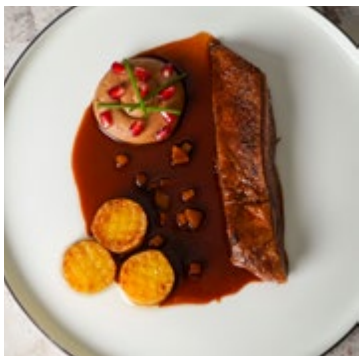
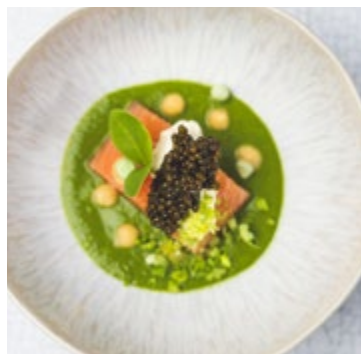


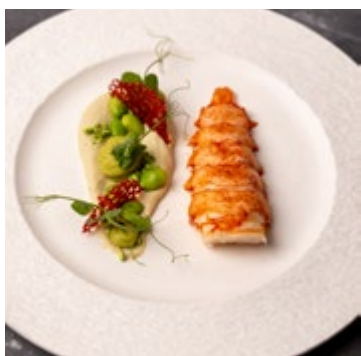


BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



BUNT



FRISCH &
FRUCHTIG —
LACHS
WAFFELN
RHABARBER
TARTELETTE



BUNTES &
BLÜTEN —
PULPO-PASTA
HUMMER
KAISERGRANAT
BAO BUN



WURZELN &
WILD —
RÄUCHERAAL
TARTELETTE
KÜRBIS
STEINPILZ



EDEL &
EXKLUSIV —
RINDERTATAR
HAMACHI
BRATBIRNE
FOIE GRAS

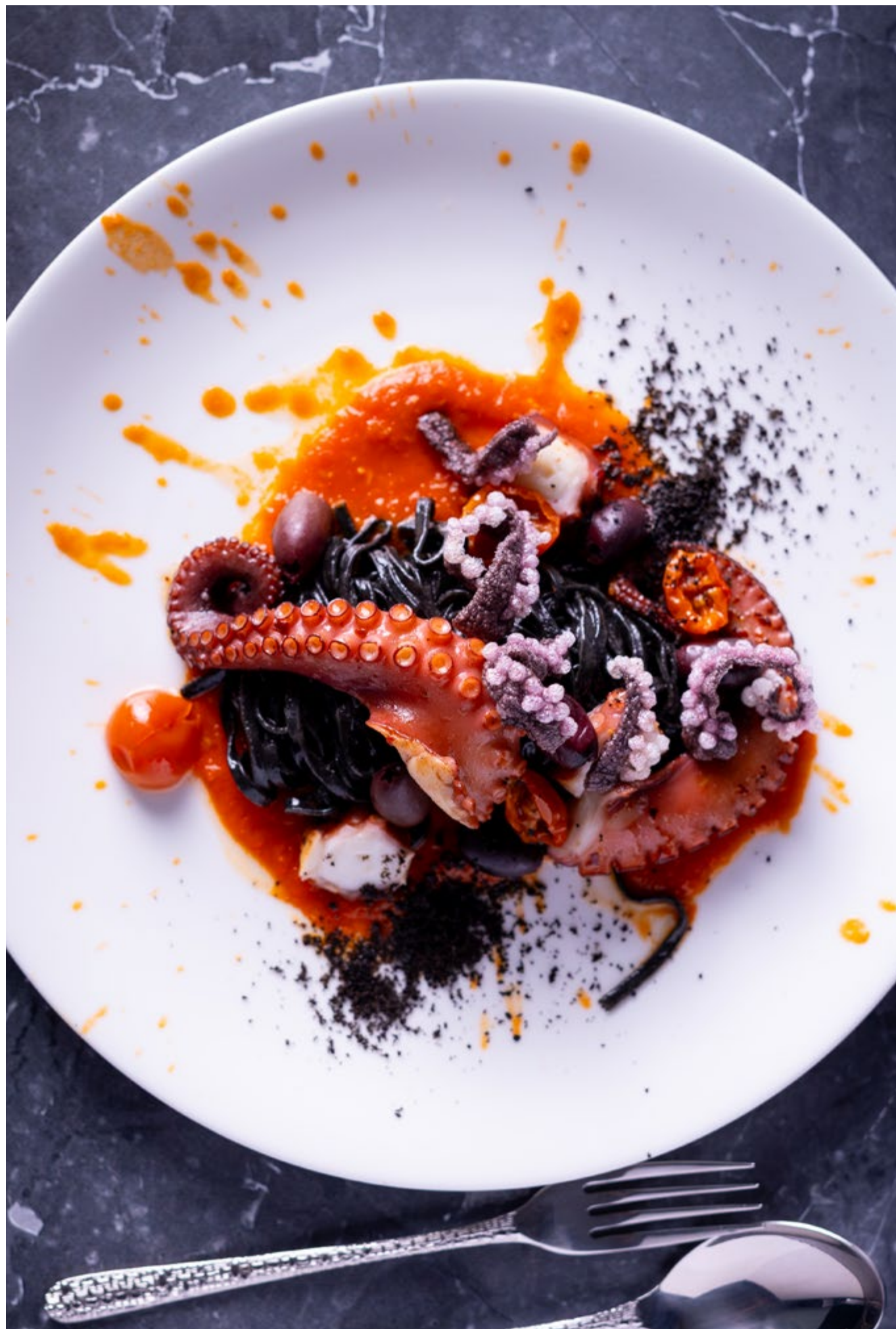


Bei BOS FOOD ist Genuss nicht nur unser Geschäft, sondern unsere Leidenschaft. Seit Jahrzehnten sind wir auf der Suche nach den außergewöhnlichsten Delikatessen, den besten Produzenten und den spannendsten kulinarischen Entdeckungen aus aller Welt. Täglich begegnen wir neuen Produkten, innovativen Rezepturen und erlesenen Spezialitäten. Doch nur wenige davon bestehen die kritische Prüfung unserer Experten und schaffen es in unser Sortiment. Jedes Produkt, das Sie auf BOS FOOD entdecken – ob in unserem Shop oder in diesem Katalog – wurde mit größter Sorgfalt ausgewählt. Hinter jeder Empfehlung stehen Erfahrung, Fachwissen und ein kompromissloser Anspruch an Qualität. So präsentieren wir Ihnen ausschließlich das Beste, was die Welt des Genusses zu bieten hat.

Mit den hier vorgestellten Rezeptideen möchten wir Sie inspirieren, besondere Genussmomente bewusst zu zelebrieren. Denn festliche Anlässe beschränken sich nicht auf Weihnachten, Ostern oder große Familienfeiern. Wir sind überzeugt, dass Genuss seinen Platz auch im Alltag verdient. Zwischen Terminen, Verpflichtungen und Routinen entstehen jene kleinen Auszeiten, die einen gewöhnlichen Tag zu etwas Besonderem machen. Diese Sammlung kulinarischer Inspirationen ist daher allen Anlässen gewidmet, die das Leben bereichern: Geburtstagen, Jahrestagen, Mutter- und Valentinstagen – aber ebenso einem genussvollen Donnerstag. Entdecken Sie raffinierte Kartoffelwaffeln, Kaisergranat mit dunkler Pulpo-Pasta, aromatischen Räucheraal mit Roter Bete oder feines Rindertatar mit edlem Wintertrüffel.

Die Rezepte zu diesen und vielen weiteren Genussideen finden Sie in unserem Blog. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen.

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

**FRISCHE TAGLIARINI**

Schwarze Bandnudel mit Sepiatinte, 4 mm, von Sassella. Nur ca. 6-7 Minuten sanft kochen.

15974 | 500 g

PULPO-TENTAKEL, TK

Die gekochten Oktopusarme, 3-5 Stück, von delfin, kommen aus Spanien.

56915 | 400 g

SAN MARZANO

Ganze San-Marzano-Tomaten, geschält - die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung!

19904 | 400 g

PULPO-PASTA

MIT TOMATENSOSSE & OLIVENSTAUB

Die Zubereitung von Oktopus erfordert Geschick und Geduld. Einmal zubereitet, entfaltet der Krake sein volles Aroma und seine zarte Textur. Eine kulinarische Offenbarung! Mit schwarzen Tagliatelli, fruchtiger Tomatensoße und herbem Olivenstaub ein Gericht, das das kulinarische Potenzial des Pulpo unterstreicht und hervorhebt.



Der Ausbau erfolgte zu je 25 % in neuen und gebrauchten Barriques, die restlichen 50 % in Tanks aus Stahl und Beton. Cuvée aus 53 % Sauvignon Blanc, 37 % Vermentino, 7 % Viognier, 3 % Verdicchio. Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2023 leuchtet in typischem Strohgelb. In der Nase entfaltet er eine verführerische Komplexität mit einem Feuerwerk aus Zitrusnoten, exotischen Früchten und weißen Blüten, untermalt von Aromen nach frischem Gras und Spargel. Im Trunk ist der Wein vollmundig und offenbart eine schöne Frische.

TOSCANA
ITALIEN
ORNELLAIA

2024 „POGGIO ALLE GAZZE“

Weißweincuvée, IGT, trocken, 13,5 % vol.

70408 | 750 ml

HIER GEHT'S ZUM REZEPT IM BLOG

**HUMMERFLEISCH, TK**

Zwei rohe Hummerschwänze mit Schale aus dem Atlantik. Ausgelöst durch UHP-Verfahren.

62477 | 250 g

MUKI EDAMAME, TK

Die leuchtend grünen, geschälten Sojabohnen sind sehr beliebt in der asiatischen Küche.

49358 | 500 g

**ARTISCHOCKENBÖDEN**

Geputzt und fertig zur Weiterverarbeitung, Ø 7-9 cm, von Ardo. Kommt tiefgekühlt zu Ihnen.

61707 | 2,5 kg

HUMMER

MIT ARTISCHOCKENPÜREE & BOHNEN

Hummer gilt weltweit als Delikatesse und wird oft mit besonderen Anlässen und gehobenen kulinarischen Erlebnissen in Verbindung gebracht. Durch manuellen Fang und die Verarbeitung unter hohem Druck (High Pressure oder Ultra High Pressure) ist die moderne Produktion von Hummerfleisch nicht nur nachhaltig, sondern auch schonender für das Tier. Was bleibt ist die zarte Konsistenz und die feinen, leicht süßlichen Noten mit einem frischen Hauch von Meerwasser.



Mit sattem Goldgelb fließt der Chardonnay Reserve ins große Glas und entfaltet sich mit zunehmender Belüftung. Unter der leichten Reduktion zeigen sich milde Gewürznoten, Muskatblüte, weißer Pfeffer und Verveine. Es folgt die reife, gelbe Frucht: Mirabelle, mürbes gelbes Kernobst und etwas Mandarine. Am Gaumen mittelkräftig mit transparenter, klarer Frucht und gutem Grip, begleitet von animierend herber Phenolik. Der Ausbau im Tonneau verleiht ihm seine Struktur, die Frucht, Textur und Spannung in einem rasanten Trinkfluss vereint.

WÜRTTEMBERG
DEUTSCHLAND
LEON GOLD

2023 „STEINGRÜBLE“, BIO

Chardonnay QW, trocken, 13 % vol.

68498 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**KETA-KAVIAR**

Aus den Rogen der weiblichen Lachse.
Leicht gesalzen.

11257 | 250 g

**KAISERGRANAT, TK**

4-8 ganze, rohe Kaisergranate mit Schale, von
Hafro. Kommen tiefgefroren zu Ihnen.

68649 | 800 g

BLATTGOLD, 22 KARAT

25 Blatt 80 x 80 mm Blattgold-Blättchen im
Heftchen. Hauchdünn und empfindlich!

11055 | 25 Blatt

KAISERGRANAT

AUF SCHWARZEN TAGLIARINI

Kaisergranat, der kleine Bruder vom Hummer, ist hauchzart und doch bissfest. Ein Solokünstler für die große Bühne! Frische Pasta als Grundlage und die Velouté mit Ketakaviar lassen den Kaisergranat strahlen. Ein Gericht, das durch seine verschiedenen Konsistenzen begeistert und ein luxuriöses Gefühl entstehen lässt.



Noten von Mango und Ananas strömen dem Genießer aus dem Glas entgegen. Nussige Nuancen untermalen einen Wein von großer Eleganz und zurückhaltender Kraft – ein kristallklarer Steillagen-Weißburgunder.

NAHE
DEUTSCHLAND
DISIBODENBERG

2023 „W23“

Weißburgunder, trocken, 13 % vol.

67346 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**



JP-BIO-154

SEIDENTOFU, BIO

Organic Japanese Tofu von Clearspring ist einzigartig proteinreich und fettarm.

54400 | 300 g

**BAO-BUNS, TK**

10 Sandwich-Buns. Sind sehr einfach einzusetzen – nur 10 Minuten dämpfen!

66095 | 450 g

**KONZENTR. BRÜHE**

Das vegane Fond-Konzentrat von SHO reicht für etwa 20 Liter intensiv-fleischigen Geschmack.

66850 | 1 Liter

BAO-BUN

MIT TOFU UND MANGO

Fluffige Bao-Buns mit feinem Tofu, fruchtiger Mango und einem würzig-frischen Wurzelsalat. Dieses Rezept vereint Textur, Umami und Frische. Die Basis bildet ein fester Seidentofu, der in einer intensiven Marinade durchziehen darf. Dazu kommen reduziertes Mangopüree, feine Chili, milder Senf und ein Salat aus Karotte und Petersilienwurzel, mariniert in Limettensaft, Erdnussöl, Sojasauce und einem Hauch braunem Zucker.



Die Schieferlage Graacher Himmelreich ermöglicht in Verbindung mit einem langen Hefekontakt die Entstehung dieses vielschichtigen, komplexen und zugleich sehr feinen Weines. Er zeigt eine leuchtende Farbe und eine typisch fruchtige Riesling-Nase. Ein sehr feiner, gefälliger Geschmack, mit einem durchaus kräftigen Körper und einer fein angedeuteten Frucht von kandierter Zitrone und Orange. Ein insgesamt harmonischer, perfekt ausbalancierter Riesling.

MOSEL
DEUTSCHLAND
DR. LOOSEN

2021 „GRAACHER HIMMELREICH TRADITION“

Riesling, feinherb, 10,5 % vol.

69443 | 750 ml

HIER GEHT'S ZUM REZEPT IM BLOG

**MICROGREENS MIX**

Ganz junge Blätter und Keimlinge von Brokkoli, Grünkohl und Rotkohl. Frisch geerntet!

60152 | 150 g

**RÄUCHERLACHS-FILET**

Kurzes, breites und ungeschnittenes Filet aus Schottland. Zart im Biss, zergeht auf der Zunge.

15901 | ca.400 g

PREMIUM SELECTION

Diese Kaviar-Kreuzung zwischen Amur- und Kaluga-Stör gilt als beste Qualität.

27930 | 50 g

RÄUCHERLACHS MIT MICROGREEN-EMULSION

Microgreens - wie der hier verwendete Mix - kommen in vielen unterschiedlichen Sorten aus unserer Nachbarschaft direkt in Ihren Einkaufskorb. Frisch geerntet packen sie viel Genuss auf kleinen Raum und überzeugen mit kräftigem Geschmack. In der Kombination mit schottischem Räucherlachs und der BOS FOOD Premium Selection Kaviar-Auslese ergibt sich ein außergewöhnlicher Teller, der Sie und Ihre Gäste beeindrucken wird.



Riesling, Saar und Schiefer – das ist der Stoff, aus dem dieser gehaltvolle Wein gemacht ist. Frisch und animierend, gepaart mit feiner Frucht und hohem Trinkvergnügen. Jahr für Jahr sucht man hierfür die repräsentativsten Trauben des Gebietes, um einen typischen Saar-Riesling auf die Flasche zu ziehen, der seinem Namen alle Ehre macht.

MOSEL
DEUTSCHLAND
LAUER

2024 „FASS 16“

Saar Riesling, QW, trocken, 11 % vol.

68934 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**



KARTOFFELWAFFEL, TK

48 Stück, ca. 9,5 x 8 x 2 cm von Traiteur de Paris. Wird einfach im Ofen gebacken.

64801 | 4,08 kg



BONITO DEL NORTE

Das Feinste vom Feinen, Rückenfilet vom weißen Thun in Olivenöl eingelegt.

53935 | 227 g



FEMMINELLO-PÜREE

Das gekühlte, pasteurisierte Zitronenpüree von Adamance ist ungezuckert. Reiner Geschmack.

67978 | 1 kg

KARTOFFELWAFFEL MIT WILDKRÄUTER, THUNFISCH & SENF-KAVIAR

Weiche, fluffige Kartoffelwaffeln aus dem Ofen, kombiniert mit Thunfisch in Olivenöl, Kapern, frischem Salat und Microgreens, sind die perfekte Vorspeise oder der ideale Snack. Durch die Wasabi-Mayo kommt eine angenehme Schärfe hinzu. Mit den Zwiebel- und Senf-Microgreens schmecken die Kräuter besonders erfrischend und grün. Schnell gemacht und gerne genossen!



Eine Cuvée, die die Symbiose – die „biologische Verbindung“ – dreier Rebsorten verkörpert: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Ein reichhaltiges und zartes Bouquet, kandierte Zitrusfrüchte und Geißblatt, gefolgt von einer geradlinigen Stilistik mit Noten von schwarzer Johannisbeere und Mandel. Der Meunier verleiht ihm seine Aromen, während der Chardonnay für eine subtile, angenehme Spannung sorgt. Ein Champagner für jeden Anlass! 50 % der Grundweine bestehen aus Reserveweinen.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
MASSING

„SYMBIOPSIS“

Grande Réserve, Brut, 12,5 % vol.

69324 | 750 ml

HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG

**MICROBISCUIT SWEET**

Fertigteigmischung zur schnellen Herstellung von Biskuits in der Mikrowelle.

45006 | 350 g

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

Easy-To-Use-Pulver für die einfache Herstellung von weißer Mousse au Chocolat, Callebaut.

23376 | 800 g

**RHABARBERNEKTAR**

Der Direktaft für diesen Nektar wird aus den Sorten „The Sutton“ und „Framboosen“ gekeltert.

27629 | 750 ml

RHABARBER

TÖRTCHEN MIT VANILLE-MOUSSE

Ein feines Vanille-Mousse gefüllt mit Rhabarberkompott auf Biskuitboden. Glasiert mit Rhabarbernektar und getoppt mit einer Ganache aus weißer Schokolade, ist dieses Törtchen eine richtige Geschmacksexplosion. Und das, ohne viel Arbeit zu machen! Ein Dessert mit Wow-Effekt, das – schnell zubereitet – deine Lieblingsmenschen beglückt.



Eine Auslese mit reifer Süße, exotischen Früchten, stoffig, mit pikanter Säurestruktur. Sehr körperreich mit großem Volumen, intensiver Frucht und hohem Reifepotential. Hervorragend als Begleiter zu kräftigen Weichkäsen wie Brillat Savarin oder einem Chaource.

RHEINGAU
DEUTSCHLAND
BALTHASAR RESS

2012 „HATTENHEIM NUSSBRUNNEN“

Riesling Auslese, süß, 9 % vol.

61664 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**



FRISCH & FRUCHTIG



CRANBERRY-PÜREE

Das gezuckerte Püree von Ponthier bietet herbe und säuerliche Noten. Wundervoll!

34601 | 1 kg



PINIENKERNE, BIO

Ganze Samenkörner, extra, aus Spanien, von der BOS FOOD Eigenmarke Gewürzgarten.

56174 | 150 g



HELLE CRANBERRIES

Getrocknete, ungeschwefelte, gezuckerte Cranberries, auch bekannt als Moosbeeren.

37587 | 120 g

TARTELETTE MIT PINIENKERNEN & HIMBEEREN

Dieses kunstvolle Tartelette vereint die Aromen von Pinienkernen und zarter weißer Schokolade. Fruchtige Frische ergänzt das harmonische Geschmackserlebnis und begeistert Gaumen sowie Auge. Die raffinierte Kombination aus der leicht harzigen Note der Pinienkerne und der milden Süße der weißen Schokolade hebt diese Kreation von herkömmlichen Desserts ab.



Den Moscatel Niepoort 5 Anos zeichnet sein unverwechselbares Muskat-Aroma aus – zu diesem gesellen sich florale Elemente und Zitrus. Zu weiterer Komplexität tragen Nuancen von Nüssen, Gewürzen und Honig bei. Am Gaumen tritt die Handschrift von Niepoort deutlich zutage: exzellente Struktur, spürbare Säure und ein langes Finish, das den delikaten und erfrischenden Charakter unterstreicht. Der Moscatel 5 Jahre wurde hergestellt wie ein Portwein. Da er nur aus einer Rebsorte besteht, darf er nicht die Bezeichnung Portwein haben.

DOURO
PORTUGAL
NIEPOORT

MOSCATEL DO DOURO

5 Jahre gereifter Weißwein, süß 19,5 % vol.

68683 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**SEA SALT FLAKES**

Maldon-Salz aus England. Mild, geschmacksintensiv, mit pyramidenförmigen Salzkristallen.

16411 | 250 g

**PICANDOU**

Ziegenfrischkäse-Taler. Zartschmelzende Textur mit dezenter Ziegennote. Fein säuerlich.

30895 | 240 g, 6 x 40 g

**GERÄUCH. AALFILET, TK**

Auf Buchenholz geräuchertes Filet, ohne Haut. Schonend gebeizt und heiß geräuchert.

39134 | 500 g

RÄUCHERAAL

MIT ROTER BETE & ZIEGENKÄSE

Wunderbarer Aal in harmonischer Begleitung: das intensive Rot der Roten Bete, umschmeichelt von verschiedenen Texturen. Das Zusammenspiel der Aromen ist einfach grandios – der Aal, der zart und rauchig den Gaumen umschmeichelt, kombiniert mit der kräftigen, aber sanften Süße der Bete. Dieses Gericht ist nicht nur ein Genuss, es ist ein Erlebnis, das alle Sinne anspricht.



Betörende Aromen von getrockneten Zitrusfrüchten, reifer Birne, Buttercroissant, geröstetem Eichenholz und Nougat bilden die Basis der Nase. Am Gaumen glänzt er mit einer eleganten, zugleich rassig-mineralischen Fruchtpalette, feinsten Fruchtsäure und einem voluminösen Körper. Der Abgang offeriert erneut getrocknete Aprikosen und noble Röstnoten.

RHEINHESSEN
DEUTSCHLAND
KARL MAY

2024 „OSTHOFEN“, BIO

Grauburgunder, QW, trocken, 12,5 % vol.

69332 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**SNACK TARTELETTES**

Filigrano, rechteckig, 5,3 x 2,6 cm, Höhe 17 mm.
Dünne Tartelettes mit 100 % Schweizer Butter.

44000 | 150 St

BAINIKU-NERIUME

gesalzene Pflaumen-Paste, 3 Jahre gereift, Japan.
Durch langes Reifen intensive Umami-Noten.

63479 | 110 g

RIBEYE STEAK, TK

Das Red Heifer Beef Dry Aged von eatventure
ist besonders saftig und geschmacksintensiv.

47714 | ca. 320 g

TARTELETTE

ROTE BETE UND SALZPFLAUME

Diese Tartelettes mit Roter Bete, Salzpflaume, feinem Steak und Melange Noir vereinen erdige Tiefe, raffinierte Würze und luxuriöse Finesse. Die Rote Bete überzeugt mit ihrer natürlichen Süße und Aromatik. In diesem Rezept wird sie nicht nur durch fermentierte Salzpflaumen, sondern auch durch eine umami-reiche Teriyaki-Sauce harmonisch ergänzt und ausbalanciert.



Der Wein zeigt eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen im Glas. Sein Bouquet erinnert an saftige Süßkirsche und Cassis. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtig und frisch, getragen von einer wunderschönen, verspielten Länge im Abgang.

Julia Bertram und Benny Baltes sind schon lange ein Paar und bildeten jahrelang auf dem Weingut der Stadt Klingenberg (später Weingut Benedikt Baltes) ein Dreamteam. Nun sind sie zurück in ihre Heimat an die Ahr gegangen, um sich ganz auf das elterliche Weingut von Julia zu konzentrieren.

AHR
DEUTSCHLAND
BERTRAM-BALTES

2022 HANDWERK

Spätburgunder, QW, trocken, 11 % vol.

66953 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**



KÜRBISKERNÖL G.G.A. FRISCHE PACCHERI

Etwa 35 Kürbisse aus der Steiermark braucht man für 1 Liter Kürbiskernöl. Hartlieb.

12021 | 500 ml



Große Röhrennudeln aus Hartweizengrieß. Pasta Sassella

68541 | 300 g



STRACCIATELLA

Pasta-Filata-Käse. Das Herz der Burrata. Cremige, sahnige Mozzarella-Fäden. Viva Italia.

66033 | 140 g

KÜRBIS MIT STRACCIATELLA

Diese Kürbispasta umschmeichelt die Sinne mit dem herrlich herb-süßlichen Geschmack des Kürbis – nussig und buttrig – verfeinert durch leicht angeröstete Kürbiskerne und tief dunkelgrünes Kürbiskernöl. Der Stracciatella-Käse bringt dem Gericht das gewisse Etwas! Er rundet die deftige Pasta mit seiner frischen, cremigen Konsistenz, einer leichten Säure und einer feinen, sahnigen Note ab.



Feine, würzige Frische, Aromen von reifen, gelben Früchten. Die Trauben stammen von einer Parzelle nahe der Abbruchkante zum Rhein. Der Boden ist geprägt vom Tonschiefer im Untergrund und von einer angewehten Löss-Auflage.

RHEINHESSEN
DEUTSCHLAND
GUNDERLOCH

2024 „VOM LÖSS“, BIO

Grauburgunder, QbA, trocken, 12,5 % vol.

69208 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**GETR. STEINPILZE**

Cèpes von Plantin. Eignet sich für Pilzgerichte sowie zum Verfeinern von Suppen und Saucen.

26071 | 125 g

**WILDE FENCHELSAAT**

Fenchelsamen von Altes Gewürzamt. Aromatischer als der Gewürzfenchel.

67703 | 35 g

**CARNAROLI**

Risotto-Reis von Acquerello wird im Piemont angebaut und ein ganzes Jahr gereift.

10054 | 1 kg

STEINPILZRISOTTO MIT FENCHELSAAT UND FEIGEN

Dieses Risotto ist nicht nur für besondere Anlässe reserviert, sondern eine Einladung, den Alltag mit einer Prise Luxus zu würzen. Die erdige Tiefe der Steinpilze trifft auf die subtile, leicht süßliche Würze der Fenchelsaat und erschafft eine Geschmackskombination, die ebenso unerwartet wie unwiderstehlich ist. Ein vollmundiger Grüner Veltliner unterstreicht die Aromen des Gerichts perfekt.



AT-BIO-402

Frucht und Eleganz stehen bei diesem Wein im Vordergrund. Nach kurzer Maischestandzeit (5h) wird gepresst und die Gärung mit Reinzuchthefen eingeleitet. Nach dreimonatigem Feinhefekontakt wird der Wein filtriert und bis zur Füllung im Stahltank gelagert. Ein purer Veltliner aus dem Weinviertel: Zarte Würze kombiniert mit kühlen Dufteindrücken von reifer Birne. Am Gaumen zeigt sich eine saftige Apfelfrucht, weißer Pfeffer und feinwürzige, mineralische Noten, getragen von einem knackigen Frucht-Säure-Spiel.

ÖSTERREICH
WEINVIERTEL DAC
EBNER-EBENAUER

2024 „POYSDORF“, BIO

Grüner Veltliner, DAC, trocken, 12 % vol

68804 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**STEAK TATAR, TK**

Grob geschnittenes Rindfleisch, schon fertig abgeschmeckt und gewürzt von Foodvac.

57749 | 100 g

WINTER-EDELTRÜFFEL

Frischer Trüffel kann von Dezember bis März aus dem Gebiet Umbrien (Norcia) kommen. In den Sommermonaten kommt unser frischer Wintertrüffel unter anderem aus Australien.

34480

14973

WACHTELEIER

Die frischen Mini-Eier von der Vogelsberger Wachtelzucht passen hervorragend zu Kaviar.

56109 | 12 Stk.

RINDERTATAR

MIT WINTERTRÜFFEL & WACHTELEI

Die kontrastreichen Aromen des zarten Rindfleischs und des charakterstarken Trüffels harmonieren perfekt miteinander. Die tiefgründige Aromatik und der erdige Geschmack des Edelpilzes verleihen dem Tatar eine ganz besondere Note. Das Ergebnis ist ein facettenreiches, exquisites Gericht, das den Gaumen verwöhnt.



Tiefes, intensives Rubinrot, kräftig am Gaumen mit schöner Kirschnote und feinem Tannin-Gerüst. Idealer Allrounder insbesondere zur piemontesischen Pasta und zu Würsten. Der Wein harmoniert auch gut zu dunklen Saucen und zu allen Fleischarten.

PIEMONTE
ITALIEN
ELVIO COGNO

2023 „BARBERA D'ALBA“

Barbera, DOC, trocken, 14,5 % vol.

68593 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**HAMACHI, TK**

Bernsteinmakrelen-Filet, mit Haut, ist mit seinem festen, buttrigen Fleisch eine Delikatesse.

68953 | ca. 1,2 kg

HOISIN-SAUCE

Hoisin-Sauce ist eine kantonesische Spezialität, die unentbehrlich für chinesische Küche ist.

12763 | 397 g

JAPAN. GRILLKOHLE

Die japanische Holzkohle Binchotan White Lychee brennt durchschnittlich 4,5 Stunden.

59296 | 5 kg

HAMACHI

MIT HOISIN-SAUCE

Der Hamachi gehört zu der Familie der Stachelmakrelen. Sein Fleisch ist mild und leicht süßlich, die Konsistenz fettreich und buttrig zart, sodass es im Mund schmilzt. Dank dieser herausragenden Qualität lässt sich der Fisch exzellent roh genießen. Das sparsame Abflämmen reicht also, um eine Geschmacksexplosion zu erreichen. Ein absoluter Genuss!



Der steinige, schwach tonige Lehm des Terroirs ist tiefgründig und hat eine gute Humusversorgung. Dies führt zu einer ausgewogenen Kräuterwürze, zarter Frucht, kalkig-mineralisch und dabei kompromisslos trocken. Eine feine Säure hält den Wein zudem frisch und sorgt für Nerv und Balance. Ein Bilderbuch-Silvaner, der beweist, warum es keine kulinarische Gleichung gibt, die diese Rebsorte nicht auflösen kann.

FRANKEN
DEUTSCHLAND
AM STEIN

2023 „WÜRZBURGER“, BIO

Silvaner, QW, trocken, 12 % vol.

68701 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**

**WILLIAMSBIRNEN-LIKÖR**

„Golden Eight“ von Massenez mit 25 % vol. ist eine Mischung 8 Jahre gereifter Brände.

53831 | 700 ml

**PECANUSS-PASTE**

Karamellierte Pekannuss-Paste von Sosa ist eine wundervolle Basis für viele Desserts.

47566 | 1,2 kg

**BIRNEN-PÜREE**

Das gezuckerte Püree von Ponthier ist saftig und süßlich im Geschmack.

12488 | 1 kg

FOTO: PONTHER

TORTE

MIT BRATBIRNE & MARZIPAN

Eine neue Interpretation eines winterlichen Klassikers:: Wohlige Aromen von Birne, weihnachtliche Noten von Zimt und Marzipan sowie knackige Pekannüsse und Weinbeeren erschaffen ein völlig neues Geschmackbild. Gepaart mit der Frucht, die in Karamell und Birnenbrand geschwenkt wird, entsteht ein wunderbar warmes Profil. Eine leichte Frischkäse-Creme sorgt dafür, dass die Torte nicht zu mächtig wirkt. Dazu eine Nocke von feinem Zimteis servieren.



Herbert Beaufort Champagner begeistert mit seinem kraftvollen Körper und Charakter. Mattgold in der Farbe und anmutig perlend ist er ideal für den Aperitif, sowie zur Speisebegleitung geeignet. Die Herkunft dieses edlen Champagners sind die Grand-Cru-Lagen des Ortes Bouzy an den Südhängen der Montagne de Reims - eine absolute Vorzugslage! Ein hoher Prozentsatz an Pinot-Noir-Trauben verleiht ihm eine tolle Farbtiefe und die zusätzliche Offenheit im Geschmack, in dem Aprikosen-, Pfirsich- und Nussaromen durch Akazie, Linde und Weißdorn ergänzt werden.

CHAMPAGNE
FRANKREICH
HERBERT BEAUFORT

„CARTE D'OR“

Champagner, Grand Cru, brut, 12 % vol.

10375 | 750 ml

**HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG**



DE-ÖKO-007

HAPPY FOIE MIT WEISSEM TRÜFFEL, BIO

Der Entenleberblock aus der EthicLine ist eine ethischere Alternative zur Foie Gras.

60108 | 130 g



CHERRY-TOMATEN

Die halbierten, gefriergetrockneten Cherry-Tomaten von Sosa verleihen knusprigen Geschmack.

41220 | 50 g



WHITE PORT BLEND

Graham's meio seco No. 5 ist ein halbtrockener Blend aus dem Duoro-Tal mit 19 % vol.

58574 | 750 ml

HAPPY FOIE

MIT BRIOCHE, JOHANNISBEERE & PORTWEIN

Happy Foie ist eine Alternative zur traditionellen Foie Gras, die großen Wert auf Tierwohl und artgerechte Haltung legt. Wir müssen nicht auf den samtigen Geschmack von Gänseleber verzichten, denn diese innovative Lösung ermöglicht es uns, den Genuss hochwertiger Lebensmittel mit einer verantwortungsbewussten und nachhaltigen Produktion in Einklang zu bringen.



Sehr komplex, mit großer Finesse und trotz des heißen Jahrgangs 2009 mit einer rassigen Säure, die für Frische und Eleganz sorgt. Am Gaumen hat man exotische Früchte, Honig und Gewürze. Er präsentiert sich trotz des Alters noch recht jugendlich und ist mit einer großen Lagerfähigkeit ausgestattet. Die Hauptrebsorte ist der Semillon mit 80 %, ergänzt durch kleinere Anteile Sauvignon Blanc und Muscadelle. Die Lese erfolgte per Hand und die Trauben wurden streng selektiert. Der Ausbau erfolgte für 18 Monate in Barriques.

BORDEAUX-CERONS
FRANKREICH
CHATEAU DE CERONS

2009 „CÉRON“

Weißwein, AC, süß, 13,5 % vol.

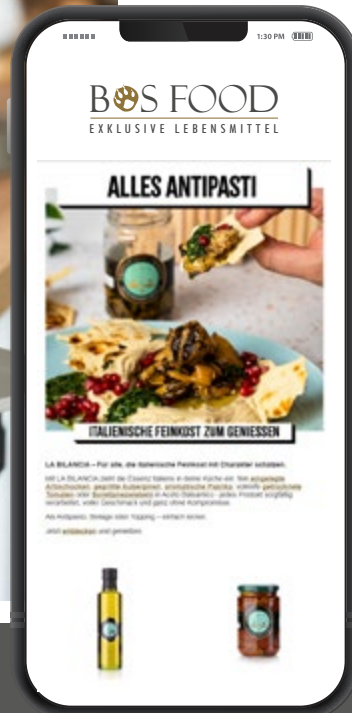
51731 | 750 ml

HIER GEHT'S ZUM
REZEPT IM BLOG

ENTDECKEN SIE DEN NEWSLETTER!

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie jede Woche eine Vielfalt an Produkten für Ihr Kochvergnügen. Immer wieder frische Neuigkeiten und eine bunte Auswahl!

Alle Angebote und Neuigkeiten aus unserem Sortiment erhalten Sie einmal pro Woche bequem in Ihr E-Mail-Postfach.



**MELDEN SIE
SICH HIER
DIREKT AN.**

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

DIE RICHTIGE BEGLEITUNG MACHT'S

Mehr als 16.000 Produkte haben wir in unserem Sortiment und täglich kommen neue hinzu. Damit Sie aber den Durchblick behalten und schnell genau DEN Wein finden, den Sie suchen, haben wir den Weinfinder für Sie programmiert.

