

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



PRODUKTWELT FRÜHJAHR 2024
Ab auf den Grill, ins Osterkörbchen und auf die Karte!



4 - 7 FRÜHLINGSGEFÜHLE AM GRILL

Für alle Fleischliebhaber, Rauchfanatiker und Outdoor-Fans haben wir perfekte Neuigkeiten.

8 - 11 SAUCEN & RUBS

Damit aus dem Angrillen eine Geschmacksexplosion wird!

12 SEAFOOD AUF DEM GRILL

Zarter Genuss, heiß zubereitet.

13 BÄRLAUCH

Würzig, grün und frühlingsfrisch.

14 - 15 TAPAS

Perfekte Kleinigkeiten mit wenig Aufwand für das große "Wow!"

16 - 17 SÜSSE VERFÜHRUNG

Desserts und süße Kleinigkeiten mit wenig Aufwand

18 - 19 ALLES KÄSE

Käse, Käse und noch mehr Käse

20 - 21 SPARGEL & MORCHELN

Klassiker in dieser Jahreszeit, die wir und unsere Gäste nicht missen möchten.

22 MICROGREENS

Zarte Keime für die große Wirkung auf dem Teller - mit neuen Sorten!

23 - 25 INSPIRATION MIT OSTERLECKEREIEN

Besonderes und Exklusives für die Feiertage.

26 - 29 ERDBEER & RHABARBER & ZITRONE & LIMETTE

Alles um die ersten Früchte des Jahres gebührend zu feiern.

30 SORBET

Frischer Genuss, zarte Textur und außergewöhnliche Vielfalt.

31 EIERLIKÖR

Samtige Vielfalt für einen runden Abschluss.



Liebe Gastronominnen, liebe Gastronomen



Was macht den Reiz des Frühjahrs aus?

Die Tage werden nach und nach länger, man verbringt die Zeit gerne wieder draußen und wird mit der bunten Vielfalt der blühenden Pflanzenwelt belohnt. Rundherum strotzt alles wieder saftig und kräftig dem Alltag.

Da kommt einem automatisch der Appetit nach Neuem und Vertrautem, nach Ferne und Heimat. Und wie der Frühling eine Zeit der Anfänge und Wiedergeburt ist, kehren wir alle wieder zu unserer zweiten Küche, dem Grill, zurück. Nirgendwo verbinden sich traditionelle Handwerkskunst und die Moderne so köstlich. Das offene Feuer reizt nicht nur mit seinem Duft, sondern ist auch optisch unfassbar anziehend.

Und auch die Kulinarik hält sich gerne in diesem Bereich die Waage. Was wäre der Frühling ohne die zarten Spitzen von den wie ein Schatz vor der Sonne versteckte, elfenbeinfarbene Stangen, die wie ich finde, am Niederrhein am besten schmecken. Das gehört zu den köstlichen Traditionen, auf die ich in keinem Jahr verzichten mag. Zuhause bereite ich den Spargel gerne Sous-vide zu, und wenn bei mir eh das Wasserbad läuft, kann ich gleich das Milchlamm von Luxury Tapas dazulegen. Sobald es warm ist, kann ich es wunderbar auf dem Grill zu Ende bräunen. Und das ist nicht nur was für Hause!

Die vorportionierten und auf den Punkt gegarten Fleischteile von Luxury Tapas sind auch ideal im Profibereich. Gerade jetzt, wo wir alle wieder auf die Kosten von Personal durch Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Pre-Pandemie-Niveau schauen müssen, kommt einem der verringerte Arbeitsaufwand garantiert entgegen. Deswegen haben wir unsere liebsten Produkte in der aktuellen Ausgabe präsentiert.

Wer Unterstützung in der süßen Küche sucht, wird vermutlich bei den wunderbaren Basis-Produkten von Didess glücklich. Egal ob luftig-zarte Joghurtmousse, schon fertig als Nocken abgestochen oder wunderbar zerschmelzende Himbeer-Crèmeux, die täuschend echt wie eine frische Himbeere aussieht, man kann mit den einzelnen Bausteinen im Handumdrehen ein modernes Dessert mit klassischen Aromen erstehen oder verfeinern lassen. Ohne Vorbereitung!

Manchmal ist es eben die Verbindung von Gegensätzen, die etwas abrundet. Ist das vielleicht der Reiz des Frühjahrs? Also lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie unsere exklusive Auswahl aus unserem riesigen Sortiment.

Ihre Vivian Bos und das gesamte BOS FOOD Team!



HIER GEHT ES
ZUM NEWSLETTER



BOS BLOG

HIER GEHT ES ZU
UNSEREM 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. Neue Produkte werden hier ebenso vorgestellt wie alte Klassiker und das Beste aus 30 Jahren BOS FOOD.

ENDLICH WIEDER GRILLEN!

Die Sonne lockt uns raus und verspricht uns Genüsse, die wir uns im Winter versagt haben. Endlich erleben wir wieder köstliche Zutaten auf dem glühenden Grill in rauchig saftiger Perfektion. Saftige Steaks, mariniert in einer geheimen Kräutermischung (unsere Geheimzutaten finden Sie ab Seite 8), brutzelnde Würstchen (die besten auf Seite 7) und frische Gemüsespieße tanzen im Rhythmus der Hitze. Eine Symphonie der Aromen breitet sich aus und lässt die Herzen der Gourmets höherschlagen.

Und wenn die Sonne langsam hinter dem Horizont verschwindet und der Himmel in sanften Pastellfarben erstrahlt, werden die letzten Speisen vom Grill genommen. Ein letztes Mal werden die Geschmäcker mit einem Hauch von Rauch geküsst, bevor das köstliche Mahl inmitten liebevoll gedeckter Tische genossen wird. Ein Fest der Sinne, das noch lange in den Herzen Ihrer Gäste nachklingen wird.



Große Grillfläche, Grillrost 59x41 cm - 3 unabhängig voneinander gesteuerte Hochleistungsbrenner - 8 kW Brennleistung
- Korpus und Seitenablage aus rostfreiem Aluminium-Druckguss - Standbeine abnehmbar - Höhe 1067 mm, Breite 1312 mm, Tiefe 743 mm.

GASGRILL FURNACE

3 Brenner, orange, everdure montargò / Heston Blumenthal

51763 - 1 Stk. - **881,51 €**

NOCH MEHR
HARDWARE
ZUM GRILLEN
IM SHOP



NOCH MEHR
GRILLEN
IM SHOP



DEBUYER "PRIMA MATERA"

Induktions Kasserolle, Kupfer-Edelstahl, ø 14 cm

29243 - 1 Stk. - **185,76 €**



GARLICKY COCK CREAM

Aioli, The Fat Cock

62809 - 350 ml - **5,50 €**

BBQ DELIGHT COCK SAUCE

BBQ Sauce, The Fat Cock

60193 - 500 ml - **6,20 €**



FULLBLOOD WAGYU ENTRECOTE / RIBEYE

TopBeef, TK

64108 - ca. 400 g - **191,-**

NOCH MEHR
GERICHTE
IM SHOP

EINFACH LECKER!



THE FAT COCK CUTS -
ENTRECOTE
von der Färsse, Deutschland, TK
63375 - ca. 250 g - **48,-**

THE FAT COCK CUTS - RUMPSTEAK
von der Färsse, Deutschland, TK
63376 - ca. 250 g - **48,-**

THE FAT COCK CUTS
TOMAHAWK
von der Färsse, Deutschland, TK
63377 - ca. 900 g - **48,-**



NOCH MEHR
GRILL-
FLEISCH
IM SHOP

FRISCHFLEISCH AUF DEN GRILL!

Das Grillen im Frühjahr ist mehr als eine Mahlzeit im Freien. Es ist ein Erlebnis, das Leidenschaft, Genuss und Gemeinschaft vereint. Und das Wichtigste: gutes Fleisch! Denn selbst mit Sorgfalt und Genauigkeit beim Zubereiten, beim Grillen und beim Anrichten kann nur ein gutes Stück Fleisch zu dem Geschmackserlebnis werden, das wir und unsere Gäste verdienen! Und eine kleine exklusive Auswahl unseres Sortiments haben wir Ihnen hier zusammengestellt. Bos Appetit!





SALSICCIA FRISCH
italienische Bratwurst, TK,
990 g, ca.10 Stk.
12691 - 990 g - 16,95 €



LIVAR BRATWURST
roh, grob, Otto Gourmet, TK,
3 x 100 g
58094 - 300 g - 5,20 €



BISON BRATWURST
roh, fein, Otto Gourmet, TK,
3 x 100 g
58099 - 300 g - 21,90 €



**DATTEL BACON
GRILLBRATWURST**
Bentheimer Schwein, Kalieber,
TK, 5 x 100 g
63554 - 500 g - 10,10 €



BÜFFEL BRATWURST
TK, 3 x 90 g
59310 - 270 g - 6,95 €



MERGUEZ GRILLBRATWURST
mittelgrob, roh, Kalieber, TK,
6 x 50 g
61263 - 300 g - 5,97 €



**SOUS-VIDE CONFIERTE
MINI ARTISCHOCKENHERZEN**
in Olivenöl, foodVAC, TK
57759 - 100 g - 5,50 €



HACKFLEISCH
vom bunten Bentheimer
Schwein, Kalieber, TK
63555 - 500 g - 7,90 €



BURGER PATTIES
Weidekalb, Kalieber,
TK, 2 x 180 g
63556 - 360 g - 11,60 €



*vegane
Alternative*

**TOMAMI®-THE
VEGAN HACK!**
Burger Mischung,
ohne Gewürze,
vegan
64295 - 1 kg - 27,89 €

**TOMAMI
INSPIRATION
IM BLOG**



BAUCHRIPPE ST. LOUIS CUT
vom Aktivstall Schwein, Kalieber, TK
63559 - ca. 1,2 kg - 12,10 €

BBQ RIBS / SPARE RIPS
Rippchen vom Weidekalb, Kalieber, TK
63560 - ca. 300 g - 36,65 €

BONE SUCKIN' SAUCE



BONE SUCKIN' SWEET SOUTHERN
BBQ Sauce, Ford's Food
64602 - 1,69 L - **26,50 €**

REGULAR
BBQ Sauce, Ford's Food
63878 - 1,86 L - **26,60 €**



MUSTARD SWEET AND HOT
Mustard Sweet and Hot, BBQ
Senf, Ford's Food
19751 - 325 ml - **7,40 €**
24693 - 3,7 L - **48,60 €**

MUSTARD REGULAR
BBQ Senf mild, Ford's Food
40691 - 325 ml - **7,40 €**



HABANERO BBQ SAUCE
Hiccuppin-Hot, Ford's Food
19750 - 147 ml - **6,75 €**

STEAK SAUCE CHOPHOUSE STYLE
Ford's Food
42252 - 295 ml - **6,40 €**

BONE SUCKIN' YAKI SAUCE
Ginger Sesame, Ford's Food
55607 - 295 ml - **7,28 €**

CHICKEN WING SAUCE
Honey-Habanero, Ford's Food
47072 - 290 ml - **7,40 €**

BONE SUCKIN' YAKI SAUCE -
TERIYAKI-STYLE
Yakitori-BBQ-Sauce, Ford's Food
19752 - 295 ml - **7,40 €**

CHICKEN WING SAUCE
Knoblauch-Honig, Ford's Food
49030 - 290 ml - **7,40 €**



*BOS-
Liebling*

SWEET SOUTHERN,
DICKFLÜSSIG
Ford's Food
63880 - 410 ml - **7,40 €**

Unser Liebling aus dem Bone Suckin' Sauce-Sortiment! Perfekt zum Marinieren oder auch zum Moppen auf dem Grill. Diese außergewöhnliche Soße ist glutenfrei, kosher und enthält keinen Maissirup mit hohem Fruchtzuckeranteil. Die Vielseitigkeit kennt keine Grenzen und macht die Sweet Southern zu einer unverzichtbaren Gourmet-Ergänzung für die Küche.

GRILL
INSPIRATION
IM BLOG



SWEET SOUTHERN
Ford's Food
62203 - 420 ml - **6,95 €**
63878 - 1,83 L - **26,60 €**
64479 - 3,4 L - **46,90 €**



SWEET SOUTHERN SPICY
Ford's Food
62204 - 420 ml - **6,95 €**
63879 - 1,83 L - **26,50 €**



OAK BARREL BBQ SAUCE

Kornmayer
32122 - 250 ml - **5,97 €**

BBQ-FRUIT GRILLSAUCE

Kornmayer
46613 - 250 ml - **5,63 €**

BLACK CAT BBQ-GRILLSAUCE

Kornmayer
46614 - 250 ml - **5,58 €**

TRADITIONAL BBQ SAUCE

Kornmayer
46616 - 250 ml - **5,61 €**



PATTYS BBQ SAUCE
 kreiert von Patrick Jabs
35458 - 900 ml - **11,95 €**



WAGYU AUETAL - BBQ-SAUCE
61531 - 250 ml - **5,15 €**

FLÜSSIGES GOLD

Da hat man einen guten Grill, hochwertiges Fleisch, die richtige Technik und trotzdem nicht genug? Nein! Denn diese Saucen haben es in sich. Scharf, süß, rauchig sind sie die ultimative Ergänzung auf dem Teller, um aus gutem Grillgut unbeschreiblichen Genuss zu machen. Ausprobieren und sich umhauen lassen!



NOCH MEHR SAUCE IM SHOP



ORIGINAL BBQ SAUCE

Old Texas
37043 - 455 ml - **6,15 €**
39281 - 3,8 L - **46,95 €**

GHOST PEPPER BBQ SAUCE

Old Texas
47087 - 455 ml - **7,77 €**

COWBOY KETCHUP

Old Texas
39280 - 250 ml - **5,99 €**



Char Siu ist eine fertig zubereitete Barbecue-Sauce mit der sich Fleisch, Geflügel und Fisch marinieren lassen. Der Geschmack basiert auf einer Mischung aus Sojabohnen und Honig. Die Sauce kann auch während des Grillens aufgezinst oder erhitzt zu Gegrilltem gereicht werden.

CHAR SIU - Chinesische BBQ Sauce
15183 - 397 g - **4,68 €**

YAKINIKU SAUCE
 als Barbecue Dip & Marinade
27126 - 1,66 L - **25,95 €**



YAKINIKU SAUCE
 Premium BBQ Sauce, Japan
62581 - 150 ml - **11,55 €**



AUSTRALIAN BBQ SAUCE
 von The Original
33890 - normal - 355 ml - **7,06 €**
33891 - hot & spicy - 355 ml - **7,06 €**
43209 - try me Tiger - 147 ml - **5,69 €**



BULL'S EYE ORIGINAL STYLE
 BBQ Sauce, leicht rauchig
25774 - 532 ml - **5,37 €**
 BULL'S EYE HICKORY SMOKE STYLE
 BBQ Sauce, kräftig rauchig
31352 - 532 ml - **5,51 €**

BONE SUCKIN' SAUCE - BBQ GEWÜRZZUBEREITUNG VON FORD'S FOOD



REGULAR SEASONING & RUB'
37884 - 164 g - **6,95 €**
40693 - 737 g - **20,80 €**

HOT SEASONING & RUB', SCHARF
37638 - 164 g - **6,95 €**

GEFLÜGEL SEASONING & RUB'
37015 - 164 g - **6,95 €**

STEAK SEASONING & RUB'
34690 - 164 g - **6,95 €**

REGULAR SEASONING & RUB'
50883 - 323 g - **11,15 €**

SEAFOOD SEASONING & RUB
56589 - 136 g - **6,95 €**



NOCH MEHR
GEWÜRZE
IM SHOP

GEHEIME MISCHEN

Na gut, ... nicht wirklich geheim, aber auf jeden Fall außergewöhnlich und besonders. Denn jede Sorte mit ihren exklusiven Zutaten und neuen Geschmackskombinationen ist eine Bereicherung für unseren Teller und die Teller unserer Gäste. Ob als Rub auf einem RibEye-Steak oder als Teil einer Marinade unverzichtbar für ein "Wow!".



THE SCRUB - WILD JUNIPER
Serious Taste, Ernst Petry
59873 - 100 g - **6,40 €**



THE SCRUB - YUZU CASHEW
Serious Taste, Ernst Petry
59874 - 100 g - **6,40 €**



THE SCRUB - SPECIAL PEPPER
Serious Taste, Ernst Petry
59875 - 100 g - **6,40 €**



THE SCRUB - ARABICA COFFEE
Serious Taste, Ernst Petry
59876 - 100 g - **6,40 €**



THE SCRUB - STICKY MANGO
Serious Taste, Ernst Petry
63966 - 100 g - **6,40 €**



THE SCRUB - NORI SESAM
Serious Taste, Ernst Petry
63203 - 150 g - **6,40 €**



THE SCRUB - HAMAM DUST
Serious Taste, Ernst Petry
63204 - 100 g - **6,40 €**



THE SCRUB - STEAK DELIGHT
Serious Taste, Ernst Petry
63815 - 100 g - **6,40 €**



ALTES GEWÜRZAMT

Gewürzzubereitungen der Extra-Klasse!

BBQ RUB DELUXE
49671 - 250 g - **14,20 €**

BBQ RUB FRÄNKISCH
49672 - 250 g - **11,21 €**

BBQ RUB OCEAN
49673 - 200 g - **11,21 €**

BBQ RUB PROVENCE
49674 - 200 g - **11,21 €**



RUB BEEF BRISKET BBQ
Gewürzzubereitung, scharf, HELA
55396 - 450 g - **16,50 €**



DE-ÖKO-003

DE-ÖKO-003

WAIDMANNSCHEIL, BIO
Steinpilz Rub, Spicebar
63242 - 90 g - **5,50 €**

SÜDSEETRAUM, BIO
fruchtiger Rub, Spicebar
49085 - 90 g - **5,58 €**



BLACKENED STEAK
STEAK GEWÜRZZUBEREITUNG

59617 - 350 G - **7,38 €**

64711 - 1 KG - **15,60 €**

SHRIMP DELIGHT
SHRIMP GEWÜRZZUBEREITUNG

59829 - 350 G - **7,38 €**

CITRUS HERB SEASONING
GEWÜRZZUBEREITUNG

59827 - 200 G - **7,38 €**

FAJITA DELIGHT
MEXIKANISCHE WÜRZMISCHUNG

59619 - 350 G - **7,38 €**

BARBECUE DELIGHT
WÜRZMISCHUNG

59618 - 350 G - **7,38 €**

CHIPOTLE CHILI DELIGHT
WÜRZMISCHUNG

59828 - 350 G - **7,38 €**

SALMON DELIGHT
LACHS-/FISCHWÜRZMISCHUNG

59621 - 350 G - **7,38 €**

MAPLE BARBECUE DELIGHT
BBQ WÜRZMISCHUNG

59623 - 350 G - **7,38 €**

HERBAL PIZZA & PASTA
KRÄUTER-GEWÜRZZUBEREITUNG

59622 - 200 G - **7,38 €**

LITTLE ITALY DELIGHT
WÜRZMISCHUNG

59826 - 200 G - **7,38 €**

BLACKENED REDFISH
FISCH GEWÜRZZUBEREITUNG

59620 - 350 G - **7,38 €**

64710 - 1 KG - **15,60 €**

CRUNCHY COCK
GEWÜRZSALZ

61264 - 350 G - **7,38 €**



FAT COCK

GEWÜRZZUBEREITUNGEN & -MISCHUNGEN

Die Familie Cockburn hat in den letzten Jahrzehnten die Gewürzwelt beeinflusst wie keine andere. Denn das Unternehmen „The Fat Cock Spices & Sauces“ blickt auf eine lange Tradition und Familiengeschichte zurück. Beste Gewürze, alte Rezepturen. So wird der prächtige Hahn zum Erwecker aus unserer Geschmacksträgheit, bringt uns Leidenschaft und Lust auf mehr. Ausprobieren!



DIE GANZE
FAT COCK
STORY

FAT COCK
INSPIRATION
IM BLOG

GARLICKY COCK CREAM

62809 - 350 ML - **5,50 €**

SPICY BBQ COCK SAUCE

60194 - 500 ML - **6,20 €**

BBQ DELIGHT COCK SAUCE

60193 - 500 ML - **6,20 €**

Der Frühling ist da und bringt neue, köstliche Aromen auf den Teller. Heute stellen wir ein saisonales, herzhaftes Rezept vor: Kabeljau mit Grünkern, Sanddorn und Bärlauch. Die tolle Kombination aus sauer, bitter, scharf und herzhaft mit einer leichten Rauchnote verführt die Sinne und holt die ersten Sonnenstrahlen auf den Teller. Kabeljau ist ein fester, fettarmer Fisch und eignet sich perfekt für ein leichtes und gesundes Frühlingsgericht. Kombiniert mit Grünkern, ein unreif geernteter Dinkel, der über Buchenholz gedarrt wird. Für eine säuerliche Note kannst du Sanddorn verwenden, der nicht nur ein unverwechselbares Aroma hat, sondern auch eine Vitamin-C-Bombe ist. Zuletzt verleiht die Bärlauchkruste dem Gericht einen herzhaften, leicht scharfen Geschmack. Also nichts wie ran an den Herd!

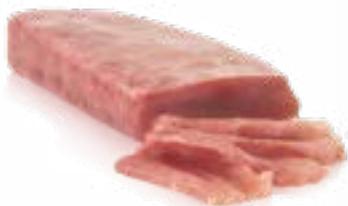
Kabeljau mit Grünkern, Sanddorn und Bärlauch



DAS REZEPT
IM BLOG



ROTGARNELEN, WILDFANG
ohne Kopf mit Schale, ca. 16-24
Stück, Hafro, TK
22185 - 800 g - 19,95 €



THUNA SUSHI-SAKU
vom Yellowfin Thunfisch, TK
47459 - ca. 400 g - 94,03 €/



ORA KING LACHSFILET
mit Haut, TK
55117 - ca. 150 g - 59,40 €/



ORA KING LACHSFILET
mit Haut, TK
55122 - ca. 1,5 kg - 75,32 €/



TATAR
foodVAC, TK
57748 - Lachs - 100 g - 7,15 €
57750 - Thunfisch - 100 g - 7,15 €



ROTBARSCH FILETS
2 - 5 Filets, TK
61299 - 360 g - 11,30 €



KABELJAUFILET
2 x 160 g, Deutsche See, TK
58080 - 320 g - 10,70 €



FILET VOM ZUCHTSTÖR
Acipenser baerii mit Haut, TK
60165 - ca. 900 g - 13,44 €

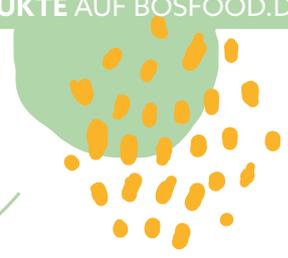


FILET VOM ZUCHTSTÖR
Acipenser baerii ohne Haut, TK
60166 - ca. 1,5 kg - 14,95 €



BÄRLAUCH-BLÄTTER, BIO
geschnitten und getrocknet
31668 - 100 g - **3,51 €**

Bärlauch



CARL WEYERS
BÄRLAUCH-ESSIG
5 %

20112 - 250 ml - **5,20 €**

WIBERG BÄRLAUCH-ÖL
kaltgepresst
16857 - 500 ml - **12,35 €**



Wir warten jedes Frühjahr auf die ersten Erdbeeren, den ersten Spargel, UND ... den ersten Bärlauch. Jetzt ist es endlich wieder so weit! Bärlauch, auch bekannt als "Wilder Knoblauch", ist eine aromatische Pflanze, die vor allem im Frühling unsere Wälder mit ihrem intensiven Duft erfüllt. Die Blätter enthalten ätherische Öle, die für dieses charakteristische Aroma verantwortlich sind. Sie eignen sich hervorragend als Gewürz in der Küche, um Salate, Suppen, Pesto oder diverse Gerichte geschmacklich aufzuwerten.



BÄRLAUCH-PESTO
Gut Lindau
15934 - 90 g - **5,34 €**



BÄRLAUCH
gefriergetrocknet,
Altes Gewürzamt
50644 - 5 g - **5,22 €**



GEWÜRZGARTEN
BÄRLAUCH-PESTO
30826 - 225 ml - **11,95 €**
32638 - 900 ml - **26,95 €**

Unsere Bärlauch-Produkte sind **Saisonartikel** und sind leider nur für einen begrenzten Zeitraum verfügbar. Fragen Sie gerne telefonisch unter **02132-139-0** bei unserer Beratung nach oder schauen Sie in unseren Webshop unter **www.bosfood.de**



BÄRLAUCH-PASTE
mit Hochgebirgs - Bärlauch
aus dem Kleinwalsertal
12779 - 250 g - **10,40 €**



BÄRLAUCH-CREME
aus Eifeler Bärlauch
à la Vieux Sinzig
47261 - 100 g - **7,15 €**



Dieser Ziegenknopf Bärlauch Käse ist ein „must have“ für jeden Käseliebhaber. Durch seinen intensiven Bärlauch Geschmack verzaubert er jeden Gaumen. Ein Genuss als Dessert!

ZIEGENKNOPF BÄRLAUCH
Ziegenkäse, Käse Kober
60699 - ca. 350 g - **34,44 €**



NOCH MEHR
BÄRLAUCH
IM SHOP



KÄRNTNER BÄRLAUCHNUDEL
gefüllte Teigtasche, 50 Stück á
40 g, Brunner, TK
51204 - 2 kg - **20,40 €**



FRISCHE AGNOLOTTI
ALL'ORSINO
Ravioli mit Bärlauch, Sassella
52132 - 500 g - **6,52 €**



FRISCHE TAGLIARINI
ALL'ORSINO
Bandnudeln mit Bärlauch,
Sassella
52131 - 500 g - **5,71 €**

Kleiner Luxus

Luxuriöse Tapas, die mit wenig Zubereitung in ihrer Küche ihre Gäste verführen. Luxury Tapas ist ein führendes spanisches Premiumunternehmen, das sich auf die handwerkliche Herstellung von Tapas, Vorspeisen und Halbfertiggerichten spezialisiert hat, die nur minimale Vorbereitung und ein wenig persönliche Note erfordern, bevor sie servierfertig sind. Die Produkte sind innerhalb von 5 bis 10 Minuten servierbereit. Eine perfekte Lösung für Catering-Events, Hochzeiten, Zeremonien, Geschäftstreffen und Kongresse.



MINI BAO BUN
mit Ente & Sweet Chili, Luxury Tapas, TK, 24 Stk.

64701 - 672 g - **31,29 €**



MINI BAO BUN
mit Gemüse in Leche de Tigre (vegetarisch), Luxury Tapas, TK, 24 Stk.

64698 - 672 g - **25,79 €**



MINI BAO BUN
mit Schweinebäckchen & Kim-Chi, Luxury Tapas, TK, 24 Stk.

64700 - 672 g - **25,79 €**



MINI BAO BUN
mit Ochenschwanz & HoiSin, Luxury Tapas, TK, 24 Stk.

64702 - 672 g - **25,79 €**



MINI BAO BUN
mit Shrimps & Curry, Luxury Tapas, TK, 24 Stk.

64699 - 672 g - **25,79 €**



BOS-Liebling

FOTOS: LUXURY TAPAS

Mini-Croquetas wiegen ca. 14 g/Stück
Große Croquetas wiegen ca. 35 g/Stück

CROQUETAS, GLUTENFREI, VON FOOD-VAC
Krokette mit Blauschimmelkäse, 50 Stk., TK

64245 - 1 kg - **22,20 €**

Krokette mit Kabeljau, 50 Stk., TK

64240 - 1 kg - **19,90 €**

Krokette mit Steinpilzen, 50 Stk., TK

64241 - 1 kg - **20,50 €**

Krokette mit Christorra (Paprika-Salami), 50 Stk., TK

64243 - 1 kg - **20,99 €**

Krokette mit Iber. Schinken, 50 Stk., TK

64244 - 1 kg - **20,90 €**



CROQUETAS
Krokette mit span. Schinken, Luxury Tapas, TK, ca. 30 Stk.

64691 - 1 kg - **11,49 €**

Mini-Krokette mit iberischem Schinken, Luxury Tapas, TK, ca. 67 Stk.

64694 - 1 kg - **12,49 €**



CROQUETAS, VEGETARISCH
Krokette mit Steinpilzen, Luxury Tapas, TK, ca. 30 Stk.

64692 - 1 kg - **11,49 €**

Mini-Krokette mit Steinpilzen, Luxury Tapas, TK, ca. 70 Stk.

64695 - 1 kg - **11,49 €**

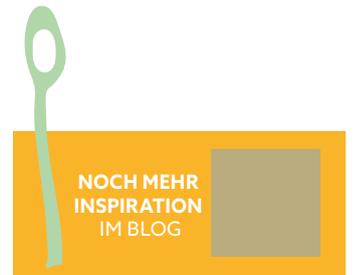


MINI-CROQUETAS
Krokette mit Chorizo, Luxury Tapas, TK, ca. 30 Stk.

64693 - 1 kg - **11,49 €**

Krokette mit Tintenfisch & Tinte, Luxury Tapas, TK, ca. 70 Stk.

64696 - 1 kg - **14,29 €**



NOCH MEHR
INSPIRATION
IM BLOG



NOCH MEHR
TAPAS
IM SHOP



SOUS-VIDE SCHWEINE-RIPPCHEN
mit Kräutern, Luxury Tapas, TK

64689 - 600 g - **16,49 €**



SOUS-VIDE SCHWEINE-RIPPCHEN
BBQ

Luxury Tapas, TK

64690 - 550-600 g - **17,39 €**



STEFAN MALEK

**Ehemaliger Küchenchef,
Molekularexperte und Projektkrake
- seit 2019 bei BOS FOOD -**

Mit dem Milchlamm von Luxury Tapas hat man ein schnelles, wunderbares Gericht auf Sternenniveau. Die Verkostung der Produkte von Luxury Tapas ist in meinen persönlichen TOP 3 der Neuvorstellungen hier im Hause. Knusprig angebraten und mit unseren Produkten veredelt ergibt sich eine Komposition am Gaumen, die alle Sinne anspricht und auch den Osterhasen höher, schneller und weiter springen lässt. Im kalten geschnitten eignet sich das Lamm auch super für Fingerfood.

SOUS VIDE MILCHLAMM

Luxury Tapas, 8 x 150 g, TK

64889 - 1,2 kg - **45,39 €**



CHRISTINE RAVENS

**Konditorin, Verkäuferin und
Teilnehmerin des perfekten Dinners!
- seit 2022 bei BOS FOOD -**

"Lassen Sie mich Ihnen von einem verborgenen Juwel in unserem Produktsortiment erzählen: unserem neuen Manchego-Käsekuchen. Ein wahrhaftiger Gaumenschmaus, der alle Sinne verwöhnt. Schon beim ersten Bissen tanzt die zarte Cremigkeit auf Ihrer Zunge und die feine Käsenote umschmeichelt Ihren Gaumen. Die Kombination mit dem milden Manchego-Käse ist beinahe schon poetisch. Jeder einzelne Bissen ist wie eine Liebeserklärung an den Geschmack. Dieser Käsekuchen ist nicht einfach nur ein süßes Dessert, er ist ein Stück Himmel auf Erden, das ich Ihnen nur wärmstens empfehlen kann."

KÄSEKUCHEN MIT MANCHEGO

16 Stk. á 100 g, Luxury Tapas, TK

64703 - 1,6 kg - **38,38 €**



KROEPOEK "ROSENWASSER"
Reisbasis zum Frittieren, Didess, 48 Stk.
63905 - 170 g - **15,23 €**

KROEPOEK "SCHOKOLADE"
Reisbasis zum Frittieren, Didess, 48 Stk.
63906 - 170 g - **21,63 €**

CHOC-O-CRISP HIMBEER JOGHURT
knusprige Deko, 2 x 400 g, Didess, TK
64959 - 800 g - **35,25 €**

CHOC-O-CRISP PRALINE
knusprige Deko, 2 x 250 g, Didess, TK
64958 - 500 g - **22,49 €**



MAXI SPÄHRE EXOTISCH
25 mm, 56 Stk. x 10 g,
Didess, TK
64955 - 560 g - **37,45 €**



MAXI SPÄHRE KAREMELL
25 mm, 56 Stk. x 10 g,
Didess, TK
64956 - 560 g - **40,75 €**

NOCH MEHR
DIDESS
IM SHOP

FOLGE UNS
AUCH AUF
SOCIAL
MEDIA



MAXI QUENELLE ROTE
FRÜCHTE MOUSSE
55 x 28 mm, 30 Stk. à 12 g,
Didess, TK
64952 - 360 g - **38,60 €**



MAXI QUENELLE TANZANIA
SCHOKOLADE MOUSSE
55 x 28 mm, 30 Stk. à 13,5 g,
Didess, TK
64946 - 405 g - **36,45 €**



MAXI QUENELLE JOGHURT
MOUSSE
55 x 28 mm, 30 Stk. à 13,5 g,
Didess, TK,
64953 - 405 g - **37,45 €**



DEKOR WAFEL
Rote Bete, salzig, 180 Stk.
40548 - 250 g - **30,90 €**



GRAND DEKOR MINZKROKANT
süß, Didess, 125 Stk.
61873 - 500 g - **30,50 €**

PRODUKTFOTOS: DIDESS

Spekta

Beeindruckende Teller, die Ihren Gästen in Erinnerung bleiben. Das wollen wir alle. Doch manches erfordert viel Zeit und Aufwand und schafft es häufig nicht durch unsere Kalkulation - vor allem, wenn man mal wieder zu wenig Hände in der Küche hat. Doch um dem Pâtissier oder der Pâtissière die Arbeit zu erleichtern, sind die Produkte von **Didess** der Wahnsinn! Wunderbar zarte Crèmes, knuspriges Krokant und perfekt geformte Quenellen sind innerhalb von Minuten zu spektakulären Desserts angerichtet.

kulär!

MINI SPÄHRE YUZU
10 mm, 160 Stk. x 3 g,
Didess, TK
64954 - 480 g - **56,15 €**

PANNA COTTA RING
Joghurt Zitrusfrüchte, ø 9,5 cm,
10 Stück, Didess, TK
64960 - 750 g - **33,13 €**

CREMEUX IN HIMBEERFORM
63 Stk., 27 x 20 mm, Didess, TK
64957 - 315 g - **41,29 €**

MAXI QUENELLE
MASCARPONE MOUSSE
55 x 28 mm, 30 Stk. à 13 g,
Didess, TK,
64945 - 390 g - **40,10 €**

GRAND DEKOR
HIMBEERKROKANT
süß, Didess, 125 Stk.
61874 - 500 g - **31,35 €**





MINI BLEU DE BOURGOGNE, BIO
Weichkäse mit Blauschimmel,
Kuhmilch
65006 - 100 g - **5,99 €**



MINI DUC TRÜFFEL, BIO
Weichkäse mit Trüffelschicht,
Kuhmilch
65008 - 100 g - **7,95 €**



KÄSEPERLEN MIT FRUCHTFÜLLUNG
64656 - Feige - 125 g - **2,89 €**
64657 - Himbeer - 125 g - **2,89 €**
64658 - Mango - 125 g - **2,89 €**

MATS SKOWRADZIUS

Käse-Sommelier, Verkäufer und leidenschaftlicher Mützenträger! - seit 2023 bei BOS FOOD -

"Mein Favorit für das Frühjahr, und auch über das Frühjahr hinaus, ist der Camembert de Normandie A.O.P. Ich verbinde den Camembert immer mit meinen vielen Urlauben in der Normandie. Kaum ein Käse spiegelt diese Region so wieder wie dieser Käse. Gefleckte Kühe, grüne Weiden, kleine bäuerliche Betriebe mit Apfelbaumbestand. Der Camembert, einst von der Bäuerin Marie Harel erfunden, begeistert mich immer wieder. Die unterschiedlichen Reifegrade und die Aromenvielfalt von milchig und champignonartig bis hin zu Kohlnoten im vollreifen Zustand machen diesen Käse zu spannend. Perfekt mit einem Stück Baguette, einem Glas Apfelcidre. Ein paar Nüsse und dann und wann auch gerne mit einem fruchtigen Senf begeistert er mich immer wieder. Seine Verwendungsmöglichkeiten in der kalten und warmen Küche sind sehr vielseitig."

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP/ G.U.
Käse Kober
60697 - 250 g - **9,95 €**



NOCH MEHR
KÄSE
IM SHOP



PETIT LIVAROT AOP, BIO
halbfester Schnittkäse m. Rot-
schmiere, Kuhmilch
65010 - 200 g - **6,99 €**



BLAUE KORNBLOME, BIO
Blauschimmelkäse
65012 - 150 g - **4,99 €**



CROTTIN DE CHAVIGNOL FERMIER, AOP
Ziegenkäse, Käse Kober
62817 - ca. 80 g - **62,90 €**



MINI BRILLAT SAVARIN, BIO
Affiné Weichkäse, IGP, Kuhmilch
65005 - 100 g - **5,49 €**

Panazanella



BÜFFEL MOZZARELLA, CARDINALI
(ca. 16 g pro Kugel), Campana D.O.P.
59305 - 250 g - **6,73 €**



BÜFFEL MOZZARELLA, BOCCONCINI
ca. 50 g pro Kugel, Campana D.O.P.
59306 - 250 g - **6,73 €**



BURRATA DI BUFALA
Büffel Mozzarella mit Sahnekern
59308 - 125 g - **3,75 €**



BÜFFEL MOZZARELLA, MEDIUM
Campana D.O.P.
60156 - 250 g - **6,73 €**



BÜFFEL MOZZARELLA, BOCCONE
ca. 125 g pro Kugel, Campana D.O.P.
59307 - 250 g - **6,73 €**



[DAS REZEPT
IM BLOG](#)



Unser hauseigenes Olivenöl. Fruchtig, nussig, leicht pikant - unfiltriert abgefüllt. Das native Olivenöl extra von Lakudia wird exklusiv für BOS FOOD abgefüllt. Ein Öl aus Oliven von den Berghängen des Südpeloponnes in Griechenland. Das grüngelbe Öl ist unfiltriert und daher leicht trüb. Der charakterstarke Geschmack und die Naturbelassenheit des Produktes trifft den Zeitgeist und Trendgeschmack. Es hat einen würzigen, nussigen Geschmack mit einem charmant-pikanten Abgang.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA "BOS FOOD"
Griechenland, Lakudia
54863 - 250 ml - **4,90 €**
54861 - 750 ml - **13,50 €**
54862 - 5 L - **72,50 €**



SOSA WEISSES SPARGEL
PULVER
43984 - 400 g - **69,90 €**



SPARGEL TERRINE
aus Putenfleisch, TK
63451 - 500 g - **15,51 €**



PONTHIER WEISSES SPARGEL
PÜREE
ungezuckert
52188 - 1 kg - **11,95 €**



FRISCHE RAVIOLI
mit Spargel Füllung, Sassella
52214 - 500 g - **9,04 €**

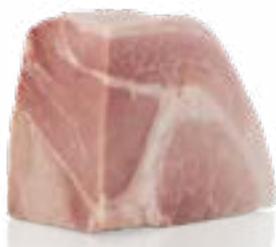


GEWÜRZGARTEN SAUCE HOLLANDAISE
mit 43% Butter, küchenfertig
41701 - 225 ml **4,70 €**
41774 - 900 ml - **11,96 €**

KÜCHENFERTIGE SAUCE
VOM SOSENKÖNIG
60400 - Hollandaise - 250 ml - **4,88 €**
63228 - Sauce Bearnaise - 250 ml - **4,99 €**



GRAN BISCOTTO CLASSICO
halber Kochschinken, ohne
Knochen, Rovagnati
43093 - ca. 4 kg - **25,00 €**



GRAN BISCOTTO CLASSICO
Kochschinken, ohne Knochen,
Rovagnati
44105 - ca. 1.000 g - **26,00 €**



GEGRILLTER KOCHSCHINKEN
mit schwarzem Sommer Trüffel
(Aestivum)
44551 - ca. 1,75 kg - **21,90 €**



MONTORSI PARMA SCHINKEN
OHNE KNOCHEN D.O.P.
mind. 12 Mon (m. Fußstück)
53837 - ca. 6,6 kg - **22,15 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE

Jumbo, ab ø 5cm

63930 - 100 g - **45,09 €**

63929 - 400 g - **180,37 €**

65484 - 800 g - **368,00 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE

Specials, ab ø 3cm

65482 - 1 kg - **260,7€**

65483 - 500 g - **192,00 €**



SPITZMORCHEL-KÖPFE

Tinies, ab ø 2cm

65485 - 1 kg - **346,5€**



GETROCKNETE
SPITZMORCHEL-KÖPFE

Specials, Plantin

16595 - 50 g - **22,95 €**

26069 - 125 g - **55,80 €**

NOCH MEHR
SAPRGEL
IM SHOP

Spargel



GEWÜRZGARTEN
SPITZMORCHEL-KÖPFE

Tinies, getrocknet

65256 - 30 g - **10,35 €**



GEWÜRZGARTEN
SPITZMORCHEL

nur Stiele, getrocknet

40468 - 20 g - **2,90 €**



GEWÜRZGARTEN
SPITZMORCHEL-BRUCH
STANDARD

60 % Köpfe, 40 % Stiele,
getrocknet

62255 - 15 g - **3,99 €**

62478 - 100 g - **21,30 €**

62254 - 1 kg - **207,50 €**

Morcheln

Wenn Sie denken, nur im Herbst ist Pilzsaison, dann liegen Sie in Sachen Morcheln absolut daneben. Morcheln haben nämlich im Frühling Saison. Also, ab in den (kulinarischen) Wald!

NOCH MEHR
MORCHELN
IM SHOP



EINGELEGTE
SPITZMORCHELN IN LAKE

Sabarot

38044 - 330 g - **28,95€**

ABTROPFGEWICHT: 160 G



WHITE FUNGUS

Silberohr Pilz

19500 - 100 g - **7,98 €**



MORCHEL-AROMA

SORIPA, Morille

10111 - 125 ml - **59,90 €**



SPITZMORCHEL-BRUCH

nur Stiele, getrocknet

40160 - 1 kg - **109,15 €**



„BROKKOLI“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60141 - 75 g - **8,11 €**



„BORRETSCH“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60142 - 50 g - **9,61 €**



„ERBSEN“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60143 - 100 g - **5,98 €**



„RADIESCHEN GRÜN“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60146 - 100 g - **5,98 €**



„RADIESCHEN ROT“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60147 - 100 g - **5,98 €**



„SENF“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60149 - 75 g - **8,46 €**



„SONNENBLUME“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60150 - 100 g - **5,98 €**



MIX „RETTICH RADIESCHEN“
ganz junge Blätter / Keimlinge
60153 - 200 g - **9,96 €**

Microgreens von Vollgepackt

Die Microgreens von VOLLGEPACKT werden auf Erde angebaut (andere Hersteller bauen auf Hanfmatten in Wasser an) und sind dadurch auch nach der Ernte noch bis zu einer Woche wunderbar knackig frisch und verwendbar. Außerdem haben die zarten Keime dadurch einen natürlichen und intensiven Geschmack und sind robuster. Die einmalige Vielfalt ergänzt viele verschiedene Gerichte und so werden die Microgreens nicht nur zu einem Augenschmaus, sondern runden die verschiedensten Geschmackprofile gelungen ab. Perfektion!



MIX „MINICOLORBOX“
3 Sorten ganz junge Blätter / Keimlinge, 3 x 30g
62889 - 90 g - **9,39 €**



„KAPUZINERGREENS“
dunkel, ganz junge Blätter / Keimlinge
61527 - 50 g - **11,15 €**



MIX „MINIGREENBOX“
3 Sorten ganz junge Blätter / Keimlinge, 3 x 30g
62888 - 90 g - **6,68 €**

MEHR ÜBER
**MICRO-
GREENS**
IM SHOP

JÖRN VON
VOLLGEPACKT STELLT
SICH AUF UNSEREM
YOUTUBE-KANAL VOR

Neue Sorten!

„SHISOGREENS“
Sprossen frisch,
vollgepackt
61527 - 25 g - **11,72 €**

„GELBE BEETE“
Sprossen frisch,
vollgepackt
65291 - 50 g - **13,19 €**

„TAGETE LEMON“
Sprossen frisch,
vollgepackt
62888 - 25 g - **14,40 €**

Beratung

Ungeduldig oder neugierig?
Lassen Sie sich gerne von unserem Team
zu den aktuellen Produkten beraten!
Unter **02132-139-0**



Eierlei Österliches

Diese Leckereien müssen sich nicht zusammen mit Schokohasen und gefärbten Eiern im Osterkörbchen verstecken! Wir haben hier wahre Kunstwerke, die nur auf Ihre Kreativität warten, um Feiertagsstimmung auf den Teller Ihrer Gäste zu zaubern. Da uns viele unserer Osterprodukte erst kurz vor den Feiertagen erreichen und mit Schallgeschwindigkeit zu unseren Kunden gelangen sollen, warten kurz vor Ostern noch einige Überraschungen in unserem Shop, die Sie hier heute noch nicht vorfinden. Also bleiben Sie neugierig und schauen Sie im Shop vorbei!

ABBILDUNG ÄHNLICH

OSTEREI, VOLLMILCH
mit Spielzeug-Überraschung,
Castel Vedere

57684 - 1 kg - **21,43 €**

ABBILDUNG ÄHNLICH

OSTEREI, ZARTBITTER
mit Überraschung, Castel
Vedere

54990 - 2 kg - **43,89 €**



GÄNSEBLÜMCHEN
AUS SCHOKOLADE
140 Stk., Dobra

58909 - 106 g - **50,35 €**



LEERE EIERSCHALEN,
zum Füllen, 120 Stk

19698 - weiß - 120 Stk. - **88,95 €**

17553 - braun - 120 Stk. - **88,95 €**

22120 - gold - 120 Stk. - **16,90 €**

DA UNSERE OSTERLECKEREIEN
UNS FRISCH VOR OSTERN
ERREICHEN, FINDEN SIE UNSERE
NEUESTEN PRODUKTE HIER!





DIE NEUESTEN
PRODUKTE
IN UNSEREM
NEWSLETTER

FÜR MEHR
NEUES FOLGE
UNS AUF
SOCIAL MEDIA

MEHR INSPIRATION ZU
OSTERN AUF UNSEREM
YOUTUBE-KANAL



KAVIAR FESTTAGS-SET

125 g Selection Ossetra Kaviar,
135 g Blinis (TK),
170 g englische Crème Fraîche

64995 - 3-teilig



*Osterbrunch
Inspiration*

Erdbeeren

Wie rote Juwelen liegen die ersten Erdbeeren in ihrem grünen Blätternest. Von der Sonne geküsste Süße, die wir nur zu gern uns und unseren Gästen auf den Teller legen. Gehört zum Frühling einfach dazu.



WALDERDBEEREN
ganz, TK
43566 - 1 kg - **45,00 €**



GEWÜRZGARTEN ERDBEER
FRUCHTPULVER
sprühgetrocknet
55654 - 100 g - **4,63 €**



ERDBEER-ESSIG
aus Erdbeersaft,
5 %, Carl Weyers
14608 - 250 ml - **7,50 €**

NOCH MEHR
ERDBEEREN
IM SHOP

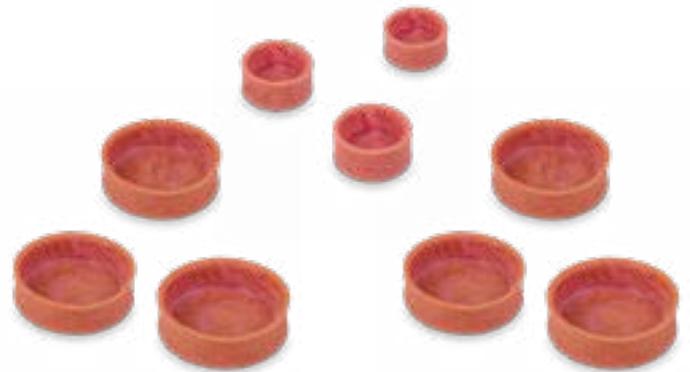


VALRHONA INSPIRATION
ERDBEERE
Erdbeerspezialität mit
Kakaobutter, Callets
56604 - 250 g - **11,09 €**



SAUERKIRSCH MIT ERDBEERE
Fruchtaufstrich, Véronique
Witzigmann
26187 - 225 g - **3,45 €**

ERDBEERE MIT TONKABOHNEN
Fruchtaufstrich, Véronique
Witzigmann
26184 - 225 g - **3,45 €**



DESSERT-TARTELETTES ERDBEERE
gecoated, ø 55 x 17 mm , 100 Stk., La Rose Noire
49794 - 1 kg - **71,92 €**

gecoated, ø 80 x 17 mm , 45 Stk., La Rose Noire
49795 - 1,04 kg - **50,95 €**

gecoated, ø 35 x 17 mm , 210 Stk., La Rose Noire
49793 - 1,05 kg - **89,13 €**



Wet Proof, mit Kakaobutter
ummantelt
33015 - 400 g - **53,45 €**
SOSA CRISPY - ERDBEER
gefriergetrocknet, 1-3 mm
58439 - 250 g - **31,50 €**



LYO-SABORES
gefriergetrocknete Erdbeer-
Würfel, 6-9 mm
25789 - 70 g - **27,60 €**



FR-BIO-01
PÜREE-ERDBEERE, BIO
Ponthier Erdbeer-Püree, 100 %
62691 - 1 kg - **10,99 €**

Sorte Gariguette, mit
Zucker
49107 - 1 kg - **12,95 €**

Sorte Mara de Bois, mit
Zucker
49106 - 1 kg - **14,35 €**

Rhabarber

Auch außerhalb der Rhabarber-Barbara-Bar der Knaller. Also greifen Sie zu, auch wenn Sie keine Barbara, kein Barbar und auch kein Rhabarber-Barbara-Bar-Barbaren-Bart-Barbier sind. Denn dieses Gemüse, das wie ein Obst zubereitet wird, darf mit seinem außergewöhnlichen Geschmack auf der saisonalen Karte jetzt nicht fehlen.



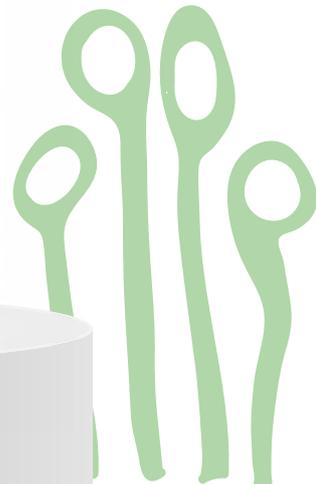
TOFREE-NORTH-FRUCHTAUFSTRICH
Rhabarber Kardamom
55885 - 180 g - 3,80 €



SWEET GARDEN
CONFITURE
Rhabarber & Vanille Frucht-
aufstrich, Mea Rosa
57170 - 180 g - 5,73 €



ESSENTIAL FRUIT
MIXER - RHABARBER
Bar-Fruchtzubereitung,
Andros
60999 - 440 ml - 7,80 €



NOCH MEHR
RHABARBER
IM SHOP



Um diese kaltsterile Pressung und Füllung zu ermöglichen, verwendet Raumländ ausschließlich 100% gesundes Lesegut. Veredelt in traditioneller Handarbeit. Die Cuvée N° 4 wirkt durch die tolle Säurestruktur und geringere Süße des Rhabarbers herb. Die dezent roséfarbene Cuvée mit fein schäumendem Mousseux zeigt feine Rhabarbernoten und erinnert an frische rote Himbeeren. Sie ist gepaart mit floralen Noten durch die weißen Trauben. Am Gaumen eine zurückhaltende Süße, die durch eine frische Säure und spritzige Kohlensäure balanciert wird.

RAUMLÄND ZEROZZANTE
Cuvée No. 4 Trauben Rhabarber Secco, alkoholf.
61381 - 750 ml - 9,70 €



RHABARBER SIRUP, BIO
Voelkel
57452 - 500 ml - 4,60 €



RHABARBER SORBET, TK
44606 - 2,3 L - 24,95 €



RHABARBER, ROH, TK
geschnitten, ca. 2 cm, Dirafrost
36998 - 2,5 kg - 11,29 €



BOIRON
RHABARBER PÜREE
ungezuckert; TK
17192 - 1 kg - 10,95 €



RHABARBER PASTE 3D
39291 - 1 kg - 33,03 €



PONTHIER ROTER
RHABARBER-PÜREE
mit Zucker
52187 - 1 kg - 10,68 €



DE-ÖKO-006
NATÜRLICHES ZITRONEN AROMA, BIO
 Die Scheune
49163 - 5 ml - **8,81 €**



HAMMARS TONIC LEMON-GRASS & MINT
 aus Schweden
58599 - 200 ml - **2,10 €**
 + ZZGL. 0,15 PFAND



IT-BIO-006
PPURA PESTO, BIO
 von Artischocke, Petersilie und Zitrone
50223 - 120 g - **3,73 €**



GRÜNE OLIVEN, OHNE KERN
 mit Zitronenpaste, in Lake, El Faro
14654 - 350 g - **3,30 €**
 ABTROPFGEWICHT: 150 G

Sauer & lustig

In der Frühlingsküche finden Zitronen in zahlreichen Rezepten Verwendung. Egal, ob es um herzhaftere Hauptgerichte, leichte Salate oder erfrischende Getränke geht, die Zitronen sind stets ein unverzichtbarer Bestandteil. Ihre Säure kann sowohl den Geschmack von Fisch- und Geflügelgerichten verstärken als auch frische Salate aufpeppen. Zudem können sie als Zutat für leckere Dressings oder lustige Marinaden dienen - denn sauer macht lustig!



SCHWARZE ZITRONEN
 getrocknet
57719 - 100 g - **10,92 €**



YUZU-PÜREE, TK
39373 - 1 kg - **60,48 €**



DE-ÖKO-006
MEERSALZ MIT ZITRONE, BIO
 Pyramidenform, Petros, Zypern
53528 - 100 g - **4,53 €**
53483 - 600 g - **22,95 €**



EINGELEGTE ZITRONEN
 ganz, gesalzen
50566 - 710 g - **8,40 €**
 ABTROPFGEWICHT: 400 G



VEGETARISCHES ESSPAPIER
 10 Blätter, La Cocina de Senén
64466 - Orange - 220 g - **31,95 €**
64465 - Zitrone - 220 g - **31,95 €**



IT-BIO-006
NATIVES OLIVENÖL EXTRA OIL EVO DI CARLO, BIO
 mit Zitrone
61182 - 250 ml - **7,95 €**
61183 - 750 ml - **19,50 €**
61184 - 5 L - **92,50 €**



KAFFIR LIMONEN ÖL
 Heimenstein
63782 - 250 ml - **11,78 €**



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
 Ursini mit Zitrone aromatisiert (agrumato al Limone)
11963 - 500 ml - **21,47 €**



**GÖLLES
ZITRONENWÜRZE**
Balsamessig 5 % Säure
59206 - 250 ml - **8,20 €**
59207 - 500 ml - **10,70 €**

Zitrone einmal anders! Duftig, fein und säuerlich erfrischt der Zitronensaft aus Direktpressung. Mild, weich und harmonisch schmeichelt der Balsamweinessig. Gemeinsam ergeben sie eine milde Zitronenwürze, welche allen Gerichten eine sonnige Note verleiht.



DAIDAI SAFT
Bittere Orange,
100 % Zitrus-
fruchtsaft
63888 - 750 ml -



ZITRONENGRASÖL
in Rapsöl, Gewürzgarten
45983 - 250 ml - **5,50 €**

"SCHÖNER VIERER"
Orange/Limette/Zitronen-
grasöl in Olivenöl, Gewürz-
garten
45953 - 500 ml - **11,69 €**



ZITRONENTHYMIAN-ÖL
Heimenstein
63780 - 250 ml - **11,78 €**

KALAMANSI-ESSIG
7,5 % Säure, Huilerie Beaujo-
laise - Mireille et Jean-Marc
36919 - 500 ml - **11,95 €**

Sanddorn-Sorbet mit Champagner

Prickelnde Erfrischung, angenehme Säure und ein Erlebnis im Glas. Einfach die Sorbet-Quenelle mit Champagner übergießen. Garniert mit Microgreens und einigen getrockneten Sanddornbeeren - eine fantasievolle Bereicherung auf Ihrer Karte.

Probieren Sie die **Sorbets von Kastbergs** mit unserem Kennenlernrabatt von 10 % einfach einmal aus.



MANGO SORBET
Kastbergs, TK
63662 - 5 l -



FOTOS: KASTBERGS

NOCH MEHR
EIS & SORBET
IM SHOP



PASSIONSFRUCHT SORBET
Kastbergs, TK
63819 - 5 l -



ZITRONEN SORBET
Kastbergs, TK
63822 - 5 l -



KIRSCH SORBET
Kastbergs, TK
64961 - 5 l -



HOLUNDERBLÜTEN SORBET
Kastbergs, TK
63663 - 5 l -



ERDBEER SORBET
Kastbergs, TK
63817 - 5 l -



HIMBEER SORBET
Kastbergs, TK
63818 - 5 l -

SANDDORN SORBET

Kastbergs, TK
63661 - 5 l - ~~46,99 €~~ **42,29 €***



Die Basis Cuvée des Hauses besteht je zur Hälfte aus Chardonnay und Pinot Noir. Feines Mousseux, am Gaumen ein interessanter Mix aus gelbfruchtigen Aromen in Verbindung mit einer leichten Rauchigkeit. Alle Champagner des Hauses weisen die für die Côte des Blancs typische Mineralität und Salzigkeit auf. Sie benötigen einige Zeit Luft zum Atmen und sollten aus großen Gläsern getrunken werden. Dann entfalten sie ihre ganze Größe.

CHAMPAGNE - FRANKREICH
CHAMPAGNER GIMONNET
GONET L'ACCORD
Chardonnay , Pinot Noir,
brut, 12 % vol.
55448 - 750 ml - **24,90 €**

Wir brauchen mehr Eier!



Ob bei Ostern oder anderen Frühlingsfesten, ein Gläschen Eierlikör darf oft nicht fehlen. Pur genossen, entweder gekühlt oder mit etwas Eis. Für einen besonderen Genuss kann er auch in Kaffee oder Tee hinzugefügt werden, um eine aromatische und verlockende Note zu verleihen. Zudem kann Eierlikör auch in frühlingshaften Desserts verwendet werden. Auch beim Backen kann Eierlikör verwendet werden, um Kuchen oder Cupcakes eine extra sahnige und leckere Note zu verleihen. Vor allem unsere Eierliköre mit absolut besonderen Geschmacksnoten sind es wert, den Weg in Ihre Küche zu finden. Stößen!

ALLE
EIERLIKÖRE
IM SHOP

GUT. EIERLIKÖR, BIO
Gutsküche, 20 % vol.
60926 - 500 ml - **21,95 €**



SPIRITUS REX OVUM
Rachuter Eierlikör mit
Benjaminer Kirsche,
22 % vol.
57536 - 350 ml - **33,50 €**

NORTH SEA SAND
Eierlikör, 20 % vol.,
Skiclub Kampen
39221 - 700 ml - **27,95 €**

ORGANIC EIERLIKÖR, BIO
Dwersteg, 20 % vol.
16129 - 500 ml - **12,70 €**

VANILLE EIEREI
Michaela Schaffrath,
Eierlikör, 20 % vol.
57952 - 500 ml - **22,80 €**

MARZIPAN EIEREI
Michaela Schaffrath,
Eierlikör, 20 % vol.
59456 - 500 ml - **22,80 €**

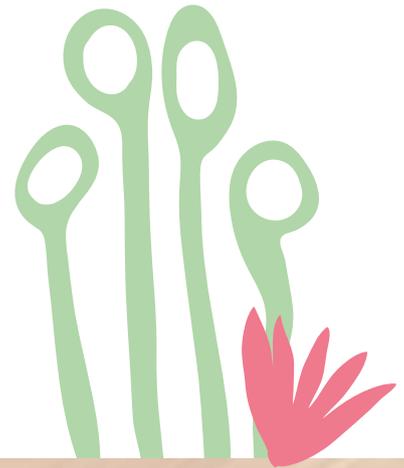
SANDDORN EIEREI
Michaela Schaffrath,
Eierlikör, 20 % vol.
61485 - 500 ml - **22,80 €**

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

VON MONTAG BIS FREITAG 9 - 18 UHR

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



In eigener Sache



Vielleicht ist es Ihnen aufgefallen: In dieser Ausgabe der Produktwelt sind nur wenig Champagner und Weine zu finden. **Denn wir möchten Ihnen die Expertise unserer Wine&Bar-Abteilung und unser exklusives Sortiment gesondert präsentieren.**

Wir stellen Ihnen unsere Lieblinge vor - in der neuen **WEINWELT FRÜHJAHR 2024**. Die Weinwelt wird Sie in den nächsten Wochen als Ergänzung zur Produktwelt erreichen und Ihnen neue Inspirationen für Ihre Bar oder Ihren Sommelier bieten.

Sie möchten direkten Kontakt? Dann melden Sie sich bei der Wine&Bar-Abteilung unter **02132-139-300**.

Newsletter abonnieren

**TOLLE ANGBOTE
UND INFORMATIONEN
ERHALTEN!**

BOS FOOD GmbH | Grünstr. 24c | 40667 Meerbusch | Tel: 02132-139-0 | Fax: 02132-139-100
www.bosfood.de | service@bosfood.de | DE-ÖKO-001