

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 ausgewählt 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 Sommerlieblinge und Old Time Favourites, die immer funktionieren, weil sie immer Freude machen.

Den stärksten Einstieg bietet der **FLAMMKUCHEN**, der ungeschlagenen 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 herauschaben. 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 Basis cuvée 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 €

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 €**



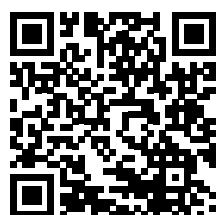
FLAMMKUCHEN-
ROHLINGE, OVAL, TK
ca. 31 x 38 cm, 10 x 120 g,
Flammkuchenmanufaktur

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 Meeressenchel, 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. Simpel. 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 Nachbartisch 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 Gillar-deau-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 RÄUCHERLACHS UND KETA-KAVIAR

RÄUCHERLACHS

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, BIO

FR-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
CLASSICO

Kochschinken, 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-Würzubereitung
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
Knoblauch-
paste,
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, getrock.
22589 | 5 kg | **32,95 €**



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FR-BIO-10

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. KUHMITLKÄSE

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 €



COPPA STAGIONATA, SCHWEINENACKEN „NOSTRANA“

Dieser italienische, magere, nach alter Tradition im Naturdarm hergestellte Schweinenacken 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



MEHR SCHINKEN IM SHOP



TOMETTE AUX BAIES EN CAVE

Friskäse 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 Ziegenaler. Eingelegt in Rapsöl und ein wenig Kräuter der Provence. Perfekt zum Naschen und zu Salaten.

69964 | 400 g | 6,95 €



CAMPAGNELLE

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

17586 | 400 g | 6,95 €



PICANDOU ZIEGENFRISCHKÄSE IN TALERN

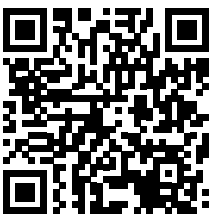
Zartschmelzende Textur mit dezenter Ziegennote. Fein säuerlich. Umwickelt mit Speck in der Pfanne gebraten ein Klassiker.

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.



MEHR LEONARDI IM SHOP



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 €



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 €



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



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



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



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



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,
fermentierter 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 Einstellungsgespräch 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 Pétanque – auf einem dieser staubigen, schattigen Plätze, mit Blick auf den Eiffelturm. Seitdem sind die schweren, von der Zeit gezeichneten Metallkugeln 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 Entscheidung. Mit mehr Zeit gönnt er sich eine Zigarre, ganz bei sich. Für die kleinen Momente zwischendurch reicht auch eine Zigarette. „Ein Feuerzeug brauche ich immer“, sagt er. „Aber bitte mit Stil.“ Und dann ist da noch der Käsestecher – ein Werkzeug, das Geduld und Erfahrung verlangt: mit dem Reifemeister tief in den Käse hochen, spüren, was er noch werden kann.

2008 machte er sich selbstständig – Käseseminare 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 Oktober 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 seinem Schreibtisch. Finden wir gut und beglückwünschen 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 Käsekühlhaus 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 €**



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**

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.



**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, vegetabil und leicht nussiger Duft mit Zitrus- und Kernobst- aromen, Brokkoli und einer Andeutung Tabak. Gewisse Frische am Gaumen, k Reidig-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 €**



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.

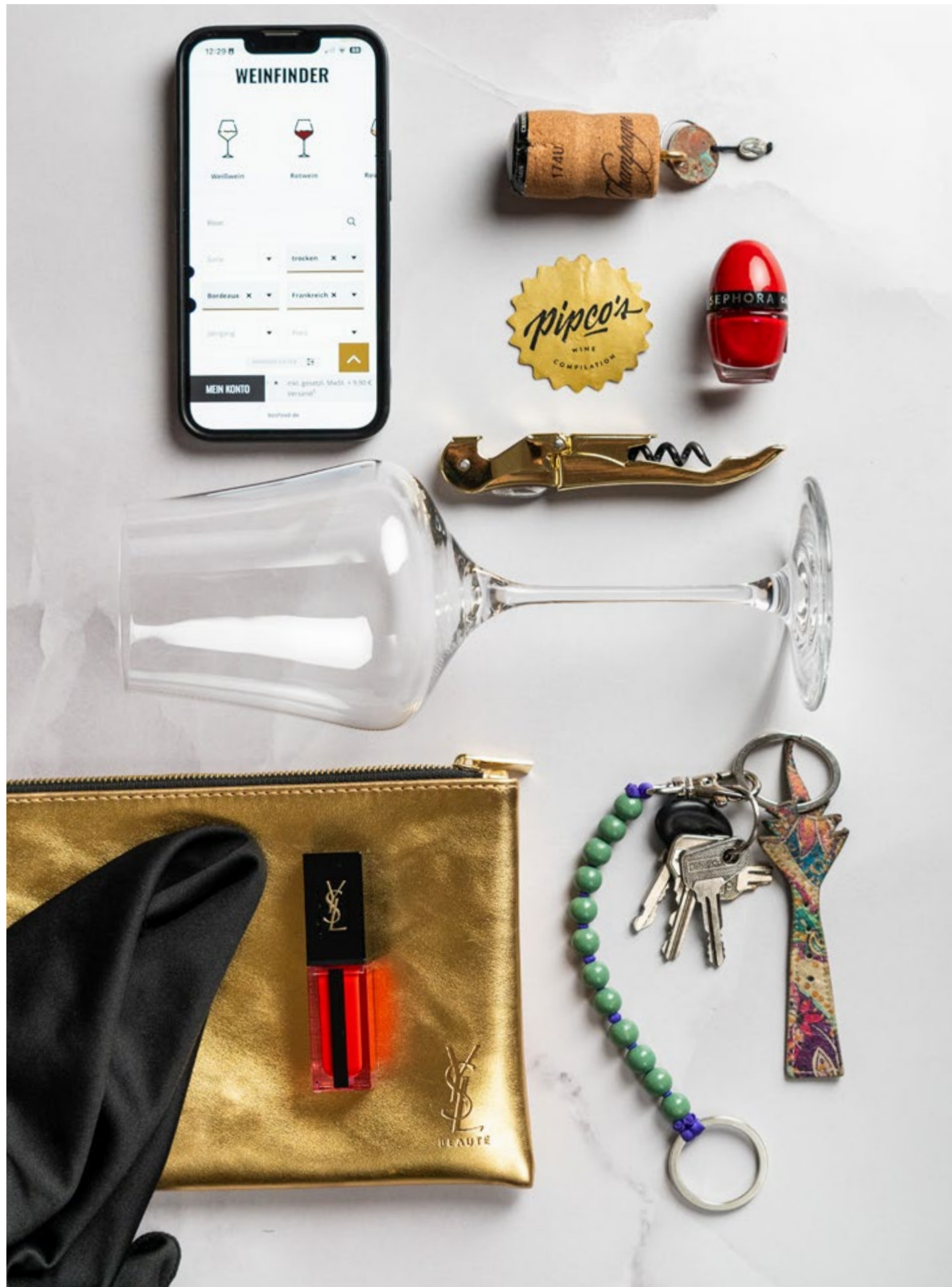
47307 | 5 Liter | **178,50 €**

10040 | 1 Liter | **45,45 €**



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.



GABRIEL-GLAS® STANDARD
NORM WEINSET, CARBON-OPTIK

Weingläser, 510 ml, maschinengeblasen, im Geschenkkarton
mit Kellermesser, Vakuumpumpe & 2 Korken, 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 Lieblings-schaumwein 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 Glücksscent 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 Yvannes 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 Kellermesser 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 Kellermesser 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.

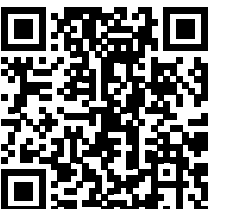


YVONNE HOFFMANN

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 Eisdiele, 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 DURCH-
ZOGEN, KOMPLEXER GERUCH NACH MOSCHUS, WALD
UND ERDE, EINZIGARTIGER GESCHMACK.

JEDES GERICHT WIRD IM KOCHVOR-
GANG 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



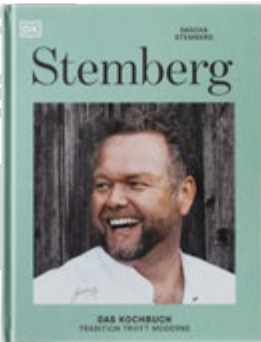
				
KREOLISCHES CURRY BY SASCHA STEMBERG 61759 50 g 12,95 €	CURRY-ORANGE- CHUTNEY BY HEIKO ANTONIEWICZ 66305 125 g 6,19 €	ALPINES KRÄUTERSALZ BY VITUS WINKLER 63064 80 g 12,42 €	KANDIERTE OLIVEN BY HEIKO ANTONIEWICZ 66623 40 g 9,52 €	PFLAUME-OLIVE- CHUTNEY BY SASCHA STEMBERG 69417 75 g 6,02 €
				
BERGAMOTTEN- 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 Kräuter- note, 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, Lit- schis, Wacholder, Ingwer und Koriander machen diesen Gin besonders. Das Mundgefühl ist wärmend und sanft. Leicht- tes, florales Aroma rundet den Geschmack ab.. THE GOLDEN CIRCLE Gin Himbeere Rose by Andi Schweiger, 44 % vol. 69458 350 ml 22,36 €	Der purpurfarbene Zwetsch- gen-Likör erinnert an die Duft- nuancen der Sternfrucht und getrockneter Zimtstangen. Das prachtvolle, tiefrote Far- benspiel entfaltet sich mit der Einlage der reifen Zwetsch- genfrucht. 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 POLETTA UND VIELEN KULINARISCHEN GRÖSSEN.



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 €**



CHROMA DORIMU D-01
Allzweckmesser, 12 cm, Volldamast
Dorimu - der Messertraum (Dorimu heißt auf japanisch „Traum“) - ist ein echtes Damaszernmesser 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 % Zitrusaust, 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-/
Mandarinfruchtsaft
57543 | 720 ml | **24,50 €**



NOCH MEHR
NEUHEITEN AUS
ASIEN



CLASSIC CHILI CRISP
pretty namnam
70226 | 200 g | **5,16 €**



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 Omllette 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



GRILLKÄSE NATUR, BIO
Geifertshofener
68905 | ca. 100 g | **ca. 2,57 €**



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 €**



GRILL AVANTGARDE CLASSIC
black, Keramikkohlegrill + Zubehör, Monolith
Edelstahl-Glasfaser-Dichtung, Adapter zum Anschließen digitaler Steuereinheiten, Grillrostsystem SGS (Smart Grid System), Satin-Matt-Glasur, eine extrem widerstandsfähige Mineral-Glasur, 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, Kohlekorbb 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 €**



GUSSEISENBRÄTER GRAU
mit Deckel, emailliert, 24 cm,
für alle Herdarten, Olavson
67534 | 1 Stk. | **217,65 €**



SGS FEUERTOPF-SET CLASSIC
ca. 6,5 Liter, Monolith
63333 | 1 Stk. | **159,58 €**

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 ge-
steuert. 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



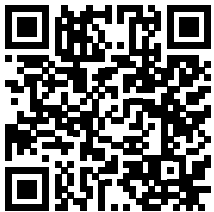
SARDINAS PICANTES
Sardinen, ganz, in Olivenöl
und Chili, Catrineta
69136 | 115 g | **7,33 €**
ATG: 81 G



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 MOJOSAUC
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 €**



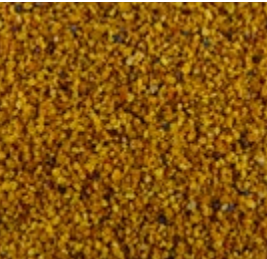
FRISCHE RAVIOLI/
PANZEROTTI
mit Ricotta-Zitronen-Fül-
lung, Sassella, Saisonware
58084 | 500 g | **6,54 €**



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 €**



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 €**

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 €**



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 €**



NOCH MEHR VON
FINCA LA BARCA



GRÜNE OLIVEN MIT
PAPRIKA & KRÄUTERN

ohne Kern, mit geräucher-
ter Paprika & Kräutern,
Finca La Barca

69802 | 140 g | **4,68 €**



DAS GRANITÉ ODER DIE GRA-
NITA 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 kalt-
gepresst.

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 Ge-
schmack. Für immer mehr Menschen
spielen ethische Aspekte beim Verze-
hr von Lebensmitteln eine immer grö-
ßere Rolle; auch beim Genuß von Spiritu-
osen. Unsere Antworten auf diesen
Trend sind feine Spezialitäten auf Basis
ökologisch einwandfreier und fair ge-
handelter 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 Ponther

47541 | 1 kg | **9,77 €**

BLUTORANGE,
ORANGE SANGUINE

100 % Püree, Ponther

41598 | 1 kg | **10,13 €**



ORANGENBLÜTENWAS-
SER AUS TUNESIEN, BIO
Entwickelt mit sorgfältig
destillierten Bitterorangen-
blüten von Norohy: Dieses
Bio-Orangenblütenwasser
aromatisiert Ihre Kreatio-
nen im Handumdrehen. Es
entfaltet Noten von Zitrus-
früchten sowie weißen
Blüten und trägt den Duft
Tunesiens in sich.

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



FOTO: KASTBERGS

FOTO: PONTHER



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 €**



PONTHIER

HOCHWERTIGES FRUCHTPÜREE, 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 PFIRSICHPÜREE
mit Zucker, Ponther
12495 | 1 kg | **9,95 €**



KAKTUSFEIGENPÜREE
mit Zucker, Ponther
44108 | 1 kg | **12,95 €**



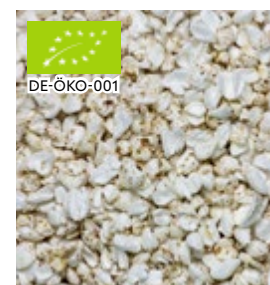
ALLE PONTHIER-
PRODUKTE
IM SHOP

GREEN SMOOTHIE BOWL



SMOOTHIE-BOWLS
ENTDECKEN

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



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



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



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



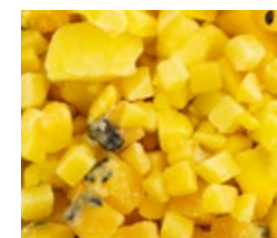
SMOOTHIE ACAI BERRY
& CO., TK
Acai/Erdbeere/Blaubeere/
Mango, 30 x 150 g, POMOM
62415 | 4,5 kg | **58,50 €**



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 €**



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 €**



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 €**



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 €**



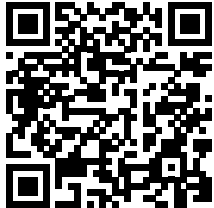
TONKA-EIS, TK
Kastbergs
63816 | 5 Liter | **48,95 €**



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 €**



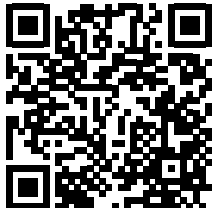
OMA'S KEKSTEIG
SPEISEEIS, TK
Delikat
69412 | 2,5 Liter | **37,98 €**



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
KAFFEEPAUSE 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 €**



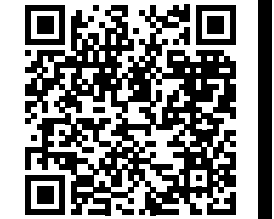
MINI-SCHOKOWÜRFEL
tiefgekühlt,
Toni Kaiser, 40 Stk. à 22,5 g
69556 | 900 g | **34,60 €**



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**

