

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



**TERRASSEN-HIGHLIGHTS
MIT GROSSEM EFFEKT**

**FEINE DESSERT-
KÖSTLICHKEITEN**

**ANTIPASTI ZUM
GENIESSEN**

INHALT



FLAMMKUCHEN-
INSPIRATION
IM BLOG



TERRASSE

Entdecken Sie mit uns Highlights von Flammkuchen über Meze bis hin zu Austern.

SEITE 4 - 12

ANTIPASTI

Außergewöhnlicher Käse, feiner Schinken, exklusiver Aceto und edles Olivenöl.

SEITE 12 - 19

PORTRAIT MATS SKOWRAZIUS

Wir stellen unseren Käse-Experten vor.

SEITE 16 - 17

PORTRAIT YVONNE HOFFMANN

Wir stellen unsere Schaumwein-Expertin vor.

SEITE 20 - 21

NEUHEITEN

Entdecken Sie Australischen Wintertrüffel, neue Delikatessen und Hardware.

SEITE 22 - 25

GRILLEN & WÜRZEN

Alles für Ihren BBQ: Hardware, Zubehör, Fleisch und Gewürze.

SEITE 26 - 34

DESSERTS

Sommerliche Desserts, Eis, Sorbets und feine Leckereien für Ihre Gäste.

SEITE 35 - 39



Liebe Gastros,

Für mich steht BOS FOOD vor allem für eines: Verlässlichkeit. Wir sind ein Familienunternehmen und leben bewusst Werte wie Verantwortung, Qualität und ein partnerschaftliches Miteinander. Unser Gründer Ralf Bos hat das Unternehmen über viele Jahre aufgebaut und geprägt. Dafür habe ich großen Respekt und weiß, was es bedeutet, diese Verantwortung weiterzuführen.

In den letzten Monaten habe ich viele Gespräche geführt – auch mit Ihnen, unseren Kunden – und dabei wertvolle Einblicke gewonnen. Dabei ist mir noch klarer geworden: Entscheidend sind nicht Strukturen oder Prozesse, sondern die Menschen, die jeden Tag dafür sorgen, dass alles funktioniert. Service, Qualität und Schnelligkeit sind für uns keine Schlagworte, sondern Erwartungen an uns selbst. Und im Alltag zeigt sich, was das bedeutet: Verlässlichkeit, Verantwortungsgefühl und ein hoher persönlicher Anspruch. Gerade dann, wenn es nicht einfach ist.

Wir verstehen uns nicht nur als Lieferant, sondern als Partner an Ihrer Seite – jemand, der sorgfältig auswählt und Qualität erlebbar macht. Vom ersten Klick bis zu dem Moment, in dem unsere Produkte bei Ihnen ankommen.

Es reicht nicht, dass Ihre Bestellung einfach ankommt. Sie muss zuverlässig und schnell bei Ihnen sein – in der Qualität, die Sie erwarten. Genau deshalb versenden wir unsere Ware ab sofort konsequent mit General Overnight per Express – damit die Qualität unserer Produkte auf dem Weg zu Ihnen keine Kompromisse kennt.

Solche Entscheidungen müssen im Alltag spürbar sein – für Sie und für unser Team. Am Ende geht es darum, Verantwortung zu übernehmen und Dinge verlässlich umzusetzen. Das ist unser Anspruch, und daran arbeiten wir jeden Tag.

Denn am Ende zählt nicht nur, was wir Ihnen liefern – sondern wie.

— Ihr Tobias Bosch—



Kennen Sie diesen Moment, wenn das Wetter wieder besser wird und endlich die Sonne scheint? Wenn die ersten Gäste nach draußen drängen, die Stühle über den Boden scharren, die Sonnenschirme aufgehen und Gläser in der Abendsonne klirren? Wenn Sie in der Küche stehen, durchs Fenster schauen und wissen: Die Gäste kommen gerne draußen zusammen und sind großzügig mit ihrer Zeit, mit den Bestellungen, mit dem nächsten spritzigen Glas, das sie sich gönnen, weil der Tag einfach zu schön ist, um zu früh aufzuhören.

Diese Großzügigkeit beginnt mit dem ersten Getränk, dem ersten Duft, der aus der Küche zieht, und mit dem ersten Snack, der auf dem Tisch landet. Hier sind Ihre Sommerliebliche und Old Time Favourites, die immer funktionieren, weil sie immer Freude machen.

Den stärksten Einstieg bietet der **FLAMMKUCHEN**, der ungeschlagene Umsatztreiber Nummer eins auf jeder Sommerterrasse. Kein anderes Gericht vereint Tempo, Marge und Wirkung so mühelos wie er. Der Teig ist hauchdünn und knusprig, der Belag karamellisiert im Ofen auf eine Art, die der Nase schon erzählt, was gleich serviert wird, und wenn er dann serviert wird, duftend und dampfend und großzügig auf dem Brett, bestellt der Nachbartisch denselben. Klassisch mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck ist er ein Evergreen, der nie alt wird. Mit Räucherlachs und Keta-Kaviar ist er der perfekte Begleiter für den langen Sommerabend. Die Varianten sind Ihr Spielraum, das Prinzip bleibt dasselbe: schnell, sicher in der Produktion, mit hoher Marge und noch höherem Wow-Faktor.

Neu in dieser Saison und bereits jetzt das lauteste Food-Cost-Gesprächsthema im Küchenbüro: die **FLAMM-FRITZ**, die knusprige, vielseitige Edelfritze, die aus 100 % Flammkuchenteig hergestellt wird und dabei so ziemlich alles kann, was Sie von einem perfekten Terrassensnack erwarten. Heiß oder kalt, herzhaft oder süß, als Poutine oder als schneller Dip-Snack zwischen zwei Runden: Flamm-Fritz finden immer ihren Platz. Als Topping auf Bowls und Salaten bringt sie Crunch, wo man ihn nicht erwartet. Als Beilage zu Currywurst oder Burger macht sie sich selbstbewusst und unentbehrlich. In Zucker und Zimt gewälzt wird sie zur unkomplizierten Nachspeise. **Und das alles mit einem Wareneinsatz von unter zehn Prozent, was sie betriebswirtschaftlich zu einem der smartesten Produkte macht, die wir Ihnen in diesem Sommer mitbringen können.**

Während Flammkuchen und Flamm-Fritz die Terrasse in Schwung halten, liegt am anderen Ende des Tisches das, was den Abend adelt: die **GILLARDEAU-AUSTER**, handgezogen in der Marennes-Oléron-Bucht, mit einem Geschmack, der so unmissverständlich ist, dass er kaum Worte braucht. Jodige Frische, eine samtig-salzige Fülle und im Abgang eine zarte, fast nussige Süße, die noch lange bleibt, wenn das Glas schon leer ist. Sie ist keine Delikatesse, die Sie lange erklären müssen – Sie müssen sie nur auf den Tisch stellen. Dazu ein gut gekühlter Champagner, dessen feine Perlage die Meereswürze der Auster wie ein Spiegel aufnimmt, oder, wer es mineralischer mag, ein knochig-trockener Chablis, dessen kreidige Säure mit der Gillardeau förmlich streitet und am Ende gemeinsam gewinnt.

Auf der anderen Seite der Terrasse glüht der **MONOLITH**, dieser außergewöhnliche Keramikgrill, der Hitze speichert und Aromen in Fleisch, Fisch und Käse regelrecht einbrennt. Eine der besten Entscheidungen, die Sie auf diesem Grill treffen können, ist neben einem Tomahawk-Steak auch ein guter Grillkäse: außen knusprig-goldbraun und fast karamellisiert, innen weich und cremig, mit jenem leicht salzigen Schmelz, der sich auf der Zunge ausbreitet wie ein langer Sommertag. Rund um den Monolith entfaltet sich der Abend von selbst: eine großzügige Käseplatte, die vom Mildem zum Kräftigen reist und Texturen bietet,



Finger Limes sind eine besondere Art von Limetten aus den Regenwäldern Australiens. Die Farbe ihrer Schale und ihres Fleisches variiert von Lila, Rosa, Rot, Grün, Gelb, Braun bis Orange. Aber die Sensation ist das Fruchtfleisch. Die Frucht längs halbieren. Mit dem Stiel eines Teelöffels die Perlen aus den insgesamt 4 Fruchtkammern herausschaben. Die Kaviar ähnlichen Kügelchen sind knackig und mild-säuerlich.

FINGER-LIMES,

CA. 60-70 STÜCK, TK

22826 | 1 kg | 99,50 €

Mit Caviaroli® kann Olivenöl in einer neuen, einzigartigen Form eingesetzt werden. Die leuchtend goldene Farbe in Form echten Kaviars und der reine, unverfälschte Geschmack besten Olivenöls setzen in jedem Menü einen optischen Höhepunkt. Die Perlen erlauben eine sparsame und gezielte Dosierung, z.B. als elegantes Topping zu Suppen, Saucen und Salaten. Tipp: Die Schale des Olivenölkaviars wird noch zarter, wenn Sie ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur leicht gesalzen wirken lassen.

CAVIAROLI® OLIVENÖLKAVIAR, KLEINE PERLEN AUS EXTRA NATIVEM OLIVENÖL

34642 | 200 g | 39,90 €



OKTOPUSARME (PULPO-TENTAKEL), GEKOCHT, 3-5 STÜCK, DELFIN, TK

56915 | 400 g | 25,95 €

Die Basicuvéé besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Sie repräsentiert auf perfekte Weise den eleganten und edlen Stil des Hauses – eine einzigartige Mischung aus Vielfalt, Ausgewogenheit und Frische. Mit 1,5 Millionen Flaschen Champagner, die jedes Jahr produziert werden, gehört Pol Roger damit zu den kleinen der sogenannten Grandes Marques, den großen Traditionshäusern der Champagne. Qualitativ gehört es zu den besten. Der Stil des Hauses zeichnet sich durch Eleganz und Harmonie aus.

CHAMPAGNER POL ROGER BRUT RESERVE, 12,5 % VOL.

35872 | 750 ml | 42,90 €



92
Parker
Punkte

92
Falstaff
Punkte

An der La Rochelle zugewandten Seite der Ile d'Oléron sitzt die Firma Gillardeau. Sie produzieren diese wunderbare Auster. Sie ist eine „tiefe“ Auster und gehört zur Gattung der Portugaises. Vor allem aber ist sie eine „Special 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.

FR. AUSTERN - GILLARDEAU M4 (CRASSOSTREA GIGAS), À CA. 75G

19959 | 24 Stk. | 47,33 €





FLAMM-FRITZ, TK
Flammkuchenteig-Chips
zum Ausbacken

70149 | 2,5 kg | **8,50 €**



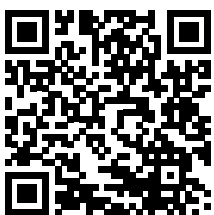
FLAMMKUCHEN-
ROHLINGE, OVAL, TK
ca. 31 x 38 cm, 10 x 120 g,
Flammkuchenmanufaktur

70145 | 1,2 kg | **12,15 €**



FLAMMKUCHEN-
ROHLINGE, RUND, TK
ca. 29 cm, 10 x 100 g,
Flammkuchenmanufaktur

70148 | 1 kg | **10,95 €**



**FLAMMKUCHEN
IM SHOP KAUFEN**



die wechseln wie die Gänge eines Menüs, dazu eine üppige **ANTI-PASTI-AUSWAHL** mit eingelegten Artischocken, gerösteten Paprika und Oliven, die den Geschmack des ganzen Mittelmeers in sich tragen. Abgerundet mit den besten, liebevoll hergestellten Essigen von Fondo Montebello oder Leonardi.

Der nächste große Moment gehört dem **BLACK COD**, einem Fisch, der keine Kompromisse macht und dessen butterweiches, zartes Fleisch beim Berühren mit dem Löffel fast nachgibt, während seine Haut kross und karamellisiert wird. Zubereitet mit Passe-Pierre, dem salzig-sukkulenten Meeresfenchel, mit karamellisierten Kalamata-Oliven, deren dunkle fleischige Tiefe die Butterzartheit des Cods wunderbar bricht, und mit reifen, leicht angewärmten Tomaten, die ihre Süße genau dann freigeben, wenn man sie braucht. Einfach. Mediterran. Absolut sexy.

Zwischen den großen Momenten kommen die **JAHRGANGSSARDINEN** ins Spiel: handverlesene, in feinstem Olivenöl eingelegte Sardinen, deren Charakter mit jedem Jahr Reife tiefer, runder und komplexer wird, ähnlich wie ein guter Wein, der geduldig auf seinen Moment wartet. Eine geöffnete Dose auf einem schlichten Brett, ein paar Scheiben geröstetes Sauerteig-Brot sind kein Notbehelf, sondern eine Ansage.

Und dann ist da noch der Gast, der keinen Fisch möchte, kein Fleisch, aber trotzdem vollständig Teil des Abends sein will: satt, glücklich, begeistert. Für ihn gibt es den **VEGANEN BBQ-BURGER**, der nicht so tut, als wäre er etwas anderes, sondern der genau weiß, was er ist. Saftig und rauchig, mit einer kräftigen BBQ-Glasur und ordentlich viel veganer Käsesauce, auf einem weichen, leicht gerösteten Bun, der alles zusammenhält, ohne sich aufzudrängen. Er ist laut, er ist befriedigend und er ist die Antwort auf alle, die dachten, pflanzlich und Genuss seien zwei Paar Schuhe.

Die Terrasse ist Ihre Umsatzmaschine. Aber die besten Maschinen laufen leise. Sie laufen über Lebensmittel, die Gäste zum Bleiben bringen, über Kombinationen, die das nächste Glas Spritz wie eine logische Konsequenz erscheinen lassen, und über Teller, bei denen jemand zum Nachbarisch schaut und fragt: Was ist das? Genau das ist der Moment, in dem Sie gewonnen haben.

Dieser Sommer hat alles, was er braucht. Der Flammkuchen liegt auf dem Brett, die Flamm-Fritz wartet auf ihren Einsatz, die Gillardéau-Auster liegt auf Eis, der Monolith glüht, der Black Cod wartet auf seinen Auftritt, die Sardinen stehen bereit und die Käseplatte ist aufgebaut. Wir sind dabei. Sind Sie es auch?

— Ihr BOS FOOD Marketing-Team



VEGANER SPECK, TK
vegane Baconscheiben,
auf Sojabasis, La Vie
63676 | 300 g | 14,30 €



VEGANE FRISCHCREME
Natur, veg. Käsealternati-
ve, Mandelbasis, Vanozza
69914 | 1 kg | 14,79 €



SARDINEN
JAHRGANG 2025
in Olivenöl, Capitaine Cook
69835 | 115 g | 6,88 €
ATG: 87 G



SARDINIENFILETS
JAHRGANG 2025
in Olivenöl, Los Peperetes
68295 | 120 g | 17,29 €
ATG: 90 G



BLACK COD, TK
Schwarzer Kabeljau,
Kohlenfisch, ohne Kopf
69393 | ca. 150 g | 10,44 €/KG



KABELJAU
Stockfisch, in Olivenöl +
Knoblauch, Jose Gourmet
55305 | 120 g | 9,90 €
ATG: 84 G

1 MIT WALNUSSBRIE UND SHISO-GREENS

WALNUSSBRIE, BIO

AT-BIO-301,
Weichkäse mit Walnüssen,
ganzer Laib**67819** | ca. 1 kg | **25,49 €/KG**

MICROGREENS

„SHISOGREENS“

junge Blätter / Keimlinge,
vollgepackt**65289** | 25 g | **11,73 €**

ZWIEBEL-GIN-CHUTNEY

THE GOLDEN CIRCLE
by Sascha Stemberg**69416** | 75 g | **6,02 €****2 MIT RÄUCHERLAGHS UND KETA-KAVIAR**

RÄUCHERLAGHS

geschnitten, Schottland

48389 | 500 g | **29,90 €**

KETA-KAVIAR

vom Lachs

11257 | 250 g | **41,35 €**

KAPERN-FRÜCHTE

groß mit Stiel, Raffinesse

62960 | 350 g | **5,25 €**
ATG. 180 G**3 VEGAN MIT SPARGEL UND ROTEM PESTO**

VEGANER MOZZARELLA

vegane Käsealternative
auf Cashewbasis, als Rolle,
Vanozza**65854** | 1 kg | **18,95 €**

ROTES PESTO

mit sonnengereiften To-
maten & schwarzen Oliven,
Gewürzgarten**24923** | 900 ml | **19,95 €**

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

MORTIXET DOP/g.U.,
Oli de Mallorca**68758** | 3 Liter | **78,51 €****4 MIT PULPO UND BONITO-FLAKES**

OKTOPUSARME, TK

Pulpo-Tentakel, gekocht,
3-5 Stück, delfin**56915** | 400 g | **25,95 €**

KATSUOBUSHI

Bonito-Flocken,
Usukezuri**54459** | 500 g | **52,90 €**PICKLES WAKAME
CITRONS, BIOFR-BIO-01, Wakame-
Algen mit Zitrone, Algolesko**69620** | 1 kg | **25,90 €****5 ORIGINAL MIT SPECK**

FLAMMKUCHENSPECK, TK

leicht angeräuchert,
5 x 30 mm**70150** | 2 kg | **23,63 €**

CRÈME FRAÎCHE

Crème Épaisse aus der
Normandie, 42 % Fett, RÉO**62569** | 980 g | **12,50 €**

„MELANGE NOIR“

Pfeffer-Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt**15996** | 80 g | **8,96 €****6 AMERICAN CHEESECAKE-STYLE**

DOLCE VITA

Dessertpulver American
Cheesecake, Irca**53665** | 1 kg | **38,01 €**

MANDELN

gehobelt, USA

42114 | 500 g | **7,90 €**

SOSA PETA CRISPY

in weiße Schokolade
gehüllt, Knallbrause**65586** | 750 g | **43,90 €****7 GRIECHISCH IN VEGAN**

VEGANER FETA

Greek White Block, vegane
Feta-Alternative, Violife**66392** | 1,2 kg | **22,15 €**

GRÜNE OLIVEN

ohne Kern, mit Zitronen-
paste, in Lake, El Faro**14654** | 350 g | **3,47 €**

ATG. 150 G

VEGANER FRISCHKÄSE

Frischcreme natur, vegane
Käsealternative, Mandelbasis, Vanozza**69914** | 1 kg | **14,79 €****8 MIT STRACCIATELLA UND PISTAZIE**STRACCIATELLA-
KÄSE, TK

8 x 150 g, Deliziosa

68890 | 1,2 kg | **20,60 €**GRAN BISCOTTO
CLASSICOKochschinken, ohne
Knochen, Rovagnati**44105** | ca. 1 kg | **26,95 €/KG**

PISTAZIEN

geschält, dunkelgrün,
AAA Sortierung, Iran**48433** | 1 kg | **69,95 €**



ALLE REZEPTE
IM BLOG
ENTDECKEN

MEZE

BUNT, VIELFÄLTIG UND LECKER. DAFÜR STEHT DIE MEZE-PLATTE, TEILEN UND ZUSAMMEN GENIEßEN. KLEINIGKEITEN, DIE JEDEN GLÜCKLICH MACHEN UND WO FÜR JEDEN WAS DABEI IST. TOLL FÜR DEN SOMMER!



BABA GHANOUI

Auberginendip, mit Tahini/Sesampaste, Mézete

69878 | 200 g | **4,16 €**
69879 | 1 kg | **13,79 €**



HUMMUS NATUR

Gourmet Kichererbsenpüree m. Sesampaste, Mézete

64294 | 215 g | **3,30 €**
53963 | 1 kg | **11,95 €**



MUHAMMARA

pikanter Paprikadip, Mézete

69876 | 180 g | **3,95 €**
69877 | 1 kg | **15,74 €**



GEF. WEINBLÄTTER

ca. 60 Stk., mit Reisfüllung

10264 | 2 kg | **13,95 €**
ATG. 1,5 KG



WEINBLÄTTER

ca. 360 Stk., in Salzlake

32757 | 2,4 kg | **19,48 €**
ATG. 1,6 KG



**ALLES FÜR IHRE
MEZE-PLATTE
IM BLOG**



EINGEL. AUBERGINEN

gegrillt, in Sonnenblumenöl

68939 | 1 kg | **16,95 €**
ATG. 750 G



EINGELEGTE ZUCCHINI

gegrillt, in Sonnenblumenöl

16409 | 1 kg | **16,45 €**
ATG. 750 G



EINGELEGTE PAPRIKA

gegrillt, in Sonnenblumenöl

16193 | 1 kg | **18,95 €**
ATG. 750 G



GRÜNE OLIVEN
„CHALKIDIKI COLOSSAL“
mit Kern, Lakudia

68106 | 5,5 kg | **33,96 €**
ATG. 3 KG



KALAMATA-OLIVEN
„JUMBO“
mit Kern, Lakudia

68108 | 5,5 kg | **39,68 €**
ATG. 3 KG



GRÜNE OLIVEN
„CHALKIDIKI MAMMUT“
ohne Kern, Lakudia

68107 | 5,5 kg | **39,95 €**
ATG. 3 KG





PUL BIBER
türk. Chili-Würzzubereitung
43990 | 130 g | **4,83 €**
43802 | 325 g | **7,14 €**



TAHINI
Sesampaste, Suntat
47602 | 300 g | **3,30 €**
53057 | 1,5 kg | **14,95 €**



GETROCKNETE MINZE
Aroma-Tresor, Wiberg
68077 | 50 g | **4,60 €**



KNOFI PUR
kräftige Knoblauchpaste, Wiberg
38675 | 900 g | **11,45 €**



SCHW. KNOBLAUCHPASTE
Würzpaste, glutenfrei, Oscar
67671 | 580 g | **61,89 €**



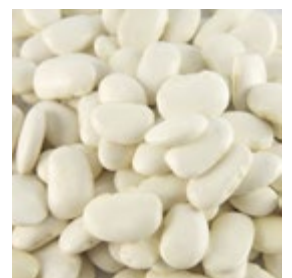
SCHWARZER KNOBLAUCH
ohne Schale, fermentiert
30929 | 1 kg | **93,95 €**



LINGOTS BLANC, BOHNEN
weiß, mittelgroß, getrocknet.
22589 | 5 kg | **32,95 €**



COCO-BOHNEN
weiß, sehr klein, getrocknet.
20397 | 5 kg | **17,90 €**



CORONA-BOHNEN
weiß, groß, getrocknet
51449 | 1 kg | **11,65 €**



BRIE „PETIT NORMAND“, GANZER LAIB, BIO

Rohmilchkäse aus der Normandie. Vollmundig, aromatisch und ausgewogen. Klassische Champignon- und Kohlnoten.

66361 | ca. 1 kg | **31,80 €/KG**



FOUGERUS, FRANZ. KUHMILCHKÄSE

Rohmilch-Weichkäse aus der Île-de-France. Min. 4 Wochen gereift. Ein Farnblatt schmückt und sorgt für eine spezielle Aromatik. Vollmundiger Käseteig mit feiner Kohl- und Champignonnote.

26543 | 700 g | **22,80 €**



BLEU DE BRESSE

Ein Weichkäse aus dem Osten von Frankreich. Außen Edel-Weißschimmel und innen feinsten Blauschimmel. Vollmundig, cremig-weich, mit zurückhaltendem Blauschimmel-Charakter.

36690 | 500 g | **11,45 €**



**MEHR
SCHINKEN
IM SHOP**



COPPA STAGIONATA,
SCHWEINENACKEN „NOSTRANA“

Dieser italienische, magere, nach alter Tradition im Naturdarm hergestellte Schweinenackchen ist leicht gewürzt und aromatisch mild im Geschmack. Im Anschnitt rosa.

10409 | ca. 1,6 kg | **31,45 €/KG**

100 % EICHELMAST IBÉRICO PRESA
(HALBER NACKEN)

Die Schweine des iberischen Bellota Cinco Jotas fressen fast ausschließlich Eicheln und natürliche Gräser. Mit einem Hauch von Eicheln, feuchtem Gras und Thymian.

66964 | ca. 450 g | **85,85 €/KG**



TOMETTE AUX BAIES EN CAVE

Frischkäse aus Ziegenmilch mit Kräutern und Gewürzen in einer Holzschachtel. Belegt mit leichtem Edelschimmel, Kräutern der Provence, Lorbeer und rosa Schinusbeeren. Angenehme dezente Ziegenmilchnote.

69756 | 100 g | **6,79 €**



DOLCETTO, KÄSEKOMPOSITION
AUS GORGONZOLA & MASCARPONE

Käsekomposition aus Gorgonzola und Mascarpone. Samtig-weich mit buttrig-süßlicher Note. Mehrere Schichten aus Gorgonzola und feiner Mascarpone machen diesen Käse zu etwas ganz Besonderem.

70209 | 1,2 kg | **24,40 €**



Süßwein macht einfach glücklich. Der Sauvignon Blanc ist eine sogenannte Bouquet-Rebsorte, die besonders durch ihre exotisch fruchtige und frische Ausprägung in der Nase sofort erkennbar ist. Schöne Restsüße, aber nicht schwer süß. Mit seiner feinen Säure ist er leicht, filigran und spritzig.

PFALZ | DEUTSCHLAND
THE GOLDEN CIRCLE / ZETER
TRY 2024

Sweet Sauvignon Blanc,
süß, 7,5 % vol.

69451 | 500 ml | **10,30 €**



CAMPAGNARD, ZIEGENFRISCHKÄSE IN ÖL

Feinste Ziegentaler. Eingelegt in Rapsöl und ein wenig Kräuter der Provence. Perfekt zum Naschen und zu Salaten.

69964 | 400 g | **6,95 €**
ATG 180 G



CAMPAGNELLE

Feinste Ziegenfrischkäsetaler ummantelt mit einer Kräuterschicht. Eingelegt in Rapsöl. Perfekt zum Naschen und zu Salaten.

17586 | 400 g | **6,95 €**
ATG 180 G



PICANDOU ZIEGENFRISCHKÄSE IN TALERN

Zartschmelzende Textur mit dezenter Ziegennote. Fein säuerlich. Umwickelt mit Speck in der Pfanne gebraten ein Klassiker.

30895 | 240 g, 6 x 40 g | **10,55 €**

LEONARDI

EXCELLENCE MADE IN ITALY - DIE ESSIGMANUFAKTUR AUS MODENA
BEGLEITET VON DER WEINLESE BIS ZUR ABFÜLLUNG ALLE SCHRITTE
IHRES BALSAMICO MIT GEDULD UND HINGABE.



LEONARDI CONDIMENTO BALSAMICO ZITRONE

Dieser helle Condimento Balsamico wurde mit Zitronengeschmack verfeinert und passt perfekt zu frischen gemischten Salaten, Carpaccio und Fisch.

69896 | 250 ml | **12,40 €**



LEONARDI CONDIMENTO BALSAMICO ROSE

Wurde mit blumiger Rosen-Aroma und Hagebutte verfeinert und passt perfekt zu Risotto alla Parmigiana und Cocktails.

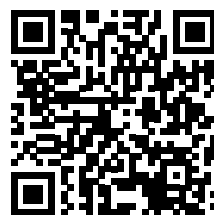
69894 | 250 ml | **12,40 €**



LEONARDI CONDIMENTO BALSAMICO LAVENDEL

Ein blumig-milder Balsamico, der einmalig zu Mayonnaisen, Fisch oder kräftigem Käse passt.

69893 | 250 ml | **12,40 €**



**MEHR LEONARDI
IM SHOP**



PESTO DI BASILICO, BRES
70233 | 1 kg | 21,96 €



PESTO VERDE, BRES
70116 | 1 kg | 19,62 €



PESTO ROSSO, BRES
70117 | 450 g | 9,86 €



ALL' ARRABBIATA, BRES
70072 | 450 g | 8,60 €



VEGANES PESTO, BRES
70074 | 450 g | 12,41 €



KNOBLAUCHPÜREE,
BRES

Knoblauchpüree aus ganzen, frischen Zehen. Fein gehackt ergibt es ein besonders praktisches Püree. Mit wenig Salz und etwas Zitronensäure konserviert, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Das Püree hat einen leicht säuerlichen Geschmack. Es eignet sich für vielfältige Anwendungen in der Küche und ist eine ideale Basis zum Würzen von Saucen, Suppen und Marinaden.

70162 | 1 kg | 11,68 €



GLASUR - SOJA & SCHW.
KNOBLAUCH, BRES
70089 | 450 g | 8,25 €



GLASUR - HONIG &
THYMIAN, BRES
70088 | 450 g | 8,25 €



GLASUR - PFLAUME &
INGWER, BRES
70086 | 450 g | 8,26 €



KNOBLAUCH,
GEHACKT, IN ÖL, BRES
70161 | 1 kg | 16,08 €
70160 | 450 g | 9,75 €



KNOBLAUCHPÜREE
SUPERIOR, BRES
67778 | 450 g | 9,75 €



DIE GANZE
BRES-AUSWAHL
IM SHOP



ALIOLI CLÁSICO, BRES

Diese klassische Aioli basiert auf einem traditionellen Rezept aus Katalonien, ist aber komplett pflanzlich. Sie wird mit spanischem Knoblauch und einem Spritzer frischem Zitronensaft zubereitet. Die Sauce ist cremig, hocharomatisch und sofort servierfertig. Dank ihrer stabilen Konsistenz behält diese pflanzliche Aioli auch beim Erhitzen ihre Form.

70079 | 325 g | 4,35 €
70080 | 1 kg | 11,99 €



TOMATEN-SALSA, BRES
70137 | 1 kg | 14,50 €
70105 | 325 g | 5,41 €



SALSA PICO DE GALLO,
BRES
70085 | 1 kg | 15,45 €



KIWI- UND JALAPENO-
SALSA, BRES
70067 | 1 kg | 15,06 €



ALIOLI CHIPOTLE, BRES
70082 | 1 kg | 13,51 €



ALIOLI, GERÄUCH., BRES
70083 | 1 kg | 13,51 €



ALIOLI LIMON, BRES
70081 | 1 kg | 13,52 €



DE-ÖKO-003

GERSTEN-MISO, BIO
würzig-malzig,
Schwarzwald Miso
50229 | 220 g | 11,95 €



DE-ÖKO-003

SOJA-MISO, BIO
Misowürzpaste, würzig,
Schwarzwald Miso
44611 | 220 g | 11,42 €



DE-ÖKO-003

LUPINEN-MISO, BIO
Paste, süß-blumig,
Schwarzwald Miso
44612 | 220 g | 11,95 €



DE-ÖKO-003

MISO MARE, BIO
Paste, mit Meeresalgen,
Schwarzwald Miso
44610 | 220 g | 11,95 €



DE-ÖKO-003

REIS-MISO, BIO
Paste, mild-würzig,
Schwarzwald Miso
44609 | 220 g | 11,43 €



1 EINKORN-KOIKUCHI-SHOYU, BIO

doppelt fermentierte
Sojasauce, mimi ferments
69739 | 100 ml | 15,66 €

2 SMOKY FISH SAUCE

Fischsauce mit Räucher-
fisch, mimi ferments
69112 | 100 ml | 14,90 €

3 DINKEL-SAISHIKOMI-SHOYU, BIO

doppelt fermentierte
Sojasauce, mimi ferments
69111 | 100 ml | 20,11 €

4 SAGOHACHI, BIO

Koji-Würzpaste aus Reis,
mimi ferments
69868 | 200 g | 11,12 €

5 SHIRO-MISO, BIO

Würzpaste aus Reis,
mimi ferments
69110 | 200 g | 11,90 €

6 ROTE-BETE-MISO, BIO

Würzpaste mit Rote Bete,
mimi ferments
69109 | 200 g | 12,90 €



**MEHR
FERMENTIERTES
IM SHOP**



RE.GARUM® GEMÜSE

konzentrierte Würze,
pflanzlicher Umami Boos-
ter, vegan, Clean Label

70257 | 250 ml | 9,86 €



RE.GARUM® MILCH

konzentrierte Würze, natür-
licher Geschmacksverstär-
ker auf Molkenbasis, ver-
leiht cremige Umami-Tiefe.

70262 | 250 ml | 9,69 €



RE.GARUM® FISCH

konzentrierte Würze,
eleganter, delikater Fisch-
Umami, weniger salzig als
klassische Fischsauce.

70260 | 250 ml | 10,03 €



RE.GARUM® RIND

konzentrierte Würze,
konzentrierter Rindfleisch-
auszug mit hoher Umami-
Dichte.

70259 | 250 ml | 11,22 €

„Für viele ist Käse ein alltägliches Lebensmittel“, sagt Mathias Skowradzius – und macht eine nachdenkliche Pause. „Für mich nicht. Für mich ist das ein Genussmittel.“ Bei BOS FOOD nennen wir ihn alle nur Käse-Mats – ein Spitzname, der sich von Anfang an selbstverständlich anfühlte.

Auf dem Tisch vor ihm liegt eine schwarze Chicago-Bears-Cap, getragen und vertraut wie ein alter Freund. 1986 fing er an, American Football zu spielen – lange bevor die NFL in Deutschland Mainstream wurde. Wer so früh dabei war, bleibt dabei. Das gilt für den Sport, und ganz genauso für den Käse.

Den lernte er 1991 durch puren Zufall kennen. Er suchte einen Lagerjob, fand eine Stellenanzeige in der Zeitung und landete bei einem Bio-Käse-Großhändler in Dinslaken. Im Einstellungsge- spräch sollte er Käsesorten aufzählen. „Gouda, Butterkäse und Co.“, erinnert er sich mit einem Schmunzeln. Den Job bekam er trotzdem. Und mit ihm eine Leidenschaft fürs Leben. Mit null Käsewissen fraß er sich durch Bücher, besuchte Seminare, reiste zu Käsereien. Ein dreitägiges Seminar in Düsseldorf veränderte schließlich alles. „Ich war danach Feuer und Flamme“, sagt er. „Das hat mich wirklich gepusht.“ Was als Lagerjob begann, wurde zur Berufung.

Mats spielte 1983 in Paris zum ersten Mal Pé- tanque – auf einem dieser staubigen, schattigen Plätze, mit Blick auf den Eiffelturm. Seitdem sind die schweren, von der Zeit gezeichneten Metall- kugeln und das kleine pinke Schweinchen – die Zielkugel – feste Begleiter. Es geht um Ruhe, Präzision und den geselligen Moment. Beim Spiel gönnt er sich Käse – und da kommt nur einer in Frage: der Camembert de Normandie, au lait cru von Saint Hilaire, seit dreißig Jahren sein Lieblingskäse, entdeckt in der Normandie. „Ich esse Käse gerne pur“, sagt er. „Ich will Reifezeit, Handwerk und Milchqualität rausschmecken.“ „Ich versuche nie, jemanden von Rohmilch zu überzeugen“, sagt er. „Aber ich zeige gerne, was wir stattdessen Passendes im Sortiment haben.“

Genuss ist bei Mats eine bewusste Entschwei- dung. Mit mehr Zeit gönnt er sich eine Zigarre, ganz bei sich. Für die kleinen Momente zwi- schendurch reicht auch eine Zigarette. „Ein Feu- erzeug brauche ich immer“, sagt er. „Aber bitte mit Stil.“ Und dann ist da noch der Käsestecher – ein Werkzeug, das Geduld und Erfahrung ver- langt: mit dem Reifemeister tief in den Käse hor- chen, spüren, was er noch werden kann.

2008 machte er sich selbstständig – Käsesemi- nare in ganz Deutschland. „Im ersten Jahr gleich schwarze Zahlen“, sagt er. „Ich habe gemerkt: dafür brenne ich.“ Dann kam Corona. Dann Stille. Und schließlich der entscheidende Anruf: BOS FOOD sucht einen Käseexperten. Seit Ok- tober 2023 ist er bei uns. „Die haben mich alten Mann so süß aufgenommen“, sagt er. „Ich fühl-



Mats Skowradzius

te mich von Tag eins willkommen.“ Zusammen mit Kathi hat er das Sortiment von Grund auf neu aufgebaut – heute über 200 Sorten. Und es wächst weiter.

Wird er irgendwann mit Genuss aufhören? „Nej!“ antwortet der „Cheese of Truth“ auf sei- nem Schreibtisch. Finden wir gut und beglück- wünscheln ihn zu dieser Entscheidung!

Wer Fragen hat – zu Reifegrad, Rohmilch oder der Auswahl für den Käsewagen – der ruft Mats an. Und wer noch tiefer in seine Welt eintauchen möchte: Mats war zu Gast in unserem BOS FOOD Podcast. Die Folge erscheint im September. Ein guter Grund, jetzt schon zu abonnieren.

HOW TO BUY KÄSE ONLINE (FAST)

Wir schneiden unsere Käsesorten im haus- eigenen Käsekühl- haus passend auf Ihre Bedürfnisse zu und versenden sie an sechs Tagen die Woche direkt zu Ihnen in die Küche.



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP	Saint-Hilaire	65608 250 g 6,35 €
CHEVRE DU POITOU	Camembert, Weichkäse aus Ziegenmilch	67032 180 g 5,30 €
CAMEMBERT „LE SAINT GERMAIN“	französischer Weichkäse	68532 200 g 4,69 €
KÄSEMESSER	mit Kullenschliff, 29 cm, schwarzer Griff	66414 1 Stk. 81,55 €
KÄSEMESSER	Rösle, 28 cm	46224 1 Stk. 22,95 €



GAPERON D' AUVERGNE,
HALBFESTER SCHNITTKÄSE

Gaperon ist ein halbfester Schnittkäse aus der Auvergne. Außen mit Edelschimmel und im Innern mit Knoblauch, Pfeffer und Kräutern. Buttrige, aromatische Note.

36688 | 350 g | **10,45 €**



FIOR DI LATTE, GESTIFTET, MOZZARELLA
/ PASTA-FILATA-KÄSE, LA LELLA

Im Gegensatz zu normalem Mozzarella etwas fester und trockener. Verliert also weniger Wasser, was ihn ideal für Pizzen oder Pinsen macht, da der Teig nicht durchweicht.

69751 | 2,5 kg | **29,85 €**



BÖRDESPECK NATUR, GERÄUCHERT

Traditioneller geräucherter Schnittkäse aus Deutschland. Fein rauchig mit geschmeidigem Käseteig. Für die Brotzeit oder zum Überbacken.

69966 | 250 g | **5,10 €**

EINMAL MIT PROFIS ARBEITEN!

Oder am besten immer.

Wir haben alles für Ihre Küche und Sie haben es am nächsten Tag.

Schnelle Lieferung,
sechs Tage die Woche.



PECORINO PEPATO

Hartkäse aus Schafmilch mit schwarzen Pfefferkörnern und fein körnigem Käseteig. Aromatisch, mit schöner Pfeffernote.

69956 | ca. 1,5 kg | **32,40 €/KG**

69957 | ca. 750 g | **43,25 €/KG**



PECORINO PISTAZIE

Käsezubereitung aus Schafmilch mit Pistazienrinde aus feingeschroteten Pistazienkernen umhüllt. Milchig mit feiner, nussiger Pistaziennote.

69953 | ca. 3,3 kg | **31,05 €/KG**

69954 | ca. 800 g | **37,95 €/KG**

69955 | ca. 200 g | **40,25 €/KG**



**NOCH MEHR
SCHINKEN & KÄSE
IM SHOP**



GRANDE
HARTKÄSE-FLAKES

aus Kuhmilchkäse,
12 Monate, Viva Italia

69806 | 500 g | **11,39 €**



TRÜFFEL-
HARTKÄSE-FLAKES

aus Kuhmilchkäse,
12 Monate, Viva Italia

69807 | 300 g | **11,49 €**



STRACCIATELLA

Pasta-Filata-Käse,
Viva Italia

66033 | 140 g | **3,11 €**



STRACCIATELLA, TK

8 x 150g, Stracciatella-
Käse, Deliziosa

68890 | 1,2 kg | **20,60 €**



Bedoba fasziniert mit Aromen von getrockneter Aprikose, Honig, Orangenschale, wilden Kräutern und einem Hauch von Tanninen. Seine vielschichtige Textur ist wahrhaft fesselnd.

KVARELI,
GEORGIEN
BEDOBA
2023 ORANGE

Weißweincuvée, tr., 13 % vol.

70349 | 750 ml | **10,80 €**



Nachhaltig, charakterstark, unverwechselbar. 100 % Chardonnay - etwas rauchiger, vegetabilier und leicht nussiger Duft mit Zitrus- und Kernobst- aromen, Brokkoli und einer Andeutung Tabak. Gewisse Frische am Gaumen, kreidig-salzige Anklänge.

RHEINHESSEN
DEUTSCHLAND
KARL MAY
2025 CHARDONNAY
KALKSTEIN, BIO

Weißwein, tr., 12,5 % vol.

70347 | 750 ml | **9,20 €**



Im Glas zeigt sich der Wein mit Druck und Präzision, ohne üppig zu wirken. Seine feine Mineralität verleiht ihm Spannung und Länge, während die kühle Frucht den typischen Charakter der Haardter Lagen widerspiegelt.

PFALZ
DEUTSCHLAND
ANDRES
2024 HAARDT
SPÄTBURGUNDER, BIO

Rotwein, trocken, 13,5 % vol.

70222 | 750 ml | **13,95 €**



FONDO MONTEBELLO

MIT DIESEM TRADITIONSUNTERNEHMEN AUS MARANELLO VERBINDET UNS SEIT DEN 90ER-JAHREN EINE ENGE ZUSAMMENARBEIT. ACETO, DER MIT NATÜRLICHER SÄURE UND FEINER SÜSSE ÜBERZEUGT UND UNS IN SOMMERLICHE GESCHMACKSWELTEN EINTAUCHEN LÄSST.



ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A., FM 02
Dieser Aceto Balsamico hat eine perfekte Ausgewogenheit zwischen natürlicher Säure (6 %) und altersbedingter Süße erreicht. Er kann sowohl pur, als auch zur Vollendung hochwertiger Speisen und Saucen genossen werden.

17313 | 5 Liter | **267,50 €**
10027 | 1 Liter | **57,50 €**

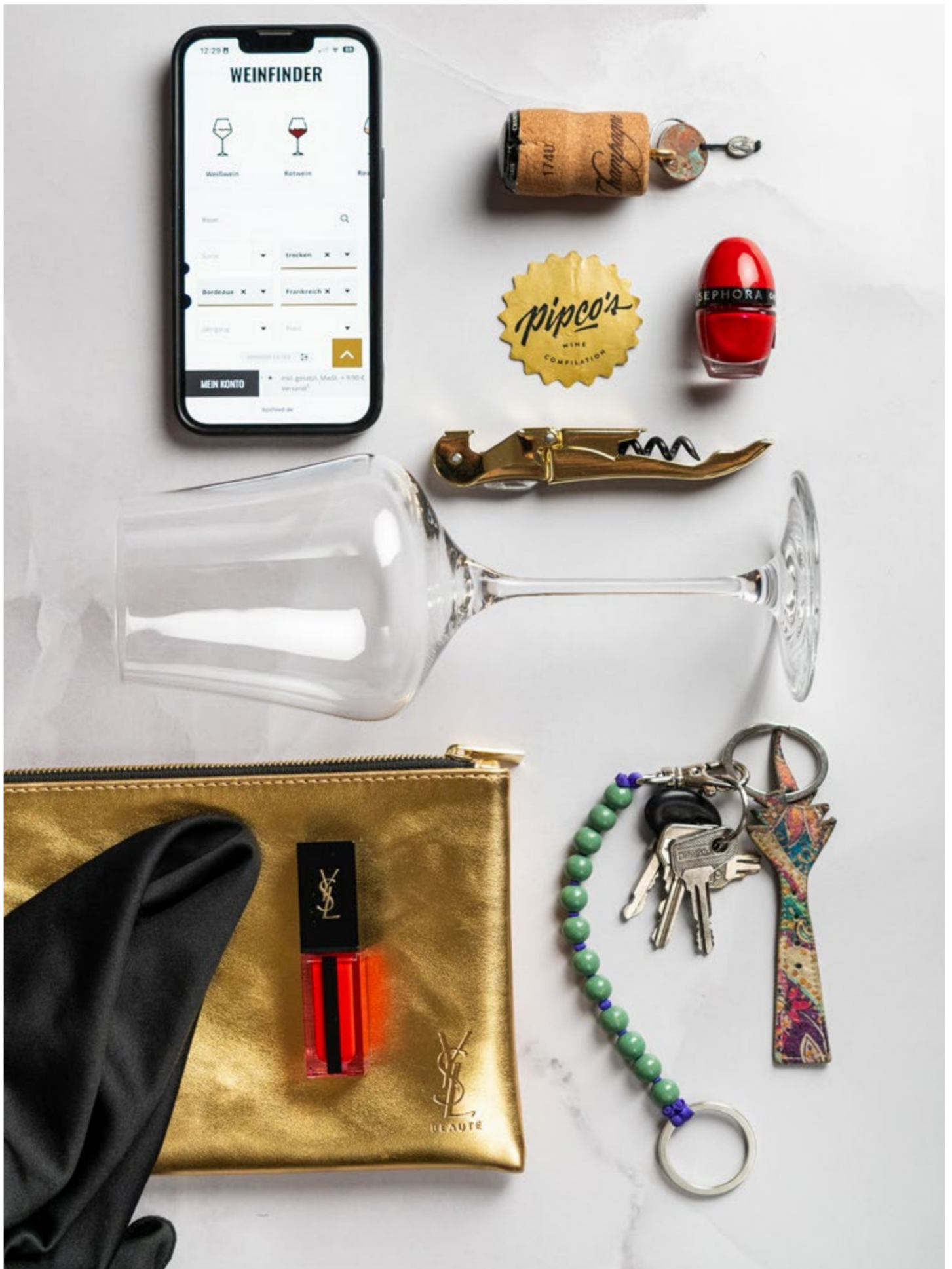


**MEHR VON
FONDO MONTE-
BELLO IM SHOP**



ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A., FM 01
Dieser Aceto Balsamico ist in edlen Holzfässern gereift und schmeckt frisch, fruchtig und eher süßlich. Passt ideal zu Parmaschinken mit Melone, Parmesan, allen Wintersalaten, Kalbsleber und Fleischsaucen.

47307 | 5 Liter | **178,50 €**
10040 | 1 Liter | **45,45 €**



GABRIEL-GLAS® STANDARD
NORM WEINSET, CARBON-OPTIK

Weingläser, 510 ml, maschinengeblasen, im Geschenkkarton
mit Kellnermesser, Vakuumpumpe & 2 Korke, 14 cm, ø 5 cm

| 37883 | 6 Stück | 78,00 €
| 34153 | 1 Set, 4-teil. | 49,95 €

„Die beste Situation ist immer dann, wenn einer geöffnet wird“, sagt Yvonne Hoffmann. Und dann legt sie noch nach: „Es gibt für jede Situation den richtigen Wein – und oft ist die richtige Situation eben die, in der einer geöffnet wird.“

Auf der Clutch liegt das schwarze Poliertuch aus unserem Sortiment. Denn das Glas daneben verdient Pflege: das Gabriel-Glas, ein echtes Allrounderglas, das Yvonne für jeden Anlass empfehlen kann. Ob Schaumwein, Weißwein, Rotwein – es macht alles richtig. „No Favorites“, sagt sie, wenn man sie nach ihrem Lieblingsschaumwein fragt. Die Kategorie zählt mehr als der Name. Und die Kategorie ist klar: sprudelnd, gut, im richtigen Moment geöffnet.

Unscheinbar auf den ersten Blick: ein Champagner-Korken, mit einem oxidierten Glückscent und einer kleinen Maria zu einem Schlüsselanhänger verarbeitet. Ihr Vater bastelt diese Anhänger – für einen guten Zweck. Der Erlös geht an ein Kinderheim, in dem die Freundin von Yvonnens Bruder arbeitet. Und verkauft werden sie unter anderem auch im Pipco's – dem kleinen, feinen Weinladen, den Yvonne für BOS FOOD leitet. „Je länger die Weinproben gehen“, sagt sie mit einem Schmunzeln, „desto mehr Anhänger werden verkauft.“ Manchmal ist eben die beste Verkaufsstrategie einfach ein guter Abend.

Das Pipco's, an der Ecke Helmholtzstraße/Bunsenstrasse mitten in der Düsseldorfer Friedrichstadt, ist kein gewöhnlicher Weinladen. „Try'n'buy“ steht auf der kleinen Schiefertafel vor der Tür – das ist Programm. Yvonne versammelt dort edle Tropfen von kleinen, feinen Weingütern. Herausragende Qualität und nachhaltiger Anbau interessieren sie mehr als große Namen. Den Großteil der privaten Winzer kennt sie persönlich. Stil und Arbeitsweise müssen passen. Weine aus Deutschland und Österreich bilden den Schwerpunkt; Frankreich, Spanien und Italien kommen nur sehr selektiv ins Regal. Kein Schnickschnack, keine Etiketten-Poesie. Nur Wein, der wirklich etwas zu sagen hat. Freitags ist das Pipco's von 12 bis 20 Uhr geöffnet – besuchen Sie es, wenn Sie in der Nähe sind. Und wer nicht in Düsseldorf ist: Jeden Wein, den Yvonne ins Regal stellt, finden Sie auch auf bosfood.de.

Das goldene Kellnermesser auf dem Foto ist kein Zufallsfund. Gold ist, findet Yvonne, immer eine sichere Wahl. Klassisch, mit dem richtigen Gewicht in der Hand. Ein Werkzeug, das sie täglich benutzt – und würde man alle Korken der Weinflaschen, die Yvonne in ihrem Leben geöffnet hat, aneinanderreihen, käme man damit mindestens einmal um den Äquator. Vielleicht auch bis zum Mond. Und mit etwas Rückenwind auch wieder zurück. Das goldene Kellnermesser passt zu ihr wie das Schwarz, das sie meistens trägt: elegant ohne Aufwand, sportlich ohne Kompromiss. Nur bei den Schuhen darf's dann ruhig bunt sein.



YVONNE HOFFMANN

In der goldenen Clutch – die sie immer dabei hat – steckt roter Lippenstift. Knallrot, und notfalls auch kurz vor dem nächsten wichtigen Termin aufgetragen: eines dieser Lady-Pieces, ohne das sie nie aus dem Haus gehen würde.

An dem Schlüsselbund mit dem bunten Anhänger vom Düsseldorfer Fernsehturm hängt ihr Autoschlüssel. Es war ihr erstes Auto – und sie liebt und pflegt es bis heute. Ein Fiat 127 von 1974. Froschgrün. Vier Gänge. H-Kennzeichen. Kein Tempomat, keine Klimaanlage, maximal hundert auf der Autobahn. Die Rücksitze lassen sich auf eine lustige Art umklappen – und im umgeklappten Zustand passt überraschend viel Wein in den Kofferraum, wenn auch mit einem gewissen Zwang zur Bescheidenheit beim Einkaufen. Mit 22 hat sie ihn zum ersten Mal gefahren. Seitdem fährt sie ihn noch immer – aber nur, wenn das Wetter mitspielt. Wenn sie damit durch Düsseldorf rollt, drehen sich Menschen um und geben ihr einen Daumen hoch. So ein Auto sieht man nicht mehr oft. Und bei einer langen Fahrt über die Autostrada und den Brenner nach Italien – auf Sitzen, die anfangs bequem wirken und am Ende eher an Campingstühle erinnern – schmeckt das Eis an der Eisdielen, schwört Yvonne, nochmal besonders gut.

Wer nicht weiß, welcher Wein zum Essen passt: Den BOS FOOD Weinfinder finden Sie auf bosfood.de – und wer persönlich beraten werden möchte, erreicht uns unter 02132 139 300. Yvonne kann beides nur empfehlen.



**WEINFINDER
IM SHOP
ENTDECKEN**

ENDLICH

AUSTRALISCHER
WINTERTRÜFFEL
IST WIEDER DA.



SCHWARZ-VIOLETT, VON WEISSEN ADERN DURCHZUGEN, KOMPLEXER GERUCH NACH MOSCHUS, WALD UND ERDE, EINZIGARTIGER GESCHMACK.

JEDES GERICHT WIRD IM KOCHVORGANG DURCH TRÜFFEL PARFÜMIERT UND BESSER GEMACHT. KLASSISCH IST ER IN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE ZU HAUSE UND NUR JETZT KOMMEN DIE BESTEN TRÜFFEL DIESER SORTE IM SOMMER AUS AUSTRALIEN. PROBIEREN SIE ES!

JETZT BESTELLEN
UNTER [BOSFOOD.DE](https://bosfood.de)





KREOLISCHES CURRY
BY SASCHA STEMBERG
61759 | 50 g | **12,95 €**



CURRY-ORANGE-
CHUTNEY BY HEIKO
ANTONIEWICZ
66305 | 125 g | **6,19 €**



ALPINES KRÄUTERSALZ
BY VITUS WINKLER
63064 | 80 g | **12,42 €**



KANDIERTE OLIVEN BY
HEIKO ANTONIEWICZ
66623 | 40 g | **9,52 €**



PFLAUME-OLIVE-
CHUTNEY BY
SASCHA STEMBERG
69417 | 75 g | **6,02 €**



BERGAMOTTEN-
VINAIGRETTE BY
HEIKO ANTONIEWICZ
68236 | 200 ml | **10,86 €**



OLIVENÖL ZITRONEN-
GRAS-LIMETTE-ORANGE
BY SASCHA STEMBERG
68234 | 200 ml | **14,50 €**



HIMBEER-VINAIGRETTE
BY HEIKO ANTONIEWICZ
68235 | 200 ml | **11,82 €**



BASILIKUMÖL
BY SASCHA STEMBERG
68232 | 200 ml | **17,57 €**



LIMETTEN-INGWER
DRESSING BY
ALEXANDER WULF
68237 | 200 ml | **10,12 €**



Dieser Gin ist tatsächlich mit Hanf destilliert. Der Cannabis-Gin überzeugt mit einer schönen, kräftigen Kräuternote, die genau diese Pflanze widerspiegelt. Eine spannende Kombination von Timut-Pfeffer und Tausendgüldenkraut.

THE GOLDEN CIRCLE
Gin Cannabis by Andi
Schweiger, 44 % vol.
69459 | 350 ml | **22,36 €**



Fruchtig, frisch, mit rosigem Bukett von Himbeeren, Litschis, Wacholder, Ingwer und Koriander machen diesen Gin besonders. Das Mundgefühl ist wärmend und sanft. Leichtes, florales Aroma rundet den Geschmack ab.

THE GOLDEN CIRCLE
Gin Himbeere Rose by Andi
Schweiger, 44 % vol.
69458 | 350 ml | **22,36 €**



Der purpurfarbene Zwetschgen-Likör erinnert an die Duftnuancen der Sternfrucht und getrockneter Zimtstangen. Das prachtvolle, tiefrote Farbenspiel entfaltet sich mit der Einlage der reifen Zwetschgenfrucht.

THE GOLDEN CIRCLE
Zwetschgen-Likör by
Franzi Schweiger, 20 % vol.
69461 | 350 ml | **12,82 €**

GOLDEN CIRCLE

THE GOLDEN CIRCLE IST EINE EXKLUSIVE PRODUKTLINIE, ENTWICKELT VON SPITZENKÖCHEN WIE ALEXANDER WULF, HEIKO ANTONIEWICZ, SASCHA STEMBERG, VITUS WINKLER, JAN HARTWIG, ANDI SCHWEIGER, CORNELIA POLETTI UND VIELEN KULINARISCHEN GRÖSSEN.



GOLDEN CIRCLE
IM SHOP

FOTOS: GOLDEN CIRCLE



„OUTDOOR GERICHTE“
Einzelkurs, Andi Schweiger
61748 | 1 Stk. | **83,19 €**



„HANDGEMACHTE PASTA“
Einzelkurs, Cornelia Poletto
61750 | 1 Stk. | **83,19 €**



„ALPINE KLASSIKER“
Einzelkurs, Vitus Winkler
61749 | 1 Stk. | **83,19 €**



„DEUTSCHES SOULFOOD“
Einzelkurs, Sascha Stemberg
61746 | 1 Stk. | **83,19 €**



„TRADITION TRIFFT MODERNE“
Stemberg, Das Kochbuch
69446 | 1 Stk. | **27,99 €**



PINZETTE

Profi-Qualität, rostfrei,
Inox, 30,5 cm

12230 | 1 Stk. | **8,90 €**

GRILLPINZETTE

mit abgeknickter Spitze,
35 cm, Edelstahl

51940 | 1 Stk. | **14,95 €**

PROBIERLÖFFEL

mit Pinzette, Edelstahl,
Triangle Tools

51941 | 1 Stk. | **14,95 €**

PINZETTE

Edelstahl,
gebogen, 20 cm

39499 | 1 Stk. | **14,95 €**

FISCHGRÄTENPINZETTE

Edelstahl,
Triangle Tools

30426 | 1 Stk. | **16,95 €**



EINSCHLAGPAPIER

fettbeständig, Zuschnitte,
schwarz, 19 x 28 cm

43881 | 1.000 Stk. | **44,95 €**

SNACKPAPIER

„Zeitungspapier“, Kraft,
28 x 34 cm, fettabweisend

60136 | 1.000 Stk. | **50,95 €**

KÄSEPAPIER

sehr anschmiegsam,
Paperlike, 36 x 48 cm

69725 | 2.000 Stk. | **123,70 €**



TOP CHEF SIGNATURE WERKZEUGSET

für Profiköche, gold, 100 % Chef

Das Top Chef Signature Anrichte-Set bietet Präzisionswerkzeuge aus Edelstahl mit Titanbeschichtung, ideal für professionelle Präsentationen. Es enthält Pinzetten, Spachtel und Spezialwerkzeuge für perfektes Anrichten.

69494 | 1 Set | **77,21 €**



CLASSIC CHILI CRISP

pretty namnam

70226 | 200 g | **5,16 €**



CHROMA DORIMU D-01

Allzweckmesser, 12 cm, Volldamast

Dorimu - der Messertraum (Dorimu heißt auf japanisch „Traum“) - ist ein echtes Damaszenermesser ohne dem sonst üblichen VG-10-Kern. Beim Dorimu schneiden die gefalteten Lagen und nicht der Kern.

46775 | 1 Stk. | **301,68 €**



CHROMA DORIMU D-03

Santokumesser, 17 cm, Volldamast

Seit 2.500 Jahren gibt es die Technik des Damastschmiedens, damals wie heute stellt sie eine Hochform der Schmiedekunst dar. Messer mit einer Volldamastklinge gelten deshalb als der Ferrari unter den Küchenmessern.

46777 | 1 Stk. | **411,68 €**

HAIKU DAMAST HD-08

Brotmesser, 25 cm, Kirschholz, 32-fach gefaltet

Die Klinge, mit einer Mittellage aus VG-10-Stahl, ist 32-fach gefaltet - so entsteht das begehrte Damaszener-Muster. Neben der Ästhetik sind die außerordentliche Schärfe und sehr gute Schnitthaltigkeit absolut überzeugend.

25147 | 1 Stk. | **200,84 €**



ACTIVECUT KOCHMESSER

21 cm, DICK

54098 | 1 Stk. | **49,58 €**



ACTIVECUT OFFICEMESSER

9 cm, DICK

54093 | 1 Stk. | **25,13 €**



ACTIVECUT SANTOKU

mit Kullenschliff, 18 cm, DICK

54097 | 1 Stk. | **52,90 €**



**DICK'S MESSER
IN UNSEREM SHOP
ENTDECKEN**



YUZU SU
Saft ohne Salzzusatz,
100 % Zitrusfruchtsaft, Takada
65456 | 1 Liter | **62,95 €**



DAIDAI-SAFT
Bitterorange,
100 % Zitrusfruchtsaft
68682 | 900 ml | **57,10 €**



DAIDAI- & NATSUMIKAN-SAFT
100 % Bitterorange &
jap. Mandarine, Japan
68016 | 720 ml | **39,10 €**



MIKAN-SAFT
100 % Satsuma-/
Mandarinenfruchtsaft
57543 | 720 ml | **24,50 €**



**NOCH MEHR
NEUHEITEN AUS
ASIEN**



**LEMONGRASS
CHILI CRISP**
pretty namnam
70228 | 200 g | **5,16 €**



**CRUNCHY GARLIC
CHILI CRISP**
pretty namnam
70230 | 200 g | **5,16 €**



XO STYLE CHILI CRISP
pretty namnam
70229 | 200 g | **5,16 €**



PONZU-SAUCE
o. Sojasauce, vegan, glu-
tenfr., Nippon Shizen Hakko
70288 | 360 ml | **16,90 €**



**PONZU-SAUCE
MIT BONITO**
ohne Sojasauce, glutenfrei,
Nippon Shizen Hakko
70287 | 360 ml | **16,90 €**



**YUZU-PONZU-SAUCE
MIT KATSUOBUSHI**
Yuzu-Geschmack,
Shibanuma, Japan
68038 | 300 ml | **14,62 €**



CRYSTAL PONZU-SAUCE
klare Sojasauce mit Yuzu,
Fundodai, Japan
62803 | 200 ml | **15,40 €**



PONZU-SAUCE
mit 4 Zitrusfrüchten,
Suehiro
61318 | 300 ml | **16,46 €**



TAMAGO, TK
gewürztes Omlette für Sushi, Meranus
68952 | 500 g | **9,50 €**



**SEETANGSNACK
SESAME OIL**
knusprige Algenblätter,
Bibigo
69243 | 15 g | **2,19 €**



**SEETANGSNACK
WASABI FLAVOUR**
knusprige Algenblätter,
Bibigo
69244 | 15 g | **2,02 €**



**SEETANGSNACK
BULGOGI (BBQ)**
knusprige Algenblätter,
Bibigo
69245 | 15 g | **2,02 €**



BLACK COD, AUCH SCHWARZER KABELJAU ODER KOHLENFISCH GENANNT, IST EIN HOCHWERTIGER WILDFANG AUS DEM PAZIFISCHEN OZEAN. DER FISCH ÜBERZEUGT DURCH SEIN BESONDERS ZARTES, SAFTIGES FLEISCH UND SEINEN MILD-FEINEN GESCHMACK. OHNE KOPF, TIEFGEKÜHLT UND PRAKTISCH PORTIONIERT À CA. 150 G.



BLACK COD, TK

Schwarzer Kabeljau,
Kohlenfisch, ohne Kopf

69393 | ca. 150 g | **10,44 €/KG**



PASSE PIERRE

Salicorne, pasteurisiert

46488 | 750 g | **15,95 €**
ATG: 350 G



KALAMATA-OLIVEN

„Extra Groß“,
ohne Kern, Lakudia

68109 | 5,3 kg | **43,65 €**
ATG: 3,0 KG



GETROCKNETE TOMATEN

in Sonnenblumenöl,
La Bilancia

54170 | 1,9 kg | **24,95 €**
ATG: 1,102 KG



**MEHR GRILL-
INSPIRATION
IM SHOP**



DE-ÖKO-003

GRILLKÄSE
NATUR, BIO

Geifertshofener
68905 | ca. 100 g |
ca. 2,57 €



DE-ÖKO-003

GRILLKÄSE
MARINIERT, BIO

Geifertshofener
68906 | ca. 100 g |
ca. 2,72 €



HALLOUMI BURGERSCHEIBEN

15 Scheiben à 60 g, Grillkäse, Alambra
65562 | 900 g | **17,95 €**



BBQ-GRILLKÄSE, BBQLOUMI

65565 | 800 g | **13,43 €**



FOTOS: MONOLITH

GRILL AVANTGARDE CLASSIC

black, Keramikkohlegrill + Zubehör, Monolith
Edelstahl-Glasfaser-Dichtung, Adapter zum
Anschließen digitaler Steuereinheiten, Grillrost-
system SGS (Smart Grid System), Satin-Matt-
Glaser, eine extrem widerstandsfähige Mineral-
Glaser, Grillrost: 44 cm, Gewicht: ca. 85 kg

63459 | 1 Stk. | **1.757,06 €**

GRILL CLASSIC BBQ GURU PRO 2.0

black, Keramikkohlegrill + Zubehör, Monolith
inkl. Gestell & Seitentische. Grillrostsystem
SGS, Pro-Serie-Feuerbox, Räucherschiene &
Schieber-Set, Kohlekorbe geteilt, Grillrostheber,
Blower & Halterung, Grillrost: 44 cm, Gewicht:
83 kg

57703 | 1 Stk. | **1.680,59 €**

GRILL JUNIOR PRO 2.0

red, Keramikkohlegrill + Zubehör, Monolith
Junior-Serie-Deflektorstein inkl. Distanzstück,
Junior-Serie-Räucherschiene & Schieber-Set,
Rostdurchmesser: 33 cm, Gewicht: 38 kg

57700 | 1 Stk. | **630,17 €**



SGS FEUERTOPF-SET
CLASSIC

ca. 6,5 Liter, Monolith

63333 | 1 Stk. | **159,58 €**

GUSSEISENBRÄTER GRAU

mit Deckel, emailliert, 24 cm,
für alle Herdarten, Olavson

67534 | 1 Stk. | **217,65 €**



HOLZKOHLE-
BRIKETTS,
EUROBBQ

52557 | 10 kg |
32,95 €

HOLZKOHLE
AUS EICHENHOLZ,
MONOLITH

56461 | 8 kg | **25,95 €**



RAGING MINI-ROSTBRATWURST

vegane Rostbratwürstchen, The Raging Pig Company, 24 Stk.

70235 | 720 g | **16,83 €**



RAGING BURGERPATTY, TK

vegane Burgerpatties, The Raging Pig Company, 30 x 120 g

70234 | 3,6 kg | **76,50 €**



RAGING CURRYWURST

vegane Currywurst, The Raging Pig Company, 10 Stk.

70098 | 1,2 kg | **28,05 €**



RAGING SAUSAGE

vegane Rostbratwurst, The Raging Pig Company, 10 Stk.

70097 | 800 g | **18,70 €**



VEGANE FLEISCH-ALTERNATIVEN IM SHOP



WAGYU BURGERPATTIES, TK

100 % Fullblood Wagyu, Wagyu Auetal, 2 x 180 g

61201 | 360 g | **19,55 €**



MINI-WAGYU BURGERPATTIES, TK

Biru® Wagyu, 8 Wochen Dry Aged, ø 6 cm, eatventure, 4 x 55 g

54719 | 220 g | **12,95 €**



MERGUEZ VON RIND & LAMM, TK

Grillbratwurst roh, Kalieber, 6 Stück

69170 | 300 g | **6,15 €**



REDEFINE SAUSAGE „MERGUEZ STYLE“, TK

vegane Würstchen, 12 Stück

61680 | 810 g | **22,95 €**



EIFELER RINDER TOMAHAWK-STEAK

Entrecôte mit Knochen, P&M

68826 | ca. 1 kg | **45,73 €/KG**

WAGYU ENTRECOTE / RIBEYE, TK

Fullblood, TopBeef

64108 | ca. 400 g | **168,30 €/KG**



BEER BATTERED ONION RINGS „THICK CUT“, TK

Zwiebelringe dick, in Bierteig

69450 | 1 kg | **10,35 €**

VANOZZA CHILI CHEESE STYLE

vegane Sauce mit Chili & Käsegeschmack

69916 | 250 ml | **3,65 €**

RAGING BURGERPATTY, TK

vegane Burgerpatties, The Raging Pig Company, 30 x 120 g

70234 | 3,6 kg | **76,50 €**



BEEFBALLS FÜR SMASHBURGER, TK

Rindfleisch, 10 x 60 g

68971 | 600 g | **12,17 €**



PATTYS BBQ-SAUCE

kreiert von Patrick Jabs

47195 | 5 Liter | **64,95 €**

35458 | 900 ml | **12,95 €**

42191 | 225 ml | **4,48 €**



BARBECUE - CHUTNEY

Veronique Witzigmann

27115 | 900 ml | **13,50 €**

26314 | 225 ml | **4,45 €**



BBQ DELIGHT COCK SAUCE

Die perfekte BBQ-Sauce. Würzig, rauchig, mit einer satten Süße. The Fat Cock

60193 | 500 ml | **6,51 €**



BLACKENED STEAK

Gewürzzubereitung, The Fat Cock

64711 | 1 kg | **16,38 €**

59617 | 350 g | **7,75 €**



BLACKENED REDFISH

Gewürzzubereitung für Fisch, The Fat Cock

64710 | 1 kg | **16,38 €**

59620 | 350 g | **7,75 €**



CHAR GRILL SEASONING MIX

Cajun-Gewürzsalz, Gewürzgarten

31798 | 1 kg | **17,00 €**

31560 | 180 g | **4,34 €**



SARDINENFILETS JAHRGANG 2021
in Olivenöl, Los Peperetes
58569 | 120 g | **12,50 €**
ATG: 90 G



SARDINENFILETS JAHRGANG 2022
in Olivenöl, Los Peperetes
61215 | 120 g | **13,35 €**
ATG: 90 G



SARDINENFILETS JAHRGANG 2024
in Olivenöl, Los Peperetes
66212 | 120 g | **16,75 €**
ATG: 90 G



**SARDINEN VON
LOS PEPERETES**



JAHRGANGSSARDINEN 2022
ganz, in Olivenöl,
Capitaine Cook, Frankreich
62815 | 115 g | **7,14 €**
ATG: 87 G



JAHRGANGSSARDINEN 2024
ganz, in Olivenöl,
Capitaine Cook, Frankreich
67949 | 115 g | **6,80 €**
ATG: 87 G



JAHRGANGSSARDINEN 2025
ganz, in Olivenöl,
Capitaine Cook, Frankreich
69835 | 115 g | **6,88 €**
ATG: 87 G



**SARDINEN VON
CAPTAIN COOK**

**WEIT MEHR ALS EIN KLASSISCHES KONSERVENPRODUKT –
SARDINEN SIND EIN VIELSEITIGES WERKZEUG FÜR ANSPRUCHS-
VOLLE KÜCHEN, IN DENEN TIEFE, TEXTUR UND CHARAKTER
ENTSCHEIDEND SIND.**

Bei Jahrgangssardinen, wie von Capitaine Cook und Los Peperetes, wird die Reifung der Sardine in hochwertigem Olivenöl gezielt gesteuert. Dadurch verändern sich über Monate und Jahre die Textur und Aromatik.



GANZE SARDINEN
in Olivenöl, 3-5 Stück,
Nuri, Portugal
55835 | 125 g | **5,20 €**



GANZE SARDINEN, TOMATE
in Olivenöl & Tomatensauce,
3-5 Stück, Nuri, Portugal
55837 | 125 g | **4,95 €**



GANZE SARDINEN, PIKANT
in Olivenöl, 3-5 Stück, pikant,
Nuri, Portugal
55836 | 125 g | **4,77 €**



**SARDINEN
VON NURI**



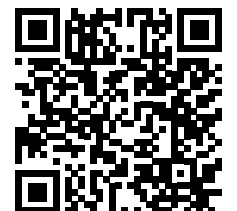
SARDINAS PICANTES
Sardinen, ganz, in Olivenöl
und Chili, Catrineta
69136 | 115 g | **7,33 €**
ATG: 81 G



XOUBAS
Sardinen, ganz, in
Tomatensauce, Catrineta
68174 | 81 g | **3,74 €**
ATG: 53 G



SARDINA AO LIMÓN
Sardinen, ganz, in Olivenöl
und Zitrone, Catrineta
46056 | 115 g | **5,99 €**



**SARDINEN
VON CATRINETA**

SARDINEN



SARDINEN
ganz, in Olivenöl,
12-15 Stück, La Brújula
49437 | 115 g | **5,97 €**
ATG: 85 G



SARDINEN
in Olivenöl, ohne Haut
und Gräten, Spanien
42080 | 120 g | **9,96 €**



GERÄUCHERTE SARDINEN
in Nativem Olivenöl Extra, Jose Gourmet
55306 | 90 g | **6,78 €**
ATG: 65 G



JOSE GOURMET KONSERVEN-SET
Makrelen, große & kleine Sardinen, Sardinen in
Tomatensauce, 4 teiliges Set
55307 | 395 g | **26,95 €**
ATG: 285 G





TRÜFFELRAHMSAUCE
küchenfertig, Gewürzgarten
44616 | 5 L, TK | **75,95 €**
44615 | 900 ml | **17,33 €**



TOMATENCONSOMMÉ
küchenfertig, Gewürzgarten
18836 | 5 L, TK | **50,95 €**
18599 | 1 Liter | **12,95 €**



DEMI GLACE KALB
küchenfertig
18479 | 5 L, TK | **42,95 €**
37874 | 900 ml | **19,95 €**



RINDERCONSOMMÉ, TK
küchenfertig, Eisenberger
18547 | 5 Liter | **35,95 €**



KALBSJUS, TK
küchenfertig, Eisenberger
18477 | 5 Liter | **46,75 €**



SAUCE HOLLANDAISE
mit Butter, küchenfertig,
Gewürzgarten
41774 | 900 ml | **12,95 €**



GRÜNE MOJOSAUCE
mit Paprika, Chili und Blatt-
petersilie, Gewürzgarten
32639 | 900 ml | **14,95 €**



ROTES PESTO
mit sonnenger. Tomaten &
schw. Oliven, Gewürzgarten
24923 | 900 ml | **19,95 €**

BASILIKUMPESTO

mit Basilikum, Pinien-
kernen, Grana Padano,
Gewürzgarten

16751 | 900 ml | **27,95 €**



RICOTTA-KÄSE
aus Kuhmilch, Ambrosi
65524 | 250 g | **2,45 €**



FRISCHE RAVIOLI/
PANZEROTTI
mit Ricotta-Zitronen-Fül-
lung, Sassella, Saisonware
58084 | 500 g | **6,54 €**

MICROGREENS „ERBSEN“

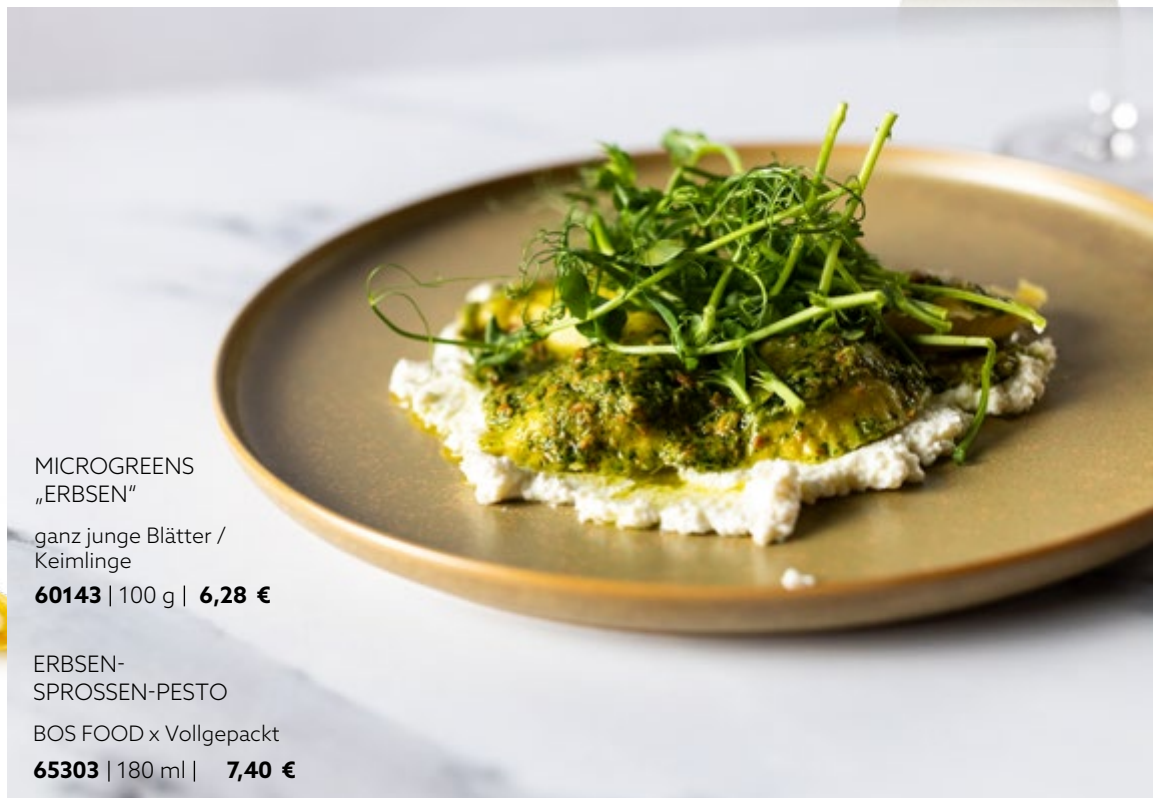
ganz junge Blätter /
Keimlinge

60143 | 100 g | **6,28 €**

ERBSEN- SPROSSEN-PESTO

BOS FOOD x Vollgepackt

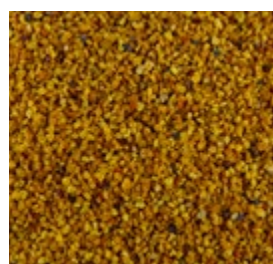
65303 | 180 ml | **7,40 €**



FENCHEL-
BLÜTEN & -POLLEN
zum Würzen und Verfei-
nern, USA, Gewürzgarten
46874 | 455 g | **295,00 €**
48487 | 20 g | **12,95 €**



DILLBLÜTEN & -POLLEN
zum Würzen und Verfei-
nern, USA, Gewürzgarten
46873 | 455 g | **279,00 €**
28586 | 10 g | **6,68 €**



SPANISCHE
BLÜTENPOLLEN
64199 | 500 g | **21,00 €**



WASABIPULVER
100 % rein Eutrema
japonica, Gewürzgarten
52941 | 20 g | **7,49 €**



**POLLEN & BLÜTEN
IM SHOP
ENTDECKEN**

SALZ- & PFEFFERMÜHLE
MAESTRO DUO

inkl. 6 Gewürzgläser, hell-
grau, 11 cm, Peugeot

69519 | 1 Set | 113,36 €



WIR HABEN
SIE NICHT
ALLE.

... aber viele!

Bei BOS FOOD gibt
es nicht nur *einen*
Pfeffer, sondern
fast 200 spezielle
handverlesene
Sorten Pfeffer.



PFEFFERMÜHLE
MAESTRO U'SELECT

11 cm, einstellbarer Mahl-
grad, Peugeot
Ausgeklügelte Peugeot-
Mühle mit Zirlion-Mahl-
werk und austauschbaren
Glasbehältern, die es
ermöglichen, zwischen
verschiedenen Pfeffer- und
Salzsorten zu wechseln.

65139 | 1 Stk. | 46,13 €



SICHUANPFEFFER
grün, handverlesen,
Gewürzgarten

52227 | 50 g | 7,04 €



LANGER PFEFFER
Stangen-, Balinesischer-,
Bengalischer-Pfeffer,
Gewürzgarten

32810 | 90 g | 6,09 €



LAMPONG-PFEFFER
schwarz, Indonesien,
Gewürzgarten

31943 | 125 g | 6,73 €



SARAWAK PFEFFER
schwarz, ganz,
Gewürzgarten

31695 | 130 g | 7,15 €



SICHUANPFEFFER
rot, handverlesen,
Gewürzgarten

52228 | 50 g | 5,41 €



TASMANISCHE
PFEFFERBEEREN
ganz, schwarz

31558 | 70 g | 17,51 €



NATIVES OLIVENÖL EXTRA „BOS FOOD“

Griechenland, Lakudia
Fruchtig, nussig, leicht
pikant - unfiltriert abgefüllt
und daher leicht trüb. Das
native Olivenöl extra von
Lakudia wird exklusiv für
BOS FOOD abgefüllt.

54862 | 5 Liter | **66,90 €**
54861 | 750 ml | **10,95 €**
54863 | 250 ml | **4,90 €**

NATIVES OLIVENÖL EXTRA „BOS FOOD AGOUROELEO“

Fruchtig. Grasig. Pikant.
Dieses leuchtend grüne, un-
gefilterte Olivenöl ist fruch-
tig-herb im Geschmack und
duftet unvergleichlich nach
frischem Gras und Kräutern.
Im Abgang zeigt es eine an-
genehm pfeffrige Schärfe.

69544 | 250 ml | **6,75 €**
69545 | 5 Liter | **73,60 €**



GEWÜRZGARTEN-ÖLE

mit natürlichen Essenzen verfeinert

45964 | Limettenöl | 500 ml | **15,95 €**
45987 | Zitronenöl | 500 ml | **11,30 €**
45984 | Zitronengrasöl | 500 ml | **11,32 €**
45959 | Grapefruitöl | 500 ml | **11,28 €**



CIBO BOS TRÜFFELÖL

Olivenöl mit schwarzem
Trüffelgeschmack

14687 | 500 ml | **33,90 €**

CIBO BOS TRÜFFELÖL

Natives Olivenöl Extra mit
weißem Trüffelgeschmack

14682 | 500 ml | **34,90 €**

ADVERTORIAL

FINCA LA BARCA



PIQUILLO PAPRIKA
Finca La Barca
57766 | 255 g | **9,95 €**



OLIVENÖL GERÄUCHERT
100 % Arbequina, Finca La Barca
55356 | 50 ml | **4,99 €**
57763 | 250 ml | **15,49 €**
47133 | 500 ml | **20,95 €**



GRÜNE OLIVEN MIT
KRÄUTERN
ohne Kern, mit Kräutern,
Finca La Barca
64605 | 130 g | **4,67 €**



GRÜNE OLIVEN MIT
PAPRIKA & KRÄUTERN
ohne Kern, mit geräucher-
ter Paprika & Kräutern,
Finca La Barca
69802 | 140 g | **4,68 €**



NOCH MEHR VON
FINCA LA BARCA

DAS GRANITÉ ODER DIE GRANITA IST EIN ECHTER KLASSIKER DER MEDITERRANEN KÜCHE. OFT WIRD DIESE SPEZIALITÄT IN MENÜS ALS ZWISCHENGANG EINGESETZT - ALS „PALATE CLEANSER“, UM DEN GAUMEN ZU ERFRISCHEN - ODER ALS DESSERT SERVIERT.



Sehr feines und renommiertes Öl aus der antiken Ölmühle Alziari in Nizza. Die goldgelbe Cuvée wurde aus vollreif geernteten Oliven kaltgepresst.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA, FRUITÉ DOUCE, MILD, ALZIARI

- 12037** | 500 ml | **18,95 €**
- 12036** | 1 Liter | **32,95 €**
- 45949** | 2 Liter | **63,95 €**

DAZU PASST ...

Bonuspunkte gewinnen die „Organic“ Produkte der Destillerie Dwersteg nicht nur für Farbe, Konsistenz und Geschmack. Für immer mehr Menschen spielen ethische Aspekte beim Verzehr von Lebensmitteln eine immer größere Rolle; auch beim Genuß von Spirituosen. Unsere Antworten auf diesen Trend sind feine Spezialitäten auf Basis ökologisch einwandfreier und fair gehandelter Rohstoffe.

DEUTSCHLAND
DWERSTEG

ORGANIC ORANGEN-LIQUEUR

Orangenlikör, 40 % vol.

24920 | 500 ml | **18,90 €**



VANILLEEIS, TK

Kastbergs

63653 | 5 Liter | **48,95 €**



ORANGEN

100 % Püree, ungezuckert Ponthier

47541 | 1 kg | **9,77 €**

BLUTORANGE, ORANGE SANGUINE

100 % Püree, Ponthier

41598 | 1 kg | **10,13 €**



ORANGENBLÜTENWASSER AUS TUNESIEN, BIO

Entwickelt mit sorgfältig destillierten Bitterorangenblüten von Norohy: Dieses Bio-Orangenblütenwasser aromatisiert Ihre Kreationen im Handumdrehen. Es entfaltet Noten von Zitrusfrüchten sowie weißen Blüten und trägt den Duft Tunesiens in sich.

68773 | 225 ml | **14,47 €**
68770 | 750 ml | **42,45 €**



PONTHIER

HOCHWERTIGES FRUCHTPÜRREE, EIN FEINER SÜSSWEIN UND EINE SLUSHIE-MASCHINE REICHEN, UM IHREN GÄSTEN EINE KREATIVE ERFRISCHUNG IM SOMMER ZU BIETEN. WENIG EINSATZ, GROSSER EFFEKT UND ZUFRIEDENE GÄSTE, DIE GERNE NOCH EINE RUNDE BESTELLEN.

SO SOLL DER SOMMER SEIN!



COCKTAIL-GLAS
165 ml, Perfect Serve
Collection, Spiegelau
43191 | 1 Stk. | 5,67 €



WEISSER PFIRSICHPÜRREE
mit Zucker, Ponthier
12495 | 1 kg | 9,95 €

KAKTUSFEIGENPÜRREE
mit Zucker, Ponthier
44108 | 1 kg | 12,95 €



Ein Verdejo-Wein aus Spanien: Dieser entalkoholisierte Wein überzeugt mit einem tropisch-fruchtigen Bukett, ist spritzig und leicht. Die wunderbare Aromenexplosion wird harmonisch abgerundet durch feine Kräuternuancen, die einen spannenden Kontrast zu der ausgewogenen Süße der Früchte bilden.

LA MANCHA

SPANIEN

KOLONNE NULL

2023 VERDEJO

entalkoholisierter Wein, < 0,5% vol.

67151 | 750 ml | 9,95 €



Ein eleganter und fruchtiger Weißburgunder vom Weinmacher Nikolay Poss entwickelt. Sein sehr feines Blütenaroma überzeugt im Geschmack mit einer dezenten Vollmundigkeit.

NAHE | DEUTSCHLAND

N. POSS

2022 WEISSBURGUNDER
BY SASCHA STEMBERG

Weißwein, trocken, 12,5 % vol.

69453 | 750 ml | 7,45 €



Süßwein macht einfach glücklich. Wenn es nach seinem Schöpfer Ronny Schreiber geht, ist es die Limonade für Erwachsene: Der Sauvignon Blanc ist eine sehr animierende Rebsorte. Als sogenannte Bouquet-Rebsorte ist sie besonders durch ihre exotisch-fruchtige sowie frische Ausprägung in der Nase sofort erkennbar. Mit ihrer feinen Säure ist sie leicht, filigran und animierend.

PFALZ

DEUTSCHLAND

ZETER

2024 TRY SWEET

Weißwein, süß, 7,5 % vol.

69451 | 500 ml | 10,30 €



GLAS-TRINKHALME
Duran-Glas,
15 cm, BOS FOOD

51567 | 12 Stk. | 14,95 €

GLAS-TRINKHALME
gerade & bunt, ø 8 mm
(1,5mm Wand), 15 cm

52773 | 50 Stk. | 57,95 €



**ALLE PONTHIER-
PRODUKTE
IM SHOP**

GREEN SMOOTHIE BOWL



SMOOTHIE BOWL
GREEN PROTEIN, TK
Banane/Spinat/Erbsenpro-
tein, 20 x 220 g, POMOM
62419 | 4,4 kg | 49,50 €



SMOOTHIE ACAI BERRY
& CO., TK
Acai/Erdbeere/Blaubeere/
Mango, 30 x 150 g, POMOM
62415 | 4,5 kg | 58,50 €



SMOOTHIE BOWL ACAI, TK
Banane/Erdbeere/Blaubeere/
Acai/Dattel, 20 x 220 g
POMOM
62421 | 4,4 kg | 50,90 €



SMOOTHIE BALI BOWL, TK
Banane, Mango, Ananas,
Kokos, Spirulina, 20 x 220 g,
POMOM
68302 | 4,4 kg | 58,69 €



SMOOTHIE SUNSHINE, TK
Pfirsich/Passionsfrucht/
Mango, 30 x 150 g,
POMOM
62414 | 4,5 kg | 57,95 €



SMOOTHIE
GRASSHOPPER, TK
Ananas/Banane/Spinat/
Mango, 30 x 140 g, POMOM
62412 | 4,2 kg | 54,25 €



SMOOTHIE BOWL
PASSIONFRUIT, TK
Banane/Passionsfrucht/
Mango/Kokos, 20 x 220 g
62420 | 4,4 kg | 50,90 €



SMOOTHIE BOWL
CINNAMON, TK
Banane/Blaubeere/Hafer/
Kokos/Zimt, 20 x 220 g
62735 | 4,4 kg | 49,50 €



SMOOTHIE CARIBBEAN
FEELING, TK
Ananas/Erdbeere/Kokos,
30 x 140 g, POMOM
62413 | 4,2 kg | 53,50 €



BUCHWEIZEN
GEPUFFT, BIO
41921 | 250 g | 3,45 €



AMARANTH
GEPUFFT, BIO
42570 | 250 g | 3,14 €



QUINOA,
GEPUFFT, BIO
41930 | 250 g | 6,74 €



JORDA CRUNCH
RASPBERRY & YOGHURT
Gebäck mit Himbeer-
joghurtgeschmack
67924 | 400 g | 27,85 €



JORDA CRUNCH
SALTY CARAMEL
Gebäck mit Karamell-
geschmack
67925 | 400 g | 27,85 €



VANILLEEIS, TK
Creme Eis

62167 | 2,5 Liter | **32,90 €**



PISTAZIENEIS, TK
Creme Eis

62165 | 2,5 Liter | **40,90 €**



HASELNUSSEIS, TK
Creme Eis

62161 | 2,5 Liter | **40,90 €**



ZITRONENSORBET, TK
Creme Eis, vegan

60738 | 2,5 Liter | **32,90 €**



**ALLE SORTEN
VON CREME EIS
IM SHOP**



WEISSES
SCHOKOLADENEIS, TK
Kastbergs

65868 | 5 Liter | **49,10 €**



TONKA-EIS, TK
Kastbergs

63816 | 5 Liter | **48,95 €**



ESPRESSO- & HONIG-EIS
Kastbergs

64308 | 5 Liter | **48,95 €**



NOUGAT-HONIG-EIS, TK
Kastbergs

65870 | 5 Liter | **51,95 €**



**EIS UND SORBET
VON KASTBERGS
ENTDECKEN**



CHOCOLATE-PEANUT-
BUTTER-CRUNCH-EIS, TK
Delikat

69415 | 2,5 Liter | **39,55 €**



OMA'S KEKSTEIG
SPEISEEIS, TK
Delikat

69412 | 2,5 Liter | **37,98 €**



FRANZ-ZIMT-BRÖTCHEN
SPEISEEIS, TK
Delikat

69413 | 2,5 Liter | **36,38 €**



ERDBEERSORBET, TK
Delikat

69025 | 2,5 Liter | **35,80 €**



**ALLE SORTEN
VON DELIKAT
IM SHOP**



EISDIPPER 1/24 LITER

17,5 cm lang, Aluminium/
Kunststoff

42260 | 1 Stk. | **10,20 €**

EISPORTIONIERER
1/24 LITER

ø 51 mm, 20 cm lang,
Edelstahl/Kunststoff

36618 | 1 Stk. | **31,40 €**

EISPORTIONIERER
1/24 LITER

ø 50 mm, 22 cm lang,
Edelstahl

33275 | 1 Stk. | **14,95 €**

HOHLHIPPEN

Canoli Corti, einfarbig,
9 cm, 250 Stk.

14983 | 800 g | **29,51 €**

SCHOKOZIGARREN

XL Pencil, pink marmoriert,
20 cm, Mona Lisa, 115 Stk.

48087 | 900 g | **51,45 €**



TOPPING FÜR DESSERTS

13384 | 1 kg | Himbeer | **15,47 €**

15876 | 1 kg | Mango | **14,77 €**

13383 | 1 kg | Erdbeer | **13,95 €**

17203 | 1 kg | Heidelbeer | **11,93 €**

13381 | 1 kg | Caramel | **13,09 €**

13385 | 1 kg | Schokolade | **11,31 €**

MINI IST DAS NEUE MAXI

MINIMALER AUFWAND,
MAXIMALER EFFEKT! EGAL OB
KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG,
SOMMERLICHES DESSERT-BUFFET
ODER VERANSTALTUNG: MIT DEN
KLEINEN LECKEREIEN VON TONI
KAISER MÜSSEN SIE DIE PRODUKTE
NUR AUFTAUEN, ANRICHTEN UND
KÖNNEN SIE DIREKT SERVIEREN.
LIEBEN WIR!



MINI-CREMESCHNITTEN
tiefgekühlt,
Toni Kaiser, 25 Stk. à 25 g
69604 | 625 g | **21,50 €**



MINI-SCHOKOWÜRFEL
tiefgekühlt,
Toni Kaiser, 40 Stk. à 22,5 g
69556 | 900 g | **34,60 €**



MINI-TOPFENSCHNITTEN
tiefgekühlt,
Toni Kaiser, 25 Stk. à 25 g
69603 | 625 g | **21,50 €**



MINI-JOGHURT-
HEIDELBEER-SCHNITTEN
tiefgekühlt,
Toni Kaiser, 25 Stk. à 25 g
69605 | 625 g | **21,50 €**

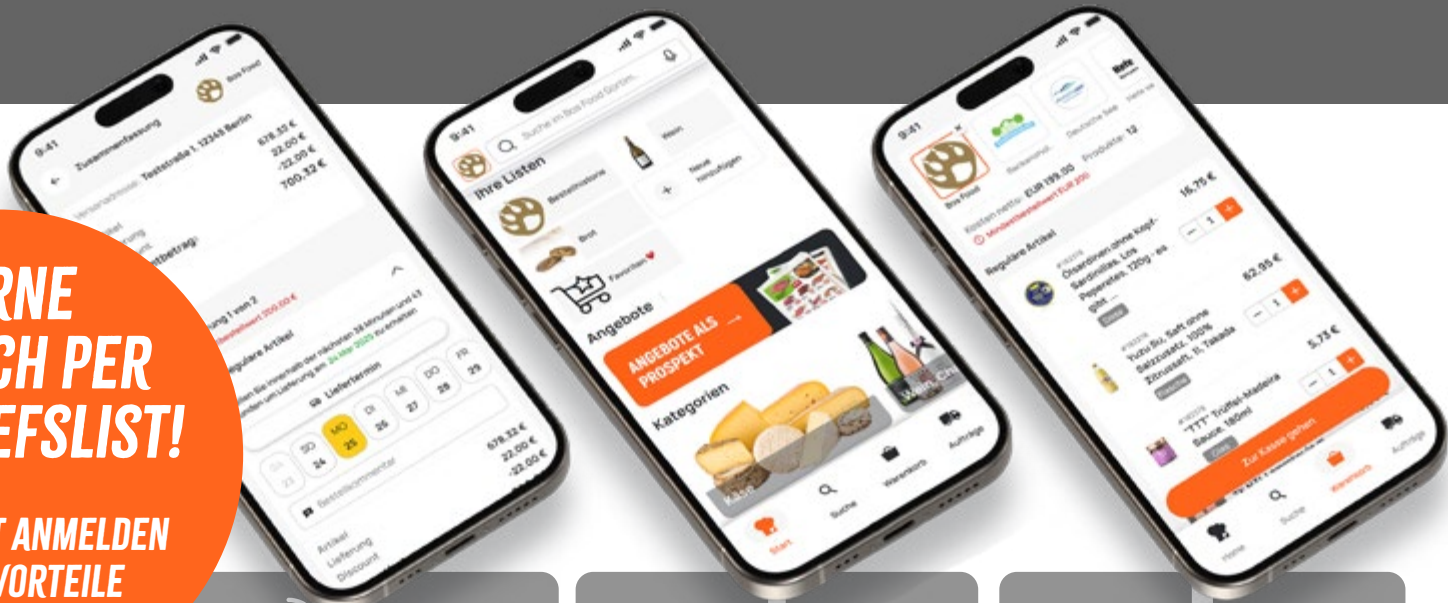


MEHR VON
TONI KAISER
IM SHOP

NICHT SCHLIMM, WENN'S SCHNELL GEHT.

Schnelle Lieferung an sechs Tagen die Woche
zuverlässig direkt in Ihre Küche.

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



**GERNE
AUCH PER
CHEFSLIST!**

**JETZT ANMELDEN
UND VORTEILE
SICHERN**



**MOBIL
BESTELLEN**



**KOMPLETTE
BOS FOOD-
SORTIMENT**



**EIGENE
LISTEN
ERSTELLEN**



**ZEIT BEIM
BESTELLEN
SPAREN**



**MEHRERE
USER IM
ACCOUNT**



**MEHRERE
STANDORTE
VERKNÜPFEN**