

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



Weihnachtswelt ²⁰¹⁹

5% WUNSCHZETTEL RABATT

Siehe Information, letzte Seite.

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

**Menschen
für
Menschen**

Karlheinz Böhm's Äthiopienhilfe



SPITZENKÖCHE FÜR AFRIKA

engagieren sich für den Schulbau in Äthiopien

Gemeinsam viel bewirken – das ist der Grundgedanke der Initiative „Spitzenköche für Afrika“, die Ralf Bos mit seinen Partnern und Kunden aus der Spitzengastronomie und Hotellerie zugunsten der Stiftung Menschen für Menschen – Karlheinz Böhm's Äthiopienhilfe realisiert. Mehrmals reiste er in die Projektgebiete nach Äthiopien. Begeistert von der unvergleichlichen Nachhaltigkeit der Projekte realisierte er seitdem eine Reihe toller Aktionen, um Spenden für die Menschen in Äthiopien zu sammeln.

Der Startschuss fiel mit einer Wette: Starkoch Eckart Witzigmann und Ralf Bos wetteten am 25. September 2008 mit Almaz und Karlheinz Böhm, dass es ihnen gelingen wird, gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen in 100 Tagen 250.000 Euro für den Bau einer Grundschule in Äthiopien zu sammeln. In ganz Deutschland waren Gastronomen dazu aufgerufen, sich mit individuellen Aktionen zu beteiligen.

Bei dieser einmaligen Aktion wollten es die Top-Gastronomen nicht belassen. Die Initiative „Spitzenköche für Afrika“ hat seither den Bau von sieben Schulen mit ca. 8.000 Schülerinnen und Schülern pro Schuljahr ermöglicht.

Der Engagement-Funke ist längst auf die gesamte Familie und die Mitarbeiter des Unternehmens BOS FOOD übergesprungen, die tatkräftig bei der Organisation der „Spitzenköche für Afrika“-Veranstaltungen mitwirken.

Ralf Bos: „Wir hoffen sehr, in den kommenden Jahren viele weitere Menschen für die Initiative gewinnen zu können. Jedes noch so kleine Engagement und jede Spende hilft. Mein besonderer Dank geht an alle Spitzenköche und Unternehmer, die uns in den letzten Jahren so tatkräftig unterstützt haben!“



Ansprechpartner:

Ideen, Konzepte

BOS FOOD GmbH

Ralf Bos, Saskia Bos
Tel.: +49 (0)2132/139-599
sr.bos@bosfood.de

Presse, Terminierung Zusammenarbeit

Stiftung

Menschen für Menschen – Karlheinz Böhm's Äthiopienhilfe

Araba Pilic
Tel.: +49 (0)89 38 39 79-83
araba.pilic@menschen-
fuermenschen.org

Spendenkonto

HypoVereinsbank München

Stichwort:

Spitzenköche für Afrika

IBAN:

DE10 7002 0270 0667 5917 91

BIC:

HYVEDEMMXXX

online spenden:

www.menschenfuermenschen.de

Die Stiftung trägt seit 1993 ununterbrochen das Spendensiegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI).



Geprüft seit 1993

**Sie haben eine Idee für eine Spendenaktion?
Dann werden Sie Spitzenkoch für Afrika!**

Weitere Infos unter:
www.skfa.de



Weihnachten ist auch eine Zeit der Stille

Wenn nach den eher hektischen Vorbereitungen am Heiligen Abend die Geschäfte schließen und selbst in der Innenstadt der Verkehr fast zum Erliegen kommt, dann beginnt sie, die ruhige, die feierliche Zeit. Und gerade in diesen Momenten hat die Weihnachtszeit etwas Magisches.

An keinem anderen Zeitpunkt im Jahr findet der Wechsel von laut zu leise und von hektisch zu ruhig so abrupt statt, wie am Heiligen Abend. Meine Familie und ich, wir freuen uns sehr auf die Ruhe und die Gelassenheit der drei Feiertage und für uns ist das entspannte Beisammensein und die festliche Dekoration fast wichtiger als der Blick auf die Geschenke (obwohl die Kleinen das vielleicht anders sehen).

Dennoch genießen wir die Feiertage sehr und wir genießen sie richtig. Wir verzichten bewusst auf aufwendige Stunden in der Küche, stattdessen sitzen wir gemeinsam bei Tisch. In unserer Familie ist es seit vielen Jahrzehnten Sitte, dass wir uns zu den Weihnachtstagen, dem Anlass entsprechend, kulinarisch verwöhnen und auch unseren Freunden Sachen schenken, die sie zu den Feiertagen stressfrei genießen lassen.

Falls Sie nicht genau wissen, was ich meine, lassen Sie sich durch diesen Katalog bitte inspirieren und motivieren sich aus dem Weihnachtsstress zu verabschieden und mit dem gemeinsamen Genießen zu beginnen.

Ihr

Ralf Bos


PS: Sie lassen sich lieber persönlich beraten oder benötigen telefonische Hilfe?

Kein Problem, rufen Sie uns an oder kommen Sie bei uns vorbei. Wir sorgen dafür, dass Sie stressfrei durch die Festtage kommen.

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

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

*Angebote und Aktionen sind von der Rabattierung ausgeschlossen!

A close-up photograph of a table setting. In the foreground, a white plate is set with a white napkin and a small pine branch tied with a string. To the left, a large pinecone and a gold-colored decorative ball are visible. In the background, a wine glass and a water glass are set on a white tablecloth. The overall atmosphere is elegant and festive.

Wenn wir die Trüffel für Sie auswählen, sind wir immer bemüht, Knollen zu finden, die dem von Ihnen gewünschten Gewicht möglichst nahe kommen. Da wir jedoch keine Knollen zerschneiden, können wir dieses Gewicht nie ganz genau einhalten. Die Größe der Trüffel beginnt bei ca. 15 g.

Trüffel unterliegen stark schwankenden Tagespreisen. Es ist deshalb nicht möglich, hier einen Preis zu nennen. Gerne teilen wir Ihnen jedoch telefonisch den aktuellen Tagespreis mit.

Wir beraten Sie gerne ausführlich und fachgerecht.

SPRECHEN SIE UNS AN!

Trüffel

FRISCHE TRÜFFEL – VOM SCHWARZEN BIS ZUM WEISSEN TRÜFFEL

Schwarze Trüffel können wir Ihnen aus Frankreich (Périgord), Spanien oder Italien (Umbrien) anbieten. Im guten Reifezustand besitzen sie eine tiefschwarze Farbe mit stark strukturierter Oberfläche und feinen weißen Äderchen im Fruchtfleisch.

Die weißen Trüffel stammen entweder aus Umbrien oder aus dem Piemont (Alba). Die bräunlich-weißen Trüffel besitzen eine relativ glatte Oberfläche und einen intensiven Geruch. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert je nach Nährbaum (nuss- bis cremefarben), die Form je nach Bodenbeschaffenheit. Weiße Trüffel werden in der Regel nur roh über die fertigen Speisen gehobelt. Man rechnet pro Portion 5 g für eine kleine Vorspeise und bis 10 g für den Hauptgang.

Preise erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Telefon: 02132-139-0



TRÜFFEL SET: TRÜFFELBUCH UND MICROPLANE HOBEL

Das Geschenk für jeden Gourmet & Trüffelfreund! Neben dem großartigen „Large Shaver“ von Microplane, der unser absoluter Lieblings-Trüffelhobel ist, gibt es da noch das allumfassende Trüffelbuch. Ausführlich schildert Ralf Bos die Eigenschaften der Edelpilze, stellt spezielle Rezepte vor und berichtet auf sehr persönliche Weise über die Menschen, die er auf seinen Reisen kennen und schätzen gelernt hat, und die für Trüffel und von ihnen leben. Das Buch besticht daneben durch eine hohe gestalterische Qualität aufgrund exklusiver Fotos des Spitzenfotografen Thomas Ruhl (Port Culinaire).

Art. Nr.: 48490 // Set // **59,45**



TRÜFFELBUTTERZUBEREITUNG MIT SOMMERTRÜFFELN UND AROMA, ALBA

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

Art. Nr.: 38035 // 80 g // **14,40**

Grundpreis: 100 g // 18,00

Art. Nr.: 38034 // 240 g // **29,40**

Grundpreis: 100 g // 12,25



TRÜFFELRAHMSAUCE, GEWÜRZGARTEN

Trüffelsauce muss aus Trüffel gemacht werden! Diese und viele weitere hochwertige Zutaten werden unter kundiger Hand von unserem Küchenmeister, zu einer Pasta-Sauce vereint, die nur für Pasta schon fast zu schade ist. Auch helles Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse sowie Risotto und Polenta werden gerne von dieser Sauce geküsst.

Art. Nr.: 44614 // 225 ml // **4,75**
Grundpreis: 100 ml // 2,11

Art. Nr.: 44615 // 900 ml // **16,40**
Grundpreis: 1 Liter // 18,22

TRÜFFELCHIPS, KARTOFFELCHIPS MIT SOMMERTRÜFFEL, TARTUFLANGHE

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

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



PARMESANKÄSECREME MIT SOMMERTRÜFFEL, PARMIGIANO REGGIANO CON TARTUFO, TARTUFLANGHE

Diese wohlschmeckende Creme aus Sahne, D.O.P. Parmigiano Reggiano Käse und Butter ist mit 2 % schwarzen Sommertrüffeln veredelt. Sie ist ideal um Pasta, Risotto und Spargel zu verfeinern. Als Aufstrich auf frischem Brot mundet sie als Vorspeise ausgezeichnet.

Art. Nr.: 28469 // 212 ml // **12,95**
Grundpreis: 100 ml // 6,11



Kaviar & Begleiter

FRISCHEN KAVIAR FINDEN SIE IN UNSEREM BEIGELEGTEM **DESIETRA KAVIAR KATALOG**

DESIETRA KAVIAR BOWL SET

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

Das „Kaviar Bowl Set“ für Genießer besteht aus:

- 1 Glas Kaviar Bowl, als Eisbehälter
- 1 Glas Einsatz, ideal für 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

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



KAVIAR-PERLMUTTLÖFFEL

Abgesehen von ihrem faszinierenden irisierenden Glanz sind Perlmutterlöffel optimal für den Verzehr von Kaviar, weil Perlmutter in Berührung mit Kaviar geschmacksneutral ist und, im Gegensatz zum Metallbesteck, eine Oxidierung hier nicht eintritt. Der Perlmutterlöffel ist mit einem BOS FOOD Logo versehen.

Art. Nr.: 37774 // 1 Stück // 9 cm // **8,90**



CRÈME EPAISSE AUS DER NORMANDIE, 39,4 % FETT

Diese geschmacklich unglaublich intensive Crème fraîche ist hergestellt aus bester Sahne - ohne Zusatzstoffe und ohne Farbstoffe. Der absolut cremige und leckere Genuss kommt direkt aus der Normandie. Milchprodukte aus dieser Region Frankreichs genießen schon seit Jahrhunderten den besten Ruf. Diese Crème fraîche ist das perfekte Produkt für die Patisserie und ideal zum Verfeinern von Saucen, Suppen und natürlich auch perfekt für Kaviar und Lachsspezialitäten.

Art. Nr.: 49361 // 392 g // **7,15**

Grundpreis: 1 Kg // 18,24



MINI BLINIS FÜR KAVIAR, Ø 5,5 CM, *TK

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

Art. Nr.: 32665 // 16 Stück // 135 g // **5,55**

Grundpreis: 100 g // 4,11



FANCY KAVIAR

KETA LACHS KAVIAR

Dieser Kaviar wird aus den Rogen der weiblichen Lachse gewonnen. Am besten schmeckt er, wenn er nur leicht gesalzen ist. Die roten Kaviarperlen eignen sich bestens, um z. B. eine Kräuterrahmsuppe aufzuwerten oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten.

Art. Nr.: 11258 // 100 g // **17,15**

Art. Nr.: 11257 // 250 g // **42,20**

Grundpreis: 100 g // 16,88



FORELLEN KAVIAR, NATUR

Dieser Kaviar wird aus den Rogen der weiblichen Forellen gewonnen. Ebenso wie Keta-Kaviar gilt er als Ersatz für Kaviar vom Stör. Forellen Kaviar ist fest, knackig und schmeckt angenehm kräftig.

Art. Nr.: 37984 // 200 g // **29,65**

Grundpreis: 100 g // 14,82

HECHT-KAVIAR PRESTIGE, MALOSSOL

Eine besondere Rarität - Hecht Kaviar (*Esox lucius*). Sein kleines, goldgelbes Korn zeichnet sich durch einen sehr lieblichen, arttypischen Geschmack aus. Dadurch kommt er dem Stör-Kaviar geschmacklich sehr nahe.

Art. Nr.: 25903 // 125 g // **20,90**

Grundpreis: 100 g // 16,72



FELCHEN KAVIAR

Felchen gehören zur Familie der Lachsfische, zu der auch die ähnlich aussehende Forelle gehört. Der Rogen ist orangefarben, feinstkörnig und fest im Biss. Mild gesalzen und nussig im Geschmack.

Art. Nr.: 45025 // 100 g // **15,70**

ORIGINAL TOBIKO - FLIEGENDER FISCHROGEN, GRÜN MIT WASABI, ROT EINGEFÄRBT

Bei Tobiko Wasabi wurden die Fischeier in Wasabi mariniert, sodass sie den typischen grünen Farbton und die entsprechende Schärfe besitzen. Der Kaviar des fliegenden Fisches ist eine Delikatesse, die zu jedem Nigiri-Sushi gehört.

Art. Nr.: 35286 // 90 g // rot // **15,75**

Grundpreis: 100 g // 17,50

Art. Nr.: 25569 // 90 g // grün // **15,75**

Grundpreis: 100 g // 17,50



FRUCHTKAVIAR „YUZU“, SPHÄREN

Die sphärischen Fruchtperlen sind 3 mm große Kügelchen, die von einer dünnen Membran umschlossen sind. Im Inneren mit leckerem Fruchtsaft gefüllt, sorgen sie beim Zerplatzen am Gaumen für überraschende Effekte.

Art. Nr.: 49324 // 220 g // **10,69**

Grundpreis: 100 g // 7,64



Meeresfrüchte

FRISCHE AUSTERN – CRASSOSTREA GIGAS, GILLARDEAU M4 / G2

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

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

Die Größe der Gillardeau Austern ist M4 mit ca. 75 g brutto, die G2 mit ca. 115 g brutto eignet sich hervorragend zum Ausbacken.

Art. Nr.: 53631 // M4 // 1 Kiste (12 St.) // **37,89**

Art. Nr.: 19959 // M4 // 1 Kiste (24 St.) // **68,30**

Art. Nr.: 53632 // G2 // 1 Kiste (12 St.) // **61,50**

Art. Nr.: 22100 // G2 // 1 Kiste (24 St.) // **107,10**



PANIERTE AUSGELÖSTE AUSTERN GILLARDEAU

Die frisch ausgelösten Gillardeau Austern werden mit Panko-Panade, ohne Ei und Mehl, umhüllt, schockgefrostet und bei -18° C tiefgekühlt gelagert. Diese Leckerbissen können Sie direkt (tiefgekühlt) frittieren und entweder pur gebacken oder zusätzlich mit diversen Saucen anrichten und genießen.

Art. Nr.: 17383 // 20 Stück // **49,35**



KÖNIGSKRABBFLEISCH CHILE QUEEN CRAB, SCHENKELS

Das Fleisch der Königskrabben ist sehr schmackhaft, kann für Meeresfrüchte-Cocktails, feine Suppen sowie Amuse-Bouche, Vorspeisen und Hauptgerichte verwendet werden.

Art. Nr.: 50313 // 210 g // **26,40**

Abtropfgewicht 150 g



HUMMERBUTTER LANGBEIN

Feine Butter mit Krustentierauszügen, die durch Paprika ihre ansprechende Farbe erhält. Ideal zum Verfeinern von Hummergerichten, um den unverwechselbaren Geschmack zu unterstützen.

Art. Nr.: 10345 // 370 g // **15,30**

KANADISCHER HUMMER

Edelster kanadischer Hummer, der im Mai, Juni, Dezember und Januar gefangen wird. Mit der Hochdruckbehandlung (HP) roh geschält und steht damit im Geschmack und in der Textur sogar noch über dem lebenden Premium Hummer. Die 2 Hummerhälften sind in der harten Schale, ausgenommen und mit Schere im Kochbeutel vakuumiert. Die ausgelösten Gelenkfleischstücke sind ebenfalls in Kochbeuteln vakuumiert. Man spart Zeit, Geld und das anstrengende Auslösen aus den Hummerschalen. Am besten die tiefgekühlten Beutel über Nacht im Kühlschrank oder in einem kalten Wasserbad auftauen, anschließend im Beutel garen oder auf jede andere Art und Weise zubereiten. Tiefgekühlt.



HALBIERTER HUMMER 2 HALBE MIT SCHALE UND SCHERE

Art. Nr.: 42885 // ca. 300 g // **35,50**

Grundpreis: 1 Kg // 118,33

entspricht einem Lebendgewicht von 446 g - 536 g / Hummer

Art. Nr.: 42884 // ca. 400 g // **44,85**

Grundpreis: 1 Kg // 112,13

entspricht einem Lebendgewicht von 591 g - 680 g / Hummer

SCHEREN- UND SCHWANZFLEISCH

Einfach mit etwas Butter in der Pfanne anbraten.

Art. Nr.: 42883 // 86 g // **28,70**

Grundpreis: 100 g // 33,38

entspricht einem Lebendgewicht von 446 g-536 g / Hummer

Art. Nr.: 42882 // 113 g // **32,95**

Grundpreis: 100 g // 29,16

entspricht einem Lebendgewicht von 537 g-590 g / Hummer



SCHERENFLEISCH

Kurz angebraten auf einen Salat oder in eine Hummersuppe geben.

Art. Nr.: 42888 // 227 g // **44,20**

Grundpreis: 100 g // 19,47

KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN

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

Art. Nr.: 42892 // 1 Kg // Größe S // 66-88 Stück // **98,00**

Art. Nr.: 42891 // 1 Kg // Größe M // 44-66 Stück // **85,00**

Art. Nr.: 42940 // 1 Kg // Größe L // 22-24 Stück // **105,00**



FRIESISCHE TAPAS

EISKALT GEROLLT UND GESCHICHTET – NEUE FRISENKRONE TAPAS

Kreatives Fingerfood entwickelt sich vom Trendsetter zum Must-have in jeder Küche. Die kleinen tiefgefrorenen Tapas-Innovationen von Friesenkrone bieten leckere Köstlichkeiten aus dem Meer. So kann man seine Gäste unkompliziert mit Fisch verwöhnen. Die Neuentwicklung aus der Manufaktur Friesenkrone präsentiert sich in unterschiedlichen Formen mit innovativen Rezepturen: Je zwei unterschiedliche Tapas-Sorten als Blini, Wrap und Burger im Miniformat ergänzen das Produktportfolio. Friesenkrone verwendet für die handgemachten Tapas ausschließlich nachhaltig zertifizierte Fischrohware. Die 18 Gramm leichten Häppchen krönen jede Veranstaltung, gleich ob auf dem Buffet oder Festlichkeiten.

TAPAS BLINIS MIT THUNFISCH- / RÄUCHERMAKRELENCREME

je Sorte ein Beutel à 30 Stück

Art. Nr.: 53641 // 60 Stück // 1,08 Kg // **52,90**

Grundpreis: 1 Kg // 49,98



TAPAS HERING-BURGER MIT PAPRIKA- / SENFCREME

je Sorte ein Beutel à 30 Stück

Art. Nr.: 53640 // 60 Stück // 1,08 Kg // **52,90**

Grundpreis: 1 Kg // 49,98



TAPAS WRAP TOMATE-BASILIKUM MIT RÄUCHERLACHS IN KRÄUTERCREME / SPINAT MIT RÄUCHERLACHS IN SENFCREME

je Sorte ein Beutel à 30 Stück

Art. Nr.: 53642 // 60 Stück // 1,08 Kg // **52,90**

Grundpreis: 1 Kg // 49,98



DIE KLEIN KALIBRIERTEN GESCHMACKSTALENTE GIBT ES FÜR JEDEN GUSTO – ALS MINI HERING-BURGER MIT PAPRIKACREME ODER MIT SENFCREME, ALS BLINI MIT THUNFISCHCREME ODER MIT RÄUCHERMAKRELENCREME SOWIE ALS TOMATE-BASILIKUM-WRAP RÄUCHERLACHS IN KRÄUTERCREME UND SPINAT-WRAP MIT RÄUCHERLACHS IN SENFCREME. DIE TIEFGEFRORENEN TAPAS SIND BINNEN DREI STUNDEN NACH DEM AUFTAUEN VERZEHRFERTIG.

NORWEGISCHE MATJESFILETS „SJØ“ PURER NATURGESCHMACK MIT WENIG SALZ

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

Art. Nr.: 47588 // ca. 20 Filets // 700 g // **15,30**

Grundpreis: 1 Kg // 21,86



AALFILET, GERÄUCHERT, OSTSEE

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

Art. Nr.: 39134 // 500 g // **50,30**

Grundpreis: 1 Kg // 100,60



SCHOTTISCHER GRAVED LACHS, GEBEIZT, MIT DILL, GESCHNITTEN

Graved Lachs erhielt seinen Namen von seiner alten Herstellungsmethode. Denn das skandinavische „graved“ bedeutet nichts anderes als „eingegraben“. Heutzutage wird der Lachs nicht mehr eingegraben, sondern gekühlt und gebeizt. Dadurch erhält der Lachs sein typisches feines Aroma und bleibt außerdem sehr saftig.

Art. Nr.: 45814 // ca. 500 g // ca. **34,75**

Grundpreis: 1 Kg // 69,50

Art. Nr.: 42789 // ca. 1 Kg // ca. **68,75**

**2013 & 2016 WURDE
DIESER LACHS, VON DER
FAZ & BERLINER
MORGENPOST ZUM
BESTEN RÄUCHERLACHS
AUS DEUTSCHER
PRODUKTION GEWÄHLT!**



Art. Nr.: 15867

**SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS –
QUALITÄT MIT LANGER TRADITION**

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

geschnitten

Art. Nr.: 15866 // 200 g // **13,90 / Stück**
Grundpreis: 100 g // 6,95

Art. Nr.: 15868 // ca. 1 Kg // ca. **58,60 / Stück**

Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten

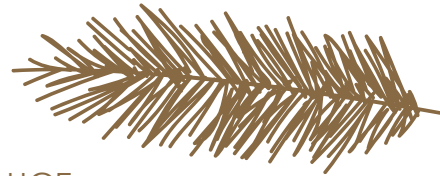
Art. Nr.: 15867 // ca. 500 g // ca. **39,72 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 79,40

Rücken Filet, kurz und breit, ungeschnitten

Art. Nr.: 15901 // ca. 400 g // ca. **31,67 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 78,18

ganze Seite, ungeschnitten

Art. Nr.: 15869 // ca. 1,4 Kg // ca. **68,52 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 48,94



**SENFSAUCE
NACH SCHWEDISCHER ART**

Diese Senfsauce ist die klassische Sauce zu gebeiztem (graved) Lachs und Räucherlachs.

Art. Nr.: 15932 // 200 ml // **5,55**
Grundpreis: 100 ml // 2,77

**PATTYS LACHSSAUCE,
HONIG-SENFSAUCE MIT DILL**

Mit viel Dill für eine frische Note, grobem Dijonsenf für die Schärfe und süßen Preiselbeeren ist diese Sauce der ideale Begleiter zu Lachs!

Art. Nr.: 47045 // 225 ml // **4,99**
Grundpreis: 100 ml // 2,47



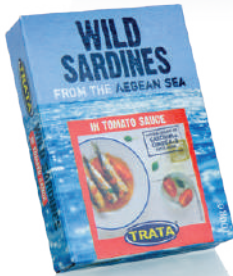


SARDELLENFILETS, TARTUFLANGHE MIT SOMMERTRÜFFEL IN OLIVENÖL

Diese delikate Spezialität ist eine ideale Vorspeise und kann auch auf Crostini oder gegrillter Paprika verwendet werden. Um dem Anspruch der Trüffel gerecht zu werden, verwendet die Firma Tartuflanghe nur ausgesuchte Sardellen-Filets für diese bei Sardellen-Fans beliebte Köstlichkeit.

Art. Nr.: 33514 // 90 g // **9,00**

Grundpreis: 100 g // 10,0



SARDINEN AUS DEM ÄGÄISCHEN MEER IN TOMATENSAUCE, TRATA

Art. Nr.: 49554 // 100 g // **2,88**

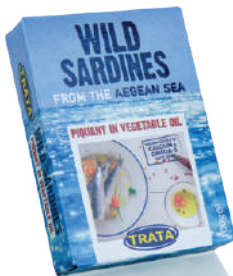
Grundpreis: 100 g // 4,11 Abtropfgewicht: 70 g



SARDINEN AUS DEM ÄGÄISCHEN MEER IN OLIVENÖL, TRATA

Art. Nr.: 49555 // 100 g // **2,88**

Grundpreis: 100 g // 4,11 Abtropfgewicht: 70 g



SARDINEN AUS DEM ÄGÄISCHEN MEER IN ÖL MIT CHILI, TRATA

Art. Nr.: 49553 // 100 g // **2,88**

Grundpreis: 100 g // 4,11 Abtropfgewicht: 70 g



SARDINEN AUS DEM ÄGÄISCHEN MEER IN ÖL, TRATA

Art. Nr.: 49549 // 100 g // **2,88**

Grundpreis: 100 g // 4,11 Abtropfgewicht: 70 g



FRISCHE WEIDEGÄNSE AUS DEM GILLBACHTAL

Art. Nr.: 18210 // ca. 4,5 Kg // ca. 88,47
Grundpreis: 1 Kg // 19,66

*Terrine & Pâte
Gänse-/Entenleber
Wurst & Schinken*

Terrine & Pâte Produkte für Genießer. Lecker und leicht. Ein echter Augenschmaus.

ALLE TERRINE & PÂTE PRODUKTE SIND TIEFGEKÜHLT.



REH-TERRINE

mit Trüffel und Gänseleber

Art. Nr.: 26837 // 500 g // **27,10**

Grundpreis: 1 Kg // 54,20



FÖRSTER-TERRINE VOM SCHWEIN

mit Champignons im Spinatmantel

Art. Nr.: 53536 // 500 g // **13,95**

Grundpreis: 1 Kg // 27,90



ZANDER-TERRINE

getrüffelt

Art. Nr.: 26842 // 500 g // **23,80**

Grundpreis: 1 Kg // 47,60



GEMÜSE-TERRINE

Art. Nr.: 26840 // 500 g // **16,15**

Grundpreis: 1 Kg // 32,30



KALBSBRATENSÜLZCHEN

Art. Nr.: 53534 // 500 g // **19,45**

Grundpreis: 1 Kg // 38,90



TAFELSPITZSÜLZCHEN

Art. Nr.: 53533 // 500 g // **19,45**

Grundpreis: 1 Kg // 38,90



PÂTE VOM SCHWEIN & OCHS

mit Morcheln im Teigmantel

Art. Nr.: 53539 // 500 g // **19,00**

Grundpreis: 1 Kg // 38,00



PÂTE VON PUTE & GEMÜSE

im Teigmantel

Art. Nr.: 53540 // 620 g // **18,85**

Grundpreis: 1 Kg // 30,40



TERRINEN GESCHENKSET, ROUGIÉ

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

Art. Nr.: 43486 // 4 x 100 g // 400 g // **15,25**

Grundpreis: 1 Kg // 38,12





ENTENLEBERBLOCK MIT ÄPFELN

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

Art. Nr.: 33801 // 300 g // **26,90**
Grundpreis: 1 Kg // 89,67

FOIE GRAS

ENTENLEBER MOUSSE 50% FOIE GRAS

Art. Nr.: 41522 // 320 g // **19,59**
Grundpreis: 1 Kg // 61,22



FICELLE ENTENLEBERBLOCK IN STANGENFORM, FOIE GRAS

Art. Nr.: 41951 // Ø 25 mm // 23 cm // 125 g // **10,80**
Grundpreis: 100 g // 8,64

ENTENLEBERBLOCK, MIT ARMAGNAC 98% FOIE GRAS

Ein hochwertiges Produkt (98% Stopfleberanteil) aus dem Hause Rougié. Die reine Stopfleberfarce (Anteil 68%) wurde dezent gewürzt. Für die Einlage wurden kleine, feine Stopfleberstücke (30%) über Nacht mit Armagnac und Gewürzen (2%) mariniert und vorsichtig unter die Stopflebermasse gehoben.

Art. Nr.: 43376 // 210 g // **28,65**
Grundpreis: 100 g // 13,64



ENTENSTOPFLEBERBLOCK MIN. 88% FOIE GRAS, MIT STÜCKEN

Die traditionelle Trapezform, mit vielen Stücken, verleiht dem Block ein attraktives Schnittbild.

Art. Nr.: 12590 // 180 g // **22,45**
Grundpreis: 100 g // 12,47

GESCHENKSET GÄNSELEBERBLOCK & GÄNSERILLETTES

Art. Nr.: 46331 // 2-teilig // 255 g // **27,00**
Grundpreis: 1 Kg // 105,88





ALLIANCE GOURMANDE, ENTENFLEISCH STOPFLEBER, STREICHBAR

Die Wunderwaffe um schnell kleine Köstlichkeiten zu kreieren: Die streichfähige Masse aus gezupftem Entenfleisch und 45% Entenstopfleber schmeckt pur fabelhaft auf Toast und Sandwiches, aber auch verfeinert mit Chutney oder Kräutern.

Art. Nr.: 48246 // 500 g // **21,40**
Grundpreis: 1 Kg // 42,80

ENTENSTOPFLEBER, ROUGIÉ

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

Art. Nr.: 16012 // 4 Scheiben á ca. 45 g // ca. 180 g // **19,95**
Grundpreis: 100 g // 11,08



CONFIT DE CANARD, ROUGIÉ 4 ENTENKEULEN

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

Art. Nr.: 12598 // 1,35 Kg // **29,65**
Grundpreis: 1 Kg // 21,96



FENCHELSALAMI BRICOLONA, GELLI

Eine halb feste aromatische Salami in typisch toskanischer Machart. Hergestellt aus Fleisch von italienischen Schweinen und mit Fenchelsamen veredelt.

Art. Nr.: 48711 // ca. 180 g // ca. **5,00**

Grundpreis: 100 g // 2,78

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 180 g.

TRÜFFELSALAMI „GUSTI TOSCANI“ MIT 1% SOMMERTRÜFFELN

Die halb feste Salami aus Schweinefleisch ist mit 1% Sommertrüffeln veredelt.

Art. Nr.: 18820 // Ø 4 cm // ca. 23 cm // ca. 400 g // ca. **18,10**

Grundpreis: 1 Kg // 45,24

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 400 g.



VULCANO ARIETTE LUFTGETROCKNETE SALAMI, STEIERMARK

Weil die „Ariette“ wie eine „Arie“ am Gaumen zergeht, die sich wie bei einer Melodie entwickelt, wandelt, leicht und beschwingt getragen wird von einer Harmonie der Kontraste und bis ins Finale für spannende Momente sorgt, ist das luftig-leichte Spiel der „Ariette“ eine weitere Sinfonie für den Gaumen.

Art. Nr.: 52891 // 300 g // **7,89**

Grundpreis: 1 Kg // 26,30



LARDO TOSKANISCHER SPECK

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

Art. Nr.: 44353 // ca. 400 g // ca. **10,16**

Grundpreis: 1 kg // 25,40

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 400 g.



PANCETTA - MONTALCINO SALUMI, TOSCANA, DURCHWACHSENER SPECK

Der durchwachsene Bauchspeck stammt von in der Toskana heimischen Schweinerassen. Die flachen Stücke sind mit Kräutern gewürzt und reifen mehrere Monate lang. Sie sind auf Brot oder in Pastasaucen dünn geschnitten sehr zu empfehlen.

Art. Nr.: 12096 // ca. 1,5 Kg // **ca. 25,88**

Grundpreis: 1 kg // 17,25

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1,5 Kg.



SERRANOSCHINKEN GRAN RESERVA DUROC, 24-26 MONATE, OHNE KNOCHEN

Der Schinken wird bei offenem Fenster getrocknet - eine natürliche Trocknungsmethode - genannt 'Secadero natural'. Der von uns angebotene Gran Reserva-Schinken, von der Duroc Rasse, ist mindestens 24-26 Monate gereift. Ein besonderer Jamón Serrano mit mildem und zugleich ausgeprägtem Aroma und feiner Maserung.

Art. Nr.: 51518 // ca. 1 Kg // **ca. 42,70**

Grundpreis: 1 kg // 42,70

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1 Kg.

WILDSCHINKEN, ZIESEMAYER

Wir empfehlen den Wildschinken hauchdünn aufzuschneiden, dann kommt der Geschmack noch besser zum Tragen. Er passt hervorragend zu rustikalem Brot, frischem Spargel, Tapas oder pur. Der Wildschinken in dieser Qualität kann nur aus Keulen von stressfrei erlegtem Wild hergestellt werden. Die Tiere stammen aus der norddeutschen Region, denn die strikte Qualitätskontrolle, das Vertrauen an die Jäger und die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Rohware, sind die Grundvoraussetzung einer erfolgreichen Produktion. Während des sechswöchigen Pökelvorgangs, werden die Schinken täglich von Hand gewendet und auf ihren Reifegrad geprüft. Nach dem sogenannten „Trockenpökeln“ werden die Schinken 14 Tage lang schonend über Buchenspäne geräuchert. So erlangt der Wildschinken das geschmackvolle Aroma und die hohe Qualität.



ROTWILDSCHINKEN, BLUME

Art. Nr.: 53572 // ca. 1 Kg // **ca. 93,29**

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1 Kg.



WILDSCHWEINSCHINKEN, BLUME

Art. Nr.: 53570 // ca. 1 Kg // **ca. 93,29**

Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1 Kg.





*Balsamico
Essige &
Eingelegtes*



ORO NOBILE, BALSAMICO BIANCO, EICHENHOLZFASS, ITALIEN, LEONARDI

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

Art. Nr.: 34441 // 250 ml // **10,25**

Grundpreis: 100 ml // 4,10

ACETO BALSAMICO DI MODENA, FM 02, ITALIEN, FONDO MONTEBELLO

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

Art. Nr.: 10028 // 250 ml // **24,80**

Grundpreis: 100 ml // 9,92

Art. Nr.: 10030 // 500 ml // **39,45**

Grundpreis: 1 L // 78,90

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



MODENA AMORE MIO, BALSAMICO CONDIMENT, ITALIEN

Eine Basis für jedes Fleisch- und Fischgericht. Unser Genießertipp für Pasta: Die leichte Säure des Condimento passt zu jedem Nudelgericht aus der Pfanne. Pasta in Butter schwenken, auf einen warmen Teller geben und mit reichlich Parmesan garnieren. Condimento Amore Mio im Wasserbad erwärmen und großzügig darauf verteilen - fertig!

Art. Nr.: 40529 // 250 ml // **16,70**

Grundpreis: 100 ml // 6,68

Art. Nr.: 47747 // 500 ml // **33,15**

Grundpreis: 1 Liter // 66,30

Art. Nr.: 49495 // 1000 ml // **57,15**





FORVM WEINESSIG GESCHENKSET NO.1

CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY, MERLOT

Der Cabernet Sauvignon Essig lagert in Eichenholzfässern. Sein Bouquet ist mild und ausgewogen kräftig. Hervorragend zu Fleischgerichten sowie in der kalten Küche. Der Chardonnay Essig ist in seiner Aromatik süß und ausgewogen kräftig, und der Merlot Essig ist jugendlich und ausgewogen fruchtig.

Art. Nr.: 51149 // Set // 3 Essige á 250 ml // **34,45**

Grundpreis: 1 Liter // 54,93

FORVM WEINESSIG GESCHENKSET NO.2

CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY

FORVM Essige sind ungefiltert, daher ist der Bodensatz normal. Der Cabernet Sauvignon Essig lagert in Eichenholzfässern. Sein Bouquet ist mild und ausgewogen kräftig. Hervorragend zu Fleischgerichten sowie in der kalten Küche. Der Chardonnay Essig ist in seiner Aromatik süß und ausgewogen kräftig.

Art. Nr.: 51150 // Set // 2 Essige á 250 ml // **21,70**

Grundpreis: 1 Liter // 43,40



FORVM WEINESSIG GESCHENKSET NO.3

MERLOT, PROBEN: CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY

FORVM Agridulce de Merlot ist eine limitierte spanische Spezialität, die keinem langen Reifungsprozess ausgesetzt ist und somit den Rebsorten typischen Merlot Charakter behält. Sein Bouquet ist jugendlich und ausgewogen fruchtig. Hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten sowie in der kalten Küche.

Art. Nr.: 51151 // Set // 1 Essig á 250 ml + 2 Proben // **11,75**

Grundpreis: 1 Liter // 47,00



VOGELBEEREN IN STARKEM SIRUP

Aromatisch mit feinem Mandelton. Leicht erwärmt zu Wildgerichten und dunklem Fleisch, auch zu Desserts.

Art. Nr.: 39396 // 220 g // **8,55**
Abtropfgewicht: 100 g

Art. Nr.: 42948 // 400 g // **20,60**
Abtropfgewicht: 220 g // Grundpreis: 100 g // 9,36



MARILLEN CHUTNEY MIT CURRY UND KOKOS

Fruchtig-exotisch werden die Marillen mit Curry und Kokos abgeschmeckt. Schön zu Räucherfisch, Hartkäse, Fondues, gegrilltem Geflügel und Reisgerichten.

Art. Nr.: 39404 // 220 g // **6,55**
Grundpreis: 100 g // 2,98

SCHWARZE WALNÜSSE IN SCHEIBEN, IN KRÄFTIGEM SIRUP

Die schwarzen Walnüsse werden in Handarbeit hergestellt. Sie werden bereits im Juni oder Juli geerntet. Sie sind dann noch grün. In einem zehn Tage andauernden Arbeitsprozess werden die natürlichen Bitterstoffe langsam durch Zucker ersetzt. Dadurch werden die Walnüsse pechrahmschwarz und süß. Bestens zu Käse, Wild oder zu Eis.

Art. Nr.: 41250 // 270 g // **17,90**
Abtropfgewicht: 130 g // Grundpreis: 100 g // 13,77



SCHWARZER KNOBLAUCH MIT SCHALE FERMENTIERT

Die Komposition aus Aromen von Backpflaume und gerösteter Vanille, Nuancen von Lakritz, eine Spur dunkler Balsamico und ein Hauch Knoblauch, lässt einen für die gereiften Knollen ins Schwärmen geraten.

Art. Nr.: 26405 // 50 g // 2 Knollen // **13,35**
Grundpreis: 100 g // 26,70



GANZE ZITRONEN EINGELEGT, GESALZEN

Von diesen in Salzlake eingelegten Zitronen wird die Schale und der ausgepresste Saft verwendet. Der Geschmack ist einzigartig und richtig eingesetzt sind die Zitronen ein wunderbares Gewürz.

Art. Nr.: 35898 // 395 g // 3 Stück // **6,95**
Abtropfgewicht: 200 g // Grundpreis: 100 g // 3,48



FRAMBOISINES EINGELEGT IN HIMBEERLIKÖR & HIMBEERGEIST

Die Himbeeren sind unvergleichlich in ihrer Konsistenz, weich und subtil. Ideal für verschiedenste Zubereitungen und Dekors sowie mit Sekt aufgegossen als Kir oder pur über Vanille Eis.

Art. Nr.: 53830 // 390 g // 15,0% Vol. // **19,90**
Grundpreis: 1 Kg // 51,03

A close-up photograph of a small, clear glass jar lying on its side on a rustic wooden surface. The jar is filled with a fine, brown powder. A silver spoon is positioned behind the jar, with some powder on its tip. In the background, a piece of ginger root is visible, slightly out of focus. The overall scene is warm and textured, suggesting natural ingredients.

*Gewürze /
Würzsauce
& Fonds*

ALTES GEWÜRZAMT, INGO HOLLAND



BESTER FESTTAGSBRATEN GEWÜRZSALZ

Ideal für Rinderschmorbraten, Roastbeef, Schweine- und Kalbsbraten, Lammkeule, ganze Enten oder Gänse und natürlich für den Festtagsbraten überhaupt geeignet.

Art. Nr.: 50662 // 90 g // **9,80**

Grundpreis: 100 g // 10,89



KARTOFFELSTAMPFGEWÜRZ GEWÜRZZUBEREITUNG

Wieder einmal mehr hat Ingo Holland sein Können unter Beweis gestellt und für Tim Mälzer ein Kartoffelstampfgewürz entwickelt, welches auch einfachen Kartoffelgerichten ein unvergleichliches Aroma verleiht. Sein Tipp: Überwiegend festkochende Kartoffeln garen, Olivenöl oder Butter dazu geben, mit dem Gewürz bestreuen und mit einer Gabel zerdrücken. Würzen Sie auch Bratkartoffeln, Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln damit.

Art. Nr.: 50697 // 85 g // **10,10**

Grundpreis: 100 g // 11,88



GLÜHWEINGEWÜRZ GEWÜRZMISCHUNG

Einzigartige Gewürzcreation mit vortrefflich ausgewogenen Aromen. Genial auch im Rotweinkuchen sowie Wild- und Rinderschmorbraten. Glühwein-Zubereitung: 1 EL auf 1 Liter Rotwein, Riesling oder Apfelwein.

Art. Nr.: 50692 // 50 g // **9,90**

Grundpreis: 100 g // 18,20



STEAKPFEFFER GROBE PFEFFER-GEWÜRZMISCHUNG FÜR DIE MÜHLE

Die neue Pfeffermischung mit Tellicherry-Pfeffer, langem Pfeffer, Paradieskörnern, Piment und Knoblauch. Als grob gestoßene Mischung bestens für die Mühle oder den Mörser geeignet und überall dort einsetzbar, wo Pfeffer und Knoblauch benötigt wird.

Art. Nr.: 53092 // 90 g // **12,50**

Grundpreis: 100 g // 13,89

MEERSALZ

Für die Küche sollte man im besten Falle 2 Salzqualitäten verwenden. Zum einen gibt es da das das kulinarische Allroundtalent zum Kochen: Sal Tradicional. Es ist naturbelassen und durch seine leicht löslichen Kristalle ideal für die Küche, um den Eigengeschmack gekochter Speisen zu heben. Man kann es vom Nudelwasser bis zum Würzen verwenden. Und nun kommen wir zum Finishing Salz: Die Salzblume wird von Spitzenköchen wie Feinschmeckern als feinstes Tafelsalz geschätzt. Die plättchenförmigen Kristalle entstehen innerhalb weniger Stunden und werden von Hand geschöpft. Sie sind besonders leicht löslich, lassen sich zwischen den Fingern zerreiben und zergehen auf der Zunge. Direkt beim Servieren auf dem Steak, dem Carpaccio oder Fisch kommt es am besten zur Geltung.

Flor de Sal - Die Salzblume, Marisol®, CERTIPLANET-, Kosher-Zertifizierung, vegan

Art. Nr.: 35587 // 100 g // **3,99**

Art. Nr.: 15265 // 250 g // **7,60**

Grundpreis: 100 g // 3,04

Sal Tradicional, fein, weiß, feucht Marisol®, CERTIPLANET-, Kosher-Zertifizierung, vegan

Art. Nr.: 42523 // 500 g // **3,10**

Grundpreis: 1 Kg // 6,20



HALEN MÔN, GERÄUCHERTE MEERSALZFLOCKEN AUS WALES

Das Halen Môn Meersalz wird um die „Isle of Anglesey“ in Wales aus dem Atlantik gewonnen. Durch das Räuchern über Holzspänen von 800 jährigen Eichen, erhalten diese Salz-Flakes ein süßes Raucharoma. Damit können wir ein einmalig schmackhaftes Meersalz mit einer wunderbaren „crunchy“ Textur anbieten. Dieses Gewürz verleiht gebratenem Fleisch und Fisch ein angenehmes „Grillaroma“. Auch Bratkartoffeln, pikante Eierspeisen, Salate oder Sandwiches erhalten mit geräuchertem Halen Môn Meersalz das gewisse Extra.

Art. Nr.: 20357 // 100 g // **9,95**

CORNISH SEA SALT, CORNWALL/ENGLAND GROBE MEERSALZFLOCKEN

Mit den milden aber geschmacksintensiven Meersalzflöckchen des Cornish Sea Salt würzen Sie Ihre Speisen fein aromatisch. Aus saubersten Gewässern vor der Küste Cornwalls, Lands End, gewonnen, wird es schonend handgeerntet und verarbeitet. Über 60 wertvolle Mineralien und Spurenelemente, wie sie im Meerwasser vorkommen, bleiben für den kulinarischen Genuss erhalten. Die Kristalle lassen sich mit ihrer angenehmen Textur einfach zwischen den Fingern zerreiben und schmelzen förmlich am Gaumen. Die Cornish Sea Salt Produzenten bieten ein Premium Meersalz an und legen gleichzeitig größten Wert auf den schonenden Umgang mit Natur-Ressourcen.

Art. Nr.: 38161 // 150 g // **4,80**

Grundpreis: 100 g // 3,20





NORTH SEA SALT WORKS HAVSNØ MEERSALZFLOCKEN, NORWEGEN

Die einzigartige Marke der Meersalzflöcken – HAVSNØ™ – wird aus dem kühlen, reinen Meerwasser der Saltsteinsleia in der Norwegischen See gewonnen. Der Mineralgehalt des kühlen und reinen Meerwassers macht die kristallinen, weißen Flöcken von HAVSNØ glatt und weich mit einer leicht knusprigen Konsistenz. Das Salz hat einen stark salzigen, aber reinen Geschmack, ohne bitter zu sein – dies ist den natürlichen Spurenelementen zu verdanken.

Art. Nr.: 45734 // 175 g // **4,05**
Grundpreis: 100 g // 2,31

KERAMIK SET: SALZGEFÄSS FLOS SALIS®, PFEFFERGEFÄSS TELlicherry UND LÖFFEL

Ein ansehnliches Set für jeden Tisch! Die Manufakturstücke aus glasierter Keramik können sich auf jeder Tafel sehen lassen. Eine zum Nachwürzen ausreichende Menge fasst der als Fingerschälchen ausgeformte Deckel. Um die zarten, blättrigen Kristalle zu erhalten, wird Flos Salis® schonend in exklusiv gefertigte Gefäße abgefüllt. Der Tellicherry-Pfeffer wird aus vollreifen, roten Pfefferbeeren hergestellt, die mit dem ganzen Fruchtfleisch fermentiert und getrocknet werden. Die vollreifen Pfefferkörner haben einen ausgesprochen nussigen Geschmack angenommen, aber auch eine kräftige Schärfe. Der Einsatzbereich dieses Pfeffers ist vornehmlich bei dunklem Fleisch wie Wild und Rind, aber auch bei schokoladigen Desserts zu finden.

Art. Nr.: 43418 // Set // **26,75**



PIMENT ESPELETTE, DER FRANZÖSISCHE „PFEFFER“, CHILIPULVER

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

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

WÜRZSAUCEN



SARDELLENSAUCE PIPETTENFLASCHE

Die klare, dunkelbraune Flüssigkeit aus fermentierten Sardellen wird traditionell in Cetara am Golf von Salerno hergestellt. Sie reift etwa 18 Monate in Fässern aus Kastanienholz. Sie findet Verwendung in Pasta Gerichten.

Art. Nr.: 52885 // 50 ml // **25,99**
Grundpreis: 100 ml // 51,98



FISCHSAUCE, VIETNAM

Fisch-Sauce findet reichlich Verwendung in der südostasiatischen Küche. Für die Herstellung lässt man kleine Anchovis mit Salz mehrere Monate fermentieren. Der entstandene Sud wird dann zu Fischsauce verarbeitet.

Art. Nr.: 52866 // 500 ml // **16,20**
Grundpreis: 1 Liter // 32,36

ORGANIC KETCHUP, BIO CURTICE BROTHERS

Hergestellt nur aus frischen Tomaten, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzen und etwas Essig. Ohne Konzentrate oder Konservierungsstoffe. Weniger süß, als der klassische Markenketchup.

Art. Nr.: 52451 // 270 ml // **4,69**
Grundpreis: 1 Liter // 17,36



TOMAMI® UMAMI, #1 TOMATENKONZENTRAT, INTENSIV, FRUCHTIG

Art. Nr.: 43470 // 90 ml // **12,65**
Grundpreis: 100 ml // 14,06

TOMAMI® TOMATE, #2 TOMATENKONZENTRAT, KRÄFTIG SÄUREBETONT

Art. Nr.: 43469 // 90 ml // **12,65**
Grundpreis: 100 ml // 14,06



TOMAMI® UMAMI WÜRZSAUCE TOSCANA

Art. Nr.: 48937 // 90 ml // **14,85**
Grundpreis: 100 ml // 16,50

TOMAMI® VEGAMI VEGANE ALLESWÜRZE

Art. Nr.: 48940 // 90 ml // **14,85**
Grundpreis: 100 ml // 16,50





MISO AUS DEM SCHWARZWALD

Jahrtausende alte japanische Handwerkstechnik und Schwarzwälder Pioniergeist, beste biologische Rohstoffe aus der Region und eine langsame Fermentation im Wechsel der Jahreszeiten - dafür steht MISO-Peter Koch und sein Schwarzwald-MISO. MISO-Paste und MISO-Pulver sind eine natürliche Ballaststoffquelle mit hohem Eiweißgehalt. OHNE Zusatzstoffe. OHNE Gentechnik. Am besten Schwarzwald-MISO nach dem Kochen hinzugeben.



GERSTEN PASTE, BIO WÜRZIG, MALZIG

Der Klassiker für Fleisch & Fleischersatzprodukte, z. B. Schweinebraten mit Knödeln und einer dunklen Bier-Miso Sauce oder auch für Tofu.

Art. Nr.: 50229 // 220 g // **12,70**
Grundpreis: 100 g // 5,78



REIS PASTE, BIO MILD, WÜRZIG

Reis Miso, mild würzig, ist ideal für Saucen, Suppen, Shakes und Co. In Japan wird es als Kome Miso bezeichnet.

Art. Nr.: 44609 // 220 g // **12,70**
Grundpreis: 100 g // 5,78



TOSCANA PASTE, BIO MEDITERRANE GEWÜRZE

Miso Mediterran TOSKANA ist mit seinen Gewürzen ideal für Pasta, Lasagne und Spätzle mit Linsen.

Art. Nr.: 45004 // 220 g // **12,70**
Grundpreis: 100 g // 5,78



LUPINEN PULVER, BIO SÜSS, BLUMIG

Lupinen Miso Pulver ist der Hit bei allen leichten Salat und Fischgerichten sowie Sauce Hollandaise zu Spargel, ob eine helle Sauce zu Fisch oder eine Marinade für Pute.

Art. Nr.: 52954 // 30 g // **11,99**
Grundpreis: 100 g // 39,97



SOJA PULVER, BIO WÜRZIG

Das Soja Miso Pulver gibt einen runden, kräftigen Würzgeschmack für Speisen aller Art sowie eine dunkle kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe.

Art. Nr.: 52955 // 30 g // **11,99**
Grundpreis: 100 g // 39,97



MISO & GOMASIO SESAM & CHILI PULVER BIO, WÜRZIG, MALZIG

Perfekt für Blumenkohl & Fleisch. Harmoniert extrem gut zu gedämpften Blumenkohl sowie Steak, Burger und Co.

Art. Nr.: 51806 // 40 g // **9,30**
Grundpreis: 100 g // 23,25

SAUCEN & FONDS



GÄNSESAUCE EISENBERGER

Eisenbergers Gänse Sauce wird aus Zutaten wie Gänseklein, Äpfeln, Zwiebeln sowie Rotwein und anderen Gewürzen gekocht. Schmeckt hervorragend zu Gänse- und Entenbraten.

Art. Nr.: 27849 // 1 Liter // **14,70**

Art. Nr.: 30251 // 225 ml // **4,00**
Grundpreis: 100 ml // 1,78



DEMI GLACE GEWÜRZGARTEN, KÜCHENFERTIG

Klassisch hergestellt aus Kalbsknochen, Mire Poix und Rotwein und über Stunden einreduziert. Dezent, aber dennoch stimmig mit Rosmarin, Thymian, Nelke, Wacholder und Knoblauch gewürzt.

Art. Nr.: 37874 // 900 ml // **20,70**
Grundpreis: 1 Liter // 23,00

Art. Nr.: 37873 // 225 ml // **8,80**
Grundpreis: 100 ml // 3,91

CHEF PREMIUMKONZENTRATE Sie sind einfach zu dosieren - 30 ml auf 1 Liter - und ergeben einen gut ausgewogenen Geschmack. Verwenden Sie Fondkonzentrat auch für das letzte Abschmecken der Gerichte, zum Verfeinern von Marinaden und Dressings oder als Basis für Saucen.

KALBSFOND

Art. Nr.: 47632 // 200 ml // **7,60**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,27



RINDERFOND

Art. Nr.: 47622 // 200 ml // **7,60**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,27



ENTENFOND

Art. Nr.: 47640 // 200 ml // **8,55**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,43



LAMMFOND

Art. Nr.: 47638 // 200 ml // **8,55**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,43

WILDFOND

Art. Nr.: 47635 // 200 ml // **8,55**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,43



HUMMERFOND

Art. Nr.: 47637 // 200 ml // **9,45**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,58



FISCHFOND

Art. Nr.: 47628 // 200 ml // **8,55**
Grundpreis: 1 Liter-Zubereitung // 1,43

ROTWEIN & PORTWEIN Reduktion, für ca. 12 Liter

Art. Nr.: 50180 // 450 g // ~~31,95~~ **25,50**
Grundpreis:
1 Liter-Zubereitung // ~~2,66~~ 2,13



WEISSWEIN Reduktion für ca. 12 Liter

Art. Nr.: 50181 // 450 g // ~~31,95~~ **25,50** **33**
Grundpreis:
1 Liter-Zubereitung // ~~2,66~~ 2,13



*Süßer Genuss /
Snacks*



ORIGINAL „WILLINGER CHRISTINEN STOLLEN“ IM SCHMUCKKARTON

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

Willinger Christinen Stollen, original

Art. Nr.: 15998 // 500 g // **15,40**
Grundpreis: 1 Kg // 30,80

Art. Nr.: 15719 // 1 kg // **25,30**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan

Art. Nr.: 15720 // 1 kg // **27,40**

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

Art. Nr.: 32843 // 500 g // **19,50**
Grundpreis: 1 Kg // 39,00

MINI STOLLEN KONFEKT MIT MARZIPAN

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

Art. Nr.: 42820 // 250 g // **8,25**
Grundpreis: 100 g // 3,30



WEIHNACHTSKUCHEN, PANETTONE

Frisch gebacken, edel verpackt, handwerklich gefertigt und ohne künstliche Aromastoffe. Ob nach traditioneller Rezeptur oder als Neu-Kreation locker, leicht, saftig von fruchtig bis feinherb oder schokoladig, für Augen und Gaumen sind sie ein Genuss! Zum Panettone passen Moscato, Dessertwein, Espresso oder Kaffee. Ganz leicht erwärmt entfaltet sich sein Aroma am besten. Nach dem Anschnitt wieder mit der Cellophanhülle, gegen das Austrocknen und den Aromaverlust, verschließen.



PANETTONE KLASSIK MIT ROSINEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN

Art. Nr.: 48878 // 1 kg // **18,47**
Art. Nr.: 48467 // 100 g // **4,75**

PANETTONE, STARDUST MIT SCHOKOSTREUSELN

Art. Nr.: 51481 // 100 g // **4,75**

PANETTONE KLASSIK MIT ROSINEN UND KANDIERTEN ORANGENSCHALEN

Art. Nr.: 48470 // 1 Kg // **19,25**



PANETTONE LIMONCELLO MIT CREMEFÜLLUNG UND KANDIERTEN ZITRONENSCHALEN, OHNE ROSINEN

Art. Nr.: 48472 // 750 g // **19,65**
Grundpreis: 1 Kg // 26,20

PANETTONE MIT MARONEN MIT MARONENSTÜCKCHEN, OHNE KANDIERTE FRÜCHTE UND OHNE ROSINEN

Art. Nr.: 48474 // 750 g // **19,65**
Grundpreis: 1 Kg // 26,20



PANETTONE MIT SCHOKOSTÜCKCHEN UND CREMEFÜLLUNG

Art. Nr.: 48473 // 750 g // **19,65**
Grundpreis: 1 Kg // 26,20



KONDITORSTOLLEN, PETERS MARC DE CHAMPAGNE STOLLEN, MIT ALKOHOL

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

Art. Nr.: 45393 // 500 g // **9,50**

Grundpreis: 1 Kg // 19,00



WEIHNACHTSGBÄCK MISCHUNG, PETERS

Zimtsterne, Honigkuchen, Lebkuchen - das gehört auf jede Weihnachtstafel! Hier finden Sie eine schöne Auswahl, bei der garantiert für jeden etwas dabei ist. Mit viel Honig, Mandeln, Haselnüssen und weihnachtlichen Gewürzen bietet diese Mischung eine bunte Vielfalt.

Art. Nr.: 45396 // 100 g // **3,50**



WEIHNACHTSGBÄCK, PETERS BUTTER-GEWÜRZ-SPEKULATIUS

Der Duft von Weihnachten! Orientalische Gewürze wie Muskat und Nelke geben diesem Butter-Gewürz-Spekulatius den typischen Geschmack. In der Backstube von Peters wird nach traditionellem Rezept und mit viel Liebe von Hand geformt und verpackt.

Art. Nr.: 45395 // 100 g // **3,50**

WEIHNACHTSGBÄCK, PETERS ZIMTSTERNE MIT BAISER

Am besten schmecken Zimtsterne frisch vom Blech! Daher werden sie auch umgehend verpackt. Das wunderbar saftige Zimtmarzipan wird gekrönt von dem zarten, aber knackigen Baiser.

Art. Nr.: 21560 // 100 g // **3,50**





WEIHNACHTSGBÄCK, PETERS DESSERT-PRINTEN

Saftiges Lebkuchengebäck, das mit weihnachtlichen Gebäcken seinen ganz besonderen Geschmack erhält. Feine Haselnüsse und Mandeln gepaart mit Zimt, Kardamom, Koriander, Anis und Nelken verleihen dem Gebäck seine weihnachtliche Note. Die feinen Köstlichkeiten wurden mit bester Schokolade, Pistazien, Mandeln und Nüssen veredelt. Das gehört auf jeden Weihnachtsfisch.

Art. Nr.: 21559 // 100 g // **3,80**

WEIHNACHTSGBÄCK, PETERS VANILLEKIPFERL

Das Traditionsgebäck darf auch im Hause Peters nicht fehlen und ergänzt das vielfältige Weihnachtsangebot. Sie duften so verführerisch, dass man sie direkt vernaschen möchte. Jeweils 14 Vanillekipferl warten in der Weihnachtsverpackung darauf, Ihnen die Weihnachtszeit zu versüßen. Ob als Geschenk oder zum Selbst-Genießen, liegt ganz bei Ihnen.

Art. Nr.: 23753 // 100 g // **3,50**



WEIHNACHTSGBÄCK, PETERS HONIGKUCHEN-MISCHUNG

Wussten Sie, dass mindestens 50 % der Süßkraft für dieses Gebäck aus Honig bestehen muss, damit dieser Lebkuchen als Honigkuchen bezeichnet werden darf? Die Meister der Konditorei PETERS verarbeiten darüber hinaus noch weiteren Honig. Und das schmeckt man! Die Zugabe von köstlichen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Muskat geben ihm seine einzigartige Note.

Art. Nr.: 45394 // 100 g // **3,50**

WEIHNACHTSGBÄCKMISCHUNG WEIHNACHTSBÄCKEREI MIT ALKOHOL

Die bunte Vielfalt lässt Weihnachtsstimmung aufkommen, denn Weihnachten ist die Zeit von duftendem Gebäck. Feiner Honigkuchen Baseler Art, köstliche Vanillekipferl, aromatische Zimtsterne, Dessert-Printen in vier unterschiedlichen Sorten sowie Honigkuchen in sechs unterschiedlichen Varianten.

Art. Nr.: 50819 // 220 g // **9,50**

Grundpreis: 100 g // 4,32



PRALINEN-MISCHUNG „NOUGAT-VARIATIONEN“

Diese Mischung lässt die Herzen von großen und kleinen Pralinenliebhabern höher schlagen. 8 verschiedene Nougatpralinen - alle ohne Alkohol - sind in dieser Kollektion zusammengestellt. Verschiedene Sorten feinsten Nougats, liebevoll verfeinert und kreativ dekoriert, lassen beim Naschen garantiert keine Langeweile aufkommen. Ob Haselnussnougat mit einer ganzen, gerösteten Haselnuss, Knuspertraum mit knusprigen Waffeln oder die edle, herbe Mandelpraline mit kandierter Mandel sind nur 3 der besten Nougatkreationen.

Art. Nr.: 45377 // 100 g // **5,15**



PRALINEN-MISCHUNG, ALKOHOLFREI

8 verschiedene Pralinen, je mit einem Stück in der Packung vertreten, die alle ohne Alkohol sind, sind in dieser Kollektion zusammengestellt. Der Haselnussnougat mit einer ganzen, gerösteten Haselnuss, der Knuspertraum mit knusprigen Waffeln, die Nougatpraline oder der Schichtnougat basieren auf verschiedenen Sorten feinstem Nougat. 6 Sorten sind mit Vollmilchschokolade überzogen, 2 Sorten mit Zartbitterschokolade. Die einzige Praline in dieser Packung mit Marzipan, ist die Pistazienmarzipanpraline. Somit werden sich nicht nur Kinder sondern auch Liebhaber süßer Leckereien ihre Freude beim Naschen haben.

Art. Nr.: 45376 // 100 g // **5,15**

WEIHNACHTSPRALINEN STERNSTUNDE, PRALINEN UND NIKOLAUS MIT ALKOHOL

Sternstunden des guten Geschmacks aus dem Hause Peters! Ein süßer Schokoladen-Nikolaus umgeben von acht Mini-Trüffelsternen in köstlichen Geschmacksrichtungen wie Marc de Champagne und Rum.

Art. Nr.: 48208 // 110 g // **5,50**
Grundpreis: 100 g // 5,00



WEIHNACHTSPRALINEN STERNSTUNDE PRALINEN UND NIKOLAUS OHNE ALKOHOL

8 Mini-Trüffelsterne in köstlichen Geschmacksrichtungen und mittendrin ein Schokoladen-Nikolaus. Das ideale Geschenk zu Nikolaus auch für Kinder, da ohne Alkohol.

Art. Nr.: 48207 // 110 g // **5,50**
Grundpreis: 100 g // 5,00

WEIHNACHTSPRALINEN STERNPACKUNG, OHNE ALKOHOL

Groß

Der Inhalt ist faszinierend und köstlich zugleich: 8 verschiedene Pralinen aus dem Hause PETERS, mit je zwei Stück der gleichen Sorte vertreten, die alle ohne Alkohol sind, überzeugen jeden Liebhaber von alkoholfreien Pralinen.

Art. Nr.: 45390 // 200 g // **13,45**

Grundpreis: 100 g // 6,72

Klein

Haselnussnougat, Knuspertraum, Nougat-Krokant und Schichtnougat.

Art. Nr.: 50810 // 50 g // **3,75**

Grundpreis: 100 g // 7,50



WEIHNACHTSPRALINEN STERNPACKUNG, TRÜFFELAUSLESE, MIT ALKOHOL

Groß

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Riesling, Eierlikör, Kaffee, Gin, Cappuccino, Vanille, Kirschwasser, Marc de Champagne, Himbeergeist, Rum, Latte Macchiato, Calvados, Vanille oder Tiramisu Ganache in feinsten Schokolade.

Art. Nr.: 50812 // 200 g // **14,50**

Grundpreis: 100 g // 7,25

Klein

Eierlikör-Trüffel, Rum-Trüffel, Marc de Champagne Trüffel und Latte Macchiato-Trüffel.

Art. Nr.: 50811 // 50 g // **3,75**

Grundpreis: 100 g // 7,50



WEIHNACHTSPRALINEN STERNPACKUNG, ZARTBITTER, MIT ALKOHOL

Groß

Genießen Sie die Insgesamt 16 Trüffel in 8 unterschiedlichen Sorten. Himbeergeist, Whisky-Preiselbeer-Trüffel, Rum- und Marc de Champagne-Trüffel, Gin Tonic-Trüffel. Butter Trüffel in einer Hülle aus dunkler Edelschokolade, edler Gold Trüffel mit feinem Goldstaub bestäubt sowie der unverwechselbare Kaffee Trüffel.

Art. Nr.: 50814 // 200 g // **14,90**

Grundpreis: 100 g // 7,45

Klein

Rum Trüffel, Gin Tonic Trüffel, Kaffee Trüffel und Himbeergeist Trüffel.

Art. Nr.: 50813 // 50 g // **3,75**

Grundpreis: 100 g // 7,50



„CLAUS“ WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS OHNE ALKOHOL

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

Art. Nr.: 42761 // 5 Stück // 60 g // **3,10**

Grundpreis: 100 g // 5,17



„NIKO“ WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS MIT ALKOHOL

Eine ideale Geschenkidee, ob als Gastgeschenk zur Weihnachts-
feier oder einfach nur als Dankeschön. Diese hübsche Verpackung
passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein
kleines Weihnachtspräsent. Verwöhnen Sie Ihre Beschenkten mit
wunderbaren Sorten wie Glühwein-, Rumtopf-, Zimt-, Stollen- oder
Bratapfel-Trüffel.

Art. Nr.: 42760 // 5 Stück // 62 g // **3,10**

Grundpreis: 100 g // 5,00



„RUDOLPH“ WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS OHNE ALKOHOL

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

Art. Nr.: 45388 // 5 Stück // 60 g // **3,10**

Grundpreis: 100 g // 5,17

„CHRISSI“ WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS OHNE ALKOHOL

Die liebevoll gestaltete Pralinenpackung „Chrissi“ - natürlich alkoholfrei und
somit auch für Kinder bestens geeignet - entschädigt für das lange Warten bis
zum Weihnachtsabend und bringt Kinderaugen zum Leuchten. „Chrissi“ passt
auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachts-
präsent, gefüllt mit fünf alkoholfreien Pralinen.

Art. Nr.: 45389 // 5 Stück // 60 g // **3,10**

Grundpreis: 100 g // 5,17





WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS KNUSPERTRAUM, OHNE ALKOHOL

Luxus Weihnachtspralinen als Kugel mit Vollmilchschokolade einzeln verpackt. Genießen Sie unsere leckeren, alkoholfreien Knuspertraumpralinen mit Nougat und Waffelbruch in einer hübschen Weihnachtskugel in strahlendem Blau mit Silber verpackt.

Art. Nr.: 42705 // 35 x 13 g // 455 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 54,73

WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS SPEKULATIUS MANDELN, OHNE ALKOHOL

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

Art. Nr.: 42708 // 35 x 13 g // 455 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 54,73



WEIHNACHTSPRALINEN, PETERS BRATAPFEL, MIT ALKOHOL

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

Art. Nr.: 42707 // 35 x 13 g // 455 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 54,73





TRÜFFEL- & PRALINENMISCHUNG, PRÄSENTDOSE, RABBEL

Die Coniserie Rabbel hat sich schon 1907 auf Schokolade, Pralinen und Feingebäck spezialisiert. Diese feine Trüffel- und Pralinenmischung verbindet klassische Geschmackskombinationen und moderne Optik. Mit den originellen Metall Dosen und ihren 3-D-Prägungen hat man ein wunderbares Präsent für seine Liebsten.

Schokolade löst keine Probleme

Art. Nr.: 51209 // 150 g // **12,20**

Grundpreis: 100 g // 8,13

keep calm and eat chocolate

Art. Nr.: 51208 // 150 g // **12,20**

Grundpreis: 100 g // 8,13

Ich weiß, dass wir uns ...

Art. Nr.: 51211 // 150 g // **12,20**

Grundpreis: 100 g // 8,13

Ein Leben ohne Schokolade ...

Art. Nr.: 51210 // 150 g // **12,20**

Grundpreis: 100 g // 8,13

TRÜFFEL- & PRALINENMISCHUNG, FRÖHLICHE WEIHNACHTEN, PRÄSENTDOSE, RABBEL

Die 4 kleinen Schmankerl sind perfekt als kleine Aufmerksamkeit in der Adventszeit.

Art. Nr.: 51212 // 50 g // **6,55**

Grundpreis: 100 g // 13,10





WEIHNACHTLICHE PETIT FOURS MIT STERNEN & SCHNEEFLOCKEN, RABBEL

Die vier saftigen Petit Fours mit kleinen Zuckerschneeflocken und Sternen, die richtige Winterstimmung bringen. Für den Adventskalender, als kleine Aufmerksamkeit oder als Zugabe im Präsentkorb - jeder freut sich darüber!

Art. Nr.: 51213 // 70 g // **6,95**

Grundpreis: 100 g // 9,93

WEIHNACHTLICHE PETIT FOURS GESCHENKPÄCKCHEN, RABBEL

Für weihnachtliche Freude. Diese vier exquisite Edelpralinen sind als kleine Weihnachtsgeschenke dekoriert.

Art. Nr.: 51214 // 70 g // **6,95**

Grundpreis: 100 g // 9,93



WEIHNACHTSGBÄCK, BIENENHONIGKUCHENMISCHUNG MIT SCHOKOLADE, RABBEL

Diese feinen Honigkuchenplätzchen, die mit weißer, bitterer und Vollmilchschokolade umhüllt sind, passen zu jedem Keks- und Kuchenteller in der Adventszeit.

Art. Nr.: 51215 // 200 g // **7,90**

Grundpreis: 100 g // 3,95



WEIHNACHTSGBÄCK, PRÄSENT ADVENTSMISCHUNG MIT SCHOKOLADE, RABBEL

Die feine Gebäckmischung mit weißer, Bitter- und Vollmilchschokolade umhüllt, als Präsent verpackt, ist ein schönes Geschenk in der Adventszeit.

Art. Nr.: 51216 // 400 g // **17,95**

Grundpreis: 1 Kg // 44,88



CONFISERIE PETERS WENN EDLE ZUTATEN DIE SINNE VERWÖHNEN

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



ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 1“ MIT ALKOHOH

Das ist etwas ganz Besonderes: Ein Adventskalender mit kriminalistischer Story in 24 Kapiteln und mit 24 gefüllte Trüffel-Täfelchen, z. B. Marc de Champagne oder Sahne Nougat, runden das außergewöhnliche Lese- und Geschmackserlebnis ab.

Art. Nr.: 42701 // Set // **27,95**

ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 2“ MIT ALKOHOH

24 spannende Kapitel, die mit 24 feinsten Trüffel Täfelchen durch den Advent führen. In Buchform präsentiert sich der Krimi zum Genuss. Die patentierten Trüffel Täfelchen verwöhnen derweil den Gaumen. Wir wünschen gute Unterhaltung! Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit den feinsten Trüffel Täfelchen in den Sorten wie Marc de Champagne oder Sahne Nougat.

Art. Nr.: 42702 // Set // **27,95**



ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 4“ MIT ALKOHOH

„Der falsche Rudolf und das dunkle Geheimnis um den Navigator.“ 24 spannenden Kapiteln und 24 feinsten Trüffel-Tafelchen, die die Kriminalgeschichte auf köstliche Art und Weise versüßen. Die Kriminalgeschichte in Buchform befindet sich im Innersten des Kalenders und führt Tag für Tag durch die Adventszeit. Genießen Sie jedes der 24 Kapitel mit einem der feinen Trüffel-Tafelchen, Pecarée®. Je 2 x sind die köstlichen Sorten Pecarée® in diesem Kalender enthalten: Cappuccino, Mandel Nougat Zitrone, Rote Grütze Vanille, Macadamia Creme, Chardonnay Kirsch, Caramel de sel, Nuss Nougat, Gold, Chili Kirsch, Prosecco-Himbeere, Granatapfel -Gin und Cassis Marc de Chapagne.

Art. Nr.: 50808 // Set // **27,95**



ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 3“ MIT ALKOHOH

Die Geschichte beginnt im alten Ägypten im Jahre Null. Drei Handlungsreisende aus dem Morgenland sind plötzlich verschwunden - ein neuer Fall für Ruprecht Knecht und die Criminal Santa Agency.

24 spannende Kapitel, die mit 24 feinsten Trüffel-Tafelchen durch den Advent führen. In Buchform präsentiert sich der Krimi zum Genuss. Die patentierten Trüffel-Tafelchen genannt Pecarée - in den Sorten Edelbitter, Edelvollmilch, Nuss-Nougat, Orange, Espresso, Marc de Champagner, Gold, Chili-Kirsch, Prosecco-Himbeere, Latte Macchiato, Cassis-Marc de Champagne oder Sahne Nougat verwöhnen den Gaumen.

Art. Nr.: 45382 // Set // **27,95**



ADVENTSKALENDER „TAG UND NACHT“, 48 TÜRCHEN, 24 OHNE UND 24 MIT ALKOHOH

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

Art. Nr.: 45387 // 275 g // **20,90**

Grundpreis: 1 Kg // 76,00

ADVENTSKALENDER „MEINŠ DEINS“ PÄRCHENKALENDER, 48 TÜRCHEN, MIT ALKOHOL

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

Art. Nr.: 42703 // 290 g // **26,95**

Grundpreis: 1 Kg // 92,93



Scannen Sie den QR Code und lassen Sie sich von tollen Zusatzfeatures, wie der Handy APP und Augmented Reality verzaubern!

ADVENTSKALENDER - ADVENTS-ZEITMASCHINE

Zeitreisen! Seit jeher fasziniert dieses Gedankenkonstrukt die Menschheit. Wie wäre es also, wenn Sie sich Ihre persönliche Zeitmaschine nach Hause holen könnten? Doch mit simplem „Türchenöffnen“ kommen Sie bei diesem Adventskalender nicht weit. Erfahren Sie hier, wie es funktioniert!

- 1. Drehen Sie das goldene Zahnrad auf der Oberseite der Zeitmaschine!**
- 2. Lesen Sie die Koordinaten und das Symbol auf dem Kompass.**
- 3. Suchen Sie das Symbol auf einer der Seiten der Maschine. Jetzt nur noch öffnen und genießen!**

Belohnt werden Sie mit den köstlichsten Pralinen aus dem Hause PETERS: Knuspertraum, Schoko-Sahne, Walnuss-Marzipan, Nougat Krokant, Blätterkrokant und Mandelsplitter. Jede Pralinen-Sorte versteckt sich gleich vier Mal in Ihrem Kalender.

Art. Nr.: 53415 // 300 g // mit Alkohol // **21,30**
Grundpreis: 1 Kg // 74,00

Art. Nr.: 51117 // 300 g // alkoholfrei // **21,30**
Grundpreis: 1 Kg // 74,00

ADVENTSKALENDER „WEIHNACHTSMANN“ OHNE ALKOHOL

Dieser wunderschöne Adventskalender mit dem klassischen Motiv vom Weihnachtsmann am Pult verzaubert Groß und Klein! Gefüllt mit den köstlichsten Pralinen ohne Alkohol von PETERS gehört dieser Adventskalender sicher zu den edelsten und feinsten. Lassen Sie sich verführen von Pralinen-Köstlichkeiten wie Walnuss Marzipan-Stern, Walnuss Marzipan, leckere Mandelsplitter in Vollmilch und Zartbitter und, und.

Art. Nr.: 42704 // 300 g // **18,75**

Grundpreis: 1 Kg // 62,50



ADVENTSKALENDER, „MERRY CHRISTMAS“ OHNE ALKOHOL

24 köstliche Mini-Pralinen ohne Alkohol versüßen Ihnen die Adventszeit. Dieser schöne Adventskalender im modernen, weihnachtlichen Look lässt die Herzen von großen und kleinen Genießern höherschlagen.

Art. Nr.: 48205 // 150 g // **10,40**

Grundpreis: 100 g // 6,93



ADVENTSKALENDER, „MERRY CHRISTMAS“ MIT ALKOHOL

Klein aber fein - das ist das Motto dieses schönen Adventskalenders. Gefüllt mit 24 Mini-Pralinen ist dieser Kalender eine Besonderheit, auf die man sich jeden Tag riesig freut.

Art. Nr.: 48206 // 150 g // **10,40**

Grundpreis: 100 g // 6,93

ADVENTSKALENDER, MICHEL CLUIZEL OHNE ALKOHOL

Ein knisterndes Kaminfeuer, ein wunderbar duftender Tannenbaum und eine Landschaft mit „Zuckerguss“, und dazu dieser Adventskalender. Die perfekte Ergänzung, um die Adventstage mit einer Auswahl an himmlischer Schokoladenvielfalt mit intensiven Geschmacksrichtungen zu genießen.

Art. Nr.: 53425 // 273 g // **39,90**

Grundpreis: 1 Kg // 146,15



CATÀNIES COLLECTION BOX, BOMBONS CUDIÉ, SPANIEN KARAMELLISIERTE MARCONA MANDELN MIT SCHOKOLADE UMHÜLLT

Von allen Mandelsorten der Welt ist die eher runde Marcona Mandel die begehrteste, weil sie einen ganz eigenen exzellenten, süß-cremigen Geschmack aufweist und von hervorragender Qualität ist. Bombons Cudié - das sind 3 Generationen Leidenschaft für die Schokolade. Verglichen mit dem Geschmackserlebnis der liebevoll gemachten Süßigkeiten klingt der Begriff „Bonbon“ recht unspektakulär und vermag die feinen Nuancen der einzigartigen Catànies kaum zu beschreiben. In den Sorten: dunkle Schokolade, Kaffeeschokolade, weiße Schokolade mit Joghurtgeschmack, Praline und Zitronenschokolade.

Art. Nr.: 47002 // 175 g // 5 x 35 g // **17,40**

Grundpreis: 100 g // 9,94

TRÜFFELPRALINEN, TRÜFFELMANUFAKTUR TARTUFLANGHE

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



MINI TRÜFFELPRALINEN WEISSE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse treffen hier auf cremige, weiße Schokolade.

Art. Nr.: 32650 // 200 g // à 7 g // **9,65**
Grundpreis: 100 g // 4,83

MINI TRÜFFELPRALINEN DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse vermählt mit dunkler Schokolade.

Art. Nr.: 32651 // 200 g // à 7 g // **9,65**
Grundpreis: 100 g // 4,83



MINI TRÜFFELPRALINEN MANDELN, KAREMELL UND MEERSALZ AUS DER GUERANDE

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

Art. Nr.: 34608 // 200 g // à 7 g // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,18

MINI TRÜFFELPRALINEN PISTAZIEN

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

Art. Nr.: 41744 // 200 g // à 7 g // **10,55**
Grundpreis: 100 g // 5,28





MINI TRÜFFELPRALINEN EXTRA DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont-Haselnüsse vermählt mit extra viel dunkler Schokolade.

Art. Nr.: 34612 // 200 g // à 7 g // **10,15**
Grundpreis: 100 g // 5,08

MINI TRÜFFELPRALINEN AMARETTO, MIT MANDELN

Dunkle Schokolade vermählt mit sizilianischen Mandeln und Amaretto-Biskuits.

Art. Nr.: 32649 // 200 g // à 7 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 4,55



MINI TRÜFFELPRALINEN CAPPUCCINO/KAKAOBOHNEN

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

Art. Nr.: 32648 // 200 g // à 7 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 4,55

MINI TRÜFFELPRALINEN MIT PIEMONTESE MINZE

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

Art. Nr.: 32007 // 200 g // à 7 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 4,55



MINI TRÜFFELPRALINEN SOMMERTRÜFFEL

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

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

VALRHONA

DAS BESTE AUS SCHOKOLADE

PRALINEN-MISCHUNG

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

Art. Nr.: 49744 // 230 g // 25 Stück // **21,65**
 Grundpreis: 100 g // 9,41

Art. Nr.: 51106 // 345 g // 37 Stück // **31,70**
 Grundpreis: 1 Kg // 91,90

Art. Nr.: 50190 // 465 g // 50 Stück // **40,85**
 Grundpreis: 1 Kg // 87,86



COUVERTURE MINI-BLOCK

... FÜR DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI



CARAIBE
 66 % KAKAO
 DUNKEL

Art. Nr.: 37228 // 250 g // **9,69**
 Grundpreis: 100 g // 3,88



CAMELIA
 36 % KAKAO
 KAREMELL-VOLLMILCH

Art. Nr.: 37230 // 250 g // **9,60**
 Grundpreis: 100 g // 3,84



DULCEY BLOND
 32 % KAKAO
 BLONDE SCHOKOLADE

Art. Nr.: 37232 // 250 g // **9,70**
 Grundpreis: 100 g // 3,88



GUANAJA GRAND CRU
 70 % KAKAO
 DUNKEL

Art. Nr.: 37227 // 250 g // **9,70**
 Grundpreis: 100 g // 3,88

IVOIRE
 35 % KAKAOBUTTER &
 21 % MILCH, WEISS

Art. Nr.: 37231 // 250 g // **9,60**
 Grundpreis: 100 g // 3,84



COUVERTURE CALLETS



GUANAJA GRAND CRU
70 % KAKAO, DUNKEL

Art. Nr.: 34729 // 1 Kg // **29,95**

PUR CARAIBE „GRAND CRU“
66 % KAKAO, DUNKEL

Art. Nr.: 34730 // 1 Kg // **30,00**



JIVARA LACTÉE „GRAND CRU“
40 % KAKAO, VOLLMILCH

Art. Nr.: 34731 // 1 Kg // **25,05**



CARAMELIA
36 % KAKAO, KAREMELL-VOLLMILCH

Art. Nr.: 34734 // 1 Kg // **29,75**



IVOIRE
35 % KAKAOBUTTER
& 21% MILCH

Art. Nr.: 34735 // 1 Kg // **30,30**



SCHOKOLADENGUSS
NAPPAGE - ABSOLU,
BITTERSCHOKOLADE

Ein feiner Bitter-Schokoladenguss mit
kräftigem und langanhaltendem
Schokoladengeschmack.

Art. Nr.: 14577 // 1 Kg // **21,00**



KAKAOPULVER,
STARK ENTÖLT
10% KAKAOBUTTER

Art. Nr.: 17355 // 250 g // **8,95**
Grundpreis: 100 g // 3,58



EQUINOXE KUGELN MANDELN/HASELNÜSSE IN BITTERSCHOKOLADE

Art. Nr.: 27700 // 250 g // **17,59**
Grundpreis: 100 g // 7,04



SCHOKOPERLEN ZUM EINBACKEN 55 % KAKAO

Art. Nr.: 46437 // 250 g // **13,35**
Grundpreis: 100 g // 5,34



EQUINOXE KUGELN MANDELN/HASELNÜSSE IN BITTER-/VOLLMILCH- SCHOKOLADE

Art. Nr.: 27701 // 250 g // **17,50**
Grundpreis: 100 g // 7,00



BARSNACK TRESORS MINI-WAFFEL-CRACKER

MIT MEERSALZ

Art. Nr.: 42974 // 95 g // **3,50**
Grundpreis: 100 g // 3,68

MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

Art. Nr.: 42976 // 95 g // **3,50**
Grundpreis: 100 g // 3,68



CASHEWKERNE GANZ MIT CURRY MADRAS

Art. Nr.: 31268 // 110 g // **4,70**
Grundpreis: 100 g // 4,27



CASHEWKERNE GANZ MIT RAUCHGEWÜRZ

Art. Nr.: 31269 // 110 g // **4,70**
Grundpreis: 100 g // 4,27



Die kleine Genuss-Manufaktur widmet sich der Schaffung außergewöhnlicher Nusskreationen, die sich durch ihren exquisiten Geschmack und ein verführerisches Äußeres von der breiten Masse abheben. Perfekt aufeinander abgestimmte Gewürzkombinationen verleihen den Nusskreationen eine besondere Note und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



PISTAZIEN MIT CHILI & ORANGE

Art. Nr.: 52936 // 130 g // **8,89**
Grundpreis: 100 g // 6,84



PISTAZIEN MIT PERSISCHEM BLAUSALZ

Art. Nr.: 52935 // 130 g // **8,89**
Grundpreis: 100 g // 6,84

PISTAZIEN MIT MINZE & ZITRONE

Art. Nr.: 52937 // 130 g // **8,89**
Grundpreis: 100 g // 6,84



*Champagner
& Wein*



CHAMPAGNER VEUVE FOURNY

Die Zeiten ändern sich, auch in der Champagne. Die Zukunft dort gehört, das beweist die Gegenwart, hochwertigen Winzer Champagnern und kleinen Champagner Häusern, die über eigene Weinberge verfügen, so dass sie nicht vollständig von ihren Traubenlieferanten abhängig sind. Ein solch beeindruckendes Haus ist unser neuer Familienbetrieb Champagne *Veuve Fourny et Fils* im Premier Cru Ort Vertus.

GRANDE RESERVE, 1. CRU, BRUT

Art. Nr.: 41831 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **33,90**
Grundpreis: 1 Liter // 45,20

ROSÉ, 1. CRU, BRUT

Art. Nr.: 41850 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **40,50**
Grundpreis: 1 Liter // 54,00



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

Die Edition Dieter Müller ist eine Cuvée Extra Brut der besten Premier Cru Lagen von Colin in Vertus. Der reichhaltige, harmonische Eindruck im Mund ist fein, mineralisch und spannungreich. Biskuit und frische, salzhaltige Noten verleihen „Champagne Colin - Edition Dieter Müller“ eine große Länge und Ausgewogenheit.

Art. Nr.: 39825 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **46,80**
Grundpreis: 1 Liter // 62,40

CHAMPAGNER PIPER-HEIDSIECK BRUT, LIPSTICK EDITION

Ein feinperliger Champagner mit klarer, goldener Farbe und fruchtigem Aroma von Birne, Apfel und Sternfrucht. Der Klassiker von Piper-Heidsieck mit limitiertem Sonderfeature. Ein Kühler, der den Champagner 2 Stunden kühl hält in Form eines Lippenstifts.

Art. Nr.: 51176 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **54,60**
Grundpreis: 1 Liter // 72,80

ROSÉ, SAUVAGE, BRUT

Art. Nr.: 51177 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **60,00**
Grundpreis: 1 Liter // 80,00





DIVERSE CHAMPAGNER

2002 BRUT MILLESIME, CR. SENEZ

Art. Nr.: 51663 // 12,0% Vol. // 0,75 L // **46,50**
 Grundpreis: 1 Liter // 62,00

TARLANT TRADITION, BRUT

Art. Nr.: 51944 // 12,5% Vol. // 0,75 L // **40,95**
 Grundpreis: 1 Liter // 54,60

POL ROGER, BRUT RÉSERVE

Art. Nr.: 35872 // 12,5% Vol. // 0,75 L // **46,50**
 Grundpreis: 1 Liter // 62,00

CHARLES HEIDSIECK, BRUT RÉSERVE

Art. Nr.: 51400 // 12,0% Vol. // 0,75 L // **49,00**
 Grundpreis: 1 Liter // 65,33

CHAMPAGNER HERBERT BEAUFORT

Ganz gleich ob Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé oder Carte d'Or – alle Champagner des Hauses Beaufort stammen ausschließlich aus Grand Cru Lagen des Ortes Bouzy. Mit Ausnahme des Blanc de Blancs basieren alle Champagner auf Pinot Noir und zeichnen sich durch Fülle und eine reife Frucht aus. Sie eignen sich hierdurch nicht nur zum Aperitif, sondern durchaus auch für die Speisenbegleitung!

Carte d'Or Grand Cru, brut

Art. Nr.: 17767 // 0,375 L // 12,0% Vol. // **17,50**
 Grundpreis: 1 Liter // 46,67

Art. Nr.: 10375 // 0,75 L // 12,0% Vol. // **30,90**
 Grundpreis: 1 Liter // 41,20

Blanc de Blancs Grand Cru, brut

Art. Nr.: 10369 // 0,75 L // 12,5% Vol. // **33,50**
 Grundpreis: 1 Liter // 44,65

Blanc de Noirs Grand Cru, brut

Art. Nr.: 50769 // 0,75 L // 12,0% Vol. // **32,70**
 Grundpreis: 1 Liter // 43,60

Rosé Grand Cru, brut

Art. Nr.: 16814 // 0,375 L // 12,0% Vol. // **19,70**
 Grundpreis: 1 Liter // 52,53

Art. Nr.: 10377 // 0,75 L // 12,0% Vol. // **33,50**
 Grundpreis: 1 Liter // 44,65





2008 CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME, PRESTIGE-CUVÉE, BRUT

„La Grande Dame“ ist das Juwel des Hauses Clicquot. Aus den acht historischen Grand Cru Lagen, die noch von Madame Clicquot persönlich erworben wurden, finden nur die allerbesten Trauben Zugang zu dieser außergewöhnlichen Cuvée.

95 Wine Spectator Punkte

Art. Nr.: 53757 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **163,00**

Grundpreis: 1 Liter // 217,33

2008 CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Die Basis cuvée repräsentiert auf perfekte Weise den eleganten und noblen Stil des Hauses mit einer einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische.

96 + Parker Punkte, 100 Falstaff Punkte

Art. Nr.: 52538 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **199,00**

Grundpreis: 1 Liter // 265,33



2007 CHAMPAGNER DOM RUINART BLANC DE BLANCS, PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Am Gaumen erreicht dieser 2007er ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frische und Opulenz. Noten von Zitrusfrucht, Kumquat, Bergamotte und Mango. Dieser außergewöhnliche Champagner entwickelt im Laufe der Jahre eine wunderbare Reife.

94 Wine Spectator Punkte

Art. Nr.: 53013 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **195,00**

Grundpreis: 1 Liter // 260,00

2008 CHAMPAGNER ROEDERER CRISTAL PRESTIGE CUVÉE, BRUT

1876 lieferte das Haus Roederer dem Zaren erstmals Champagner in diesen besonderen Flaschen aus klarem Kristall-Glas und mit flachem Boden. Auch heute noch ist der Cristal der Champagner der Kaiser, Könige und aller Connaisseurs.

97 Parker Punkte, 97 Wine Spectator Punkte

Art. Nr.: 51816 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **255,00**

Grundpreis: 1 Liter // 340,00





PAUL LOUIS DERMOND, CREMANT DE LOIRE

Das Sekthaus Paul Louis Dermond gehört zu Bouvet-Ladubay, dem renommiertesten Sektproduzenten der Loire. Es werden bei Dermond die weißen Crémants aus überwiegend Chenin Blanc und etwas Chardonnay und die Rosésekte aus Cabernet Franc hergestellt. Der Stil des Hauses sind frisch fruchtige Sekte mit wenigem Charakter, die nach der Methode der traditionellen Flaschengärung in der Geschmacksrichtung brut hergestellt werden.

Art. Nr.: 33551 // weiß // brut // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **11,50**
Grundpreis: 1 Liter // 15,33

Art. Nr.: 49686 // rosé // brut // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **12,90**
Grundpreis: 1 Liter // 17,20

DER DICKE FRITZ, RURALE ZERO DOSAGE, SEKT, BRUT, RHEINHESSEN, FRITZ MÜLLER

Intensiv strohgelb im Glas zeigt DER DICKE FRITZ Aromen von reifem Apfel, Sternfrucht, Birne und Ananas sowie den für Müller-Thurgau typischen Muskat-Ton. Er animiert am Gaumen mit seiner Perlage.

Art. Nr.: 47199 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **15,50**
Grundpreis: 1 Liter // 20,67



MUSKATELLER SEKT EXTRA TROCKEN, ÖSTERREICH, SCHNEEBERGER

Sehr eleganter, fruchtiger Winzersekt. Er durchlebt die klassische Flaschengärung und überzeugt durch den herrlich blumig-floralen Duft und seine intensive, gelbfruchtige Aromatik und mit würzigen Komponenten.

Art. Nr.: 50755 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **19,50**
Grundpreis: 1 Liter // 26,00

SPÄTBUGUNDER CHARDONNAY ROSÉ SEKT, BRUT, PFALZ, VON WINNING

Traditionelle Flaschengärung mit 36 Monaten auf der Hefe. Er hat eine enorme Kraft und Eleganz, eingebunden in einer sehr feinen Perlage. In der Nase findet man klare Noten von Erdbeere, Cassis und Sauerkirsche.

Art. Nr.: 40792 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **26,90**
Grundpreis: 1 Liter // 35,87





TRÄUBLEIN, SCHLOSS VAUX ALKOHOLFREI, MIT KOHLENSÄURE, BIO



Erfrischend würzig, 100 % biologische Zutaten und null Alkohol. Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Erfrischende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse.

Art. Nr.: 45782 // 0,75 L // **10,30**
Grundpreis: 1 Liter // 13,73

Art. Nr.: 52816 // 0,2 L // **4,50**
Grundpreis: 100 ml // 2,25
zzgl. Pfand 0,25

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

APFELSINFONIE PRISECCO WEISSFRÜCHTIG, ALKOHOLFREI

Intensives, würziges und vollreifes Aroma der Äpfel, unterstützt durch Noten des Barriques. Vollreifer säurebetonter Apfel, Holz-Karamell Noten und würzige Kräuter-Aromen im Nachhall.

Art. Nr.: 44257 // 0,75 L // **8,90**
Grundpreis: 1 Liter // 11,87

ÄECHT BITTER PRISECCO ALKOHOLFREI

In der Nase Birne mit zartem Blütenduft, kombiniert mit Wermutgrün. Im Geschmack kurze Süße, Säure und Herbe im Mittelstück, leichte Bitterkeit im langanhaltenden Nachhall.

Art. Nr.: 53264 // 0,75 L // **9,30**
Grundpreis: 1 Liter // 12,40

Art. Nr.: 53265 // 0,2 L // **3,40**
Grundpreis: 100 ml // 1,70



VAN NAHMEN

APFEL, ROTE JOHANNISBEERE, HIMBEERE, FRUCHTSECCO, ALKOHOLFREI

Ein reiner, anregender Genuss von Frische und Frucht. Beeriges, frühlingshaftes Aroma. Abgerundet wird der Geschmack der Cuvée durch die feine Säure der Roten Johannisbeere.

Art. Nr.: 41530 // 0,75 L // **10,10**
Grundpreis: 1 Liter // 13,47

SPARKLING JUICY TEA EARL GREY, ZITRONENGRAS, PFIRSICH, ALKOHOLFREI

Diese Sorte sticht mit einem feinherben Bergamotten-Aroma und dem Geschmack gelbfleischiger Pfirsiche heraus. Unterstrichen wird dies durch Zitronengras und prickelnder Kohlensäure.

Art. Nr.: 53657 // 0,75 L // **9,90**
Grundpreis: 1 Liter // 13,20





2009 WEHLENER SONNENUHR, RIESLING SPÄTLESE SÜSS, MOSEL, J.J. PRÜM

Rauchig mineralisch, sehr würzig mit Aromen von reifen Äpfeln und etwas Honig, ausgeprägte Schiefermineralität, große Länge. **92 Parker Punkte**

Art. Nr.: 52612 // 0,75 L // 8,0 % Vol. // **36,30**

Grundpreis: 1 Liter // 48,40

2012 WEHLENER SONNENUHR, RIESLING AUSLESE SÜSS, MOSEL, J.J. PRÜM

Große Präzision in Frucht und Säure, grandiose Mineralität und feine Noten nach Cassis und Birne. **95 Parker Punkte**

Art. Nr.: 52473 // 0,75 L // 7,5 % Vol. // **40,90**

Grundpreis: 1 Liter // 54,53

Weitere Prüm Weine finden Sie unter www.bosfood.de



2018 AYLER KUPP FASS 7, RIESLING SPÄTLESE SÜSS, MOSEL, PETER LAUER

Die Ayler Kupp Fass 7 ist eine elegante Spätlese, wofür man überreife gold gelbe Früchte fein selektiert, bevor sie beginnen einzutrocknen. Hier durch erhält der Wein exotische Noten von Maracuja und Orangen.

Art. Nr.: 53340 // 0,75 L // 8,0 % Vol. // **23,70**

Grundpreis: 1 Liter // 31,60



2017 VO, RIESLING FEINHERB, MOSEL, VON OTHEGRAVEN

Reife Fruchtaromen, die an Apfel und Aprikose erinnern, nasse Steine und frische Kräutertöne gehen in eine verspielte Süße über, die von köstlicher Saftigkeit eingefangen wird. Dieses Weingut befindet sich im Besitz von Günther Jauch.

Art. Nr.: 50949 // 0,75 L // 11,5 % Vol. // **10,95**

Grundpreis: 1 Liter // 14,60



2017 HERZGLÜCK, RIESLING FEINHERB, PFALZ, TINA PFAFFMANN

Ein wahrer Allrounder der zu allem passt, was das Herz glücklich macht. Frisch fruchtiger Riesling mit geradliniger Struktur und elegantem Restzuckergehalt.

Art. Nr.: 51190 // 0,75 L // 13,0 % Vol. // **12,30**

Grundpreis: 1 Liter // 16,40





2017 GRAUBURGUNDER TROCKEN, RHEINHESSEN, DR. KÖHLER

Aromen von reifen Honigmelonen, Litschi sowie Anklänge von heimischen Kräutern. Im Mund ist dieser Grauburgunder lang, dicht und kraftvoll mit einer gut eingebundenen Säurestruktur.

Art. Nr.: 51690 // 0,75 L // 13 % Vol. // **8,90**
Grundpreis: 1 Liter // 11,87

2017 DER REHBOCK, RIESLING TROCKEN, ÖSTERREICH, S. DONABAUM

Dieser elegante Riesling ist duftig und mineralisch zugleich. Das Aroma bilden Steinobst, Ringlotten, Zitronat, weißer Pfirsich und Zitronen. Am Gaumen ordentlich Fülle und eine pikante Säure.

Art. Nr.: 51634 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **11,90**
Grundpreis: 1 Liter // 15,87



2018 SANCERRE LES BARONNES TROCKEN, LOIRE, HENRI BOURGEOIS

Sehr facettenreiches Fruchtspiel von weißem Spargel, Zitrusfrüchten und Feuerstein. Ein charaktervoller und konzentrierter Sauvignon Blanc mit rassisger Säure.

Art. Nr.: 53186 // 0,75 L // 13,0 % Vol. // **21,90**
Grundpreis: 1 Liter // 29,20



2008 CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT TROCKEN, BURGUND, LOUIS MOREAU

Der Grand Cru Blanchot profitiert von der Morgensonne, welche für eine gewisse Delikatesse und die fruchtige Nase verantwortlich ist. Am Gaumen ist der Chardonnay kraftvoll und körperreich mit pilzigen sowie blumigen Noten.

Art. Nr.: 51955 // 0,75 L // 13,0 % Vol. // **66,90**
Grundpreis: 1 Liter // 89,20



2018 STAIRWAY TO HEAVEN, ROSÉ TROCKEN, SPANIEN, CASTELL MIQUEL

Von intensiver, himbeerroter Farbe. Im Duft anhaltende Fruchtaromen von Waldbeeren, Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen rund, kraftvoll, mit großer Frische. Ein Rosé der Extraklasse!

Art. Nr.: 52627 // 0,75 L // 13,0 % Vol. // **17,30**
Grundpreis: 1 Liter // 23,07





2017 US DE LA MENG TROCKEN, AHR, MEYER-NÄCKEL

Diese Cuvée ist sehr fruchtbetont und hat eine tolle Würze mit angenehm weichen Tanninen. Der Us de la Meng passt hervorragend zu herzhaft deftigen Gerichten.

Art. Nr.: 51534 // 0,75 L // 13,0 % Vol. // **14,60**
Grundpreis: 1 Liter // 19,47

2015 PINOT NOIR, SPÄTBURGUNDER TROCKEN, BADEN, BURKHART

Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten und blauen Reflexen im Glas. Der Geschmack ist fruchtig und frisch mit einer sehr schönen verspielten Länge im Abgang. Ein Mund voll Wein umspült die Zunge und den Gaumen.

Art. Nr.: 51279 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **12,50**
Grundpreis: 1 Liter // 16,67



2016 RED, ROTWEINCUVÉE, BIO TROCKEN, ÖSTERREICH, HEINRICH



Präsentiert sich in samtigen satten Rubinrot. Von rotbeeriger Frucht und herbaler Würze getragen, kommt diese Vermählung von Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent daher.

Art. Nr.: 52916 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **9,60**
Grundpreis: 1 Liter // 12,80

2016 NEBBIOLO D'ALBA TROCKEN, PIEMONTE, BRUNO GIACOSA

Erdige Aromen nach Teer, Trüffeln im Zusammenspiel mit fruchtigen Noten. Kraftvoll und dicht mit zarter Kräuterwürze ausgestattet wird er von einem erdig-pilzigem Finale getragen.

Art. Nr.: 49625 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **29,95**
Grundpreis: 1 Liter // 39,93



2015 BAROLO CASCINA NUOVA TROCKEN, PIEMONTE, ELVIO COGNO

Der Barolo Cascina Nuova ist aus jüngeren Nebbiolo Reben und damit früher trinkbar, leichter zugänglich und einfacher zu verstehen. Duffige Blütenaromen, Gewürze, leicht erdige Komponenten und mineralisch im Abgang. **93 Parker Punkte**

Art. Nr.: 52330 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **33,60**
Grundpreis: 1 Liter // 44,80



2017 HABLA LA TIERRA TROCKEN, SPANIEN, BODEGA HABLA

Kirschrot, am Gaumen würzige und rotfruchtige Aromen, Brombeere, Cassis und Sauerkirsche. Weiche Tannine begleiten einen kräuterwürzigen Abgang.

Art. Nr.: 51585 // 0,75 L // 14,0 % Vol. // **9,90**
Grundpreis: 1 Liter // 13,20



2015 CHATEAU LE LOUP, GRAND CRU TROCKEN, BORDEAUX - ST. EMILION

Schöne intensive und purpurne Farbe. Das Bouquet verströmt wunderschöne Aromen von reifen Walderdbeeren, Cassis und Waldboden. Ein voller, reicher Wein mit guter Dichte und Struktur.

Art. Nr.: 51599 // 0,75 L // 14,0 % Vol. // **18,20**
Grundpreis: 1 Liter // 24,27



2018 THREE DAYS ON SKINS PINOTAGE TROCKEN, SÜDAFRIKA, SCHNEIDER

In der tollen Nase Aromen wie Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, Lakritz. Am Gaumen saftig, fleischig, mit viel Druck und langem Nachhall.

Art. Nr.: 53626 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **30,60**
Grundpreis: 1 Liter // 40,80



2017 TAYMENTE, MALBEC TROCKEN, ARGENTINIEN, HUARPE

Dieser Malbec hat eine intensive violette Farbe und Aromen von Pflaumen mit Noten von Schokolade und Vanille. Er ist vollmundig mit einem langen Nachhall am Gaumen.

Art. Nr.: 51628 // 0,75 L // 14,0 % Vol. // **13,90**
Grundpreis: 1 Liter // 18,53





CHRISTMAS CRACKER

FÜR DEN DRINK BRAUCHEN SIE 4,5 CL JAMAICA RUM, 2 CL MANDARINENSAFT, 1 CL ZITRONENSAFT UND 1 CL ROSINENSIRUP. GEBEN SIE ALLES MIT EINEM BARLÖFFEL EIWEISSPULVER IN EINEN COBBLER-SHAKER UND MACHEN SIE EINEN DRYSHAKE MIT DER STRAINERSPIRALE. WENN ALLES SCHAUMIG IST, GEBEN SIE EINIGE EISWÜRFEL IN DEN SHAKER UND SCHÜTTELN IHN KURZ UND KRÄFTIG KALT. MIT HILFE DES STRAINERS WIRD DER DRINK IN EINEN MIT EISWÜRFELN GEFÜLLTEN TUMBLER GEGOSSEN. EINE COCKTAILKIRSCH REICHT HEUTE ALS GARNITUR.

EINE BESINNLICHE WEIHNACHTSZEIT WÜNSCHT IHNEN

DER HEILIGE HELGE

Spiritosen



GRAPPA RISERVA ANTICA CUVÉE ITALIEN, NONINO 5 JAHRE IN BARRIQUES GELAGERT

In der Nase füllig und intensiv mit Noten von Strudel, Gebäck, Kirschen und Schokolade. Kräftig und samtig. Im Mund bestärken sich die aromatischen Noten und es kommen weitere fruchtige Noten wie Aprikose, Vanille und Mandel dazu.

Art. Nr.: 45626 // 59,9 % vol. // 0,7 L // **72,90**
Grundpreis: 1 Liter // 104,14



AMARO QUINTESSENTIA ITALIEN, NONINO KRÄUTERLIKÖR MIT ÜE TRAUBENBRAND

Charaktervoller, eleganter Likör mit einem außergewöhnlichen Eindruck von Alpenkräutern, der durch den Zusatz von Traubenbrand aus der ÜE-Serie (Barrique gereift) von Nonino veredelt wird.

Art. Nr.: 27405 // 35 % vol. // 0,7 L // **25,30**
Grundpreis: 1 Liter // 36,14



GRAPPA DI BRUNELLO ITALIEN, VASCO SASETTI

Angenehm weicher Grappa mit äußerst frischem und fruchtigem Bouquet.

Art. Nr.: 29500 // 42 % vol. // 0,5 L // **35,60**
Grundpreis: 1 Liter // 71,20

MONTE ACUTO - GRAPPA INVECCHIATA ITALIEN, BERTA

Der Grappa Monte Acuto betört durch einen wunderbaren Duft von Rosinen und Kokos. Der 5-jährige Ausbau in Barriques verleiht diesem Grappa ein samtig weiches Mundgefühl mit schön eingebundenen Holztönen sowie einer wundervollen Süße.

Art. Nr.: 48388 // 42 % vol. // 0,7 L // **70,25**
Grundpreis: 1 Liter // 100,36





LE TRIBUTE GIN, SPANIEN

Die natürliche Frische verdankt der Gin den Zitrusaromen durch die Mazeration von Zitronengras, Orange, Zitrone, Grapefruit, Kumquat, Mandarine und Limette. Dazu empfehlen wir: Tonic Water Thomas Henry, Art. 43405

Art. Nr.: 49063 // 0,7 L // 43 % Vol. // **42,90**
Grundpreis: 1 Liter // 61,29

NORDÉS ATLANTIC GIN, SPANIEN

Er basiert auf einem vierfachen Brand aus der Albariño-Traube und bietet unter anderem die Botanicals: Lorbeer, Eukalyptus, Zitronengras, Salicornia sowie Hibiskus, Seetang, Ginster, Kardamom, Süßholz, Ingwer und Tee. Dazu empfehlen wir: Tonic Water Fever Tree, Art. 43251

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



2018 REGINERATE SLOE GIN DEUTSCHLAND

Sloe Gin ist üblicherweise die Bezeichnung für einen Likör auf Gin Basis - bis jetzt. Viel Zucker und wenig Alkohol ist für Reginerate nicht akzeptabel. Daher präsentiert man einen echten Schlehen-Gin. Die fruchtigen Noten der Schlehen harmonisieren perfekt mit dem Artisan-Gin, der als Basis dient.

Dazu empfehlen wir: Indian Tonic Water Fentimans, Art. 43104

Art. Nr.: 50882 // 0,5 L // 43 % Vol. // **85,50**
Grundpreis: 1 Liter // 171,00



EINFÜHRUNGS-ANGEBOT

MASSENEZ GOLDEN EIGHT WILLIAMS BIRNEN LIKÖR

Ein Birnenlikör aus einer Mischung von mindestens acht Jahre gereiften Bränden aus Williams Birnen, abgefüllt in eine dekorative Flasche in Birnenform. Ein Hauch von Vanille und Karamell wurde hinzugefügt, um den Birnengeschmack abzurunden.

Art. Nr.: 53831 // 0,7 L // 25 % Vol. // ~~34,70~~ **31,20**
Grundpreis: 1 Liter // ~~49,57~~ 44,57

Art. Nr.: 53832 // 0,2 L // 25 % Vol. // ~~19,90~~ **17,90**
Grundpreis: 1 Liter // ~~99,50~~ 89,50





RAMMSTEIN PREMIUM RUM

Dieser Rum ist ein ausgewogener Blend aus jamaikanischen und guyanischen Potstill Rum und Kolonnestill Rum aus Trinidad. Rammstein Rum reifte bis zu 12 Jahren in Ex-Bourbonfässern. Ein ausgewogener Rum mit würzigen Aromen, leichter Fruchtigkeit und einem Hauch hölzernem Rauch.

Art. Nr.: 53020 // 0,7 L // 40 % Vol. // **44,00**
Grundpreis: 1 Liter // 62,86

WORTHY PARK ESTATE JAMAICA RUM SPECIAL CASK 2013 OLOROSO

Art. Nr.: 53075 // 55 % vol. // 0,7 L // **71,90**
Grundpreis: 1 Liter // 102,71

2013 QUATRE VINS SPECIAL CASK

Art. Nr.: 53073 // 52 % vol. // 0,7 L // **68,50**
Grundpreis: 1 Liter // 97,86



SBS TRINIDAD RUM 2008 10 JAHRE, MADEIRA CASK FINISH

Art. Nr.: 53051 // 57 % vol. // 0,7 L // **95,00**
Grundpreis: 1 Liter // 135,71

SBS MAURITIUS RUM 2008, 10 JAHRE, GRAYS PORT CASK FINISH

Art. Nr.: 53052 // 55 % vol. // 0,7 L // **106,00**
Grundpreis: 1 Liter // 151,43

SBS PANAMA RUM 2010 OLOROSO CASK FINISH

Art. Nr.: 53053 // 54 % vol. // 0,7 L // **85,90**
Grundpreis: 1 Liter // 122,71

COMPANERO EXTRA ANEJO, PANAMA RUM

Die 54 % Alkohol dieser Spirituose auf Basis eines Panama Rums sind sehr schön in den Schokoladennoten eingebunden. In der Nase erwartet uns dunkle Schokolade, Sahne und ein Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen hat er intensive Noten von Vollmilchschokolade und Kakao. Er ist vom Fass geprägt mit ein klein wenig Orange, aber die Schokolade übertönt das Meiste.

Art. Nr.: 53050 // 54 % vol. // 0,7 L // **38,90**
Grundpreis: 1 Liter // 55,57





SKIN GIN GESCHENKSETS: NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

SKIN GIN GESCHENKSET KLEIN

1 x Skin Gin Christmas 2018 Edition – limitierte Auflage (51130)
oder Alternativ (wenn Christmas Edition ausverkauft ist, 51130)
1 x Skin Gin Edition Blanc (44043)
2 x Becher in Kupferoptik (48340)

Art. Nr.: 48481 // Set red // **71,90**

Art. Nr.: 53925 // Set white // **71,90**

SKIN GIN GESCHENKSET GROSS

1 x Skin Gin Christmas 2018 Edition – limitierte Auflage (51130)
oder Alternativ (wenn Christmas Edition ausverkauft ist, 51130)
1 x Skin Gin Edition Blanc (44043)
2 x Skin Gin Becher in Kupferoptik (48340)
1 x Skin Gin Shaker in Kupferoptik (48342)

Art. Nr.: 48480 // Set red // **99,95**

Art. Nr.: 53924 // Set white // **99,95**

SKIN GIN, CHRISTMAS 2018 EDITION NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

Skin Gin bietet ein facettenreiches Geschmackserlebnis, das von Minz- und Zitrusnoten geprägt ist, die ihm jedoch nicht die Klarheit und die herbe Würze des klassischen Dry Gins nehmen.

Art. Nr.: 51130 // 0,5 L // 42 % Vol. // **44,90**

Grundpreis: 1 Liter // 89,80



SKIN GIN, SHAKER IN KUPFEROPTIK

Shake it. Hochwertiger Cocktail-Shaker in Kupferoptik, mit schwarzer SKIN GIN Prägung.

Art. Nr.: 48342 // 1 Stück // 0,5 L // **29,90**



SKIN GIN, CUP, BECHER IN KUPFEROPTIK

Wunderschöner Becher der Firma SKIN GIN in Kupferoptik. Auf Antrieb haben wir uns verliebt. Das stilvolle und einzigartige Design sieht in Natura noch besser aus als auf dem Foto!

Art. Nr.: 48340 // 1 Stück // 0,47 L // **18,90**





Hardware



DROP STOP, TROPFENSTOPPER FÜR WEINFLASCHEN

Wer kennt das nicht - ein Tropfen bleibt oben am Flaschenhals hängen und tropft dann auf das Tischtuch. Mit dieser genialen Erfindung ist das unmöglich. An der scharfen Kante dieser stabilen und wiederverwendbaren Folie mit Edelstahl-Optik kann sich erst gar kein Tropfen bilden. Mit dem Drop-Stop verbinden sich Nutzen und Design zu einem AHA-Effekt!

Art. Nr.: 37889 // 2 Stück // **3,00**

NORM WEINSET MIT KELLNERMESSER VAKUUMPUMPE & 2 KORKEN 14 cm, Ø 5 cm, CARBONOPTIK

Das Set besteht aus einer Vakuumpumpe, zwei eleganten Weinstöpsel und einem Kellnermesser. Alle Teile haben eine gummi-beschichtete Oberfläche, dank derer das Werkzeug fest in der Hand liegt. Die Vakuumpumpe saugt Luft aus der Weinflasche, damit der Wein sich besser hält. Das Kellnermesser dient einerseits zum Entfernen der Flaschenfolie und umfasst am anderen Ende den stabilen Spindelkorkenzieher mit Hebelprinzip, dem sogar alte und lange Korken nachgeben müssen.

Art. Nr.: 34153 // 4-teilig // Set // **74,30**



VACU VIN WEINPUMPE ZUM VAKUUMZIEHEN, MIT 2 STOPFEN

Das ideale Gerät zum Konservieren von angebrochenen Weinflaschen. Einfach den Stopfen aus Gummi auf die Flasche setzen und dann mit der Pumpe Luft aus die Flasche pumpen bis Sie Widerstand spüren und ein leises Klicken hören. Der Stopfen bleibt auf der Flasche wie ein Korken und hält den Wein bis zum nächsten Verzehr schön frisch.

Art. Nr.: 34661 // Set // **20,40**

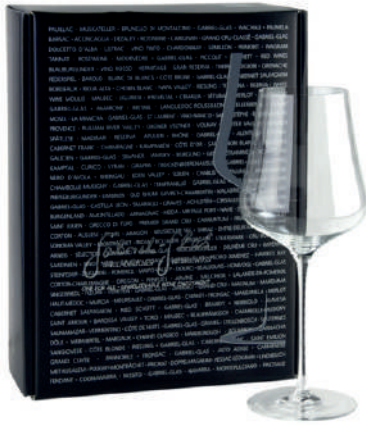
Art. Nr.: 38494 // 2 Ersatzstopfen // **5,40**

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS TAPPO

Ein eleganter, moderner Sektkflaschenverschluss Tappo. Aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff gefertigt, überzeugt er durch einfache Handhabung und hochwertige Qualität. Praktische Handhabung durch den einfachen Bügelverschluss.

Art. Nr.: 42138 // Stück // **4,00**





GABRIEL-GLAS® STANDARD, WEINGLÄSER, 510 ML, MASCHINENGEBLASEN, IM GESCHENKKARTON

Für junge und reife Weine, ob weiße, rote oder süße Weine, aus diesem Glas bieten alle maximalen Genuss. Das maschinengeblasene GABRIEL-GLAS® ist nur 160 Gramm schwer. Die mundgeblasene Gold-Edition wiegt nur federleichte 90 Gramm. Weil Kelch und Stil in einem einzigen Arbeitsprozess gefertigt wird, bietet es eine selten erlebte Bruchsicherheit. Spülmaschinenfest.

Art. Nr.: 34247 // 2er Geschenkkarton // **28,00**

UND DAMIT ES NOCH GLANZVOLLER WIRD ...

GLASPOLIERTUCH CLARA AUS MICROFASER

Das Microfaser Poliertuch besteht zu 100 % aus Polyesterfasern, die in einem speziellen Verfahren verwoben werden. Das macht das Tuch besonders schwer, saugfähig und weich, aber auch strapazierfähig. Ideale Voraussetzung um Gläser streifenfrei zu polieren.

Art. Nr.: 35392 // weiss // Stück // **19,70**

Art. Nr.: 34288 // rot // Stück // **19,70**

Art. Nr.: 34284 // gelb // Stück // **19,70**

Art. Nr.: 34287 // blau // Stück // **19,70**

Art. Nr.: 35391 // schwarz // Stück // **19,70**



VACU VIN KÜHLMANSCHETTE FÜR WEINFLASCHEN, SILBERFARBEN

Die Manschette sollte im Tiefkühlfach aufbewahrt werden und wird bei Bedarf über die Flasche gezogen. Nach ca. 10 Minuten hat der Wein / Sekt die gewünschte Trinktemperatur erreicht.

Art. Nr.: 34662 // für Weinflasche // Stück // **13,65**

Art. Nr.: 34663 // für Sekflasche // Stück // **16,99**

WEIN & SPEISEN - LEIDENSCHAFT MIT SYSTEM LEITFADEN VON CHRISTINA FISCHER

Welcher Wein passt zu welcher Speise? Die erfolgreiche Sommelière Christina Fischer serviert einen systematischen Kurs über das genüssliche Miteinander von Wein und Speisen. Keine dogmatische Schule oder Patentrezepte, sondern eher einen Wegweiser und einen Anreiz zum Experimentieren, einen strategischen Leitfaden mit übersichtlichem Baukastensystem.

Art. Nr.: 28057 // Stück // **19,95**





STEAK CHAMP - GOURMET STEAKMESSER-SET FÜR 2 PERSONEN, (2 MESSER + 2 GABELN)

Ein gutes Stück Fleisch ruft nach einem stilvollen Werkzeug. Und dabei spielt es keine Rolle, ob es ein Flanksteak, ein Tomahawk oder auch ein klassischer Beef Burger ist. Wer das Produkt liebt, muss das Gericht zelebrieren. Die Vollholzschatulle beinhaltet zwei Steakmesser sowie zwei Steakgabeln, die aus deutschem Carbonstahl gefertigt sind. Das sorgt nicht nur dafür, dass das Produkt sehr robust ist, sondern auch eine langanhaltende Schärfe garantiert und einfach in der Pflege und Handhabung ist. Die Länge der Klingen betragen 12,5 cm. Die dreifach vernieteten Griffe sind aus Akazienholz gefertigt und liegen daher nicht nur bequem in der Hand, sondern sind auch ein absoluter Blickfang an jeder gedeckten Tafel!

Art. Nr.: 53851 // 1 Stück // ~~59,95~~
49,90

RED SPIRIT SET, DICK KOCHMESSER, OFFICEMESSER, PINZETTE

Hochwertiges 3-teiliges Set in schöner, hochwertiger Geschenkverpackung. Im Set enthalten sind ein Kochmesser 21 cm, ein Office Messer mit 9 cm und eine Buffet Pinzette mit 25 cm Länge.

Art. Nr.: 53623 // 1 Stück // **129,00**



HOBEL MIT JULIENNEKLINGEN

Der neue Multihobel mit austauschbarem Julienneklingen-Einsatz von Microplane® ist der neue Star in der Küche. Je nach Wunsch lassen sich Gemüse, Obst oder Käse in 3 (0,8 mm, 1,6 mm, 3,2 mm) unterschiedlichen Stärken bequem und sauber schneiden. Mit dem integrierten Julienneklingen-Einsatz lassen sich Juliennestreifen von Möhren, Kohlrabi, Zucchini oder Sellerie schneiden, die beispielsweise für Rohkost oder als Suppeneinlage verwendet werden.

Art. Nr.: 42619 // 1 Stück // **34,95**

Spaghettini mit Kaviar, Champagnersauce und pochiertem Ei

Zutaten für 4 Personen

300 ml	Kalbsfond flüssig <i>Art. 37754</i>
50 g	Schalotten
375 ml	Champagner H. Beaufort, Carte d'Or Grand Cru <i>Art. 17767</i>
1	Thymianzweig
1	Prise Muskatnuss
300 ml	Sahne
50 g	kalte Butter
20 ml	Chardonnay Essig <i>Art. 19161</i>
113 g	DESIETRA SELECTION Störkaviar, Malossol, pasteurisiert <i>Art. 46723</i>
4	frische Landeier
500 g	frische Spaghettini <i>Art. 15966</i>

Zubereitung

Kalbsfond erhitzen. Schalotten schälen, fein würfeln und mit dem Champagner, Thymian, Muskat in den Kalbsfond geben und auf ein Drittel einkochen (reduzieren).

Sahne zugeben, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf geben und die kalte Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, warm halten.

Die Spaghettini entsprechend der Packungsanweisung kochen, abgießen und in die Champagnersauce unterheben.

Wasser mit einem Schuss Essig (ohne Salz) im Topf erhitzen. Landeier in eine Tasse aufschlagen und die ganzen Eier in das heiße, nicht kochende Wasser eingeben und mit einem Holzkochlöffel das Eiweiß um das Eigelb hüllen und 3 Minuten ziehen lassen.

Die Hälfte des Kaviars unter die Spaghettini mit der Champagnersauce heben und auf vorgewärmte Teller als Nest anrichten.

Je ein pochiertes Ei aus dem Topf in die Mitte des Nestes platzieren, mit der restlichen Sauce nappieren (bedecken) und den Rest des Kaviars auf Ei und Nudeln garnieren. Sofort servieren.



... und dazu empfehlen wir:

DEUTSCHLAND | NAHE
WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER



VDP. Die Prädikatsweingüter

2018 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Helle Farbe mit grüngelben Glanzlichtern. Die üppige und exotische, breite Nase ist üppig, und zeigt rauchig-buttrige und kräftige Birnenaromen. Am Gaumen dann klar und sehr saftig.

Es folgt ein ziemlich kraftvoller, breitschultriger Geschmack mit guter Harmonie und animierender Fruchtsäure. Die feine zart-süßliche Mineralität des Weißburgunders wirkt im Abgang sehr lange nach und machen ihn schmackhaft.

Art. Nr.: 52678 // 750 ml // 13,5% vol. // **€ 11,95**

Grundpreis: € 15,93 / 1 Liter



... und wenn Sie lieber einen Champagner dazu trinken möchten, empfehlen wir:

Champagner H. Beaufort „Carte d’Or“ Grand Cru, brut, Art. Nr. 10375

Unsere Trüffelpasta



ZUTATEN

4 - 6 PERSONEN

500 G TAGLIATELLE

ART. 11875

1 STÜCK SCHALOTTE

50 G BUTTER

100 ML TROCKENER WEISSWEIN

150 ML GEMÜSE- ODER HÜHNER-
BRÜHE, ART. 32934 ODER 33370

180 G GLAS „TRÜFFELCREME MIT
WEISSEN TRÜFFEL“, ART. 39145

100 ML QIMIQ SAUCENBASIS,
ART. 31593 ODER ERSATZWEISE
SAHNE

ZUBEREITUNG

Schalotte fein würfeln und in Butter bei mäßiger Hitze anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen.

Die Gemüse- bzw. Hühnerbrühe zufügen und aufkochen lassen.

Nun das 180 g Glas Trüffelcreme mit weißen Trüffel und die Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und nach Belieben mit Meersalz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

TIPP VON MIR

Die gekochten Nudeln (vorzugsweise Tagliatelle) 2-3 Minuten in der Sauce ziehen lassen, dann anrichten und mit frisch gehobeltem Trüffel vollenden.

Guten Appetit

Ihr
Joachim Eisenberger

Küchenmeister & Produktionsküchenchef



Wunschzettel

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	MENGE

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	MENGE

frischer Trüffel

BEZEICHNUNG	MENGE (GRAMM)
BURGUNDERTRÜFFEL	

BEZEICHNUNG	MENGE (GRAMM)
WEISSER TRÜFFEL, EXTRA QUALITÄT	



BEZEICHNUNG	MENGE (GRAMM)
WINTER-EDELTRÜFFEL	

BEZEICHNUNG	MENGE (GRAMM)
WEISSER TRÜFFEL, ITALIEN	

WUNSCHZETTEL-AKTION VON BOS FOOD

AUF DEN FERTIG AUSGEFÜLLTEN WUNSCHZETTEL ERHALTEN SIE BEI VORLAGE
IN MEERBUSCH 5% RABATT AUF IHRE GESAMTE BESTELLUNG.
ANGEBOTE, AKTIONEN UND ARTIKEL MIT PREISBINDUNG, Z. B. BÜCHER, SIND VON
DER RABATTIERUNG AUSGESCHLOSSEN.
DIE AKTION IST GÜLTIG BIS ZUM 31.12.2019

AB 100 €
WARENWERT
KEINE KOSTEN FÜR DIE GESCHENKVERPACKUNG

PRÄSENTE & GESCHENKKÖRBE

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



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

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



BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Als weltweit anerkannter Spezialist für Delikatessen bieten wir ein umfangreiches Sortiment von mehr als 15.000 hochwertigen Artikeln aus aller Welt.

BOS FOOD - *Wir handeln mit Genuss.*

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

WIR SIND FÜR SIE DA!

Montag - Freitag von 9 - 18 Uhr

Außerdem sind wir für Sie da, am:

Samstag, den 14.12. von 9 - 14 Uhr

Samstag, den 21.12. von 9 - 14 Uhr

Dienstag, den 24.12. von 9 - 14 Uhr

Samstag, den 28.12. von 9 - 14 Uhr

Dienstag, den 31.12. von 9 - 14 Uhr