prozesse, ein strenges Qualitätskontrollprogramm begleitet die Produktion von der Fischauswahl über die Weiterverarbeitung bis hin zum fertigen Endprodukt.

Jedes Stück der Premium Produkte wird von erfahrenen Händen verarbeitet, die nur die besten Fische auswählen, das Bauchfleisch herausschneiden und dieses dann am Stück oder in Teilen weiterverarbeiten.

ARROYABE

Sardinen in Olivenöl
10-14 Sardinen
Abtropfgewicht: 63 g

104724 | 118 g x 24

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

Saucisson sec des Monts du Lyonnais

Seit 75 Jahren stellt das Familienunternehmen Würste im Herzen der Monts du Lyonnais - im Vorgebirge des Zentralmassivs - her. Dabei wird besonders großer Wert auf Tradition und handwerkliches Können gelegt. Dies kann man sehen, aber natürlich auch schmecken!

Die luftgetrockneten Saucissons sind zur jeder Tageszeit eine Gaumenfreude: ob zum Frühstück, als Vesper, als Aperitif oder zum Abendbrot – sie schmecken einfach immer. Bei der großen Auswahl ist außerdem für jeden Gourmet etwas dabei!

- 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 Pfifferlingen (3%)
(unter Schutzatmosphäre)
MHD: 50 bis 80 Tagen
140065 | 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

Wursthandwerker seit 1936

La Fattoria wurde in Parma von einer Familie gegründet, die immer an das außerordentliche Potential ihres Landes geglaubt hat. 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Wurstwaren stehen für Produkte außerordentlich großer Qualität. Mit dem Bewusstsein, dass für ein besseres Firmenwachstum auch Veränderung wichtig ist, gründeten Guido Pongolini und seine Frau Anna Maria im Jahr 1968 eine neue Produktionslinie: La Fattoria di Parma. Dieses Unternehmen geht aus der historischen Schinkenfabrik in Fontanellato, im Herzen von Parmas Bassa, hervor.

Einige Jahre später schlossen sich Ihre Kinder, Paolo und Cristina, den Eltern an und das Unternehmen segelte auf ein neues Niveau der extremen Qualität, dank eines Unternehmensplans, der zunehmend darauf abzielt, seine Produkte zu perfektionieren, indem man sich um jedes einzelne Detail kümmert, von der Produktion bis zur Geschenkverpackung.

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, das gleichzeitig mit dem längsten italienischen Fluss fließt, der durch die Via Emilia in zwei Teile geteilt wird, die antike Römerstraße, die gebaut wurde, um die nördliche Bevölkerung vor dem Eindringen in das Römische Reich zu bewahren, «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, um die berühmten Parmigiano Reggiano. An diesem Ort wird Schweinefleisch zu Culatello und Prosciutto di Parma, Coppa und Salame di Felino, Strolghino und Pancetta gereift.

In diesem einzigartigen Land, in dem die Menschen von Anfang an gegen Mutter Natur kämpften, um das Wachstum ihrer eigenen Produkte zu ermöglichen, lehrt unsere Geschichte, dass seit der Zeit, in der der Große Giulio Caesar Kaiser war, die gallischen Kriege kämpfte und seine Legionen, um den Winter in der Pianura Padana zu verbringen, verarbeiteten die Ureinwohner dieses Landes bereits im großen Stil Schweinefleisch.

Strolghino di Culatello

Der Culatello, der «König der Nebel», wurde in dem Gebiet geboren, das am nächsten an der Po liegt, wo der Nebel, der anderswo als Plage erwähnt wird, hier zu einem Segen wurde: ohne dass er durch die Keller fließt und es ermöglicht, Schimmel zu wachsen, wäre der Culatello nur ein zufällig gepökeltes Stück Fleisch gewesen, das gereift wäre.

Das Strolghino di Culatello ist also eine außergewöhnliche Salami, die aus mageren Fleischresten, welche bei der Herstellung von Culatello-Schweinekeule anfallen, gewonnen wird. Das Ergebnis ist eine köstlich weiche Salami, mild und zart. Wir empfehlen, die Salami sehr dünn zu schneiden. Sie ist perfekt für unzählige Gelegenheiten, auch als Snack zu Aperitifs.

Strolghino Salami
MHD: 60 bis 80 Tagen

140051 | 200 g x 20

Parma Salami
MHD: 60 bis 80 Tagen

140052 | 240 g x 20

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 Produkte. Die 'Embutidos' räuchern in unbehandeltem Eichenholz und in einem besonderen Mikroklima, was ihnen ihren ganz besonderen, unvergleichlichen Geschmack verleiht.

Der Erfolg zeigt uns, dass wir mit unserer Suche nach diesen völlig vergessenen Produkten einen wichtigen Beitrag für unsere Gastronomie geleistet haben. Das erfüllt uns mit Stolz und hegt in uns den Wunsch, in gleicher Art und Weise für unsere Kunden und die regionalen Köstlichkeiten weiterzuarbeiten.

Hirsch-Salami 'Fuet'
mit 81 % Hirschfleisch
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140091 | 200 g x 12

Wildschwein-Salami 'Fuet'
mit 81 % Wildschweinfleisch
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140094 | 200 g x 12

Stier-Salami 'Fuet'
mit 81 % Stierfleisch
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140096 | 200 g x 12

Iberico-Salami
mit 81 % iberisches Schweinefleisch MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140093 | 200 g x 12

Hirsch-Chorizo
mit 81 % Hirschfleisch und Paprika
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140092 | 300 g x 12

Wildschwein-Chorizo
mit 81 % Wildschweinfleisch und Paprika
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140095 | 300 g x 12

Stier-Chorizo
mit 81 % Stierfleisch
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140097 | 300 g x 12

Chorizo pikant
mit Schweinefleisch und scharfer Paprika
MHD über 6 Monate
(vakuumverpackt)
140098 | 300 g x 12

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

gepökeltes Schweinefleisch
mit Linsen aus Berry
2-3 Portionen
Einfach erwärmen & genießen
103940 | 840 g x 6

Würstchen Toulouser Art
mit Linsen
2 - 3 Portionen
einfach erwärmen & genießen
103941 | 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

Schweinshaxe nach
traditioneller Art
1 Portion
einfach erwärmen & genießen
103947 | 360 g x 6

Castaing

Die Geschichte der Foie Gras verschmilzt mit der unserer Zivilisation und ist ein wesentlicher Bestandteil des kulinarischen und kulturellen Erbes 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 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 der USA treu bleibt Haus : Exzellenz, Authentizität, Qualität, Know-how und 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 von Hotels, Restaurants, Kaufhäusern, Feinkostgeschäften, Metzgern - Caterern und Fachleuten Catering, das den Wunsch gemeinsam hat, die authentischsten Aromen der Landes anzubieten.

Hinweis zur Lieferbarkeit : bei einem erneuten Vogelgrippen-Ausbruch, kann es bei den Produkten aus Ente und Gans zu Lieferengpässen kommen. Wir bitten dafür um Verständnis.

Gänsestopfleberblock
2 Scheiben einzelverpackt

140048 | 80 g x 6

Entenstopfleberblock
2 Scheiben einzelverpackt

140047 | 80 g x 6

Gänsestopfleberblock
2 Scheiben einzelverpackt

140044 | (2 x 40 g) x 12

Entenstopfleberblock
2 Scheiben einzelverpackt

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

Gänsemousse mit Trüffel
mit 1% Trüffel

140046 | 67 g x 6

Seit 1953 im Herzen des Gers, werden die Gänseleberpastete und Foie Gras von Canardie und die lokalen Spezialitäten von Jean de Veyrac im Zeichen von Handwerk und Qualität hergestellt. Die regelmäßigen Auszeichnungen beim Concours Général Agricole de Paris für die Enten- und Gänseleber bestätigen es.

Doch nicht nur Tradition und Qualität sondern auch Innovation spielt bei der Herstellung der verschiedenen Spezialitäten eine entscheidende Rolle: Inspiriert von traditionellen Südwest-Rezepten und aktuellen kulinari-schen Trends kreiert das Unternehmen jedes Jahr neue Rezepte, wie zuletzt das Terrinen-Trio rund um den Aperitif: Perlhuhn mit Gamay-Wein und rosa Beeren, Ente mit Syrah-Wein und Feigen und Hummer mit Chardonnay und Zitrusfrüchte. Gekonnt assoziierte Zutaten für geschmackvolle Appetitmacher!

Hinweis zur Lieferbarkeit : bei einem erneuten Vogelgrippen-Ausbruch, kann es bei den Produkten aus Ente und Gans zu Lieferengpässen kommen. Wir bitten dafür um Verständnis.

Display N°5 - Entenstopfleberblock
aus Süd-West Frankreich
zum Aperitif oder als Vorspeise zu Feldsalat
auf eine Scheibe Brot oder Hefezopf
mit Zwiebelconfit servieren, ein Gedicht!
103875N | (24 x 70 g) x 1

Display N°1 - 24 Wildterrinen
8 x Wildschweinterrine mit Preiselbeeren
8 x Fasanterrine mit Rosinen
8 x Hirschterrine mit Armagnac

103850 | (24 x 65 g) x 1

Display N°2 - 24 Ententerrinen
8 x Ententerrine mit Syrah und Feigen
8 x Ententerrine mit Oliven
8 x Entenmousse

103854 | (24 x 65 g) x 1

Display N°3 - 24 Terrinen "Soleil"
8 x Ententerrine mit Oliven
8 x Perlhuhnterrine mit Rosmarin
8 x Hähnchenterrine mit Basilikum & Thymian

103866 | (24 x 65 g) x 1

Display N°6 - 24 Gänseterrinen
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 N°8 - 24 Gourmet Terrinen
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 N°9 - 24 Terrinen zum Aperitif
8 x Perlhuhn mit Gamay und rosa Beeren
8 x Ententerrine mit Syrah und Feigen
8 x Langustine- & Lachsterrine mit Dill
103883 | (24 x 65 g) x 1

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.

Wachtelterrine
mit Cabernet Sauvignon
20% Wachtelfleisch,
3% Cabernet Sauvignon
103932 | 90 g x 24

Hinweis zur Lieferbarkeit : bei einem erneuten Vogelgrippen-Ausbruch, kann es bei den Produkten aus Ente und Gans zu Lieferengpässen kommen. Wir bitten dafür um Verständnis.

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

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

Entenmousse mit Sauternes
mit 15% Entenfleisch
1,9% Sauternes

103904 | 180 g x 12

Weihnachtsterrine
Lebkuchenart
mit Honig, Zimt, Ingwer und
Muskatnuss
103910 | 180 g x 12

Ententerrine mit Orange
mit 25% Entenfleisch
und 2,5% kandierte Orange
sowie Armagnac
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 und einem
Hauch Rotwein
103918 | 180 g x 12

Landterrine mit Roquefortkäse
Schweinleberterrine
mit 30% Schweinefleisch
und 3% Roquefort-Käse
103919 | 180 g x 12

Landterrine mit Honig & Feigen
Schweinleberterrine
mit 46% Schweinefleisch
2% Honig und 2% Feigen
103921 | 180 g x 12

Landterrine mit Knoblauch
& Petersilie
Schweineleberterrine
mit Schweinefleisch
103922 | 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

Winzerterrine
mit Bordeaux Supérieur
Schweineterrine mit 5%
Rotwein (Bordeaux Supérieur)
103923 | 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, Konservierung- 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

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
Wildschweinfleisch 38%, Schweineleber, Zwiebeln, Oliven, Rotwein, Salz, Knoblauch, Pfeffer, Rosmarin, Salbei
106685 | 180 g x 6

Leberpastete nach toskanischer Art
Hühnerleber 38%, Hühnerfleich 25% Zwiebeln, Kapern, Gurken, Weißwein, Knoblauch, Pfeffer, Majoran, Salbei
106686 | 180 g x 6

Leberpastete mit Trüffeln
Hühnerleber, Hühnerfleisch, Likörwein, Weißwein, Sommertrüffel 2% (Tuber aestivum vitt.), Zwiebeln,...
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% italienischer 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
107923 | 280 g x 12

Bolognese Ragout
ein typisches Gericht aus Emilia. Reichhaltige Sauce, mit Gemüse und Fleisch zubereitet
107930 | 190 g x 12

Wildschweine Ragout
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

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 Béchamel-sauce 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 118) sondern auch Pesto!

Aus den besten Zutaten mit hohem Anspruch an Geschmack und Qualität hergestellt, überzeugen die Pestos von Anfosso den verwöhnten Gaumen der Gourmets 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

Ligurischer 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

NEU

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 Raggiano 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 Anfang des Jahres tausend 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 Paprika

107001 | 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

Norma Sauce

107004 | 290 g x 12

Amatriciana Sauce

107005 | 190 g x 12

Tomatensauce mit Gorgonzola

107006 | 190 g x 12

Carbonara Sauce

107007 | 140 g x 12

Barolo Wine Gravy Sauce

107008 | 100 g x 12

Scharfe Tomatensauce

107009 | 130 g x 12

Rucola Sauce

107010 | 130 g x 12

Parmigiano Reggiano Käse Kreme mit Trüffel

107011 | 150 g x 12

Ragout with pietmontesem Fleisch

107020 | 190 g x 12

Gorgonzola PDO Käse Kreme

107030 | 150 g x 12

Pesto mit Trüffeln und Pilze

107013 | 130 g x 12

Pesto Genovese

107040 | 150 g x 12

Rote Pesto Sauce mit Basilikum und getrocknete Tomaten

107041 | 130 g x 12

Pistazien Pesto

107042 | 90 g x 12

Walnuss-Pesto

107043 | 130 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 Gewürmischung , dazu 2 Esslöffel Olivenöl und Nudeln, fertig ist das Pastagericht! Und wenn Sie lieber Risotto mögen, finden Sie Seite 182 sicherwas Ihr Herz begehrt!

Gewürzmischung für Penne Boscaiola
mit Erbsen, Zwiebeln, Steinpilzen, Auberginen, Knoblauch
105047 | 75 g x 12

Gewürzmischung für Penne Arrabbiata
mit Chili, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie und Basilikum
105048 | 80 g x 12

Gewürzmischung für Spaghettata pikant
mit Chili, Knoblauch, Petersilie, Salz und Kerbel
105049 | 80 g x 12

PRALINA

Pralina

Seit ihrer Gründung stellt sich die Firma Pralina der Herausforderung, aus essbaren Kräutern und Gemüsen der Halbinsel Salento, schmackhafte Produkte herzustellen und das nach Art und Weise alter Kochtraditionen. 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 12

Pesto Rosso
mit getrockneten Tomaten,
Basilikum, Olivenöl,
Balsamicoessig und Käse

104848 | 180 g x 12

Tomatensauce all Arrabbiata
der scharfe Klassiker
mit Knoblauch & Peperoni

107200 | 280 g x 12

Tomatensauce mit Basilikum
passt zu jeder Pasta oder als
Grundlage für Pizzen

107201 | 280 g x 12

Tomatensauce mit Ricotta
mit italienischem
Frischkäse

107202 | 280 g x 12

Tomatensauce alla Pizzaiola
mit Sardellen
und Kapern

107203 | 280 g x 12

Tomatensauce mit Oliven
für Schmorgerichte

107204 | 280 g x 12

Tomatensauce mit Auberginen
für Pasta und Ratatouille

107205 | 280 g x 12

Passierte Tomaten
Grundlage für Pastasaucen und Tomatensuppen

104849 | 530 g x 12

Zubereitung

Die Pilze für 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen lassen, dann abtropfen und 10 Minuten ins kochende Wasser geben. Abspülen und abtropfen lassen. Anschließend die Pilze in einer Pfanne stark erhitzen, damit das Wasser verdampft. Dann können Sie die Pilze wie frische verwenden, zum Beispiel für Risotto, Pilzsaucen, Suppen, Nudelgerichte usw.

Spitzmorcheln getrocknet
für Ragouts und Risotto

104100 | 30 g x 12

Steinpilze getrocknet
für Suppen, Saucen und Risotto

104101 | 40 g x 12

Pfifferlinge getrocknet
für Eierspeisen und Saucen

104102 | 40 g x 12

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, auch wenn die Erfahrung mit den Produkten des Unterholzes viel weiter zurückliegt.

Tatsächlich ist die Familie Riti seit mehr als einem halben Jahrhundert in diesem Bereich präsent. Es ist eine kleine Firma in der Region Le Marche mit besonderem Hauptaugenmerk auf Steinpilze.

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 und Pasta

104993 | 45 g x 1

Trüffelhobel aus Edelstahl
104991 | x 1

Trüffelhobel aus Palisander
104992 | x 1

Tartufata mit Sommertrüffeln
Trüffelsauce zu Pasta, Risotto
und 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 6

Pilzcreme mit schwarzen Sommertrüffeln
Trüffelsauce zu Pasta, Risotto
und auf Crostini

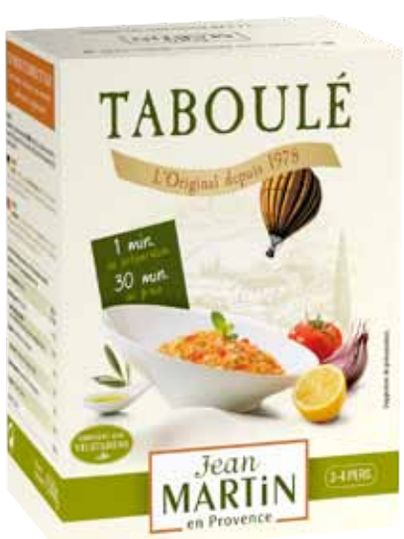
104936 | 140 g x 12

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
als Gemüse, Eintopf
oder Linsensalat

104300 | 500 g x 10

grüne Linsen aus Puy AOC
als Gemüsebeilage
oder für Salate

104297 | 500 g x 10

Grüne Linsen aus Puy

Eine echte Lebensperle ist diese kleine grüne Linse.

In der Mitte der Auvergne wird sie seit Jahrhunderten angebaut. Mittlerweile ist sie das erste Gemüse mit der Auszeichnung A.O.C (Appelation d'Origine Contrôlée = kontrollierte Herkunftsbezeichnung).

Sie ist von delikatem Geschmack, hat eine feine Haut, und ihr Kern ist nicht mehlig. Sie hat sich als ein Kleinod in der französischen Gastronomie etabliert. Scherzhaft heißt sie 'vegetarisches Beefsteak'. Sehr gesund und zudem ausgesprochen lecker!

blonde Linsen
große, helle und dicke Linsen
als Salat oder Beilage

104296 | 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 Fuß Turia mit seinen Feuchtbiotopen schafft die idealen Vorraussetzungen 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

Nerone Reis
schwarzer Reis aus Italien, zu Fisch und
Krustentieren

105063 | 500 g x 12

Risotto-Mischungen

Die Risotto-Mischungen von Cascina Belvedere können sowohl im Topf als auch in der Mikrowelle zubereitet werden:

- Zubereitung im Topf: Die Risottomi-schung in einem Topf mit etwas Olivenöl kurz andunsten. Mit etwas Weißwein ablöschen und ca. 650-750 ml heißes Wasser hinzufügen. Unter ständigem Rühren ca. 15-17 Minuten köcheln lassen.

- Zubereitung in der Mikrowelle: Den Beutelinhalt mit 620 ml kaltem Wasser in einem Behälter verrühren und für 15 Minuten bei 660 W kochen.
Den fertigen Risotto mit geriebenem Parmesan und Butter nach Belieben verfeinern, fertig!

Risotto mit Tomaten und 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

Risotto mit Tintenfischtinte
Carnarolireis mit 2% Tintenfischtinte

3-4 Portionen
105077 | 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

Frühlingsrisotto
mit Paprikaflocken, Kürbis,
Zucchini und Zwiebel

105042 | 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

Risotto mit pikanten Tomaten
als Beilage zu Fisch
und Geflügel
pikant
105102 | 170 g x 12

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

104960 | 250 g x 16

Farfalle Zebra
schwarz-weiße Nudeln aus Hartweizengrieß
mit Tintenfischtinte

104961 | 250 g x 16

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

Linguina
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
ideal zu eine marinara Sauce & Petersilie
oder mit etwas Olivenöl und Parmesan

104950 | 250 g x 24

Linguine mit scharfer Paprika
ideal mit Olivenöl, Croûtons & Knoblauch
oder mit gegrilltem Gemüse und Parmesan

104951 | 250 g x 24

Linguine mit Tintenfischtinte
ideal mit Cherry Tomaten, Knoblauch &
Olivenöl oder einer Meeresfrüchtesauce

104952 | 250 g x 24

Linguine mit Zitrone & Pfeffer
ideal mit Meeresfrüchten oder einfach mit
Rucola & Olivenöl

104953 | 250 g x 24

Linguine mit Rotwein
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
ideal mit einer Sahnesauce oder mit etwas
Salbei & Butter

104956 | 250 g x 24

Linguine mit Knoblauch & Basilikum
mit einer leichten
Marinara Sauce

104957 | 250 g x 24

Linguine mit 1% Trüffel
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, Pininenkerne, 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

LA BELLA Angiolina

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!

Croxetti

Zu den charakteristischen ligurischen Pastasorten gehören die Croxetti: sie haben eine Münzform und sind auf beiden Seiten mit einem Motiv gestempelt. Adelshäuser prägten damals beispiels-weise ihr Wappen auf die Nudeln.

Croxetti
aus Hartweizengrieß
Kochzeit: 8 bis 10 Minuten,
mit Walnuss-Pesto servieren
104740 | 500 g x 12

Herzen-Pasta 3-farbig
mit Tomaten und Spinat
Kochzeit: 5 Minuten

104744 | 500 g x 16

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
Kochzeit: 8 bis 10 Minuten,
mit Pesto Genovese servieren
104743 | 500 g x 12

Pappardelle
aus Hartweizengrieß
Kochzeit: 8 bis 10 Minuten,
mit Pesto servieren
104741 | 500 g x 12

Tagliatelle
aus Hartweizengrieß
Kochzeit: 8 bis 10 Minuten,
mit Basilikum-Pesto servieren
104742 | 500 g x 12

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.

Tagliatelle
mit Eiern

104750 | 250 g x 16

Taglioni
mit Eiern

104751 | 250 g x 16

Linguine
aus Vollkorn-Hartweizengrieß

104773 | 500 g x 16

NEU

Bio-Linguine
mit Mais

104779 | 250 g x 16

BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Taglioni
mit Lachs

104752 | 250 g x 16

Linguine
mit Tintenfischtinte

104753 | 250 g x 16

Tagliatelle
mit Steinpilzen

104755 | 250 g x 16

Linguine
mit scharfer Paprika

104756 | 250 g x 16

Linguine
mit Knoblauch & Basilikum

104757 | 250 g x 16

Linguine
mit Safran

104758 | 250 g x 16

Tagliolini
mit Trüffeln

104759 | 250 g x 16

Linguine
mit Trüffeln

104775 | 250 g x 16

Fettuccine
mit Oliven

104761 | 250 g x 16

Linguine
mit Zitrone & Pfeffer

104764 | 250 g x 16

Taglioni
mit Tomate

104765 | 250 g x 16

Farfalle 5-farbig
mit roter Beete, Spinat, und Tintenfischtinte

104769 | 250 g x 16

Linguine Italia
mit scharfem Paprika und Spinat

104762 | 250 g x 16

Tagliatelle Italia
3-farbig, mit roter Beete und Spinat

104763 | 250 g x 16

Farfalle d'Italia 3 Farbig
mit roter Beete und Spinat

104771 | 250 g x 16

Weihnachtsnudeln 3 Farbig
mit Tomate und Spinat

104778 | 500 g x 12

Herznudeln 2 Farbig
mit Tomate

104768 | 250 g x 12

Pici
mit Hartweizengrieß
Kochzeit: 22 Min.

104772 | 500 g x 12

Pici mit Trüffel
mit Hartweizengrieß
Kochzeit: 11 Min.

104766 | 250 g x 12

Pici dritti
mit Hartweizengrieß
Kochzeit: 11 Min.

104767 | 500 g x 12

Straccetti
aus Weizenkeime
Kochzeit: 5/6 Min.

104776 | 250 g x 12

Busiate
ideal zu Pesto nach Trapani-Art,
Anchovies und Croutons

104777 | 500 g x 12

Spaghetti
aus Hartweizengrieß

104760 | 500 g x 24

Spaghetti
aus Hartweizengrieß

104754 | 500 g x 12
104770 | 1 kg x 12

"la Campofilone"®
pasta all'uovo dal 1912

Pasta La Campofilone

Noch heute führt ihr Besitzer, Enzo Rossi, diese Tradition fort und produziert seine Pasta auf die gleiche Art und Weise, wie schon früher die alten Frauen aus dem Dorf. Rohmaterialien werden mit Bedacht ausgewählt und sorgfältig kontrolliert. Um exzellente Produkte zu erhalten, sind alle Produktionsschritte bewusst aufeinander abgestimmt. Nur Zutaten von bester Qualität werden verarbeitet, wie z.B. Hartweizen aus der Region Marche, der charakteristisch ist für seinen hohen Protein Gehalt und einen ausgezeichneten Nährwert garantiert. Zudem werden einzig Eier freilaufender Hennen verwendet, die ausschließlich mit nicht genmodifiziertem Getreide gefüttert werden. Das wahrt ihren authentischen Duft und ihre sonnige Farbe.

Der Teig wird bei niedrigen Temperaturen gemischt und nach den Schneideschritten, nach Campofiloner Art, auf gefalteten Papierblättern ausgelegt, die nur für Lebensmittelverarbeitung gebräuchlich sind. Vor dem Verpacken erfolgt der letzte Schritt des Herstellungsverfahrens, bei Temperaturen unter 36°C wird die Pasta für 20 – 48 Stunden getrocknet.

Seit 2007 wird die Auszeichnung 'Das Goldene Ei' an Unternehmen verliehen, die ausschließlich Eier oder Eiprodukte von Hennen aus käfig-freien Haltungssystemen verwenden oder sich verpflichten, auf diese Haltungsformen umzustellen. Bisher profitieren mehr als 30 Millionen Legehennen jährlich von den Richtlinien dieser Preisträger.

Im Jahr 2009 erhielt La Campofilone diese wichtige Auszeichnung der 'Compassion in World Farming', der führenden internationalen Organisation für landwirtschaftlichen Tierschutz.

Für das Land Italien ist es richtungsweisend darauf bedacht zu sein, das Kundeninteresse auf ethischem Gebiet und dem Wohl der Tierpflege voranzutreiben.

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
Kochzeit: 1-2 Min.

104910 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei & Steinpilzen
Kochzeit: 1-2 Min.

104917 | 250 g x 10

Linguine mit Ei Tintenfisch
Kochzeit: 1-2 Min.

104900 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei
mit scharfer Paprika
Kochzeit: 1-2 Min.

104901 | 250 g x 10

Diese Spinat-Nudeln werden wegen Lichtempfindlichkeit mit einem grün-farbigen Papier bedeckt.

Linguine mit Ei
mit Trüffel
Kochzeit: 1-2 Min.

104902 | 250 g x 10

Fettuccine mit Ei
mit Spinat
Kochzeit: 1-2 Min.

104903 | 250 g x 10

Fettucine mit Ei
mit Zitrone
Kochzeit: 1-2 Min.

104904 | 250 g x 10

Maltagliati mit Ei
Kochzeit: 2-3 Min.

104911 | 250 g x 10

NEU

Mezze Paccheri
Kochzeit: 14 Min.

104905 | 500 g x 10

NEU

Rigatoni
Kochzeit: 12 Min.

104915 | 500 g x 12

NEU

Mezze Maniche
Kochzeit: 12 Min.

104916 | 500 g x 12

NEU

Spaghetti
Kochzeit: 8-10 Min.

104919 | 500 g x 18

Le Fer à Cheval,
In der Geschichte verankert, hier ist unsere Geschichte

Im 19. Jahrhundert gab es in Marseille hunderte kleiner Manufakturen, die Marseilles Kultprodukt herstellten: Seifen. Für eine von ihnen war es der Beginn eines besonderen Abenteuers ... Im Jahr 1856 wurde aus einem kleinen Kerzenmacher ziemlich schnell ein Unternehmen, das sich ausschließlich der Herstellung von Seife widmete. Nach einer Übernahme im Jahr 1895 produzierte das Unternehmen Marseille Seife im Auftrag mehrerer Marken, darunter Le Chat. Im Jahr 1953 dann übernahm es die Verantwortung für die Aufrechterhaltung einer historischen Marke, für die seit 2003 die Fabrik der einzige Vertreter ist: Hufeisen.
Hier produzieren wir und wählen die Inhaltstoffe aus, die die Grundlage der Marseilles Seife bilden ... Wir sind die Quelle des Produktes und haben dieses Know-how von Generation zu Generation so weitergegeben, so dass wir mittlerweile eine Living Heritage Company sind und ein Tourismus-Qualitätslabel tragen, das unsere uralten Fachkenntnisse auszeichnet.

Im 19. Jahrhundert war es üblich, seiner Fabrik bzw. seiner Marke ein bestimmtes Symbol zuzuordnen, ein Wort oder eine andere Phrase, die Fröhlichkeit und Glück symbolisieren, was die Geschäfte ankurbeln sollte. Mit dem Namen Fer à Cheval, zu Deutsch 'Hufeisen' und seinen 7 Nägeln, begleitet uns das Glück seit vielen Jahren. Und das bis heute, zählen wir doch als die älteste Seifenmanufaktur Marseilles. So glauben wir fest daran, dass dieser Name uns 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 wiederum von ehemaligen Meistern ausgebildet wurden, haben dieses traditionelle Rezept ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Duftstoffe oder zusätzliches Tierfett weitergeführt ... Jede Blase, Duft und Ton sind aus Erfahrung gereift und haben ihre ganz spezifische Bedeutung ... Die Qualität der Produkte und das authentische Image unserer Seifenfabrik hängen ausschließlich mit dem zusammen, was uns am meisten bedeutet: die Leidenschaft unserer Männer, wie Michel, der seit 30 Jahren einer unser meisterlichen Seifenhersteller ist. Pläne, dieses Know-how weiterzugeben gibt es bereits, da die Seifenfabrik einen neuen Seifensieder-Lehrling hat: Stéphane, der das Wissen der Vorfahren erlernt und erwirbt, um die Tradition der Marseiller Seife fortzusetzen.

Der Verseifungsprozess der Vorfahrenkessel
Fast 10 Tage dauert die Herstellung unserer kesselgekochten Seife nach dem Marseiller Verfahren. Dieses angestammte Know-how, das von den Meistern der Seifenherstellung über Generationen weitergegeben wird, wird bis heute beibehalten.

Eine natürliche, hypoallergene Seife
Diese Seife ist ausschließlich pflanzlich. Sie enthält keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Zusatzstoffe oder tierische Fette.

Leicht biologisch abbaubar und umweltfreundlich.
Es stellt eine ökologische Alternative zu Chemikalien dar, die in den meisten Hautpflege- und Haushaltsprodukten zu finden sind.

Marseille-Seife mit Olivenöl
mit starkem natürlichem Geruch
ohne Folie verpackt

109000 | 100 g x 24

Marseille-Seife mit Olivenöl
mit starkem natürlichem Geruch
mit Folie verpackt

109001 | 300 g x 16

Marseille-Seifenscheibe mit Olivenöl
mit starkem natürlichem Geruch
ohne Folie verpackt

109004 | 125 g x 18

Verwendung von Marseilleseife

Marseilleseife, obleich aus Olivenöl oder pflanzlichen Fetten, ist ideal für die ganze Familie. Für alle Hauttypen geeignet, kann die Seife auch als Mehrzweck-Haushalts-reiniger verwendet werden. Sie reinigt, entfettet und löst effektiv alle Oberflä-chen, sogar die empfindlichste Wäsche.

Marseilleseife ist ökonomisch, hypoaller-gen und umweltfreundlich.

pfanzliche Marseille-Seife
ohne Folie verpackt

109002 | 100 g x 24

pfanzliche Marseille-Seife
mit Folie verpackt

109003 | 300 g x 16

Marseille-Stückseife mit Olivenöl
mit starkem natürlichem Geruch. Ohne Folie verpackt
109005 | 100 g x 24

Marseille-Stückseife mit Olivenöl
mit starkem natürlichem Geruch
109006 | 250 g x 24

pflanzliche Marseille-Stückseife
ohne Folie verpackt

109007 | 100 g x 24

pflanzliche Marseille-Stückseife

109008 | 250 g x 24

Marseille Seifen-Späne in Jutesack
Flocken aus Marseillseife als hypoallergene, ökonomische und umweltfreundliche Lösung, um Wäsche zu waschen
ideal für empfindliche Haut
109009 | 750 g x 6

Seifenspäne in Jutesack

Um Flüssigwaschmittel zuzubereiten: verdünnen Sie 40 g Chips in 1 l sehr heißem Wasser und rühren Sie, bis die Masse gelartig ist. Das Waschmittel ist nun gebrauchsfertig. In einer geeigneten Flasche aufbewahren und vor jedem Gebrauch gut schütteln.

Handwäsche: Verdünnen Sie 50 ml des zubereiteten Flüssigwaschmittels in 5 l Wasser.

Maschinenwäsche: 75 ml des zubereiteten Flüssigwaschmittels für 5 kg Wäsche verwenden. Verdoppeln Sie die Dosis für sehr schmutzige Kleidung. Vor dem Waschen direkt auf einen Fleck auftragen. Für den optimalen Gebrauch entkalken Sie Ihre Maschine regelmäßig mit einem Glas weißem Essig, den Sie in die Weichspülerkamer füllen.

Im Laufe der Zeit und abhängig von der Einwirkung von Licht und Feuchtigkeit kann die Seife Farbvariationen unterliegen und Volumen verlieren, behält aber ihre Wirksamkeit.

Marseille-Seifenstab mit Olivenöl vorgeschnitten
6 vorgeschnittene Seifenstücke
ökonomisch, umweltfreundlich und hypoallergen,
für jeden Hauttyp und für den Haushalt geeignet
109010 | 1 kg x 5

pflanzliche Marseille-Seifenstab vorgeschnitten
6 vorgeschnittene Seifenstücke
ökonomisch, umweltfreundlich und hypoallergen,
für jeden Hauttyp und für den Haushalt geeignet
109115 | 1 kg x 5

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, sein 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 Hautgleichgewicht.

flüssige Seife aus Marseille mit Olivenöl

109120 | 500 ml x 12

Hypoallergen, duft- und farblos: diese Flüssigseife wurde entwickelt, um das Risiko von Allergien zu reduzieren. Es ist ideal zum schonenden Waschen empfindlicher Haut. Im Falle einer Unverträglichkeit gegenüber synthetischen Seifen und Waschgrundstoffen kann es eine gute Alternative sein.

Hergestellt aus Kokosnussöl und natürlich reich an Glycerin, bewahrt diese superfette flüssige Seife das Gleichgewicht der Haut.

Sie enthält keine petrochemischen Tenside, Parabene oder Konservierungsstoffe.

flüssige Seife aus Marseille ohne Parfüm

109121 | 500 ml x 12

Lagerung: zwischen 18°C und 22°C

Die Düfte des Südens

Die duftenden milde Seifen von Fer à cheval werden auf pflanzlicher Marseilleseifenbasis hergestellt, angereichert mit Argan- oder Süßmandelöl und Sheabutter oder Kokosöl, die für Geschmeidigkeit sorgen und das Gleichgewicht der Haut bewahren, ohne sie auszutrocknen. Ein geschmeidiger Schaum parfümiert die Haut mit dezenten Duftakzenten.

milde Seife - Rosenblätter
mit zart-dezentem Rosenblütenduft

109140 | 125 g x 14

milde Seife - Lavendel
mit belebendem Lavendelduft

109141 | 125 g x 14

milde Seife - Feigenblätter
mit fruchtig-frischem Feigenduft

109142 | 125 g x 14

milde Seife - Honig & Mandel
mit köstlich-sonnigem Duft von Honig und Mandeln

109143 | 125 g x 14

milde Seife - Aqua & Mandarine
mit aquatischer Durftnote verknüpft mit der Frische der Mandarine

109144 | 125 g x 14

flüssige Seife aus Marseille Lavendel
mit belebendem Lavendelduft

109151 | 500 ml x 6

flüssige Seife aus Marseille Feigenblätter
mit fruchtig-frischem Feigenduft

109152 | 500 ml x 6

flüssige Seife aus Marseille Honig & Mandel
mit köstlich-sonnigem Duft von Honig und Mandeln

109153 | 500 ml x 6

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

Wilhelm
36 x 30 x 5/15 cm

104529| x 6

Willy
33 x 28 x 5/15 cm

104503 | x 6

William
40 x 33 x 6/17 cm

104505 | x 6

Brigitte
27,5 x 22 x 9,5/15/30

104522 | x 6

Martin
45 x 13 x 7 cm
für 1 Magnum Flasche

104517 | x 6

Danielle
33 x 22 x 10 cm

104506 | x 6

Julia
38 x 28 x 7 cm

104537 | x 6

Schatztruhe Jack
40 x 24 x 20 cm
sehr dekorativ, diese Kiste bietet viel Platz zum Ausstellen von Produkten wie Pasta, Amaretti lose, Grissinis und vielem mehr

104532 | x 1

Paul
34 x 11 cm

104501 | x 6

Paulette
30 x 9 cm

104528 | x 6

Elisa
31 x 10 cm

104527 | x 6

Clémence
41 x 25 x 10 cm

104518 | x 2

Clémentine
36,5 x 24,5 x 9 cm

104539 | x 6

Elisabeth I
34 x 20 x 11 cm

104535 | x 6

Elisabeth II
33 x 20 x 7 cm

104536 | x 6

Chantal M Braun
37 x 27 x 14 cm

104515M | 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

Marie-Line
Holzkiste 37 x 28 x 9 cm
für 3 Flaschen Wein

104519 | x 6

Marie-Hélène
Holzkiste 37 x 28 x 9 cm
für 3 Flaschen Wein

104531 | x 6

Weihnachtstüte klein
19 x 9 x 27 cm

104525 | x 12

Weihnachtstüte groß
26 x 12 x 32 cm

104526 | x 12

Jute-Weihnachtssack
Jute-Sack 40 x 60 cm
für Geschenke zu Weihnachten mit Aufdruck «Provenance Pôle Nord» für nachhaltig und einfach verpackte Präsente
104500 | x 6

Die ganze DANTESSE Genusswelt

auch online auf

www.dantesse.com

Onlineshop
schnell & einfach bestellen mit Artikelnummern.

Hier zeigen wir wie

Produktinformationen
Produktabbildung, Zutaten, Nährwerte, ...

Sonderangebote
ständig aktualisiert

Newsletter abonnieren lohnt sich!

Wir informieren Sie monatlich über neue Produkte, Sonderangebote, Verpackungsänderungen oder wichtige Mitteilungen.

Ihre Notizen

Meine Kundennummer:

Ihre Notizen

Ihre Notizen

Ihre Notizen

Abbildungsfehler und Irrtum vorbehalten. Texte: Simone Naumann, Deepl, Chat GPT. Fotos: ©Fotolia, ©Pixabay, ©Unsplash, ©Dantesse

Galettes Bretonnes - Truffes Fantaisie - Trolett
Caramels au Beurre salé - Panforte - Nouge
e Montélimar Confiture extra - Chocolat - Vio
ttes - Cantucci - Florentins - Palets Bretor
- Gianduiotto - Marrons glacés - Tartufo dolc
Confiture de Lait - Amaretti - Galetwafels
rème de marrons - Baci di Dama - Biscuits v
e Reims - Cremino - Miel - Espresso Crêpe
lles® - Grissini Torinesi - Rillettes - Sardin
e Saison - Risotto - Tapenade - Chutney -
ufers - Scrocchi - Olio di Oliva - Croquets
lcaparras - Chips - Almendra Valencia - Cre
ons - Soupe de Poisson - Mostarda - Confi
d'oignons - Gelée de Champagne - Pesto Geno-
e - Béarnaise - Ketch'up - Moutarde - Ac
alsamico di Modena - Fleur de Sel de Guéran

Gianduiotto - Marrons glacés - Tartufo dolce
Confiture de Lait - Amaretti - Galetwafels
ème de marrons - Baci di Dama - Biscuits ro
Reims - Cremino - Miel - Espresso Crêpe
es® - Grissini Torinesi - Rillettes - Sardine
Saison - Risotto - Tapenade - Chutney -
fers - Scrocchi - Olio di Oliva - Croquets
caparras - Chips - Almendra Valencia - Croi
ons - Soupe de Poisson - Mostarda - Confit
'oignons - Gelée de Champagne - Pesto Geno-
- Béarnaise - Ketch'up - Moutarde - Ac
lsamico di Modena - Fleur de Sel de Guéran
- Strolghino fi Culatello - Piment d'Espelette
Herbes de Provence - Chorizo - Huile de noi
ornichons - Bruschetta - Aioli - Foie gras -
Sugo al Basilico - Cassoulet - Tartufo estivo

Dantesse GmbH
Birkenstrasse 2, D-77731 Willstätt Eckartsweier
Tel. +49 (0) 7854 / 986 781 – Fax +49 (0) 7854 / 987 141
Email info@dantesse.com
Web www.dantesse.com