

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



INHALT



KAVIAR & FISCH
Die neue Premium Selection und exklusive Produkte aus dem Meer.
SEITE 4 - 9

SUSHI, BAO, SHOYU & RAMEN
Streetfood-Gerichte mit hochwertigen High-End-Produkten für perfekten Genuss.
SEITE 10 - 17

PORTRAIT MARVIN GRAU
Wir stellen unseren Enzym-Experten vor.
SEITE 18 - 19

SPARGEL, STRUDEL, SCHINKEN
Frühlingshafte Gerichte für Ihre Karte.
SEITE 20 - 25

PORTRAIT KATHI GWIASDA
Wir stellen unsere Käse-Expertin vor.
SEITE 26 - 27

KÄSE
Entdecken Sie unser exklusives Käsen-Sortiment.
SEITE 28 - 30

MICRO, MORCHELN & GESCHMACK
Wir nutzen Morcheln, frische Micro-Greens und hochwertige Fond-Konzentrate.
SEITE 31 - 33

GRILLEN & WÜRZEN
Alles für Ihren BBQ: Hardware, Zubehör, Fleisch und Gewürze.
SEITE 34 - 41

DESSERTS
Frühlingshafte Desserts und exklusive Leckereien für Ostern.
SEITE 34 - 38



Der Frühling fühlt sich für mich jedes Jahr wie ein wohltuender Neubeginn an. Die Tage werden heller, die Luft frischer und mit den ersten zarten Sonnenstrahlen wächst die Lust auf neue Ideen, neue Aromen und neue Begegnungen. Diese besondere Jahreszeit ist für uns Bosianer auch immer Messezeit. Mit der Intergastra und der Internorga starten wir voller Energie in eine inspirierende Saison, auf die ich mich ganz besonders freue.

In dieser Produktwelt liegt mir das Rebranding unserer Kaviar-Produktlinie besonders am Herzen. Die neue, klare und elegante Farbcodierung bringt nicht nur visuelle Ruhe in das Sortiment, sondern erleichtert auch ganz praktisch den Bestellprozess.

Gerade am Telefon sorgt sie für eine schnelle, eindeutige Orientierung und macht die Auswahl spürbar angenehmer. In Kombination mit der bereits sehr gut angenommenen Chefslist-App wird das Bestellen noch intuitiver und effizienter. So bleibt mehr Raum für das, was wirklich zählt – für Qualität, Kreativität und exzellente Küche.

Kulinarisch ist der Frühling für mich eine der schönsten Zeiten des Jahres. Zarter, saftiger Spargel, intensiv duftender Bärlauch und frische Kräuter bringen Leichtigkeit und Lebendigkeit auf den Teller. Ich liebe buttrige, goldbraun gebackene Gemüsestrudel mit feiner Würze ebenso wie eine samtige Crème Brûlée mit warmer Vanillenote. Diese frühlingshaften Aromen sind frisch, elegant und voller Inspiration.

Besonders begeistert mich in dieser Ausgabe auch der persönliche Blick hinter die Kulissen. Mit den ausgewählten Lieblingsprodukten von Marvin Grau und unserer liebevoll genannten „Käse Kathi“ erhält diese Produktwelt eine sehr authentische, nahbare Note. Ich stöbere ausgesprochen gern durch ihre persönlichen Items. Sie erzählen Geschichten, zeigen Handschrift und machen unsere Welt noch lebendiger, ehrlicher und inspirierender.

Ich lade Sie herzlich ein, diese Produktwelt bewusst zu entdecken und sie als Inspirationsquelle für Ihre kommende Frühlingskarte zu nutzen. Lassen Sie sich von frischen Ideen, aromatischen Produkten und feinen Details anregen, um den Frühling kulinarisch vorzubereiten und neu zu denken. Sehr gerne haben Sie die Möglichkeit, meine Schwestern, unser Event-Team und mich persönlich auf der Intergastra, der Syltmesse oder der Internorga zu treffen. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen, auf Ihre Gedanken, Ihre Fragen und Ihre Perspektiven – und darauf, die Vorfreude auf einen genussvollen, lichtdurchfluteten Frühling zu teilen.

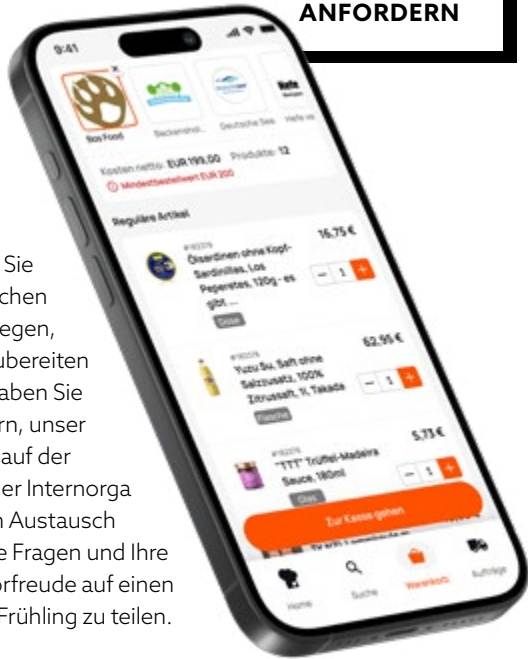
Herzlich, **Ihre Talia Bos**
und alle tollen Bosianer



ALLE EVENTS
ENTDECKEN



JETZT CHEFSLIST
MAGIC CODE
ANFORDERN





QUALITÄT IM NEUEN DESIGN

BOS FOOD PREMIUM SELECTION KAVIAR

ÜBER HERKUNFT, HANDWERK UND DIE VERANTWORTUNG, DIE MAN BEWUSST ÜBERNIMMT.

Kaviar ist kein Lebensmittel für beiläufige Entscheidungen. Wer ihn serviert, entscheidet sich für ein Genussmittel, das Präzision verlangt, Sensibilität voraussetzt und in der Küche höchste Aufmerksamkeit verdient. Jede Perle erzählt von Zeit, Geduld und einem Handwerk, das man nicht abkürzen kann. Für uns bei BOS FOOD war deshalb früh klar: Kaviar ist mehr als ein Bestandteil des Sortiments. Er ist Ausdruck einer Haltung.

Als wir uns vor vielen Jahren intensiv mit Kaviar auseinandergesetzt haben, wollten wir nicht nur wissen, was wir anbieten, sondern vor allem, woher er stammt und wie er entsteht. Unter welchen Bedingungen wachsen die Störe heran? Wer trifft die Entscheidungen bei Selektion und Reifung? Und woran erkennt man jene Qualität, die in der professionellen Küche nicht nur überzeugt, sondern trägt? Denn Verlässlichkeit ist kein Versprechen auf dem Papier, sondern tägliche Realität im Service.

Aus diesem Anspruch heraus ist die Zusammenarbeit mit Imperial Caviar entstanden. Eine Partnerschaft, die seit vielen Jahren gewachsen ist und auf gemeinsamen Werten beruht. Imperial steht für handwerkliche Sorgfalt, transparente Prozesse und einen respektvollen Umgang mit einem der sensibelsten Genussmittel der gehobenen Küche. Genau dieses Verständnis teilen wir.

Imperial arbeitet eng mit ausgewählten Störzuchten zusammen, unter anderem mit Kaluga Queen, einem der renommiertesten Zuchtbetriebe weltweit. Die Störe wachsen dort in großzügigen Wasseranlagen auf, gespeist von kaltem, sauberem Bergwasser. Diese Ruhe und Klarheit spiegeln sich später im Kaviar wider. Die Körner reifen gleichmäßig, entwickeln Struktur, Eleganz und eine saubere, ausgewogene Aromatik.

Die Gewinnung des Kaviars folgt einem konsequent handwerklichen Ansatz. Nach der Ernte werden die Rogen behutsam vom Gewebe getrennt, mehrfach gespült, selektiert und von Hand klassifiziert und schonend nach dem Malossol-Verfahren gesalzen. Reifegrad, Kornstruktur, Elastizität und sensorische Balance stehen dabei im Mittelpunkt. Jede Charge wird einzeln bewertet. Nichts wird beschleunigt, nichts standardisiert. Dieser Prozess braucht Zeit, doch genau hier entsteht jene Qualität, die in der Küche Raum für Kreativität lässt, statt sie einzuschränken.

Bevor der Kaviar in die Dose kommt, erfolgt die finale Prüfung. Jede Charge ist rückverfolgbar, jede Entscheidung dokumentiert. Für uns ist das keine Zusatzleistung, sondern Grundlage. Nur wenn Herkunft und Verarbeitung nachvollziehbar sind, entsteht das Vertrauen, das es braucht, um Kaviar mit Selbstverständlichkeit zu servieren.

Die BOS FOOD Premium Selection ist das sichtbare Ergebnis dieser Haltung. Sie steht nicht für maximale Vielfalt, sondern für bewusst gewählte Stilistiken. Jede Sorte repräsentiert einen klar definierten Charakter, einen verlässlichen Reifegrad und eine konstante Performance. Entwickelt für Küchen, die Präzision schätzen und ihren Gästen ein Erlebnis bieten möchten, das leise überzeugt.

Mit dem Rebranding der BOS FOOD Premium Selection haben wir diese Verantwortung klarer sichtbar gemacht. Es ist eine rein optische Weiterentwicklung, kein inhaltlicher Wandel. Herkunft, Handwerk und Qualität bleiben unverändert. Der Kaviar stammt weiterhin aus der bewährten Zusammenarbeit mit Imperial Caviar und steht für genau jene Exzellenz, die Köchinnen, Köche und Serviceteams seit Jahren schätzen.

Guter Kaviar muss nicht laut sein.

Er wirkt durch Präzision, Balance und Vertrauen. Und er entfaltet seine Stärke dort, wo man ihm Aufmerksamkeit schenkt.



MINI BLINIS, TK
ø 5,5 cm, 16 Stück
32665 | 135 g | **4,98 €**



CRÈME FRAÎCHE
DE NORMANDIE
42 % Fett, RÉO
62569 | 980 g | **12,50 €**



PERLMUTT-LÖFFEL
für Kaviar, 9 cm,
BOS FOOD
37774 | 1 Stk. | **6,30 €**



**DIE PREMIUM
SELECTION
IM SHOP**



Ausschließlich aus Pinot Noir hergestellt, der ihm den opulenten Körper und Charakter verleiht. Mattgold in der Farbe, mit einer eleganten Perlage, ist er ideal geeignet für den Aperitif, begleitet des Weiteren aber auch kompetent Speisen. Die Herkunft dieses edlen Champagners ist der Ort Bouzy, an den Südhängen der Montagne de Reims gelegen; eine absolute Vorzugslage.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
HERBERT BEAUFORT
BLANC DE NOIRS
GRAND CRU
Champagner, Grand Cru, brut
100 % Pinot Noir, 12 % vol.
50769 | 750 ml | 27,90 €

PREMIUM SELECTION
Kaviar
Amur x Kaluga
250 g
BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL
Kühl lagern bei 0° bis 6°C | Mit Konservierungsstoff

Hier wurde ein Hybrid der Rassen Kaluga und Amur gekreuzt. Der Kaluga liefert Größe und perfekte Konsistenz, der Amur den zartnussigen Geschmack. Bei der BOS FOOD Premium Selection handelt es sich um den vermutlich besten Kaviar der Welt.

	OHNE	MIT KONSERVIERUNGSTOFF
	69279	30804
20 g		15,49 €
	69280	27931
30 g		23,23 €
	69281	27930
50 g		38,72 €
	69282	27932
125 g		96,80 €
	69283	27934
250 g		193,0

PREMIUM SELECTION
Kaviar
Baerii
250 g
BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL
Kühl lagern bei 0° bis 6°C | Mit Konservierungsstoff

Der Sibirische Stör – Acipenser baerii ist ein eher kleiner Stör, jedoch mit sehr großem Korn. Er findet reißenden Absatz, da sein würziger Geschmack ihn zu einem perfekten Gegenspieler in gehaltvollen Rezepten macht. Sein dunkles Korn: Perfektion!

	OHNE	MIT KONSERVIERUNGSTOFF
	69271	35033
30 g		20,10 €
	69272	32944
50 g		33,50 €
	69273	32945
125 g		83,75 €
	69274	32947
250 g		167,5

PREMIUM SELECTION
Kaviar
Kaluga
250 g
BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL
Kühl lagern bei 0° bis 6°C | Mit Konservierungsstoff

Der wertvollste Kaviar der Welt ist der des Belugastörs. Fast identisch ist der Kalugastör, der allerdings nicht aus dem Kaspischen, sondern aus dem Chinesischen Meer stammt. Die feine Textur in Verbindung mit einem großen Korn und seinem milden Geschmack begeistert.

	MIT KONSERVIERUNGSTOFF
	58992
20 g	20,64 €
	58994
50 g	51,60 €
	58995
125 g	129,00 €
	58996
250 g	258,0

PREMIUM SELECTION
Kaviar
Ossetra
250 g
BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL
Kühl lagern bei 0° bis 6°C | Mit Konservierungsstoff

Der Ossetra-Störkaviar (Acipenser gueldens-taeditii) wird in einem schonenden Verfahren gesalzen (Malossol). Mit seinem typisch nussigen Geschmack kann er sich sogar mit Kaviar vom Wildstör durchaus messen. Ossetra ist der Kaviar für wahre Feinschmecker!

	OHNE	MIT KONSERVIERUNGSTOFF
	69275	54306
30 g		29,10 €
	68563	54307
50 g		48,50 €
	69276	54308
125 g		121,25 €
	69277	54309
250 g		242,5



RÄUCHERMATJESFILETS, TK
5 Filets in aromatisiertem Speiseöl, Emder
67192 | 500 g | **5,83 €** ATG. 250 G

HERING IN DER BOX - PAPAYA, TK
Set aus Räucherhering, Papayaketchup,
Ingwer-Vinaigrette & Korianderöl
67410 | 1,475 kg, 4 tlg. | **34,00 €**

HERING IN DER BOX - ROTE BETE, TK
Set aus Räucherhering, Rote-Bete-Creme, kara-
mellisierten Senfkörnern & Bergamotte-Vinaigrette
67193 | 1,505 kg, 4 tlg. | **34,00 €**

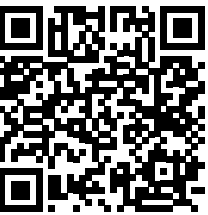


FORELLENKAVIAR
37984 | 200 g natur | **25,90 €**
11256 | 200 g schwarz | **27,75 €**

**HEIDE-FORELLEN-
KAVIAR, ASC**
mit Sylter Meersalz, AKI
56116 | 100 g | **13,75 €**
56117 | 50 g | **5,90 €**

KETA-KAVIAR
Lachsrogen, AKI
11257 | 250 g | **44,90 €**

KETA-KAVIAR
Lachsrogen, AKI
11258 | 100 g | **19,50 €**



**KAVIAR
IM SHOP
ENTDECKEN**

ULTRA-FRISCH!
Der Frøya-Lachs ist ein Premium-Lachs, der für seine hohe Qualität bekannt ist. Er wird von Hand sortiert und nur die besten, haut- und grätenfreien Stücke werden zu hochwertigen Loins verarbeitet. Das Ergebnis ist ein Lachs mit frischem Geschmack und einer zarten Textur, der sich zum Beispiel für Sushi und Sashimi eignet.



LACHS MID-LOIN 1/2, „PRE-RIGOR“
frisch, Sashimi-Qualität, FROYA, Norwegen.
Premium-Lachs, hohe Qualität, vor
Muskelstarre weiterverarbeitet.
69335 | 300 g | **18,69 €**



LACHS BACK-LOIN 1/2, „PRE-RIGOR“
frisch, Sashimi-Qualität, FROYA, Norwegen.
Premium-Lachs, hohe Qualität, vor
Muskelstarre weiterverarbeitet.
69334 | 180 g | **15,28 €**



FÄRÖER LACHSFILET, TK
mit Haut, Hiddenfjord & Bakka
69673 | ca. 200 g | **44,20 €**

MEERBARBENFILETS, TK
mit Haut, ca. 80-120 g je Filet
69611 | 800 g | **23,40 €**

GELBFLOSSEN-THUNFISCH-LOIN, TK
ohne Haut, Premiumqualität
69390 | ca. 2,5 kg | **25,02 €**



HAMACHI



FELCHENKAVIAR
pateurisiert, AKI
54300 | 50 g | **8,85 €**
45025 | 100 g | **16,90 €**



HAMACHI - BERNSTEINMAKRELE, TK
Filet mit Haut, aus japanischer Aquakultur
68953 | ca. 1,2 kg | **35,69 €**



TOBIKO ORANGE, TK
Fischrogenzubereitung vom fliegenden
Fisch, Seafood Connection
68372 | 500 g | **24,30 €**



MASAGO WASABI, TK
Fischrogenzubereitung vom Kapelan,
mit Wasabi, Seafood Connection
68377 | 500 g | **14,99 €**



TOBIKO WASABI, TK
Fischrogenzubereitung vom fliegenden Fisch,
mit Wasabi, Seafood Connection
68374 | 500 g | **24,48 €**



MASAGO, TK
Fischrogenzubereitung vom Kapelan,
Royal Iceland
13362 | 500 g | **22,95 €**



TOBIKO SCHWARZ, TK
Fischrogenzubereitung vom fliegenden
Fisch, Seafood Connection
68373 | 500 g | **27,18 €**



MASAGO ORANGE, TK
Fischrogenzubereitung vom Kapelan,
Henne & Friends
68376 | 500 g | **11,99 €**



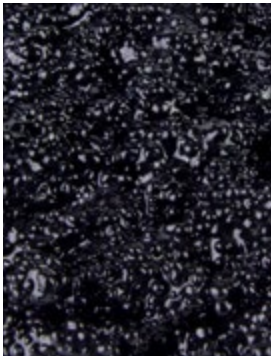
WASABIWURZEL
frisch, ganz, Japan
25141 | ca. 120 g |
JORDA CRISPY
WASABI FURIKAKE
knuspriger Wasabi-
Furikake, Jorda Food
67921 | 200 g | **25,84 €**



EINGELEGTER INGWER
rosa, ENDO
11147 | 1,6 kg | **16,28 €**
Atg. 1 kg



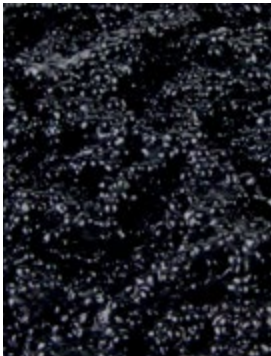
EINGELEGTER INGWER
weiss/gelb, ENDO
11148 | 1,6 kg | **15,23 €**
Atg. 1 kg



CAVI-ART® ALGEN-
KAVIAR SCHW., VEGAN
Kaviar aus Algen, AKI
34009 | 500 g | **12,60 €**



CAVI-ART® ALGEN-
KAVIAR ROT
Kaviar aus Algen, AKI
34010 | 500 g | **12,60 €**



CAVI-ART® ALGEN-
KAVIAR TRÜFFEL, VEGAN
mit Trüffelgeschmack, AKI
34018 | 500 g | **12,60 €**



CAVI-ART® ALGEN-
KAVIAR WASABI, VEGAN
mit Wasabigeschmack, AKI
34014 | 500 g | **12,60 €**



UNAGI, TK
gegrillter Süßwasser-Aal
mit Sojasauce
11996 | 250 g | **27,95 €**



HOTATE - KAMMMUSCHELN, TK
Sashimi-Qualität, 20-30 St.
68950 | 1 kg | **77,55 €**



TAMAGO, TK
gewürztes Eier-Omelette, Meranus
68952 | 500 g | **9,50 €**



SEEIGELROGEN, TK
Rogen vom Grünen Seeigel, Royal Iceland
68371 | 100 g | **39,99 €**



THUNA SUSHI-SAKU, TK
Thunfisch in Sashimi-Qualität, ideal als Belag
für Nigiri
68365 | ca. 350 g | **41,59 €**



AMA EBI BUTTERFLY, TK
vorgekochte Garnelen, ohne Schale,
Größe 3L
68370 | 167 g / 30 Stk. | **7,18 €**



AMA EBI, TK
rohe Garnelen, ohne Schale,
Größe L
68368 | 155 g / 30 Stk. | **8,59 €**

BAO BUNS

FLUFFIGE, GEDÄMPFTE TEIGBRÖTCHEN AUS DER ASIATISCHEN KÜCHE, DIE IHREN URSPRUNG IN CHINA HABEN. TRADITIONELL WERDEN SIE MIT HERZHAFTEN FÜLLUNGEN WIE MARINIERTEM FLEISCH, GEMÜSE ODER TOFU ZUBEREITET. AUFGRUND DER VIELFÄLTIGEN KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN ERFREUEN SIE SICH WELTWEIT GROSSER BELIEBTHEIT UND GELTEN ALS EIN ECHTES HIGHLIGHT DER STREETFOOD-SZENE.



SANDWICH BAO BUN, TK
zum Befüllen, PA
66095 | 450 g, 10 St. | **4,49 €**
67340 | 600 g, 10 St. | **6,55 €**



SANDWICH BAO BUN SCHWARZ, TK
zum Befüllen, PA
67342 | 450 g, 10 St. | **5,93 €**



MINI BAO BUN, TK
mit Gemüse in Tigermilch-Sauce,
vegetarisch, Luxury Tapas
64698 | 672 g, 24 St. | **27,85 €**

FOTO: LUXURY TAPAS



SESAM
geschält, weiß
13077 | 1 kg | **6,52 €**



SESAM, GERÖSTET
mit Kimchi-Geschmack
68725 | 500 g | **25,50 €**



SESAM, GERÖSTET
mit Yuzu-Geschmack
68475 | 500 g | **25,50 €**



SESAM, GERÖSTET
mit Umeboshi-Geschmack
68642 | 500 g | **25,50 €**



IN VIELEN VERSCHIEDEN
GRÖSSEN IM SHOP

BAMBUSDÄMPFER
ø 52/48 cm außen/innen
10210 | Unterteil | **22,77 €**
10201 | Deckel | **26,95 €**



BACKPAPIER
40 x 60 cm, „NON PLUS ULTRA“, dicke Qualität
62219 | 500 Blatt | **83,27 €**



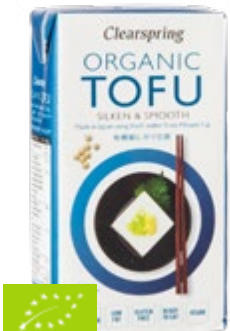
CRYSTAL PONZU
klare Sojasauce mit Yuzu,
Fundodai, Japan
62803 | 200 ml | **15,42 €**



KIMCHI SAUCE
Würzige Knoblauchsauce für
Kimchi, Yummyto
61551 | 200 ml | **4,08 €**



CHAR SIU SAUCE
chin. BBQ-Sauce, zum
Marinieren, Lee Kum Kee
15183 | 397 g | **4,49 €**



SEIDENTOFU SOFT, BIO
Clearspring
54400 | 300 g | **3,92 €**



SEIDENTOFU SOFT
Mori-Nu/Morinaga
68117 | 305 g | **3,31 €**



SHO „DARK“, VEGAN
konzentrierter dunkler Fond,
ohne Zusatzstoffe
66850 | 1 l | **28,90 €**



KALTGEPRESSTES
ERDNUSSÖL, BIO
Ölmühle Fandler
28633 | 250 ml | **12,12 €**



INGWERPÜREE
80 % Ingwer, frischer,
würziger Geschmack, Bresc
64895 | 450 g | **6,98 €**



PONZUSAUCE MIT 4 ZITRUSFRÜCHTEN

Dies ist ein absoluter Gourmet-Ponzu, in bester Kansai-Tradition. Von einem unserer Lieblingsbrauer, Suehiro aus Tatsuno-shi. Der Duft von Yuzu, die Säure von Sudachi, die Süße von Daidai und der runde Geschmack der Yukou-Frucht harmonisieren perfekt.

61318 | 300 ml | **16,46 €**
60270 | 150 ml | **10,40 €**



HATSUSIBORI SHOYU

Sojasaucen-Fässer werden weit über 100 Jahre verwendet. Und nur einmal(!) kann man eine erste Pressung im frisch gefertigten Holzfass machen. Die Sauce ist etwas heller und dünnflüssiger und hat etwas „grünes“, „junges“. Aus der traditionsreichen Manufaktur Fueki Shoyu.

65029 | 600 ml | **41,95 €**
58620 | 100 ml | **10,95 €**



JOUZOU SHOYU

Diese Shoyu aus regionalen Grundzutaten hat einfach eine fantastische Blume, wenn man diesen Fachausdruck aus der Weinwelt auf Shoyu übertragen darf. Nicht nur das legendäre Kikunoi Restaurant in Kyoto schwört auf diese Shoyu, auch Pierre Gagnaire ist Fan.

63149 | 300 ml | **24,95 €**
63505 | 150 ml | **14,95 €**



MURASAKI / PURPUR SHOYU RAUCHIG, SUEHIRO

Die Rauchige ist eine extra lang gereifte Shoyu, die für 8 Stunden mit Chips von regionalen Kirschbäumen geräuchert wird. Sehr gut mit Mozzarella und Tomate und beliebt in der veganen Küche. Tipp: Fleisch und Gemüse ungewürzt braten oder grillen.

57130 | 100 ml | **12,95 €**



MURASAKI / PURPUR SHOYU, HELL, SUEHIRO

Murasaki bedeutet Purpur. Helles Purpur ist eine helle Sojasauce typisch für die Kansai Region. Helle Sojasauce ist normalerweise höher im Salzgehalt und deshalb nicht zum finalen Abschmecken geeignet, sondern wird mit gegart.

57128 | 100 ml | **12,39 €**



BAINIKU NERIUME, GESALZENE PFLAUMENPASTE, 3 J., FUKAMI

Durch das lange Reifen hat diese Paste besonders viel Umami. Ein paar Tropfen veredeln Tofu (Hiyayakko), gegrillten Fisch, Schweinefleisch oder Huhn. Fukami ist ein Familienunternehmen in der 4. Generation und baut seine eigene Ume (japanische Pflaume) an.

63479 | 110 g | **11,95 €**

SHOYU

SOJASAUCE – AUF JAPANISCH SHOYU GENANNT- IST IN JAPAN DAS AM HÄUFIGSTEN VERWENDETE WÜRZMITTEL. TRADITIONELL WIRD SHOYU IN HOLZFÄSSERN ÜBER MONATE ODER SOGAR JAHRE GEBRAUT. JE NACH HERSTELLUNGSART UND REGION GIBT ES VERSCHIEDENE SORTEN. DIESE REICHEN VON MILD BIS KRÄFTIG IM GESCHMACK.



DASHI-FOND-KONZENTRAT, DUNKEL, VEGAN, FUEKI-SHOYU

Ein veganes Dashi rein aus Kombualgen und getrockneten Shiitake, verfeinert mit der im Holzfass gereiften (ca. 1,5 Jahre) Shoyu von Fueki. Pur auf Tofu oder gegrilltem Gemüse. 6- bis 7-fach verdünnt für Dashisuppen mit Udon oder Soba. Als Dip: 2 bis 3 mal verdünnt.

61320 | 500 ml | **20,95 €**
59683 | 150 ml | **11,95 €**



KADEN - SAISHIKOMI SHOYU, ANDO

Saishikomi bedeutet, dass anstatt mit Wasser, die Shoyu mit bereits fertiger Sojasauce gebraut wird. Das gibt einen kräftigeren Geschmack, ist aber trotzdem weniger salzig. Ein Muss für alle Rindfleischliebhaber! Die feine Säure dieser Shoyu verbindet sich fantastisch mit Steaks.

63823 | 200 ml | **15,90 €**



SHIRO TAMARI, WEISSE PREMIUM WÜRZSAUCE, JAPAN

Eine wahre Umami-Bombe! Gebraut in der kältesten Zone der Aichi-Präfektur, mit 100 % Weizen, extra weichem Wasser und den allerbesten Grundzutaten, hat sie eine fantastische, natürliche Süße. Sehr malziges Bouquet unterstützt durch Koji- und Misonoten.

69339 | 1,8 l | **22,80 €**
59017 | 300 ml | **15,90 €**
59016 | 150 ml | **10,10 €**



SHIRO SHOYU

weiße Sojasauce, Tsubaki - Sie verändert als Würzmittel die Farbe von Speisen nicht. In Japan ist sie bekannt dafür, saisonale Farben hervorzuheben. Sie wird täglich zum Würzen von einer großen Auswahl an Gerichten verwendet.

65605 | 1,8 l | **52,95 €**



MURASAKI / PURPUR SHOYU, DUNKEL (SAND-ANSHIKOMI), SUEHIRO

Dunkles Purpur ist eine Sandanshikomi Shoyu mit einer leicht sirupartigen Struktur. Sandanshikomi steht für die 3-Phasen-Fermentation, die es so auch bei Miso oder Sake gibt. Durch diese längere Fermentation bekommt die Shoyu nicht nur eine dunklere Farbe, sondern auch eine besondere Geschmackstiefe.

57129 | 100 ml | **11,95 €**



HEISEI PREMIUM, SOJASAUCE SÜSSLICH

SüdJapan ist bekannt für seine süßliche Sojasauce. Diese Sojasauce wird ausschließlich aus regionalen und natürlichen Produkten gebraut: Reis und Weizen aus Kyushu, roter Reiswein, eine Spezialität aus Kumamoto, der Heimatstadt Fundodais, und Wasanbon, ein traditioneller japanischer Rohrzucker aus der Kagawa-Provinz.

66434 | 720 ml | **73,10 €**
54997 | 100 ml | **10,20 €**



MEHR INFOS ZU UMAMI JAPAN



Dieser Whisky repräsentiert geschmacklich Japan und seine einzigartige Umami-Kultur, wie wahrscheinlich nur wenig andere. Durch die Verwendung von Reis und Reis-Kouji hat er dieses besondere Aroma und die Süße im Abgang, die so typisch ist für die japanische Geschmackswelt. Ein sehr runder Whisky, ideal für Highball, der gerne in Japan genossen wird.

FUNDODAI JAPAN
SHOGUN
KOUJI MALT GRAIN WHISKY
 Malt Grain Whisky, 40 % vol.
65653 | 700 ml | **82,50 €**



PLANTED.STEAK, TK
Sojaprotein-Basis,
vegan, 6 x 120 g
66490 | 720 g | **24,95 €**

PLANTED.STEAK BITES, TK
ähnlich wie Rindfleisch-
würfel, vegan
69702 | 1 kg | **30,60 €**

PLANTED.DUCK ASIA
STYLE, TK
Erbsenprotein-Basis, vegan
66487 | 2 kg | **34,95 €**



PLANTED.PULLED
SPICY HERBS, TK
Chimichurri, Erbsen-
protein-Basis, vegan
64589 | 2 kg | **35,95 €**

PLANTED.PULLED
KEBAB STYLE, TK
Erbsenprotein-Basis, vegan
64588 | 2 kg | **35,95 €**

PLANTED.PULLED
BBQ, TK
Sonnenblumen-, Hafer- &
Erbsen-Basis, vegan
63830 | 2 kg | **35,95 €**

VEGANE ALTERNATIVEN



REDEFINE KEBAB, TK
vegane Kebab-Masse mit Lammgeschmack
61977 | 1 kg | **28,95 €**



REDEFINE MINCED BEEF, TK
veganes Hackfleisch
60586 | 1 kg | **23,95 €**



REDEFINE BEEF FLANK, TK
veganes Rindfleisch
60580 | 300 g | **18,22 €**



REDEFINE PULLED PORK, TK
veganes Zupffleisch
62766 | 1 kg | **32,95 €**



DAS REZEPT
IM BLOG



UDON-WEIZEN-
NUDELN
hell, oval, 3 mm,
ca. 23 cm lang,
Inaka
54271 | 200 g
3,78 €



RAMEN-NUDELN, TK
dünn, gerade, 5 x 120 g,
Kubota Europa
59744 | 600 g | **9,62 €**



RAMEN-NUDELN, TK
dünn, gewellt, 5 x 120 g,
Kubota Europa
59747 | 600 g | **9,62 €**



UDON-WEIZEN-
NUDELN
hell, flach, 2 mm,
22 cm lang, A+,
Japan
62781 | 453 g
4,19 €



RAMEN-NUDELN, TK
dick, flach, gewellt,
5 x 120 g, Kubota Europa
59749 | 600 g | **9,62 €**



RAMEN-NUDELN, TK
dick, gewellt, 5 x 120 g,
Kubota Europa
59748 | 600 g | **9,62 €**



UDON-WEIZEN-
NUDELN
hell, flach, 3 mm,
ca. 24cm lang,
Kubota
11897 | 250 g
4,14 €



QUICK COOKING
MIE-NUDELN
mit Ei, 12 x 250 g, SOUBRY
11827 | 3 kg | **14,90 €**



RAMEN-NUDELN, TK
dick, flach, gerade,
5 x 120 g Kubota Europa
59746 | 600 g | **9,62 €**



UDON-WEIZEN-
NUDELN
hell, flach, 2 mm,
21 cm lang, Wang,
Korea
62782 | 453 g
3,66 €



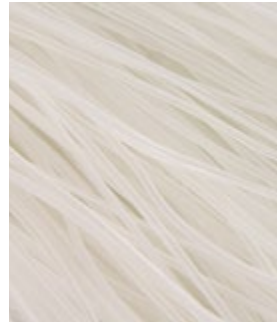
GLASNUDELN
11747 | 250 g | **2,19 €**



GLASNUDELN
11748 | 500 g | **3,74 €**



PREMIUM
UDONNUDELN
Udonken no Udon,
Sanuki, Japan
64379 | 300 g
7,62 €



GLASNUDELN, HARUSAME
11750 | 100 g | **3,48 €**



GLASNUDELN
11745 | 100 g | **0,93 €**



„Ich habe immer ein bis zwei Stücke Angstbutter im Tiefkühler“, erzählt Marvin – mit diesem Leuchten in den Augen, dass nur Köche haben, wenn sie für eine Sache wirklich brennen. „Das ist aber kein Faulheitsding“, sagt er, „sondern meine eiserne Notreserve.“

Er versteckt sie Eichhörnchen-Style in den Tiefen seiner TK-Schubladen, bewusst vor sich selbst. Die Angstbutter kommt nur dann zum Vorschein, wenn er sich aktiv dafür entscheidet, sie zu benutzen.

Der gebürtige Oberhausener ist gelernter Koch. In der Hand hält er keinen klassischen Messerrollbeutel, sondern einen alten Friseurkoffer. Aus ihm holt er nach und nach Messer und Küchenwerkzeug hervor. Seit rund 15 Jahren nutzt er ihn als Ersatz für die klassische Messertasche. „Kellerfund“, sagt Marvin. „Meine Mama ist Friseurin.“

Der Koffer wirkt im Küchenalltag nicht nur praktisch, sondern erstaunlich durchdacht. Er lässt sich immer weiter ausklappen und bietet Platz für Messer, Sparschäler, Austernmesser und all die Kleinteile, die sonst schnell verloren gehen. Einige der Werkzeuge hat Marvin selbst modifiziert. „An dieser Pinzette habe ich eine Spitze leicht zur Mitte hingebogen“, erklärt er, „damit ich damit präziser arbeiten kann.“

Man merkt ihm an, dass er gerne super effizient ist und das auch lebt. Viele seiner Utensilien hat er sich für den eigenen Einsatzzweck angepasst. Selbst alle seiner Messerspitzen sind sorgfältig gesichert – mit passgenau zugeschnittenen Korken.

Zwischen all den Werkzeugen liegt ein Wetzstahl. Unspektakulär auf den ersten Blick, für Marvin jedoch eines der wichtigsten Stücke. Er gehörte seinem Großvater, Metzger aus Herne, und war über 25 Jahre im täglichen Einsatz. „Der Stahl hat mehr gearbeitet als ich“, sagt Marvin. „Und er funktioniert immer noch.“ Für ihn ist das nicht nur ein Erinnerungstück, sondern ein Werkzeug, das täglich weiterhin benutzt und so in Ehren gehalten wird.

Beim Mise en Place läuft Musik. Am liebsten Wish You Were Here von Pink Floyd aus dem Jahr 1975 oder Stoner-Doom von Ufomammut. Den Ring an seiner Hand hat er von Vita, dem Schlagzeuger der Band. „Dabei kann man richtig gut was wegearbeiten“, sagt Marvin. „Und wenn dann noch Tageslicht in der Küche ist: geil.“

Sein erstes Messer kaufte er 2007 während der Ausbildung im NH Hotel in Oberhausen. Ein Global G-1. „Ein reines Arbeitsgerät“, sagt er. „Damit habe ich richtig was weggerockt: Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, Kräuter, Mirepoix.“ Kein Pathos, kein Sammlerstück, sondern ein Werkzeug, das benutzt werden will.

Zur Arbeit fährt Marvin mit seinem Motorrad, eine Moto Morini Corsaro Veloce 1200, diese fährt er nicht wegen PS-Zahlen. „Es ist der Geruch, den ich beim Fahren wahrnehme“, sagt er. „Der Moment im Frühjahr, wenn ich das erste Mal durch den Wald und die Landschaft fahre – das ist wie ein Neustart.“ Geschwindigkeit interessiert ihn nicht. Erleben schon. Diese Sensibilität für Gerüche begleitet ihn auch in der Küche. Immer wieder ist es derselbe Duft, der für ihn alles zusammenbringt: Zwiebel, Knoblauch und Butter. „Die heilige Dreifaltigkeit“,

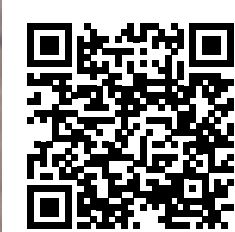
sagt Marvin. Und oft genug folgt darauf dieselbe Frage aus dem Umfeld: Was wird hier Leckeres gekocht?

Viele kennen Marvin heute als Dozenten bzw. Enzym-Experten unserer Enzymmasterclasses oder von unseren Events als Koch. Dort erlebt man ihn hochkonzentriert, analytisch, präzise. Jemand, der komplexe Zusammenhänge verständlich macht und mit großer Ruhe vermittelt.

Heute zeigt er uns eine andere Seite. Persönlicher. Einen Einblick in seinen Messerkoffer, in seine Werkzeuge, in die Dinge, die ihn im Alltag begleiten. Dinge, die erklären, warum er so arbeitet, wie er arbeitet. Wer Marvin gerne selber näher kennenlernen möchte, kann das auf unseren Events tun oder sich am Telefon mit ihm über Enzyme austauschen, oder über Stoner-Doom, ganz wie der Vibe gerade ist.



G-1 FLEISCHMESSER, 21 CM - GLOBAL	Global Messer sind leicht, extrem scharf und haben ein gutes Design	10946 1 Stk. 110,08 €
SPRITZBEUTEL-TÜLLEN-STERN SET, SCHNEIDER	Auslassgrößen: 3/5/7/9/11/13 mm	35566 6 tlg. 10,29 €
AUSTERNMESSER EZ-PROFI®, EDELSTAHL	Verbesserte Hebelwirkung durch Flügel und ein topmodernes Design	36733 1 Stk. 22,00 €
PINZETTE, GEBOGEN, 20 CM, EDELSTAHL	Perfekt zum Dekorieren und Anrichten. Hochwertiges Werkstück	39499 1 Stk. 14,95 €
KÜCHEN-GRUBENTÜCHER, BLAU	grobe Baumwolle, 45 x 90 cm, Torchon, Karlowsky	18709 10 Stk. 22,95 €
FRISCHE, GROSSE AUSTERN	Gillardeau G2 (Special de Claire) 24 Stück à ca.115 g (N°2)	22100 24 Stk. 72,00 €



MEHR LACHS
IM SHOP

SCHOTTISCHER
RÄUCHERLACHS,
GESCHNITTEN

Der schottische Lachs stammt aus schottischer Aquakultur, wurde mit Buchenscheiten kalt geräuchert und ist mild gesalzen. Er wird von Hand geschnitten und die einzelnen Scheiben sind mit Folie voneinander getrennt. Der schottische Räucherlachs ist zart im Biss, zergeht auf der Zunge und entfaltet ein üppiges Aroma. Er vereint alle Vorzüge, die wahre Kenner von einem Lachs erwarten.

48389 | 500 g | 29,90 €



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
ganze Seite, ungeschnitten

15869 | ca. 1,4 kg | 54,04



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
Filet, kurz und breit, ungeschnitten

15901 | ca. 400 g | 72,66



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
ganze Seite, geschnitten

15868 | ca. 1 kg | 58,60



RÄUCHERLACHSROULADE, TK

Mediterran, mit Oliven und Frischkäse -
Leckeres Fingerfood mit Räucherlachs, Oliven
und Frischkäse. Nach dem Auftauen sofort
verzehrbar.

30482 | 300 g, 30 x 10 g | 22,15 €



KARTOFFELPRESSE

33 cm lang, 11 cm hoch,
Ø 9 cm, Rösle

46275 | 1 Stk. | 52,52 €



KARTOFFELSTAMPFER

26 cm, Ø 8,5 cm, Rösle

46263 | 1 Stk. | 35,21 €



THE ORIGINAL
LEMON WRAPS

weiß, mit gelber Krawatte

11457 | 100 Stk. | 17,95 €



PINZETTE „PINZA“

gebogen, 14 cm,
100 % Chef

60110 | 1 Stk. | 6,67 €



NOCH MEHR
HARDWARE
IM SHOP

VEGANE ALTERNATIVE



SCHWEINESCHNITZEL PREMIUM, TK
paniert, 16 Stück á 220 g, Stritzinger

65575 | 3,52 kg | 32,94 €



HÄHNCHENFILET, TK
Schnitzel, paniert, 13 Stk. á ca. 220 g, Stritzinger

65576 | 3 kg | 37,23 €



PLANTED.SCHNITZEL WIENER ART, VEGAN, TK
Erbsenprotein-Basis, 10 x 110 g,
Mit reichlich Öl auf beiden Seiten je 2-3 Min.
anbraten. Alternativ: 30-60 Sek. frittieren.

65220 | 1,1 kg | 19,95 €



ESPUMA-SPRAYER
GOURMET WHIP PLUS
komplett, Edelstahl matt,
1 Liter, rot, iSi
25765 | 1 Stk. | 125,21 €

UNSER TIPP:
UNSERE SAUCE HOLLANDAISE MIT DEM
ESPUMA-SPRAYER AUFSCHÄUMEN!



ZUM SPARGEL

Der Wein zeigt sich eng-
maschig, erdig, reif und
gelbfruchtig, mit einer kühl-
en, mineralischen Ader,
sehr vital und lebendig.



AT-BIO-402
NIEDERÖSTERREICH
ÖSTERREICH

HERBERT ZILLINGER
2020 „HIRSCHENREYN“
Grüner Veltliner, trocken,
12,5 % vol., BIO

59757 | 750 ml | 15,50 €



SAUCE HOLLANDAISE

mit 43 % Butter, küchenfertig, Gewürzgarten

41774 | 900 ml | 12,95 €

41701 | 225 ml | 4,94 €



KARTOFFELSTAMPFGEWÜRZ

Gewürzzubereitung, Ingo Holland,
Altes Gewürzamt

45432 | 1 kg | 50,00 €

50697 | 85 g | 9,71 €



CREATIVE CUISINE
ESPUMACOLD
Schaumstabilisierer
50060 | 300 g | **20,95 €**
50059 | 100 g | **13,95 €**



COLD FOAM
Texturgeber / Stabilisator
für Emulsion, TÖUFOOD
58773 | 550 g | **14,95 €**



SOSA PRO ESPUMA
kalte Espumas
23656 | 700 g | **18,48 €**



SPUMA TEXTURGEBER
texture Pro, Biozoon
37032 | 110 g | **23,95 €**



TEXTURGEBER
VON TEXTURAS,
TÖUFOOD, SOSA
& BIOZOOM
VERGLEICHEN



CREATIVE CUISINE
ESPUMAHOT
Schaumstabilisierer
50057 | 100 g | **17,95 €**
50058 | 300 g | **32,95 €**



HOT FOAM
Texturgeber / Stabilisator
für Emulsion, TÖUFOOD
58774 | 450 g | **25,20 €**



SOSA PRO ESPUMA
heiße Espumas
24864 | 500 g | **25,95 €**



ESPUMA-SPRAYER KOMPLETT EDELSTAHL
1 Liter, ISI Gourmet Whip PLUS MATT, Ver-
besserte Produkt- und Pflegeeigenschaft durch
korrosionsgeschützten Voll-Edelstahlkopf.
25765 | 1 Stk. | **125,21 €**



EINWEG-SAHNEKAPSELN
Distickstoffmonoxid, Professional Charger, iSi 702
51350 | 10 Stk. | **7,09 €**
51351 | 24 Stk. | **16,28 €**
51352 | 50 Stk. | **34,95 €**



TRICHTER MIT SIEB
zum Befüllen für iSi Sprayer,
Originalprodukt, Ø 15 cm
27461 | 1 Stk. | **44,99 €**



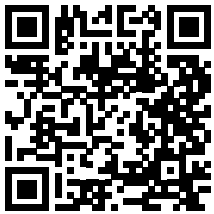
REINIGUNGSBÜRSTE
für iSi Profi/Gourmet/
Thermo Whip
43164 | 1 Stk. | **3,08 €**



ESPUMA - KOPFDICHTUNG
rot mit Lasche, für iSi Spray-
er Gourmet Whip, Ø 4,5 cm
27460 | 1 Stk. | **4,73 €**
58149 | 5 Stk. | **23,42 €**

ESPUMA - KAPSELHALTER
Metall rot, für iSi Profi/
Gourmet/Thermo Whip
39831 | 1 Stk. | **15,95 €**

ESPUMA - ERSATZ-KOPF
für Modell iSi Gourmet Plus
und Thermo Plus Whip
26118 | 1 Stk. | **95,00 €**



ZUBEHÖR ZUM
ISI WHIP IM SHOP
ENTDECKEN

WEINBERGMAIER



TONI KAISER
STRUDEL- &
BLÄTTERTEIG



MINI TOPFENSCHNITTEN , TK
Toni Kaiser, 25 Stück.
Biskuitteig gefüllt mit feiner Topfenfülle.
69603 | 625 g | **21,50 €**



MINI JOGHURTSCHNITTEN
MIT HEIDELBEEREN, TK
Toni Kaiser, 25 Stück.
Biskuitteig mit köstlicher Joghurt-Heidelbeer-
Creme gefüllt und mit Zucker bestreut.
69605 | 625 g | **21,50 €**



BLÄTTERTEIG-BLOCK, TK
34,5 x 17,5 x 1,7 cm. Der „rohe“ Blätterteig in
Blockform ist vielseitig verwendbar und für
süße wie auch pikante Gerichte hervorragend
geeignet. Der Fantasie bei der Zubereitung
sind somit keine Grenzen gesetzt.
68929 | 1,5 kg | **9,95 €**
19087 | 4 x 1,5 kg | **37,95 €**



800 KM STRUDEL WERDEN PRO JAHR IN DER WIENER MANUFAKTUR
GEZOGEN - FAST SO LANG WIE DER JAKOBSWEG.
SEIT ÜBER 50 JAHREN STEHT DIE STRUDELMANUFAKTUR FÜR HÖCHSTE
PRÄZISION IN DER TEIGVERARBEITUNG. DURCH EIN SPEZIELLES VERFAHREN
WIRD DER STRUDELTEIG BESONDERS GLEICHMÄSSIG UND HAUCHDÜNN
GEZOGEN - EIN ENTSCHEIDENDER QUALITÄTSFAKTOR FÜR DIE WEITERE
VERARBEITUNG.



GEZOGENER STRUDELTEIG, TK
Er kann süß oder auch herzhaft gefüllt werden.
40 x 40 cm à 50 g
13338 | 800 g | 16 Blatt | **15,95 €**
33791 | 2,4 kg | 48 Blatt | **42,95 €**



AMERICAN PASTRAMI
„NEW YORK“ STYLE
heiß geräucherte
Ochsenbrust
23771 | ca. 2 kg | **30,60 €**



GRAN BISCOTTO CLASSICO
Kochschinken, ohne Kno-
chen, Rovagnati
44105 | ca. 1 kg | **26,95 €**



KOCHSCHINKEN
MIT TRÜFFEL
Tuber aestivum,
halbiert, Subalpino
68930 | ca. 4,2 kg | **21,90 €**



GRAN BISCOTTO CLASSICO
Kochschinken, ohne Kno-
chen, halbiert, Rovagnati
43093 | ca. 4 kg | **27,90 €**



WEITERE
SCHINKEN
IM SHOP



„SAN FRANCESCO“
D.O.P. / G.U.
Parmaschinken ohne Kno-
chen, 16 Mon.
57937 | ca. 1,5 kg | **32,95 €**



ROHSCHINKEN
8 Mon. luftgetrocknet,
Steiermark, Vulcano
31730 | ca. 1,9 kg | **41,95 €**



ROHSCHINKEN
8 Mon. luftgetrocknet,
Steiermark, Vulcano
29997 | ca. 5 kg | **34,46 €**



KARREE VOM SCHWEIN
mit Trüffel, geräuchert,
Vulcano
69657 | ca. 350 g | **32,23 €**



100 % EICHELMAST
IBÉRICO PRESA

halber Nacken, Cinco Jotas,
von der iberischen Halbinsel
66964 | ca. 450 g | **85,85 €**



IBÉRICO MORCON
eine Art Chorizo, ganz, Cinco Jotas
66965 | ca. 900 g | **66,90 €**



100 % EICHELMAST IBÉRICO-SCHINKEN
ohne Knochen, Cinco Jotas,
von der iberischen Halbinsel
66959 | ca. 3,5 kg | **199,00 €**



100 % EICHELMAST-IBÉRICO-HINTERSCHINKEN
handgeschnitten, Cinco Jotas, von der
iberischen Halbinsel
66961 | 70 g | **22,80 €**



IBÉRICO CEB0
HINTERSCHINKEN
50 % Ibérico, mind. 36 Monate,
handgeschnitten & vakuumiert
64459 | 100 g | **13,95 €**



100 % EICHELMAST IBÉRICO
Schinken ohne Knochen, Cinco Jotas, von
der iberischen Halbinsel
66960 | 450 g | **99,99 €**



JAMON SERRANO
GRAN RESERVA
mind. 24 Mon., Duroc-
Schinken, geschnitten
63368 | 100 g | **6,58 €**



VULCANO KARREE
Hauchdünn aufge-
schnitten, vom Schwein
61348 | 90 g | **3,47 €**



WILDSCHWEINSCHINKEN
dünn aufgeschnitten,
Gourmet Wild
51241 | ca. 200 g | **83,95 €**



JAMON IBERICO CEB0
DE CAMPO „UNICO“
Schinken in Scheiben,
Beherr
66453 | 100 g | **21,50 €**



PROSCIUTTO CRUDO
geschnitten, roher
Landschinken, 30 Schei-
ben, Subalpino
69072 | 500 g | **14,62 €**

FOTO: OSBORNE



100 % EICHELMAST IBÉRICO
PALETA SCHINKEN
ganzer Vorderschinken, m. Knochen, Cinco Jotas
66958 | ca. 6 kg | **46,92 €**



JAMON IBERICO BELLOTA
ganzer Hinterschinken, mit Knochen, BOS FOOD
17543 | ca. 9,5 kg | **58,95 €**



VEGANE
ALTERNATIVEN
IM SHOP

VEGANE ALTERNATIVE



DE-ÖKO-006
ROTE BETE, BIO
gereift, geschn., Verrano
69137 | 1 kg | **45,50 €**



DE-ÖKO-006
STECKRÜBE, BIO
gereift, geschn., Verrano
69139 | 1 kg | **45,50 €**



DE-ÖKO-006
SELLERIE, BIO
gereift, geschn., Verrano
69141 | 1 kg | **45,50 €**



DE-ÖKO-006
SELLERIE, BIO
extra gereift, ganz, Verrano
69142 | ca. 200 g | **88,40 €**



BERKEL PROSCIUTTO-SCHNEIDEMASCHINE

RL250, rot, elektrisch, Schneideblatt 250 mm
Die elektrische Aufschnittmaschine aus dem Hause Berkel ist als Tischgerät zum frischen Aufschneiden von Schinken für Haushalte konzipiert. Das Gerät, mit integriertem Schleifapparat, bietet selbstverständlich die gleiche Materialqualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit, wie sie auch für die Berkel-Standgeräte typisch ist. Alle Teile, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt.
32938 | 1 Stück | **1.052,4€**



DIE GROSSE BERKEL
PROSCIUTTO-SCHNEIDEMASCHINE

LEIHGERÄT, Typ 116 & Fuß
Die Maschine ist ein Berkel-Original und somit der Ferrari unter den Aufschnittmaschinen. Die integrierte Schleifeinheit sorgt für einen präzisen Schliff. Das schwere Schwungrad treibt das Schneideblatt und den automatischen Schlittenvorschub an.
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Miet- oder Leasingangebot für dieses Traumgerät.
25861 | 1 Stück | **41,65 €**



KÄSEPAPIER PAPERLIKE	Sehr anschmiegsam, perfekt zum Verpacken und Lagern, 360 x 480 mm 69725 2000 Blatt 123,70 €
BELPER KNOLLE, ROHMILCHKÄSE	Der Trüffel unter den Käsen. Traditionell mit Milch & Knoblauch angesetzt. 34751 65 g 13,95 €
ROQUEFORTBOGEN	Drahtschneidemesser / Käsedraht, 24 cm 66423 1 Stk. 29,19 €
nicht abgebildet: P-45 PARMESANMESSER	Chroma type 301 Design by F.A.Porsche 54620 1 Stk. 116,81 €

„Mir ist eigentlich immer kalt“, sagt Kathi und zuckt kurz mit den Schultern. Sie ist dafür im gesamten Verkauf als Frostbeule bekannt, und niemand wundert sich, wenn sie mit ihrer Wärmflasche mit petrolfarbenem Überzug über den Flur in andere Büros läuft. Die Wärmflasche gehört für sie genauso dazu wie der Taschenrechner auf ihrem Schreibtisch. „Lieber effizient und richtig“, sagt sie, „als langsam und falsch.“

Ein gelbes Käsestück aus dem 3D-Drucker steht auf ihrem Platz. Gedruckt von ihrem Mann, genutzt als Stiftehalter für ihre Legamis. Der Hype kam über ihre Kinder aus der Schule. „Die schreiben gut“, sagt sie. „Und man kann sie radieren.“ Dinge müssen für sie nicht nur einen Zweck erfüllen, sondern dürfen auch optisch etwas hermachen.

In der Küche geht Kathi nirgendwo mehr ohne Käseharfe hin. Sie ist ihr absolutes Must-have. Entscheidend ist dabei nicht nur das Werkzeug, sondern der Umgang damit. „Immer von unten nach oben ansetzen, die Hand liegt ruhig auf dem Käse. So entsteht ein glatter Schnitt. Präzision statt Druck“, sagt sie und strahlt.

Auch ohne das neue, quirilige Käsepapier, das wir gerade ins Sortiment aufgenommen haben (bald auch im Shop verfügbar!), kann sie sich heute keinen Service mit Käsewagen mehr vorstellen. Für sie ist es ein selbstverständlicher Teil eines sauberen, professionellen Auftritts. „Der Käse ist nach dem Service schnell und ordnungsgemäß verräumt.“

Kathi ist nicht nur eine Käse-, sondern auch eine Wandermaus. In Bayern hat sie sich im Urlaub in die Berge verliebt – so sehr, dass sie 2008 beschloss, direkt dort ihre Ausbildung zur Köchin zu machen, in einem familiengeführten Berghotel. So konnte sie in ihrer Freizeit viel wandern und gleichzeitig eine urig-bayerische Ausbildung genießen. Aufgewachsen ist sie allerdings hier bei uns um die Ecke in Kaarst, tief verwurzelt im Rheinland. Nach der Ausbildung ging es zurück. Anderthalb Jahre arbeitete sie als Köchin bei „Stemmi“, auf dem Saucier.

Es folgten Stationen, die ihren Blick geweitet haben: Australien, gemeinsam mit Talia Bos – einen kleinen Teil der Geschichten habt ihr möglicherweise im Podcast gehört. „Puuh, wirklich ganz viele“, sagt sie, wenn man sie nach besonderen Australien-Erinnerungen fragt. „Es hat sich leicht angefühlt, dort zu leben. Die Mentalität der Menschen ist freundlich, locker und die Natur einfach atemberaubend.“

Danach folgte eine Sommersaison als Köchin in der Schweiz. Eine Fünf-Sterne-Hotel-Neueröffnung in Andermatt, mitten in den Bergen. Dort sammelte sie weitere Erfahrungen als Entremetier und Saucier.

Im August 2017 führte ihr Werdegang zu BOS FOOD – in den Verkauf. Als wir 2021 begannen,



das Thema Käse stärker aufzubauen, meldete sie sich sofort. Sie bildete sich autodidaktisch weiter, vertiefte sich in Reifegrade, Lagerung, Schnitttechniken und Sortimente und baute den Bereich federführend mit auf.

Am Telefon ist sie unsere erste Ansprechpartnerin für alles rund um Käse: Lagerung, Service, Auswahl, Einsatz. Ruhig, verlässlich, souverän. Sie gibt ihr Wissen gerne weiter und steht beratend zur Seite.

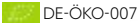
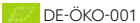
„Aber ich finde, dass man auch mit der neuen ChefsList-App super Käse bestellen kann“, sagt Kathi. Das sehen wir genauso – also unbedingt mal ausprobieren.



**JETZT CHEFSLIST
MAGIC CODE
ANFORDERN**

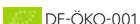


ISNYER STERNSCHNUPPE, HARTKÄSE, BIO
Allgäuer Handwerkskunst aus der Käsküche Isny. 3 Monate gereifter Hartkäse. Rinde mit Rotwein und einem Hauch Schabzigerklee behandelt. Deftig-aromatisch, leicht buttrig und fein nussig.

66985 | ca. 1,5 kg | **2** 
66986 | ca. 750 g | **3** 

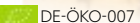
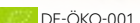


ISNYER ADELEGGER, HARTKÄSE, BIO
Der Adelegger betört mit einen vollmundigen, cremigen Geschmack. Bei einer 6 Monatigen Reifezeit bildet er eine duftende Rotschmierrinde aus, die das einzigartige Aroma im Inneren schützt.

69190 | ca. 6,5 kg | **1'** 
69191 | ca. 3,25 kg | **2'** 
69192 | ca. 1,1 kg | **2'** 
69193 | ca. 250 g | **2!** 

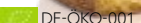
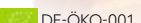


ISNYER BLÜTENZAUBER, SCHNITTKÄSE MIT BLÜTENRINDE, BIO
Ein cremiger, zurückhaltender Käse, umhüllt von einem bunten Blütenmantel aus Rosenblüten, Lavendel, Korn- und Ringelblumen.

69194 | ca. 3 kg | **2** 
69195 | ca. 1,5 kg | **2** 
69196 | ca. 250 g | **2** 



ISNYER URBERGKÄS, HARTKÄSE, BIO
Allgäuer Handwerkskunst. Der Urbergkäs hat eine Reifezeit von mindestens 12 Monaten und entwickelt einen kraftvollen, ausdruckstarken Geschmack.

69197 | ca. 6,5 kg | **2** 
69198 | ca. 3,25 kg | **2** 
69199 | ca. 1,1 kg | **2** 
69200 | ca. 250 g | **2** 



BURRATINA GERÄUCHERT, MOZZARELLA MIT SAHNEKERN, 2 X 100 G
Im Innern gefüllt mit feinsten Mozzarellafläden, die in Sahne eingelegt wurden. Über Buchenholz geräuchert. Milchig-frisch mit dezenter Rauchnote.

68325 | 200 g | 



BÜFFELMOZZARELLA MIT TRÜFFEL, PONTE REALE
Käsezubereitung aus Büffelmilch mit Sommertrüffeln. Milchig-frisch mit feiner Trüffelnote. Top-Spezialität aus Kampanien.

65537 | 300 g | **3,45 €** 



RICOTTA-KÄSE, AMBROSI
Molkeneiweißkäse aus Kuhmolke. Ganzjährig verfügbar. Ideal für Pastafüllungen, Nudelgerichte und Desserts.

65531 | 1,5 kg | **1**



ISNYER ZITRONEN-PFEFFER, SCHNITTKÄSE MIT PFEFFERRINDE, BIO
Ein cremiger, aromatisch-fruchtiger Schnittkäse, affinert mit Zitronenschalen und schwarzem Pfeffer. Ein absolutes Highlight.

69201 | ca. 3 kg | **2** 
69202 | ca. 1,5 kg | **2** 
69203 | ca. 250 g | **2** 

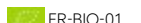


PECORINO AL TARTUFO, SCHAFMILCH-HARTKÄSE MIT TRÜFFEL, BIO
Schaf-Rohmilchkäse aus Sardinien. Eine harmonische Verschmelzung von delikatem Pecorino-Käse & feinem Trüffel.

69258 | ca. 3 kg | **4** 
69259 | ca. 1,5 kg | **5** 
69260 | ca. 750 g | **5** 
69261 | ca. 250 g | **6** 

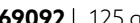


PETIT DUC BRUSCHETTA, BIO
Frischkäse mit Bruschettazubereitung vom Feinsten. Cremig-fein, zartschmelzend mit einer mediterranen Geschmacksnote. Passt perfekt auf erwärmtes Brot oder Baguette.

69256 | ca. 700 g | **3** 



ZIEGENFRISCHKÄSE-ROLLE, MIT HONIG, SOIGNON (BÛCHE DE CHÈVRE)
Frischkäse aus 100 % Ziegenmilch. Cremig-weicher Käseteig verfeinert mit Honig. Dezente Ziegennote.

69092 | 125 g | 



BREBICET, WEICHKÄSE AUS SCHAFMILCH
Weichkäse mit Edelschimmel aus 100 % Schafmilch. Seidig-cremige Textur mit Champignon-Noten und typisch milchigem Aroma.

65547 | 125 g | 

LASSEN SIE SICH BERATEN!

Was passt besser zu Käse als Wein?

Wir helfen Ihnen gerne, die passende Getränkebegleitung für Ihre Karte zusammenzustellen. Lassen Sie sich gerne von unseren ausgebildeten Beratern helfen. Wir sind von montags bis freitags von 09:00 – 18:00 Uhr unter **02132-139-0** für Sie da.

Probieren Sie auch gerne unseren **Weinfinder** aus! Mit diesem Tool haben Sie das komplette Sortiment im Überblick und finden DEN Wein, den Sie suchen.



2022 HUNNY BUNNY, BIO
Rosé, trocken, 12 % vol.

63408 | 750 ml | **11,55 €**

 CŒUR DE NEUFCHATEL AOP, WEICHKÄSE, BIO

Die Milch stammt überwiegend von Kühen der normannischen Rasse, die eine fett- und eiweißreiche Milch geben, die sich hervorragend zur Herstellung von Weichkäse eignet. Milchig, ausgewogen aromatisch, mit angenehmer Rohmilchnote, je nach Saison und Reifestufe feines Hefearoma, erinnert an Sonnenblumenkerne.

69257 | 200 g | **6,00 €** 



POTT KORN
DAS BESTE POP AUS DEM POTT

POTTKORN - SCHMATZI SCHATZI
Popcorn mit Karamellüberzug, weißer Schokolade, Salzbrezeln und Zuckerherzen

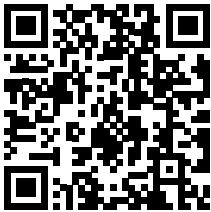
60135 | 1 kg | **42,33 €**



GODMINSTER VINTAGE BRUTON BEAUTY
ORGANIC VINTAGE CHEDDAR

CHEDDAR VINTAGE BRUTON BEAUTY, GODMINSTER, BIO
Dieser 12 Monate gereifte, kleine Bio-Cheddar sieht nicht nur schön aus, er schmeckt unglaublich vollmundig, herzhaft, buttrig und cremig. Mit toller Salznote und feinen Reifekristallen. Ein echter Hochgenuss.

67636 | 200 g | **10,55 €** 



MEHR LIEBE IM SHOP



GORGONZOLA DOLCE, DOP
Blauschimmelkäse, Palzola - Der süße Sovrano-Gorgonzola der Molkerei Palzola hat eine unfassbar langanhaltende Cremigkeit.

49256 | ca. 1,5 kg | **2**



CREMA DI GORGONZOLA DOP
Käsecreme, Palzola

65902 | 125 g | **5,20 €**



GORGONZOLA PICCANTE, DOP
Blauschimmelkäse, 1/8, Palzola - 100-120 Tage gereift und in dieser Zeit dehnt sich die Marmorierung entlang der gesamten Oberfläche aus.

61270 | ca. 1,5 kg | **1**



MICRO-PICS CHEVRE, ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINEN
Der Mix aus kleinen Ziegenkäsekugeln im Gewürzmantel: Papaya, Curry, Mohn, schwarzer Pfeffer, rosa Pfefferkörner und Basilikum.

68521 | 115 g | **6,65 €**



DELICE POMMARD COQUE, FRANZ. FRISCHKÄSE MIT SENFKÖRNERN
Der Triplecreme-Käse wurde mit Crème fraîche angereichert. Der milde Senfschrotmantel ist ein Genuss!

68518 | 110 g | **5,69 €**



FRISCHKÄSE AUS DER NORMANDIE
Auch genannt Fromage Blanc. Fein säuerlich und milchig frisch. Mit nur 40 % Fett i.Tr. ist er feiner und leichter als die meisten Frischkäse.

67026 | 2 kg | **13,45 €**



SYLTER MINI, SAUERTEIGBROT, TK
16 Stück, backshop by Jochen
65969 | 3,2 kg | **52,95 €**



BURRATA DI BUFALA, BÜFFEL-MOZZARELLA
MIT SAHNEKERN

Diese Köstlichkeit wird zwar mit etwas Rahm von der Kuhmilch verfeinert, schwingt damit aber in ein Level der absoluten Köstlichkeit. Sollte man pur genießen, mit etwas gutem, röschem Brot. Absolutes Suchtpotential!

59308 | 125 g | **3,94 €**



BURRATA, VIVA ITALIA

Zarte, cremige Burrata mit dem feinen Aroma des weißen Trüffels Magnatum pico. Eine echte Delikatesse. Suchtgefahr!!

65566 | 125 g | **4,19 €**



BURRATA DELIZIOSA, TK

Cremig, mild und original italienisch: Unsere Burrata schmeckt nach dem Auftauen wie frisch und ist jederzeit griffbereit. Perfekt für Pasta, Salate oder einfach pur genießen.

68889 | 1 kg / 8 x 125 g | **22,40 €**

MANOURI PDO/G.U.,
GRIECHISCHER KÄSE
AUS SCHAFSMILCH

Der kleine Bruder des Feta. Hergestellt aus Molke unter Zugabe von Schaf- und Ziegenmilch. Ganz feine Säure, rein milchig, sahnig. Ein Tausend-sassa in der kalten und warmen Küche. Paniert mit Panko oder Sesam, einfach in der Pfanne braten. Dazu ein wenig Honig. Lecker!

26881 | ca. 2 kg | **16,26**



GRIECHISCHER FETA G.U.,
SCHAFKÄSE, SIRTAKIS

Der Klassiker aus Griechenland. In Lake gereift und zu 100 % aus Schafmilch. Typische mürbe Konsistenz, fein säuerlich und salzig.

65551 | 550 g | **10,24 €** ATG. 400 G



BLAUE KORNBLOME,
WEICHKÄSE MIT BLAUSCHIMMEL, BIO

Dänischer Weichkäse mit dezenter Blauschimmelnote. Vollmundig, weich, fein buttrig und nussig. Alleskönner. Rustikal zu Vollkornbrot. Bestens geeignet für Soßen und Käseplatten. Der Blauschimmel-Einsteiger-Käse!

67758 | ca. 1 kg | **31,20**  DK-OKO-100



WEIN UND
GETRÄNKE IM
WEINFINDER



MICROGREENS
„KAPUZINERGREENS“
dunkel, Kresse/Sprossen
frisch, vollgepackt
61527 | 50 g | **11,15 €**



MICROGREENS
„ERBSEN“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60143 | 100 g | **6,28 €**



MICROGREENS
„FENCHEL“
Sprossen frisch,
vollgepackt
64825 | 50 g | **12,47 €**



MICROGREENS
„RADIESCHEN ROT“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60147 | 100 g | **6,28 €**



MICROGREENS
„ROTE BETE“
Sprossen frisch,
vollgepackt
62842 | 50 g | **12,20 €**



MICROGREENS
„BORRETSCH“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60142 | 50 g | **10,07 €**



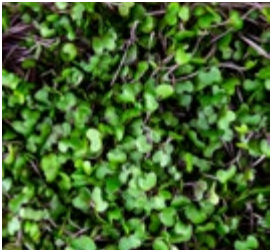
MICROGREENS
„BROKKOLI“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60141 | 75 g | **8,50 €**



MICROGREENS
„RADIESCHEN GRÜN“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60146 | 100 g | **6,28 €**



MICROGREENS
„SONNENBLUME“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60150 | 100 g | **6,28 €**



MICROGREENS
„ROTKOHL“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60154 | 75 g | **8,12 €**



MICROGREENS
„MAIS“
Sprossen frisch,
vollgepackt
60145 | 50 g | **7,39 €**



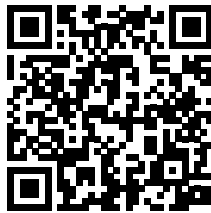
MIX „RETTICH
RADIESCHEN“
3 Sorten Sprossen frisch,
vollgepackt
60153 | 200 g | **10,44 €**



MIX „BROKKOLI/GRÜNKOHL/ROTKOHL“
3 Sorten Sprossen frisch,
vollgepackt
60152 | 150 g | **15,44 €**



MICROGREENS MIX
„MINICOLORBOX“
3 Sorten Sprossen frisch,
vollgepackt
62889 | 90 g | **9,39 €**



MICROGREENS
IM SHOP
BESTELLEN



GEFLÜGELFOND, FLÜSSIG
Konzentrat,
für ca. 51 Liter
67690 | 1 Liter | **28,95 €**



HUMMERFOND, FLÜSSIG
Konzentrat,
für ca. 51 Liter
67695 | 1 Liter | **35,95 €**



FISCHFOND, FLÜSSIG
Konzentrat,
für ca. 33 Liter
67687 | 1 Liter | **32,45 €**



ENTENFOND, FLÜSSIG
Konzentrat,
für ca. 51 Liter
67677 | 1 Liter | **38,98 €**



DEMI GLACE FOND
Konzentrat, für
ca. 10 Liter
67658 | 1 Liter | **31,84 €**

OSCAR

OSCAR ERMÖGLICHT ES PROFESSIONELLEN KÖCHEN, LECKERE GERICHTE ZU ZAUBERN, OHNE KOMPROMISSE BEI GESCHMACK UND QUALITÄT EINZUGEHEN. DAS TEAM AUS ERFAHRENEN KÖCHEN UND LEBENSMITTELTECHNOLOGEN ENTWICKELT PRODUKTE FÜR JEDE GASTRONOMIE.



RINDGESCHMACK, FLÜSSIG
Oscar Konzentrat, vegan,
glutenfrei, für ca. 10 Liter
67664 | 1 Liter | **28,67 €**



RINDERFOND, FLÜSSIG
Konzentrat,
glutenfrei, für ca. 51 Liter
67680 | 1 Liter | **28,68 €**



RÖSTAROMA, FLÜSSIG
Konzentrat, vegan,
glutenfrei, für ca. 51 Liter
67673 | 1 Liter | **45,59 €**



GEMÜSEFOND, FLÜSSIG
Konzentrat für
ca. 51 Liter, vegan, glutenfrei
67693 | 1 Liter | **28,95 €**



KALBSFOND, FLÜSSIG
Konzentrat für
ca. 51 Liter
67691 | 1 Liter | **28,67 €**



ALLE OSCAR-KONZENTRATE



VEGAN VEGAANINEN
OKSE SMAG
OX SMAK
HÄRÄNMAKUINEN
BEEF FLAVOUR
RINDSGESCHMACK
RUNDVLEESSMAAK
OSCAR





MORCHELN
IM SHOP



SPITZMORCHEL-KÖPFE
Tinies, getrocknet
65486 | 200 g | **60,90 €**
65485 | 1 kg | **286,90 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE
Jumbo, getrocknet
63930 | 100 g | **35,90 €**
63929 | 400 g | **138,90 €**
65484 | 800 g | **219,00 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE
Medium Specials, getrocknet
65483 | 500 g | **89,90 €**
65482 | 1 kg | **159,00 €**



SPITZMORCHEL-BRUCH
Standard, 60 % Köpfe,
40 % Stiele, getrocknet
62478 | 100 g | **11,90 €**



SPITZMORCHEL-BRUCH
nur Stiele, getrocknet
68689 | 250 g | **13,32 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE
Specials, getrocknet,
Plantin
16595 | 50 g | **19,50 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE
Specials, getrocknet,
Plantin
26069 | 125 g | **44,90 €**



STEINPILZE (CÈPES)
getrocknet, Standard/
1er Choix, Plantin
16830 | 500 g | **37,90 €**



STEINPILZE (CÈPES)
getrocknet, Plantin
26071 | 125 g | **14,60 €**



STEINPILZE (CÈPES)
getrocknet, Auslese, hell,
(AA), Plantin
34836 | 250 g | **24,95 €**



FOTO: NAPOLEON

NEU

GASGRILL PRESTIGE 500RSIB, INFRAROT + 6 BRENNER, WIFI, NAPOLEON

Wi-Fi- und Bluetooth-Steuerung für optimale Kontrolle über Temperatur, Garzeit und Gasstand. Hochauflösendes LCD-Display: Einfache Überwachung aller Grillparameter. Inklusive Temperaturfühler: Präzise Garüberwachung.

67950 | schwarz |
67962 | silber |



FOTO: NAPOLEON

NEU

GASGRILL ROGUE PRO-S 425, NAPOLEON

Praktische Saftley Glow Beleuchtung, 3 leistungsstarke Edelstahlbrenner (14,25 kW) mit stufenloser Gasregulierung. 800 °C SIZZLE ZONE™ Keramik-Infrarotbrenner mit Edelstahlrost in der Seitenablage. Edelstahl Infrarot-Heckbrenner (5 kW) inkl. Drehspeiß.

67411 | 1 St |



20%

NAPOLEON GASGRILL ROGUE XT525SIBPK

4 Hauptbrenner mit je 4,15 kW, gefertigt aus 1,7 mm starkem 304er Edelstahl. Infrarot mit Gussrost und 3 kW Leistung. Seitenablagen abklappbar, WAVE™ Gussroste. Herausziehbare Fettwanne aus Edelstahl. Halterung für 5-, 8- oder 11-kg Gasflasche im Unterschrank.

54351 | schwarz |

54352 | silber |



20%

NAPOLEON GASGRILL ROGUE XT425SIB, EDELSTAHL

3 Stück Hauptbrenner a 4,75 kW gefertigt aus 1,7 mm starkem 304er Edelstahl, Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner mit Gussrost, Seitenablagen abklappbar, einflügelige Tür in Edelstahl.

54350 | 1 Stk.



FOTO: NAPOLEON

TRAGBARER GASGRILL TRAVELQ, NAPOLEON

Rechteckiger Brenner aus Edelstahl mit 2,6 kW, Gesamtgrillfläche: 1548 cm² Drehregler mit JETFIRE™-Zündung, Porzellanisierte Iconic WAVE™ Grillroste aus Gusseisen, einklappbare Beine für bequeme Lagerung und Transportfähigkeit, ergonomisch geformter Griff für einfaches Tragen.

65407 | 1 Stk. |



40%

OUTDOORCHEF-GRILL DUALCHEF S 325 G, GASBETRIEB

3 Edelstahl-DGS-Doppelbrenner + Seitenkochstelle mit 15,4 kW Gesamtleistung, elektrische Mehrfachzündung, Sicherheits-Lichtsystem, abklappbare Seitenablagen, verchromtes Warmhalterost, porzellan-emaillierte Grillhaube.

51552 | silber |
51553 | schwarz |



SHICHIRIN KERAMIK HOLZKOHLE GRILL, ECKIG, YAKINIKU MONTARGO

Japanisches BBQ der Extraklasse. Es können Temperaturen von bis zu 800 °C erreicht werden. 35 x 17 cm Maße. Der Shichirin darf nur im Außenbereich mit Briketts, Holzkohle, betrieben werden.

56759 | 1 Stk. |



„WIRELESS BBQ & MEAT“

Digital Thermometer Set, XR-40 (Funk), Maverick

53232 | 1 Stk. | **58,74 €**



STEAKCHAMP 3-COLOR-PACK

Garpunktanzeige für Steaks für 3 Garstufen

41212 | 1 Stk. | **41,95 €**



ZERLEGEMESSER „HEKTOR“

Serie Red Spirit, Kullenschliff, 26 cm, DICK

49535 | 1 Stk. | **66,39 €**



P-51 KOCHMESSER „KATANO“ MIT SÄGE

18,5 cm, Chroma type 301 Design by F.A.Porsche

69645 | 2 tlg. | **142,02 €**



DAMASZENER TASCHENMESSER

in Holzschatulle, Chef Cuisine

63107 | 1 Stk. | **184,03 €**

FOTO: CHEF CUISINE

- 1 REIBE MICROPLANE BLACK SHEEP
Zester, schwarzer Edelstahl
62183 | 1 Stk. | **41,97 €**
- 2 TRÜFFELWAAGE DIPSE XS-SERIE 500 DIGITAL
Es lassen sich kleinste Mengen, mit einer Genauigkeit von 0,1 g, bis zu 500 g abwiegen.
20844 | 1 Stk. | **18,48 €**
- 3 BACKPAPIER
40 x 60 cm (Silikonbeschichtung, auch für Salamander)
16071 | 500 Blatt | **76,95 €**
- 4 AUSTERNMESSER
16 cm lang, Klingenlänge 6,5 cm, edler Holzgriff, schwere Qualität, Edelstahl
26413 | 1 Stk. | **31,10 €**
- 5 SERIE 1905 KOCHMESSER AJAX, 22 CM, DICK
AJAX aus der geschmiedeten 1905-Serie, 22 cm lange Klinge
52356 | 1 Stk. | **92,35 €**
- 6 SPARGELSCHÄLER
Edelstahl mit Kunststoffgriff, Triangle Tools
41389 | 1 Stk. | **18,60 €**
- 7 PINZETTE FÜR DEKO
Sushi & Sashimi „Pinza“, gebogen, 14 cm, 100 % Chef
60110 | 1 Stk. | **6,67 €**



THERMOMETER MIT SCHRAUBGEWINDE

Edelstahl, für alle Smoker-Modelle

29917 | 1 Stk. | **57,06 €**



PROBE THERMOMETER MIT DIGITALANZEIGE

Einstechfühler, 1,5 mm, grau, Chef's

46199 | 1 Stk. | **192,44 €**



BBQ-GRILLZANGE

gerade, 43 cm, Edelstahl, Rösle

61619 | 1 Stk. | **27,69 €**

FOTO: RÖSLE



GRILLBESTECK-SET

Zange & Wender, 2-tlg., Napoleon

60234 | 2 tlg. | **22,65 €**

BBQ-GRILLHANDSCHUHE

Leder, Paar, Rösle

61615 | 1 Stk. | **25,17 €**

FOTO: NAPOLEON

FOTO: RÖSLE



40%

OUTDOORCHEF-GRILL DUALCHEF S 425 G, SEITENBRENNER, GASBETRIEB, EDELSTAHL
4 Edelstahl-DGS-Doppelbrenner + Seitenkochstelle mit 19,4 kW Gesamtleistung, Sicherheits-Lichtsystem zeigt Brenneraktivität an, LED-Beleuchtung für die Grillkammer, abklappbare Seitenablagen, 11-kg-Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen-Grillroste, verchromtes Warmhalterost. Doppelwandige, porzellanemailierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitenteilen, 2 integrierte Deckelthermometer, Edelstahl-Trenneinsatz für 2-Zonen-Betrieb, Edelstahl-Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 81,2 x 44 cm
Masse: B x T x H 159/105 x 63 x 123 cm
51550 | 1 Stk. |



20%

NAPOLEON GASGRILL PRESTIGE 665, SCHWARZ, 6 BRENNER+
5 Edelstahl-Hauptbrenner, 1 Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und 1 Edelstahl- Infrarot-Heckbrenner. Gesamtleistung: 29,7 kW. Hauptgrillfläche: 94 x 46 cm Gesamtmaße: B 190 x T 68 x H 127 cm. Gewicht: 114 Kg. Mit fünf Hauptbrennern, einem Infrarot-Heck- und Seitenbrenner können Sie mit diesem Grill Gerichte in acht einzigartigen Kochstilen zubereiten. Sie erkennen die ikonischen Napoleon WAVE™ Grillroste an den charakteristischen Grillstreifen. Die Edelstahl Flammenschutzsätze bieten zusätzliche Fläche, sodass Fetttropfen verdampfen.
54509 | 1 Stk. |



40%

FORCE GASGRIL 2021, 2 BRENNER, EVERDURE MONTARGO / HESTON BLUMENTHAL
Große Grillfläche, Grillrost 59 x 41 cm, 2 unabhängig voneinander gesteuerte Hochleistungsbrenner, 6,4 kW Brennleistung, Korpus und Seitenablage aus rostfreiem Aluminium-Druckguss, Standbeine abnehmbar, Höhe 1067 mm, Breite 1175 mm, Tiefe 743 mm.

56756 |schwarz | 1 Stk.



40%

OUTDOORCHEF-GRILL DUALCHEF S 315 G, GASBETRIEB, SCHWARZ
3 Edelstahl-DGS-Doppelbrenner mit 12 kW Leistung und elektrischer Zündung, Sicherheits-Lichtsystem zeigt Brenneraktivität an, abklappbare Seitenablagen, 11-kg-Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen-Grillroste, verchromtes Warmhalterost. Doppelwandige porzellanemailierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitenteilen, 2 integrierte Deckelthermometer, Edelstahl-Trenneinsatz für 2-Zonen-Betrieb, Edelstahl-Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 60,9 x 44 cm
Masse: B x T x H 139/84 x 63 x 123cm
51554 | 1 Stk.



WAGYU GRILLWURST, TK
TopBeef Fullblood, 4 Stk.
69643 |ca. 400 g |



KALBSCURRYWURST, TK
gebrüht, fein, ohne Darm, Otto Gourmet, 3 x 120 g
58093 | 360 g | **8,87 €**



BACON-BRATWURST, TK
Rindfleischwurst mit Speck, Otto Gourmet, 3 x 100 g
58095 | 300 g | **11,06 €**



BISON-BRATWURST, TK
roh, mittelgrob, Otto Gourmet, 3 x 100 g
58099 | 300 g | **22,95 €**



GRILLS, SMOKER UND ZUBEHÖR IM SHOP



FOTO: OTTO GOURMET

US BEEF PORTERHOUSE-STEAK, TK
US Black Angus Beef - charakteristischer T-Knochen, Otto Gourmet
57063 |ca. 800 g |



FOTO: EATVENTURE

RIB-EYE-STEAK, RED HEIFER BEEF, TK
Rib-Eye aus dem vorderen Teil der Hochrippe, Dry Aged, Eatventure
47714 | ca. 320 g |1



FOTO: EATVENTURE

RUMPSTEAK, RED HEIFER BEEF, TK
Dry Aged, Eatventure
47715 | ca. 380 g |



FOTO: OTTO GOURMET

US BEEF STRIP LOIN / ROASTBEEF, TK
Auch bekannt als Rumpsteak, Lenden- oder Nierenstück, Otto Gourmet
57062 |ca. 300 g |1



BAUCHRIPPE ST. LOUIS CUT, TK
Sparerips vom Aktivstall-Schwein, Kalieber
63559 |ca. 1,2 kg |



IBERICO-SCHWEINERIPPCHEN, ROH, TK
Zarte Rippchen aus Spanien
55453 |ca. 1,4 kg |

PLANTED.STEAK, VEGAN, TK
Steak auf Sojaprotein-Basis, einzigartige Textur durch Fermentation, Räucherung und Pasteurisierung.
66490 |720 g / 6 x 120 g |



REDEFINE BEEF FLANK, VEGAN, TK
Bei der Redefine Beef Flank handelt es sich um ein saftiges Flankensteak aus pflanzlichen Zutaten. Aromatisch und extrem bissfest.
60580 | 300 g |



GEIFERTSHOFENER GRILLKÄSE, NATUR, BIO
Der Geifertshofener Grillkäse aus Heumilch g.t.S. ist ein einfacher, nicht schmelzender Käse, welcher beim Grillen und Braten seine Form behält. Durch das Erwärmen wird er zart und quietscht nicht beim Essen.
68905 | ca. 100 g | **25,-**



GEIFERTSHOFENER GRILLKÄSE, MARINIERT, BIO
Mariniert mit einer eigenen Gewürzmischung bekommt der Grillkäse einen besonderen Charakter, ein Genuss für jeden Käse-Liebhaber.
68906 | ca. 100 g | **27,-**



HALLOUMI-BURGERSCHEIBEN, ALAMBRA
Perfekte Grillburger-Scheiben vom wohl bekanntesten Grill- und Pfannenkäse. Delikat mit frischer Minznote.
65562 | 900 g / 15 Scheiben | **17,-**



BURGER-PATTY, RED HEIFER BEEF DRY AGED, TK
ø 12 cm, 6 Wochen Trockenreifung, von Hand angemengt und grob gewolft, eatventure
52461 | 180 g | **5,-**



BURGER-PATTIES BIRU® WAGYU, DRY AGED, TK
ø 6 cm, 4 Stk. à 55 g, 8 Wochen Trockenreifung, von Hand angemengt und grob gewolft. Rinder: Tajima Ushi Wagyu, eatventure
54719 | 220 g | **12,-**



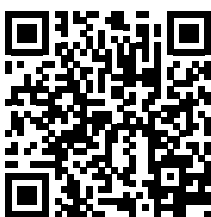
BURGER-PATTIES MINI, ANGUS BEEF DRY AGED, TK
ø 6 cm, 4 Stk. à 55 g, 7 Wochen Trockenreifung, von Hand angemengt und grob gewolft. Rinder: Angus, eatventure
55456 | 220 g | **9,-**



GARLICKY COCK CREAM
Aioli, The Fat Cock
62809 | 350 ml | **5,78 €**



BBQ DELIGHT COCK SAUCE
BBQ-Sauce, The Fat Cock
60193 | 500 ml | **6,51 €**



MEHR FAT COCK PRODUKTE



THE FAT COCK - BLACKENED STEAK
Unser Blackened-Steak-Gewürzzubereitung ist perfekt für alle Steaks, Kotelettes sowie Rücken- und Nackensteaks vom Schwein. Aber auch klassische Hackfleischgerichte bekommen ihren letzten Pfiff!
59617 | 350 g | **7,75 €**
64711 | 1 kg | **16,38 €**



CITRUS HERB SEASONING
Gewürzzubereitung, The Fat Cock
59827 | 200 g | **7,75 €**



LITTLE ITALY DELIGHT
Würzmischung, The Fat Cock
59826 | 200 g | **7,75 €**



HERBAL PIZZA & PASTA
Kräuter-Gewürzzubereitung, The Fat Cock
59622 | 200 g | **7,75 €**



MEXIKANISCHES GEWÜRZSALZ „SUSI“
medium scharf, The Fat Cock
66624 | 230 g | **6,49 €**



MAPLE BARBEQUE DELIGHT
Würzmischung, The Fat Cock
59623 | 350 g | **7,75 €**



CRUNCHY COCK
Gewürzsatz, The Fat Cock
61264 | 350 g | **7,75 €**

LA CHINATA

LA CHINATA VERSTEHT SICH ALS PIONIER IN DER HERSTELLUNG VON GERÄUCHERTEM PAPRIKA AUS LA VERA. DAS UNTERNEHMEN VERBINDET TRADITION UND QUALITÄT, UM AUTHENTISCHE PRODUKTE MIT VOLLEM GESCHMACK ANZUBIETEN.



PAPRIKAPULVER, GERÄUCHERT, PIMENTON DE LA VERA, LA CHINATA, G.U.
Diese spanische Spezialität wird auf traditionelle Art und Weise während des Trocknens auf Eichenholz geräuchert. Danach wird sie schonend unter Steinmühlen gemahlen. Der Geschmack dieses „Roten Goldes“ ist weltweit unvergleichlich.

PAPRIKAPULVER BITTERSÜSS, GERÄUCHERT, PIMENTON DE LA VERA, G.U.
45679 | 70 g | **2,99 €**
45698 | 160 g | **5,35 €**
45680 | 350 g | **10,30 €**
45699 | 750 g | **18,90 €**

PAPRIKAPULVER SCHARF, GERÄUCHERT, PIMENTON DE LA VERA, G.U.
37111 | 70 g | **3,30 €**
45700 | 160 g | **5,50 €**
12227 | 350 g | **10,30 €**
45701 | 750 g | **18,90 €**

PAPRIKAPULVER, SÜSS, GERÄUCHERT, PIMENTON DE LA VERA
37110 | 70 g | **2,99 €**
45702 | 160 g | **5,15 €**
28080 | 350 g | **10,30 €**
45703 | 750 g | **18,60 €**

PAPRIKA-FLAKES, GERÄUCHERT, PIMENTON DE LA VERA
45704 | süß | 24 g, Mühle | **4,30 €**
45706 | scharf | 24 g, Mühle | **4,15 €**

GETROCKNETE PAPRIKAS geräuchert, ca. 5-7 Stk.
49048 | süß | 25 g | **3,65 €**
49050 | scharf | 25 g | **3,85 €**
49049 | bittersüß | 25 g | **3,80 €**



MEHR VON LA CINATA IM SHOP

WÜRZKAVIAR-PERLEN MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA
51029 | 50 g | **7,40 €**



WILDGEWÜRZ
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
50726 | 75 g | **9,71 €**



ZITRONENPFEFFER
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
53106 | 100 g | **10,46 €**



FISCHGENUSS
Gewürzzubereitung,
Altes Gewürzamt
69309 | 75 g | **10,46 €**



MOLE
Gewürzzubereitung,
Altes Gewürzamt
50706 | 90 g | **10,46 €**



BERBERE
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
50661 | 70 g | **8,96 €**



QUATRE EPICES
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
50709 | 70 g | **8,21 €**



MALLORQUINISCHER
KRÄUTERGARTEN
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
65461 | 35 g | **8,22 €**
40575 | 500 g | **63,50 €**



GARTENKRÄUTER
SALATGEWÜRZ
Gewürzzubereitung,
Altes Gewürzamt
50712 | 90 g | **8,96 €**



ESTRAGONBLÄTTER
geschnitten,
Altes Gewürzamt
69708 | 20 g | **5,97 €**



CURRY JAIPUR
Gewürzmischung, pikante
Schärfe, Altes Gewürzamt
50674 | 65 g | **8,21 €**



TIROLER BROTGEWÜRZ,
KRÄUTERNOTE
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
50664 | 60 g | **8,96 €**



„SIEBEN“ PFEFFER-
GEWÜRZMISCHUNG
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
50714 | 90 g | **10,46 €**



SCHWEINEGLÜCK
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
53097 | 80 g | **9,71 €**



WEIDETIERGLÜCK
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
53098 | 70 g | **8,21 €**



JAHRESZEITEN
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
50696 | 90 g | **11,22 €**



SHOYU ROYAL
VADOUVAN SOJASAUCE

Altes Gewürzamt in Zu-
sammenarbeit mit „Papa
Mame“ aus Wirsberg ha-
ben die Shoyu Royal – die
perfekte Kombination aus
Linsen und Sojasauce mit
Vadouvan kreiert.
66113 | 200 ml | **21,99 €**



VADOUVAN
Gewürzzubereitung, Altes Gewürzamt
50722 | 70 g | **11,21 €**
64942 | 500 g | **45,00 €**
40650 | 1 kg | **84,90 €**



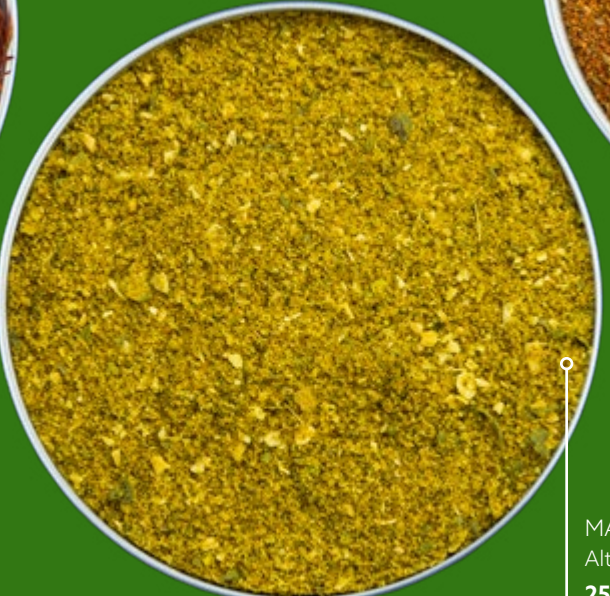
CAJUN SPICE
Gewürzzubereitung,
Altes Gewürzamt
16683 | 80 g | **8,97 €**



„FETT“
Gewürzzubereitung
nach Thomas Vilgis,
Altes Gewürzamt
42065 | 80 g | **9,71 €**



RÖMERGEWÜRZ
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
26378 | 80 g | **8,96 €**



MASOOR DAL MASALA
Altes Gewürzamt
25864 | 80 g | **8,97 €**



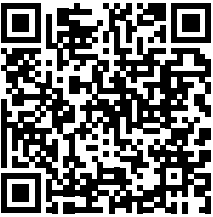
CHILIFÄDEN
Altes Gewürzamt
38127 | 20 g | **5,22 €**



PFEFFER MISCHUNG
„MELANGE NOIR“
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
15996 | 80 g | **8,96 €**
21710 | 1 kg | **65,95 €**



CAFÉ DE PARIS
Gewürzmischung mit
Kräutern, Altes Gewürzamt
39920 | 25 g | **6,35 €**



MEHR GEWÜRZE
VON ALTES
GEWÜRZAMT



TRAITEUR DE PARIS



TRAITEUR DE PARIS IM SHOP

CRÈME BRÛLÉE
DESSERTS, TK
ohne Zuckerkruste,
20 Stück, Traiteur de Paris
68540 | 1,8 kg | **48,99 €**

„Wir wissen seit jeher herausragende Patisseriekunst zu schätzen und bereiten daher täglich mit hohem Engagement die allerbesten Produkte zu. Aus diesem Grund haben unsere Patissiers speziell für Profis eine Reihe von Produkten kreiert, die in reinsten französischer Patisserie-Tradition hergestellt werden – mit einer ganz eigenen kreativen Note. Und dank Tiefgefrierung bleibt die hervorragende Qualität unserer Produkte erhalten, um sie weltweit servieren zu können. Im Jahr 2026 feiern wir 30 Jahre Engagement für Gastronomieprofis – ein Meilenstein, der für die Beständigkeit unserer Leidenschaft und unseres Strebens nach Exzellenz steht.“, **Yann Le Moal Chef-Pâtissier und Mitbegründer von Traiteur de Paris**



PREMIUM KARTOFFEL-
GRATIN, TK
20 Stück á 100 g, ca. 7 x 5
cm, Traiteur de Paris
64795 | 2 kg | **25,46 €**

KARTOFFELWAFFEL, TK
ca. 9,5 x 8 x 2 cm, 48 Stk.
á 85 g, Traiteur de Paris
64801 | 4,08 kg | **62,99 €**

MINI QUICHES-
SORTIMENT, TK
5 Sorten, 75 Stk. á 18 g,
Traiteur de Paris
68537 | 1,35 kg | **49,30 €**

TARTE TATIN MIT MEDI-
TERRANEM GEMÜSE, TK
18 Stk. á 80 g, Ø 9 cm,
Traiteur de Paris
64799 | 1,44 kg | **38,95 €**

MINI QUICHES
VEGETARISCH, TK
5 Sorten, 75 Stk. á 18 g,
Traiteur de Paris
68538 | 1,35 kg | **51,00 €**

DAZU PASST



SPEZIALZUCKER ZUM
KARAMELLISIEREN &
FLAMBIEREN
für Crème Brûlée, Cookal
53355 | 375 g | **11,95 €**



GASBRENNER
inkl. Kartusche, Hendi
58532 | 1 Stk. | **26,50 €**



13 % Zucker, Squeeze-
Flasche, Boiron
19915 | 500 g | **7,90 €**



COULIS
EXOTISCHE
FRÜCHTE,
TRÜCHTE
Fruchtsauce, Squeeze-
Flasche, Boiron
19916 | 500 g | **8,80 €**



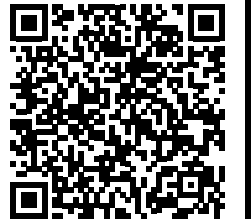
ALLES FÜR CRÈME BRULÉE IM SHOP ENTDECKEN



PASTEL DE NATA, TK
Eier-Pudding-Flan, backfertig, 60 Stk.
61590 | 3,6 kg | **71,95 €**



KÄSEKUCHEN MIT MANCHEGO, TK
16 Stück á 100 g, Luxury Tapas
64703 | 1,6 kg | **38,62 €**



PÂTISSERIE- UND DESSERT-ARTIKEL

MACARONS MIT SCHOKO- LADE VON CHOBACHOBA

AMARELLA MINI
MACARONS-MISCHUNG, TK
6 Sorten (Schokolade,
Vanille, Zitrone, Pistazie,
Himbeere, Karamell),
126 Stück
66323 | 756 g | **115,79 €**

AMARELLA MACARONS-
MISCHUNG, TK
6 Sorten (Schokolade,
Vanille, Zitrone, Pistazie,
Himbeere, Karamell)
66324 | 12 St., 180 g | **41,19 €**
66322 | 70 St., 1,05 kg | **91,49 €**



MACARONS VON MAISON AMARELLA



SCHOKO-LAVAKUCHEN, TK
mit weißer Schokolade,
12 Stück á 90 g, beldessert
65774 | 1,08 kg | **18,95 €**

DESSERT-LOLLIES
3 Sorten, ø 3 x 10,5 cm, ca. 57 Stück
54477 | 1,2 kg | **50,95 €**

SCHOKOLADEN-LOLLIES
3 Sorten, ø 4,5 x 11 cm,
ca. 44 Stück
54476 | 570 g | **43,61 €**



HOLUNDERBLÜTEN-EXTRAKT
BOS FOOD
41385 | 680 ml | 14,18 €



HOLUNDERPÜREE/MARK
BOS FOOD
12473 | 680 g | 11,28 €



HOLUNDERBLÜTEN-SORBET, TK
Kastbergs
63663 | 5 l | 48,95 €

FOTO: KASTBERGS



KOHL CUVÉE
BERGAPFELSAFT +
HOLUNDERBLÜTE
Die naturreinen Apfelsäfte von Kohl aus Ritten in Südtirol lassen das Herz eines jeden Gourmets höher schlagen.
43041 | 200 ml | 1,90 €
43040 | 750 ml | 3,60 €

DAZU PASST



MEHR „HUGO“-ZUTATEN IM WEINFINDER

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Frisch-fruchtige Aromatik von Birne, Apfel und Grapefruit. Mild und ausgewogen im Geschmack mit exotischen Noten und zartem Muskat-Ton. Erfrischend perlig. Der Perlwein „Fritz“ entsteht aus der deutschen Traditionsrebsorte Müller-Thurgau.

RHEINHESSEN
DEUTSCHLAND
FRITZ MÜLLER
„FRITZ MÜLLER“
Qualitätssperlwein b.A., trocken, 11,5 % vol.
47196 | 750 ml | 6,30 €



Erfrischend und prickelnd, dabei ganz ohne Umdrehungen. Der alkoholfreie „Fritz Müller“ wird aus den gleichen Trauben gekeltert wie sein „Bruder“ der Perlwein. Durch seinen verspielten, leichten und fruchtigen Geschmack, ist er ideal für warme, sonnenreiche Tage. Er lädt ein zum ein oder anderen Gläschen mehr und das ganz ohne Reue am nächsten Tag.
RHEINHESSEN
DEUTSCHLAND
FRITZ MÜLLER
„VERPERLT“
Perlwein, alkoholfrei, halbtrocken
47198 | 750 ml | 6,20 €

MONIN PURE, UNGESÜSST, 1:25 KONZENTRAT

65956 | 700 ml | Minze | 10,50 €
65954 | 700 ml | Zitrone-Limette | 10,50 €
68277 | 700 ml | Cucumber / Gurke | 10,50 €
65957 | 700 ml | Pfirsich-Aprikose | 10,50 €
65952 | 700 ml | Mango / Maracuja | 10,50 €
65958 | 750 ml | Red Berries | 10,50 €
68278 | 700 ml | Pink Grapefruit | 10,50 €



MONIN SIRUP 1:8
64524 | 1 Liter | Blutorange | 10,90 €
64733 | 1 Liter | Orange | 11,50 €
14544 | 700 ml | Mandarine | 10,30 €
64578 | 1 Liter | Holunderblüte | 11,90 €
25060 | 700 ml | Birne | 10,82 €
64730 | 1 Liter | Passionsfrucht/Maracuja | 11,50 €
24249 | 700 ml | Litschi | 10,30 €



MEHR ERDBEER-PRODUKTE IM SHOP

Fruchtig, frisch - weich und mild. Ein zweifach destillierter New Western Dry Gin aus 13 Botanicals und exakt der frische, mild-zitrus-fruchtige Tropfen, den wir in die Gläser der Gin-Welt bringen möchten. In den Kopfnoten: Wacholder, Grapefruit, Orange, Zitrone, Limette, Zitronengras, Heidelbeere und Minze.

DEUTSCHLAND
BOHO BOHEMIAN DRY GIN
Dry Gin, 43 % vol.
61045 | 500 ml | 14,95 €



FOTO: VALRHONA



INSPIRATION ERDBEERE
Erdbeerspezialität mit Kakaobutter, Valrhona
48191 | 3 kg | 147,39 €
56604 | 250 g | 16,86 €

FOTO: PONTHER



ERDBEER-PÜREE
mit Zucker, Ponthier
57249 | 2,5 kg | 23,95 €

FOTO: PONTHER



ERDBEER-PÜREE, TK
ungezuckert, 100 % Frucht, Ponthier
30899 | 1 kg | 10,50 €

FOTO: KASTBERGS



ERDBEER-SORBET, TK
Kastbergs
63817 | 5 l | 50,95 €

FOTO: KASTBERGS



ERDBEER-EIS, TK
Kastbergs
63658 | 5 l | 48,95 €



ERDBEEREN, TK
ganz, Dirafrost
36999 | 2,5 kg | 17,95 €



ERDBEEREN
getrocknet, gezuckert, geschwefelt
66559 | 1 kg | 23,63 €



WALDERDbeerEN
gefriergetrocknet, Sosa
37507 | 60 g | 44,95 €



ERDBEER-CRISPY
gefriergetrocknet, 2-10 mm, Sosa
46441 | 200 g | 36,95 €



ADAMANCE PÜREE ERDBEERE
ungezuckert, pasteurisiert, Clery & Charlotte
67982 | 1 kg | 12,07 €



WALDERDbeer-PÜREE, TK
65% Walderdbeeren, ungezuckert, Boiron
66599 | 1 kg | 25,95 €



FRISCH NACH DER ERNTE





DE-ÖKO-001



WIBERG
Bärlauch Öl



Weyers
Bärlauch-Essig



BÄRLAUCHBLÄTTER, BIO
geschnitten & getrocknet
31668 | 100 g | **5,71 €**



BÄRLAUCH-ÖL
kaltgepresst, Wiberg
16857 | 500 ml | **13,95 €**



BÄRLAUCH-ESSIG, 5 % SÄURE
Carl Weyers
20112 | 250 ml | **5,46 €**



BÄRLAUCH-PESTO
Gewürzgarten,
Saisonartikel
30826 | 225 ml | **12,95 €**
32638 | 900 ml | **27,95 €**



BÄRLAUCHBLÄTTER, BIO
geschnitten & getrocknet
31668 | 100 g | **5,71 €**



BÄRLAUCH-ÖL
kaltgepresst, Wiberg
16857 | 500 ml | **13,95 €**



BÄRLAUCH-ESSIG, 5 % SÄURE
Carl Weyers
20112 | 250 ml | **5,46 €**



FRISCHE TAGLIARINI ALL'ORSINO
Bandnudeln mit Bärlauch, Sassella
52131 | 500 g | **5,98 €**



FRISCHE AGNOLOTTI ALL'ORSINO
Ravioli mit Bärlauch, Sassella
52132 | 500 g | **6,85 €**



KÄRNTNER BÄRLAUCHNUDEL, TK
gefüllte Teigtasche, 50 Stück á 40 g, Brunner
51204 | 2 kg | **21,99 €**



Ein tolles Rosarot im Glas. Schon in der Nase lässt sich der Rhabarber nicht zweimal bitten. Und erst recht nicht im Geschmack. Ein unverkennbares Aroma, zu dem sich auch feine Noten schwarzer Johannisbeere gesellen. Und das Ganze ohne die Zugabe von Aromen. Nur Wein und frisch gepresster Rhabarbersaft. Eine einmalige Erfrischung, von der man nicht genug bekommen kann. Gerade im Sommer der Hit als perfekter Aperitif für jede Feier.



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**



RHABARBER, ROT, GESCHNITTEN, TK
ca. 2 cm, Dirafröst
36998 | 2,5 kg | **19,99 €**
15615 | 10 kg | **59,85 €**



RHABARBER-SORBET
Kastbergs, TK
66010 | 5l | **50,95 €**

</



HIBISKUSBLÜTEN
getrocknet, gemahlen
44291 | 500 g | **8,15 €**



HIBISKUSBLÜTEN
getrocknet
22557 | 1 kg | **18,38 €**



HOLUNDERBLÜTEN, BIO
getrocknet, gerebelt
24552 | 1 kg | **50,95 €**



ROSENBLÜTEN
Stückchen, kristallisiert,
rot, Epicerie Provence
42027 | 1 kg | **81,95 €**



ROSENBLÜTENBLÄTTER
getrocknet
12581 | 100 g | **14,90 €**



VEILCHENBLÜTEN-BL.
kristallisiert, Lila, ca. 2 cm,
Epicerie Provence
39862 | 1 kg | **98,95 €**



LAVENDEL, BIO
getrocknet, ganz, blau
40597 | 1 kg | **49,95 €**



LAVENDEL-PERLEN
kristallisiert, lila,
Epicerie Provence
42028 | 1 kg | **63,90 €**



VEILCHENBLÜTEN
Stückchen, kristallisiert, lila,
Epicerie Provence
42026 | 1 kg | **83,95 €**



KAMILLENBLÜTEN
getrocknet
29406 | 100 g | **4,10 €**



KAMILLENBLÜTEN
getrocknet, größere Blüten
60445 | 250 g | **23,95 €**



GÄNSEBLÜMCHEN
getrocknet
29401 | 100 g | **5,37 €**



DILLBLÜTEN & -POLLEN
zum Verfeinern
46873 | 455 g | **268,33 €**



FENCHELBLÜTEN & -POLLEN
zum Würzen & Verfeinern
46874 | 455 g | **295,00 €**



RINGELBLUMENBLÜTEN
getrocknet
60447 | 100 g | **5,05 €**



BLÜTENSIRUP
JAPANISCHE
KIRSCHBLÜTE
1:10, BIO

Der Jahrgangs-Blütensirup
JAPANISCHE KIRSCHBLÜTE
duftet nach Marzipan und
samtigem Kirschkompott.
Geschmack: Schwarzkirsche,
Bittermandel, Marzipan, zarte
Schoko-Note. Verwendung
verdünnt 1:10 als Blütenschorle,
zum Verfeinern von Sekt und
Tee, als heiße Blüte.

33980 | 250 ml | **18,95 €**



Dieses Sakura-Destillat hat
das dezente Aroma, das
so typisch für japanische
Sakura-Spezialitäten ist.
Die leichte Süße kommt mit
genügend Säure, um den
Geschmack harmonisch zu
ergänzen. Gekühlt, on the
rocks oder als Cocktail-Basis.

JAPAN
SAKURA SARASASARA

Alkoholhaltiges Getränk
mit Kirschblüten, 11 % vol.,
62322 | 180 ml | **14,50 €**



SAKURA - JAPANISCHE
KIRSCHBLÜTEN
in Salz eingelegt,
Shinshu Shizen Okoku
65570 | 60 g | **10,28 €**



KIRSCHBLÜTENSIRUP
Shinshu Shizen Okoku
68641 | 200 ml | **11,90 €**



SAKURA-KIRSCHBLÜTEN
ESSIG
Kobai, Japan
62084 | 100 ml | **14,50 €**



VEILCHEN-BLÜTEN MIX,
GANZE BLÜTEN
gefriergetrocknet,
Keltenhof
58820 | 5 g | **15,95 €**



FENCHELBLÜTEN
UND -POLLEN
zum Würzen und Verfei-
nern, USA, Gewürzgarten
48487 | 20 g | **12,95 €**



MEHR BLÜTEN-
PRODUKTE



BLÜTENSIRUP, DEUTSCHE BLÜTENSEKT MANUFAKTUR, BIO

- | | |
|--|----------------|
| 27890 250 ml WEISSE KASTANIENBLÜTE, Verdünnung 1:10 | 11,95 € |
| 42569 250 ml WILDE CITRUSBLÜTE, Verdünnung 1:10 | 13,95 € |
| 66450 250 ml SALBEIBLÜTE, Verdünnung 1:10 | 10,90 € |
| 22135 250 ml ROSENBLÜTE, Verdünnung 1:10 | 17,95 € |
| 23103 250 ml MALVEBLÜTE, Verdünnung 1:10 | 24,95 € |
| 34109 250 ml HOLUNDERBLÜTE, Verdünnung 1:10 | 10,95 € |



MICHAELA
SCHAFFRATH
BEI BOS FOOD



SAISONALE
OSTER-PRODUKTE
IM SHOP

Besonders cremig und mit köstlichem Schmelz – so hat sie sich die Vanille-EIEREI vorgestellt. Durch den Alkoholgehalt von 20 % vol. wird der Likör zu einem intensiven Geschmackserlebnis und benötigt zudem kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Die zweifach prämierte Vanille-EIEREI ist zu jeder Zeit ein Highlight: Einfach pur genießen, als Topping für das Lieblings-Dessert verwenden, Cocktails zaubern, den Kuchen verfeinern und zwischendurch nochmal pur genießen.

DEUTSCHLAND

MICHAELA SCHAFFRATH
VANILLE-EIEREI
Eierlikör, 20 % vol., laktosefrei
69300 | 50 ml | **4,00 €**
57952 | 500 ml | **15,00 €**



Ein hoher Ei-Anteil sowie erlesene Inhaltsstoffe sorgen für einen intensiven Geschmack, gepaart mit einer herb-fruchtigen Sanddorn-Note. Da die EIEREI ohne Zusatzstoffe auskommt, kann es sein, dass man kleine goldene Pünktchen im Likör entdeckt, die sich durch Schütteln der Flasche wieder mit dem Eierlikör verbinden.

DEUTSCHLAND

MICHAELA SCHAFFRATH
SANDDORN-EIEREI
Eierlikör, 20 % vol., laktosefrei
69302 | 50 ml | **4,00 €**
61485 | 500 ml | **15,00 €**

Die gute Balance zwischen hochwertigen Eiern und dem Marzipan-Aroma verleiht der Marzipan-EIEREI einen vorzüglichen Geschmack. Für die EIEREI werden nur Eier von zertifizierten bäuerlichen Betrieben verwendet. Hochwertige Zutaten werden nach Oma Marthas Familienrezept liebevoll und auf höchstem handwerklichen Niveau von einer traditionsreichen Spirituosenmanufaktur verarbeitet.

DEUTSCHLAND

MICHAELA SCHAFFRATH
MARZIPAN-EIEREI
Eierlikör, 20 % vol., laktosefrei
69301 | 50 ml | **4,00 €**
59456 | 500 ml | **15,00 €**



PRALINEN-HALBSCHALEN EI
Zartbitterschokolade, 40 x 26 mm, 588 Stk., Läderach
12922 | 1,58 kg | **90,30 €**



PRALINEN-HALBSCHALE WALNUSS
Milchschokolade, 35 x 27 x 12 mm, 896 Stk., Läderach
53455 | 1,97 kg | **122,60 €**



PRALINENSCHALEN OVAL, VOLLMILCH
33 x 13 mm, 784 Stück, Läderach
53321 | 2,4 kg | **141,98 €**



PRALINENSCHALEN HERZ, VOLLMILCH,
33 x 31 x 13 mm, 784 Stk., Läderach
53154 | 2,35 kg | **134,00 €**



EIERSCHALEN, GOLD
hygienisch, zum Befüllen
22120 | 120 St | **138,75 €**



EIERSCHALEN, SILBER
hygienisch, zum Befüllen
22119 | 120 St | **138,75 €**



EIERSCHALEN, SCHWARZ
hygienisch, zum Befüllen
20897 | 120 St | **138,75 €**



EIERSCHALEN, BRAUN
hygienisch, zum Befüllen
17553 | 120 St | **102,00 €**

ZU OSTERN

VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM TREATMENT

Zu Ostern bieten wir Ihnen eine **EXKLUSIVE AUSWAHL** an Leckereien. Von Osterhasen über Ostereier bis hin zu österlich verpackten Pralinen. Da wir diese Produkte **SAISONAL** für Sie einkaufen, haben wir zum Zeitpunkt des Druckes noch nicht die finale Auswahl getroffen.

Unter **SERVICE@BOSFOOD.DE** oder unter **02132-139-0** sind wir für alle Fragen da. Oder melden Sie sich zu unserem **NEWSLETTER** an und verpassen Sie keine aktuellen Angebote!



NEWSLETTER
ABONNIEREN



PODCAST

Unser Podcast ist das neue Hörvergnügen für alle, die Gastronomie leben, so wie wir. Alle zwei Wochen sprechen wir mit spannenden Gästen aus den eigenen Reihen und der Branche über Trends, Produkte, Erfahrungen und echte Geschichten aus der Küche und dem Gastro-Alltag. Persönlich, ehrlich und immer mit einem offenen Blick auf das, was die Gastro heute bewegt. Ob auf dem Weg zur Arbeit oder zwischen zwei Services beim Mise en Place, der **BOS FOOD Podcast** liefert jede Menge Gesprächsstoff und Inspiration.

JETZT REINHÖREN UND ABONNIEREN – ÜBERALL WO ES PODCASTS GIBT!

Ob spannende Geschichten aus der Kindheit, wie bei Saskia Bos und den berühmten Gänseschüsseln, kulinarische Entdeckungen oder persönliche Erfahrungen unserer Expert:innen – bei uns geht es um echte Gespräche aus dem Leben und der Branche. In einer unserer Folgen treffen wir uns zum Beispiel mit **Marco Sinato von DAS MEHL** und entdecken mit ihm eine komplexe Welt zwischen Gluten, Klebeeigenschaften und Wassereigenschaften dieses Grundnahrungsmittels. Echt. Nah. Kulinarisch.

Folgt uns auf Instagram, LinkedIn, YouTube oder abonniert unseren Newsletter für noch mehr Genuss und Inspiration.

Alle zwei Wochen neu: überall, wo es Podcasts gibt.



JETZT DIE NEUE FOLGE HÖREN



DAS MEHL, WEIZENMEHL FÜR ALLES
Typo 0 / Type 550, Deutschland
69579 | 1 kg | 2,48 €

DAS SEMOLA, HARTWEIZENGRIESS
Hartweizengriess aus Deutschland für
frische Pasta wie bei Nonna.
69582 | 1 kg | 2,85 €

DAS MEHL GLUTENFREI, FÜR ALLES
Dieses glutenfreie Mehl ist DIE Wahl für alle,
die keine Kompromisse bei Geschmack,
Textur und Verarbeitung eingehen möchten.
69581 | 1 kg | 4,80 €

