

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



**KÖSTLICHE KLASSIKER
FÜR DAS FEST**

**WINTERLICHE
DESSERT-KREATIONEN**

**PRAKTISCHE
KÜCHENHELFER**

AUF DEM COVER HABEN WIR VERWENDET:

MIERAL BARBARIE-ENTE, TK

Die ganze Ente von Otto Gourmet kommt bratfertig zu Ihnen und kann nach dem Auftauen sofort zubereitet werden, denn sie ist ohne Innereien, ohne Kopf und Füße sowie gerupft.

57426 | ca. 1,6 kg [SHOP](#)

KARTOFFELWAFFEL, TK

Die herzhafte Waffel von Traiteur de Paris aus über 40 % Kartoffeln und weiteren hochwertigen Zutaten wird einfach im Ofen gebacken. 48 Stück à 85 g, ca. 9,5 x 8 x 2 cm,

64801 | 4,08 kg [SHOP](#)

ROTKOHL

Eisenbergers Rotkohl wird küchenfertig zubereitet und ist mit Äpfeln, Zwiebeln und Schmalz verfeinert. Praktisch im 1-kg-Glas oder im 5-kg-Eimer als TK-Ware (tiefgekühlt).

40098 | 1 kg [SHOP](#)

FEIGEN VIOLETT, TK

Ausgewählte vollreif und schonend geerntete Früchte, gereinigt, geviertelt und schnell tiefgekühlt. Volles Aroma, einfach zu portionieren, wie frisch gepflückt.

37044 | 10 kg [SHOP](#)

ACETO BALSAMICO, G.G.A.

Aceto Balsamico di Modena, FM 02, Fondo Montebello

17313 | 5 Liter [SHOP](#)

10027 | 1 Liter [SHOP](#)

10030 | 500 ml [SHOP](#)

10028 | 250 ml [SHOP](#)

WUNSCHLISTE AUSFÜLLEN, BESTELLEN UND NOCH AN HEILIGABEND BELIEFERT WERDEN!

Selbstverständlich können Sie auch an Heiligabend und Silvester noch Ware von uns geliefert bekommen. Informieren Sie sich unter **02132-139-0** oder unter **service@bosfood.de** rechtzeitig über die für Sie geltenden Lieferbedingungen und freuen Sie sich auch an den Feiertagen über frische Delikatessen in Ihrer Küche.

Mit unserem **NEWSLETTER** versorgen wir Sie regelmäßig mit frischen Angeboten, neuen Produkten oder exklusiven Rabatten.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie jede Woche eine Vielfalt an Produkten für Ihr Kochvergnügen. Wenn Sie saisonale Produkte wie Wintertrüffel, Bärlauchpesto oder saisonalen Käse nicht verpassen wollen, melden Sie sich gerne an!

HIER ZUM LINK

**JETZT BEIM
NEWSLETTER
ANMELDEN**



LIEBE GASTROS,

Winterküche beginnt lange vor dem ersten Teller. Sie beginnt mit einer Idee, mit der Vorfreude auf kräftige Aromen, duftende Gewürze, dunkle Saucen und jene besonderen Zutaten, die einem Gericht im entscheidenden Moment Charakter verleihen. Wenn es draußen kalt wird, darf die Küche Wärme schenken, überraschen und Erinnerungen wecken.

In dieser Ausgabe möchten wir Sie dazu inspirieren, die kulinarische Vielfalt des Winters neu zu entdecken. Gereifter Vulcano-Schinken, charaktervoller Käse und feiner Lachs treffen auf fruchtige Akzente von Pontier. Das Secreto zeigt, wie aus einem besonderen Cut ein ausdrucksstarker Teller entsteht. Trüffel von Plantin bringen erdige Noblesse ins Menü, Foie Good eröffnet eine zeitgemäße Perspektive auf klassischen Genuss und die Balsamici von Fondo Montebello verbinden feine Säure, Frucht und vielschichtige Süße. Zum süßen Finale laden Kakao und Schokolade von Valrhona und Cluizel dazu ein, Desserts mit Präzision, Spannung und wohliger Wärme zu gestalten.

Doch Inspiration allein reicht im Küchenalltag nicht. Sie braucht einen Partner, der die Abläufe und Herausforderungen der Gastronomie versteht. Einen Partner, der erreichbar ist, mitdenkt und zuverlässig liefert. Genau dafür steht BOS FOOD.

Fehlt kurzfristig noch frischer Trüffel? Wird für den nächsten Service noch Mehl oder Salz benötigt? Bestellungen, die uns bis 16 Uhr erreichen, liefern wir in

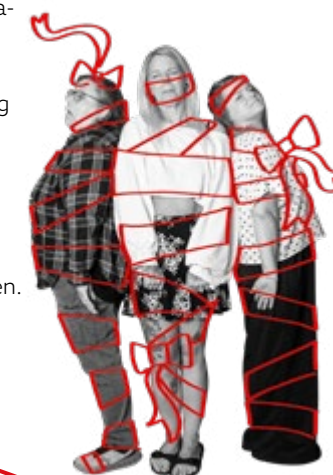
der Regel bereits am nächsten Werktag – von Montag bis Samstag. So bleiben Sie auch dann handlungsfähig, wenn sich Reservierungen verändern, ein Menü spontan ergänzt wird oder eine wichtige Zutat schneller zur Neige geht als geplant.

Gerade rund um Weihnachten und Silvester gilt jedoch: Gute Vorplanung ist das Mise en Place des Weihnachts-Erfolgs. In diesen besonders intensiven Wochen sind gesonderte Liefertermine und Bestellfristen zu beachten. Wer frühzeitig disponiert und sensible Frischeprodukte rechtzeitig reserviert, schafft sich Sicherheit – und den nötigen Freiraum, um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: großartige Gerichte und glückliche Gäste.

Verstehen Sie diese Produktwelt daher nicht als fertiges Menü, sondern als Sammlung von Möglichkeiten. Vielleicht entsteht beim Blättern eine neue Kombination, eine überraschende Beilage oder der Wunsch, einen vertrauten Klassiker anders zu erzählen. Wir liefern Ihnen die Produkte dazu – schnell, zuverlässig und mit der Erfahrung eines starken Partners der Gastronomie.

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Wintersaison, viel Freude beim Entdecken und genügend Raum für jene Ideen, aus denen unvergessliche Teller entstehen.

Ihre BOSIANER





HIER ZUM LINK

ALLES VON FONDO
MONTEBELLO
ENTDECKEN

FONDO MONTEBELLO & BOS FOOD – SEIT 20 JAHREN IN BESTER BALANCE

BOS FOOD und Fondo Montebello verbindet seit zwei Jahrzehnten die Leidenschaft für Aceto Balsamico mit Charakter. Die 1991 in Pozza di Maranello gegründete Acetaia zählt zu den Pionieren besonders dichter, sirupartiger Balsamici. Ein hoher Anteil eingekochten Traubenmosts sorgt für intensive Aromatik und natürliche Süße. Fässer aus Kastanie, Kirsche, Maulbeere, Wacholder und Eiche prägen je nach Qualität das vielschichtige Aromaprofil.

Die bei uns geführten Qualitäten bieten Profiküchen für jeden Arbeitsschritt die passende Intensität. AS 25, AS 50 und der weniger süße ASR sind vielseitige Partner für Vinaigrettes, Marinaden und Reduktionen. FM01 empfiehlt sich als ausgewogener Allrounder für Risotto, Gemüse, Carpaccio oder Caprese. Für Bio-Küchen steht der FM03 Biologico bereit, während helle Condimenti feine Säure in Fischgerichte, Burrata, Salate und helle Saucen bringen, ohne deren Farbe zu verändern. Der mindestens zwölf Jahre gereifte Traditionale di Modena DOP „Affinato“ setzt mit wenigen Tropfen einen konzentrierten Schlussakzent auf gereiften Käse, Früchte oder Desserts.

Der Profi-Klassiker des Hauses ist der FM02. Seine hohe Dichte, dunkle Frucht und ausgewogene Süße-Säure-Struktur machen ihn zum präzisen Würz- und Finishing-Balsamico. Er bleibt beim Anrichten präsent und verleiht Gerichten bereits in kleiner Dosierung Tiefe und aromatische Länge. Für die ganze Ente habe ich ihn gleich dreifach eingesetzt: für aromatische Balsamico-Feigen sowie zum Verfeinern des Rotkohls und der kräftigen Gänsejuz. In den Feigen vertieft er die reife Frucht, im Rotkohl verbindet er Würze und Süße, der Jus schenkt er Glanz und einen langen Nachhall. So greifen die Komponenten harmonisch ineinander und begleiten die knusprige, saftige Ente hervorragend, ohne ihren Eigengeschmack zu überdecken.

Neu zur Wintersaison ist das Set aus Panettone Classico und Feigenkompott. Leicht temperiert oder geröstet wird der Panettone zur vielseitigen Dessertbasis; das separat dosierbare Kompott ergänzt ihn mit warmer, fruchtiger Tiefe. Auch zu gereiftem Käse oder als Bestandteil eines winterlichen Desserttellers eröffnet die Kombination kreativen Spielraum. Ein festlicher Abschluss – und ein genussvoller Beleg dafür, wie Fondo Montebello Tradition, Präzision und moderne Gastronomie verbindet.



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. Ist auch zum Zubereiten von Marinaden bestens geeignet.

ACETO BALSAMICO DI MODENA
G.G.A., FM 01

10040 | 1 Liter | [SHOP](#)

10038 | 500 ml | [SHOP](#)

10037 | 250 ml | [SHOP](#)



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. Ideal auch in Obstsalaten und zu frischen Erdbeeren mit grünem Pfeffer (Erdbeeren Romanow).

ACETO BALSAMICO DI MODENA
G.G.A., FM 02

10027 | 1 Liter | [SHOP](#)

10030 | 500 ml | [SHOP](#)

10028 | 250 ml | [SHOP](#)



Ein Aceto der 3. Batterie. Er hat einen großen Mostanteil und wegen seines jungen Alters eine weniger starke Süße. Dieser Essig ist besonders angenehm im Geschmack und kann mit Saucen, Fleisch- und Fischgerichten, rohem und gekochtem Gemüse, Käse, Obst und Desserts bestens kombiniert werden.

ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.,
ASR, WENIGER SÜSS

61566 | 1 Liter | [SHOP](#)

39320 | 500 ml | [SHOP](#)

39321 | 250 ml | [SHOP](#)

ACETO BALSAMICO DI MODENA TRADIZIONALE „AFFINATO“ DOP/G.U.

Ein wundervoller Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, 12 Jahre gereift, mit einem herrlichen Zusammenspiel von Süße und Säure. Für jede Speise ein i-Tüpfelchen.

37871 | 100 ml | [SHOP](#)



Eine Balsamico-Spezialität zum Verfeinern von Salaten, Käse und Erdbeeren.

CONDIMENTO
BALSAMICO AS ABM
61766 | 250 ml | [SHOP](#)

Ein Aceto der 3. Batterie. Er hat einen großen Mostanteil und trotz seines jungen Alters eine deutliche Süße. Dieser Essig ist besonders angenehm im Geschmack.

ACETO BALSAMICO
DI MODENA G.G.A., AS
10038 | 500 ml | [SHOP](#)
10037 | 250 ml | [SHOP](#)



Süß im Geschmack, mit leichter Essigsäure und einem Duft nach frischen Früchten. Perfekt für Salatdressings, milde Marinaden, Salatsaucen, zu weißem Fleisch und Fisch.

CONDIMENTO
BALSAMICO, WEISS
48911 | 250 ml | [SHOP](#)
55302 | 20 ml | [SHOP](#)



MEHR WEIHNACHTLICHES AB SEITE 30



MINI BEIGNETS, TK
Berliner, Apfel-Zimtfüllung,
Galana, 70 Stück à 25 g
65788 | 1,75 kg | [SHOP](#)



DESSERTTARTELETTES, TK
mit Salzkaramellfüllung,
48 Stück
56707 | 960 g | [SHOP](#)



MACARONMISCHUNG, TK
Mischung „Klassik“ Ø 4 cm,
8 Sorten, 48 x 12 g, Bridor
52365 | 576 g | [SHOP](#)



PRALINEN-MISCHUNG
alkoholfrei, 7 Sorten,
Peters, ca. 147 Stück
23207 | 1,8 kg | [SHOP](#)



SET PANETTONE CLASSICO UND FEIGENKOMPOTT, FONDO MONTEBELLO

Ein wunderbares Weihnachtspräsent: Feinster Panettone Classico aus dem Hause Fondo Montebello, hergestellt mit extra nativem Olivenöl, statt Butter, was ihm eine wunderbare Textur verleiht. Außerdem wird der traditionelle Weihnachtskuchen mit Sauerteig und kandierten Früchten aufgesetzt, kombiniert mit einem Feigenkompott der Extraklasse. Dieses wird aus vollreifen Feigen und Aceto Balsamico di Modena ohne den Zusatz von Zucker, Pektin oder Verdickungsmitteln hergestellt.

70199 | 980 g, 2 tlg. | [SHOP](#)

CHAMPAGNER

Kraftvoller Körper und Charakter. Mattgold in der Farbe und anmutig perlend ist er ideal für den Aperitif sowie zur Speisebegleitung geeignet. Die Herkunft dieses edlen Champagners sind die Grand-Cru-Lagen des Ortes Bouzy an den Südhängen der Montagne de Reims — eine absolute Vorzugslage!

CHAMPAGNE | FRANKREICH | HERBERT BEAUFORT
CARTE D'OR GRAND CRU
Champagner, brut, 12 % vol.
10375 - 750 ml | [SHOP](#)



[HIER ZUM LINK](#)

ENTDECKEN SIE
DIE WEINWELT

Eine Cuvée, die die Symbiose – die „biologische Verbindung“ – dreier Rebsorten verkörpert: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Ein reichhaltiges und zartes Bouquet von kandierten Zitrusfrüchten und Geißblatt, gefolgt von einer geradlinigen Stilistik mit Noten von schwarzer Johannisbeere und Mandel.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
CHAMPAGNE MASSING

„SYMBIOSIS“

Champagner, Grande Reserve,
Brut, 12,5 % vol.

69324 | 750 ml | [SHOP](#)

69325 | 375 ml | [SHOP](#)



Er zeichnet sich durch ein feines Mousseux und einen sehr trockenen Charakter aus. Salzig-mineralische Noten verbinden sich hier mit Anklängen von Brioche und gelben Früchten.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
CHAMPAGNE GIMONNET-GONET

L'ORIGINE BLANC DE BLANCS

Champagner, Grand Cru,
brut, 12 % vol.

55449 | 750 ml | [SHOP](#)



Eine Cuvée aus 46 % Pinot Noir-, 40 % Chardonnay- und 14 % Meunier-Trauben. Dieser nussige Pinot-Typ hat komplexe, lebhaft-kraftige Nuancen. Der Abgang ist geprägt vom Terroir, aber nicht aggressiv. Lagerfähig.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
CHAMPAGNE LOUIS DE SACY

BLANC ORIGINEL

Champagner, brut, 12 % vol.
29088 | 750 ml | [SHOP](#)



In der Nase sowie am Gaumen ein Strauß voller Frühlingsblüten mit Noten von Himbeere, Pflaume und einem Hauch Zimt. Er beweist in raffinierter Harmonie mit unglaublicher Eleganz.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

ROSÉ RÉSERVE

Champagner, brut, 12 % vol.

51397 | 750 ml | [SHOP](#)





Bräunlich-weiße Trüffel (tartufo bianco) mit relativ glatter Oberfläche und intensivem Geruch. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von nuss- bis cremefarben, die Form je nach Bodenbeschaffenheit. Man rechnet pro Portion 5 g (kleine Vorspeise) bis 15 g (üppig über den Hauptgang).

WEISSER TRÜFFEL | tuber magnatum pico, Alba Zertifikat, einzeln verpackt **43119** | **Preis auf Anfrage** | **02132-139-0**

HIER ZUM LINK
FRISCHEN TRÜFFEL BESTELLEN

Garantiert perfekte Qualität zwischen November und März aus dem Périgord. Jede einzelne Knolle wird im Hause Plantin per Hand ausgewählt und nur im optimalen Zustand zertifiziert. Im besten Reifezustand bieten wir Ihnen die tiefschwarzen Trüffel mit Knollen, die wie gemalt aussehen - schön rund und wohlgeformt.

WINTER-EDELTRÜFFEL FRISCH
tuber melanosporum, Frankreich, zertifiziert, Plantin
69563 | **Preis auf Anfrage** | **02132-139-0**



Von November bis März aus den Gebieten Périgord und Provence. Im guten Reifezustand tiefschwarze Trüffel mit einer von mittelgroßen Warzen überzogenen Oberfläche und feinen weißen Äderchen im Fruchtfleisch. Vorkommen ca. 75 Tonnen/Jahr. Der schwarze Trüffel oder Périgord-Trüffel findet vor allem in der feinen französischen Küche Verwendung.

WINTER-EDELTRÜFFEL FRISCH
tuber melanosporum, Frankreich, November - März
13467 | **Preis auf Anfrage** | **02132-139-0**



Top Qualität zeichnet diese Winter-Edeltrüffel Extra aus. Im besten Reifezustand bieten wir Ihnen die tiefschwarzen Trüffel in Knollen, die wie gemalt aussehen - schön rund und wohlgeformt. Dabei haben die Trüffel kaum Anschnitte und bieten ein tolles Aroma. Eine absolute Bereicherung für Ihre feine Küche.

WINTER-EDELTRÜFFEL FRISCH
tuber melanosporum
EXTRA-Qualität, Frankreich
35271 | **Preis auf Anfrage** | **02132-139-0**

TRÜFFELBUTTER-ZUBEREITUNG ALBA
weiß, mit Sommertrüffeln
38035 | 80 g | **SHOP**
61374 | 250 g | **SHOP**



PPURA TRÜFFELÖL VON WEISSEM TRÜFFEL, BIO
ohne künstliche Aromen, Tartuflanghe
33614 | 100 ml | **SHOP** **53026** | 1 Liter | **SHOP**



FRISCHE TAGLIARINI MIT EIBANDNUDEL, 4 mm, Sassella
15967 | 500 g | **SHOP**

Trüffelsauce muss aus Trüffel gemacht werden! Von unserem Küchenmeister Martin Eisenberger zu einer Pasta-Sauce vereint, die die Götter zum Weinen bringt.

TRÜFFELRAHMSAUCE, GEWÜRZGARTEN
44615 | 900 ml | **SHOP**
44616 | 5 Liter | **SHOP**



CIBO BOS TRÜFFELÖL
Olivenöl mit schwarzem Trüffelgeschmack
14689 | 250 ml | **SHOP**

CIBO BOS TRÜFFELÖL
natives Olivenöl Extra mit weißem Trüffelgeschmack
14686 | 250 ml | **SHOP**

BOS FOOD ADVERTORIAL



WINTEREDELTRÜFFEL-BRISURES, FEIN GEHACKT, PLANTIN

Winter-Edeltrüffel (tuber melanosporum), ganz fein gehackte Stücke; in Salz und Trüffelsaft eingekocht. Vollkonserve.

12249 | 210 g | **SHOP** ATG. 200 G
16313 | 105 g | **SHOP** ATG. 100 G



WINTERTRÜFFEL-JUS EXTRA - KONZENTRIERT, FRANKREICH, PLANTIN

Stark reduzierter Saft aus Wasser, Trüffleextrakten und Salz. Entsteht beim ersten Kochvorgang der Wintertrüffel vor dem Konservieren.

12295 | 400 ml | **SHOP**
12294 | 200 ml | **SHOP**



SCHWARZE TRÜFFELPASTE (MIT 70 % TUB. INDICUM), PLANTIN

Trüffelpaste kann durch Zugabe von geschmolzener Butter als Würze für Risotto, Tagliatelle, Crêpes verwendet werden.

35938 | 280 g | **SHOP**
35939 | 120 g | **SHOP**



HERBSTTROMPETEN - TROMPETTES DE LA MORT, PLANTIN

Erntefrischen Herbsttrompeten wird in einem Trocknungsverfahren das Wasser entzogen. Sie sind vielseitig verwendbar.

26075 | 125 g | **SHOP**
16598 | 50 g | **SHOP**



STEINPILZE - CÈPES, PLANTIN

Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze sind getrocknet und werden vor dem Verarbeiten eingeweicht. Wächst bei uns von Mai bis Sept.

26071 | 125 g | **SHOP**
16597 | 50 g | **SHOP**



SPITZMORCHEL-KÖPFE, SPECIALS, AB Ø 3 CM, PLANTIN

Dieser Pilz ist ein typischer Frühlingspilz, der von April bis Mai in lichten Nadelwäldern, an Wegböschungen und Laubwäldern wächst.

26069 | 125 g | **SHOP**
16595 | 50 g | **SHOP**



HIER ZUM LINK
KAVIAR-VIELFALT
ENTDECKEN



GOLDENE BANDEROLE

PREMIUM SELECTION AMUR X KALUGA
Hier wurde ein Hybrid der Rassen Kaluga und Amur gekreuzt. Der Kaluga liefert Größe und Konsistenz, der Amur den zartnussigen Geschmack. Im Gegensatz zu anderen Sorten lässt sich dieser Kaviar auch in warmen Gerichten verwenden.

OHNE MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

- | | | |
|------|------|-------|
| SHOP | SHOP | 20 g |
| SHOP | SHOP | 30 g |
| SHOP | SHOP | 50 g |
| SHOP | SHOP | 125 g |
| SHOP | SHOP | 250 g |



SILBERNE BANDEROLE

PREMIUM SELECTION BAERII
Der Sibirische Stör (Apicenser baerii) bietet dunklere Rogen-Körner und ein würziges Aroma. Er eignet sich wunderbar in Kombination mit kalten Zutaten, ist aber auch pur ein wahrer Genuss. Intensiv auf der Zunge, besonders zart am Gaumen.

OHNE MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

- | | | |
|------|------|-------|
| SHOP | SHOP | 30 g |
| SHOP | SHOP | 50 g |
| SHOP | SHOP | 125 g |
| SHOP | SHOP | 250 g |



GRÜNE BANDEROLE

PREMIUM SELECTION KALUGA
Der Kaluga, gewonnen aus der renommierten Stör-Art „Huso dauricus“, zeichnet sich durch sein großes, etwas festeres Korn mit samtiger Textur und fein-nussigem Aroma aus. Er hat einen vollmundigen Geschmack mit einem besonders aromatischen Abgang.

MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

- | | |
|------|-------|
| SHOP | 20 g |
| SHOP | 50 g |
| SHOP | 125 g |
| SHOP | 250 g |



BLAUE BANDEROLE

PREMIUM SELECTION OSSETRA
Kaviar vom Ossetra-Stör (Acipenser gueldenstaedtii) wird in einem schonenden Verfahren gesalzen (Malossol). Mit seinem nussigen Geschmack ist Ossetra der Kaviar für wahre Feinschmecker!

OHNE MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

- | | | |
|------|------|-------|
| SHOP | SHOP | 30 g |
| SHOP | SHOP | 50 g |
| SHOP | SHOP | 125 g |
| SHOP | SHOP | 250 g |

RIOFRÍO NACCARI, BIO

Riofrío – Der weltweit erste Bio-Kaviar! Der Stör wird unter idealen Bedingungen in den glasklaren Gewässern des Riofríos gezüchtet, die auf natürliche Weise aus den Bergen Granadas gespeist werden. Frische und einzigartiger Geschmack machen diesen Kaviar zu einem der besten der Welt.



- 66923 | 30 g | [SHOP](#)
- 66924 | 50 g | [SHOP](#)
- 66925 | 100 g | [SHOP](#)



DESJETRA BAERISKAYA

Stammt vom Sibirischen Stör (Acipenser baerii) und zeichnet sich durch seinen würzigen Geschmack aus. Das Farbspektrum reicht von Schwarzgrau bis zu Schwarzbraun. Sein Korn ist mindestens 2,4 mm und größer. Angenehm schmelzend.



OHNE MIT KONSERVIERUNGSST.

- | OHNE | MIT KONSERVIERUNGSST. |
|----------------------|-----------------------|
| SHOP | SHOP |
| SHOP | SHOP |
| SHOP | SHOP |

DESJETRA STERLETKAYA

Das Korn vom Sterlet-Stör (Acipenser ruthenus) ist gelegentlich etwas weich. Das empfindliche Korn ist schwarzgrau bis hin zu dunkelbraun und klein, ca. 2,0 bis 2,3 mm, aber der Geschmack ist wirklich überzeugend: kräftig, ausdrucksvoll und mild gesalzen.



- 37924 | 30 g | [SHOP](#)
- 27895 | 50 g | [SHOP](#)
- 27896 | 125 g | [SHOP](#)
- 27897 | 250 g | [SHOP](#)



BLINIS, TK
kleine dünne Pfannkuchen
aus Weizenmehl, Milch
und Ei, ø 5,5 cm, 16 Stk.
32665 | 135 g | [SHOP](#)



ENGLISCHE CRÈME FRAÎCHE
39 % Fett, seidige Textur,
cremige Frische und unnach-
ahmlicher Geschmack
44702 | 170 g | [SHOP](#)



CRÈME FRAÎCHE D' ISIGNY, AOP
35 % Fett, Tribehou
de Normandie
62568 | 197 g | [SHOP](#)



CRÈME FRAÎCHE
42 % Fett, RÉO, Crème epaisse
aus der Normandie
62569 | 980 g | [SHOP](#)

DESJETRA BELUGA

Der Belugakaviar gilt als die feinste aller Kaviararten. Zartcremiger Geschmack (Malossol) und ein großes, saftiges Korn von mindestens 3 mm Durchmesser machen ihn perfekt für den reinen Kaviargenuss. Das Farbspektrum reicht von Stahlgrau über Schwarz bis zu Schwarzbraun.

- | 37925 | 30 g | SHOP |
|-------|-------|----------------------|
| 27891 | 50 g | SHOP |
| 27892 | 125 g | SHOP |
| 27893 | 250 g | SHOP |

DESJETRA OSJETRA

Vom Russischen Stör (Acipenser gueldenstaedtii) - mit festem Korn und typisch nussigem Geschmack. Körnung (~2,7 mm) und Farbe variieren. Fein, elegant, ausdrucksvoll.

OHNE MIT KONSERVIERUNGSST.

- | OHNE | MIT KONSERVIERUNGSST. |
|----------------------|-----------------------|
| SHOP | SHOP |
| SHOP | SHOP |
| SHOP | SHOP |
| SHOP | SHOP |

DESJETRA STERLETKAYA ALBINO

Das Besondere bei diesem Kaviar vom Albino-Sterlet (Acipenser ruthenus - Albino) ist die Farbe des Korns. Aufgrund seiner extremen Seltenheit war dieser fast weiße bis hellcremefarbene Kaviar früher prinzipiell dem Zaren oder dem Schah vorbehalten.

- 44263 | 30 g | [SHOP](#)
- 35584 | 50 g | [SHOP](#)
- 35585 | 125 g | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR
WÜRZKAVIAR
IM SHOP



OLIVENÖLKAVIAR
Caviaroli®, kleine Perlen
aus extra nativem
Olivenöl, gelb
34642 | 200 g | [SHOP](#)
36623 | 50 g | [SHOP](#)



OLIVENÖLKAVIAR MIT
WEISSEM TRÜFFELAROMA
Caviaroli®, kleine Perlen
aus Olivenöl mit weißem
Trüffelaroma
41324 | 50 g | [SHOP](#)



ÖLKAVIAR AUS
SESAMÖL
Caviaroli®, kleine Perlen
aus Sesamöl
37282 | 50 g | [SHOP](#)



OLIVENÖLKAVIAR MIT
WASABIGESCHMACK
Caviaroli®, kleine Perlen
aus Olivenöl mit Wasabi-
geschmack
47731 | 50 g | [SHOP](#)



Von der Île d'Oléron stammt eine Auster der absoluten Spitzenklasse – die **Gillardeau**. Sie ist eine tiefe Auster und gehört zur Gattung der Portugaises. Vor allem aber ist sie eine "Spécial de Claires" und damit noch besser als die bekannten "Fine de Claires". Schon nach dem Öffnen zeigt sich der Unterschied: Sie werden noch nie eine Auster gesehen haben, die einen so ausgeprägten Fleischkörper besitzt.

FRISCHE AUSTERN - GILLARDEAU M4
(SPECIAL DE CLAIRES, CRASSOSTREA GIGAS)

- 19959 - 24 Stück à ca. 75 g (N°4) - [SHOP](#)
- 10134 - 48 Stück à ca. 75 g (N°4) - [SHOP](#)

FRISCHE, GROSSE AUSTERN - GILLARDEAU G2
(SPECIAL DE CLAIRES, CRASSOSTREA GIGAS)

- 53632 - 12 St. à ca. 115 g (N°2) - [SHOP](#)
- 22100 - 24 St. à ca. 115 g (N°2) - [SHOP](#)



HIER ZUM LINK

FRISCHE AUSTERN
BESTELLEN



GRUBENTUCH BLAU
45 x 90 cm, grobe
Baumwolle, Karlowsky
18709 | 10 Stk. | [SHOP](#)



WINKELPALETTE
aus Edelstahl,
20 cm lang, 1 Stk.
22591 | [SHOP](#) EINWEGHANDSCHUHE
Latex, schwarz, L,
ungepudert
25246 | 100 Stk. | [SHOP](#)



[HIER ZUM LINK](#)
MEHR PFLASTER

PFLASTER-STATION
Wound Care Dispenser,
blau, Cederroth
63257 | 1 Stk. | [SHOP](#)



HORL3 ROLLSCHLEIFER
Nussbaum, Messerschleifsystem
67601 | 1 Stk. | [SHOP](#)



VIVUM SANTOKUMESSER
Kullenschliff, mit Holzgriff, 18 cm, DICK
64518 | 1 Stk. | [SHOP](#)

YAXELL HANA
Kochmesser 20 cm
67206 | 1 Stk. | [SHOP](#)

YAXELL SUPER GOU
Kochmesser 20 cm
67203 | 1 Stk. | [SHOP](#)



GUSSBRATPFANNE, Ø 20 CM
Ultra Light Professional Bratpfanne, Ø 20 cm,
Schmiedeeisengriff, Ronneby Bruk
70600 | 1 Stk. | [SHOP](#)



GUSSBRATPFANNE, Ø 24 CM
Ultra Light Bratpfanne, Ø 24 cm,
mit silikonummanteltem Griff, Ronneby Bruk
70597 | 1 Stk. | [SHOP](#)



GUSSBRATPFANNE FLACH, Ø 25 CM
Maestro Bratpfanne flach, Ø 25 cm,
mit Eichenholzgriff, Ronneby Bruk
70607 | 1 Stk. | [SHOP](#)



LACHS MID-LOIN ½,
„PRE-RIGOR“
Sashimiqualität,
FROYA, Norwegen
69335 | 300 g | [SHOP](#)
69334 | 180 g | [SHOP](#)

FÄRÖER LACHSFILET,
PORTION, MIT HAUT, TK
ca. 190 - 210 g,
Hiddenfjord & Bakka
69673 | ca. 200 g | [SHOP](#)



THE FILET CLASSIC, TK
vegane Alternative zu Lachs
aus Pilz-Protein, Revo
70564 | 100 g | [SHOP](#)



PINK PEPPER &
LEMON STYLE, TK
vegane Alternative zu Lachs
aus Pilz-Protein, Revo
70565 | 100 g | [SHOP](#)



ASIAN FUSION STYLE, TK
vegane Alternative zu Lachs
aus Pilz-Protein, Revo
70566 | 100 g | [SHOP](#)



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN
Dieser Lachs stammt aus schottischer Aquakultur, wird mit Buchenscheiten kalt ge-
räuchert und ist mild gesalzen. Er wird von Hand geschnitten und die einzelnen Scheiben
sind mit Folie voneinander getrennt. Der schottische Räucherlachs ist zart im
Biss, zergeht auf der Zunge und entfaltet ein üppiges Aroma.
48389 | 500 g | [SHOP](#) **15868** | ca. 1 kg | [SHOP](#)

[HIER ZUM LINK](#)

**MEHR LACHS
IM SHOP**



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
ganze Seite, ungeschnitten
15869 | ca. 1,4 kg | [SHOP](#)
15901 | ca. 400 g | [SHOP](#)



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
Rückenfilet, lang und schmal, ungeschnitten
53131 | ca. 250 g | [SHOP](#)
15867 | ca. 500 g | [SHOP](#)



RÄUCHERLACHSROULADE, TK
Mediterran, mit Oliven und Frischkäse -
Leckeres Fingerfood mit Räucherlachs, Oliven
und Frischkäse. Nach dem Auftauen sofort
verzehrfertig.
30482 | 300 g, 30 x 10 g | [SHOP](#)



FRANZ. JAKOBSMUSCHELN, TK - klein, ohne Rogen, Rougie
62282 | 48 Stk. | ca. 1000 g | [SHOP](#)

KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN - Größe L, TK
56806 | ca. 7 Stk. | 200 g | [SHOP](#)
42940 | ca. 24 - 44 Stk. | 1000 g | [SHOP](#)

[HIER ZUM LINK](#)
**JAKOBSMUSCHELN
BEI BOS FOOD**



[HIER ZUM LINK](#)
**7 HAMACHI-
VARIANTEN IM
BLOG**

HAMACHI - BERNSTEINMAKRELE,
FILET, MIT HAUT, JAPAN, TK
Die Hamachi (jap. Bernsteinmakrele oder
Yellowtail Kingfish) ist eine wahre Delikatesse
der japanischen Küche. Bekannt aus Sushi-Bars
und Spitzenrestaurants weltweit, überzeugt
dieser Edelfisch durch sein festes, buttri-
ges Fleisch und den feinen, mild-süßlichen
Geschmack. Unsere Hamachi stammen aus
kontrollierter Aquakultur in Japan. In klaren,
strömungsreichen Gewässern aufgezogen,
unterliegen sie höchsten Qualitätsstandards.
Diese Zucht garantiert nicht nur eine konstante
Premium-Qualität, sondern auch eine verant-
wortungsvolle Nutzung der Ressourcen. Zart,
fettig und voller Umami.
68953 | ca.1,2 kg | [SHOP](#)



[HIER ZUM LINK](#)
**ENTDECKE
NOCH WEITERE
GARNELEN
IM SHOP**



BLACK TIGER GARNELEN, TK
mit Kopf, mit Schale, Gourmaitre
Dank „Easy Peel“ sehr einfach zu schälen und
zu verarbeiten. Das besondere an Tiger Prawns
ist ihr intensiver, nussiger Geschmack, der oft
mit Hummer verglichen wird.
66411 | 1 kg, ca. 13-15 Stk. | [SHOP](#)



TIEFSEEGARNELE
CARABINIEROS,
GANZ, HOSO, TK
Die Tiefseegarnele Carabiniero ist eine Deli-
katesse der Extraklasse. Diese leuchtend rote
Garnele stammt aus den tiefen, klaren Ge-
wässern des Südost-Atlantiks und zählt zu den
edelsten Krustentieren der Welt. Ihr intensives
Aroma, das an Hummer erinnert, und die zarte,
saftige Textur, machen sie zur ersten Wahl für
Spitzenköche und Gourmets.
69522 | 800 g, ca. 8 Stk. | [SHOP](#)



KÖNIGSKRABBen BEINE & SCHEREN, TK
gekocht, halbiert, Größe M, 68°Noord - Die
Größe M bedeutet, dass die Beine
zwischen 250-500 g wiegen.
63197 | 400 g | [SHOP](#)



SEAFOOD BOIL SELECTION, 5 SORTEN, MIT
SCHALE, GEKOCHT, 68°NOORD, TK
Easy-to-use und vorgegart. Königskrabben-
cluster (Körperteil mit Beinen und Schere),
Schneekrabbencluster, Black Tiger Garnelen
ohne Kopf, mit Schale, Kaltwassergarnelen
ganz, mit Kopf und Venusmuscheln.
69808 | 650 g | [SHOP](#)



SCHNEEKRABBen BEINE & SCHEREN,
GESPLITTED, GEKOCHT, 68°NOORD, TK
Das zarte und saftige Fleisch der Scheren und
Beine schmeckt süß und herzhaft zugleich. Es
eignet sich hervorragend zum Braten, Backen
und Grillen, serviert mit Knoblauchbutter oder
verfeinert mit Kräutern oder Gewürzen.
69809 | 400 g | [SHOP](#)

REDUCED

PURER GESCHMACK FÜR DIE FESTTAGSKÜCHE. VERLEIHEN SIE IHREN
GERICHTEN EINE UNVERGLEICHLICHE TIEFE. REDUCED VERWANDELT
HOCHWERTIGE BIO-NEBENSTRÖME DURCH TRADITIONELLE KOJI-
FERMENTATION IN NATÜRLICHE, FLÜSSIGE PREMIUM-KONZENTRATE.
PERFEKT FÜR DIE WINTERKARTE: NUTZEN SIE DIE KRAFT UNSERES
STRANDKRABBen-KONZENTRATS FÜR EINE INTENSIVE,
FESTLICHE KRABBENSUPPE.



REDUCED SHORE CRAB
CONCENTRATE 025
Krabbenfondkonzentrat
67111 | 1 Liter | [SHOP](#)



REDUCED MUSHROOM
CONCENTRATE 023, BIO
Pilzkonzentrat
66761 | 1 Liter | [SHOP](#)



REDUCED VEGETABLE
CONCENTRATE 021, BIO
Gemüsekonzentrat
66759 | 1 Liter | [SHOP](#)



REDUCED CHICKEN
CONCENTRATE 022, BIO
Hühnerkonzentrat
66760 | 1 Liter | [SHOP](#)

[HIER ZUM LINK](#)
**MEHR INFOS ZU
REDUCED UNTER
BOSFOOD.DE**



TERRINE
Tauben, mit Kirschen
und Entenleberstopfleber
(20 %), Rougié
40026 | 1 kg | [SHOP](#)

TERRINE
Entenfleisch „Vigneronne“,
mit Kastanien, Trapez,
Rougié
40025 | 1 kg | [SHOP](#)



TERRINE
Entenfleisch, mit Orangen,
Rougié
12600 | 1 kg | [SHOP](#)

TERRINE
Fasan, mit Pfifferlingen,
Rougié
14847 | 1 kg | [SHOP](#)



TERRINE, TK
Friskäse im Räucher-
lachsmanterl
30722 | 650 g | [SHOP](#)

TERRINE, TK
Edelfisch, mit Lachs,
Zander, Heilbutt und Surimi
30720 | 1 kg | [SHOP](#)



PÂTÉ VOM HIRSCH, TK
Farce vom Hirsch, mit
Stücken und Nüssen
16943 | 500 g | [SHOP](#)

PÂTÉ VOM KALB &
SCHWEIN, TK
mit Kalbfleischeinlage und
Gemüsebrunoise
20009 | 500 g | [SHOP](#)



PÂTÉ VON TRÜFFEL, TK
Farce vom jungen Schwein,
mit Wintertrüffel
16947 | 500 g | [SHOP](#)

**TERRINEN & PATÉS
BEI BOS FOOD
ENTDECKEN**

[HIER ZUM LINK](#)

**MEHR FOIE-GOOD
PRODUKTE**



ENTENLEBER-
AUFSTRICH MIT TRÜFFEL
Entenleber, FoieGood
(ohne Stopfen)
64219 | 120 g | [SHOP](#)



ENTEN-RILLETTE
ohne Leber, FoieGood
64217 | 115 g | [SHOP](#)



ENTENLEBER-PASTETE
Aufstrich, FoieGood
(ohne Stopfen)
64216 | 120 g | [SHOP](#)



ENTENLEBER-SCHEIBEN, TK
zum Braten, ohne Stopfen,
16 Scheiben, FoieGood
67220 | 480 g | [SHOP](#)

GESCHMACK - QUALITÄT - TIERWOHL

Foie Good und Happy Foie überzeugen mit unterschiedlichen Konzepten der Auffettung ohne Stopfen. **FoieGood** ist der weltweit erste Produzent für Fettleber, der aus zertifizierter Haltung produziert und mit dem Animal Welfare Certificate ausgezeichnet wurde. Ohne Zwangsfütterung, ohne Käfighaltung. **Happy Foie** ist eine bio-zertifizierte Alternative zur herkömmlichen Foie Gras. Durch ein speziell entwickeltes Verfahren werden hochwertige Fette zu den Lebern gesunder Bio-Enten und -Gänse hinzugefügt.



ENTENLEBER-
SCHEIBEN,
FOIEGOOD, TK
zum Braten,
ohne Stopfen,
2 Scheiben, 60 g
67219 [SHOP](#)



HAPPY FOIE - FREILAND
GÄNSELEBER, ROLLE, ETHICLINE

ohne Stopfen, freilaufende Tiere aus artgerechter Haltung, geschmacklich von einer konventionellen Foie Gras nicht zu unterscheiden.

62108 | 500 g | [SHOP](#)

62107 | 250 g | [SHOP](#)



HAPPY FOIE - ENTENLEBER,
ROLLE, ETHICLINE, BIO

eine ethischere und bio-zertifizierte Alternative zur gewöhnlichen Bloc Foie Gras, patentiertes Verfahren, von freilaufendem Bio-Geflügel.

61691 | 500 g | [SHOP](#)

61965 | 250 g | [SHOP](#)



HAPPY FOIE - ENTENLEBER MIT
WEISSEM TRÜFFEL, ETHICLINE, BIO

Happy Foie wird mit einem patentierten Verfahren hergestellt, indem die Leber der gesunden Tiere nachträglich aufgefettet wird. Kein Stopfen! Die Leber stammt von freilaufendem Bio-Geflügel.

61966 | 250 g | [SHOP](#)



HAPPY FOIE - FINESSE GÄNSELEBER-
MOUSSE, ETHICLINE

Happy Foie Finesse ist eine feine Gänseleber-Mousse, welche durch raffinierten Geschmack und eine einmalig feine Konsistenz überzeugt.

66982 | 300 g | [SHOP](#)

66981 | 100 g | [SHOP](#)

KLASSISCHE FOIE GRAS



GÄNSESTOPFLEBERBLOCK
Foie Gras, Trapezdose, Feyel
65198 | 200 g | [SHOP](#)



GÄNSESTOPFLEBERBLOCK
Foie Gras, mit Stücken, Feyel
67627 | 500 g | [SHOP](#)



GÄNSESTOPFLEBERBLOCK
MIT 5 % TRÜFFEL
Foie Gras, mit Stücken, Feyel
64741 | 180 g | [SHOP](#)



GÄNSESTOPFLEBERBLOCK
Foie Gras, Trapez,
Halbkonserven, Rougié
35116 | 145 g | [SHOP](#)



GÄNSESTOPFLEBER-ENTIER
in Portweingelée,
Halbkonserven, Rougié
14796 | 180 g | [SHOP](#)



ENTENSTOPFLEBER, TK
ganz, entnervt,
Rougié
16505 | 500 g | [SHOP](#)



SCHWEIZER
KÄSETÖPFLI
CLASSIC, KÄSE-
FONDUE-ZUBEREITUNG

Fondue-Töpfli aus der Schweiz im Tontöpfchen. Cremig-zartschmelzende Textur, intensiver, kräftiger Geschmack. Nur noch im Töpfli erwärmen und genießen.

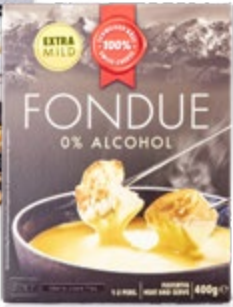
69288 | 200 g | [SHOP](#)



APPENZELLER
FONDUE, SCHWEI-
ZER KÄSEFONDUE-
ZUBEREITUNG

Appenzeller-Fertigfondue ist eine besonders würzige Spezialität aus dem Appenzellerland, der lieblichen Hügellandschaft zwischen Säntis und Bodensee.

69307 | 400 g | [SHOP](#)



FONDUE 0 % ALKO-
HOL, EXTRA MILD,
KÄSEFONDUE-
ZUBEREITUNG,
ALKOHOLFREI

Extra mildes, fix und fertiges Schweizer Fondue, ohne Alkohol.

69289 | 400 g | [SHOP](#)

KÄSE-AUSWAHL

IM WINTER PASST KÄSE PERFEKT ZU KALTEN TEMPERATUREN UND WIRD OFT IN WARMEN GERICHTEN WIE FONDUE UND RACLETTE GENOSSEN ODER ALS TEIL VON WINTERKÄSEPLATTEN SERVIERT. LASSEN SIE SICH VON DER AUSWAHL AUS UNSEREM GROSSEN KÄSE-SORTIMENT INSPIRIEREN.



VACHERIN MONT D'OR, OFENKÄSE ZUM LÖFFELN, AOP (G.U.) SCHWEIZ

Vollmundig, sahnig, Wald- und Fichtenholznoten, feinherbe Nuancen. Einer der letzten Schweizer Saisonkäse. Die Rinde kreuzförmig einschneiden und im Backofen erwärmen/überbacken.

62567 | 400 g | [SHOP](#)



RACLETTE PAPRIKA, SCHWEIZER
SCHNITTKÄSE, VIERTEL LAIB

Dieser Schweizer Raclette ist mindestens 3 Monate höhlengereift, ein Rotkulturkäse mit Paprika verfeinert. Milde Schärfe. Mit Rinde verzehrbar.

66977 | ca. 1,6 kg | [SHOP](#)

SCHWEIZER PURIST RACLETTE,
SCHNITTKÄSE, VIERTEL LAIB

Schweizer Raclette, perfekt zum Gratinieren. Fein aromatisch im Geschmack und von elastisch-zartschmelzend. Mindestens 3 Monate gereift.

66976 | ca. 1,67 kg | [SHOP](#)



MONT D'OR, OFENKÄSE
ZUM LÖFFELN, AOP, FRANKREICH, BIO

Vollmundig, sahnig, Wald- und Fichtenholznoten, feinherbe Nuancen. Einer der letzten französischen Saisonkäse. Rinde kreuzförmig einschneiden und im Backofen überbacken.

65014 | 470 g | [SHOP](#)



RACLETTE, BIO

Ausgewogen-aromatisch. In Scheiben. Mal was anderes im Raclette-Pfännchen.

65016 | geräuchert | 200 g | [SHOP](#)

65015 | in natur | 200 g | [SHOP](#)



OFENKÄSE
CHAUFFE-MOI, ROHMILCH-WEICHKÄSE

In den Ofen, fertig los! Ein Käse nach Munster Art mit gewaschener Rinde. Ausgewogen aromatisch.

69043 | nature | 200 g | [SHOP](#)

69044 | Piment d'Espelette | 250 g | [SHOP](#)



TRIPLE CREME MIT TRÜFFEL, KÄSEZUBEREI-
TUNG (TYP BRILLAT SAVARIN), GIRARD

Besonders cremige, vollmundige Textur. Mit frischer Sahne aufgerahmt auf 75 % Fett i. Tr. Ein buttriger, fein-säuerlicher Gaumenschmaus, der auf keiner Käseplatte nicht fehlen sollte. Schöne deutliche Trüffelnote.

67246 | 200 g | [SHOP](#)



FOUGERUS, FRANZÖSISCHER
KUHMILCHKÄSE, ÎLE DE FRANCE

Rohmilch-Weichkäse, mindestens 4 Wochen gereift. Ein typisches Farnblatt schmückt diesen Käse nicht nur, sondern sorgt auch für eine gewisse Aromatik. Vollmundig weicher Käse- teig mit feiner Kohl- und Champignonnote.

26543 | 700 g | [SHOP](#)



MICRO-PICS CHEVRE, ZIEGENFRISCHKÄSE-
PRALINEN MIT GEWÜRZMANTEL

Der Mix aus kleinen Ziegenkäsekugeln ist optimal für festliche Vorspeisen. Kleine Ziegenkäsekugeln im Gewürzmantel: Papaya, Curry, Mohn, schwarzer Pfeffer, rosa Pfefferkörner und Basilikum.

68521 | 115 g | [SHOP](#)



RACLETTE-KÄSE,
HALBER LAIB, FRANKREICH

Fein-aromatischer junger Raclette aus Frank- reich. Beste Schmelzeigenschaften. Einfach ein Klassiker.

63527 | ca. 3,5 kg | [SHOP](#)



HIER ZUM LINK

DIE RIESIGE
KÄSE-AUSWAHL
IM SHOP

Wir bestellen unseren Käse saisonal und frisch. Bleiben Sie auf dem Laufenden und informieren Sie sich über köstliche Winter- käse aktuell bei unseren Käse- Experten unter kaese@bosfood.de oder unter **02313-139-0**.



KÄSEPAPIER PAPERLIKE
360 x 480 mm, anschmiegsames Käsepapier
69725 | 2.000 Blatt | [SHOP](#)



KÄSE-FRISCHHALTEFOLIE PE
ohne PVC, 30 cm x 300 m
66659 | 1 Stk. | [SHOP](#)



TOMMETTE DE MONTAGNE, HALBFESTER SCHNITTKÄSE, POCHAT

Ein exzellenter halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, hergestellt im französischen Haute Savoie. Der Käse zeichnet sich durch eine angenehm weiche & cremige Textur aus. Die aromatische Rinde ist essbar.

70512 | 250 g | [SHOP](#)



SELLES SUR CHER AOP, FRANZÖSISCHER WEICHKÄSE AUS ZIEGENROHMILCH

Dieser geschützte Käse stammt aus der Region Centre-Val de Loire. Die feine Ascheschicht schützt den Käse und sorgt nach und nach für eine feine Rindenbildung. Frisch, milchig mit einer feinen Ziegennote.

69961 | 150 g | [SHOP](#)

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 | [SHOP](#)



OCCELLI AL BAROLO, KÄSEZUBEREITUNG AUS KUHMITCH, MIT BAROLO AFFINIERT

Käsezubereitung aus Kuhmilch. Mindestens 4 Monate gereift und weitere 2 Monate mit Traubentrester und Barolowein affinert. Geschmeidige Textur, vollmundig-kraftvoll, mit feiner Weinnote.

69754 | ca. 200 g | [SHOP](#)



GIROLLE AUS HELLEM HOLZ

10897 | 1 Stk. | [SHOP](#)



MÖNCHSKOPFKÄSE - TÊTE DE MOINE AOP, GANZER LAIB

Tête de Moine wurde erstmals 1192 als Käse des Klosters von Bellelay erwähnt. Er wird nicht geschnitten, sondern geschabt. Am einfachsten lässt er sich mit der Girolle schaben – einem speziell für diesen Zweck entwickelten Gerät. Die obere Rinde des Käses wird entfernt. Durch Drehen der Girolle lassen sich Rosetten vom Käse schaben. Tête de Moine hat einen ausgeprägten, würzigen und feinen Geschmack.

11319 | ca. 800 g | [SHOP](#)

68431 | ca.400 g | [SHOP](#)



SPANISCHER KNOBLAUCHKÄSE, HARTKÄSE

Spanischer Milch-Mischkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit schwarzer Knoblauchpaste. Mindestens 4 Monate gereift. Dezent aromatischer Käseteig mit ausgewogener Knoblauchnote.

69968 | 150 g | [SHOP](#)



ISNYER URBERGKÄS, HARTKÄSE, HALBER LAIB, BIO

Allgäuer Handwerkskunst aus der Käsküche Isny. Mindestens 12 Monate gereift. In dieser Zeit entwickelt der Käse einen kraftvollen, ausdruckstarken Geschmack. Fester Käseteig mit ordentlich Reifekristallen.

69198 | ca. 3,25 kg | [SHOP](#)



PECORINO PISTAZIE, KÄSEZUBEREITUNG AUS SCHAFSMILCH, VIERTEL LAIB

Käsezubereitung aus Schafsmilch mit Pistazien-Rinde aus feingeschroteten Pistazienkernen. Elfenbeinfarbener Käseteig mit aromatischen Pistazienstücken. Milchig mit feiner, nussiger Pistaziennote.

69954 | ca. 800 g | [SHOP](#)



SCHWEIZER WEICHKÄSE

Schweizer Weichkäse aus dem Kanton Freiburg. Ummantelt mit einem Fichtenholzring. Der Holzring verleiht dem Käse ein einzigartiges, fein-erdiges Aroma. Der Käseteig ist cremig, vollmundig und besitzt eine typisch milchige Note. Leicht erwärmt im Backofen bei 180 °C entfaltet der Käse sein volles Aroma.

68524 | Brebis d'Or, aus Schafsmilch | ca. 200 g | [SHOP](#)

68525 | Chevre d'Or, aus Ziegenmilch | ca. 200 g | [SHOP](#)

IM HERZEN DES STEIRISCHEN VULKANLANDS, IN AUERSBACH BEI FELDBACH, WIDMET SICH DER FAMILIENBETRIEB VULCANO SEIT ÜBER 20 JAHREN DER KUNST DER SCHINKEN-HERSTELLUNG.



1

ROHSCHINKEN

8 Mon. luftgetrocknet, ohne Schwarte, Vulcano

70586 | ca. 1,5 kg | [SHOP](#)

2

WALNUSSFILET

aus der Steiermark, Vulcano

37059 | 250 g | [SHOP](#)



3

KARREE VOM SCHWEIN

mit Trüffel, geräuch., Vulcano

69657 | ca. 350 g | [SHOP](#)

4

TRÜFFELSALAMI

mit Trüffel, Vulcano

69659 | 300 g | [SHOP](#)



5

SPECKWALNÜSSE

Premium-Speck und Walnüsse, aus der Steiermark

37691 | 120 g | [SHOP](#)

6

SPECKZWETSCHKEN

Premium-Speck und Zwetschken, Steiermark

17392 | 120 g | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

ALLE VULCANO PRODUKTE IN UNSEREM SHOP



SPECKDATTELN

Premium-Speck und Datteln, aus der Steiermark

37690 | 120 g | [SHOP](#)





FOTOS: HÖFATS

Dieser dekorative Glaszylinder von **höfats** lässt Lounge-Atmosphäre einziehen. Durch das ausgeklügelte Designkonzept wird die Zuluft bereits rotierend an die Flamme geleitet. Dazu kommt der Kamineffekt durch die zylinderförmige Glasröhre, die den sicher eingeschlossenen Feuerwirbel antreibt und in die Höhe wachsen lässt. Mit offizieller Zulassung für den Innenbereich.



[HIER ZUM LINK](#)
MEHR HÖFATS



TISCHGRILL PRO SET CIRCLE 35, RACLETTE, PFÄNNCHEN & PLANCHA, HÖFATS

CIRCLE bringt echtes Feuer und gibt dir volle Kontrolle darüber. Die Flammenhöhe lässt sich stufenlos einstellen und die Hitze präzise steuern. Sechs keramikbeschichtete Pfännchen öffnen eine zweite Zubereitungsebene unterhalb der Plancha. Mit Bioethanol brennt der Grill sauber, ruß- und rauchfrei und ist drinnen wie draußen einsetzbar.

70241 | 1 Set, 2-teilig | [SHOP](#)



TISCHGRILL CIRCLE 35, PLANCHA, HÖFATS

Mit dem multifunktionalen Tischgrill, betrieben mit Bioethanol, kann flexibel gegrillt werden - auch im Innenraum (geprüft nach DIN EN 16647). Je nach Flammenhöhe kann der Grill 2 - 4 Stunden geruchsneutral, ruß- und rauchfrei mit ca. 650 ml höfats Bioethanol- Flüssig-Brennstoff betrieben werden. Angenehme Wärmeabgabe bis zu 2000 W. Die Plancha-Grillfläche mit 35 cm Durchmesser aus emailiertem Gusseisen speichert Wärme.

70293 | 1 Stk. | [SHOP](#)

TISCHFEUER SPIN 90, 54 cm Höhe, höfats

64615 - silber - 1 Stk. - [SHOP](#)

TISCHFEUER SPIN 120, höfats

64618 - schwarz - 1 Stk. - [SHOP](#)

64616 - silber - 1 Stk. - [SHOP](#)

GEL-BRENNSTOFF

Bioethanol, höfats
64630 - 6 x 1 Liter - [SHOP](#)



ENTENKEULENCONFIT, 6 KEULEN, ROUGIE

Traditionell im eigenen Schmalz vorgegarte und eingelegte Keulen von Enten, die nur mit Getreide großgezogen und gemästet wurden. Das Fleisch wird dadurch sehr zart und saftig.

12599 | 1,6 kg | [SHOP](#)



FRISCHE GILLBACHTALER WEIDEGÄNSE, GILLBACHTAL (NOVEMBER/DEZEMBER)

Die artgerechte Freilandhaltung und die damit verbundene Bewegung der Gänse sowie die Fütterung von frischem Gras, Mais und Getreide aus eigenem Anbau, sorgen für ein langsames aber stetiges Wachstum von Muskelfleisch und tragen Sorge dafür, dass die Gänse ein wesentlich besseres Fett-Fleisch-Verhältnis produzieren. Die Innereien sind in einem separaten Beutel enthalten.

18210 | ca.4,5 kg | [SHOP](#)

EISENBERGER'S RINDERCONSOMMÉ, TK küchenfertig 1:1

18547 | 5 Liter | [SHOP](#)

EISENBERGER'S KALBSJUS, TK küchenfertig 1:1

18477 | 5 Liter | [SHOP](#)



Eisenbergers Rotkohl wird küchenfertig zubereitet und ist mit Äpfeln, Zwiebeln und Schmalz verfeinert. Das typische Wintergemüse passt ausgezeichnet zu Gänse- und Entenbraten und zu dunklem Schmor- und Bratenfleisch.

EISENBERGER'S ROTKOHLE mit Äpfeln, Schmalz & Zwiebeln, Wintersaison

40098 | 1 kg | [SHOP](#)
19866 | 5 kg | [SHOP](#)



Eisenbergers Gänse- und Entensauce wird aus feinstem Gänseklein, pürierten Äpfeln, frischen Zwiebeln, gutem Rotwein, edlen Gewürzen und mit viel Liebe gekocht. Sie schmeckt hervorragend zu Gänse- und Entenbraten. Praktisch in Gläsern sterilisiert oder im 5-Liter-Eimer als TK-Ware erhältlich.

EISENBERGER'S GÄNSESAUCE mit Rotwein abgeschmeckt, Wintersaison

27849 | 1 Liter | [SHOP](#)
27850 | 5 Liter, TK | [SHOP](#)



GEWÜRZGARTEN DEMI GLACE küchenfertig 1:1

37874 | 900 ml | [SHOP](#)
18479 | 5 Liter, TK | [SHOP](#)



KARTOFFEL-BAUMKUCHEN, TK ca. 26 x 32 x 4,5 cm

37978 | 3 kg | [SHOP](#)

[HIER ZUM LINK](#)
MEHR GÄNSE

VEGAN

Verrano ist auf natürliche und handwerkliche Art gereiftes Wurzelgemüse. Hierdurch verändern sich Geschmack und Konsistenz so, dass etwas ganz Neues entsteht. Die Produkte sind vegan, voller Umami und können unter anderem fein aufgeschnitten als Alternative zu geräuchertem Schinken serviert werden.



DE-ÖKO-006
GANZE SELLERIE, BIO
EXTRA gereift, Verrano
69142 | ca. 200 g | [SHOP](#)



DE-ÖKO-006
GANZE SELLERIE, BIO
gereift, Verrano
69140 | ca. 1 kg | [SHOP](#)



DE-ÖKO-006
GANZE STECKRÜBE, BIO
gereift, Verrano
69138 | ca. 1 kg | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR VEGANE
ALTERNATIVEN

BOS FOOD PRODUKTWELT



IBÉRICO CEBO
HINTERSCHINKEN,
50 % IBÉRICO, MIND. 36 MON.

Vom Maestro Jamonero (Schinkenmeister) aufgeschnitten und vakuumiert. Der Ibérico-Schinken reift schonend über 36 Monate auf ca. 900 Metern Höhe in der Sierra de Baza. Er wird ausschließlich mit natürlichem Meersalz konserviert.

64459 | 100 g | [SHOP](#)



JAMON SERRANO
GRAN RESERVA
24 Monate gereifter
Schinken in Scheiben, El
Riojano

60758 | 500 g | [SHOP](#)



IBÉRICO CEBO HINTERSCHINKEN,
OHNE KNOCHEN, 50 % IBÉRICO
Dieser Hinterschinken der Manufaktur Jamones Granadinos stammt von Schweinen, die mindestens 50 % von reinrassigen Ibérico-Schweinen abstammen und wird für mindestens 36 Monate gereift. Die Reifung erfolgt ausschl. mit Meersalz.

64458 | ca. 1 kg | [SHOP](#)



JAMON IBÉRICO BELLOTA, OHNE KNOCHEN,
HINTERSCHINKEN, 100 % IBÉRICO
Eine exquisite Delikatesse aus Spanien. Einzigartiger Geschmack und zarte Textur. Der Jamon Ibérico Bellota wird sorgfältig von Hand gesalzen und anschließend über einen längeren Zeitraum gereift, um sein volles Aroma zu entwickeln.

63934 | ca. 2 kg | [SHOP](#)



JAMON SERRANO GRAN RESERVA,
GANZER HINTERSCHINKEN OHNE KNOCHEN
Jamon Serrano Gran Reserva wird aus hochwertigem Schweinefleisch (Duroc) hergestellt. Dieser luftgetrocknete Schinken wird von Hand gesalzen und anschließend 16 Monate gereift, um Geschmack und Textur zu entwickeln.

55425 | ca. 5 kg | [SHOP](#)

JAMON SERRANO GRAN RESERVA,
HALBER HINTERSCHINKEN
Mit seinem intensiven Aroma und der feinen Fettmarmorierung ist der Jamon Serrano Gran Reserva ein wahrer Genuss für Feinschmecker. Aus hochwertigem Schweinefleisch (Duroc), 15 Monate gereift.

55426 | ca. 3 kg | [SHOP](#)

BOS FOOD - JAMON
IBÉRICO BELLOTA,
GANZER SCHINKEN MIT
KNOCHEN

Der luftgetrocknete Hinterschinken stammt von iberischen Schweinen, die im Südwesten Spaniens gezüchtet werden. Die frei-laufenden Tiere ernähren sich ausschließlich durch Eicheln und Weidegräser. Eine wahre Delikatesse!

17543 | ca. 9,5 kg | [SHOP](#)

BOS FOOD - JAMON
IBÉRICO CEBO DI CAMPO,
PALETA, VORDERSCHINKEN
MIT KNOCHEN

Luftgetrockneter Hinterschinken vom Ibérico-Schwein, das Fett sowohl unter der Haut als auch in den Muskeln einlagert. Die Tiere ernähren sich in der letzten Wachstumsphase durch Eicheln, Weidegräser und zusätzliches Trockenfutter.

29637 | ca. 6,5 kg | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR SCHINKEN
VON CINCO JOTAS
ENTDECKEN



100 % EICHELMAST
IBÉRICO PRESA,
CINCO JOTAS

Eine Wurstspezialität aus dem Presa, einem edlen Zuschnitt aus dem Nackenkern mit starker Marmorierung. Tiefrot, sehr saftige Textur, mit intensivem Umami- und Paprikageschmack, der noch lange nachhallt.

66964 | ca. 450 g | [SHOP](#)

100 % EICHELMAST IBÉRICO
HINTERSCHINKEN, GANZ, MIT
KNOCHEN, CINCO JOTAS

Die Weiden, auf denen die Schweine der Schinkenmanufaktur Cinco Jotas aufgezogen werden, befinden sich im Südwesten der Halbinsel, insbesondere im Bereich des Naturparks Sierra de Aracena und Picos de Aroche Huelva. Der einzigartige Geschmack erinnert an Eicheln, geröstete Haselnüsse, feuchtes Holz und Wildblumen.

66957 | ca. 6,5 kg | [SHOP](#)



100 % EICHELMAST IBÉRICO-SCHINKEN,
OHNE KNOCHEN, CINCO JOTAS

Die Schweine der iberischen Manufaktur Cinco Jotas weiden das ganze Jahr frei, sodass sie bis zu 14 Kilometer pro Tag zurücklegen und so einen schmackhaften und glatteren Schinken erhalten. Entbeinteter Schinkenwürfel, der es leicht macht, die perfekte Scheibe zu schneiden.

66960 | 450 g | [SHOP](#)



100 % EICHELMAST IBÉRICO-HINTERSCHIN-
KEN, HANDGESCHNITTEN, CINCO JOTAS

Handgeschnittener Schinken wird bis zu fünf Jahre lang von den Handwerksmeistern persönlich gepflegt. Mit einem Hauch von Eicheln, feuchtem Gras und Thymian. Zergeht zart auf der Zunge.

66961 | 70 g | [SHOP](#)



IBÉRICO MORCON,
GANZ, CINCO JOTAS

Eine Art Chorizo vom iberischen Schwein. Handwerklich hergestellt aus der Innenseite des Vorderschinkens. Leuchtend dunkelrote Farbe, intensives, herrlich würziges Aroma, mit Noten von Beeren und Wildpflanzen.

66965 | ca. 900 g | [SHOP](#)



100 % EICHELMAST IBÉRICO
SCHINKEN,
OHNE KNOCHEN, CINCO
JOTAS

Die Weiden, auf denen die Schweine aufwachsen, bieten hauptsächlich Steineichen, Gall- und Korneichen. Durch die verschiedenen Eicheln entstehen betörende Aromen im Schinken und sorgen für ein Gourmet-Erlebnis.

66959 | ca. 3,5 kg | [SHOP](#)



SECRETO, SCHULTERSTÜCK VOM IBERICO SCHWEIN, TK

Ein Geheimtipp für Fleischliebhaber. Das Secreto ist ein fein marmoriertes Schulterstück vom Iberico Schwein und begeistert mit intensivem Aroma, außergewöhnlicher Saftigkeit und überraschender Zartheit.

70631 | ca. 400 g | [SHOP](#)

HINTER OJO DE AGUA STEHT DIETER MEIER, DER MIT SEINER ESTANCIA FÜR NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT UND HÖCHSTE FLEISCHQUALITÄT BÜRGT. HIER WACHSEN DIE TIERE UNTER NATÜRLICHEN BEDINGUNGEN HERAN. DAS FLEISCH IST ZART, AROMATISCH UND EIN WAHRER HOCHGENUSS!

TRUFFLE-CRUMBLE
Knusperige Streusel mit Trüffelsaft, Tartuflanghe

68293 | 260 g | [SHOP](#)



TRÜFFEL-BUTTER
„Bouquet“, Tartuflanghe
47012 | 300 g | [SHOP](#)



„OJO DE AGUA“, ROASTBEEF STEAKS (STRIPLOIN), ARGENTINIEN, TK

Die Ojo de Agua Roastbeef Steaks vereinen kräftigen Fleischgeschmack mit einer feinen Marmorierung und einem herrlich saftigen Biss. Das Fleisch stammt von Weiderindern der Estancia Ojo de Agua in Argentinien.

70636 | ca. 300 g | [SHOP](#)



„OJO DE AGUA“, ENTRECOTE STEAKS, ARGENTINIEN, TK

Auf den weitläufigen Naturweiden der Estancia Ojo de Agua wachsen die Rinder unter besten Bedingungen heran. Das Ergebnis ist ein saftiges, fein marmoriertes Entrecôte mit intensivem Rindfleischaroma und zartem Biss.

70635 | ca. 300 g | [SHOP](#)



„OJO DE AGUA“, RINDERFILET, GANZ, ARGENTINIEN, TK

Das Ojo de Agua Rinderfilet mit Kopf & Kette zählt zu den edelsten Zuschnitten vom Rind. Das Filet überzeugt mit seiner außergewöhnlichen Zartheit, einer feinen Struktur und einem butterweichen Biss.

70632 | ca.1,35 kg | [SHOP](#)



MICROGREENS „ERBSEN“
ganz junge Blätter/Keimlinge, vollgepackt. Bitte unbedingt vorbestellen!

60143 | 100 g | [SHOP](#)



MICROGREENS „MÖHRE“
ganz junge Blätter/Keimlinge, vollgepackt — Bitte unbedingt vorbestellen!

70839 | 50 g | [SHOP](#)



SCHNITTLAUCHÖL, BIO
Frische Bio-Kräuter schonend in hochwertigem Öl konzentriert von Kraidleitz.

70472 | 100 ml | [SHOP](#)



REDUCED TASTE SET (HUHN/GEMÜSE/PILZ/CRAB) FOND KONZENTRAT

Die gesamte Bandbreite probieren. Intensiver Geschmack, nachhaltig gedacht. Frei von Zusatzstoffen, nachhaltig hergestellt und voller Geschmack.

69248 | 4x 100 ml | [SHOP](#)



[HIER ZUM LINK](#)

HANDGEMACHTE PASTA VON LA PASTERIA



GRAN RAVIOLO, LA PASTERIA, TK - STEINPILZ & POLENTA

Perfekt für herbstliche Menüs, gehobene Gastronomie und kreative Pasta-Kreationen. Die Kombination aus würzigen Steinpilzen und feiner Polenta verleiht diesem Gran Raviolo ein unverwechselbares Aroma. Premium-Pasta!

70543 | 1,41 kg, 60 Stk.

[SHOP](#)



GRAN RAVIOLO, LA PASTERIA, TK - BÜFFELRICOTTA & SPINAT

Feiner Büffelricotta und aromatischer Spinat vereinen sich in diesem hochwertigen Gran Raviolo zu einem klassischen Genuss mit moderner Raffinesse. Die handwerklich hergestellte Premium-Pasta überzeugt durch ihre cremige Füllung und ihre italienische Charakteristik.

70544 | 1,41 kg, 60 Stk. | [SHOP](#)



GRAN RAVIOLO, LA PASTERIA, TK - FONDUE AU CHASSELAS (KÄSE)

Inspiriert von der Schweizer Genussskultur überzeugt dieser Gran Raviolo mit einer cremigen Fondue-Füllung, verfeinert mit Chasselas-Wein. Die harmonische Verbindung aus Käse und Wein sorgt für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Ein Highlight auf dem Teller!

70545 | 1,41 kg, 60 Stk. | [SHOP](#)



GRAN RAVIOLO, LA PASTERIA, TK - SIMMENTALER RIND & SHOYU

Zartes Simmentaler Rindfleisch trifft auf die würzige Umami-Note von Shoyu. Diese außergewöhnliche Kombination verbindet traditionelle Handwerkskunst mit moderner Fusionsküche und sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.

70546 | 1,41 kg, 60 Stk. | [SHOP](#)



MUSCOVADO ZUCKER
dunkel, Roh-Rohrzucker,
Malznoten, Mauritius
16957 | 1 kg | [SHOP](#)



VANILLEZUCKER
mit 5 % Bourbon
Madagascar Vanille
47000 | 1 kg | [SHOP](#)



FIVE SPICE PULVER
mit Anis, Fenchel, Nelken,
Ingwer und Zimt
10778 | 500 g | [SHOP](#)



ZIMT, GEMAHLEN
Ceylon Zimt, Sri Lanka
23133 | 1 kg | [SHOP](#)



KOKOSBLÜTENZUCKER, BIO
67512 | 1 kg | [SHOP](#)



GEWÜRZNELKEN
gemahlen
11685 | 1 kg | [SHOP](#)



GEWÜRZNELKEN
ganz
11684 | 1 kg | [SHOP](#)



STERNANIS, GANZ
13211 | 1 kg | [SHOP](#)



MUSKATNUSS, GANZ
11663 | 1 kg | [SHOP](#)



CARDAMOM
ganze Kapseln, grün
10357 | 1 kg | [SHOP](#)



CARDAMOM
in der Hülse gemahlen
10358 | 1 kg | [SHOP](#)



MUSKATNUSS
gemahlen
11664 | 1 kg | [SHOP](#)



ORANGEAT
kandierte Orange Würfel,
fein gehackt, 3 x 3 mm
67367 | 1 kg | [SHOP](#)



CITRONAT
kandierte Zitrone Würfel,
fein gehackt, 3 x 3 mm
67368 | 1 kg | [SHOP](#)



TONKABOHNEN, BIO
gemahlen
65181 | 1 kg | [SHOP](#)



SILIKONMATTE SPHÄREN
17,5 x 30 cm, 11 Sphären/Kugeln,
45 mm x 48 ml, Pavoni
56504 | 1 Stk. | [SHOP](#)



SILIKONMATTE
18 Bordelais/Canele,
35 x 35 mm, 17,5 x 30 cm, Pavoni
58639 | 1 Stk. | [SHOP](#)



DEBUYER BACKFORM MOUL'FLEX
9 rechteckige Cake Formen, 3 x 8 cm,
3 cm hoch, 17,5 x 30 cm
31040 | 1 Stk. | [SHOP](#)



FLEXIPAT KUCHEN-SCHICHT-MATTE
55,5 x 36 cm Nutzfläche, 20 mm hoch
23223 | 1 Stk. | [SHOP](#)



BACKTRENNPAPIER SUPER EXTRA
geschnitten, 53 x 32,5 cm, Backpapier
61330 | 500 Blatt | [SHOP](#)



LEBKUCHENGEWÜRZ
Klingenberger Art,
Altes Gewürzamt
50699 | 65 g | [SHOP](#)



BACKSTUBENGEHEIMNIS
Gewürzzubereitung,
Altes Gewürzamt
67060 | 30 g | [SHOP](#)



BACKSTUBE - WINTER
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
67062 | 30 g | [SHOP](#)



BACKSTUBE - SCHOKO
Gewürzmischung,
Altes Gewürzamt
67061 | 30 g | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR ALTES
GEWÜRZAMTES
IM SHOP

WEIHNACHTSBÄCKEREI

FÜR DIE DUNKLE JAHRESZEIT BEREITEN WIR FEINE GENÜSSE MIT WARMEN AROMEN
ZU. VON VANILLE BIS TONKABOHNE, VON SCHOKOLADE BIS ZIMT, FINDEN SIE IN
UNSEREM SORTIMENT ALLES, WAS SIE FÜR DIE BACKSTUBE BRAUCHEN.



BOURBON-
VANILLE-EXTRAKT
mit Stippen, aus
Madagaskar, Eurovanille
34967 | 500 g | [SHOP](#)
34969 | 1 kg | [SHOP](#)



BOURBON-
VANILLE-EXTRAKT, BIO
ohne Stippen,
Taylor & Colledge
38590 | 100 ml | [SHOP](#)



BOURBON-
VANILLEPASTE
Sosa
35397 | 1,5 kg | [SHOP](#)



VANILLEEXTRAKT, BIO
aus Madagaskar,
mit Samen, Norohy
68780 | 225 ml | [SHOP](#)
68781 | 1 kg | [SHOP](#)



VANILLEPULVER, BIO
aus Madagaskar, Norohy
68768 | 100 g | [SHOP](#)



VANILLEPASTE, BIO
Norohy
68765 | 100 g | [SHOP](#)



VAKANA, BIO
Vanilleperlen, Norohy
68766 | 100 g | [SHOP](#)



TADOKA
Vanille in
Kakaobutter (Madagaskar
& Papua-Neuginea)
66782 | 250 g | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

VANILLE IN ALLEN
VARIANTEN FINDEN
SIE IM SHOP



VANILLESCHOTEN
aus Tahiti,
ca. 14 Schoten, Norohy
68733 | 125 g | [SHOP](#)



VANILLESCHOTEN, BIO
aus Madagaskar, Norohy
68731 | 125 g | [SHOP](#)
68732 | 250 g | [SHOP](#)



VANILLESCHOTEN
PURE
Extra Qualität,
Uganda, Vanilla Vida
63572 | 100 g | [SHOP](#)
62333 | 1 kg | [SHOP](#)

VANILLESCHOTEN
BROWN NOTES
Extra Qualität,
Uganda, Vanilla Vida
63574 | 100 g | [SHOP](#)
62335 | 1 kg | [SHOP](#)



KUNSTSTOFFDOSE
RECTACUP 600 ML
rechteckig, mit Deckel,
139 x 98 x 71 mm
44368 | 1 Stk. | [SHOP](#)



KUNSTSTOFFDOSE
RECTACUP 1800 ML
rechteckig, mit Deckel,
191 x 128 x 106 mm
44369 | 1 Stk. | [SHOP](#)



FRISCHEBOX
LOCK & LOCK, 5,5 LITER
rechteckig 292 x 225 x 120
mm, mit Ablaufgitter
19201 | 1 Stk. | [SHOP](#)



FRISCHEBOX
LOCK & LOCK, 1,3 LITER
rechteckig 137 x 104 x
185 mm
19192 | 1 Stk. | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR VORRATS-
HALTUNG AUF
BOSFOOD.DE



FOTO: HEINZELMANN

**HEINZELMANN CHEF-X
KÜCHENMASCHINE**
Heinzelmann CHEF-X - für die ständigen Belastungen eines täglichen Gebrauchs in Professionellen Küchen. Mit Hilfe dieser Küchenmaschine bewältigen Sie Vor- und Zubereitungsschritte schnell und konsistent – ohne Qualitätsabstriche. Der 1400-W-Motor gewährleistet maximale Leistung bei allen Geschwindigkeitseinstellungen und gewährleistet gleichbleibend hochwertige Ergebnisse.
Technische Daten: 42,3 x 26,5 x 33,0 cm, 1400 W Leistung, 10 Geschwindigkeitsstufen und Turbo, Temperaturbereich 37-130 °C, titanbeschichtete Klinge, Schüssel aus gehärtetem Edelstahl, Gewicht: 13,4 kg.
61265 | 1 Stk. | [SHOP](#)



FOTO: HEINZELMANN

HEINZELMANN SMOKER
Der Heinzelmann SMOKER verleiht Zutaten oder Speisen direkt im Behälter der Heinzelmann CHEF-X ein rauchiges Aroma. Er ermöglicht, während der Vorbereitung oder des Gargvorgangs Speisen oder Flüssigkeiten mit einer rauchigen Note zu aromatisieren. Der Heinzelmann SMOKER kann auch separat eingesetzt werden, um Speisen in verschiedenen Formen einen rauchigen Geschmack zu verleihen.
70643 | 1 Stk. | [SHOP](#)

**HEINZELMANN
CHEF-G GRINDER / MÜHLE**
Ob Sternerestaurant, Wirtshaus, Bar oder Kita – der Heinzelmann CHEF-G schafft Effizienz, wo Zeit und Qualität zählen. Er verarbeitet trockene und feuchte Zutaten zu frischen, homogenen Ergebnissen. Von Kräutersalzen über Pürees bis zu Gewürz- oder Kaffeeblends. Kompakt, robust und einfach zu reinigen. Der CHEF-G passt überall hin, wo gekocht, gemixt oder gemahlen wird. 6 Sekunden für grobes Pulver / 10 Sekunden für mittelfeines Pulver / 15 Sekunden für feines Pulver.
Technische Daten: 12 x 120 x 23,5 cm, 350 W Leistung, 2 Becher, Gewicht 1,32 kg.
70645 | 1 Stk. | [SHOP](#)



**HEINZELMANN CHEF-S
TAUCHSIEDER
FÜR SOUS-VIDE**
Geschmack, Textur und Nährstoffe bleiben beim Sous-vide-Garen optimal erhalten. Der Heinzelmann CHEF-S2 ermöglicht die Zubereitung fett- und salzärmerer Speisen. Da das Wasser nicht heißer als 99 °C wird, brennen die Produkte nicht an und bleiben emulgiert. Auch vakuumverpackte Gerichte bleiben durch das Garen bei konstanter Temperatur saftig und trocknen nicht aus.
70646 | 1 Stk. | [SHOP](#)



PANNA-COTTA-RING, TK
Joghurt-Zitrusfrüchte, 95 mm, Didess
70523 | 780 g, 12 Stk. | [SHOP](#)



MAXI QUENELLE SCHOKOLADEN MOUSSE, TK
Tanzania-Schokolade, 55 x 28 mm, Didess
64946 | 405 g, 30 Stk. | [SHOP](#)



CHOC-O-CRISP, TK
Himbeer-Joghurt, knusprige Deko, Didess
64959 | 800 g | [SHOP](#)



TARTUFO, TK
Kaffee-Sahne, Eisdessert
64057 | 1,32 kg, 12 Stk. | [SHOP](#)



TARTUFO, TK
Pistazie, Eisdessert
64059 | 1,32 kg, 12 Stk. | [SHOP](#)



TARTUFO, TK
Haselnuss / Schoko, Eisdessert
64056 | 1,32 kg, 12 Stk. | [SHOP](#)

PREP-DESSERT

DIE ZEIT IST IN DIESER SAISON KNAPP UND VIELE BETRIEBE MÜSSEN MIT WENIGER PERSONAL ÜBER DIE RUNDEN KOMMEN. FERTIGE DESSERTS ODER DESSERTZUBEREITUNGEN HELFEN, EINE HOHE QUALITÄT FÜR DIE GÄSTE ZU LIEFERN – GANZ OHNE GROSSEN PERSONALEINSATZ.



DESSERTPULVER
Mousse-au-Chocolat-
Pulver, dunkel, Callebaut
23922 | 800 g | [SHOP](#)



DESSERTPULVER
Mousse-au-Chocolat-
Pulver, Vollmilch, Callebaut
17535 | 800 g | [SHOP](#)



DESSERTPULVER
Mousse-au-Chocolat-
Pulver, weiß, Callebaut
23376 | 800 g | [SHOP](#)



DESSERTPULVER
Dolce-Vita-Mousse
dark (dunkel), Irca
53660 | 1 kg | [SHOP](#)



DESSERTPULVER
Dolce-Vita-Mousse
weiß, Irca
53661 | 1 kg | [SHOP](#)



LAVAKUCHEN, TK
Schoko-Lavakuchen
mit flüssigem Kern,
beldessert, 24 x 90 g
59314 | 2,16 kg | [SHOP](#)



LAVAKUCHEN, TK
Schoko-Lavakuchen mit
flüssigem Himbeerkern,
beldessert, 12 x 90 g
59316 | 1,08 kg | [SHOP](#)



LAVAKUCHEN, TK
Schoko-Lavakuchen
mit weißer Schokolade,
beldessert, 12 x 90 g
65774 | 1,08 kg | [SHOP](#)



DESSERT- LOLLIES
3 Sorten, ø 3 x 10,5 cm,
ca. 57 Stück
54477 | 1,2 kg | [SHOP](#)



SCHOKOLADEN- LOLLIES
3 Sorten, ø 4,5 x 11 cm,
ca. 44 Stück
54476 | 570 g | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR DELIKAT IM SHOP



LEBKUCHEN, TK
Milcheis, Delikat
69408 | 2,5 L | [SHOP](#)



GEBRANNT MANDEL, TK
Milcheis, Delikat
69410 | 2,5 L | [SHOP](#)



BRATAPFEL-ZIMT, TK
Milcheis, Delikat
69406 | 2,5 L | [SHOP](#)



SPEKULATIUS, TK
Milcheis, Delikat
69409 | 2,5 L | [SHOP](#)



SPEKULATIUS, TK
Eiscreme mit Spekulatius-
stückchen, Creme Eis
65056 | 2,5 L | [SHOP](#)



SCHOKOLADE 70 %, TK
Eiscreme, Creme Eis
62366 | 2,5 L | [SHOP](#)



PISTAZIE, TK
Eiscreme, Creme Eis
62165 | 2,5 L | [SHOP](#)



CHAMPAGNER STYLE, TK
Creme Sorbet, Creme Eis
65054 | 2,5 L | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

MEHR CREME EIS IM SHOP

HIER ZUM LINK

MEHR KASTBERGS IM SHOP



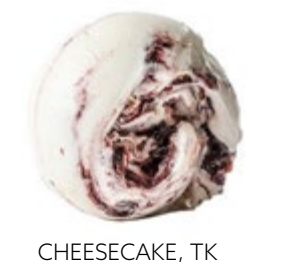
TONKA, TK
Eiscreme, Kastbergs
63816 | 5 Liter | [SHOP](#)



ZIMT, TK
Eiscreme, Kastbergs
67040 | 5 Liter | [SHOP](#)



WEISSE SCHOKOLADE, TK
Eiscreme, Kastbergs
65868 | 5 Liter | [SHOP](#)



CHEESECAKE, TK
Eiscreme mit schwarzer
Johannisbeere & Nuss-
krokant, Kastbergs
63660 | 5 Liter | [SHOP](#)



SCHOKO-DEKO
FOREST MINI
Schokofächer, weiße/
dunkle Schokolade,
33 x 26 mm, ca. 500 Stk.
23536 | 1 kg | [SHOP](#)



SCHOKO-DEKO
STRIPES
Rechteck, weiße/dunkle
Schokolade, gestreift,
25 x 40 mm, 350 Stk.
16066 | 680 g | [SHOP](#)



SCHOKO-DEKO
BLIZZARD
Dreiecke & Rauten,
weiße Schokolade,
Sprenkeln, 262 Stk.
40605 | 525 g | [SHOP](#)



CRISPEARLS™ RUBY
knusprige rosa Schoko-
perlen, Callebaut
56771 | 800 g | [SHOP](#)



CRISPEARLS™ MILK
knusprige Milch Schoko-
perlen, Callebaut
56767 | 800 g | [SHOP](#)



EISDIPPER
RUND, 1/16 LITER
17,5 cm lang,
Aluminium/Kunststoff
42258 | 1 Stk. | [SHOP](#)



EISPORTIONIERER
RUND, 1/16 LITER
ø 61 mm, 20 cm lang,
Edelstahl/Kunststoff
36619 | 1 Stk. | [SHOP](#)



EISPORTIONIERER
OVAL, 1/30 LITER
ø 55 x 40 mm,
23 cm lang, Edelstahl
24252 | 1 Stk. | [SHOP](#)



EISPORTIONIERER
RUND, 1/24 LITER
ø 50 mm, 22 cm lang,
Edelstahl
33275 | 1 Stk. | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

VERSCHIEDENE GRÖSSEN IM SHOP

FOTOS: KASTBERGS



SPICY HOT CHOCOLATE

WIR MISCHEN DIE TRINKFERTIGE SCHOKOLADE VON VALRHONA MIT DER WINTERLICHEN FRANZI. EIN GETRÄNK, DAS BESSER DUFTET ALS OMAS PLÄTZCHENTELLER, BESSER SCHMECKT ALS GLÜHWEIN UND VON INNEN WÄRMT WIE DIE GEDANKEN AN DAS ENDE DER SAISON. HALTET DURCH!



VAN HOUTEN
TRINKSCHOKOLADEN-PULVER

68155 | weiße Schokolade | 1 kg | [SHOP](#)

68154 | Ruby - pink Kakao | 1 kg | [SHOP](#)

68153 | dunkle Schokolade | 1 kg | [SHOP](#)



CELAYA
fertige Trinkschokolade, Valrhona

12965 | Vollmilchschokolade | 1 Liter | [SHOP](#)

70868 | Dulcey (weiße Schoko.) | 1 Liter | [SHOP](#)

70867 | Noisette (Haselnuss) | 1 Liter | [SHOP](#)



Eine limitierte Sonderedition. Der Franzli Gebrannte-Mandel-Likör verbindet Karamellaromen harmonisch mit dem süß-zimtigen Geschmack des Weihnachtsmarktliebings. Ein Hauch von Schokolade und Marzipan rundet den saisonalen Genuss ab.

DEUTSCHLAND
FRANZI
GEBRANNT MANDEL
Likör, 15 % vol.
69312 | 500 ml | [SHOP](#)

Es ist Zeit für den Franzli Spekulatius-Likör. Die streng limitierte Sonderedition bringt das geliebte Weihnachtsplätzchen in die Flasche. Mit Zimt, Nelke, Kardamom und Vanille sorgt der Sahnelikör für festlichen Genuss – wie aus Omas Keksdose.

DEUTSCHLAND
FRANZI
SPEKULATIUS-LIKÖR
Likör, 15 % vol., laktosefrei, vegan
69311 | 500 ml | [SHOP](#)

CLUIZEL

CLUIZEL PRODUZIERT SEIT 70 JAHREN HOCHWERTIGE SCHOKOLADE. MIT LEIDENSCHAFT FÜR GESCHMACK, TEXTUR UND VERARBEITUNG HABEN SICH DIE KAKAOPRODUKTE AUS FRANKREICH ZU ECHTEN FAVORITEN IN DER PATISSERIE ENTWICKELT.



SCHOKOFORM - RECHTECK
Dessertschale, dunkel, 120 x 25 x 30 mm, Cluizel
48630 | 840 g, 42 Stk. | [SHOP](#)



SCHOKOFORM - GERIFFELT
weiß, Ø 25 mm, H 20 mm, Cluizel
40420 | 864 g, 288 Stk. | [SHOP](#)



SCHOKOFORM - HALBKUGEL
Milchschokolade, 70 mm, Cluizel
48123 | 375 g, 30 Stk. | [SHOP](#)



ELIANZA LAIT 35 %
Vollmilch-Couverture,
Grandes Teneurs,
Callets, Cluizel
37763 | 3 kg | [SHOP](#)



ELIANZA IVOIRE
weiße Couverture,
Grandes Teneurs,
Callets, Cluizel
37764 | 3 kg | [SHOP](#)



KAYAMBE 72 %
Bitter-Couverture,
Grandes Teneurs,
Callets, Cluizel
37758 | 3 kg | [SHOP](#)



ELIANZA 55 %
Bitter-Couverture, Grandes
Teneurs, Callets, Cluizel
37760 | 3 kg | [SHOP](#)

HIER ZUM LINK

ALLE CLUIZEL
PRODUKTE
ENTDECKEN



BROMBEEREPÜREE
mit Zucker, Ponthier
22054 | 1 kg | [SHOP](#)



CRANBERRYPÜREE
mit Zucker, Ponthier
34601 | 1 kg | [SHOP](#)



MIRABELLENPÜREE
aus Lothringen, ohne
Zucker, Ponthier
68796 | 1 kg | [SHOP](#)

PONTHIER

HOCHWERTIGE FRUCHTPÜREES, KOMPOTTE UND COULIS AUS REIN NATÜRLICHEN ZUTATEN WERDEN SEIT 1946 VOM FRANZÖSISCHEN UNTERNEHMEN FÜR GASTRONOMIEPROFIS HERGESTELLT. FÜR UNSER DESSERT NUTZEN WIR DIE „ROTEN FRÜCHTE“.



ROTE-FRÜCHTE-PÜREE
mit Zucker, Ponthier
30891 | 1 kg | [SHOP](#)

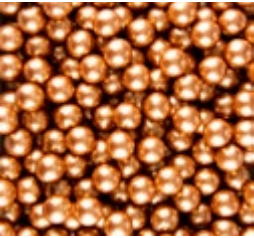


ROTE-FRÜCHTE-PÜREE, TK
mit Zucker, Ponthier
65762 | 1 kg | [SHOP](#)

PRODUKTFOTOS: PONTHER

HIER ZUM LINK

MEHR PONTHER
PRODUKTE
IM SHOP



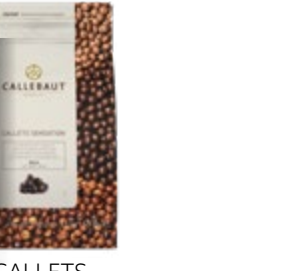
MINI PEARL BRONZE
bronze Schokoladen-
perlen, 14 mm, 416 Stk.
Dobla
70501 | 624 g | [SHOP](#)



MINI CANNELONI
Schokolade und Kokos,
Zartbitter, Ø 2 cm, 5 cm
lang, 110 Stk., Pidy
37548 | 935 g | [SHOP](#)



CALLETS
SENSATION DARK
Zartbitter-Schoko-Perlen,
52,7 % Kakao, Callebaut
21276 | 2,5 kg | [SHOP](#)



CALLETS
SENSATION MILCH
Vollmilch-Schoko-Perlen,
33 % Kakao, Callebaut
21277 | 2,5 kg | [SHOP](#)



„GINGERBREAD
COUPLE“
Schokoaufleger,
200 Stück, Dobla
62197 | 280 g | [SHOP](#)



„CANDY CANE/
ZUCKERSTANGE“
Schokoaufleger,
44 x 22 mm, 120 Stk, Dobla
64712 | 400 g | [SHOP](#)



CRUMBLE BRONZE
Schokoaufleger,
486 Stück, Dobla
60532 | 369 g | [SHOP](#)



CRUMBLE RED
Schokoaufleger,
486 Stück, Dobla
60531 | 384 g | [SHOP](#)



HIPPE „PÉTALE“
Schokolade Haselnuss,
80 Stück, Didess
66116 | 340 g | [SHOP](#)



MASCARPONE-MOUSSE, TK
Maxi Quenelle (Nocken),
55 x 28 mm, 30 x 13 g, Didess
64945 | 390 g | [SHOP](#)

FOTO: DIDESS

FOTO: DIDESS



MINI-SCHOKOBISSSEN
Stollenkonfekt mit Schoko
42946 | 250 g | [SHOP](#)



MINI-STOLLENKONFEKT
mit Bratapfel
46132 | 250 g | [SHOP](#)



MINI-STOLLENKONFEKT
mit Marzipan
42820 | 250 g | [SHOP](#)



MINI-STOLLENKONFEKT
mit Walnüssen
48536 | 250 g | [SHOP](#)



DRESDNER
BACKHAUS
CHRIST-
STOLLEN, G.G.A.
Geschenkkarton
64993 | 1 kg | [SHOP](#)



DE-ÖKO-006
BUTTERSTOLLEN, BIO
Von der Heide
67185 | 250 g | [SHOP](#)



ZIMTSTERNE
Weihnachtsgebäck, gebacken mit Baiser, Peters
21560 | 100 g | [SHOP](#)



VANILLEKIPFERL
Weihnachtsgebäck, Peters
23753 | 100 g | [SHOP](#)



DESSERTPRINTEN
Weihnachtsgebäck, Peters
21559 | 100 g | [SHOP](#)



GEBÄCKMISCHUNG
Weihnachtsgebäck, Peters
45396 | 100 g | [SHOP](#)



WEIHNACHTEN

HIER ZUM LINK

NOCH MEHR
PANETTONE IM
SHOP SUCHEN

PANETTONE: FRISCH GEBACKEN, EDEL VERPACKT, HANDWERKLICH GEFERTIGT UND OHNE KÜNSTLICHE AROMEN. DA DIESE TRADITIONELLEN KUCHEN ERST KURZ VOR WEIHNACHTEN PRODUZIERT WERDEN, FINDEN SIE DIESEN SAISONARTIKEL AUCH ERST AB MITTE NOVEMBER IN UNSEREM SORTIMENT. WAS WIR IHNEN VERSPRECHEN KÖNNEN: ES WIRD LECKER.





PANETTONE - KLASSIK
Weihnachtskuchen, Lazzaroni
59150 | Metalldose Pattinatori | 3 kg | [SHOP](#)
56371 | Geschenkverpackung | 100 g | [SHOP](#)



PANETTONE - KLASSIK
Weihnachtskuchen, Metalldose Reindeer, Lazzaroni
64181 | 1 kg | [SHOP](#)



PANETTONE - GIANDUIA
Weihnachtskuchen mit Haselnuss & Schoko, Lazzaroni
64180 | 750 g | [SHOP](#)



PANETTONE - PISTAZIE
Weihnachtskuchen, Lazzaroni
56368 | 750 g | [SHOP](#)
56364 | 100 g | [SHOP](#)



PANETTONE - LIMONCELLO
Weihnachtskuchen, Lazzaroni
48472 | 750 g | [SHOP](#)
56366 | 100 g | [SHOP](#)



PANETTONE - DUBAI STYLE CHOCOLATE
Weihnachtskuchen, Lazzaroni
69167 | 800 g | [SHOP](#)



PLANTIN

THE ART OF TRUFFLE
SINCE 1930



NEU

Ravioli gefüllt mit Kürbis,
Emmentaler und Sommertrüffel

70941 x 1 kg [SHOP](#)

