

# BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Let's celebrate  
WITH FAMILY & FRIENDS

WEIHNACHTSWELT | 2021

ALLES FÜR DAS WEIHNACHTSFEST, PRÄSENTE & GESCHENKIDEEN  
VERSANDKOSTENFREI AB 35 EURO

# "Oh Du köstliche..."



## WEIHNACHTS MENÜ

**4/5** VORSPEISE

Kaviar Blinis

**16/17** HAUPTGANG

Sous Vide Entenbrust mit Selleriepüree,  
Mini Kräuterseitlingen & Preiselbeeren

**38/39** DESSERT

Fondant Au Chocolat - Schokoküchlein mit  
flüssigem Schokokern, selbstgemachtem  
Eis, eingelegten Kirschen & Eierlikör

**58/59** X MAS COCKTAIL

Mandarin Jingle Juice

- 6** KAVIAR & CO  
- Manchmal muss es eben Kaviar sein
- 10** LACHS & MEERESFRÜCHTE  
- An Festtagen gibt es immer Meer
- 18** TRÜFFEL  
- Trüffelige Weihnacht überall
- 20** MENÜPLAN BY ANTONIEWICZ  
- Sous Vide gegarte Klassiker
- 21** HERZHAFTER GAUMENSCHMAUS  
- Für ganz besondere Momente
- 30** GEWÜRZE & CO  
- Das gewisse Etwas
- 40** SÜSSES & GEBÄCK  
- Unverzichtbare Genüsse
- 54** WEIHNACHTSBÄCKEREI  
- Für so manche Leckerei
- 58** WINE & BAR  
- Die perfekten Begleiter
- 70** SPIRITUOSEN  
- Nicht nur für kalte Tage
- 78** HARDWARE  
- Scharfes Zubehör

**79**

## GESCHENK SET'S & SERVICE

Verschenken Sie Genussmomente!  
Bei uns finden Sie vielseitige Geschenk-  
ideen, festliche Verpackungen und  
individuelle Möglichkeiten Ihre Liebsten  
zu beschenken. Wir beraten Sie gerne!



## MORGEN IST MORGEN

Der britische Dichter Ben Jonson, bezeichnete die Zeit einmal als "eine alte kahlköpfige Betrügerin".

Na, ganz so hart, möchte ich mit der lieben Zeit nicht ins Gericht gehen, aber wenn ich mir diese provokante Aussage einmal genauer ansehe, verstehe ich, was der gute Benny damit gemeint hat. Auch mich beschleicht immer öfter das Gefühl, dass sich die Welt von Tag zu Tag schneller dreht. Unsere Tage werden fortwährend kürzer und in dieser dunklen Jahreszeit scheint es manchmal so, als würde zwischen Sonnenaufgang und Abenddämmerung nur ein Augenblick liegen.

Manchmal kommt es mir so vor, als wäre das gesamte letzte Jahr in einem Flügelschlag der Zeit verschwunden und ich muss mich bemühen, mir begreiflich zu machen, dass sich auch dieses Jahr schon wieder dem Ende neigt.

In den vergangenen Monaten rauschte ich immer mehr durch die Tage. Meeting, Verkostung, E-Mails, Bestellungen, ein Brandherd hier, Lieferverzug dort. Unser Weihnachtsgeschäft ist mit einem immensen Apparat an Vorbereitung verbunden, der eine minutiöse Planung für Monate im Voraus nötig macht. Ich neigte dazu an morgen zu denken und sogar an übermorgen und die Wochen darauf und verlor dabei regelmäßig das Wichtigste aus den Augen: Heute.

Wenn ich einen Weihnachtswunsch an Sie äußern darf, dann ist es folgender: Ich möchte, dass Sie sich Zeit nehmen.



Wir sehen die Zeit als Gegner, als etwas, das wir zu besiegen versuchen, als eine "alte kahlköpfige Betrügerin". Aber wir versuchen uns in einem Rennen, das wir nur verlieren können.

Als ich mir diesen Umstand wieder bewusst gemacht habe, fiel mir eine große Last von den Schultern. Ich verbrachte lange Abende mit Freunden, obwohl ich am nächsten Tag ein straffes Programm hatte, machte sogar pünktlich Feierabend, obgleich es noch so viele unbearbeitete Mails gab. Ich verbrachte spontan viel Zeit mit meinen Enkeln, obwohl der Tag doch so durchgetaktet hätte sein sollen. Die Zeit schöpft ihren Wert, aus dem, was wir aus ihr machen. Und dabei sollten wir uns das Wichtigste immer vor Augen halten; Morgen ist morgen.

In diesem Jahr ist unsere "Weihnachtswelt" völlig anders. Wir haben nichts an seinem alten Ort gelassen, haben alles umgekrempelt, kräftig umgerührt und dabei ist dieses wunderbare Portfolio entstanden. Mal ernsthaft: Wir möchten Ihnen echte "Lebenshilfe" leisten. Wir möchten, dass Sie hervorragend speisen, dass Sie die ganze Bandbreite der Kulinariik erfahren können, ohne dabei stundenlang, gestresst in der Küche zu verbringen. Mittlerweile gibt es eine Vielzahl von ungläublichen "Fertigprodukten", die diesen herabsetzenden Namen kaum verdient haben. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele unserer besten Tricks und Geheimwaffen. Sie müssen also kein Sternekoch mehr sein, um ihre Gäste, ihre Freunde und ihre Familie zu begeistern. Schauen Sie doch zum Beispiel einmal auf Seite 16/17 und Sie werden sofort verstehen, was ich meine!

Wir freuen uns, wenn Sie uns anrufen und uns mit Ihren Fragen lösen. Bei uns am Telefon und in unserem Geschäft sind hervorragende Sommeliers und Sommelières, Köche\*innen, Barkeeper\*innen und viele mehr zu Gange, die tief in ihren Herzen immer Gastgeber geblieben sind!

Ich wünsche Ihnen eine wunderbare Weihnachtszeit, beste Gesundheit und köstliches Essen,

Ihr Ralf Bos

Ralf Bos

KÖSTLICHE

# Vorspeise



## KAVIAR MIT BLINIS UND CRÈME ÉPAISSE

FÜR 4 PERSONEN

125 g Imperial Auslese Kaviar

1 x Mini-Blinis (16 Stk.)

1 Dose Crème Épaisse

**1** Die Blinis in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten erwärmen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

**2** Kurz, bevor die Gäste eintreffen einen Teelöffel Crème Épaisse auf jeden Blini geben und den Kaviar als Nocke oben aufsetzen. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Diese Köstlichkeit kann als Vorspeise, als separater Gang oder als Fingerfood für zwischendurch serviert werden. Unser geräucherter Lachs (auf S. 10/11) ist dazu noch die perfekte Ergänzung, wenn Sie eine etwas "üppigere" Vorspeise bevorzugen. Für diesen Zweck haben wir auch Blinis mit größerem Durchmesser im Sortiment.

**BOS APPETIT!**



## UNSER TIPP FÜR DEN PERFEKTEN WEIHNACHTSAUFTAKT: KAVIAR

Keine Delikatesse schafft einen besseren kulinarischen Auftakt, als Kaviar. Und dieser ist günstiger, als sie vermuten!

### IMPERIAL AUSLESE KAVIAR KREUZUNG AMUR X KALUGA (SCHRENCKI X DAU) STÖRKAVIAR, AQUAKULTUR CHINA

Imperial Auslese ist die beste Kaviar-Qualität. Dieser Kaviar stammt von einer Kreuzung zwischen Amur Stör (Acipenser schrenckii) und dem Kaluga (Huso dauricus), einer Störart die mit dem Beluga verwandt ist. Der Kaviar wird in einem schonenden Verfahren gesalzen (Malossol). Für viele Kenner handelt es sich bei diesem Imperial Auslese Kaviar um den zurzeit besten Kaviar, der gehandelt wird.

**30804** | 20 g | **20,15**  
100 g/ 100,75

**27930** | 50 g | **50,90**  
100 g/ 101,80

**27932** | 125 g | **125,70**  
100 g/ 100,56

**27934** | 250 g | **251,90**  
100 g/ 100,76



### PERFEKTE KAVIAR BEGLEITUNG

Es gibt viele kulinarische Kombinationen, die den Geschmack von Kaviar noch weiter veredeln. Das sind UNSERE Lieblinge!



H. BEAUFORT | FRANKREICH  
"CARTE D'OR" GRAND CRU  
BRUT, 12,0 % vol

Zu 90% aus Pinot Noir vinifiziert, welcher diesem Champagner seinen kraftvollen Körper und Charakter verleiht. Mattgold in der Farbe und anmutig perlend ist er ideal geeignet für den Aperitif, sowie zur Speisebegleitung.

**17767** | 0,375 L | **17,50**  
1 L/ 46,67

**10375** | 0,75 L | **30,90**  
1 L/ 41,20



### CRÈME EPAISSE

AUS DER NORMANDIE,  
39,4 % FETT

Diese geschmacklich unglaublich intensive Crème fraîche ist hergestellt aus bester Sahne - ohne Zusatzstoffe und ohne Farbstoffe. Ideal zum Verfeinern von Saucen, Suppen und natürlich auch perfekt für Kaviar und Lachsspezialitäten geeignet.

**49361** | 392 g | **7,43**  
1 kg/ 18,94



### MINI BLINIS FÜR KAVIAR

Die kleinen dünnen Pfannkuchen aus Weizenmehl, Milch und Ei sind perfekt für den Genuss von Kaviar, z. B. auf einer Crème fraîche Zubereitung.

Ø 5,5 CM, 16 STK., TK

**32665** | 135 g | **5,79**  
100 g/ 4,29

Ø 10,5 CM, 4 STK., TK

**32666** | 200 g | **5,82**  
100 g/ 2,91

Jeder Kaviar schmeckt anders!

Um sich bei unserer Kaviar Auswahl zurechtzufinden, hier ein kleiner Wegweiser durch die Welt des Kaviars.

Klassisch wird nur der Rogen des Störs als Kaviar bezeichnet. Legal wird nur noch Kaviar aus Aquakultur gehandelt. Die Aquakultur konzentriert sich zurzeit auf gut ein Dutzend Störarten, von denen Kaviar produziert und angeboten wird. Übrigens – es ist nicht unbedingt wichtig mit welcher „Handelsbezeichnung“ der Kaviar angeboten wird, sondern von welcher Störart er stammt!

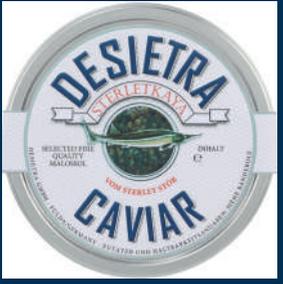
Beim Kaviar unterscheiden wir zwischen mildem Kaviar, der sich am besten zum reinen Genuss eignet und würzigen Kaviar, der besser von einer gehaltvollen Beilage begleitet wird.

Hierbei ist es wichtig zu wissen, dass ein milder Kaviar nicht besser sein muss als ein würziger; denn ein milder Kaviar würde in einem Rezept, zum Beispiel mit üppiger Crème fraîche untergehen, während ein würziger Kaviar in dieser Kombination gewinnt. Es kommt also immer auf Ihren persönlichen Geschmack und die Variante an, wie Sie Ihren Kaviar genießen möchten.

**Kaviar – frisch, würzig**  
zum Verzehr mit einer gehaltvollen Beilage  
- Kaviar Baeriskaya vom sibirischen Stör  
- Kaviar Sterletkaya und Sterletkaya Albino vom Sterlet Stör

**Kaviar schonend pasteurisiert-**  
zum Dekorieren  
- Kaviar Selection  
Hier stehen Optik und ein günstiger Preis im Vordergrund, er ist außerdem der ideale Kaviar für kalte Buffets und heiße Speisen.

**Kaviar – frisch, mild**  
zum reinen Verzehr  
- Kaviar Osietra vom russischen Stör  
- Kaviar Beluga vom Beluga Stör (huso huso)



**STERLETKAYA**  
STERLET STÖR

Aquakultur Deutschland

## STERLETKAYA

Das empfindliche Korn des Sterletkaya vom Sterlet Stör (*Acipenser ruthenus*) ist gelegentlich etwas weich, schwarzgrau bis braunschwarz und klein, ca. 2,0 bis 2,3 mm. Seine Stärke liegt im Geschmack, dieser ist wirklich überzeugend: kräftig, ausdrucksvoll und mild (Malosol). Eben fast wie der „echte“ Sevruga! Optisch, haptisch und geschmacklich ist er quasi das i-Tüpfelchen auf einem Steak Tatar. Desietra Kaviar wird in artgerechter, nachhaltiger und umweltfreundlicher Art produziert.

- 37924** | 30 g | **25,90**  
100 g/ 86,33
- 27895** | 50 g | **41,50**  
100 g/ 83,00
- 27896** | 125 g | **102,50**  
100 g/ 82,00
- 27897** | 250 g | **202,15**  
100 g/ 80,86



**STERLETKAYA ALBINO**  
ALBINO STERLET STÖR

Aquakultur Deutschland

## STERLETKAYA ALBINO

Das Besondere bei der Selektion vom Albino Sterlet (*Acipenser ruthenus* - Albino) ist die Farbe des Korns. Früher war dieser sehr seltene, fast weiße bis hellcremefarbene Kaviar prinzipiell dem Zaren bzw. dem Schah vorbehalten. Man nannte ihn daher auch Zaren- oder Schah-Kaviar. Auch dieser Kaviar wird im traditionellen „Malosol“-Verfahren hergestellt. Die Korngröße und der Geschmack dieses Albino-Kaviars sind so gut wie identisch mit unserem Sterletkaya, das Farbenspiel jedoch macht ihn sehr selten und kostbar.



- 44263** | 30 g | **38,50**  
100 g/ 128,33
- 35584** | 50 g | **57,90**  
100 g/ 115,18
- 35585** | 125 g | **143,90**  
100 g/ 115,12

# DESIETRA

HOME OF QUALITY AND FRESHNESS



## KAVIAR SET „TOUR“

- 125 g Baeriskaya Kaviar
- 1 Glas Kaviar Bowl, Eisbehälter
- 1 Glas Einsatz für bis zu 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmutterlöffel, ca. 12 cm

**43102** | 6-tlg. | **120,00**  
100 g/ 96,00



## ZARIN KAVIAR EI

CAVIAR SELECTION IM SEVIER EI

**48654** | 2-tlg. | 25 g | **36,95**  
100 g/ 147,80



## BAERISKAYA

Der Baeriskaya stammt vom sibirischen Stör (Acipenser baerii). Er wird nach traditioneller russischer Methode im „Malossol“ Verfahren hergestellt, das bedeutet mit weniger als 4 % Salz. Das Farbspektrum reicht von Schwarz/Grau bis zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn hat eine Größe von mindestens 2,4 mm und größer. Auf der Zunge angenehm schmelzend zeichnet sich der Baeriskaya durch seinen eher würzigen Geschmack aus. Das macht ihn zum perfekten Begleiter von Pellkartoffeln und Crème fraîche.

**36101\*** | 30 g | **24,60**

**29018\*** | 50 g | **41,00**

**29020\*** | 125 g | **102,50**

**29021\*** | 250 g | **205,00**

OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE:

**41468\*** | 30 g | **24,60**

**17937\*** | 125 g | **102,50**

**17944\*** | 250 g | **205,00**

\*100 g/ 82,00



**BAERISKAYA**  
SIBIRISCHER STÖR  
Aquakultur Deutschland

## CAVIAR SELECTION

Die Caviar „Selection“ stammt von ausgesuchten Störarten (Acipenser spp.) und wird im „Malossol“ Verfahren hergestellt. Das Farbspektrum reicht von Schwarz/Grau bis zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn hat, je nach Störart, eine Größe von 2 bis 3 mm. Durch die schonende Pasteurisierung sind die Perlen auf der Zunge angenehm separiert und zeichnen sich durch einen feinen und klaren Geschmack aus. Caviar Selection ist auch sehr gut für warme Speisen und Buffets geeignet.

**46721** | 28 g | **25,90**  
100 g/ 92,50

**46722** | 56 g | **46,30**  
100 g/ 82,68

**46723** | 113 g | **85,00**  
100 g/ 75,22

**46796** | 200 g | **137,50**  
100 g/ 68,75



**CAVIAR SELECTION**  
VERSCHIEDENE STÖRARTEN  
Aquakultur Deutschland



**OSIETRA**  
RUSSISCHER STÖR  
Aquakultur Deutschland

## OSIETRA

Dieser Osietra Malossol wird ausschließlich vom Acipenser gueldenstaedtii - dem russischen Stör hergestellt. Er hat ein angenehm festes Korn und den typischen nussigen Geschmack. Die Körnung, von ca. 2,7 mm, und die Farbe dieser Sorte variieren. Farbunterschiede von Schwarz über Grau bis hin zu dunkel- und hellbraunen sowie olivfarbenen Schattierungen sind vollkommen normal. Der Geschmack ist fein und elegant und dennoch ausdrucksvoll - zu schade, um ihn mit Crème fraîche zu überdecken. Also auch hier ist eigentlich purer Genuss angesagt.

**29028** | 50 g | **68,25**  
100 g/ 136,50

**29030** | 125 g | **170,65**  
100 g/ 136,52

**29031** | 250 g | **341,30**  
100 g/ 136,52

### OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

**41467** | 30 g | **42,95**  
100 g/ 142,17

**19689\*** | 50 g | **71,60**

**19686\*** | 125 g | **179,00**

**19687\*** | 250 g | **358,00**  
\*100 g/ 143,20



**BELUGA**  
HAUSEN STÖR  
Aquakultur Deutschland

## BELUGA

Seit den legendären James Bond Filmen ist der Beluga Kaviar das Maß aller Dinge. Zartcremiger Geschmack und ein großes, saftiges Korn von mindestens 3 mm Durchmesser lassen ihn nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugen. Leicht gesalzen (Malossol) und der zarte Geschmack machen ihn zum perfekten Kaviargenuss ohne weitere Begleiter. Das Farbspektrum des Beluga Kaviar reicht von Stahlgrau über Schwarz bis zu Schwarzbraun.

**37925** | 30 g | **126,50**  
100 g/ 421,67

**27891** | 50 g | **210,85**  
100 g/ 421,70

**27892** | 125 g | **527,00**  
100 g/ 421,60

**27893** | 250 g | **1.054,00**  
100 g/ 421,60



## BELUGA

HAUSEN STÖR

Aquakultur Deutschland



## KAVIAR BOWL SET

In dieser formschönen Glasschale können Sie ihren Kaviar anrichten und kühlen.

- Das 5 tlg. „Kaviar Bowl Set“ für Genießer besteht aus:
- 1 Glas Kaviar Bowl, Eisbehälter
  - 1 Glas Einsatz für bis zu 250 g Kaviar
  - 1 Untersetzer, Edelstahl hoch glanzpoliert
  - 2 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

**40608** | 1 Stk. | **39,50**



## KAVIAR-PERLMUTTLÖFFEL BOS FOOD

Abgesehen von Ihrem faszinierenden irisierenden Glanz sind diese Perlmutterlöffel optimal für den Verzehr von Kaviar, weil Perlmutter in Berührung mit Kaviar geschmacksneutral ist und (im Gegensatz zum Metallbesteck) eine Oxidierung hier nicht eintritt. Die Perlmutterlöffel sind mit einem Bos Food-Logo versehen.

**37774** | 9 cm | 1 Stk. | **8,90**

**KETA LACHS KAVIAR**

Dieser Kaviar wird aus den Rogen der weiblichen Lachse gewonnen. Die roten Kaviarperlen eignen sich bestens, um z. B. eine Kräuterrahmsuppe aufzuwerten oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten.

**11258** | 100 g | **19,13**

**11257** | 250 g | **46,68**

100 g / 18,67

**FORELLEN KAVIAR  
NATUR**

Dieser Kaviar wird aus den Rogen der weiblichen Forellen gewonnen. Ebenso wie Keta-Kaviar gilt er als Ersatz für Kaviar vom Stör. Forellen Kaviar ist fest, knackig und schmeckt angenehm kräftig.

**37984** | 200 g | **29,65**

100 g / 14,62

**HECHT KAVIAR -PRESTIGE  
MALOSSOL**

Sein kleines, goldgelbes Korn zeichnet sich durch einen sehr lieblichen, arttypischen Geschmack aus. Dadurch kommt er dem Stör-Kaviar geschmacklich sehr nahe.

**25903** | 125 g | **20,90**

100 g / 16,72

**FRÜCHTEKAVIAR „YUZU“  
LES PERLES, Ø 5 mm**

Die Fruchtperlen sind von einer dünnen Membran umschlossen und mit leckerem Fruchtsaft gefüllt. Beim Zerplatzen am Gaumen ergibt das überraschende Effekte.

**40462** | 200 g | **17,11**

100 g / 8,55

**FELCHEN KAVIAR  
KANADA**

Felchen gehören zur Familie der Lachsfische, zu der auch die ähnliche Forelle gehört. Der Rogen ist orangefarben, feinstkörnig und fest im Biss, mild gesalzen und nussig im Geschmack.

**45025** | 100 g | **15,70**

**SAIBLINGS KAVIAR GOLD  
IMPERIAL**

Der zart durchscheinende goldgelbfarbene Rogen wird nur mit Salz (Malossol) und ohne jegliche Konservierungsstoffe hergestellt. Eine Rarität, die ausserhalb der Saison nicht verfügbar ist.

**18522** | 100 g | **18,59**

## WIR BERATEN SIE GERNE!

- Welchen Kaviar soll ich wählen?
- Wieviel Kaviar brauche ich pro Person?
- Was ist die perfekte Beilage?
- Welche Getränke passen als Begleitung?

GANZ EGAL WELCHE FRAGE SIE AUF DEM HERZEN HABEN, WIR HELFEN IHNEN GERNE WEITER!

**JETZT BESTELLEN! TEL.: 02132-139-100**

DIE KOMPLETTE KAVIAR AUSWAHL UND WEITERE INFORMATIONEN RUND UM DAS THEMA KAVIAR FINDEN SIE AUF [WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE)





ART. NR. | **53131**

## IN FEINSTE SCHEIBEN GESCHNITTEN

**15866** | 200 g | **13,90**

100 g / 6,95

**48389** | 500 g | **33,34**

1kg / 66,68

GANZE SEITE

**15868** | ca. 1 kg | ca. **65,90**



## SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS

QUALITÄT MIT LANGER TRADITION

Gönnen Sie sich und Ihrer Familie etwas Besonderes! Guter Räucherlachs ist eine Symbiose aus besten Rohstoffen und liebevoller Handarbeit. Dieser Lachs stammt aus schottischer Aquakultur und wird Stück für Stück mit Buchenscheiten von Hand kaltgeräuchert und mild gesalzen. Dabei wird nicht nur auf Qualität, sondern auch auf Perfektion geachtet. Er hat wenig Fett, ist zart im Biss, hat ein üppiges Aroma und zergeht auf der Zunge. Das Lachsrückenfilet ist das edelste Teil des Lachses. Nicht umsonst wurde dieser Räucherlachs 2013 & 2016 mit dem goldenen DLG Siegel aus deutscher Produktion gekürt!



## RÜCKENFILET AM STÜCK, UNGESCHNITTEN

BESTE FILET QUALITÄT, ALLE STÖRENDE RÜCKSTÄNDE WIE HAUT & SCHUPPEN WURDEN SORGFÄLTIG ENTFERNT

LANG & SCHMAL AUS DER MITTE GESCHNITTEN, CA. 1/2, BZW. 1/4 SEITE VOM GANZEN LACHS

**15867** | ca. 500 g | ca. **39,70**

1kg / 79,40

**53131** | ca. 250 g | ca. **19,86**

100 g / 7,94



KURZ & BREIT AUS DER MITTE GESCHNITTEN, CA. 1/3 EINER GANZEN SEITE

**15901** | ca. 400 g | ca. **31,27**

1 kg / 78,18

GANZE SEITE

**15869** | ca. 1,4 kg | ca. **68,52**

1 kg / 48,94



## RÄUCHERLACHSKONFEKT

FINGERFOOD, 24 X 10 g, TK

Köstliches Fingerfood mit Frischkäse, Räucherlachs und Meerrettich auf Pumpernickel sowie passender Dekoration aus Sesam, Mohn und Dill.

**17906** | 240 g | **19,47**

100 g / 8,11



## RÄUCHERLACHS-ROULADE

MEDITERRAN MIT OLIVEN & FRISCHKÄSE, 30 STK. á 10 g, TK

Leckere Fingerfood Kombination mit Räucherlachs, einfach aufzutauen und servieren.

**30482** | 300 g | **23,53**

1 kg / 78,43



## SHRIMP TWISTER

MIT KARTOFFELMANTEL, ASIA FINGERFOOD, 40 STK., TK

Nach dem Frittieren umgibt die Garnele eine knusprige Kartoffelhülle, ein optischer & kulinarischer Genuss!

**57429** | 1 kg | **19,50**

# Lachs



## SCHOTTISCHER GRAVED LACHS

GEBEIZT, MIT DILL, GESCHNITTEN

Gravé Lachs erhielt seinen Namen von seiner alten Herstellungsmethode. Denn das skandinavische „graved“ bedeutet nichts anderes als „eingegraben“. Heutzutage wird der Lachs nicht mehr eingegraben, sondern gekühlt und gebeizt. Dadurch erhält er sein typisches feines Aroma und bleibt außerdem sehr saftig.

**45814** | ca. 500 g | ca. **34,75**

1 kg/ 69,50

**42789** | ca. 1 kg | ca. **68,75**

## PERFEKTE LACHS BEGLEITER

Mit viel Dill für eine frische Note, Senf für die Schärfe & weiteren Zutaten wie süßen Preiselbeeren oder Honig sind diese Saucen die idealen Begleiter zu Lachs!



## HONIG-DILL-SENFSAUCE

WOLFRAM BERGE

**38964** | 200 ml | **9,11**

100 ml/ 4,55

## SENFSAUCE

NACH SCHWEDISCHER ART

**15932** | 200 ml | **5,75**

100 ml/ 2,88

## PATTYS LACHSSAUCE

HONIG-SENFSAUCE MIT DILL

**47045** | 225 ml | **6,50**

100 ml/ 2,89



## NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS MIT ROTHOLZPULVER

GESCHNITTEN, KALT

GERÄUCHERT, TK

**41018** | 500 g | **25,90**

1 kg/ 51,81



## NORWEGISCHE MATJESFILETS „SJØ“

CA. 20 FILETS, TK

**47588** | 700 g | **15,35**

1 kg/ 21,93



## AALFILET VON DER MANUFAKTUR FIEDLER

GERÄUCHERT, OSTSEE, TK

**39134** | 500 g | **52,24**

1 kg/ 104,47

# Austern



## AUSTERN MESSER

MIT HOLZGRIF, SCHMALE KLINGE

**11597** | 1 Stk. | **21,90**

1. Um nicht abzurutschen nehmen Sie die Auster mit einem Tuch in die Hand.
2. Das Messer an der Seite der Auster ansetzen und kraftvoll einstechen. Das Messer leicht nach oben neigen und in seitlichen Bewegungen die gesamte Schale öffnen. Dabei das Muskelfleisch oben vom Schalendeckel lösen. Den Deckel der Auster abnehmen
3. Mit dem Messer vorsichtig das Fleisch in der Schale lösen.
4. Klasisch: Austern auf Eis und mit frischer Zitrone servieren. Unser Tipp: Pur genießen und so lange kauen, bis ein nussiger Geschmack im Mund entsteht!



## FRISCHE AUSTERN - CRASSOSTREA GIGAS

GILLARDEAU M4 / G2

Eine Auster der absoluten Spitzenklasse - die Gillardeau.

Sie ist eine ‚tiefe‘ Auster und gehört zur Gattung der Portugaises. Vor allem aber ist sie eine „Spéciale de Claires“ und damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten „Fine de Claires“. Schon nach dem Öffnen zeigt sich der Unterschied zu anderen Austern, denn wahrscheinlich werden Sie noch nie eine Auster gesehen haben, die so voll ist, d. h., einen so ausgeprägten Fleischkörper besitzt. Dies ist einer besonderen Alge zu verdanken, die nur in der Gegend der Ile d'Oléron vorkommt. Sie hat die Konsistenz einer leicht angekochten Miesmuschel, ist sandfrei und fast schon süßlich. Hinzu kommt ein leichter Geschmack von frischer Gurke, der nur dieser Auster eigen ist.

Die Austern werden sicher verpackt in einer Holzkiste geliefert.

GRÖSSE M4/ á CA. 75 G BRUTTO

GRÖSSE G2/ á CA. 115 G BRUTTO

- Die G2 eignen sich hervorragend zum Ausbacken.

**53631** | M4 | 12 Stk. | **37,89**

**19959** | M4 | 24 Stk. | **68,30**

**53632** | G2 | 12 Stk. | **61,50**

**22100** | G2 | 24 Stk. | **107,10**



## KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN

Diese kanadische Jakobsmuscheln, welche direkt nach dem Fang glasiert und noch an Bord tiefgefroren werden, können einzeln entnommen und aufgetaut werden. Nach dem Auftauen können die Muscheln für unzählige Zubereitungsarten verwendet werden: Grillen, Braten, als Carpaccio oder frittiert.

**42891** | 1 kg | Gr. M | 44-66 Stk. | **100,31**

**42940** | 1 kg | Gr. L | 24-44 Stk. | **115,03**

**42890** | 1 kg | Gr. XL | 20-24 Stk. | **125,00**



## KANADISCHER HUMMER

HPL (HIGH PRESSURE LOBSTER), TK

Edelster kanadischer Hummer, der im Mai, Juni, Dezember und Januar gefangen wird. Der Hummer wird durch die Hochdruckbehandlung (HP) roh geschält und steht damit im Geschmack und in der Textur sogar noch über dem lebenden Premium Hummer. Die ausgelösten Fleischstücke sind im Kochbeutel vakuumiert. Man spart Zeit, Geld und das anstrengende Auslösen aus den Hummerschalen. Am besten die tiefgekühlten Beutel über Nacht im Kühlschrank oder in einem kalten Wasserbad auftauen, anschließend im Beutel garen, braten oder gratinieren.



## SCHEREN- UND SCHWANZFLEISCH

Einfach mit etwas Butter in der Pfanne anbraten.

**42883** | 86 g | **29,85**

100 g/ 34,70

Entspricht einem Lebendgewicht von 446 g-536 g Hummer

**42882** | 113 g | **36,12**

100 g/ 31,96

Entspricht einem Lebendgewicht von 537 g-590 g Hummer

## BEINFLEISCH

**42887** | 227 g | **36,66**

100 g/ 16,15

## SCHERENFLEISCH

Kurz angebraten auf einen Salat oder in einer Hummersuppe, einfach köstlich!

**42888** | 227 g | ca. 9-12 Stk. | **45,82**

100 g/ 20,18



## BRETONISCHES HUMMERFLEISCH

ROH, SCHWANZ + 2 SCHEREN, ROUGIE, TK

Frischer und schmackhafter kann dieses Luxusprodukt nicht sein. Das ausgelöste und roh tiefgefrorene Fleisch vom begehrten bretonischen Hummer ist kulinarisch ein absolutes Highlight.

**43007** | ca. 180 g | ca. **49,53**

100 g/ 27,52

Entspricht einem Lebendgewicht von 800 g Hummer



TIPP

## HUMMERSUPPE

Ein Klassiker bei festlichen Menüs aber immer etwas besonderes! Unser Tipp: Verfeinern Sie Ihr Rezept mit Estragon, Cayenne Pfeffer & etwas Sahne.



## GEGRILLTER PULPO

Servieren Sie den mit Olivenöl angebratenen/ gegrillten Oktopus mit einer Zitronen-Olivenöl Marinade & etwas Kerbel oder französischen Estragon. Mehr braucht es nicht, denn der Pulpo bringt genug leicht nussigen Eigengeschmack mit. Als Weinbegleitung passt ein trockener Weißwein (S. 64/65) dazu!

## OKTOPUSARME, PULPO

VORGEGART, 1 STK.

**56315** | 225 g | **20,22**  
100 g/ 8,99

VORGEGART, 2 STK.

**56291** | ca. 350 g | ca. **26,55**  
1 kg/ 75,86



## SCHNEEKRABBen BEINFLEISCH

GEGART, TK

Das Fleisch der Schneekrabbe ist besonders schmackhaft und lässt sich vielseitig verwenden.

**55636** | 550 g | **77,84**  
1 kg/ 155,69 Atg./500 g



## KÖNIGSKRABBenFLEISCH

CHILE QUEEN CRAB, SCHENKELS

Köstlich für Meeresfrüchte-Cocktails, feine Suppen sowie Amuse-Bouche, Vorspeisen und Hauptgerichte.

**50313** | 210 g | **27,47**  
100 g/ 18,31 Atg./150 g



## PULPO

IN GALIZISCHER SAUCE,  
RAMON PEÑA SILVER

**49446** | 110 g | **15,40**  
100 g/ 17,11 Atg./ 90 g



## HUMMERFOND

CHEF PREMIUM KONZENTRAT,  
FLÜSSIG FÜR CA. 6 L.

Zum Verfeinern von Marinaden, Dressings oder als Basis.

**47637** | 200 ml | **9,80**  
1 L Zubereitung/ 1,63



## HUMMER SUPPE

ROYAL GREENLAND, TK

Als leckere Vorspeise, schnelles Mittagessen oder köstliches Dinner, von Meeresfrüchten hoher Qualität, gebrauchsfertig für eine unkomplizierte und köstliche Zubereitung.

**56954** | 350 g | **4,86**  
1 kg/ 13,88



## KAMMUSCHELN

KLEIN, GALIZISCHER ART,  
LA BRÚJULA

Die Kammmuscheln sind der Jakobsmuschel ähnlich, ihre Aromatik geht ins süßliche.

**49436** | 110 g | **13,00**  
100 g/ 17,11 Atg./ 76 g

# Sardellen & Co



## SARDELLENFILETS MIT TRÜFFELN IN OLIVENÖL TARTUFLANGHE

Diese delikate Spezialität ist eine ideale Vorspeise und kann auch auf Crostini oder gegrillter Paprika verwendet werden.

**33514** | 90 g | **9,00**  
100 g/ 10,00 Atg./ 50 g



## SARDELLENFILETS PREMIUM QUALITÄT

IN OLIVENÖL, L 'ESCALA

**16972** | 100 g | **12,97**  
100 g/ 23,03 Atg./ 50 g



## SARDINEN IN OLIVENÖL SPANIEN

**42079** | 120 g | **5,53**  
100 g/ 6,59 Atg./ 84 g



## SARDINEN IN OLIVENÖL & TOMATENSAUCE GANZ, 3-5 STÜCK, NURI

**55837** | 125 g | **5,08**  
100 g/ 5,65 Atg./ 90 g



## MAKRELENFILETS IN OLIVENÖL, PIKANT 3-4 STÜCK, NURI

**55839** | 125 g | **5,76**  
100 g/ 6,40 Atg./ 90 g



## THUNFISCH RÜCKEN- FLEISCH-BONITO DEL NORTE IN OLIVENÖL, RAMON PEÑA GOLD

**53935** | 227 g | **13,00**  
100 g/ 8,67 Atg./ 150 g



## TINTENFISCH IN OLIVENÖL CATRINETA

**46057** | 120 g | **12,95**  
100 g/ 17,27 Atg./ 75 g



## MAKRELENFILETS IN TOMATENSAUCE GANZ, CATRINETA

**46052** | 120 g | **6,99**  
100 g/ 9,32 Atg./ 75 g

KLASSISCHER

# Hauptgang



# SOUS-VIDE GEGARTE Entenbrust MIT SELLERIEPÜREE, KRÄUTERSEITLINGEN & PREISELBEEREN

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 x MENÜPLAN by Antoniewicz - Entenbrust,  
Sous-Vide vorgegart  
(59339/ auf S. 20)

SELLERIEPÜREE  
ca. 500g Sellerie

2 Knoblauchzehen  
2 mittelgroße Schalotten

200 ml Sahne

200 ml Milch

60g Butter

100g Kartoffeln

Salz, Muskatnuss

2 Pakete Mini Kräuterseitlinge  
Kresse

Öl zum braten

GEWÜRZGARTEN

1 x Demi Glace, 225ml Glas  
(37873)

1 x Wildpreiselbeeren 225ml (30837)

1 x Rauchmandeln "Hickory", im Glas, 130g  
(56983)



## 1 FÜR DAS SELLERIEPÜREE

Sellerie und Kartoffeln schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Butter in einem Topf auslassen. Knoblauch und Zwiebeln klein würfeln und in der Butter anschwitzen. Sellerie- und Kartoffelwürfel zugeben, mit Sahne und Milch auffüllen und bei geringer Hitze mit Deckel circa 30 Minuten köcheln lassen (bis die Kartoffeln und der Sellerie sehr weich sind).

Anschließend die Würfel abgießen und den Sud auffangen. Die Würfel in einen Mixer geben und mixen. So lange Sud zugeben, bis die perfekte cremige Konsistenz erreicht ist.

## 2 FÜR DIE ENTENBRUST

Entenbrust circa zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Auf der Hautseite bei mittlerer Hitze braten, bis die Haut knusprig ist. Mit der Hautseite nach oben auf einen Teller/Blech geben und im Ofen bei 50°C ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Sauce/ Demi Glace in einer kleinen Stielkasserole aufkochen. Kräuterseitlinge in einer heißen Pfanne für einige Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 3 ANRICHTEN

Selleriepüree auf vorgewärmte Teller geben. Entenbrust halbieren und ggf. die Hälften nochmals halbieren. Entenbrust auf dem Teller verteilen. Seitlinge dazugeben, Sauce angießen und mit einigen Klecksen Preiselbeeren & Kresse garnieren. Bos Appetit!

**TIPP**

CARNASCIALE | ITALIEN  
**2017 II CARNASCIALE**  
ROTWEIN, TROCKEN, 13,5 % vol

Der kleine Bruder des Caberlots, aus den gleichen Trauben -nur von jüngeren Reben -gekeltert, ebenso mit der gleichen Sorgfalt im Barrique ausgebaut.

**53542** | 0,75 L | **49,90**

1 L / 66,53



# Trüffel



## SCHWARZE & WEISSE TRÜFFEL

Schwarze Trüffel können wir Ihnen aus Frankreich (Périgord), Spanien oder Italien (Umbrien) anbieten. Im guten Reifezustand besitzen sie eine tiefschwarze Farbe mit stark strukturierter Oberfläche und feinen weißen Äderchen im Fruchtfleisch.

Die weißen Trüffel stammen entweder aus Umbrien oder aus dem Piemont (Alba). Die bräunlich-weißen Trüffel besitzen eine relativ glatte Oberfläche und einen intensiven Geruch. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert je nach Nährbaum (nuss- bis cremefarben), die Form je nach Bodenbeschaffenheit. Weiße Trüffel werden in der Regel nur roh über die fertigen Speisen gehobelt. Man rechnet pro Portion 5 g für eine kleine Vorspeise und bis 10 g für den Hauptgang.

Wenn wir die Trüffel für Sie auswählen, sind wir immer bemüht, Knollen zu finden, die dem von Ihnen gewünschten Gewicht möglichst nahe kommen. Da wir jedoch keine Knollen zerschneiden, können wir dieses Gewicht nie ganz genau einhalten.

Die Größe der Trüffel beginnt bei ca. 15 g.

Trüffel unterliegen stark schwankenden Tagespreisen. Es ist deshalb nicht möglich, hier einen Preis zu nennen. Gerne teilen wir Ihnen jedoch telefonisch den aktuellen Tagespreis mit.

WIR BERATEN SIE IMMER AUSFÜHRLICH UND FACHGERECHT.  
SPRECHEN SIE UNS AN!



PREISE ERHALTEN SIE GERNE AUF ANFRAGE!

TEL.: 02132-139-0

ODER AUF WWW.BOSFOOD.DE

## WEISSER TRÜFFEL

TUBER MAGNATUM PICO,  
PIEMONTE / ALBA, SEP. - DEZ.

43119



## WEISSER TRÜFFEL

TUBER MAGNATUM PICO,  
ITALIEN, OKT. - JAN.

18090



## SOMMER- / BURGUNDERTRÜFFEL

TUBER AESTIVUM /  
UNCINATUM,  
GEWASCHEN, MAI - NOV.

13471



## WINTER-EDELTRÜFFEL

TUBER MELANOSPORUM,  
FRANKREICH, NOV. - MÄR.

13467



**TRÜFFELRAHMSAUCE**  
GEWÜRZGARTEN

**44614** | 225 ml | **4,93**

100 ml/ 2,19

**44615** | 900 ml | **17,10**

1 L/ 19,00



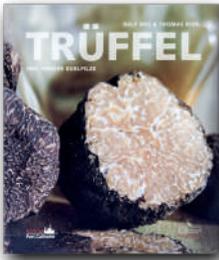
**TRÜFFELBUTTER-ZUBEREITUNG**  
MIT SOMMERTRÜFFELN & AROMA  
WEISSER TRÜFFEL, ALBA

**38035** | 80 g | **11,50**

100 g/ 14,38

**38034** | 240 g | **30,64**

100 g/ 12,77



**TRÜFFEL UND ANDERE**  
**EDELPIITZE**

NEUE ÜBERARBEITETE AUFLAGE  
VON RALF BOS / THOMAS RUHL

**40503** | 1 Stk. | **69,00**



**FRISCHE TAGLIARINI MIT EI**  
BANDNUDELN 4 mm, SASSELLA

**15967** | 500 g | **5,33**

1 kg/ 10,66



**GROBE REIBE-**  
**GOURMET SERIE**  
MICROPLANE

**25339** | 1 Stk. | **29,95**



**PARMIGIANO REGGIANO/**  
**PARMESAN SAUCE-**  
MIT SOMMERTRÜFFEL,  
TARTUFLANGHE

**28469** | 212 ml | **12,95**

100 ml/ 6,11



**TRÜFFELSAUCE**  
**SALSA TARTUFATA**  
MIT 10% SOMMERTRÜFFEL,  
PALATICHO TARTUFI

**48743** | 500 g | **23,01**

1 kg/ 46,01



**TRÜFFELCHIPS**  
KARTOFFELCHIPS MIT SOMMER-  
TRÜFFEL, TARTUFLANGHE

**42715** | 45 g | **1,75**

100 g/ 3,89

**42714** | 100 g | **3,55**

# sous-videlicious

NEU



**ENTENBRUST**  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59339** | ca. 190 g | ca. **7,72**  
100 g/ 4,06

KOMPROMISSLOSE QUALITÄT  
MIT LEIDENSCHAFT GEKOCHT!

Sous-vidé gegerichte Gerichte für den anspruchsvollen Gaumen! Durch das Garen im Vakuumbbeutel bleiben nahezu alle Nährstoffe und Vitamine erhalten und der Geschmack bleibt unverfälscht und natürlich.



Die einzigartigen Produkte, von Menüplan und dem Starkoch Heiko Antoniewicz kreiert, sind leicht und ohne viel Aufwand im Wasserbad oder wahlweise in der Pfanne oder im Topf zu erwärmen und anschließend zuzubereiten.

LECKER UND GELINGSICHER!



**GÄNSEBRUST**  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59340** | ca. 320 g | ca. **9,24**  
1 kg/ 28,87



**KALBSROSENSTÜCK**  
TEIL DER KALBSHAXE,  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59337** | ca. 800 g | ca. **22,24**  
1 kg/ 27,80



**RINDERBUGBLATT**  
FLACHES BRATENSTÜCK  
AUS DER SCHULTER,  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59335** | ca. 1,8 kg | ca. **53,89**  
1 kg/ 29,94



**GÄNSEKEULE**  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59341** | ca. 380 g | ca. **9,76**  
1 kg/ 25,68



**OCHSENBACKE**  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59336** | ca. 500 g | ca. **13,75**  
1 kg/ 27,50



**KALBSTAFELSPITZ**  
SOUS-VIDE VORGEGART, TK

**59338** | ca. 1 kg | ca. **30,13**  
1 kg/ 30,13



**GESCHENKSET  
GÄNSELEBERBLOCK & GÄNSERILLETTES**

2 TLG., 75 G & 180 G

**46331 | 225 g | 28,07**

1kg/ 110,06



**NEU**

**TERRINEN GESCHENKSET**

6 SORTEN ENTENTERRINEN, 6 X 65 g

Das festliche Set besteht aus 6 köstlichen Terrinen: Klassisch, mit Feigen, mit Orangen, mit schwarzen Oliven, mit grünem Pfeffer & mit Saint-Emilion Wein. Ein ideales Geschenk für die Feiertage, das man direkt mit Freunden und Familie genießen kann.

**59523 | 390 g | 15,90**

1kg/ 39,75



**ENTENLEBERBLOCK**

50% FOIE GRAS, MIT ÄPFELN

Perfekt auf frischem Butterbrioche und dazu ein Glas Süßwein.

**33801 | 300 g | 27,94**

1 kg/ 93,13

**ENTENLEBER MOUSSE**

50% FOIE GRAS

**41522 | 320 g | 20,44**

1 kg/ 63,87



**ENTENLEBERBLOCK  
IN STANGENFORM „FICELLE“**

FOIE GRAS, Ø 25 mm, 23 cm

**41951 | 125 g | 11,26**

100 g/ 9,01



**ENTENLEBERBLOCK MIT ARMAGNAC**

98% FOIE GRAS

Die reine Stopfleberfarce (Anteil 68%) wurde dezent gewürzt. Für die Einlage wurden kleine, feine Stopfleberstücke (30%) über Nacht mit Armagnac und Gewürzen (2%) mariniert und vorsichtig unter die Stopflebermasse gehoben.

**43376 | 210 g | 29,83**

100 g/ 14,21



**CUMBERLAND SAUCE  
SWISS GOURMET**

**43508 | 350 ml | 10,34**

1L/ 29,53



## ENTENSTOPFLEBER, TK

Gebatene „Foie Gras“ ist eine beliebte Variante der Entenstopfleber. Wenn Sie dazu eine frische Leber verwenden, müssen Sie diese jedoch zuerst putzen und in passende Scheiben schneiden. Dieses Produkt ist von erstklassiger Qualität, denn die Leber wird sofort nach dem Schlachten geputzt, portioniert und bei -70 °C schockgefrostet. Zum Beweis für die erstklassige Qualität besitzt diese Leber eine Bratgarantie. Probieren Sie es selbst!

**37999** | 140 g | 4 Scheiben à 35 g | **16,45**  
100 g/ 11,75

**16012** | 180 g | 4 Scheiben à 45 g | **20,83**  
100 g/ 11,57



## CONFIT DE CANARD-ENTENKEULEN CONFIT

Traditionell im eigenen Schmalz vorgegarte und eingelegte Keulen von Enten, die nur mit Getreide, Mineralien und Vitaminen großgezogen wurden. Das Fleisch wird dadurch sehr zart und saftig. Zur Zubereitung wird das Schmalz grob entfernt und die Keulen in einer Pfanne oder im Ofen erhitzt. Das verbleibende Schmalz ist wunderbar für Gerichte wie Bratkartoffeln – also auf keinen Fall wegwerfen!

**12598** | 1,35 kg | 4 Keulen | **30,21**  
1 kg/ 22,38

**12599\*** | 1,60 kg | 6 Keulen | **35,05**  
1 kg/ 21,91



\*vakuumiert verpackt



## ENTENLEBERBLOCK FOIE GRAS, MIT STÜCKEN & ARMAGNAC

Die reine Stopfleberfarce wurde dezent gewürzt. Für die Einlage wurden kleine, feine Stopfleberstücke über Nacht mit Armagnac und Gewürzen mariniert und vorsichtig unter die Stopflebermasse gehoben. Die traditionelle Trapezform, mit vielen Stücken, verleiht dem Block ein attraktives Schnittbild

**12590** | 180 g | **23,38**  
100 g/ 12,99



## ENTENLEBER-ENTIER MIT CHAMPAGNER, SARAWAK & MANIGUETTE PFEFFER

Diese Entenleber ist in echtem Champagner gereift und mit zwei aromatischen Pfeffersorten, malaysischer Sarawak & Maniguette Pfeffer, auch als Paradieskörner bekannt, abgeschmeckt. Die Entier hat eine schöne Form und eine gute Schnittfestigkeit und kann dadurch sehr ansprechend präsentiert werden.

**31592** | 180 g | **39,20**  
100 g/ 21,78



## ALLIANCE GOURMANDE ENTENFLEISCH MIT 45% STOPFLEBER, STREICHBAR

Perfekte Harmonie von Fleisch & Fett! Die Wunderwaffe um schnell kleine Köstlichkeiten zu kreieren: Die streichfähige Masse aus gepfemtem Entenfleisch und 45% Entenstopfleber schmeckt pur fabelhaft auf Toast und Sandwiches, aber auch verfeinert mit Chutney oder Kräutern.

**48246** | 500 g | **22,22**  
1 kg/ 44,45

# Terrinen

& PÂTES



## PÂTE VON PUTE & GEMÜSE

Reine Putenfarce mit frischem Gartengemüse; zart schmelzend, im Teigmantel.

**53540** | 620 g | **19,66**

1 kg/ 31,70



## PÂTE VOM SCHWEIN & OCHSEN

Farce vom Schwein mit Trüffel und Morcheln, Ochsenzunge und Gemüse; verfeinert mit einem kräftigen Schuss Madeira.

**53539** | 500 g | **19,73**

1 kg/ 39,43



## PÂTE NAPOLEON

Feine Farce vom Schwein, im Kern eine Schweineleber- Cognac-Mousse, mit Pistazien und Pilzen; ein allerfeinster Genuss.

**53538** | 500 g | **16,27**

1 kg/ 32,55



## ZANDER TERRINE

Feinfasriger Zander mit schwarzen Trüffeln und Gemüse, getoppt mit einer dünnen Schicht von sonnen gereiften Tomaten.

**26842** | 500 g | **24,71**

1 kg/ 49,41



## FÖRSTER TERRINE VOM SCHWEIN

Feine Farce vom jungen Schwein, frischen Champignons und einem Spinatmantel.

**53536** | 500 g | **14,56**

1 kg/ 29,13



## KALBSBRATENSÜLZCHEN

Feine Stücke vom Kalbsbraten in einem schmackhaften Gelee mit Weiß- und Portwein sowie gelben Karotten und Herbsttrompeten.

**53534** | 500 g | **20,17**

1 kg/ 40,34



## GEMÜSE TERRINE

Mit frischem Gemüse; Brokkoli, Karotten & Blumenkohl.

**26840** | 500 g | **16,82**

1 kg/ 33,64



## REH TERRINE

Feinste Reh-Terrine mit einem Kern von Gänseleber, der mit Trüffel ummantelt ist

**26837** | 500 g | **28,28**

1 kg/ 56,56



## TAFELSPITZSÜLZCHEN

Zarte Tafelspitzstreifen in einem Gelee mit Brunoise- Gemüse und frischen Meerrettich.

**53533** | 500 g | **20,32**

1 kg/ 40,64

ALLE TERRINEN & PÂTES VON SWISS GOURMET SIND TIEFGEKÜHLT UND VERZEHRFERTIG!

# Salami



## TRÜFFELSALAMI - GUSTI TOSCANI

HALBFESTE SALAMI AUS SCHWEINEFLEISCH MIT 1% SOMMERTRÜFFELN VEREDELT, Ø 4 cm CA. 23 cm

**18820** | ca. 400 g | ca. **18,83\***

1 kg/ 47,07



## FENCHELSALAMI BRICOLONA - GELLI

Eine halbfeste aromatische Salami in typisch toskanischer Machart. Hergestellt aus Fleisch von italienischen Schweinen und mit Fenchelsamen veredelt.

**48711** | ca. 180 g | ca. **5,19\***

100 g/ 2,88



## SALAMI CALABRESE - MONTALCINO SALUMI SALSICCIA PICCANTE

Diese leicht scharfe, würzige Salami wird aus Schweinefleisch hergestellt und mit Gewürzen verfeinert.

**12677** | ca. 450 g | ca. **10,17\***

1 kg/ 22,60



## SAUCISSON - TERRE DE PROVANCE SALAMIWURST MIT CHILI

**56853** | 135 g | **3,75**

100 g/ 2,78

## SALAMIWURST MIT FENCHEL

**53385** | 135 g | **3,75**

100 g/ 2,78

## SALAMIWURST MIT WALNÜSSEN

**53431** | 135 g | **3,75**

100 g/ 2,78

## SALAMIWURST MIT WILDSCHWEIN

**56851** | 135 g | **3,75**

100 g/ 2,78

## SALAMIWURST MIT ZIEGENKÄSE

**56852** | 135 g | **3,75**

100 g/ 2,78



## SALAMI CINGHIALE - MONTALCINO SALUMI 50 % WILDSCHWEIN

Diese fein gewürzte Salami ist aus Wildschwein- und Schweinefleisch hergestellt.

**12680** | ca. 400 g | ca. **9,58\***

1 kg/ 23,95

\* Wiegeartikel; der Preis basiert auf dem angenommenen Gewichten und kann ggf. variieren!



### LARDO TOSKANISCHER SPECK

Nicht einfach nur Speck, sondern eine echte Spezialität aus den besten Speckschichten ausgewachsener Schweine. Er ist mit Gewürzen aus der Toskana aromatisiert, mit Salz bedeckt und mit wilden Kräutern bestreut. Durch seine zarte Konsistenz und seinem milden Geschmack ist er eine Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot oder ganz dünn aufgeschnitten auf Crostini.

**44353** | ca. 400 g | ca. **10,16\***

1 kg/ 25,40



### PANCETTA - MONTALCINO SALUMI DURCHWACHSENER SPECK AUS DER TOSCANA

Der Speck wird mit Kräutern gewürzt und reift mehrere Monate lang. Auf Brot oder in Pastasaucen dünn geschnitten sehr zu empfehlen.

**12096** | ca. 1,5 kg | ca. **25,88\***

1 kg/ 17,25



WE  
LOVE

### DER ECHE TE GAUES- SYLTER SAUERTEIGBROT, TK

Wunderbar rustikal, unvergleichbarer Duft, die Kruste nach dem Aufbacken unfassbar rösch, spätestens nach dem ersten Bissen weiß man: Alles richtig gemacht!

**58991** | 1 kg | **9,90**



### SERRANO SCHINKEN

1/4, MIN. 12 MON. GEREIFT, OHNE KNOCHEN, G.T.S.

Der beste luftgetrocknete Schinken wird in der andalusischen Gebirgsregion der Sierra Nevada hergestellt. „Serrano“ heißt sinngemäß „aus dem Gebirge“.

**15912** | ca. 1 kg | ca. **36,69\***



### ORIGINAL AMERICAN PASTRAMI „NEW YORK“ HEISS GERÄUCHERTE OCHSENBRUST

Pikant zubereitete Mastochsenbrust - 100% pures Beef. Die Brust wurde gepökelt, leicht geräuchert und mit einer delikaten Würzkruste verfeinert.

**55139** | ca. 350 g | ca. **13,92\***

1 kg/ 39,78



### SCHINKENKONFEKT

SCHWARZWÄLDER ROHSCHINKEN, PUMPERNICKEL & FRISCHKÄSE, 24 X 10 G, TK.

Leckeres Fingerfood mit Ananas, Paprika und Pistazien dekoriert, Gaumenfreude & optischer Genuss.

**17905** | 240 g | **20,17**



## WILDSCHWEINSCHINKEN

AUS DER HINTERKEULE-BLUME, ZIESEMEYER

Während des sechswöchigen Pökelvorgangs werden die Schinken täglich von Hand gewendet und auf ihren Reifegrad geprüft und anschließend 14 Tage lang schonend über Buchenspänen geräuchert. So erlangt der Wildschinken das geschmackvolle Aroma und die hohe Qualität.

**53570** | ca. 1 kg | **97,16\***

\*

**Berkel** \* \* \* \*

Der Name Berkel steht für Innovation, Perfektion, Zuverlässigkeit und langer Lebensdauer. Es ist nicht nur eine Marke, das Unternehmen vereint Lebensstil und Leidenschaft zugleich. Berkels Aufschnittmaschinen sind ein Versprechen an Eleganz und Qualität zugleich. Die einzigartigen Aufschnittmaschinen in Top Qualität sind im privaten wie auch im professionellen Einsatzbereich kaum mehr wegzudenken. Die kompakten elektrischen Schneidemaschinen stehen für Genauigkeit und Qualität.

## PROSCIUTTO SCHNEIDEMASCHINE NRL250

ROT, ELEKTRISCH, SCHNEIDEBLATT 250 mm, BERKEL

- Elektrische Aufschnittmaschine zum frischen aufschneiden von Schinken, speziell für Haushalte konzipiert (*nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet*)
- Kompakte Linie und innovatives Design
- Struktur aus einer speziellen Alulegierung
- Messer aus verchromtem Stahl mit professionellem Profil
- Bedienerfreundlichkeit und fortschrittliche technische Lösungen
- Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke
- Standfuß mit automatischem Entriegelungssystem
- Automatisches System zum Entfernen der Messerhaube
- Integrierter Schleifapparat. Feststehender Messerschutz für eine sichere Reinigung
- Einfache gründliche Reinigung dank großer Zwischenräume

**42244** | 1 Stk. | **998,00**

**TIPP**



## REHSCHINKEN, GOURMET WILD

Für diesen Schinken vom heimischen Wild werden nur edle Teile aus der Keule verwendet.

**51243** | ca. 200 g | ca. **17,51\***

100 g/ 8,75



## HIRSCHSCHINKEN, GOURMET WILD

Diese Spezialitäten werden in einer Manufaktur mit Salz und erlesenen Gewürzen von Hand verarbeitet, über Buchenholz geräuchert & naturgereift.

**51242** | ca. 200 g | ca. **17,08\***

100 g/ 8,54

NEU

# Büffel



**BÜFFEL BRESAOLA**  
 Luftgetrockneter Büffelschinken,  
 geschnitten  
**59312** | 80 g | **6,76**  
 100 g/ 8,45



**BÜFFEL BRATWURST**  
 3 X 90 g, TK  
**59310** | 270 g | **8,44**  
 1 kg/ 31,26



**BÜFFEL LANDJÄGER**  
 AUS WASSERBÜFFELFLEISCH,  
 4 X 40 g  
**59311** | 160 g | **6,16**  
 100 g/ 3,95



**BÜFFELBUTTER**  
 Diese feine Büffel-Butter wird aus frischer Büffelmilchschmäh hergestellt. Pur auf Brot, zum Anbraten oder für die besondere Note auf einem Steak, kommt der volle Geschmack der Butter optimal zur Geltung.  
**59309** | 125 g | **3,08**  
 100 g/ 2,47

## BÜFFEL MOZZARELLA BÜFFEL BILL

Unser neuer Lieblingsmozzarella!!  
 Er wird händisch in einem familiären Caseificio (dt. Molkerei) in Kampanien hergestellt. Eine hochqualitative, hundertprozentige & nachhaltig gefertigte Büffelmilch ist der Grund für einen besonders intensiven Geschmack. Die Konsistenz ist dabei angenehm cremig und milchig. Diese Eigenschaften verhalten diesem Mozzarella zum Titel "Bester Büffel Mozzarella in Deutschland!" (Süddeutsche Zeitung)  
 Die Gourmet Produkte von BÜFFEL BILL sind von beispielloser Qualität & Natürlichkeit und stammen aus tiergerechter Haltung.



**CARDINALI**  
 CA. 16 g PRO KUGEL,  
 CAMPANA D.O.P.  
**59305** | 250 g | **8,09**  
 100 g/ 3,24



**BOCCONCINI**  
 CA. 50 g PRO KUGEL,  
 CAMPANA D.O.P.  
**59306** | 250 g | **8,09**  
 100 g/ 3,24



**BOCCONE**  
 CA. 125 g PRO KUGEL,  
 CAMPANA D.O.P.  
**59307** | 250 g | **8,09**  
 100 g/ 3,24



**BURRATA DI BUFALA,**  
 MOZZARELLA MIT SAHNEKERN  
**59308** | 125 g | **4,47**  
 100 g/ 3,58

# Glück IM GLAS



## BOEUF BOURGUIGNON

Der Klassiker unter den Rindrragouts mit Rindfleisch und Rauchspeck aus der Eifel, Möhren und Perlzwiebeln in Spätburgunder geschmort. Ideal mit einem Schlag Crème Fraîche und Kartoffelpüree.

**57102** | 680 g | **19,86**  
1 kg/ 29,20



## SPICY SALSICCIA

PIKANTE SAUCE MIT BRATWURST  
Sauce alla „Ragù“, ideal zu Pasta.

**57103** | 360 g | **10,83**  
1 kg/ 30,90



## SWEET POTATO CURRY

PIKANTES SÜSSKARTOFFEL-  
RAGOUT

Mit Kokosmilch, Paprika, Curry & Erdnüssen, perfekt zu Duftreis.

**57105** | 360 g | **10,83**  
1 kg/ 30,09



## GLÜCK IM GLAS - SUPPE GEMÜSESUPPE

Mit Möhre & Kokos

**57106** | 360 ml | **7,42**  
1 L/ 20,62



## JACKFRUIT CURRY

FRUCHTFLEISCH, GEWÜRFELT,  
BIO, VEGAN, LOTAO

**49179** | 200 g | **3,99**  
100 g/ 1,99



## JACKFRUIT GULASCH

FRUCHTFLEISCH, GEWÜRFELT,  
BIO, VEGAN, LOTAO

**51114** | 200 g | **3,99**  
100 g/ 1,99



## JACKFRUIT VEGGIE BALLS

BIO, VEGAN, LOTAO

**55789** | 150 g | **3,99**  
100 g/ 2,66



**FERTIGMIX FÜR FRIKADELLEN**  
AUS ERBSENPROTEIN,  
GREENFORCE

**57209 | 150 g | 4,99**

1 kg Zubereitung/ 11,09



**FERTIGMIX FÜR SCHNITZEL**  
AUS ERBSENPROTEIN,  
GREENFORCE

**58516 | 150 g | 5,20**

1 kg Zubereitung/ 11,56



**FERTIGMIX FÜR HACK**  
AUS ERBSENPROTEIN,  
GREENFORCE

**57208 | 150 g | 4,99**

1 kg Zubereitung/ 11,09



Grundlage der Quorn-Produkte ist ein Mycoprotein - eine Art Schimmelpilz - der nicht nur für das richtige Mundgefühl, sondern auch für den richtigen Geschmack sorgt. Was im ersten Moment abwegig klingt, erscheint logisch, wenn man an die intensiven, kräftigen und vor allem facettenreichen Geschmäcker von Salami und Edelschimmelkäse denkt.

Alle Produkte sind Tiefgekühlt!



**HACKFLEISCH**  
VEGETARISCH, MYCOPROTEIN

**54533 | 1 kg | 20,95**



**ULTIMATE BURGER PATTIES**  
VEGAN, MYCOPROTEIN,  
CA. 18 STK.

**54534 | 2,04 kg | 49,95**

1 kg/ 24,48



**BRATWURST**  
VEGETARISCH, MYCOPROTEIN,  
23 X 90 g

**54545 | 2,07 kg | 43,90**

1 kg/ 21,21



**SOUTHERN STYLE BURGER**  
VEGETARISCH, PANIERTES MYCOPROTEIN, CA. 16 STK.

**54536 | 1 kg | 20,95**



**GESCHNETZELTES**  
VEGETARISCH, MYCOPROTEIN

**54532 | 1 kg | 20,95**

GESCHENK  
TIPP



**SALZ & PFEFFER KERAMIK SET:**

SALZGEFÄSS, 100 G FLOS SALIS® & LÖFFEL  
PFEFFERGEFÄSS, 70 G TELLICHERRY & LÖFFEL

Flos Salis®, die feine Salzblüte ist die erste und besondere Auslese des Flor de Sal was traditionell von Hand geschöpft wird.

Um die zarten, blättrigen Kristalle zu erhalten, wird Flos Salis® schonend in exklusiv gefertigte Gefäße abgefüllt. Die Manufakturstücke aus glasierter Keramik können sich auf jeder Tafel sehen lassen. Die Pfefferkörner haben einen nussigen Geschmack und eine kräftige Schärfe. Perfekt für dunkles Fleisch wie Wild und Rind, aber auch für schokoladige Desserts.

**43418 | 1 Set | 27,91**



**AUSTRALIEN MURRAY RIVER SALT- ROSA SALZ FLOCKEN**  
PFIRSICHFARBENE SALZFLOCKEN

**54478 | 200 g | 9,30**  
100 g / 4,65



**CORNISH SEA SALT**  
MEERSALZFLOCKEN, CORNWALL

**28875 | 500 g | 7,73**  
100 g / 15,45



**CORNISH SEA SALT**  
MEERSALZFLOCKEN MIT GERÖSETEM KNOBLAUCH, CORNWALL

**36939 | 55 g | 4,67**  
100 g / 8,48

**FLOR DE SAL - DIE SALZBLUME, MARISOL®**  
CERTIPLANET-, KOSHER-ZERTIFIZIERUNG, VEGAN

Die Salzblume wird von Spitzenköchen sowie von Feinschmeckern als feinstes Tafelsalz geschätzt. Die plättchenförmigen Kristalle entstehen innerhalb weniger Stunden und werden von Hand geschöpft. Sie sind besonders leicht löslich, lassen sich zwischen den Fingern zerreiben und zergehen auf der Zunge. Direkt beim Servieren auf dem Steak, dem Carpaccio oder Fisch kommt es am besten zur Geltung.

**35587 | 100 g | 4,14**  
**15265 | 250 g | 7,94**  
100 g / 3,18

SAL TRADICIONAL, FEIN, WEISS, FEUCHT

**42523 | 500 g | 3,20**  
1 kg / 6,40



Eine umfangreiche Auswahl an Salz Sorten aus aller Welt finden Sie auf [WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE)

# Pfeffer

& GEWÜRZE



## SCHWARZER PFEFFER MIT MEERSALZ FERMENTIERT

Durch die Fermentierung erhält dieser Hochland-Pfeffer seine Saftigkeit und entwickelt mit seinen ätherischen Ölen ein wahres Feuerwerk auf der Zunge. Wunderbar als Finish auf Fisch, Steaks, und allem was gepfeffert serviert wird.

**55352** | 30 g | GANZ | **13,31**  
100 g/ 44,37

**36111** | 30 g | ZERKLEINERT | **13,30**  
100 g/ 44,33



## PIMENT D' ESPELETTE, G.U. DER FRANZÖSISCHER PFEFFER, CHILIPULVER

**12226** | 50 g | **12,42**  
100 g/ 24,85



## Altes Gewürzamt *Fam. Holland*

LECKERE GEWÜRZE ZUM BACKEN, BRATEN & KOCHEN



### BACKSTUBE - WINTER GEWÜRZMISCHUNG

**58768** | 60 g | **10,50**  
100 g/ 17,49



### BACKSTUBE - ZITRUS GEWÜRZMISCHUNG

**58767** | 55 g | **13,90**  
100 g/ 25,27



### BACKSTUBE - SCHOKO GEWÜRZMISCHUNG

**58766** | 60 g | **13,90**  
100 g/ 23,17



### BESTER FESTAGSBRATEN GEWÜRZSALZ

Ideal für Rinderschmorbraten, Roastbeef, Schweine- und Kalbsbraten, Lammkeule, ganze Enten oder Gänse und natürlich für den Festtagsbraten perfekt geeignet.

**50662** | 90 g | **9,80**  
100 g/ 10,89



### GLÜHWEINGEWÜRZ GEWÜRZMISCHUNG

Einzigartige Gewürzkreation mit vortrefflich ausgewogenen Aromen. Genial auch im Rotweinkuchen sowie Wild- und Rinderschmorbraten. Glühwein-Zubereitung: 1 EL auf 1 Liter Rotwein, Riesling oder Apfelwein

**50692** | 50 g | **10,50**  
100 g/ 21,00

# Exklusiv



## EISENBERGER'S GÄNSESAUCE

Eisenberger's Gänse- oder Entensauce wird aus Zutaten wie Gänseklein, Äpfeln, Zwiebeln sowie Rotwein und anderen Gewürzen gekocht. Schmeckt hervorragend zu Gänse- oder Entenbraten.

**30251** | 225 ml | **4,15**

100 ml/ 1,84

**27849** | 1 L | **15,40**



## EISENBERGER'S ROTKOHLE

MIT ÄPFELN, SCHMALZ & ZWIEBELN

**40098** | 1 kg | **10,50**



## EISENBERGER'S GRÜNKOHLE

MIT KARTOFFELN, SCHMALZ & ZWIEBELN

**40099** | 1 kg | **10,88**

## FRISCHE GILLBACHTALER WEIDEGÄNSE

SAISONARTIKEL NOV./DEZ., GILLBACHTAL

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

**18210** | ca. 4,5 kg | **ca. 110,02**

1 kg/ 24,45



## WILDPREISELBEEREN

KALTGERÜHRT, MIT ZITRONENSAPFT & RUM, GEWÜRZGARTEN

**30837** | 225 ml | **11,11**

100 ml/ 4,94



## DEMI GLACE

KÜCHENFERTIG, GEWÜRZGARTEN

**37873** | 225 ml | **9,15**

100 ml/ 4,07

**37874** | 900 ml | **21,57**

1 L/ 23,97



## TRÜFFEL-MADEIRA SAUCE

"TRÜFFEL, TRATSCH & TANKEN", GEWÜRZGARTEN

**55259** | 180 ml | **6,62**

100 ml/ 3,68

## CHEF PREMIUM KONZENTRATE

Sie sind einfach zu dosieren - 30 ml auf 1 Liter - und ergeben einen gut ausgewogenen Geschmack. Verwenden Sie Fondkonzentrat auch für das letzte Abschmecken der Gerichte, zum Verfeinern von Marinaden und Dressings oder als Basis für Saucen. 200 ml Flüssigkonzentrat ergibt ca. 6 Liter, je nach gewünschter Geschmacksintensität.

### GEMÜSEFOND

**47624** | 200 ml | **8,80**

1 L Zubereitung/ 1,49

### GEFLÜGELFOND

**47626** | 200 ml | **7,95**

1 L Zubereitung/ 1,31

### LAMMFOND

**47638** | 200 ml | **8,90**

1 L Zubereitung/ 1,49

### KALBSFOND

**47632** | 200 ml | **7,95**

1 L Zubereitung/ 1,32



### RINDERFOND

**47622** | 200 ml | **8,90**

1 L Zubereitung/ 1,48

### ENTENFOND

**47640** | 200 ml | **8,90**

1 L Zubereitung/ 1,49

### WILDFOND

**47635** | 200 ml | **8,90**

1 L Zubereitung/ 1,48

### FISCHFOND

**47628** | 200 ml | **8,90**

1 L Zubereitung/ 1,48

LA DISPENSA  
DI **AMERIGO**  
1934

### UNSERE ITALIENISCHEN LIEBLINGS SAUCEN!

Hinter Bologna, im Süden der emilianischen Apenninen liegt die kleine Manufaktur "La Dispensa di Amerigo 1934". Eine familiengeführte Unternehmung die Tradition und Innovation wunderbar zu vereinen weiß. Bewusst wird auf regionale Produkte, aus der Emilia-Romagna, wert gelegt, die ohne Konservierungsstoffe verarbeitet werden. Es wird in althergebrachter, typischer Tradition der Bauernfamilien gekocht und eingemacht. Die Genüsse von einst - in Form echter traditioneller Rezepte.

**TIPP**



**RAGÙ BOLOGNESE STORICO**  
BOLOGNESE FLEISCH SAUCE

**38693** | 200 g | **6,97**

100 g/ 3,48

**49842** | 800 g | **24,46**

1 kg/ 30,58



**PUTTANESCA SAUCE**  
TOMATEN SAUCE MIT OLIVEN

**44047** | 200 g | **5,51**

100 g/ 2,76

**49837** | 800 g | **19,86**

1 kg/ 24,82



**AMATRICIANA SAUCE**  
TOMATEN SAUCE MIT SPECK

**44050** | 200 g | **6,85**

100 g/ 3,42

**49841** | 800 g | **24,42**

1 kg/ 30,52



**WILD ROSELLA IN SIRUP**  
8 BLÜTEN VOM WILDEN HIBISKUS

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem unglaublichen "Eyecatcher". Setzen Sie einen Hibiskus-Blütenkelch in eine Sektsflöte und gießen Sie mit Sekt oder Champagner auf. Der Blütenkelch vom wilden Hibiscus mit einem leichten Himbeer-Rhabarber- Geschmack kann abschließend natürlich verzehrt werden. Sie eignen sich aber ebenso -gefüllt oder ungefüllt- als dekorative Begleitung Ihrer Dessert-Kreationen!

**54466** | 270 g | **11,41**  
100 g/ 22,81 Atg./ 50 g



**SCHWARZER FERMENTIERTER KNOBLAUCH**  
2 KNOLLEN, CULINARY JOURNEY

**52536** | 100 g | **10,50**



**RHABARBER-FEIGEN CHUTNEY**  
FINK'S DELIKATESSEN

**54384** | 210 g | **8,34**  
100 g/ 3,97



**MARILLENRÖSTER**  
FINK'S DELIKATESSEN

**39391** | 400 g | **11,82**  
1 kg/ 29,56



**GANZE ZITRONEN**  
EINGELEGT, GESALZEN, 3 STK.

**35898** | 395 g | **7,24**  
100 g/ 3,62 Atg./ 200 g



**SENF FRÜCHTE COCKTAIL**  
KANDIERTE FRUCHTSTÜCKE MIT MILD-SCHARFEM AROMA

**37949** | 380 g | **8,76**  
100 g/ 3,98



**SCHWARZE WALNÜSSE**  
IN SIRUP, MIT GEWÜRZEN, VIEUX SINZIG

**21258** | 600 g | **29,90**  
1 kg/ 49,17

# Japan



## EHRliche, JAPANISCHE PRODUKTE

Japanische Premium Produkte sind im deutschen Lebensmittelmarkt eine Seltenheit.

Die Firma Umami Japan Advisory hat Zugang zu japanischen Produkten, die in dieser Qualität beinahe unauffindbar sind oder gar unbekannt: Sojasaucen, Sesamöl oder Reisessig aus kleinen Manufakturen, nach traditionellen Verfahren hergestellt.

Die komplette Produktauswahl finden Sie unter:

[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)



1. | SOJA SAUCE-SHOYU  
MURASAKI-PURPUR, DUNKEL-SANDANSHIKOMI  
57129 | 100 ml | 13,30
2. | SOJA SAUCE-SHOYU  
MURASAKI-PURPUR, HELL  
57128 | 100 ml | 13,30
3. | KEIRIN YAKINIKU SAUCE  
JAPANISCHE BBQ SAUCE  
57131 | 180 ml | 14,65
4. | CRYSTAL  
KLARE SOJA SAUCE  
54995 | 100 ml | 11,37  
54996 | 1Liter | 32,95
5. | SESAMÖL "GOLDEN"  
VON GOLDENEM SESAM, GERÖSTET, YAMADA  
57135 | 65 ml | 13,30  
58337 | 300 ml | 39,59
6. | RAYU SESAMÖL  
MIT CHILI, YAMADA  
57132 | 65 ml | 12,40
7. | SESAMÖL  
VON SCHWARZEM SESAM, GERÖSTET, YAMADA  
57134 | 65 ml | 13,30
8. | SESAMÖL  
UNGERÖSTET, ERSTE PRESSUNG, YAMADA  
57136 | 152 ml | 13,95

# Condimento



## BASALMICO BIANCO "ORO NOBILE"

4 J., EICHENHOLZFASS, LEONARDI

**34441** | 250 ml | **10,67**  
100 ml/ 4,27



## PRELIBATO BASALMICO BIANCO CONDIMENT

5 J., ESCHENHOLZFASS, MALPIGHI

**27816** | 200 ml | **23,43**  
100 ml/ 11,72



## PRELIBATO BASALMICO BIANCO CONDIMENT RISERVA

8 JAHRE, ESCHENHOLZFASS, MALPIGHI

**34369** | 200 ml | **32,73**  
100 ml/ 16,37



## MODENA AMORE MIO BASALMICO CONDIMENTO

MIN. 5% SÄURE

Ein absolutes Highlight, Sie werden sich in dieses Aroma verlieben! Durch eine lange Reifung (9 J.) und bestem Handwerk entsteht dieser Genießer-Schatz, der sich durch seine besondere Dichte, Sämigkeit und nur 5% Säure auszeichnet.

**40529** | 250 ml | **18,59**  
100 ml/ 7,44

**47747** | 500 ml | **34,39**  
1 L/ 68,78

**49495** | 1 L | **47,78**



## ACETO BASALMICO DI MODENA G.G.A.

FM 02, FONDO MONTEBELLO

Perfekte Ausgewogenheit zwischen natürlicher Säure (6%) und altersbedingter Süße, nach 13 J. Reife. Er kann sowohl pur als auch zur Vollendung hochwertiger Speisen und Saucen genossen werden.

**10028** | 250 ml | **24,80**  
100 ml/ 9,92

**10030** | 500 ml | **39,45**  
1 L/ 78,90

**10027** | 1 L | **72,70**



## BASALMICO PATRIARCA CONDIMENTO

30 JAHRE, ESCH- UND KIRSCHHOLZFASS, LEONARDI

Dank überwiegender Lagerung in Esche- und Kirschholzfässern erhielt der Balsamico besonders süßliche Noten. Die Flaschen sind einzeln nummeriert, haben ein Siegel mit "Il Patriarca" edle Speisen: Kaviar, reifen Käse und Gänseleber. Er mundet auch als Digestif nach einem besonderen Dinner.

**34423** | 50 ml | **58,02**  
100 ml/ 116,03



**VENTURINO SET, 5 TLG.**  
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

1 x 250 ml Taggiasca Olivenöl in Goldfolie, 1 x 180 g Snocciolate Taggiasca Oliven, 1 x 180 g Pesto Genovese, 1 x 180 g Pesto Rosso, 1 x 180 g Olivenpaste

**46006 | 1 Set | 21,99**

**GÖLLES ESSIG ZERSTEUER SET, 3 TLG.**  
BALSAM APFEL-, HIMBEER- & SCHILCHER ESSIG

Elegante und vielschichtige Würze: 8 J. gereifter Balsam- Apfelessig, Himbeer-Essig aus natürlich süß-säuerlichen Waldhimbeeren und Schilcher-Essig, vergoren aus dem Roséwein der Rebsorte "Blauer Wildbacher".

**21081 | 375 ml | 3 x 125 ml | 31,70**  
1 L/ 84,53



**FORVM MERLOT WEINESSIG**  
+ CABERNET SAUVIGNON/ CHAR-  
DONNAY PROBEN

FORVM Agridulce de Merlot ist eine limitierte spanische Spezialität, die keinem langen Reifungsprozess ausgesetzt ist und somit den Rebsorten typischen Merlot Charakter behält. Sein Bouquet ist jugendlich und ausgewogen fruchtig. Hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten sowie in der kalten Küche.

**51151 | 250 ml | 11,75**  
100 ml/ 4,75



**TRÜFFEL SET**  
100 ml TRÜFFEL ÖL MIT SCHWARZEM  
TRÜFFEL + 40 g TRÜFFEL  
CARPACCIO + 50 g TRÜFFEL SALSA

Tipp: Ein besonderer Trüffel-Aperitif! Beginnen Sie mit der Zubereitung des Toasts: Schneiden Sie etwas Bauernbrot in Scheiben und braten Sie die Scheiben in etwas Olivenöl mit schwarzem Trüffel an. Dann in mehrere Stücke schneiden und ein paar Stücke Sommertrüffel-Carpaccio mit etwas Fleur de Sel dazugeben oder einen Löffel Salsa auf jedes Toast geben.

**53897 | 3 Tlg. | 26,50**



**FONDANT AU CHOCOLAT - SCHOKOKÜCHLEIN  
MIT FLÜSSIGEM KERN, ZIMTEIS & WILDKIRSCHEN**

ZUTATEN FÜR MIND. 4 PERSONEN

250 ml Milch

250 ml Sahne

5 Eigelb

120 g Zucker

60 g Basic Textur (35654)

1 Schote Vanille (15342)

½ Stück Zimtrinde (50598)

1 x Fondant Chocolat -  
Schokoladensouffles (31106)

Griottines Original -

Wildsauerkirschen,  
in Kirschwasser (28276)

Optional:

Schoko Dekor-Sortiment  
(26805)

**1** Milch, Sahne und Zucker mischen. Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen, Mark und Schote zum Sahnegemisch geben und aufkochen. Während des Erhitzens Zimtrinde mit einer feinen Gewürzreibe reiben. Eigelb in eine Schüssel geben, heiße Sahne/Milch Mischung zugeben, Basic Textur zugeben, mit einem Stabmixer mixen. Eismasse in Eismaschine geben und frieren lassen.

**2** Schokoladenfondant nach Packungsanweisung zubereiten, auf Teller verteilen, mit Kirschwassersud tränken. Griottines zugeben und eine Nocke des Eis oben aufgeben. Abschließend mit Schokodekor verzieren.

"EINFACH KÖSTLICH!"



## BASIC TEXTUR

BINDMITTEL & TEXTURGEBER AUS ZITRUSFASERN, NEUTRAL, HERBACUISINE!

BASIC TEXTUR ist ein vielseitiger, pastöser sowie geschmacks- und farbneutraler Texturgeber aus dem Albedo, der weißen inneren Schicht der Zitronenschale. Damit wird eine einfache und stabile Texturgebung in warmen, kalten und gefrorenen Kreation der süßen wie auch pikanten Küche möglich. BASIC TEXTUR verleiht Emulsionen, Dressing und emulgierten Saucen sowie kalten und warmen Mousses ein leichtes, weiches Mundgefühl. Der Texturgeber ermöglicht ebenso standhaftes vollmundiges Eis und Sorbet. In Ganache, Fruchtsaucen, Füllungen, Cremes, und auch Biskuits überzeugt die Textur durch eine einfache Konsistenzgebung und ein natürliches Mundgefühl. Probieren Sie es selbst!

**35654** | 500 g | **9,10**

1 kg/ 18,19



**TIPP**



## GRIOTTINES ORIGINAL - WILDSAUERKIRSCHEN

IN KIRSCHWASSER, OHNE KERN, SÜSS, 15 % vol

**28276** | 400 g | **17,23**

100 g/ 6,89



## SCHOKO DEKORSORTIMENT - SELEKTION 2

4 SORTEN CIGARILLOS & FÄCHER, CA. 90 STK.

**26805** | 260 g | **27,19**

1 kg/ 104,57

## FONDANT CHOCOLAT- SCHOKOLADENSOUFFLE

10 X 90 g, TRAITEUR DE PARIS, TK

**31106** | 900 g | **24,50**

1 kg/ 27,23

## BOURBON-VANILLE SCHOTEN

SUPERIOR QUALITÄT, PAPUA NEUGINEA, CA. 15-17 cm LANG

**15342** | 5 Stk. | **20,70**

1 kg/ 104,57

## ZIMTRINDE

KLEINE STÜCKE á 2 CM, ALTES GEWÜRZAMT

**50598** | 60 g | **6,50**

100 g/ 10,83



GRAHAM'S | PORTUGAL

## SIX GRAPES RESERVE PORTWEIN

20 % vol

Fruchtig, robust und von vorzüglicher Qualität. Im Glas dunkelrot mit verführerischem Parfum von reifen Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen komplex, gut strukturiert und mit langem nachklingenden Finish. Bestens zum Menüabschluss mit Nuss- und Schokoladendesserts und auch zu kräftigem Käse.

**57233** | 0,375 L | **10,30**

1 L/ 27,47

**27166** | 0,75 L | **20,50**

1 L/ 27,34



## Der echte Gaues

TIPP



Der Bäcker Jochen Gaues ist eine Legende in Deutschland. Als ein Mensch mit starkem Charakter hat er es geschafft, sich innerhalb der Gastroszene zum besten und bekanntesten Bäcker des Landes zu mausern. Kaum ein Sternerestaurant, das sein Brot nicht entweder selber backt oder beim Gaues kauft. Einmal im Jahr backt Bäcker Gaues seinen einmaligen und limitierten Christstollen und wir sind stolz und glücklich, einige Exemplare für Sie und uns gesichert zu haben. Wenn man Jochen Gaues fragt, was er in seinen Stollen reinmacht, damit er so gut schmeckt, dann antwortet er: „Alles, was gut ist, und von allem viel.“

**56635** | 250 g | **9,95**      **51395** | 1 kg | **30,90**  
100 g / 3,98

ORIGINAL WILLINGER  
CHRISTINENSTOLLEN

Nach alter Tradition handwerklich gefertigt und mehrfach prämiert.

Ein unerreicht einzigartiges und köstliches Gebäck!

## 1. CHRISTINENSTOLLEN

**15998** | 500 g | **15,50**

1 kg / 31,00

**15719** | 1 kg | **25,50**

2. CHRISTINENSTOLLEN MIT  
MARZIPANKERN

**32843** | 500 g | **19,50**

1 kg / 39,00

**15720** | 1 kg | **27,70**



GIN  
CHRISTSTOLLEN  
MIT ROSINEN & MANDELN

**53416** | 500 g | **9,90**

1 kg / 19,80



MARC DE CHAMPAGNE  
CHRISTSTOLLEN  
MIT ROSINEN, MANDELN &  
FEIGEN

**45393** | 500 g | **10,50**

1 kg / 21,00



CRANBERRY  
CHRISTSTOLLEN  
OHNE ROSINEN & MARZIPAN

**56251** | 500 g | **9,50**

1 kg / 19,00

## LEMBCKE

Manufaktur 1915



SMOR ÖR  
BUTTERÖHRCHEN

**58198** | 100 g | **4,15**

MANDINI CACAO DARK  
MANDELSPLITTER, DUNKEL

**58203** | 100 g | **4,48**

FLOREN TINER  
FLORENTINER

**58201** | 100 g | **4,82**

BEERENTATZEN  
BÄRENTATZEN

**58204** | 100 g | **5,68**



VON DER HEIDE  
SCHOKOBISSEN KONFEKT  
MIT ORANGEAT & GEWÜRZEN

**42946** | 250 g | **8,75**  
100 g / 3,50



MINI STOLLEN KONFEKT  
MIT WALNÜSSEN

**48536** | 250 g | **8,75**  
100 g / 3,50



WEIHNACHTSGBÄCK-  
MISCHUNG  
„WEIHNACHTSBÄCKEREI“  
MIT ALKOHOL, PETERS

**50819** | 220 g | **9,85**  
100 g / 4,48



MINI STOLLEN KONFEKT  
MIT BRATAPFEL, CAFÉ MÜLLER

**46132** | 250 g | **8,77**  
100 g / 3,51



MINI STOLLEN KONFEKT  
MIT MARZIPAN, CAFÉ MÜLLER

**42820** | 250 g | **8,55**  
100 g / 3,42



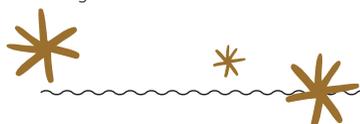
BUTTER SPEKULATIUS  
PURE PASTRY

**57087** | 150 g | **7,60**  
100 g / 5,07

# Lazzaroni

Seit 1851 stellt die Firma Lazzaroni traditionell und handwerklich gefertigt Weihnachtskuchen her. Frisch gebacken und edel verpackt. Egal ob Sie die traditionelle Variante oder Neu-Kreationen bevorzugen, die Mailänder Backware ist von locker-leicht, saftig-fruchtig bis zu feinherb oder schokoladig, immer für Augen und Gaumen ein Genuss!

Den Panettone gibt es traditionell nur von Okt. - Dez., deshalb kann auf Zusatzstoffe weitgehend verzichtet werden.



**PANETTONE MARONEN**  
MIT MARONENSTÜCKCHEN,  
OHNE ROSINEN

**48474** | 750 g | **19,87**

1 kg/ 26,49



**PANETTONE LIMONCELLO**  
MIT CREMEFÜLLUNG & KANDIER-  
TEN ZITRONENSCHALEN, OHNE  
ROSINEN

**48472** | 750 g | **19,87**

1 kg/ 26,49



**PANETTONE PISTAZIE**  
MIT PISTAZIENCREME & KAKAO-  
STÜCKCHEN, OHNE ROSINEN

**56368** | 750 g | **18,29**

1 kg/ 24,39



**PANETTONE KAREMELL**  
MIT GESALZENEM KAREMELL-  
PUDDING, OHNE ROSINEN

**56370** | 750 g | **17,27**

1 kg/ 23,03



**PANETTONE**  
MIT SCHOKOSTÜCKCHEN &  
SCHOKOCREMEFÜLLUNG

**48473** | 750 g | **19,87**

1 kg/ 26,49



**PANETTONE LIMONCELLO**

**56366** | 100 g | **3,30**

**PANETTONE PISTAZIE**

**56364** | 100 g | **3,30**



AMARETTI FRESH VINTAGE  
2 SORTEN, SOFT & CRUNCHY,  
METALLDOSE IM VINTAGELOOK

**59184** | 225 g | **11,90**  
100 g/ 5,29



BISCOTTIERA AMARETTI MIX  
3 SORTEN, SCHOKOLADE, SOFT &  
CRUNCHY, METALLDOSE

**59185** | 190 g | **11,99**  
100 g/ 6,31



PANETTONE KLASSIK  
MIT ROSINEN & KANDIERTEN  
FRÜCHTEN, METALLDOSE

**48470** | 1 kg | **19,87**



PANETTONE KLASSIK  
MIT ROSINEN & KANDIERTEN  
ORANGENSCHALEN

**56371** | 100 g | **2,54**

METALLDOSE PROMENADE

**48467** | 100 g | **4,99**

**48878** | 1 kg | **18,55**

METALLDOSE PATTINATORI

**51482** | 100 g | **4,99**



PANETTONE  
MIT SCHOKOSTREUSELN,  
METALLDOSE

**56363** | 100 g | **4,99**



„RUDOLPH“

OHNE ALKOHOL, 5 STK.

**45388** | 60 g | **3,20\***

„CLAUS“

OHNE ALKOHOL, 5 STK.

**42761** | 60 g | **3,20\***

„NIKO“

MIT ALKOHOL, 5 STK.

**42760** | 62 g | **3,20**

100 g/ 5,16

„CHRISSE“

OHNE ALKOHOL, 5 STK.

**45389** | 60 g | **3,20\***

\*100 g/ 5,33

WENN EDLE ZUTATEN DIE SINNE VERWÖHNEN

Schon im Jahre 1936 hat Firmengründer und Konditormeister Franz Peters in Lippstadt die Menschen mit seinen hochwertigen Kreationen verwöhnt. In den nachfolgenden Jahren wurde der Betrieb zur heutigen Pralinen-Manufaktur entwickelt. Pralinen gehören zu einer ihrer Leidenschaften, die sie täglich frisch und aus hochwertigen Zutaten herstellen. Zahlreiche Zertifikate und Auszeichnungen bestätigen diese erstklassige Arbeit.



PRALINENMISCHUNG „WEIHNACHTSFREUDEN“



ZARTBITTER, MIT ALKOHOL

Bei 200 g genießen Sie 16 Trüffel in 8 unterschiedlichen Sorten. Himbeergeist, Whisky-Preiselbeer-Trüffel, Rum- und Marc de Champagne-Trüffel, Gin Tonic-Trüffel. Butter-Trüffel in einer Hülle aus dunkler Edelschokolade, edler Gold-Trüffel mit feinem Goldstaub bestäubt sowie der unverwechselbare Kaffee-Trüffel.

**50813** | 50 g | **3,95**

100 g/ 7,90

**50814** | 200 g | **15,50**

100 g/ 7,75



TRÜFFELAUSLESE, MIT ALKOHOL

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Riesling, Eierlikör, Kaffee, Gin, Cappuccino, Vanille, Kirschwasser, Marc de Champagne, Himbeergeist, Rum, Latte Macchiato, Calvados, Vanille oder Tiramisu Ganache in feinsten Schokolade

**50811** | 50 g | **3,95**

100 g/ 7,90

**50812** | 200 g | **14,90**

100 g/ 7,45



PRALINEN MIX, OHNE ALKOHOL

Faszinierend und köstlich zugleich: bei 200g, 8 verschiedene Pralinen à 2 Stk., Haselnuss-Nougat, Knuspertraum mit Waffel, Nougat-Praline, Schicht-Nougat, Pistazie-Mandel Praline, dunkles Gianduja Nougat, Mandel Praline & Mandel-Vanille Traum sind vertreten.

**50810** | 50 g | **3,95**

100 g/ 7,90

**45390** | 200 g | **14,90**

100 g/ 7,45

## WEIHNACHTSPRALINEN „STERNSTUNDE“

Sternstunden des guten Geschmacks! Ein süßer Schokoladen-Nikolaus umgeben von acht Mini-Trüffelsternen in köstlichen Geschmacksrichtungen wie Marc de Champagne und Rum. Jede Sorte ist 2 x enthalten. Das ideale Geschenk zum Fest!



GRÜN, MIT ALKOHOL, 9 STK.

**48208** | 110 g | **5,70\***

ROT, OHNE ALKOHOL, 9 STK.

**48207** | 110 g | **5,70**

\*100 g/ 5,18



WEIHNACHTSGEBÄCK-  
MISCHUNG  
PETERS

**45396** | 100 g | **3,80**



ZIMTSTERNE  
GEBACKEN MIT BAISER, PETERS

**21560** | 100 g | **3,80**



VANILLE KIPFERL  
PETERS

**23753** | 100 g | **3,65**



DESSERT-PRINTEN  
PETERS

**21559** | 100 g | **3,95**



HONIGKUCHEN  
"BASELER ART" (LECKERLI)  
PETERS

**57031** | 100 g | **3,80**



BUTTER GEWÜRZ  
SPEKULATIUS  
PETERS

**45395** | 100 g | **3,80**

MINI-

# Trüffelpralinen



## TRÜFFELMANUFAKTUR

Die Trüffelmanufaktur Tartuflanghe in Piobesi d'Alba produziert die wohl köstlichsten Trüffelpralinen der westlichen Hemisphäre. Unvergleichlich aromatisch verbinden sich die wertvollen Piemonteser Haselnüsse mit weißer, dunkler und extra dunkler Schokolade. Aber auch die Kombinationen mit echtem Sommertrüffel, der sizilianischen Mandel mit Amaretto, Cappuccino oder Karamell sind von außergewöhnlich feiner Aromatik und Reinheit.

"TRIFULÒT®" GESCHENKBOX  
AUS METALL, 3 SORTEN: DUNKLE  
SCHOKOLADE, CAPPUCINO,  
SALZKARAMELL

**51368** | 105 g | **13,64**

100 g/ 12,99



WEISSE SCHOKOLADE  
MINI, CA. 7 G

**32650** | 200 g | **9,65**

100 g/ 4,82



DUNKLE SCHOKOLADE  
MINI, CA. 7 G

**32651** | 200 g | **9,65**

100 g/ 4,82



EXTRA DUNKLE  
SCHOKOLADE  
MINI, CA. 7 G

**34612** | 200 g | **10,15**

100 g/ 5,08



ERDNUSS  
MINI, CA. 7 G

**47425** | 200 g | **9,10**

100 g/ 4,55



KARAMELL & SALZ  
MINI, CA. 7 G

**34608** | 200 g | **9,10**

100 g/ 4,55



CAPPUCINO  
MIT KAKAOBOHNEN,  
MINI, CA. 7 G

**32648** | 200 g | **9,10**

100 g/ 4,55



## SOMMERTRÜFFEL

MINI, CA. 7 G

**32652** | 200 g | **10,55**

100 g/ 5,28



## ZITRONE

MINI, CA. 7 G

**52567** | 200 g | **10,57**

100 g/ 5,28



## AMARETTO

MIT MANDELN, MINI, CA. 7 G

**32649** | 200 g | **9,10**

100 g/ 4,55



## TRÜFFELPRALINEN, ALBA

Beste Piemont-Haselnüsse mit weißer oder dunkler Schokolade. Tartufflanghe verarbeitet für die Dolce d'Alba nur die Haselnuss-Varietät "Tonda Gentile delle Langhe" mit der geschützten Herkunftsbezeichnung.

WEISSE SCHOKOLADE, CA. 14 G

**29658** | 200 g | **9,65**

100 g/ 4,82

DUNKLE SCHOKOLADE, CA. 14 G

**29657** | 200 g | **9,65**

100 g/ 4,82

DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE, CA. 14 G

**56793** | 200 g | **9,65**

100 g/ 4,82



## ROSA INNENFUTTER

Popcorn mit weisser Schokolade & Himbeeren, Pottkorn

**49667** | 150 g | **5,90**

100 g/ 3,93



## GLÜCKSBRINGER

Popcorn mit Goldüberzug, Knister & weisser Schokolade, Pottkorn

**57216** | 80 g | **5,33**

100 g/ 6,66



## HÜFTGOLD

Popcorn mit Butterkaramell, Muscovado & Meersalz, Pottkorn

**49666** | 150 g | **5,90**

100 g/ 3,93

# VALRHONA



## PRALINENMISCHUNG BALLOTIN SORTIMENT

Eine erlesene Pralinenmischung mit fein aromatischer, weißer Vollmilch- und Bitterschokolade. Köstlich cremig oder knusprig gefüllt.

**49744** | 230 g | 25 Stk. | **22,61**  
100 g/ 9,83

**51106** | 345 g | 37 Stk. | **32,87**  
1 kg/ 95,28

**50190** | 465 g | 50 Stk. | **42,49**  
1 kg/ 91,98



## EQUINOXE KUGELN MANDELN/HASELNÜSSE IN BITTERSCHOKOLADE

**27700** | 250 g | **18,35**  
100 g/ 7,34



## EQUINOXE KUGELN MANDELN/HASELNÜSSE IN BITTER-/ VOLLMILCHSCHOKOLADE

**27701** | 250 g | **18,18**  
100 g/ 7,27



## SELECTION CHOCOLATES FINS PRALINEN- & TAFELMISCHUNG

**56702** | 400 g | **35,78**  
1 kg/ 89,45



## DECEURS DE NOEL WEIHNACHTS SCHOKOLADEN ORMAMENTE

**56587** | 140 g | **11,34**  
100 g/ 8,10



# fantastische...



**WEIHNACHTSKUGEL**  
MIT SCHOKOFIGUREN, BIO  
**59077** | 100 g | **13,90**



**SCHOKOLADENTAFEL**  
**GUAYAS AMANDES**  
70 % KAKAO, BITTER & MANDEL-  
SPLITTER, BIO, VEGAN  
**59073** | 100 g | **7,50**



**COFFRET N. 15**  
**TRÜFFELPRALINEN**  
15 STK.  
**59078** | 165 g | **23,50**  
100 g / 14,24



**COFFRET N. 20**  
**SCHOKOLADENPRALINEN**  
20 STK.  
**59074** | 165 g | **22,50**  
100 g / 13,64



**COFFRET N. 33**  
**PRALINENMISCHUNG**  
33 STK.  
**59079** | 305 g | **37,50**  
1 kg / 122,95



**LAKRITZ SÖT**  
SÜSS, HAUPT, SCHWEDEN  
**52270** | 150 g | **8,87**  
100 g / 5,91



**LAKRITZ SALT**  
SALZIG, HAUPT, SCHWEDEN  
**52271** | 150 g | **8,87**  
100 g / 5,91



**LAKRITZ GIN TONIC**  
MIT WEISSER SCHOKOLADE,  
HAUPT, SCHWEDEN  
**57792** | 150 g | **9,82**  
100 g / 6,55

## CLUIZEL

• PARIS •

Michel Cluizel verspricht  
allerhöchsten Genuss.

Die Kreationen des Franzosen werden von Liebhabern reiner Schokoladen favorisiert. Cluizel zeichnet sich durch den besonderen Schmelz seiner Schokolade aus, die bereits seit 1949 in Familientradition hergestellt wird. Neue Kreationen in geschmackvoller Weihnachtsverpackung!



## HAUPT LAKRITZ ADVENTSKALENDER 2021 LAKRITZE & SCHOKOLADE, MIT STOFFBEUTEL

Jeder Tag bis Heiligabend wird mit einer kleinen und feinen Lakritz- oder Schokoladenüberraschung von HAUPT versüßt. Hinter 23 Türchen verbirgt sich eine andere Geschmacksrichtung, süße und salzige Lakritze und solche mit zartem Schokoladenüberzug in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Und am 24. gibt es eine Überraschung. Mach einem Lakritzfreund eine große Freude oder beschenk Dich selbst mit diesem außergewöhnlichen und hochwertigem Adventskalender.

**59198** | 350 g | **42,67**  
1 kg/ 121,92



## "NATUR" MIT 24 PRALINEN, OHNE ALKOHOL, CLUIZEL

**59072** | 273 g | **39,99**  
1 kg/ 146,48



## GEWÜRZKALENDER MIT 24 GEWÜRZEN IN GLÄSERN, LE COMTOIR COLONIAL

**59183** | 99 g | **36,50**  
100 g/ 36,87



## GEWÜRZKALENDER MIT 24 GEWÜRZEN IN BEUTELN, LE COMTOIR COLONIAL

**59182** | 182 g | **25,90**  
100 g/ 14,23



## "24 DAYS OF RUM" EDITION ROT, 2 RUM TASTING GLÄSER, 24 X 20 ml

24 Rums aus 24 verschiedenen Ländern, darunter auch aus exotischen Ländern wie Nepal, Surinam und Seychellen. Somit ergibt sich die wunderbare Gelegenheit ausgefallene und Besondere Rum Sorten aus aller Welt zu probieren.

**59121** | 42,9 % vol. | 480 ml | **74,90**  
1L/ 156,04



## "MEINS & DEINS" PAARKALENDER

48 TÜRCHEN MIT ALKOHOL

Zusammen öffnen und genießen!

Der Kalender ist links und rechts zu öffnen. Die rechte Seite "mit Geweih" ist für IHN und die linke "Reh" Seite für SIE. Ein ganz besonderer Designeffekt ist die beflochtene, samtweiche, rote Oberfläche! Gefüllt ist der Kalender mit köstlichen Mini Pralinen mit und ohne Alkohol sowie weihnachtlichen Relieffiguren. Zusätzlich befindet sich hinter jedem Türchen noch ein Spruch des Tages. Einzigartiger Anspruch an Design, Qualität und Geschmack!

**42703** | 290 g | **28,60**

1 kg/ 98,62



**BESTSELLER**



**„WEIHNACHTSMANN“**  
PRALINEN, OHNE ALKOHOL

**42704** | 300 g | **19,06**

1 kg/ 63,53



**„SCHEINBAR STILLE NACHT“**  
TRÜFFELPRALINEN, MIT ALKOHOL

**56271** | 300 g | **22,15**

1 kg/ 73,83



**TAG UND NACHT“**

48 TÜRCHEN, 24 OHNE UND  
24 MIT ALKOHOL

**45387** | 182 g | **21,77**

100 g/ 79,18



## „SANTAS CHOCO FACTORY“

In diesem Adventskalender steckt mehr als Sie auf den ersten Blick erkennen können. Ein wahres Spektakel spielt sich in dieser kleinen Schokoladenfabrik ab, die von vielen kleinen Weihnachtselfen für den Weihnachtsmann gebaut wurde. Zu schade, dass die Geschehnisse für uns Menschen unsichtbar sind. Jedoch wandert das Gerücht herum, das die Peters SchokoWelt- App die Bewegungen einfangen und auf dem Smartphone sichtbar machen kann. Nun wird eindrucksvoll klar, was dort vor sich geht. Jeden Tag setzt sich die Schokoladenfabrik mehr und mehr in Gang und "produziert" die Praline des Tages.

MINI PRALINEN, OHNE ALKOHOL

**56242** | 135 g | **9,95**

100 g/ 7,37

PRALINEN, ALKOHOLFREI

**56270** | 300 g | **23,70**

1 kg/ 79,00

# Criminal Christmas



## EINE KRIMINELL SPANNENDE ADVENTSZEIT

Die Adventskalender Criminal Christmas mit den spannenden Kriminalgeschichten enthalten 24 spannende Kapitel, die mit 24 feinsten Trüffel-Tafelchen durch den Advent führen. In Buchform präsentiert sich der Krimi zum Genuss. Die patentierten Trüffel-Tafelchen verwöhnen derweil den Gaumen. Verwöhnen Sie sich oder Ihre Beschenkten mit den feinsten Trüffeltafelchen - genannt Pecarée® - in den Sorten, je 2 x Cappuccino, Mandel Nougat Zitrone, Rote Grütze Vanille, Macadamia Creme, Chardonnay Kirsch, Caramel de sel, Nuss Nougat, Gold, Chili Kirsch, Prosecco- Himbeere, Granatapfel-Gin und Cassis Marc de Champagne. Wir wünschen viel Vergnügen!

### CRIMINAL CHRISTMAS "DAS SCHOKOLADENKOMPLOTT"

In dieser Geschichte geht es um Detective Ruprecht Knecht, der sich auf die Suche nach dem entführten Weihnachtsmann begibt.

MIT ALKOHOL, INKL. BUCH, PETERS

**42702** | 255 g | **27,95**  
1 kg/ 124,22



### CRIMINAL CHRISTMAS "DIE STOLLENAFFÄRE"

Diesmal beginnt die Geschichte im alten Ägypten im Jahre Null. Drei Handlungsreisende aus dem Morgenland sind plötzlich verschwunden - ein neuer Fall für Ruprecht Knecht und die Criminal Santa Agency.

MIT ALKOHOL, INKL. BUCH, PETERS

**45382** | 255 g | **27,95**  
1 kg/ 124,22



## CRIMINAL CHRISTMAS "DER FALSCHER RUDOLF"

Der falsche Rudolf und das dunkle Geheimnis um den Navigator sind in diesem Adventskalender zu lüften.

MIT ALKOHOL, INKL. BUCH, PETERS

**50808** | 255 g | **27,95**

1 kg/ 124,22



## CRIMINAL CHRISTMAS "DIE VERSCHWÖRUNG"

Der Weihnachtsmann kommt abhanden und das Weihnachtsfest ist in Gefahr. Die Criminal Christmas Agency wird beauftragt alles zu retten.

MIT ALKOHOL, INKL. BUCH, PETERS

**42701** | 255 g | **27,95**

1 kg/ 124,22



## PETERS ADVENTS-ZEITMASCHINE

Zeitreisen! Seit jeher fasziniert dieses Gedankenkonstrukt die Menschheit. Wie wäre es also, wenn Sie sich Ihre persönliche Zeitmaschine nach Hause holen könnten? Doch mit simplem „Türchenöffnen“ kommen Sie bei diesem Adventskalender nicht weit. Erfahren Sie hier, wie es funktioniert!

1. Drehen Sie das goldene Zahnrad auf der Oberseite der Zeitmaschine!
2. Lesen Sie die Koordinaten und das Symbol auf dem Kompass.
3. Suchen Sie das Symbol auf einer der Seiten der Maschine.

Jetzt nur noch öffnen und genießen!

MIT ALKOHOL

**53415** | 300 g | **22,15**

1 kg/ 73,83

OHNE ALKOHOL

**51117** | 300 g | **22,15**

1 kg/ 73,83



# Bäckerei

## NUSS PLÄTZCHEN MIT PIEMONT HASELNÜSSEN

180 °C / 160 °C UMLUFT | 7-10 MIN. BACKZEIT

ZUTATEN FÜR CA. 50 STK.

150 g Zartbitter Kuvertüre  
(56596) auf S.56

150 g Mehl (43448)

100 g gemahlene

Haselnüsse (31836)

120 g Zucker (31913)

100 g kalte Butter (20352)

1 Eigelb (56880)

1 Prise Salz

etwas Mehl zur  
Teigverarbeitung

**1** Haselnüsse im Mixer fein mahlen. 50 g der Schokoladen Kuvertüre fein hacken und mit den Nüssen, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken und Ei zugeben.

Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten.

In Folie wickeln, etwas platt drücken und mind. 30 Min. kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C / 160 °C Umluft vorheizen.

**3** Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Plätzchenausstecher z.B. Herzen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. 7-10 Minuten backen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

**4** Die restlichen Schokoladen Callets (100 g) in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte darin eintauchen oder mit einem Löffel besprenkeln.



Alle Gewürzgarten  
Produkte auf  
[WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE)  
oder den QR-Code  
scannen!

# GEWÜRZGARTEN



DEMERARA ZUCKER  
AUS ROHRZUCKER, MIT  
KARAMELNOTE

**31913** | 200 g | **2,61**  
100 g/ 1,31

LEBKUCHEN  
AROMAZUBEREITUNG

**32729** | 90 g | **6,41**  
100 g/ 7,12



MANDELN  
SÜSS, GEHOBELT

**32929** | 70 g | **3,27**  
100 g/ 4,68

"NOCCIOLA PIEMONTE" g.g.A.  
HASELNÜSSE, GANZ, GESCHÄLT,  
GERÖSTET, Ø 14 mm

**31836** | 110 g | **7,23**  
100 g/ 6,58

BLAUMOHNSAMEN  
GANZ

**31828** | 140 g | **4,15**  
100 g/ 2,96



SMALANDS GLÖGG - GLÜHW EIN  
VINFABRIKEN, SCHWEDEN, 11,0 % vol

**54082** | 0,75 L | **8,10**  
1 L/ 10,80

BRATAPFELPUNSCH  
SANSIBAR, 8,7 % vol,

**43280** | 0,745 L | **5,10**  
1 L/ 6,84

**TIPP:**  
Bringen Sie sich beim Plätzchen  
backen mit einem leckeren Becher  
Glühwein oder Punsch & schöner  
Musik in Weihnachtsstimmung!





**IVOIRE CALLETS**  
WEISSE SCHOKOLADE,  
35 % KAKAO

**56603** | 250 g | **9,42**  
100 g/ 3,77



**DULCEY BLOND CALLETS**  
BLONDE SCHOKOLADE,  
35 % KAKAO

**56602** | 250 g | **9,42**  
100 g/ 3,77

**VALRHONA CALLETS-**  
DIE SCHOKOLADE DER CHEF-  
PÂTISSIERS FÜR ZUHAUSE

Schokoladen, die dank ihrer einzigartigen Form leicht zu dosieren und zu schmelzen sind. Die bohnenförmigen Kuvertüren sind ideal für alle Ihre Rezepte, von den einfachsten bis zu den innovativsten. Der verwendete Kakao ist bis zu seinem Ursprung rückverfolgbar, was seine Qualität und die guten Lebens- und Arbeitsbedingungen der Erzeuger garantiert.



**CARAMELIA CALLETS**  
KARAMELL-VOLLMILCH,  
36 % KAKAO

**56600** | 250 g | **9,42**  
100 g/ 3,77



**GUANAJA CALLETS**  
BITTERSCHOKOLADE,  
70 % KAKAO

**56595** | 250 g | **9,42**  
100 g/ 3,77



**CARAIBE CALLETS**  
BITTERSCHOKOLADE,  
66 % KAKAO

**56596** | 250 g | **9,42**  
100 g/ 3,77



**CRISPEARLS™ MILK**  
KNUSPRIGE MILCH SCHOKO  
PERLEN, MONA LISA CALLEBAUT

**56767** | 800 g | **18,30**  
1 kg/ 22,87



**CRISPEARLS™ RUBY**  
KNUSPRIGE ROSA SCHOKO  
PERLEN, MONA LISA CALLEBAUT

**56771** | 800 g | **17,89**  
1 kg/ 22,36



**TOCCO-GIANDUJA**  
MILCHSCHOKOLADE MIT  
HASELNÜSSEN AUS PIEMONTE,  
LA MOLINA

**53946** | 100 g | **6,69**

# Sweet & Vegan \*



SCHAKALODE BUTTONS  
WEISS, VEGANE COUVERTURE  
CALLETTS, VANTASTIC FOODS

**54592** | 500 g | **11,95**  
1 kg/ 23,90



SCHAKALODE BUTTONS  
DUNKEL, VEGANE COUVERTURE  
CALLETTS, VANTASTIC FOODS

**54591** | 500 g | **11,95**  
1 kg/ 23,90



MANIOKSÜSSE  
IMMENHOF, BIO

**55486** | 350 g | **4,82**  
1 kg/ 13,76



MYEY - EYGELB  
HÜHNEREIGELBERSATZ, EIFREI,  
BIO, VEGAN

**42186** | 200 g | **16,30**  
100 g/ 8,15



SOY WHIP-SAHNEERSATZ  
SOJA-SCHLAGCREME, VEGAN,  
SOYATOO

**45263** | 300 ml | **3,00**  
1 L/ 10,03



REISSÜSSE  
IMMENHOF, BIO

**55487** | 350 g | **4,82**  
1 kg/ 13,76



VEGEGG-HÜHNEREIERSATZ  
EIFREI, BIO, VEGAN, ARCHE

**48237** | 175 g | **8,61**  
100 g/ 4,42



RICE WHIP-SAHNEERSATZ  
REIS-SCHLAGCREME, VEGAN,  
SOYATOO

**45264** | 300 ml | **3,00**  
1 L/ 10,03

# BOS FOOD

---

## WINE & BAR



Mandarin jingle juice



WINE & BAR | PERSÖNLICHE BERATUNG  
MO - FR VON 9 - 18 UHR | 02132 -139-300



Eine große Auswahl an Weinen  
und Spirituosen finden Sie auf:  
[WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE)



## \* \* \* WEIHNACHTS COCKTAIL

Nicht nur das Essen spielt an den Feiertagen eine zentrale Rolle, natürlich wünschen Sie sich auch die passende Getränkebegleitung und probieren dafür am besten unser Weihnachts-Cocktail-Rezept. Schnell und einfach aus Glühwein, Eierlikör & Mandarinsirup einen aromatischen Drink zaubern!.

### MANDARIN JINGLE JUICE

ZUTATEN FÜR 1 COCKTAIL

6 cl Glühwein - weiss

6 cl Eierlikör

3 cl Mandarinen Sirup, Monin

Eiswürfel

Schoko Dekor (auf S.39)

**1** Für den Glühwein:  
1 Flasche Bettenheimer Grauburgunder erhitzen. Einen gehäuften Teelöffel "Ingos Glühweingewürz" (50692) in einen Teebeutel geben und im Wein ziehen lassen. Abkühlen lassen.

**2** Glühwein, Eierlikör und Mandarinsirup in einen Shaker mit Eis geben, kalt shaken und in eine vorgekühlte Coupette Schale geben. Mit etwas Minze und einem Schokoröllchen garnieren und sofort servieren!

CHEERS!



BETTENHEIMER | RHEINHESSEN  
2020 GRAUBURGUNDER  
WEISSWEIN, TROCKEN, 12,5 % vol

**58330** | 0,75 L | **7,90**  
1 L / 10,53

NORTH SEA SAND EIERLIKÖR  
SKICLUB KAMPEN, 20 % vol

**39221** | 0,7 L | **32,70**  
1 L / 46,71

MANDARINEN SIRUP  
MONIN

**14544** | 0,7 L | **11,65**  
1 L / 16,64



UNSER  
WEIHNACHTS  
KNALLER  
PREIS!



GIMONNET GONET | FRANKREICH  
2014 I'IDENTE BLANC DE BLANC  
GRAND CRU  
BRUT, 12,0 %

Am Gaumen sehr mineralisch, trocken mit Aromen von Brioche und gerösteten Haselnüssen und grosser Länge am Gaumen. Grand Cru Chardonnay Champagner in Reinkultur.

57528 | 0,75 L | ~~43,90~~ **37,95**  
1 L / 50,60



TARLANT | FRANKREICH  
TARLANT ZERO  
BRUT NATURE, 12,0 % vol

57188 | 0,75 L | **54,70**  
1 L / 72,93



GIMONNET GONET | FRANKREICH  
2012 TERRE DU MESNIL  
GRAND CRU  
BRUT, 12,0 % vol

58748 | 0,75 L | **69,00**  
1 L / 92,00



GIMONNET GONET | FRANKREICH  
I'ORIGINE BLANC DE BLANC  
GRAND CRU  
BRUT, 12,0 % vol

55449 | 0,75 L | **33,90**  
1 L / 45,20  
57527 | 1,5 L | **68,20**  
1 L / 45,47



92  
Wine  
Spectator

VEUVE CLICQUOT | FRANKREICH  
2012 VINTAGE WEISS  
BRUT, 12,0 % vol

54636 | 0,75 L | **69,90**  
1 L / 93,20



96+  
Parker  
Punkte

96  
Wine  
Spectator

DOM PERIGNON | FRANKREICH  
2012 CHAMPAGNER WEISS  
BRUT, PRESTIGE CUVÉE, 12,5 % vol

59454 | 0,75 L | **199,00**  
1 L / 265,33



VAZART & FILS | FRANKREICH  
2013 SPECIAL CLUB BLANC  
DE BLANC GRAND CRU  
BRUT, 12,0 % vol

58637 | 0,75 L | **75,50**  
1 L / 100,67

# Champagner



H. BEAUFORT | FRANKREICH  
**"ROSÉ" GRAND CRU**  
 BRUT, 12,0 % vol

Fein, fruchtig, kräftig, in einem besonderen Kleid. Elegantes Aromenspiel von roten Früchten. Er ist ein "Grand Cru" Champagner, der ausgezeichnet zu Fleischgerichten passt. Die Herkunft dieses edlen Champagners ist der Ort Bouzy, an den Südhängen der Montagne de Reims gelegen; eine absolute Vorzugslage dieses Champagners.

**16814** | 0,375 L | **19,70**

1 L / 52,53

**10377** | 0,75 L | **33,50**

1 L / 44,67

## TIPP:

Champagner benötigen einige Zeit Luft zum Atmen und sollten aus großen Gläsern getrunken werden. Dann entfalten Sie ihre ganze Größe!



H. BEAUFORT | FRANKREICH  
**BLANC DE BLANC**  
**GRAND CRU**

BRUT, 12,5 % vol

**10369** | 0,75 L | **33,50**

1 L / 44,67



CRISTIAN SENEZ | FRANKREICH  
**2002 BRUT MILLESIME**  
**CHAMPAGNER**

12,0 % vol

**51663** | 0,75 L | **46,50**

1 L / 62,00



**92**  
 Parker  
 Punkte

POL ROGER | FRANKREICH  
**BRUT RESERVE**

BRUT, 12,5 % vol

**35872** | 0,75 L | **46,50**

1 L / 62,00



**95**  
 Falstaff  
 Punkte

BOLLINGER | FRANKREICH  
**2013 B13 BLANC DE NOIRS**  
 BRUT, 12,5 % vol

**59385** | 0,75 L | **149,95**

1 L / 199,93



**97**  
 Parker  
 Punkte

POL ROGER | FRANKREICH  
**2012 SIR WINSTON**  
**CHURCHILL**

BRUT, 12,5 % vol

**58398** | 0,75 L | **220,00**

1 L / 293,33



**96**  
 Parker  
 Punkte

ROEDERER | FRANKREICH  
**2013 ROEDERER CRISTAL**  
 BRUT, 12,0 % vol

**58533** | 0,75 L | **310,00**

1 L / 413,33

# SCHAUMWEIN



GEORG SCHMELZER | ÖSTERREICH  
2020 "PETILLANT NATURELLE ROSE"

11,5 % vol, BIO

"Pétillant Naturel" ist die älteste Art der Schaumweinerzeugung: Dabei wird der Most, kurz bevor die Gärung abgeschlossen ist, in die Flasche gefüllt, wo er, mit einem Kronkorken verschlossen, fertiggärt. Der Pet Nat macht nur eine einzige Gärung – ohne äußeres Zutun. Im Glas schimmert ein schönes Pink. Würziger Duft nach schwarzen Johannisbeere und Schwarzkirschen. Frisch und fruchtig mit feiner, angenehmer Säure. Dieser Perlwein ist unfiltriert und enthält kein zugesetzten Schwefel.

Vor dem Öffnen die Flasche 3 mal umdrehen!

**58262** | 0,75 L | **16,70**

1 L / 22,27



ANDRES | DEUTSCHLAND  
2019 "BLANC DE NOIR" SEKT  
BRUT, 11,5 % vol

**57630** | 0,75 L | **11,95**

1 L / 15,93



FRITZ MÜLLER | DEUTSCHLAND  
"DER DICKE FRITZ"  
RUALE ZERO DOSAGE, SEKT  
BRUT, 11,5 % vol

**47199** | 0,75 L | **15,50**

1 L / 20,67



IRIS VINETI | ITALIEN  
2019 PROSECCO MILLESIMATO SPUMANTE DOC  
BRUT, 11,0 % vol, VENETIEN

**54539** | 0,75 L | **12,30**

1 L / 16,40



PAUL LOUIS DERMOND | FRANKREICH  
CREMANT DE LOIRE  
BRUT, WEISS, 12,5 % vol

**33551** | 0,75 L | **11,50**

1 L / 15,33



PAUL LOUIS DERMOND | FRANKREICH  
CREMANT DE LOIRE  
BRUT, ROSÉ, 12,5 % vol

**49686** | 0,75 L | **12,70**

1 L / 16,93



SEKTFLASCHEN-  
VERSCHLUSS TAPPO

Ein eleganter & moderner Sektflaschenverschluss aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff gefertigt.

**42138** | 1 Stk. | **4,00**

AUS DEUTSCHLAND



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER  
"AECHT KIMMEL" PRISECCO, BIO

Den Auftakt machen grünliche Noten von Dill, grüner Paprika und frischer Gurke. Im Anschluss entfalten sich die vollen, ätherischen Noten des Kümmels, Warm umwoben von feinen Honignoten und weicher Kamillenblüte. Feine, frische Nuancen die an Minze und Zitrone erinnern geben Leichtigkeit und Finesse.

**58938** | 0,75 L | **12,20**

1 L / 16,27

"INSPIRATION 4.5"

TRAUBE LAPSANG SOUCHONG, STILL

Der Bittenfelder Apfel bringt Frische und Säure, Aroniabeere eine leichte Herbe und Rückgrat. Zuckerreduziert, Gesamtalkoholgehalt unter 0,3 % vol.

**53475** | 0,75 L | **13,60**

1 L / 18,13



FRTZ MÜLLER  
VERPERLT  
100 % MÜLLER THURGAU

**47198** | 0,75 L | **7,60**

1 L / 10,13



RAUMLAND  
APFELSECCO  
PERLEND, AUS ROTFLEISCHIGEN  
WILDÄPFELN

**34581** | 0,75 L | **10,90**

1 L / 14,53



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER  
"CUVÉE 23" PRISECCO  
APFEL & RHABARBER

**57521** | 0,375 L | **7,95**

1 L / 21,20



VAN NAHMEN  
APFEL-QUITTE FRUCHTSECCO  
BIO

**41532** | 0,75 L | **9,50**

1 L / 12,67



VAN NAHMEN  
APFEL-ROTE JOHANNISBEERE-  
HIMBEERE FRUCHTSECCO

**41530** | 0,75 L | **10,10**

1 L / 13,47



VAN NAHMEN  
SPARKLING JUICY TEA  
EARL GREY  
ZITRONENGRAS-PFIRSICH

**53657** | 0,75 L | **9,90**

1 L / 13,20 zzgl. 0,25 Pfand



# Weinbegleitung



M.GRÜNHÄUSER | MOSEL  
**2020 HERRENBERG RIESLING SUPERIOR**  
 FEINHERB, 11,0 % vol

Am Gaumen dann perfekte Balance aus Salzigkeit, Frucht und prägnanter Säure. Feine Ananas, Grapefruit und Salzzitrone gepaart mit verspielter Kräutrigkeit von Melisse und grünem Tee.

**58308** | 0,75 L | **23,90**  
 1 L / 31,87

M.GRÜNHÄUSER | MOSEL  
**2020 ABTSBERG RIESLING SUPERIOR**  
 FEINHERB, 11,5 % vol

Saftige reife Zitrusfrucht wie rosa Grapefruit aber auch kandierte Früchte wie Orange. Diese Fruchtaromen kombinieren sich mit etwas Zitronenmelisse, Honig und der für den Abtsberg so typischen salzigen Mineralität. Der Wein besticht durch seine Balance und Finesse.

**58309** | 0,75 L | **23,90**  
 1 L / 31,87

M.GRÜNHÄUSER | MOSEL

**2020 MAXIMIN RIESLING**  
 FEINHERB, 11,5 % vol

Ein ausgeprägtes Süße-Säure Spiel aus vollreifem, gelbem Apfel und Ananas gepaart mit typisch rassiger Riesling Säure wirkt animierend und erzeugt einen enormen Trinkfluss.

**58304** | 0,75 L | **8,70**  
 1 L / 11,60



ST. URBANS-HOF | MOSEL  
**2020 MOSEL RIESLING**  
 TROCKEN, 11,5 % vol

Der trockene Gutsriesling beeindruckt mit einer Fülle gelber Fruchtaromen und mineralischer Note. Die feine, rauchige Würzigkeit und die reifen Zitrusaromen führen zu einem erfrischenden Genusserlebnis.

**58655** | 0,75 L | **9,95**  
 1 L / 13,27

J.J. PRÜM | MOSEL  
**"GRAACHER HIMMELREICH"**

Alle Prüm Weine zeichnen sich durch ihre einzigartige Balance von eleganter Fruchtsüße, vibrierender Mineralität und rassiger Säure aus. Diese Komponenten machen diese zu den meist gesuchten Süßweinen mit unglaublicher Lagerfähigkeit.

**2019 RIESLING KABINETT**  
 SÜSS, 9,5 % vol

**55990** | 0,75 L | **32,00**  
 1 L / 42,67

**2012 RIESLING SPÄTLESE**  
 SÜSS, 9,0 % vol

**52471** | 0,75 L | **39,00**  
 1 L / 52,00

**2012 RIESLING AUSLESE**  
 SÜSS, 8,0 % vol

**52472** | 0,75 L | **42,00**  
 1 L / 56,00





ANDRES | PFALZ  
**2020 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY**  
 TROCKEN, 12,0 % vol, BIO  
 60% Weißburgunder 40% Chardonnay. Spontane Gärung zu 60% im großen Holzfass. Schöne Länge am Gaumen mit viel Tiefgang.

**57627** | 0,75 L | **8,50**  
 1 L / 11,33



WITTMANN | RHEINHESSEN  
**2020 GRAUBURGUNDER**  
 TROCKEN, 12,0 % vol, BIO

Ein Grauer Burgunder mit cremigem Schmelz und dezenter Frucht von Birne und weißem Tee. Feine nussige Noten enden in einem langanhaltenden kräutrigen Nachhall. Für alle Gelegenheiten der perfekte Begleiter.

**58740** | 0,75 L | **12,80**  
 1 L / 17,07



T. PFAFFMANN | PFALZ  
**2020 WEISSBURGUNDER**  
 TROCKEN, 12,5 % vol  
 Ein nussiger und glaubwürdiger Burgunder mit animierender Säure und filigranem, körperreichem Aroma. Ein spritziger Wein, der zur asiatischen Küche und leicht gewürzten Fisch- und Fleischgerichten passt.

**57921** | 0,75 L | **8,90**  
 1 L / 11,87



LAURENZ V. | ÖSTERREICH  
**2011 "FOUR" GRÜNER VELTLINER - LIMITIERT**  
 TROCKEN, 13,5 % vol

In Deutschland exklusiv bei Bos Food: Four ist der streng limitierte Jubiläumswein und Laurenz Moser IV. gewidmet: Der Vater von Laurenz Maria V. war 1979 der Erste, der seinen „Grünen“ in französischen Barriques ausbaute.

**38871** | 0,75 L | **49,90**  
 1 L / 66,53



H. BOURGEOIS | FRANKREICH  
**2020 SANCERRE "LES BARONNES"**  
 TROCKEN, 14,0 % vol

Sehr facettenreiches Fruchtspiel von weißem Spargel, Zitrusfrüchten und Feuerstein. Ein charaktervoller und konzentrierter Sauvignon Blanc mit rassischer Säure.

**58393** | 0,75 L | **21,90**  
 1 L / 29,20



CHÂTEAU DE CÉRONS | FRANKREICH  
**2010 CÉRONS**  
 SÜSS, 13,5 % vol

Sehr komplex mit großer Finesse und einer präsenten Säure, die für Frische und Eleganz sorgt. Am Gaumen hat man exotische Früchte, Honig und Gewürze. Der Wein präsentiert sich trotz des Alters noch recht jugendlich.

**58414** | 0,375 L | **19,90**  
 1 L / 53,07



F. BECKER | PFALZ  
**2017 SPÄTBURGUNDER**  
 TROCKEN, 13,5 % vol

Durch die Reifung in großen und kleinen Eichenfässern bekommt der Wein seine feine Würze und elegantes Beerenaroma. Am Gaumen saftig, feinfruchtig, kernig mit guter Länge und Struktur.

**58242** | 0,75 L | **12,95**  
 1 L / 17,27



STREHN | ÖSTERREICH  
**2017 BLAUFRÄNKISCH**  
 CLASSIC

TROCKEN, 13,0 % vol

Das Original aus dem Blaufränkischland. Passend zu Hartkäse oder einem schönen Pastagericht. Dunkles Rubinrot. In der Nase Brombeeren, Sauerkirsche, Zimt, Nelke, molliger Körper, stoffiges Tannin, frische Säure und kompakter Körper.

**51454** | 0,75 L | **8,90**  
 1 L / 11,87



**RIEDEL VERITAS GLAS-**  
**VERKOSTUNGS SET ROTWEIN**  
 3 STK., IM GESCHENKKARTON

Dieses Set beinhaltet jeweils ein: Cabernet/Merlot, New World Pinot Noir/Nebbiolo/Rosé Champagne und Old World Syrah. Das Merlot/Cabernet Glas zeigt die majestätisch strukturierten Rotweine in ihrer ganzen Komplexität und Finesse. Der Kelch des "Neue Welt" Pinot Noir Glases ermöglicht es dem Bouquet, sich vollständig zu entfalten. Der leicht nach außen gewölbte Mundrand maximiert die Fruchtnoten, indem der Weinfluss gezielt auf den vorderen Gaumen geleitet wird. Das Syrah Glas hebt die charakteristischen Aromen von geröstetem Brot und schwarzen Oliven hervor, die diesen Wein auszeichnen.

**51014** | 1 Stk. | **73,50**



**DROP STOP**  
 TROPFENSTOPPER FÜR WEINFLASCHEN

Wer kennt das nicht - ein Tropfen bleibt oben am Flaschenhals hängen und tropft dann auf das Tischtuch. Mit dieser genialen Erfindung ist das unmöglich. An der scharfen Kante dieser stabilen und wiederverwendbaren Folie mit Edelstahl-Optik kann sich erst gar kein Tropfen bilden.

**37889** | 2 Stk. | **3,00**



92  
 Wine  
 Spectator

91  
 Parker  
 Punkte

POLIZIANO | ITALIEN  
**2018 VINO NOBILE DI**  
**MONTEPULCIANO**

TROCKEN, 14,5 % vol

Der Vino Nobile (edler Wein) ist die Visitenkarte des Hauses. Von kräftiger Struktur mit ausgeprägter Frucht nach Sauerkirschen und dunklen Beerenfrüchten. Reifte für 16 Monate in Barriques und großen Holzfässern.

**59141** | 0,75 L | **22,60**  
 1 L / 30,13



**POLIZIANO | ITALIEN**  
**2020 CHIANTI COLLI SENESI**  
 TROCKEN, 13,5 % vol

Ein fruchtig weicher Rotwein von rubinroter Farbe mit feiner Kirschfrucht und Aromen von Veilchen. Das Anbaugebiet Colli Senesi hat die höchste italienische Qualitätsstufe DOCG, die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung.

**59138 | 0,75 L | 9,90**  
 1 L / 13,20



**97**  
 Wine Spectator

**97+**  
 Parker Punkte

**ELVIO COGNIO | ITALIEN**  
**2016 BAROLO RAVERA**  
 TROCKEN, 14,5 % vol

Klassische Eleganz & gute Struktur. Am Gaumen hat man Rose, Minze, Tabak, Gewürze, Kaffee, Trüffel, Lakritze, Leder, Mineralien und Schokolade.

**54846 | 0,75 L | 69,90**  
 1 L / 93,20



**96**  
 Wine Spectator

**BRUNO GIACOSA | ITALIEN**  
**2014 BARBARESCO RABAIA**  
 TROCKEN, 14,0 % vol

Mit sehr komplexem Bouquet, das deutlich Charakter zeigt, ohne aggressiv zu wirken. Mineralische und sinnliche Noten bereichern die Struktur und vielschichtige Komplexität. Lang anhaltend am Gaumen. Ideal zu rotem Fleisch und Geflügel, sowie reifem Käse.

**49629 | 0,75 L | 156,00**  
 1 L / 208,00



## RIEDEL DEKANTER KARAFFE - CABERNET

Diese maschinell gefertigten Dekanter zeichnen sich durch ein elegantes und komplexes Design aus. Riedel ist überzeugt, dass alle Weine - ob jung oder alt, rot, weiß oder perlend - durch Dekantieren verfeinert werden können.

**51018 | 1 Stk. | 29,90**

## DEKANTER KARAFFE CABERNET MAGNUM

**51017 | 1 Stk. | 44,90**

## DEKANTER KARAFFE SYRAH

**51019 | 1 Stk. | 29,90**



CHÂTEAU DE CÉRONS | FRANKREICH  
2018 GRAVES  
TROCKEN, 13,5 % vol

Feine Kirschfrucht, Aromen von dunkler Schokolade, Brombeeren und etwas Mokka. Kühle und würzige Art, feine Textur und elegante Stilistik. Der rote Cérons besteht aus 55% Cabernet Sauvignon und 45% Merlot.

**58413** | 0,75 L | **16,30**  
1 L / 21,73



CHÂTEAU DE CHASSE-SPLEEN | FRANKREICH

2015 HERITAGE DE CHASSE-SPLEEN  
TROCKEN, 13,0 % vol

Der Zweitwein von Chasse Spleen, von den jungen Reben. Gute Dichte. Am Gaumen frische rote Früchte, sanft mit eleganten Tanninen und guter Länge.

**51669** | 0,75 L | **32,70**  
1 L / 43,60



**RIEDEL VERITAS GLAS-VERKOSTUNGS SET**

4 STK., 2 X WEISS & 2 X ROT, IM GESCHENKKARTON

Dieses Set beinhaltet jeweils ein: Cabernet/Merlot, Old World Pinot Noir, Riesling/Zinfandel und Oaked Chardonnay. Das schlichte, maschinell gefertigte Verkostungsset der ultraleichten Glasserie Riedel Veritas gehört zur Grundausstattung eines jeden anspruchsvollen Rotweinliebhabers. Der Kelch des Oaked Chardonnay Glases lässt dem reichen Bouquet Raum zur Entfaltung seiner vielfältigen Aromen und minimiert gleichzeitig das Risiko einer Überkonzentrierung. Die Form des Riesling/Zinfandel Glases unterstützt am besten das charakteristische Bouquet fruchtiger Rotweine oder blumiger Weißweine - Aroma und Geschmack werden von fermentiertem Traubensaft und dem Geschmack von Hefe dominiert.

**51013** | 1 Stk. | **98,00**



**TIPP**

FRENZEL'S WEIN SCHULE  
280 SEITEN, TRE TORRI VERLAG

Die etwas andere Weinschule - für alle Einsteiger, die das Thema Wein auf eine neue Art entdecken möchten.

**48651** | 1 Stk. | **69,90**



JIZADI | SPANIEN  
2017 CRIANZA TEMPRANILLO  
BARRIQUE, TROCKEN, 14,0 % vol

14 Monate im Barrique (amerik. Eiche) gereift. Ein kräftiger und ebenso geschmeidiger Tempranillo mit komplexen Aromen von reifen Brombeeren und Schlehen, Schwarztee, Zigarrenkiste, weißen Blüten und süßen Gewürzen wie Nelke und Vanille.

**56713** | 0,75 L | **13,00**  
1 L / 17,33

NEU

# "Am Kamin"



## BOS KÄSEBOX "AM KAMIN"

4 VERSCHIEDENE SORTEN

Rotwein & Käse - ein Fest für Genussmenschen!  
Vier beste Käsesorten, die es in dieser Qualität selten gibt, heißt es zu entdecken.

- 1 x Camembert de Normandie, Weichkäse, 250 g
- 1 x Blue Stilton PDO, Blauschimmelkäse, 250 g
- 1 x Comté AOP, Hartkäse, 250 g
- 1 x Selles sur Couffy, Ziegenweichkäse, 150 g

**59640** | 900 g | **61,20**

1 kg/ 68,00



## JOHNER ESTATE | NEUSEELAND 2018 PINOT NOIR GLADSTONE

TROCKEN, 13,5 % vol

Satte, rote Farbe. Wunderschöner Duft nach schwarzen Kirsch- und Brombeearomen mit würzigen Noten. Sinnlich seidige Beschaffenheit und einem nachklingenden Abgang nach dunklen Früchten.

**59031** | 0,75 L | **21,90**

1 L/ 29,20



## WERNER NÄKEL | SÜDAFRIKA 2017 "US DE KAP" SHIRAZ

BARRIQUE, TROCKEN, 13,5 % vol

Dieser sehr vollmundige, von roten, reifen Früchten und Gewürzen geprägte Shiraz hat eine samtige, ausdrucksstarke Tanninstruktur. Man findet Pflaume, Brombeere, dunkle Kirsche, Heidelbeere und dezente Würze von Nelke, Zimt und Vanille.

**54143** | 0,75 L | **13,50**

1 L/ 18,00



## WEIN-PRÄSENTKARTONAGEN & HOLZKISTEN

DIVERSE GRÖSSEN, FARBEN UND WEIHNACHTLICHE MOTIVE. DIE PASSENDE VERPACKUNG FÜR IHR WEIN/ SPIRITUOSEN GESCHENK!



DIE KOMPLETTE AUSWAHL FINDEN SIE AUF [WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE) ODER DIREKT DEN QR-CODE SCANNEN!



# MICHAELA SCHAFFRATHS MARZIPAN- EIEREI



NEU

**MARZIPAN EIEREI**  
EIERLIKÖR, 20,0 %vol

**59456** | 0,5 L | **30,80**  
1 L / 61,60

**VANILLE EIEREI**  
EIERLIKÖR, 20,0 % vol

**57952** | 0,5 L | **30,80**  
1 L / 61,60



# Likör



**ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO LIQUER**  
BERGAMOTTENLIKÖR, 20,0 % vol

Ein Rosolio der Spitzenklasse. Der Italicus glänzt nicht nur mit den Rosenblüten seiner Basis, sondern wartet noch mit einer extrem spannenden und harmonischen Kombination von Bergamotte aus Kalabrien und sizilianischer Zeder auf. Nase, Gaumen und Abgang bieten mehr, als man von einem Likör erwartet hätte. Die Frische der Bergamotte spielt dabei eine wichtige Rolle. Wir empfehlen 5cl des Italicus über Eis in ein Glas zu geben um ihn dort mit 5cl eines guten Prosecco aufzugießen. Enthusiasten geben noch gerne eine grüne Olive hinzu.

**48454** | 0,7 L | **44,50**  
1 L / 63,571



\*



**NEU**



**SÖLKÖR**  
SYLTER BIERLIKÖR, 20,0 % vol  
Einzigartig im Geschmack. Mit seinen 20 % Alc. Vol. beinhaltet der Bierlikör WATT Dunkles, dazu ein kräftiger Rum mit verschiedenen Gewürzen. Ein vollmundiger leichter Abgang mit einer herrlich frischen Zitronennote gepaart mit einer leichten Ingwerschärfe.

**58603** | 0,350 L | **26,60**  
1 L / 76,00

**NEU**



**MARUCCIA ELIXIR**  
LIKÖR AUS MALLORCA, 30,0 % vol  
Ein besonders weicher und samtiger Likör aus Mallorca, mit ausgesuchten Ingredienzien, die die Insel ausmachen: u.a. Mandelblüten, Orangen & Minze. Im Mund sehr sanft und wenig alkoholbasiert.

**59401** | 0,7 L | **29,90**  
1 L / 42,71



**NEU**



**CO'PS**  
KAFFEE-KOLANUSS LIKÖR

**56786** | 30,0 % vol. | 0,5 L | **16,90**  
1 L / 33,80

"ALL CO 'PS ARE BAR STARS"  
AUSGIESSER GOLD MIT GRAVUR

**58752** | 1 Stk. | **3,15**

TUMBLER MIT GOLDRAND, 25 cl

**58753** | 1 Stk. | **8,15**

BASEBALLSCHLÄGER FÜR 6 SHOTGLÄSER

**58754** | 1 Stk. | **51,50**

SHOTGLAS MIT GOLDRAND, 2 cl

**58582** | 1 Stk. | **2,60**



**RON QUORHUM RUM**

DOMENIKANISCHE REPUBLIK, 40,0 % vol

Der Quorhum schimmert mahagonifarben im Glas und wartet nur darauf genossen zu werden. Er bringt all die dunklen Aromen zum Vorschein, die sich Rumkenner nur erträumen können. In der Nase liegen warme und schwere Aromen wie Trüffel, Kakao, Südfrüchte und Holz. Sanfte Süße, auch herbe Noten, wie sie bei den dunklen Schokoladen vorkommen. Die für die Lagerung eingesetzten Fässer lassen sich problemlos herausschmecken: Bourbon, Portwein, Sherry sind in erster Linie zu benennen.

**37662** | 0,7 L | 12 Jahre | **43,90** 1 L / 62,71

**37663** | 0,7 L | 15 Jahre | **60,85** 1 L / 86,93

**37664** | 0,7 L | 23 Jahre | **74,90** 1 L / 107,00



**CHALONG BAY**

WEISSER ZUCKERROHR RUM,  
40,0 % vol

Dieser thailändische Rum wird nicht aus Melasse, sondern ausschließlich aus frisch gepresstem Zuckerrohrsafte hergestellt. Er duftet intensiv fruchtig, wobei Lychee die Hauptrolle spielt. Auf der Zunge angenehm süß und ölig mit milder Würze..

**42348** | 0,7 L | **57,50**

1 L / 82,14

**NEU**



**RON PIET PANAMA RUM**

10 J., IN GESCHENKBOX MIT 2  
GLÄSERN, 40,0 % vol

Born in Panama, raised in Hamburg: Der 10 Jährige fruchtig-milde Rum mit feiner Vanillernote, gereift in Bourbon Fässern in Panama, wird in Handarbeit in Hamburg abgefüllt.

**59600** | 0,5 L | **40,50**

1 L / 81,00

**WE LOVE**



**MAGEC RUM ANEJO XO  
PEDRO XIMENEZ**

VENEZUELA, 40,0 % vol

Ein Rum mit einer intensiven Bronzefarbe und holzigen Aromen. Kräftiges Rosinenaroma mit zarten Mandel-, Orangen- und Holznuancen. Geschmack: Samtiger erster Eindruck. Angenehme Süße, die an Toffee, reife Bananen, Orangen und Trockenfrüchte erinnert.

**55105** | 0,7 L | **36,90**

1 L / 52,71



**PLANTATION RUM  
BARBADOS EXTRA OLD**

20TH ANNIVERSARY, 12 J.,  
40,0 % vol

Jubiläumsedition - 12 Jahre Fass-reife Cuvée aus verschiedenen, sehr alten Barbados Rums die zunächst viele Jahre in Bourbonfässern in den Tropen reiften. Der Duft und Geschmack von Vanille, reifer Banane, kandierter Orange und gerösteter Kokosnuss ist sehr präsent und bleibt langanhaltend im Nachhall.

**32209** | 0,7 L | **62,60**

1 L / 89,43

# Gin & Tonic



## THE BOS PREMIUM DRY GIN

MIT LEMON GRAS, RALF BOS EDITION, KORNMAYERS, 37,5 % vol

Wir finden unseren selbstkreatierten Gin einfach so großartig, dass wir ihm sogar den Namen unseres Überfliegers, "The Bos", gegeben haben. Probieren Sie einen Schluck. Sie werden verstehen, was wir meinen. Der perfekte Gin! Dezentere Noten von Wacholder werden unterstützt von einem Hauch Zitronengras. Der niedrige Alkoholgehalt kommt ihm zusätzlich zugute.

**45021** | 0,5 L | **29,95**

1 L / 59,90

## HAMMERS TONIC ORIGINAL SCHWEDEN

**58595** | 0,2 L | **2,85** | + 0,15 Pfand

100 ml / 1,42



## HANDS ON GIN

GÖLLES, 46,5 % vol

Der Hands on Gin von Gölles ist nach dem Motto "weniger ist mehr" aus nur 5 geschmacksgebenden Zutaten hergestellt. Wobei jede Zutat einen wesentlichen Beitrag leistet. Der wunderbare Geschmack entsteht durch das Zusammenspiel von Wacholder, Koriandergrün, schwarzer Ribisel (Johannisbeere), Zitronengras und Orangenschale

**47609** | 0,7 L | **37,50**

1 L / 53,57



## KNUT HANSEN DRY GIN

IN GESCHENKBOX MIT 2 BECHERN, 42,0 % vol

Knut Hansen, der legandäre Seemann, machte sich einst auf die Weltmeere zu erkunden. Dieser Gin erzählt seine Geschichte aus unzähligen Abenteuern auf hoher See. Der Dry Gin steht für regionalität mit feinen Nuancen von Gurke, Basilikum & Zitrusfrüchten.

**59598** | 0,5 L | **50,90**

1 L / 101,80



## NORTH SEA GIN

SKICLUB KAMPEN, 40,0 % vol  
Aromenüberraschung auf höchstem Niveau: Premium North Sea Gin hat einen außergewöhnlich feinen Geschmack. Dieser beruht auf der Auswahl von besonderen Zutaten und Gewürzen. Ob pur auf Eis oder im Longdrink ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**36956** | 0,7 L | **32,70**

1 L / 46,71



## DARNLEY'S VIEW

SPICED LONDON DRY GIN, 42,7 % vol

Der modernere und würzigere der beiden Darnleys. In der Nase hat man schöne Gewürznoten von Muskat, Zimt und Nelke, diese verbinden sich mit dem zurückhaltenden Wacholder. Dieser Eindruck setzt sich auch auf der Zunge fort, in hoher Intensität und doch ausgewogen. Der lange und trockene Abgang erfreut mit leichter Pfeffrigkeit

**44854** | 0,7 L | **35,50**

1 L / 50,71

# Brände



## WILDKIRSCH NR. 1- EDELBRAND

ZIEGLER, 43,0 % vol

Wildkirschen sind rar, gereift nach den Gesetzen der Natur. Der Brand ist eigenwillig, nachhaltig im Abgang, elegant, mit einem Hauch von Süße. Für 0,7 L Brand benötigt man 15 kg Früchte.

**23898** | 0,35 L | **78,90**

1 L/ 225,43



## WALDHIMBEERGEIST - EDELBRAND

ZIEGLER, 43,0 % vol

Waldhimbeeren aus den Wäldern am Plattensee. Pure Natur im Glas - Sonne, Erde, Frucht. Für die Brände wird nur vollreifes, unbeschädigtes Obst von den besten Lagen und Anbaubieten Europas verwendet.

**18766** | 0,7 L | **74,30**

1 L/ 106,14



## SAUBIRNER - EDELBRAND

GÖLLES, 43,0 % vol

Fein und zartgliedrig präsentiert sich der Saubirner, aber gleichzeitig auch rassig und herausfordernd, im Duft dicht und lang am Gaumen, ein Genuss!

**57311** | 0,05 L | **8,60**

100 ml/ 17,20

**21125** | 0,35 L | **42,50**

1 L/ 121,43

**21124** | 0,7 L | **77,20**

1 L/ 110,28



## MARILLEN - EDELBRAND

GÖLLES, 43,0 % vol

Dieser Marillenbrand ist von einem fein schwebenden Duft nach vollreifen Aprikosen und ausgeprägter, fruchttypischer Aromatik am Gaumen geprägt. Der Mandelton vom Kern bleibt ganz dezent im Hintergrund.

**52255** | 0,05 L | **8,80**

100 ml/ 17,60

**21115** | 0,35 L | **39,90**

1 L/ 114,00

**21114** | 0,7 L | **72,90**

1 L/ 104,14



## EU DE VIE POIRE WILLIAMS PRESTIGE

WILLIAMSBIERNE, ELSASS,  
MASSENEZ, 43,0 % vol

Ein Klassiker unter den Elsässer Bränden. Wegen seines intensiven und vollfruchtigen Aromas sehr beliebt.

**52775** | 0,7 L | **31,75**

1 L/ 45,36



## EU DE VIE KIRSCH VIEUX PRESTIGE

KIRSCHWASSER, ELSASS,  
MASSENEZ, 46,0 % vol

Das Kirschwasser erfordert die ganze Handwerkskunst des Brenners, um die vollreife Frucht im Destillat einzufangen. Ein Qualitätsmerkmal! Deshalb sind Massenez Brände eine feste Größe in den besten Restaurants Frankreichs.

**52779** | 0,7 L | **32,35**

1 L/ 46,21





### SINGLE MALT WHISKY "THE OLD FRIEND MILTONDUFF"

12 J., SPEYSIDE, 53,6 % vol

Diese einmalige Rareität wurde 2008 destilliert und 2021 in nur 337 Flaschen abgefüllt. Gereift ist er in einem Bordeaux Fass des Château Lafite. Süß mit den intensiven hellen Früchten, Butterkuchen, Hefezopf, auch blanchierte Mandeln. Gegen Ende trockener werdend, sehr schön ausbalanciert. Der Abgang überzeugt anhaltend mit Vanille und roten Beeren.

**58511** | 0,7 L | **98,50**

1 L / 140,71



### SINGLE MALT WHISKY DAILUAINE SIGNATORY

13 J., SPEYSIDE, 46,0 % vol

Dieser Dailuaine gehört zur Un-Chillfiltered Reihe von Signatory, in der die Whiskys nicht kühlgefiltert wurden. Damit sie sich nicht eintrüben, wurden sie mit 46,0 % vol abgefüllt. Die Single Malts fallen dadurch besonders intensiv im Geschmack.

**58811** | 0,7 L | **55,50**

1 L / 79,29



### SINGLE MALT WHISKY TEERENPELI

7 J., SHERRY CASK, FINNLAND, 70,5 % vol

Fans der finnischen Malt Whiskys dürfen sich auf das erste exklusiv für den deutschen Markt abgefüllte Teerenpeli Single Cask freuen. 7 Jahre lang im Sherry Cask gereift, hält die Einzelfassabfüllung bei außergewöhnlichen 70,5% Cask Strength ein enorme aromatische Bandbreite bereit. Nur 276 Flaschen wurden abgefüllt.

**58889** | 0,5 L | **108,00**

1 L / 216,00



### MAKER'S MARK® KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

USA, 45,0 % vol

Dieser Bourbon wird mit weichem roten Winterweizen statt des herkömmlichen Roggens hergestellt, dadurch ist er weder scharf noch bitter. Das Ergebnis ist ein einzigartiger, vollmundiger Bourbon, der sich leicht trinken lässt. Jedes Fass wird von Hand gedreht.

**39714** | 1 L | **44,50**



### SINGLE MALT WHISKY UERIGE BAAS

5 J., PORT FASS, DÜSSELDORF, 46,8 % vol

Intensiv und ausdrucksstark, Anmutungen von getrockneten Früchten und süßlichen Vanilletönen in der Nase. Kompakt und leicht cremig am Gaumen, kräftiger und langer Abgang. Das Uerige ist eines der ältesten Gasthäuser Düsseldorfs.

**39747** | 0,5 L | **85,00**

1 L / 170,00



## ÛE-RISERVA ANNIVERSARIO TRAUBENBRAND, 5 J. IM BARRIQUE, NONINO, 43,0 % vol

Benito und Giannola Nonino kreieren den Traubenbrand ÛE®, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben zusammen destillieren. Der Geschmack ist würzig, aromatisch und lang anhaltend. Wunderbar zu Geflügelleber, Bitterschokolade und Schokoladendesserts. Geben Sie dem ÛE bei Zimmertemperatur einige Minuten im Glas, damit er seine vollkommene Harmonie entfalten kann.

**35853** | 0,7 L | **74,60**

1 L / 106,57



## DOMAINE DU COQUEREL CALVADOS XO

FRANKREICH, 40,0 % vol

Dieser Calvados reifte für 6 bis 10 Jahre in gebrauchten Limousin Eichen Fässern. Die Fässer verleihen diesem XO reiche Aromen und eine natürliche Eleganz. Ein rundes und fruchtiges Bouquet zeichnet diesen Calvados aus. Dieser XO verzücht am Gaumen mit Aromen von kandierten Äpfeln und Haselnüssen, die sich im Verlauf zu Zitronen, dunkler Schokolade und Karamell weiter entwickeln.

**54977** | 0,7 L | **62,40**

1 L / 89,14



## DOMAINE DU COQUEREL CALVADOS VSOP

FRANKREICH, 40,0 % vol

Für diesen Blend reifte der Calvados mindestens 4 Jahre in neuen Eichenholz Fässern (Limousin-Eiche). Ein äußerst komplexes Bouquet mit Noten von kandierten Früchten und Ingwerbrot, die sich zu Holz- und Vanille weiter entwickeln. Geschmeidig und strukturiert mit feinen Fruchtakzenten und angenehm weichen Würzaromen am Gaumen..

**54971** | 0,7 L | **47,30**

1 L / 67,57



## GRAPPA MONOVITIGNO IL MERLOT

REBSORTENGRAPPA, NONINO,  
41,0 % vol

Kristallklarer Grappa aus frisch verarbeiteten Merlot-Trauben mit einem feinem Bouquet von Rosenblättern und Kirschkerne. Elegant und trocken im Geschmack.

**27399** | 0,7 L | **34,20**

1 L / 48,86



## NIBBIO-GRAPPA DI BARBERA

BERTA, 40,0 % vol

Dieser Grappa aus Barbera-Trester von Berta präsentiert sich harmonisch und elegant. Er duftet nach reifer Birne, Marzipan und einem Hauch von Waldboden und frischen Blumen. Ein sehr samtig weicher Grappa, mit einer sehr schön eingebundenen, nicht aufdringlich wirkenden Süße.

**48385** | 0,7 L | **33,90**

1 L / 48,43



# Grappa



## MONTE ACCUTO - GRAPPA INVECCHIATA

BERTA, 42,0 % vol

Der Grappa Monte Acuto aus dem Anbaugebiet Roero betört durch einen wunderbaren Duft von Rosinen und Kokos und erinnert an einen hochwertigen Rum. Er wurde nach dem Diskontinuierlichen Destillationsverfahren in Dampfheizkesseln aus Kupfer hergestellt. Der anschließende 5-jährige Ausbau in Barrique-Fässern aus Aillier- Eiche verleiht diesem Grappa ein samtig weiches Mundgefühl mit schön eingebundenen Holz-tönen sowie einer wundervollen Süße.

**48388** | 0,7 L | **70,25**

1 L/ 100,36



## BRIC DEL GAIAN 2013 - GRAPPA MOSCATO INVECCHIATA

HOLZKISTE, BERTA, 43,0 % vol,

Der Bric del Gaian Grappa wird durch sorgfältige Selektion aus der Moscato Traube hergestellt. Er wurde nach dem Diskontinuierlichen Destillationsverfahren in Dampfheizkesseln aus Kupfer hergestellt. Er besticht durch Aromen von Waldfrüchten, Salbei, etwas Grapefruit und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich seidig weich und lang anhaltend. 8-jähriger Ausbau in Barrique-Fässern aus Aillier-Eiche. Mit dekorativer Holzkiste.

**57966** | 0,7 L | **119,00**

1 L/ 170,00



## AMBRE GRANDE CHAMPAGNE 1. CRU DE COGNAC

FERRAND, 40,0 % vol

Ein bernsteinfarbener Cognac mit goldenen Reflexen, im Bouquet feine Vanilletöne mit duftigen Noten von Rosen und Veilchen, die sich zu fruchtigen Aromen von Pflaumen, Aprikosen, dann Apfel- und Birnentarte weiter entfalten. Frisch und ausgewogen am Gaumen.

**35177** | 0,7 L | **55,30**

1 L/ 79,00



## VALLEIN TERCINIER COGNAC 1990/2021 - 31 JAHRE

SINGLE CASK, 42,9 % vol

Nach 31 Jahren im französischen Eichenfass verführt der edle Weinbrand mit einer komplexen Nase, einem fruchtig-frischen, zugleich würzigen Gaumen und einem zarten, nussigen Finish. Er wurde "brut de fût", also direkt aus dem Fass mit 42,9 % vol. abgefüllt. Es wurden nur 571 Flaschen produziert.

**58954** | 0,7 L | **145,00**

1 L/ 207,14



## RÖSLE TRANCHIERBESTECK

2 TLG., FLEISCH-GABEL 16 CM & -MESSER 18 CM

Das Messer eignet sich hervorragend zum Tranchieren von Fleisch, Fisch und Geflügelstücken. Die langen, konisch zulaufenden Zinken der Fleischgabel dringen leicht in das Fleisch ein und halten es in Position.

**48648** | 1 Stk. | **29,15**

## RED SPIRIT SET

3 TLG., KOCHMESSER, OFFICEMESSER & PINZETTE, DICK

Hochwertiges Set in schöner Geschenkverpackung. Im Set Enthalten sind ein Kochmesser 21 cm, ein Office Messer mit 9 cm und eine Buffet Pinzette mit 25 cm.

**53623** | 1 Stk. | ~~129,00~~ **109,00**



## SHICHIRIN YAKINIKU SCHNEIDEBRETT

AKAZIENHOLZ, 405 X 305 X 38 mm, YAKINIKU MONTARGO

Dieses Brett eignet sich sehr gut für die normalen Schneidetätigkeiten in der Küche. Egal ob für Gemüse, Fleisch oder Obst. Tipp: Von Zeit zu Zeit empfiehlt es sich, die Bretter mit etwas Olivenöl nachzubehandeln. Beim Reinigen der Bretter sollten immer Vorder- und Rückseite gleichermaßen gereinigt werden, da es vorkommen kann, dass Holz sich verzieht wenn es nur auf einer Seite befeuchtet wird und dann trocknet.

**59294** | 1 Stk. | **54,90**

## MICROPLANE MASTER SERIE - MIT HOLZGRIFF

Das Unvergleichliche der MICROPLANE Reiben: Sie sind extrem scharf und liefern optimale Reibergebnisse. Die Klingen schneiden die Lebensmittel anstatt sie zu zerreißen oder zu zerfetzen. So gehen die natürlichen Aromen nicht verloren.

FEINE REIBE, INKL. SCHUTZHÜLLE

**46761** | 1 Stk. | **39,95**

SEHR GROBE REIBE, INKL. SCHUTZHÜLLE

**46762** | 1 Stk. | **39,95**





# Präsente

& GESCHENKKÖRBE

## EINFACH AUSSUCHEN!

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl unterschiedlicher hochwertiger Geschenkset Varianten an, da ist für jeden Geschmack etwas schönes dabei.

Z.B. das Gourmet Chili Set, Sets mit Trüffelprodukten, unser Next Level Basic Set mit Salz, Pfeffer, Essig & Öl, verschiedene Ententerrinen, die SKIN GIN Geschenk Sets oder das Red Spirit Messer Set. Wählen Sie selbst. Die komplette Auswahl finden Sie auf:

[WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE)

## GERNE BERATEN WIR SIE AUCH PERSÖNLICH

Rufen Sie uns einfach an:

TEL.: 02132 - 139 - 0

## EINFACH MAL MACHEN LASSEN!

Wir stellen Präsente & Geschenkkörbe nach Ihren individuellen Wünschen und Preisvorstellungen zusammen.

Außerdem bieten wir als besonderen Service auch den Versand\* Ihrer Geschenke an.

Wir stellen für Sie zusammen, verpacken, legen Ihre persönliche Grußkarte dazu und versenden per UPS oder UPS Express.



AB 100€ WARENWERT  
KEINE KOSTEN FÜR DIE  
GESCHENKVERPACKUNG!



## KEINE EINFACHE ENTSCHEIDUNG? DER BOS FOOD GESCHENK GUTSCHEIN

Für die kulinarische Reise um die Welt!  
Zur Auswahl stehen Ihnen mehr als 16.000  
exklusive Produkte zur Verfügung!

FÜR STRESSFREIE FEIERTAGE!



## BESUCHEN SIE UNSEREN SHOWROOM!

Lassen Sie sich persönlich zu Geschenkkörben, unserer großen Auswahl an Weihnachtsgebäck & Pralinen beraten und inspirieren, oder holen Sie Ihre bereits bestellte Ware persönlich ab. Wir empfangen Sie immer herzlich

### Montag's bis Freitag's von 9 - 18 Uhr

Im Nov./ Dez. im weihnachtlichen Ambiente, Donnerstag's & Freitag's stehen Glühwein und kleine Leckereien für Sie in unserem Weihnachtszelt bereit. Unsere zusätzlichen Öffnungszeiten im Dezember finden Sie auf der Rückseite.

Bitte beachten Sie bei Ihrem Besuch die ausgehängten Corona Bedingungen!

\*AB 35€ BESTELLWERT VERSANDKOSTENFREI INNERHALB DEUTSCHLANDS

# Wir sind für Sie da!

MONTAG - FREITAG | 9 - 18 UHR

Zusätzlich im Dezember am:

SAMSTAG, 11.12. | 9 - 14 UHR

SAMSTAG, 18.12. | 9 - 14 UHR

FREITAG, 24.12. | 9 - 14 UHR

FREITAG, 31.12. | 9 - 14 UHR



## Newsletter



ABONNIEREN UND TOLLE ANGEBOTE  
UND INFORMATIONEN ERHALTEN!

\*5 % Rabatt einmalig auf Ihren gesamten Einkauf bei Newsletter Anmeldung bis zum 31.01.22 auf: [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de) & für Selbstabholer!



VERSANDKOSTENFREI AB 35€ BESTELLWERT INNERHALB DEUTSCHLANDS!

BOS FOOD GmbH  
Grünstr. 24c  
40667 Meerbusch

Tel.: 02132-139-0  
Fax: 02132-139-100  
[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)  
[service@bosfood.de](mailto:service@bosfood.de)  
DE-ÖKO-001

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



# BOS FOOD

## EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO

ABBILDUNGEN ÄHNLICH. IRRTÜMER UND ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

ALLE ANGEBOTE GELTEN NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT BIS ZUM 31.01.2022  
UND SIND NICHT MIT ANDEREN RABATTIERUNGEN KOMBINIERBAR!

ALLERGENE, NÄHRWERTE, ZUSATZSTOFFE UND HINWEISE ERHALTEN SIE UNTER [WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE)