

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



HOT SUMMER!

PRODUKTWELT SOMMER 2023

INTERAKTIV

PRODUKTWELT SOMMER 2023 - INTERAKTIV!

Wir wollen Ihnen das Leben so einfach wie möglich machen. Da wir leider nicht Ihren Hund ausführen oder den Müll runter bringen können, haben wir es uns zumindest zur Aufgabe, gemacht das Einkaufen bei uns so einfach wie möglich für Sie zu gestalten.

HIER
KLICKEN!



DESHALB IST DIESES PDF INTERAKTIV!

Überall wo Sie goldene **Buttons** an den Produkten sehen, sind Sie herzlich eingeladen zu klicken und sich direkt auf die entsprechende Produktseite, in den Blog, zu einem Kontakt oder in unsere Social-Media-Kanäle weiterleiten zu lassen.

Für Feedback sind wir wie immer dankbar und würden uns freuen, wenn Sie sich mit Lob und Kritik an uns wenden.

PROBIEREN SIE ES GLEICH AUS!

Mit diesem Button werden Sie direkt in unser Asia-Segment im Shop weitergeleitet.



HIER
KLICKEN!

HIER
KLICKEN!



FÜR AKTUELLE INFOS UND IDEEN RUND UM DAS
THEMA „GENUSS“ FOLGEN SIE UNS DOCH AUF:

4 - 5 MOVIE NIGHTS!

Scharfe Chickenwings und asiatische Snacks für die nächste Staffel "Squid Game".

6 - 7 BIBIMBAP

Eine heiße Bowl voller Genüsse mit allem, was dazu gehört.

8 - 9 FLÜSSIGES GOLD

Miso, Dashi, Soba und Udon für die perfekte Nudel-Suppe.

10 - 11 "HERZHAFTE KÖSTLICHKEIT" HEISST UMAMI

Die Geschmacksrichtung Umami zum Entdecken.

12 - 13 TTEOKBOKKI

Ein Rezept für die Götter! Heiß, scharf und mit allem, was uns glücklich macht.



14 - 15 MANDU, GYOZA, DIMSUM, JIAOZI ODER DUMPLINGS

Teigtaschen aus ganz Asien.

16 HARDWARE

Garkörbchen, Tischgrills und mehr.

17 VIEL GESCHMACK FÜR WENIG ARBEIT

Kimchi und Holzmann-Zwiebeln.

20 - 21 FEINSTER KAKAO FÜR DIE PATISSERIE

Schokoladen, Kouvertüren, Crema, Trinkschokoladen und Matcha.

23 PANNA COTTA

Das perfekte Dessert - fein, zart und sooooo lecker!

24 - 25 SAKE VS. SOJU

Unterschiede, Gemeinsamkeiten und ein toller Aperitif.

28 - 31 WEINE

Flüssige Versuchungen für jeden Geschmack.

32 - 33 SPIRITOUSEN

Klassiker Gin & Tonic in neuer Interpretation - als Port & Tonic.

34 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alkoholische Varianten unserer Lieblinge.

35 ÖL & ESSIG

Aus Agriverde wird jetzt EVO!



HOT SUMMMER!

Asiamärkte sind eigentlich wie Sexshops. Aber ich möchte lieber Vorne anfangen.

Das Problem mit der asiatischen Küche ist im Grunde, dass sie aus einer Vielzahl besonderer Zutaten besteht, die es in unseren Breitengraden kaum zu erwerben gibt. "Europäisch" können wir in Deutschland ohne Probleme kochen, ganz gleich, ob wir finnisches "Forshmak" oder griechisches "Moussaka" kochen wollen. Die Zutaten dafür bekommen wir im Grunde an jeder Ecke. Das kommt nicht nur daher, dass Europa im Verhältnis so viel kleiner ist als "Asien", sondern auch, weil die Küche eine gänzlich andere ist. Aber dort liegt nicht einmal der Hase im Pfeffer, wie man meinen könnte. Das Problem sind die Asia-Märkte.

Sie sind geheimnisvoll und bizarr. Manchmal kommen sie uns sogar etwas gruselig vor, wenn wir von den vielen fremdartigen Zeichen und Namen erschlagen werden. Um das zu bekommen, was wir wollen, müssen wir in einen solchen Laden. Das Exotische, ja vielleicht sogar das Obszöne, was uns vermeintlich glücklich machen wir dort. Fast so wie im Erotikläden mit schummriger Leuchtreklame im Schaufenster, die uns signalisieren: "TRETET NÄHER, IHR WERDET EUREN AUGEN NICHT TRAUEN". Aber das, was wir dort finden, ist eben nur die Illusion. Es ist nicht der Real-Deal. Nach Europa werden nur Industrieprodukte gebracht. Natürlich, denn die Ware wird mit Containern verschifft. Fragen sie einen 98-Jährigen Sojasaucen-Braumeister, der nur einen Angestellten hat, wie viele Container er für eine Lieferung befüllen kann. Die Antwort darauf kennen sie sicher selbst.

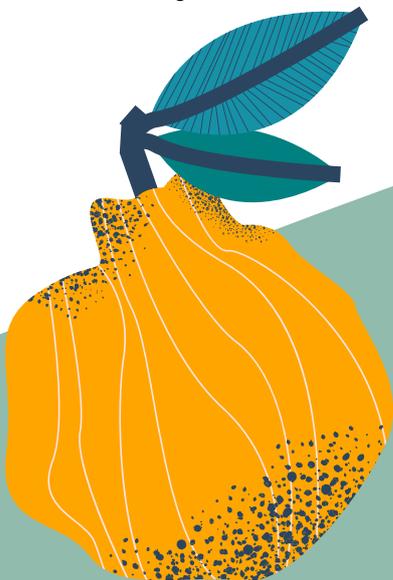
Aber der Bedarf für hochwertige "Asia-Lebensmittel" ist da. Während weite Teile der asiatischen Küche zwar immer noch den Ruf eines "Imbiss" oder "Fast Food" haben, hat es die japanische Küche im speziellen vor ungefähr 20 Jahren geschafft, salonfähig zu werden. Die französische Küche bietet nach wie vor die Basis für die Haute Cuisine, aber seien wir ehrlich: Wie oft finden wir mittlerweile "Miso-Schaum", "Sojabutter", "Ponzu", "Yuzu" und "Sashimi" auf den Speisekarten der besten Restaurants des Landes?

Auch wenn wir hierzulande in vielen Dingen etwas langsamer sind als andere Länder, glaube ich, einen Trend mit Sicherheit voraussagen zu können. Was damals die japanische Küche war, wird in Zukunft die koreanische Küche sein. Bibimbap mit kross gebratenem Ei, Tteokbokki in klebrig, verlockender Sauce und Kimchi mit seinem unvergleichlichen Aroma, sei Dank.

In dieser Ausgabe haben wir versucht, uns der koreanischen Küche hinzugeben. Zugegebenermaßen finden sich auch nach wie vor eine Vielzahl von japanischen Manufakturprodukten auf den folgenden Seiten, die wir mit nicht unerheblichem Aufwand zu uns ins Sortiment geholt haben. Produkte aus japanischer Manufakturarbeit nach Europa zu holen, ist mehr als ein Vollzeitjob, so viel sei Ihnen versichert.

Lassen Sie sich von diesem schönen Sommerkatalog inspirieren. Und wenn es bald von Mandu-Läden und Kimchi Bars so wimmelt, werden Sie bestimmt an meine Worte denken.

In diesem Sinne: bis bald und alles Gute,



**MEHR AUF
UNSEREM
BLOG**

BOS BLOG

Die Welt von BOS FOOD steckt voller Köstlichkeiten, spannender Produkte und interessanter Geschichten. Mit dem BOS BLOG haben wir für all diese Inhalte einen Heimathafen geschaffen. Ob Ralf Bos über Trüffel, Salz, Kaviar und CO. in seiner Serie "BEST OF BOS" schwadroniert oder unsere Kollegen ihre liebsten Rezepte und Küchentipps preisgeben; auf dem BOS BLOG wird es nie langweilig. Auch für Profis lohnt es sich durchaus ab und zu einen Blick auf unseren Blog zu werfen - neue Produkte werden hier ebenso vorgestellt wie alte Klassiker und das Beste aus 30 Jahren BOS FOOD.

MOVIE NIGHT

DA WIRD DER COLONEL NEIDISCH ...

... denn das hier ist das bessere KF(S)C!
Aus Hähnchenkeulenfleisch ohne Knochen,
köstlich knusprig mit besonderer Würze. Mit
der mitgelieferten Sauce, werden die Stücke
nach dem Frittieren überglänzt.



KOREAN STYLE
FRIED CHICKEN

frittierte Hähnchen-
Stücke, Bibigo, TK

62651 - 350 g - **6,45 €**



KOREAN STYLE FRIED
CHICKEN SOY HONEY

frittierte Hähnchen-
Stücke, Bibigo, TK

62652 - 350 g - **6,45 €**



KOREAN STYLE FRIED
CHICKEN SWEET SPICY

frittierte Hähnchen-
Stücke, Bibigo, TK

62653 - 350 g - **6,45 €**





POTTKORN - ENDSTUFE
mit weißem Trüffel & Meersalz
49663 - 150 g - **7,33 €**
59596 - 1 kg - **28,70 €**



POTTKORN - GRILLGEMÜSE
Popcorn mit BBQ Rauchpaprika
49665 - 150 g - **5,46 €**
49631 - 1 kg - **32,84 €**



ROOTS - GEMÜSECHIPS
Pastinake, Karotte, Rote Bete
61921 - 600 g - **19,90 €**



ALGENCHIPS, ORIGINAL
Taokaenoi Crispy Seaweed
Original
61137 - 32 g - **3,22 €**



ALGENCHIPS, WASABI
Taokaenoi Crispy Seaweed
mit Wasabi-Geschmack
61138 - 32 g - **3,22 €**



ALGENCHIPS, JAPANESE SAUCE
Taokaenoi Crispy Seaweed
mit Sojasaucen-Geschmack
61139 - 32 g - **3,22 €**



ALGENCHIPS, SRIRACHA
Taokaenoi Crispy Seaweed
mit Chilisaucen-Geschmack
61140 - 32 g - **3,22 €**



SEHR KNUSPRIGE ALGENCHIPS
Taokaenoi Tempura Seaweed Original
61528 - 40 g - **3,00 €**



SEHR KNUSPRIGE ALGENCHIPS SPICY
Taokaenoi Tempura Seaweed, scharf
61529 - 40 g - **3,00 €**

**GASTRO
SURVIVAL**
PASSIONISTAS

**HIER GEHT
ES ZUM
PODCAST**

Ralf Bos und Buddy Zipper
im Talk mit Trendsettern,
Küchengöttern und Genie-
ßern – direkt, krass und mit
einer Menge Spaß für Euch
– ohne die ernstesten Themen
der Zeit zu vernachlässigen.



SOJU ist eine klare
koreanische Spirituose
aus Reis, fast immer in
Kombination mit anderen
kohlenhydrathaltigen Nah-
rungsmitteln wie Kartoffeln,
Weizen oder Gerste. Soju wird seit
dem 14. Jahrhundert destilliert.

KOREA

JINRO

SOJU CHAMISUL FRESH

Brandwein, 16,9 % vol.

60408 - 350 ml - **3,45 €**

**MEHR
SOJU AUF
SEITE 24**

SO GEHT'S:**SAUCE:**

Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Knoblauch und Ingwer frisch in die Sauce reiben.

STEAK

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, Knoblauchzehen frisch reiben. Aufgetautes Steak schräg in dünne Scheiben schneiden und mindestens zwei Stunden, am besten über Nacht in der Marinade ziehen lassen. Steak in einer sehr heißen Pfanne - oder besser noch auf dem Grill - garen.

GURKENSALAT

Gurke halbieren und in Scheiben schneiden. Die Gurken salzen und mit den Händen kräftig durchkneten, damit die Struktur aufbricht. 20 Minuten stehen lassen, dann überschüssiges Wasser abgießen. Mit der Chilipaste abschmecken.

PILZE

Sojasauce, Mirin, Reissessig, frisch geriebenen Knoblauch, Lorbeerblätter und grob gewürfelte Schalotte in eine Sauteuse geben und erhitzen (nicht kochen). Vom Herd nehmen, grob gezupfte Austernpilze einlegen und für zwei Stunden marinieren lassen. Anschließend ebenfalls in heißer Pfanne oder auf dem Grill garen.

SPINAT

Öl in Pfanne erhitzen, Spinat zugeben und etwas einfallen lassen, Knoblauch zugeben und mit Salz und Chiliöl abschmecken.

BOHNENSPROSSEN

Sprossen in einer Schüssel kurz vor dem Servieren einfach mit etwas Fischsauce, Öl, geriebenem Knoblauch und Salz marinieren.

KIMCHI abtropfen lassen und zur Seite stellen.

SPIEGELEI kross braten und alle Zutaten mit gekochtem Reis servieren.

ZUTATEN:**FÜR DIE SAUCE:**

5 TL Gochujang
3 EL Mirin
3 EL Reissessig
1 EL Honig
2 TL dunkle Sojasauce
2 Knoblauchzehen
2 TL geriebener frischer
2 TL geröstetes Sesamöl

FÜR DAS STEAK:

Ribeye
4 Knoblauchzehen
60 ml süße Soja Sauce
1 EL Honig
1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Reissessig
2 TL Sesamöl

FÜR DIE GURKE:

1 Gurke in dicke Streifen
Salz
2 EL Tomaten Chili Paste

FÜR DIE AUSTERNPILZE:

Austernpilze
100 ml Sojasauce
100 ml Mirin
100 ml Reissessig
5 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Schalotte grob gewürfelt

FÜR DEN SPINAT:

Beutel frischer Spinat
3 Knoblauchzehen
1 TL chiliöl
Salz

ZUSÄTZLICH:

Kimchi
Bohnensprossen
1 EL Fischsauce
3 EL Öl
3 Knoblauchzehen
Salz
Gekochter Reis
Ei

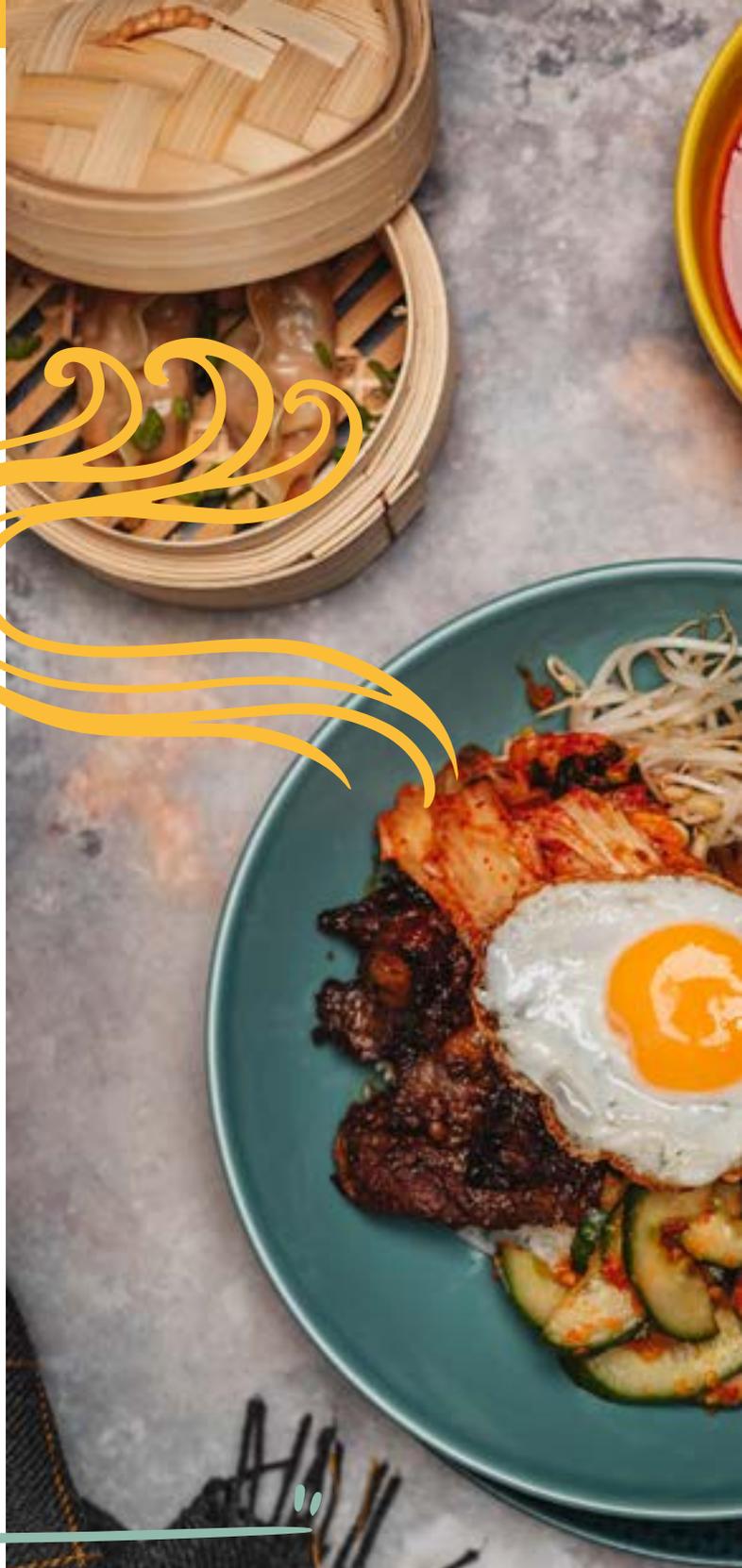
FISCH-SAUCHE

dunkel, "Red Boat", Vietnam
52866 - 500 ml - **12,10 €**

SUSHIREIS-ESSIG, PREMIUM
mild, mit einem leicht weinartig,
zitronigen Geschmack
44064 - 360 ml - **15,99 €**

"IL PICCANTE" CHILIÖL
La Tourangelle (Pizzaöl)
55847 - 250 ml - **3,89 €**

TOMATEN-CHILI-PASTE
Püree, Sauce, sehr scharf
57183 - 210 g - **3,36 €**



BIBIMBAP

Köstlicher koreanischer Genuss! Eine Schüssel voller duftendem Reis, saftigem Fleisch, frischem Gemüse, einem perfekten Ei und scharfem Fleisch mit würzigem, umami-reichem Gochujang getoppt. Lass die Aromen verschmelzen, während du jeden Bissen mit Genuss genießt. Einfach lecker!



KIMCHI

eingelegter Chinakohl, Jongga

50575 - 500 g - **8,77 €**

Das asiatische Pendant zum Sauerkraut - Chinakohl wird mit Chili, Ingwer und anderen Gewürzen eingelegt und bekommt ein unverwechselbares Aroma! Als Beilage eignet sich der ursprünglich aus Korea stammende Kohl für viele koreanische und asiatische Gerichte. Er ist wirklich pikant.

MEHR KIMCHI AUF SEITE 17

Dieser traditionelle Mirin wird seit vielen Jahren bei den Sterne-Köchen Japans geschätzt! Die Kokonoe Brauerei ist spezialisiert auf Mirin seit ca. 250 Jahren und verwendet für dieses Signature Produkt ausschließlich japanische Grundprodukte! Ein echter Hon-Mirin, der nur aus Mochireis (Klebreis), Koji und Reis-Shochu traditionell nach alter Methode gebraut wird und keinen zusätzlichen Zucker oder andere Aromen bzw. Konservierungsstoffe enthält. Dieser Mirin ist sehr kräftig und man braucht nur die Hälfte im Vergleich zu Standardprodukten.



HON MIRIN SAKURA

Kokonoe Mikawa

61558 - 300 ml - **14,85 €**

Diese Shoyu aus regionalen Grundzutaten hat einfach eine fantastische 'Blume'. Etwas leichter als es bei einer Koikuchi (dunkle Shoyu) üblich ist und deshalb beliebt bei vielen 3 Sterne Köchen in der Kansai Region. Dieses Aroma kann sich nur durch das besondere Kleinklima in der Shiga Provinz entwickeln.

JOUZOU SHOYU SOJASAUCE

Marunaka, Japan

63149 - 300 ml - **23,76 €**

THE FAT COCK -
ENTRECOTE VON DER FÄRSE
Deutschland, Tiefgekühlt

63375 - ca. 250 g - **48,68 € / KG**

THE FAT COCK -
RUMPSTEAK VON DER FÄRSE
Deutschland, Tiefgekühlt

63376 - ca. 250 g - **48,68 € / KG**

DASHI

Dashi-Brühe ist eine der wichtigsten Bestandteile der japanischen Küche. Kaum ein Gericht kommt ohne diese wichtige Grundzutat aus – ob als Basis für Suppen, Saucen oder als Würzmittel. Aus Bonito-Flocken, Kombu und Wasser hergestellt, verleiht diese Brühe jedem Rezept eine unverwechselbare Würze und Aroma.



KATSUOBUSHI, DÜNN
Bonito-Flocken, Usukezuri
54460 - 100 g - **14,28 €**
54459 - 500 g - **60,95 €**



KATSUOBUSHI, DÜNN
Bonito-Flocken, Usukezuri
57694 - 20 g - **3,97 €**
62900 - 40 g - **5,79 €**



DASHI KOMBU ALGEN
Seetang getrocknet, Korea
22595 - 113 g - **7,56 €**

SOBA

Buchweizennudeln werden in Japan Soba genannt und sind dort weit verbreitet. Sie werden aus Weizenmehl und Buchweizenmehl aus japanischem Landbau sowie Salz hergestellt. Sie haben eine kurze Garzeit und müssen nur ca. 4-6 Minuten in kochendes Wasser. Eine ideale Beilage für zahlreiche asiatische Gerichte.



SOBA-NUDELN, BIO
mit Buchweizen- und Weizenmehl, 1 mm, 20 cm lang, Hakubaku
61170 - 270 g - **4,15 €**



SOBA-NUDELN
mit Buchweizen- und Weizenmehl, dunkel, 1,4 mm, 20 cm lang, Allgroo
56447 - 300 g - **4,10 €**



SOBA-NUDELN
mit Buchweizen- und Weizenmehl, dunkel, 1 mm, 20 cm lang, Akagi Joshu,
51486 - 270 g - **4,05 €**

UDON

Udon-Nudeln sind eine der drei traditionellen Nudelsorten der japanischen Küche. Die Grundlage für Udon-Nudeln ist Weizenmehl, Wasser und Speisesalz. Die Udon-Nudel ist sehr sättigend und vielseitig einsetzbar, wird häufig in Pfannengerichten, Suppen und in gebratenen Nudelgerichten verarbeitet. Farblich ist die Udon-Nudel cremeweiß bis weiß und ihre Konsistenz ist weich und elastisch.



UDON-NUDELN
Weizennudeln, hell, oval, TK, 5 x 230 g
46300 - 1,15 kg - **10,29 €**



UDON-NUDELN
Weizennudeln, hell, flach, 2 mm, 22 cm lang, A+, Japan
62781 - 453 g - **3,99 €**

UDON-NUDELN
Weizennudeln, hell, flach, 2 mm, 21 cm lang, Wang, Korea
62782 - 453 g - **3,49 €**



TOLLES
MISOSUPPEN-
REZEPT
IM BLOG

UDON-NUDELN
Weizennudeln, hell, oval, 3 mm, ca. 23 cm lang, Inaka
54271 - 200 g - **3,60 €**





ORGANIC JAPANESE TOFU, BIO
Seidentofu soft, Clearspring
54400 - 300 g - **3,31 €**

„PERFEKTES MATCH“



GERSTE MISO, BIO
würzig malzig, Schwarzwald Miso
52953 - Pulver - 30 g - **10,30 €**
50229 - Paste - 220 g - **11,50 €**



REIS MISO, BIO
mild würzig, Schwarzwald Miso
52862 - Pulver - 30 g - **11,55 €**
44609 - Paste - 220 g - **10,89 €**



MISO LUPINEN PULVER, BIO
süß blumig, Schwarzwald Miso
52954 - 30 g - **11,50 €**



MISO MARE PASTE, BIO
mit Meeresalgen, Schwarzwald Miso
44610 - 220 g - **11,55 €**



MISO MEXI CHILI PASTE, BIO
angenehm scharf, Schwarzwald Miso
50228 - 220 g - **11,50 €**



SOJA MISO PASTE, BIO
würzig, Schwarzwald Miso
44611 - 220 g - **10,88 €**



KOSHIHIKARI UMMAMI-REIS
Rundkorn Sushi-Reis, Agri Yamazaki
61787 - 1 kg - **18,15 €**



UMAMISALZ
Antoniewicz
50495 - 140 g - **18,50 €**



BEEF UMMAMI
Antoniewicz, Rindfleischextrakt
50493 - 270 g - **34,20 €**



BUCH "UMAMI"
Heiko Antoniewicz, Tre Torri
51778 - 1 Stk. - **46,64 €**

MORE POWER TO YOU!

Umami (aus dem Japanischen) ist der fünfte Geschmacksinn. Es bedeutet „Herzhafte Köstlichkeit“. Umami ist natürlicher Bestandteil vieler Lebensmittel, wie Fleisch, Fisch, Käse, Algen und Gemüse. Umami signalisiert uns, welche Nahrung besonders eiweißreich und somit lebenswichtig ist.



DER BOS-LIEBLING

Ein reines Naturprodukt revolutioniert das Würzen. Zu 100 % aus vollreifen Tomaten gewonnen und schonend reduziert, verfeinert Tomami Gerichte aller Art, indem es den Eigengeschmack der Zutaten auf natürliche Weise anhebt. Keine Zusätze, kein Salz, ohne überdeckenden Tomatengeschmack.



TOMAMI UMMAMI
Tomatenkonzentrat, herzhaft
43470 - 90 ml - **10,80 €**
43471 - 240 ml - **16,21 €**
43311 - 740 ml - **36,95 €**
56554 - 3000 ml - **119,00 €**



TOMAMI UMMAMI HOT INDIA
Würzsauce, by Ingo Holland
48939 - 90 ml - **14,25 €**

TOMAMI UMMAMI JAPAN
Würzsauce, by Ingo Holland
48938 - 90 ml - **14,25 €**

TOMAMI UMMAMI TOSCANA
Würzsauce, by Ingo Holland
48937 - 90 ml - **14,25 €**



TOMATENSERUM "UMAMI"
Antoniewicz, flüss. Konzentrat
33210 - 250 ml - **15,90 €**



WÜRZSAUCE N° 1, UMMAMI
Wiberg
43468 - 500 ml - **9,95 €**



WÜRZSAUCE UMMAMI
Irizake, vegan, Uminosoi, Japan
60271 - 200 ml - **13,95 €**



TERIYAKI
Umami Premium Sauce, Japan
61789 - 180 ml - **10,23 €**



MUSHROOM-SAUCE
Veget. Würzsaucen mit Pilzen,
Megachef
60337 - 570 g - **5,78 €**



KONZENTRAT - PILZFOND
CHEF Premium, flüssig
47630 - 190 ml (für ca. 6 Liter) - **9,17 €**
47629 - 980 ml (für ca. 34 Liter) - **20,95 €**

KONZENTRAT - RINDGESCHMACK
flüssig, vegan,
glutenfrei, CHEF
61041 - 1 L (für ca. 34
Liter) - **23,40 €**



KONZENTRAT - RÖSTAROMA
CHEF Premium,
flüssig, hefefrei
57023 - 1 L - **34,42 €**



ROTWEIN & PORTWEIN
REDUKTION
CHEF Premium Konzentrat
50180 - 450 g (für ca. 12 Liter) - **27,95 €**

SCHW. KNOBLAUCHPASTE
CHEF Premium Konzentrat
50183 - 450 g (für ca. 12 Liter) - **33,95 €**



TOKIO UMMAMI
Wunderwürze, Marinade,
eatventure
55512 - 175 g - **5,79 €**



WÜRZPASTE UMMAMI
Altes Gewürzamt
56383 - 150 g - **10,84 €**



UMAMI BOMB
Glück im Glas, Gemüsejus,
vegan
57098 - 200 ml - **9,26 €**

MEHR
UMAMI
IM SHOP



RYU NO NAMIDA - TRÄNEN DES DRACHEN
Yuko Ponzu,
Kappoutoshi, Japan
62086 - 150 ml - **19,80 €**

Ryu no Namida - Tränen des Drachen - heißt dieses fantastische Produkt aus Nagasaki, der Geburtsstadt von Ponzu, dieser einzigartigen Würzsaucen aus Shoyu und Zitrusfrüchten. Es gibt Hunderte Sorten von Ponzu, aber diese auf Basis von weißer Shoyu ist mit der sehr seltenen Yuko-Frucht hergestellt. So selten, dass bereits 2008 "Slowfood" diese Frucht als kulinarisches Erbe anerkannte. Zurzeit gibt es nur noch ca. 100 Bäume! Ähnlich fruchtig wie Yuzu, aber etwas süßer ist es perfekt für Sashimi aus weißfleischigem Fisch, Carpaccio, Dressings, gerilltem Fisch und Meeresfrüchten, Austern.

TIPP!

TTEOKBOKKI

Ein verlockendes koreanisches Gericht! Zarte, bissfeste Reiskuchen in einer sinnlichen Sauce, die mit süßem und würzigem Geschmack verführt. Die rote Sauce verspricht feurige Aromen, während Gemüse und Fischkuchen die Textur bereichern. Bei jedem Bissen wird man von der perfekten Balance aus Gewürzen und dem seidigen Reiskuchen überrascht. Tteokbokki katapultiert dich in eine heiße koreanische Sommernacht!



RICE CAKES IN SCHEIBEN
JONGGA, Korea
62740 - 500 g - **4,28 €**

RICE CAKES IN STICKS
JONGGA, Korea
62741 - 500 g - **4,28 €**

TTEOKBOKKI

Das absolute Street & Trend Food aus Korea. Diese Reiskuchen sind haptisch zwischen Schupfnudel und Kartoffelknödel einzuordnen, nur eben gänzlich aus Reis. Sie werden in Korea mit Vorliebe in einer Brühe mit Gochugaru und Gochujang gekocht, also sehr pikantem Chilipaste und -pulver, und oft auch mit Fischkuchen und gekochten Eiern serviert. Dieses Gericht kennt man unter dem Namen "Tteokbokki" und ist dort an jeder Straßenecke zu bekommen. Aber auch in anderen Brühen und Suppen sind sie eine fantastische Einlage. Im gegarten Zustand kann man sie natürlich auch anbraten, aber am besten eigenen sie sich für klebrige Saucen.

SO GEHT'S ...

ZUTATEN FÜR ZWEI PORTIONEN

200g Reiskuchen
1/4 Chinakohl
2 Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
1 grüne Pepperoni
1 rote Pepperoni
1,5 EL Gochujang
1 TL Zucker
2 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
400 ml Rinderfond

Rinderfond in einem Wok erhitzen, Sojasauce, Knoblauch, Zucker und Gochujang zugeben und aufkochen lassen. Anschließend die Reiskuchen in den Sud geben. Chinakohl, das Weiße der Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, grüne und rote Pepperoni in dünne Streifen schneiden und mit in den Sud geben. Tteokbokki so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis die Sauce dick und die Reiskuchen gar sind. Das Grüne der Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und über das angerichtete Gericht geben.



KOREAN BBQ BULGOGI
Marinade für Rind, O'FOOD
63649 - 280 g - **1,99 €**

GOCHUJANG
Chili Paste, scharf, vegan,
Sempio, Korea
62147 - 500 g - **6,10 €**



BULDAK SAUCE
mit Hühnchengeschmack,
extrem scharf, SAMYANG
62748 - 200 g - **5,99 €**



KOREAN BBQ GALBI
Marinade für Rind, O'FOOD
63647 - 280 g - **1,99 €**



KOREAN BBQ GALBI
Marinade für Schwein, O'FOOD
63648 - 280 g - **2,12 €**

SOMMER- HAPPEN!



WAN TAN

Gyoza Korean BBQ,
vegan (Dim Sum), Bibigo, TK,
15 x 20 g

61354 - 300 g - **3,20 €**



Mandu, Gyoza, Dimsum, Jiaozi, Dumplings, Pelmeni, Empanadas, Manti, Samosas, Tortellini oder ... Mauldasch?! Diese kleinen, handlichen Päckchen des Glücks entführen dich in eine Welt des Genusses. Der zarte Teig umhüllt eine verlockende Füllung, die jeden Bissen zu einem Geschmacksabenteuer macht. Jeder Biss offenbart eine köstliche Mischung aus Gewürzen, frischen Zutaten und zarter Textur. Egal, ob mit saftigem Fleisch, knackigem Gemüse oder cremiger Käsefüllung.



**MEHR
ASIAFOOD
GIBT ES HIER**

„ODER SELBST BEFÜLLEN!“

DUMPLING SAUCE
für Teigtaschen
(Wantan, Gyoza, Dim-
sum) Lee Kum Kee

61355 - 207 ml - **2,55 €**



SOJA-SAUCE

Korea (Sempio),
Jin (Ganjang)

61370 - 860 ml - **3,85 €**

GYOZA-TEIG

runde Nudelblätter, ø 8 cm,
Marumi, TK, 30 Blatt

59152 - 140 g - **3,53 €**



GYOZA-TEIG

runde Nudelblätter, ø 8,5 cm,
Tokyo Wantan, TK, 24 Blatt

56051 - 140 g - **3,64 €**





WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Tofu, Lauch, Kohl), Bibigo, TK, 30 x 20 g

54137 - 600 g - **7,72 €**



WAN TAN

Gyoza Huhn & Gemüse Dumpling (Dim Sum), Bibigo, TK, 30 x 20 g

61666 - 600 g - **6,95 €**



WAN TAN

Gyoza Mandu Kimchi, Schwein Dumpling (Dim Sum), Bibigo, TK, 15 x 35 g

54136 - 525 g - **8,72 €**



WAN TAN

Gyoza Rind & Gemüse (Bulgogi) Dumpling (Dim Sum), Bibigo, TK, 30 x 20 g

61667 - 600 g - **7,79 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Apfelfüllung, Ajinomoto, TK, 20 x 20 g

47555 - 400 g - **7,13 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung, Ajinomoto, TK, 30 x 20 g

47554 - 600 g - **9,72 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Hühnerfüllung, Ajinomoto, TK, 30 x 20 g

47553 - 600 g - **9,71 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Shrimpsfüllung (Garnelen), TK, 30 x 20 g

52635 - 600 g - **13,21 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Tofu, Lauch, Kohl, Soja), TK, 40 x 13,5 g

40849 - 540 g - **7,61 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung, TK, 25 x 30 g

11086 - 750 g - **18,29 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Shrimpsfüllung (Garnelen, Surimi), TK, 12 x 18 g

13514 - 220 g - **6,57 €**



WAN TAN

Gyoza Teigtaschen mit Schweinefleisch/ Shrimps, TK, 12 x 15 g

15856 - 180 g - **4,14 €**



WAN TAN TEIG-BLÄTTER

dünn, 9 x 9 cm, TK, ca. 75 Stk.

13512 - 500 g - **5,72 €**



WAN TAN TEIG-BLÄTTER

dick, 8,5x9cm, TK, ca. 70 Stk.

13513 - 500 g - **5,71 €**



WAN TAN TEIG-BLÄTTER

dünn, rund, ca. ø 9,5 cm, TK, ca. 35 Stk.

13510 - 200 g - **2,93 €**



WAN TAN TEIG-BLÄTTER

dünn, rund, ca. ø 9,5cm, TK, 25 Blatt

60272 - 200 g - **2,93 €**





**WEITERE
GRÖSSEN
IM SHOP**

DECKEL BAMBUSDÄMPFER
ø 26 cm außen, ø 24 cm innen,
10 inch
10198 - 1 Stk. - **5,92 €**

UNTERTEIL BAMBUSDÄMPFER
ø 26 cm außen, ø 24 cm innen,
10 inch
10207 - 1 Stk. - **5,18 €**

DECKEL BAMBUSDÄMPFER
ø 52 cm außen, ø 48 cm innen,
20,5 inch
10201 - 1 Stk. - **25,95 €**

UNTERTEIL BAMBUSDÄMPFER
ø 52 cm außen, ø 48 cm innen,
20,5 inch
10210 - 1 Stk. - **22,77 €**



Die schärfsten Klingen der Welt, fotochemisch geätzt und langlebig. Das Unvergleichliche bei **Microplane**- Küchenwerkzeugen: Sie sind extrem scharf. Die kleinen rasiermesserscharfen Klingen schneiden Lebensmittel präzise ohne diese zu zerreißen. Dadurch werden Aromen und Geschmack erhalten und sogar intensiviert.

**WEITERE
MICROPLANE-
PRODUKTE
IM SHOP**

REIBE MICROPLANE CLASSIC
Zester Senfgebl
61122 - 1 Stk. - **16,10 €**

personalisierte Mehrwegbehälter von GREENDISH

**GREENDISH-
BEHÄLTER IN
UNSEREM
SHOP**

Gastronomen sind seit dem 01.01.2023 verpflichtet, angebotene „to Go“-Waren auch in Mehrwegverpackungen anzubieten.

- MADE in Germany
- 100% recyclebares, lebensmittelechtes Polypropylen
- spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet
- hohe Bruchsicherheit
- auslaufsicher (Dish H)



QUICK-BRICKETS AUS KOKOS
rund, Yakiniku, inkl. Anzünder
56761 - 4 Stk. - **9,20 €**



BINCHOTAN WHITE LYCHEE
Japan. Holzkohle, durch-
schnittliche Brenndauer 4,5 Std.
59296 - 5 kg - **58,78 €**

DER SHICHIRIN KERAMIK-HOLZKOHLEGRILL

Japanisches BBQ der Extraklasse ist der Shichirin Grill. Es können Temperaturen von bis zu 800 °C erreicht werden. Für eine besonders hohe Standfestigkeit und beste Wärmespeichereigenschaften wird die Keramik in einem eigens entwickelten Verfahren mit Quarz und Cordierit veredelt und bei 1600 °C im Hochofen gebrannt. Das macht den Shichirin zu einem äußerst robusten Kochgerät, der allen Anforderungen gewachsen ist. Aufgrund der glasierten Außenflächen ist der Grill im Nachgang besonders leicht zu reinigen. Der Shichirin darf nur im Außenbereich mit Briketts oder Holzkohle betrieben werden.

**KENNEN SIE
SCHON UNSEREN
GRILLKATALOG?**



SHICHIRIN KERAMIK
HOLZKOHLEGRILL
56759 - 35 x 17 cm - **251,26 €**

SHICHIRIN KERAMIK
HOLZKOHLEGRILL
56758 - Ø 30 cm - **251,26 €**

Der Azubi muss andere Dinge erledigen, es muss schnell gehen, und es fehlen mal wieder drei Leute fürs Mise-en-place. Jetzt muss es schnell gehen, ohne Qualität einzubüßen! Mit den Zwiebelprodukten von **HOLZMANN** haben wir das perfekte Produkt: Zeitersparnis, keine Vorbereitung, kein Abfall, keine Bitterkeit und keinen Nachgeschmack. Die Produkte sind alle Clean Label.



ZWIEBELN - GEDÜNSTET

Zwiebeln geschält, gedünstet im eigenen Saft ohne Zugabe von Fett. Pasteurisiert, abgepackt in versiegelte Beutel.

IN WÜRFELN - gedünstet, 6 x 6 mm

60344 - 3 kg - **10,95 €**

ZWIEBELSTREIFEN - gedünstet, 6 mm

60347 - 5 kg - **17,95 €**



ZWIEBELSTREIFEN - KAREMELLISIERT

Zwiebelstreifen in Pflanzenöl gebräunt und mit Rohrzucker karamellisiert. Pasteurisiert, abgepackt in versiegelte 3 kg Beutel.

60346 - 3 kg - **22,95 €**



ZWIEBELWÜRFEL - GEBRÄUNT, 4 MM

Zwiebeln geschält, gehackt in ca. 4 x 4 mm große Stückchen. Gedünstet mit etwas Olivenöl bei niedriger Temperatur für mehr als zwei Stunden – gebräunt. Pasteurisiert, abgepackt in versiegelten Beuteln.

60345 - 3 kg - **21,95 €**

LIEBLINGSZWIEBEL - ZWIEBELWÜRFEL, GEBRÄUNT

Die schon gebräunten Zwiebelstücke sind gebrauch- und verzehrfähig, haben eine Haltbarkeit von bis zu 6 Monaten und kommen ohne Zusatz von Zucker, Farbstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern aus.

63335 - 1 kg - **14,14 €** **11,30 €***

*gültig bis zum 30.06.2023

WE
LOVE!



REZEPT-
IDEEN MIT
HOLZMANN
ZWIEBELN
IM BLOG



DANMUJI

Rettich, ganz, eingelegt, Bibigo

62742 - 400 g - **2,95 €**



TAKUWAN RETTICH

gelb, ganz, süß-sauer eingelegt, China

16690 - 500 g - **8,52 €**



KIMCHI

eingelegter Rettich, in Würfeln, eingelegt, Bibigo

62752 - 500 g - **7,45 €**



KIMCHI

eingelegter Chinakohl, Bibigo

62129 - 500 g - **7,80 €**



KIMCHI

eingelegter Yeolmu (Junge Rettich Strünke), Jongga

62679 - 500 g - **6,59 €**



KIMCHI

eingelegter Chinakohl, Jongga

47869 - 1 kg - **16,95 €**



WE
LOVE!



KIMCHI SAUCE

Chilisauce zur Herstellung von eigenem Kimchi, Yummyto

61551 - 200 ml - **3,89 €**

SUMMER ROLLS ...

... oder auch "vietnamesische Frühlingsrollen". Diese erfrischende Vorspeise wird im Vergleich zu frittierten Frühlingsrollen nicht gebraten, sondern sie besteht aus frischen, rohen Zutaten, die in Reispapier eingewickelt werden. Hauptbestandteil sind hierbei Reispnudeln, frisches Gemüse wie Karotten, Gurken, Paprika und Salat, sowie Kräuter wie Minze, Koriander und Thai-Basilikum. Häufig werden auch Garnelen, Hühnchen oder Tofu als Proteinquelle hinzugefügt. Die Zutaten werden in feine Streifen oder Scheiben geschnitten und dann in Reispapier eingewickelt. Wir interpretieren Sie neu und wickeln köstlich zarten Räucherlachs in unsere Summer Rolls.



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
ganze Seite, geschnitten,
ca. 1.000 g
15868 - KG - 58,60 €

SCHOTT. RÄUCHERLACHS
ganze Seite, ungeschnitten,
ca. 1,4 kg
15869 - KG - 54,04 €



REISPAPIER
klein, ø 16 cm
12551 - 50 Blatt - 500 g - 5,09 €

mittel, ø 22 cm
25671 - 30 Blatt - 300 g - 5,31 €
12552 - 48 Blatt - 400 g - 5,37 €

groß, ø 28 cm
12550 - 25 Blatt - 500 g - 4,92 €



REISPAPIER-TRAY (HALTER)
für 10 Blätter, 22 cm Durchmesser, VINH TRUONG
43985 - 1 Stk. - 6,37 €



GLASNUDELN
aus Stärkemehl
11745 - 100 g - 0,89 €
11747 - 250 g - 2,09 €
11748 - 500 g - 3,56 €



GLASNUDELN
Harusame, aus Stärkemehl,
sehr gut zum Frittieren geeignet
11750 - 100 g - 3,31 €

Schottischer Räucherlachs stammt aus schottischer Aquakultur, wurde mit Buchenscheiten kalt geräuchert und ist mild gesalzen. Der schottische Räucherlachs hat wenig Fett, ist zart im Biss, zergeht auf der Zunge und entfaltet ein üppiges Aroma.



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
geschnitten
15866 - 200 g - **12,05 €**
48389 - 500 g - **29,90 €**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
Filet, kurz und breit, ungeschnitten, ca.400 g
15901 - KG - **72,66 €**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten, ca. 250 g
53131 - KG - **79,50 €**

SCHOTT. RÄUCHERLACHS
Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten, ca. 500 g
15867 - KG - **78,00 €**



AVOCADO-PASTE - PUR
Guacamole Pur, Sol Puro, TK
12128 - 500 g - **8,66 €**
41311 - 1 kg - **14,95 €**
12127 - 2,5 kg - **32,95 €**

AVOCADO-PASTE - MILD
Guacamole Mild, Sol Puro, TK
56076 - 200 g - **3,26 €**
41306 - 1 kg - **14,95 €**

AVOCADO-PASTE - SPICY
Guacamole, scharf gewürzt, TK
30532 - 500 g - **8,95 €**
44737 - 2,5 kg - **32,95 €**



LILA SÜSSKARTOFFEL GLASNUDEL, BIO
Fettuccine, glutenfrei, Just Taste
57877 - 250 g - **3,27 €**
57670 - 2,5 kg - **28,46 €**



GELBE SÜSSKARTOFFEL GLASNUDEL, BIO
Fettuccine, glutenfrei, Just Taste
57876 - 250 g - **3,27 €**
57671 - 2,5 kg - **28,46 €**

PERFEKTES MATCH



EBI GARNELEN
gekocht, ohne Schale, TK, 30 Stk.
10535 - 220 g - **13,23 €**



AMA EBI GARNELEN
roh, ohne Schalen, TK
22646 - 100 g - **10,96 €**



FURIKAKE
Würzubereitung für Reis,
mit Wasabigeschmack, Nori,
Sesam
33922 - 80 g - **10,99 €**
56287 - 500 g - **44,95 €**



WOKGEMÜSE
geschnitten, mit Lotuswurzel,
Wasserkastanie & Bambus, TK
57591 - 1 kg - **5,64 €**

SWEET DREAMS



ALMOND & SUGAR CRUNCH
Gold, Mona Lisa
48624 - 500 g - **38,07 €**



AROMATISIERTE DEKORMASSE
Lemon, Callets
17530 - 2,5 kg - **51,15 €**



AROMATISIERTE DEKORMASSE
Strawberry, Callets
17531 - 2,5 kg - **51,53 €**



AROMATISIERTE DEKORMASSE
Caramel, Callets
17534 - 2,5 kg - **48,02 €**



AROMATISIERTE DEKORMASSE
Orange, Callets
17532 - 2,5 kg - **48,97 €**

Schokoladen-Callets sind praktisch in der Anwendung, da sie bereits kleine, gleichmäßig geformte Stücke sind, die leicht dosiert und geschmolzen werden können. Sie ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Schokolade in Rezepten und sorgen für ein gleichmäßiges Schmelzen und Aushärten. Da sie speziell für die Verwendung in der Lebensmittelherstellung und im Backen entwickelt wurden verhalten sie sich bei der Herstellung von Glasuren, Schokoladentrüffeln, Formpralinen oder in feinen Backwerken immer so wie sie es erwarten. **Callebaut** erweitert die Anwendung durch ihre aromatisierten Callets. Gleiche Anwendung - vielfältiger Geschmack nach mehr als Schokolade



CREMA - ZARTBITTER 811
dunkle Schokolade
63165 - 5 kg - **40,76 €**

CREMA - GOLD
mit Karamell-Schokolade
63167 - 5 kg - **74,91 €**

CREMA - WEISS W2
mit weißer Schokolade
63169 - 5 kg - **43,81 €**

CREMA - DOPPIA NOCCIOLA
mit gerösteter Haselnuss
63166 - 5 kg - **52,97 €**

Ein geniales Produkt! Die neuen **Cremas von Callebaut** stellen die cremige Version der beliebtesten Schokoladen dar. Unvergleichlich köstlich und cremig. Perfekt zum Füllen von feinen Backwaren mit Ihren eigenen kreativen Ideen. Sie sind bei Raumtemperatur cremig. Dank ihrer stabilen Textur eignen sie sich hervorragend zum Füllen und Aufdressieren. Sie bleiben jederzeit cremig. Cremas lassen sich auch mit verschiedenen Texturgebern kombinieren: von Pailleté Feuilletine über Kakaonibs zu Schokoladenstreuseln.



CREMA - RUBY RB1
mit Ruby Schokolade
63168 - 5 kg - **80,44 €**



Mit seinen Fruchtkuvertüren in Callets eröffnet **Valrhona** allen Schokoladenkünstlern, die sich von der Konkurrenz abheben möchten, eine Welt endloser kreativer Möglichkeiten. Die Inspiration-Spezialitäten können wie jede andere Kuvertüre verwendet werden, perfekt ist sie für Cremes und Ganaches.

INSPIRATION YUZU

Yuzuspezialität mit Kakaobutter, Callets, Valrhona

63679 - 250 g - **11,09 €**

51066 - 3 kg - **128,04 €**



INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

Spezialität mit Kakaobutter, Callets, Valrhona

56605 - 250 g - **9,41 €**

48192 - 3 kg - **98,98 €**



INSPIRATION AMANDE

weiß, Mandelspezialität mit Kakaobutter, Callets, Valrhona

46512 - 3 kg - **91,92 €**



INSPIRATION HIMBEERE

Himbeerspezialität mit Kakaobutter, Callets, Valrhona

63678 - 250 g - **11,07 €**

51065 - 3 kg - **128,27 €**



INSPIRATION ERDBEERE

Spezialität mit Kakaobutter, Callets, Valrhona

56604 - 250 g - **9,41 €**

48191 - 3 kg - **103,65 €**

VANILLA VIDA



Im traditionellen Anbau ist Vanille nur begrenzt zu produzieren und leider auch nicht in gleichbleibender Qualität. Durch frühe Ernte, wenig Standards und Veränderungen im Klima ist Vanille derzeit nur von schwankender Qualität zu erhalten. Gute Vanille ist also schwer zu bekommen - und dann auch nicht immer! **Vanilla Vida** hat es geschafft qualitativ hervorragende Vanille mit weniger Zeitaufwand auf weniger Fläche zu produzieren - und das mit 80 % mehr Aroma! Außergewöhnlich!

VANILLESCHOTEN

Extra Qualität "Pure", Uganda (Vanilla planifolia), ideal für Süßspeisen

63572 - 100 g - ~~46,00 €~~ **36,80 €***

VANILLESCHOTEN

Extra Qualität "Brown Notes", Uganda (Vanilla planifolia), ideal für Schokolade

63574 - 100 g - ~~46,00 €~~ **36,80 €***

VANILLESCHOTEN

Extra Qualität "Pure", Uganda (Vanilla planifolia), ideal für Süßspeisen

62333 - 1 kg - ~~450,00 €~~ **360,00 €***

VANILLESCHOTEN

Extra Qualität "Smokey", Uganda (Vanilla planifolia), ideal zu herzhaften Gerichten und Meeresfrüchten

63573 - 100 g - ~~46,00 €~~ **36,80 €***

*gültig bis zum 14.08.2023

UND DAZU ...

BISKUITBODEN

hell, ca. 60 x 40 cm, 7 mm dick, 12 Stück

63219 - 4,56 kg - **59,85 €**

BISKUITBODEN

mit Schokolade, ca. 60 x 40 cm, 7 mm dick, 12 Stück

63220 - 4,8 kg - **67,90 €**



BISKUITBODEN, RUND

hell, Ø 26 cm, 13 mm dick, 16 (4x4) Stück

63221 - 2,16 kg - **26,35 €**

ODER FÜLLEN SIE DOCH TARTELETTES, SCHALEN ODER ANDERES GEBÄCK MIT IHREN IDEEN!



MEHR TARTELETTES IM SHOP



KAKAOPULVER

Die Alternative zur Schokolade in Callets - pulverisierte Kouvertüre für die Weiterverarbeitung, de Zaan

- 61560** - CARBON BLACK - 1 kg - **26,26 €**
- 61536** - TRUE DARK - 1 kg - **15,75 €**
- 61094** - RICH TERRACOTTA - 1 kg - **13,70 €**
- 61535** - TERRA ROSSA- 1 kg - **12,69 €**
- 61559** - CRIMSON RED - 1 kg - **29,96 €**
- 61534** -TRUE GOLD - 1 kg - **12,00 €**



DER BOS-LIEBLING



Milchfrei ist der höchste und strengste Standard auf dem Markt. Während vegane, vegan-zertifizierte oder pflanzliche Schokolade noch Spuren von Milchprodukten enthalten darf, garantiert die NXT dairy-free Schokolade, dass keine Spuren von Milch und Milcheiweiß nachweisbar sind. Anwendbar wie andere Callets in Desserts, Gebäck und vielem mehr. Der perfekte Ersatz in milchfreien Desserts!

- NXT MILCHFREIE DUNKLE SCHOKOLADE
- 55,7 % Kakao, Callets, Callebaut
- 62725** - 2,5 kg - **39,44 €**



GRÜNER MATCHA-TEE-SIRUP

Diesen Monin Sirup kann man ideal mit heißer oder kalter Milch kombinieren oder einfach raffinierte Cocktails damit zubereiten.

- 26041** - 700 ml - **8,70 €**



- GENMAICHA (GRÜNER TEE)
- Teebeutel, Chiyono Tea Farm
- 59686** - 75 g - **11,30 €**



ES-ECO-019-CT



- SOSA MATCHA TEE PULVER C, BIO
- grüner Tee
- 38650** - 350 g - **87,95 €**



- SENCHA
- grüner Tee, 10 x 2,5 g Beutel, Chiyonoen, Japan
- 61728** - 25 g - ~~10,90 €~~ **8,72 €***

* gültig bis zum 02.07.2023



DE-ÖKO-039

- AIYA PROFESSIONALS, BIO
- Matcha for Latte, grüner Tee Mix
- 62388** - 1 kg - **48,90 €**



DE-ÖKO-039

- AIYA PROFESSIONALS, BIO
- Hojicha for Latte, gerösteter grüner Tee Mix
- 62389** - 1 kg - **47,90 €**



DE-ÖKO-039

- AIYA PROFESSIONALS, BIO
- Chai for Latte, Gewürz-Tee Mix
- 62390** - 1 kg - **45,50 €**



DE-ÖKO-039

- AIYA MATCHA TSUKI, BIO
- grüner Tee in Kochqualität
- 62386** - 500 g - **56,40 €**

PANNA COTTA

Agricola Filiera

Fusero legt großen Wert auf die Auswahl der Rohstoffe und verwendet nur frische Milch und Sahne von lokalen Bauernhöfen. In praktischen Einzelportionen verpackt sind sie einfach zuzubereiten und können innerhalb von Minuten serviert werden. Die Produkte werden nach traditionellen Rezepten hergestellt und sind frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

PANNA COTTA VON AGRICOLA FILIERA FUSERO

- nur kurz in heißes Wasser setzen und stürzen -
JE 10 X 125 G (GES. 1,25 KG)

62948 - NATURALE - **16,85 €**

62956 - KAREMELL - **16,85 €**

62957 - ERDNUSSBUTTER - **16,85 €**

62953 - PIEMONTESE - **16,85 €**

62949 - SCHOKO - **16,85 €**

62955 - ZABAIONE-AMARETTI - **16,85 €**

62950 - KAFFEE - **16,85 €**

62951 - HASELNUSS - **16,85 €**

62954 - PATISSERIE CREME - **16,85 €**

62952 - PISTAZIE - **18,90 €**





Jinro ist Koreas Soju-Marke Nummer eins. Die Classic-Variante schmeckt stark und sauber.

SÜD-KOREA

JINRO

SOJU CHAMISUL CLASSIC,

koreanischer Brandwein, 20,1% vol.

63642 - 350 ml - **3,79 €**



Überzeugt mit einem fruchtig-süßen Geschmack auch reifen Trauben.

SÜD-KOREA

JINRO

SOJU GRAPE

koreanischer Brandwein (Traube), 13 % vol.

63643 - 360 ml - **3,25 €**



Frisch, fruchtig und deutlich nach Zitrusfrucht. Toll im Sommer!

SÜD-KOREA

JINRO

SOJU GRAPEFRUIT

koreanischer Brandwein (Grapefruit), 13 % vol.

63644 - 360 ml - **3,25 €**



Herb-süßer Geschmack nach dunklen Pflaumen mit dem klassischen Soju-Aromen.

SÜD-KOREA

JINRO

SOJU PLUM

koreanischer Brandwein (Pflaume), 13 % vol.

63645 - 360 ml - **3,25 €**



Wer kann schon zu Erdbeere "Nein" sagen? Perfekt sommerlich, süßer Soju-Mix.

SÜD-KOREA

JINRO

SOJU STRAWBERRY

koreanischer Brandwein (Erdbeere), 13 % vol.

63646 - 360 ml - **3,25 €**

Ein Premium Sake Getränk mit über 42% Fruchtanteil aus übergroßen, weichen, extrem aromatischen, japanischen MOMO-Früchten. Die Reinheit der Rohmaterialien und der traditionelle Brauprozess machen diesen Sake zu einem Getränk mit sanftem und komplexem Geschmack.



JAPAN
ILE FOUR
MOMO

Mischgetränk aus Pfirsich und Sake, 12,5% vol.

47606
- 500 ml -
15,60 €

Beide Spiritousen werden aus fermentiertem Reis hergestellt. Doch obwohl sie sich ähnlich sind, sind sie bei weitem nicht gleich! Sake stammt aus Japan und hat eine lange Tradition in der japanischen Kultur. Soju kommt ursprünglich aus Korea und ist dort ein traditionelles Getränk. Während Sake mit Hefe fermentiert wird, wird bei Soju keine Hefe im Fermentationsprozess verwandt. Soju hat in der Regel einen höheren Alkoholgehalt als Sake. Der Alkoholgehalt von Sake liegt normalerweise zwischen 15 und 20 Prozent. Bei Soju liegt dieser zwischen 16 und 45 Prozent.

Doch das Wichtigste: der Geschmack!

Sake hat einen einzigartigen Geschmack, der von süßlich und fruchtig bis hin zu trocken und erdig reichen kann. Der Geschmack von Soju variiert je nach Herstellungsverfahren und den verwendeten Zutaten. Traditionell hat Soju einen neutralen Geschmack, ähnlich wie Wodka. Es gibt jedoch auch aromatisierte Varianten von Soju, die mit Früchten oder Kräutern angereichert sind.

IST SAKE UND SOJU DAS GLEICHE?



Junmai bedeutet, dass dieser Sake nur aus Reis, Wasser und Koji (Hefepilz zur Reisfermentation) gebraut wird, ohne zusätzliche Beigabe von Alkohol. Trocken, kräftiger Körper, balancierte Säure, Anklänge von Sherry.

JAPAN
ILE FOUR
SAKE PURE
 Junmai Premium, 15,5% vol.
31970 - 720 ml - **14,50 €**



Der Junmai Ginjo verhält sich zu regulärer Sake wie der Single Malt Whiskey zu Blended Whiskey. Aus zwei Reistypen entsteht in einem intensiven Prozess ein reiner Sake, trocken, geringe Säure und sehr komplex.

JAPAN
ILE FOUR
SAKE PURE
 Junmai Gingo Premium, 16% vol.
31971 - 720 ml - **20,90 €**



Für den Junmai Daiginjo wird bester Sakereis verwendet. Eine lange Fermentierungszeit und viel Brauerfahrung ergeben einen Super Premium Sake, leicht, aromatisch, delikater und sehr komplex.

JAPAN
ILE FOUR
SAKE PURE
 Junmai Daiginjo Premium, 16% vol., limitiert
31972 - 720 ml - **31,40 €**

UNSER SAKINI

Wir mischen in diesem Aperitif das Sake-Mischgetränk MOMO von Ile four mit dem Frizzante von Castello di Roncade zu einem asiatisch inspirierten "Bellini". Ein Genuss ohne Gleichen!

ITALIEN
CASTELLO DI RONCADE
FRIZZANTE RONCADE WEISS
 Frizzante, trocken,
 10,5 % vol.
61676 - 750 ml - ~~5,20 €~~ **4,90 €***
 *Angebot gültig bis zum 31.08.2023

Ein Perlwein von eleganter und erfrischender Art mit feinen blumigen Nuancen und einer schönen Cremigkeit. Etwas gehaltvoller und kräftiger als ein reiner Prosecco.



Harmonische Kombination aus Premium Sake und reinem Yuzu-Saft, deren fruchtig-frischer Geschmack Sie begeistern wird. Eine Konsistenz wie Wodka Bitter Lemon.

JAPAN
ILE FOUR
YUZU
 Mischgetränk aus Yuzu-Saft und Sake, 10,5 % vol.
45198 - 500 ml - **15,60 €**
38727 - 1,8l - **49,95 €**



Kein traditioneller Pflaumenwein, sondern ein auf Sake basiertes, innovatives Getränk mit hohem Anteil japanischer UME Frucht, nämlich der Pflaume. Erfrischend, mit einem würzigen Geschmack.

JAPAN
ILE FOUR
UME
 Mischgetränk aus Pflaumen-saft und Sake, 12 % vol.
31964 - 500 ml - **15,60 €**



Dieser Premium Sake in der Junmai-Qualität wird nach der Champagner-Methode ein zweites Mal in der Flasche vergoren. Das Reisaroma ist lebhaft und zart mit einer dezenter Süße.

JAPAN
ILE FOUR
MOON RABBIT SPARKLING
 Sake mit Kohlensäure, 6 % vol.
45186 - 300 ml - **7,20 €**



PERFEKTION IN JEDEM GLAS

Gemeinsam haben es sich Weinpionier Lenz Moser und das Weinunternehmen Chateau Changyu zum Ziel gemacht, das Beste der Region Ningxia zu fördern und hochwertige Weine zu erzeugen. Besonders die Rebsorte Cabernet Sauvignon erstrahlt in Ningxia. Hier werden ihr beste Voraussetzungen geboten: noch mehr Sonnenstunden als Bordeaux, wenig Niederschlag, viel Frischluft dank der Höhenlage und eine ideale Bodenbeschaffenheit. Ob im Barrique ausgebaut oder nicht, die Weine zeigen eindrucksvoll das gesamte Potential der Rebsorte.

Seit jeher stehen die Weine der Weinkellerei **Lenz Moser** für kompromisslose Qualität. Damals wie heute setzt Lenz Moser auf die Verbindung von Tradition und Innovation und die gute Zusammenarbeit mit heimischen Winzerfamilien, die mit Leidenschaft, Erfahrung und der unterstützenden Beratung ihre Weingärten bewirtschaften. Das Resultat ist ein Spektrum an ausgezeichneten Qualitätsweinen mit vernünftiger Preisgestaltung.

CHINA



Ein Spitzenwein aus Ningxia, bei dem man sich jedoch auf Eleganz und Finesse konzentriert hat. Der Wein hat Intensität und Komplexität, ohne aufdringlich oder überwältigend zu wirken.



Ein echter Charmeur, leuchtend dunkles Rot mit Aromen von Schokolade, Vanille und viel frischer Würze. Im Geschmack schöne Fülle und Eleganz mit lang anhaltendem Finish.



Ein weiß gekellertes Cabernet Sauvignon. Verführerischer Duft von Pfirsich und einem Füllhorn an Blüten. Am Gaumen saftiger Pfirsich und exotische Früchte mit zarten Anklängen von Veilchen.

CHINA

CHATEAU CHANGYU

2019 PURPLE AIR FROM THE EAST

Cabernet Sauvignon, rot, 15 % vol.

63345 - 750 ml - **121,00 €**

CHINA

CHATEAU CHANGYU

2021 CABERNET SAUVIGNON HELAN

Cabernet Sauvignon, rot, 14,5 % vol.

63340 - 750 ml - **8,50 €**

CHINA

CHATEAU CHANGYU

2021 CABERNET SAUVIGNON HELAN

Cabernet Sauvignon, weiß, 14,5 % vol.

63341 - 750 ml - **8,50 €**

AUSTRALIEN



Am Gaumen dunkle Kirschen und süße Gewürze vom Grenache, vollmundige Pflaumen- und Schokoladennoten vom Shiraz im Vordergrund. Verwoben mit fleischigen Komponenten und getrockneten Kräutern aus dem Mataro (Mourvedre).

AUSTRALIEN

KILIKANOON

2020 Killerman's Run GSM

Shiraz, trocken, 14,5 % vol.

62762 - 750 ml - **13,50 €**



In der Nase elegante Aromen von roten Früchten mit Kirsche, Anis und Gewürzmischungen. Am Gaumen Aromen von rot-dunklen Früchten, Brombeeren, süßen Pflaumen und einer pfeffrigen Würze mit langem Abgang.

AUSTRALIEN

KILIKANOON

2020 Killerman's Run Shiraz

Shiraz, trocken, 14,5 % vol.

62763 - 750 ml - **13,50 €**

Der Attunga Weingarten im Clare Valley wurde 1865 gepflanzt und verfügt heute noch über rund 800 der ursprünglichen Attunga-Reben, sog. „Ahnenreben“. Er ist der älteste der Region, sowie einer der ältesten kommerziell betriebenen Weingärten weltweit. Die Natur versorgt

diesen trocken gewachsenen Weinberg durch die porösen Kalkböden mit ihrer eigenen „Bewässerung“. Die wenigen Trauben pro Rebstock sind reich und hochkonzentriert im Geschmack.



Weißer Blumen, weiche Gewürze, Limettensaft und Kreide verbinden sich zu einem berauschenden Duft. Frische Kaffirlimette, zerkleinerter Granit, Jasmin und Honigmelone durchdringen und sättigen die Sinne. Ein hervorragender Jahrgang.

AUSTRALIEN

KILIKANOON

2022 Mort's Block Riesling

Riesling, trocken, 11,5 % vol.

63354 - 750 ml - **16,80 €**

UNGARN



In der Nase blumiges Bouquet nach frischer Zitrone, Limette, Stachelbeere, weißem Pfirsich, Anklänge an Lindenblüte. Am Gaumen spritzige Zitrone/Limette mit einer Fülle an Fruchtaromen. Harmonisch und komplex!

UNGARN

MAD MOSER

2021 TOKAJ FURMINT MMS

Furmint, trocken, 14 % vol., 750 ml

61379 - 750 ml - **15,95 €**



Komplexität in einer frischen jugendlichen Form. Die ungarischen Eichenfässer mäßigen die lebhaftige Säure des Furmint, indem sie sie in die beträchtliche Mineralität einbetten. Fruchtbetont üppig.

UNGARN

MAD MOSER

2021 TOKAJ FURMINT MM55

Furmint, trocken, 14 % vol., 750 ml

62759 - 750 ml - **31,95 €**

Mit Mad Moser Tokaj haben die Partner Lenz Moser, Rita Takaro, Karoly Kovacs (Besitzer des berühmten Mad Wine in Mád) und Gabor Urban, eine neue Interpretation des trockenen Furmint erfunden – ein neuer Wein aus der Region Tokaj.

Mad Moser Tokaj steht für Frische, große Komplexität und Struktur mit einem einzigartigen individuellen Charakter. Dieser trockene Furmint ist eine einzigartige Kombination aus Tradition und Innovation und wird von Kennern und Liebhabern gleichermaßen geschätzt.

PERLIGE FRISCHE

In einer Welt der Gaumenfreuden und der prickelnden Genüsse erstrahlt Perlwein wie ein funkelnder Diamant im Sonnenlicht. Ein wahrer Schatz der Sinne, verführt er mit seinem lieblichen Aroma und einem Hauch von floraler Leichtigkeit. Jeder Schluck entfacht ein Feuerwerk auf der Zunge, von fruchtigen Nuancen tropischer Früchte bis hin zu einem Hauch von Blütenblättern im Sommerwind. Champagner und Perlweine umhüllen uns mit ihrer spritzigen Frische und erzeugen ein Gefühl von Leichtigkeit und Lebensfreude. Ein Fest für die Sinne, ein Verwöhnen des Gaumens - der strahlende Star unter den edlen Tropfen.



FRANKREICH

POL ROGER

BRUT RÉSERVE

Champagner, brut,
12,5 % vol.

35872 - 750 ml - **39,90 €**

Die Basiscuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier. Sie repräsentiert auf perfekte Weise den eleganten und noblen Stil des Hauses mit einer einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische. 1849 gründete Paul Roger das gleichnamige Champagnerhaus. Noch heute ist es im Familienbesitz. Die 87 ha eigener Weinberge in den besten Lagen der Côte des Blancs und im Vallée d'Épernay decken die Hälfte des Traubenbedarfs ab. 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 jedoch steht es mit an der Spitze. Der Stil des Hauses zeichnet sich durch Eleganz und Harmonie aus



In der Nase elegante Aromen von Quitte und Zitrusfrüchten, ein schlanker, klarer und äußerst brillanter Champagner!



FR-BIO-01

FRANKREICH

ROBERT BARBICHON

BLANC DE BLANCS, BIO

Champagner, extra brut,
12 % vol.

59923 - 750 ml - **44,50 €**



Eleganter und vielschichtiger Brut Champagner mit einer komplexen und voluminösen Nase. Cremiges, feinstes, klares Mousseux.

FRANKREICH

CHARLES HEIDSIECK

RÉSERVE

Champagner, brut,
12 % vol.

51396 - 750 ml - **39,80 €**



Dieser Crémant hat eine leicht blasse Goldfarbe mit bernsteinfarbener Nuance und feine Perlage. Sein schöner Schaum präsentiert sich kristallklar. Fruchttige Nase mit frischen Honigaromen, schöner Körper.

FRANKREICH

BOUVET

**2020 SAPHIR BLANC
SAUMUR**

Brut Sekt Crémant de
Loire, 12,5 % vol.

63136 - 750 ml - **8,80 €**



Neben hefigen, fruchtigen Komponenten und wilden Aromen erzeugt der Petillant Naturel am Gaumen des Weinfreunds eine hohe Schwingungsdichte, durchwirkt von einer angenehmen Salzigkeit.

DEUTSCHLAND

STAHL

2021 "PETILLANT NATUREL FUMÉ"

Sekt, brut nature, 12% vol.

60056 - 750 ml - **11,85 €**

NOCH FRAGEN?

Der Richtige war noch nicht dabei?

Unsere ausgebildeten Berater helfen Ihnen gerne.

Wir sind von montags bis freitags von 09:00 - 18:00 Uhr unter 02132-139-0 für Sie da.



Dieser 100 % Sauvignon Blanc Sekt lag 26 Monate auf der Hefe. Faszinierender Fruchtvielfalt von roten Paprika, Cassis und Stachelbeere. Kraftvoll, dicht und mineralisch am Gaumen.

ÖSTERREICH

STEININGER

2017 SAUVIGNON BLANC RESERVE

Sekt Brut, 13,5 % vol.

58553 - 750 ml - **16,50 €**



Ein reiner Spätburgunder Sekt, weiss gekeltert. Die perfekt gelesenen Trauben liegen nach der zweiten Gärung mindestens 18 Monate auf der Hefe.

PFALZ

ANDRES

2021 BLANC DE NOIR

Sekt, trocken, 11,5 % vol.

63143 - 750 ml - **9,30 €**



Die hohe, sehr feine Perlage, elegante Säure - garantiert ein Trinkvergnügen ab dem ersten Schluck.



DE-ÖKO-039

RHEINGAU

B. RESS

2021 RIESLING, BIO

Perlwein "Pet Nat", trocken, 12 % vol.

60091 - 750 ml - **13,20 €**

Duftintensiv-aromatisch mit tropischem Fruchtboost. Mango, Passionsfrucht, Litschi, Mandarinenblüte und viel Zitrus. Lebendige und natürlich resche Säurestruktur. Mit dem Eindruck von Salz-Zitrone und mundwässernd gelben Konturen wunderbar kompakt und puristisch ausgestattet.

"Pet Nat" ist die Kurzform von „Pétillant Naturel“ (deutsch: „natürlich prickelnd“) und steht für die natürliche Herstellungsform von Schaumwein. Im Gegensatz zum Champagnerverfahren stammt die Kohlensäure direkt aus der ersten Gärung und der noch gärende Wein wird dazu nur mit genug Restzucker auf die Flasche gefüllt. Die Gärung läuft in der Flasche weiter und sorgt für feine Perlen.



DE-ÖKO-022

FRANKEN

AM STEIN

PURE & NAKED, BIO

Pet Nat Sekt, brut nature, 12 % vol.

61310 - 750 ml - **17,30 €**



Pétillant Naturel (PetNat) aus 100 % Spätburgunder-Trauben, sonst nichts. Spontane Gärung, keine Zugabe von Sulfiten, keine Filtration.

MOSEL

KNEBEL BRÜDER

DON'T BE AFRAID

Pet Nat Secco, 10 % vol.

61389 - 750 ml - **13,40 €**



Feines Aroma & samtiger harmonischer Geschmack mit Anklängen an Apfel, Birne und etwas Brioche.

ITALIEN

FAZION

PROSECCO D.O.C.

Prosecco, extra dry, 11,5 % vol.

58471 - 750 ml - **6,05 €**



Dieser hervorragende italienische Jahrgangssekt aus der Proseccotraube, die offiziell wieder ihren historischen Namen Glera führt, ist trocken, elegant und feinperlig. Er moussiert stärker als Frizzante und ist wunderbar erfrischend.

ITALIEN

IRIS VIGNETI

2021 PROSECCO MILLESIMATO

Prosecco, brut, 11 % vol.,

61632 - 750 ml - **9,70 €**



Ein reiner Spätburgunder Sekt, weiss gekeltert. Die perfekt gelesenen Trauben liegen nach der zweiten Gärung mindestens 18 Monate auf der Hefe.

ITALIEN

ELVIO COGNO

2022 MOSCATO D'ASTI

Perlwein, weiß, süß, 5,5 % vol., DOCG Piemont

62866 - 750 ml - **10,50 €**

Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Intensive florale Düfte in der Nase mit zarten Zitrusnoten und Hinweisen tropischer Früchte. Gute Struktur und Länge bei schönem Abgang. Die Trauben kommen aus den besten Weinbergen des Familienweinguts. Die Böden sind reich an sandigem weißen Lehm, das Klima ist warm mit vielen Sonnenstunden. Die Weinberge liegen auf einem der wenigen Hügel mit guter Sicht aus der Ferne auf den Gardasee.



ITALIEN
MONTE ZOVO
2022 LUGANA LE CIVAIE
Trebiano di Lugana, trocken, Weißwein, 13 % vol.
62711 - 750 ml - 8,95 €



Ein leichter und fruchtiger Weißwein, saftig am Gaumen mit Aromen von Äpfeln und Aprikosen mit angenehm frischer Säure.

FRANKREICH
DOMAINE DE COLONAT
2022 BEAUJOLAIS
blanc Chardonnay, trocken, 12,5% vol.
63172 - 750 ml - 8,20 €



Aromatisches Bouquet mit fruchtigen und floralen Noten. Sollte jung getrunken werden, um seine Frische zu genießen.



FR-BIO-01
FRANKREICH
DOM. DE GIROUX
**2021 MÂCON FUISSÉ
VERS CHÂNES AOP, BIO**
Chardonnay, trocken, Weißwein, Burgund, 13,0 % vol.
62982 - 750 ml - 13,50 €



In der Nase feine Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und eine leichte Kräuternote.



DE-ÖKO-001
ÖSTERREICH
STREHN
**2022 WEISSER
SCHOTTER, BIO**
Cuvée, trocken, Weißwein, QW, Burgenland, 13,0 % vol.
63210 - 750 ml - 7,60 €



Erfrischender, lässig-leichter Veltliner mit helltonigem Fruchtaroma und viel Schmelz.



AT-BIO-402
ÖSTERREICH
OTT
2022 "AM BERG", BIO
Grüner Veltliner, trocken, 12 % vol.
63225 - 750 ml - 9,85 €



Die Kombination aus eleganter Mineralität und reifen Früchten wie Mirabelle und Honigmelone macht Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig, trotzdem leicht und harmonisch.

MOSEL
MAXIM. GRÜNHAUS
**2021 MAXIMIN
RIESLING**
Riesling, feinherb, 11,5 % vol.
60974 - 750 ml - 6,75 €



RHEINHESSEN
DR. KOEHLER
2021 "HERR DOKTOR"
Cuvée, trocken, 11,5 % vol.
60971 - 750 ml - 6,30 €

Eine Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Riesling und Weissburgunder. Ein spritziger *Herr Doktor* mit Fruchtnoten von süßer Aprikose, Himbeeren und Zitrusnoten. Dieser Wein macht Spaß mit Freunden und hat einen hohen Trinkfluss. Das traditionsreiche Bechtheimer Weingut Dr. Koehler besteht seit 1898 und wird seit 2007 von Christian Dreissigacker bewirtschaftet. Nach der Übernahme wurde Christian von seinen Freunden öfters mit Herr Doktor angesprochen so entstand die Idee zu den Konzeptweinen.



Feingliedrige Aprikosenfrucht mit mineralischen Effekten, ein eleganter Burgunder mit Charakter und einer stahligen Säure.

FRANKEN
STAHL
2022 WEISSBURGUNDER
Weißburgunder, trocken, 13 % vol.
63087 - 750 ml - 8,90 €



Riesling von den unterschiedlichen Sandsteinschichten des Remstals. Spontan vergoren, vielschichtig und mineralisch unterlegt mit straffer Frucht.



DE-ÖKO-022
WÜRTTEMBERG
LEON GOLD
2022 RIESLING, BIO
Riesling, trocken, 11,5 % vol.
62820 - 750 ml - 7,70 €



Facettenreich mit feiner, eleganter Frucht, so schmecken von Peth Wetz die Weine. Vollmundiger Geschmack und schöne Balance zwischen Frucht und Frische mit feiner Muskatnote

RHEINHESSEN
PETH-WETZ
2022 RIVANER
Rivaner, trocken, 12,5 % vol.
62869 - 750 ml - 5,50 €



Der Heritage rosé eignet sich besonders zu Salaten Pasteten und Anti-Pasti. Auch pikante Gerichte werden von der Fruchtigkeit des Weines unterstützt. Cuvée aus Grenache & Cinsault.

FRANKREICH

VIEUX PARC

2022 HERITAGE ROSÉ

Cuvée, trocken, 14 % vol.

62623 - 750 ml - **5,60 €**



Dieser ausdrucksstarke, erdbeerröte Rosé aus der Bergregion Tarragonas zeigt sich mit einer frischen, lebendigen Fruchtaromatik von Erd- und Johannisbeeren mit einem floralen Hauch und Wildkräutern.

SPANIEN

CELLER DE CAPCANES

2021 MAS DONIS ROSAT

Garnatxa Negra, trocken, 13 % vol.

63610 - 750 ml - **5,30 €**



Dieser elegante Spätburgunder-Rosé entstammt aus den berühmten Mosel-Weinlagen. In der Nase beeindruckt er mit einem Aromenspiel von Banane und Erdbeere.

MOSEL

MOLITOR

2021 "HAUS KLOSTERBERG"

Pinot Noir Rosé, trocken, 12 % vol.

61173 - 750 ml - **7,50 €**

SONNE IM GLAS



Dr. Manfred Prüm übernahm das 1911 gegründete elterliche Weingut 1969 und führte es endgültig an die Weltspitze. In den weltbekannten Steillagen Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich und Zeltinger Sonnenuhr stehen noch wurzelechte Rieslingreben. Alle Weine zeichnen sich durch ihre einzigartige Balance von eleganter Fruchtsüße, vibrierender Mineralität und rassischer Säure aus.

MOSEL - J.J. PRÜM

2020 "WEHLENER SONNENUHR"

Riesling Kabinett, süß, 8 % vol.

59531 - 750 ml - **23,90 €**



WEITERE JAHRGÄNGE UND LAGEN VON J.J. PRÜM IM SHOP



Eine tiefe granatrote Farbe und komplexe Aromen von roten Früchten. Ein fleischiger Wein, der am Gaumen einen Eindruck von Fülle vermittelt.

FRANKREICH

DOMAINE DE COLONAT

2022 MORGON "LES CHARMES"

Gamay, trocken, 13,5 % vol.

63174 - 750 ml - **9,95 €**



Sehr komplex mit großer Finesse und einer präsenten Säure. Am Gaumen exotische Früchte, Honig und Gewürze. Der Wein präsentiert sich trotz des Alters jugendlich und hat eine große Lagerfähigkeit. Cuvée aus Sémillon und Sauvignon.

FRANKREICH

CHATEAU DE CERONS

2010

Cuvée, süß, Bordeaux, 13,5 % vol.

63490 - 750 ml - **22,50 €**



Goldgelbe Farbe, rund und fruchtgeprägt am Gaumen, feine exotische Fruchtaromen im Nachhall. Konzentriert und lang am Gaumen. Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay.

ÖSTERREICH

RENNER

2001

Cuvée, Trockenbeerenauslese, süß, Weißwein, 12,5 % vol.

62790 - 375 ml - **14,95 €**

MEERBUSCH MAULTIER

Ein deutscher Premium-Kräuterlikör mit über hundertjähriger Geschichte. **Borgmann 1772** wird aus erlesenen Kräuteresenzen in Kleinstmengen angesetzt, gefiltert und abgefüllt. Neben dem Produkt steht auch das moderne Design im Mittelpunkt. Die typische Aluminiumflasche (500 ml) wird von internationalen Künstlern verziert und in streng limitierten Editionen angefertigt.

Oder probiere alternativ unsere **MARACUJA MANIE**. Dieser erfrischende Drink ist nicht nur super lecker, sondern auch einfach zuzubereiten. Probiere ihn aus und lass dich von diesem köstlichen Cocktail verzaubern!

ALLE UNSERE
BORGSMANN-
REZEPTE IN
UNSEREM BLOG



MOSEL
BORGSMANN
BORGSMANN 1772 KRÄUTERLIKÖR
Edition No Zero, 39 % vol.
34127 - 500 ml - 23,30 €



TRINIDAD
ANGOSTURA
ANGOSTURA AROMATIC BITTER

aromatischer Bitter,
44,7 % vol.

61012 - 200 ml - 15,50 €

GROSS BRITANNIEN

THOMAS HENRY
SPICY GINGER

Ingwer-Limonade

43406 - 200 ml - 1,20 €
+0,15 € Pfand



MEERBUSCH MAULTIER ist an den traditionsreichen Moscow Mule angelehnt, aber wird mit dem Kräuterlikör von Borgmann zubereitet. Namensgebend ist da natürlich Meerbusch als Entstehungsort des Cocktails und der Standort von BOS FOOD.

„ TREND: PORT & TONIC “

PORTUGAL

GRAHAM'S

WHITE PORT BLEND NO 5

meio seco, halbtrocken, 19 % vol.

58574 - 750 ml - 18,90 €



Port & Tonic - das Trendgetränk der letzten Jahre - verlangt nach weißem Portwein. Blend No. 5 ist der erste weiße Port überhaupt, der speziell für das Mixen von Cocktails kreiert wurde: Er ist leichter, spritziger und frischer als jeder andere weiße Port und ein zu 100 % handwerkliches Produkt. Der Blend No. 5 wird aus zwei portugiesischen Rebsorten vinifiziert: der frischen Malvasia Fina und der aromatischen Moscatel Galego. Diese beiden Sorten verleihen dem Blend einen frischen Geschmack mit Zitrusnoten und einem Hauch von Orangenblüten mit einem perfekten Gleichgewicht von "dryness".

MEHR PORTWEIN
VON GRAHAM'S
GIBT ES HIER!

Reife gelbe Frucht, getragen von expressiven Zitrus- und Grapefruitnoten, gepaart mit den floralen Lavendelnoten und dem prägenden Part der Wacholderbeere, machen diesen Premium Dry Gin zu einem großen Genussserlebnis.



DEUTSCHLAND

WINDSPIEL & VAN VOLXEM

DRY GIN

45 % vol.

60599 - 500 ml - 41,30 €

Gin Mare wird mit vier typisch mediterranen Zutaten verfeinert: Rosmarin, Thymian, Basilikum und Arbequina-Oliven. Er eignet sich perfekt für das Mixen von Longdrinks und Cocktails.



SPANIEN

GIN MARE

GIN MARE

42,7 % vol.

32398 - 700 ml - 38,50 €

UND DAZU ...



Der reine Yuzusaft im Tonic erzeugt ein geschmackliches Feuerwerk!

QYUZU

Tonic Water, mit reinem Yuzu Saft

46184 - 1 x 200 ml - 1,65 €

+ 0,25 € Pfand

46185 - 24 x 200 ml - 39,50 €

+ 6,00 € Pfand



Bestehend aus Prosecco, Soda und dem original A..., dessen Name hier aus rechtlichen Gründen nicht genannt werden darf. Der schon seit Jahren so beliebte Sommerdrink Spritz ist hier in einer fertigen Version.



ITALIEN

FAZION

FAZION SPRITZ

aromatisiertes Weinge-trränk, 7,5 % vol.

58470 - 750 ml - 4,20 €

SinGy wird komplett in Handarbeit in kleinen Chargen in der Nähe von Köln hergestellt. Drin ist, was gut ist: Sehr viel frischer Ingwer, Rohrohrzucker und asiatische Botanicals treffen auf einen mehrfach destillierten Wodka.



DEUTSCHLAND

MISSY'S KITCHEN

SINGY

Ingwer Likör, 15 % vol.

63435 - 500 ml - 17,95 €

Das Geheimnis vom Zitronenlikör ist ausgewogene Süße, die feine Säure und das Zusammenspiel von Fruchtigkeit und den harmonischen Bitternoten der sizilianischen Zitronenschale.



ITALIEN

LICELLINO

LICELLINO

Limoncello, Zitronenlikör, 28 % vol.

63622 - 700 ml - 16,00 €

Eine Essenz aus den Blüten der Parakresse, die mit Bergamotte, Bourbon Vanille, Jasminblüten und Ceylon-tee verfeinert wird. Pur: elektrisierend und erinnert an Szechuan Pfeffer.



DEUTSCHLAND

FARADÁI

FARADÁI PARÁ SPIRIT

Blütenlikör, koffeinhaltig, 45 % vol.

48398 - 500 ml - 26,90 €

Kraftvoller, fein ausbalancierter Digestif auf Grundlage regionaler Artischocken. Mit erlesenen Bitterkräutern, Wurzeln und Blüten und einem Hauch von Safran.



DEUTSCHLAND

DR. JAGLAS

ARTISCHOCKEN ELIXIER

Kräuterbitter, 35 % vol.

63667 - 500 ml - 31,50 €

Ein neuartiger Vermouth, bestehend aus feinstem, zart-restsüßem Mosel-Kabinett und elf natürlich extrahierten Pflanzen (Botanicals). Er wird ohne jeden Zuckerzusatz im traditionellen Moselfuder-Fass ausgebaut.



DEUTSCHLAND

DR. LOOSEN

WÜRZGARTEN VERMOUTH

16,5 % vol.

56560 - 700 ml - 21,20 €



Vinifiziert aus selektierten Scheurebe- und Rieslingtrauben, präsentiert sich diese Cuvée tafrisch und mit keckem Auftritt, klar strukturiert und mit harmonischer Säure - kurz: Sorgt für gute Laune, ganz ohne Alkohol.

STAHL

2020 "NO BUBBLES NO ALK NO TROUBLES"

entalkoholisierter Weißwein, alkoholfrei
60059 - 750 ml - **7,85 €**



Eine Alternative für Weinkenner, die den Geschmack eines Winzersekts schätzen, aber auf den Alkohol verzichten möchten. Trocken, elegant mit schöner Frucht nach Erdbeeren und Himbeeren, mit feiner Perlage.

LA COLOMBETTE

BARON DE CHANTECLERC

rosé, trocken, alkoholfrei
45183 - 750 ml - **5,95 €**



Zitronige Frische, dicht gefolgt vom ätherischen Wachholder werden vom Hauptaroma der Bitterorange und blumig-ätherischen Noten, die an Lavendel erinnern, komplementiert.



DE-ÖKO-006

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

[D3IN] BITTER HYDROLAT BIO

alkoholfrei
63108 - 375 ml - **7,50 €**

BOS-LIEBLINGE



Die Leichtigkeit eines Feldspaziergangs in deinem alkoholfreien Drink: kräutrig, würzig, frisch, VEGAN, zuckerfrei, alkoholfrei, ohne künstliche Aromen.

EASIP FIELDS

Non Alcoholic Botanical Distillates, spices & herbs, alkoholfrei
60422 - 500 ml - **19,10 €**

Die herbe Süße der Hibiskus-Blüten wird durch Rosmarin, Bitterorange, Holunderbeeren und Vanille abgepuffert.

Der Abgang ist dezent rauchig und endet in einer feinen Whiskynote.

DR. JAGLAS HERBER HIBISKUS SAN APERITIVO

Apero alkoholfrei, VEGAN
63638 - 500 ml - **18,10 €**



Die alkoholfreie Alternative zum Limoncello zaubert italienisches Dolce Vita ins Glas. Die frische Säure gereifter Zitronen wird durch intensive Noten von Ingwer, Thymian, Grapefruit, Honig, Zimt, Fenchel und Chilli ausbalanciert.

DR. JAGLAS SAN LIMELLO APERO

alkoholfrei, VEGAN
63637 - 500 ml - **18,10 €**

Gefühlvolle Balance und feine Perlage zeigen sich in klarem und funkelndem strohgelb. Er punktet mit seinen Aromen nach reifen Äpfeln und Birnen und ist exotisch und animierend im Abgang.

ÖSTERREICH

ALPEN BLANC SCHAUMWEIN

aus entalkoholisiertem Wein (Sekt), alkoholfrei
62891 - 750 ml - **10,50 €**



Ein Energy-Drink ohne künstliche Zutaten - Vime schmeckt gut und tut gut. Ein Delicious Energy Tea mit einer feinen Kaffeernote. Ob pur oder als erfrischender Aperitif in Assemblage mit Champagner als VIME Royal.

VIME TEEGETRÄNK

mit Zitrone und Kaffeernote, koffeinhaltig, alkoholfrei

61416 - 200 ml - **2,50 €**
+0,25 € Pfand



Für diesen Sparkling Juicy Tea von **van Nahmen** werden ausschließlich sortenreine Säfte verwendet. Die Blatttees werden im aufwändigem Cold Brew-Verfahren aufgesetzt und ziehen dann einen ganzen Tag lang. Die Cuvee wird dann mit Kohlensäure versetzt, die das Aroma der Zutaten stärker hervorhebt.



Weißer Tee geht eine perfekte Liaison mit der herb-süßen Fruchtigkeit der Quitte ein. Veredelt mit einer feinen Note von Tahiti Vanille.



DE-ÖKO-039

VAN NAHMEN

SPARKLING JUICY TEA WEISSER TEE, BIO

Tahiti-Vanille- Quitte
63682 - 200 ml - **3,30 €**
61262 - 750 ml - **7,20 €**
jeweils +0,25 € Pfand



Riesling-Trauben mit Verbene, Jasmin und einem Hauch Minze verleihen eine asiatisch anmutende Geschmacksnote.



DE-ÖKO-039

VAN NAHMEN

SPARKLING JUICY TEA VERBENE, BIO

Jasmintee - Riesling
63680 - 200 ml - **3,20 €**
54249 - 750 ml - **6,95 €**
jeweils +0,25 € Pfand



DE-ÖKO-039

VAN NAHMEN

SPARKLING JUICY TEA ROSE, BIO

Darjeeling - Rhabarber
63697 - 200 ml - **3,30 €**
54356 - 750 ml - **7,20 €**
jeweils +0,25 € Pfand

AGRIVERDE IST JETZT EVO DICARLO



EXTRA OIL EVO, BIO
Natives Olivenöl Extra
mit Zitrone

61182 - 250 ml - ~~7,95 €~~
61183 - 750 ml - ~~18,50 €~~
61184 - 5l - ~~75,54 €~~

EXTRA OIL EVO, BIO
Natives Olivenöl Extra

61179 - 250 ml - ~~6,09 €~~
61188 - 500 ml - ~~14,70 €~~
61180 - 750 ml - ~~15,94 €~~
61181 - 5l - ~~79,50 €~~



UND DAZU ...

Aceto Balsamico - dieser 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. Die attraktive Apothekerflasche wird in einem gelben Karton geliefert.



ACETO BALSAMICO
DI MODENA G.G.A.
Fondo Montebello 02 (gelb)

10028 - 250 ml - ~~18,55 €~~ **14,84 €***
10030 - 500 ml - ~~29,50 €~~ **23,60 €***
10027 - 1l - ~~54,25 €~~ **43,48 €***

*gültig bis zum 30.08.2023

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.
Fondo Montebello 01 (weiß)

10041 - 250 ml - ~~13,60 €~~ **10,88 €**
10042 - 500 ml - ~~24,25 €~~ **19,40 €**
10040 - 1l - ~~45,45 €~~ **36,36 €**

*gültig bis zum 30.08.2023

JETZT
RABATT
SICHERN

BOS BEATZARR



DIE ETWAS ANDERE KÜCHENPARTY!

WAS?

BOS BEATZARR - DIE MUTTER ALLER KÜCHENPARTYS

WO?

EVENT BRASSERIE, BÜDERICHER STR. 26, 41460 NEUSS

WANN?

12. AUGUST 2023 AB 17.30 UHR

MIT DABEI ...

SEBASTIAN LEGE • MIRKO GAUL
CHRISTIAN STURM WILLMS

LUKAS JACOBI & KRISTJAN BRATEC • FREDDIE WUSSLER •
JANINA LINDEMANN • VOLKER BEUCHERT • GOODMAN'S
BURGERTRUCK • OTTO GOURMET • BOS FOOD •
WEINGUT SCHOTT • PIPCOS by Bos Winebar •
REISETBAUER • SYLTER GENUSSMANUFAKTUR •
PETER GATZWEILER & Zircus Beatzarr •
GASTRO SURVIVAL PASSIONISTAS • PIGMENT GALLERY • INFINITYLOVE

TOMBOLA!

Die Erlöse gehen an die Organisation
„Spitzenköche für Afrika“ zu Gunsten der
Stiftung „Menschen für Menschen“

TICKETS?
GIBT'S HIER!

WIR SIND FÜR SIE DA!

MONTAG - FREITAG 9 - 18 UHR

Profitieren Sie von unserem Service: professionelle Beratung, köstliche Inspirationen & schnelle Lieferung von über 16.000 exklusiven Produkten aus aller Welt!

BOS FOOD GMBH
GRÜNSTR. 24 C
40667 MEERBUSCH

TEL.: 02132-139-0
FAX: 02132-139-100
www.bosfood.de
service@bosfood.de
DE-ÖKO-001

Für aktuelle Infos und Ideen
rund um das Thema „Genuss“
folgen Sie uns doch auf:



Die Logistikpauschale für unseren Standardversand beträgt nun 6,50 €*. Ab einem Bestellwert von 300 €* entfällt diese Pauschale. *exkl. MwSt.
Alle Preise verstehen sich in Euro netto zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Abbildungen ähnlich. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!
Alle Angebote gelten nur solange der Vorrat reicht und sind nicht mit anderen Rabattierungen kombinierbar!
Allergene, Nährwerte, Zusatzstoffe und Hinweise erhalten Sie unter www.bosfood.de