

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Alles für das
FEST DER LIEBE

WEIHNACHTSWELT | 2022

ALLES FÜR DAS WEIHNACHTSFEST, PRÄSENTE & GESCHENKIDEEN

Weihnachten für jeden Geschmack

FLEISCHFREIES WEIHNACHTSMENÜ

- 4/5 VORSPEISE**
Kaviar-Waffel-Schnitte
- 16/17 HAUPTGANG**
Redefine Rindersauerbraten mit Rosinen- Mandeltunke, Rotkohl und Semmelknödeln
- 38/39 DESSERT**
Schokoladensouffle mit flüssigem Kern auf Bratapfel
- 58/59 X-MAS COCKTAIL**
Julmust Have

FESTMENÜ 3 GÄNGE: MIT RIND

- 4/5 VORSPEISE**
Geräucherter Rote-Bete-Lachs mit Glühweingel, Honigkuchencrumble und Mandarine
- 16/17 HAUPTGANG**
Filet Wellington mit geröstetem Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln und Schmorzwiebeljus
- 38/39 DESSERT**
Gebäckener Camembert mit Pistazien, Honig und Feigenchutney

- 6 KAVIAR & CO**
- Manchmal muss es eben Kaviar sein
- 10 LACHS & MEERESFRÜCHTE**
- An Festtagen gibt es immer Meer
- 18 TRÜFFEL**
- Trüffelige Weihnacht überall
- 20 HAPPY FOIE UND KÄSE KOBER**
- Neuigkeiten entdecken
- 21 HERZHAFTER GAUMENSCHMAUS**
- Für ganz besondere Momente
- 38 SÜSSES & GEBÄCK**
- Unverzichtbare Genüsse
- 50 UNSERE ADVENTSKALENDER**
- Der Weihnachtscountdown läuft
- 54 WEIHNACHTSBÄCKEREI**
- Zutaten und Inspirationen
- 58 WINE & BAR**
- Die perfekten Begleiter
- 70 SPIRITUOSEN**
- Nicht nur für kalte Tage
- 78 HARDWARE**
- Scharfes Zubehör

79

GESCHENKSETS & SERVICE

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



DER GEIST DER WEIHNACHT

Wenn ich aus dem Fenster schaue, dann ist es grau und diesig. Ein dichter Nebel hat sich über die Grünstraße hier in Meerbusch gelegt und das Wetter ist meiner Meinung nach eher als trist zu bezeichnen. Jedes Jahr muss ich mich schon im September an die Planung für unsere Saison geben und es fühlt sich oft alles andere als weihnachtlich an.

Vielleicht ist es nicht nur das Wetter, sondern auch der Gemütszustand der Welt dort draußen, die Ohnmacht, die wir fühlen, wenn wir glauben, an dem vielen Unheil nichts ändern zu können.

Es scheint uns einfach, die Büros nicht zu heizen, die Weihnachtsbeleuchtung ausgeschaltet zu lassen und die Präsente an Mitarbeiter und Kunden zu streichen. In diesem Jahr waren wir das erste Mal in der Geschichte des Unternehmens dazu gezwungen die Versandkosten zu erhöhen und ich hatte deshalb über Wochen Bauchschmerzen.

Anstatt die Dinge so hinzunehmen, wie sie gegeben sind, haben wir uns Gedanken gemacht. Haben an Stellschrauben gedreht, die nicht so augenscheinlich sind, wie andere. Sparen an anderer Front, die vielleicht einen größeren Einfluss auf das Große und Ganze hat, als der gemütliche Arbeitsplatz meiner geschätzten Kollegen oder unsere Lichterketten im Showroom.

Es ist einfach den Kopf in den Sand zu stecken, die Dinge als "gottgegeben" zu betrachten und ein Ebenezer Scrooge zu werden. Doch gerade jetzt ist es wichtig, dass wir ein Stück näher zusammenrücken. Dass wir die Zeit mit

unseren Liebsten genießen, anderen etwas Gutes tun und uns auf das besinnen, das wirklich wichtig ist: Das Miteinander. Denn genau dies wurde uns gegeben, um dem Unheil zu trotzen.

Ich möchte kein Prediger sein, aber wenn es eine Sache gibt, die ich Ihnen mit in diese Zeit geben möchte, dann ist es folgende: Nehmen Sie sich Zeit für die Menschen, die Ihnen wichtig sind. Kochen Sie zusammen, genießen Sie zusammen, stoßen Sie an auf die guten alten Zeiten und auf die wundervollen, die noch vor uns liegen. Bereiten Sie anderen eine sorglose Zeit, die ihnen verdeutlicht, dass die köstlichen Dinge, die schönen Momente, die faszinierenden Dinge fortwähren, ganz gleich wie arg der Sturm in der Welt auch tobt.

Mein Team und ich haben Ihnen wieder eine Auswahl an Produkten zusammengestellt, die Ihnen das Leben in der Weihnachtszeit etwas erleichtern. Wir möchten Ihnen echte "Lebenshilfe" leisten. Wir möchten, dass Sie hervorragend speisen, dass Sie die ganze Bandbreite der Kulinarik erfahren können, ohne dabei stundenlang gestresst in der Küche zu verbringen. Mittlerweile gibt es eine Vielzahl von unglaublichen "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.

Wir freuen uns, wenn Sie uns anrufen und uns mit Ihren Fragen löchern. 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

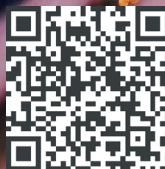
Vorspeisen

KAVIAR-WAFFEL-SCHNITTE

Kaviar und Lachs

GERÄUCHERTER ROTE-BETE-
LACHS MIT GLÜHWEINGEL,
HONIGKUCHENCRUMBLE
UND MANDARINE

zu den Rezepten



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 dem 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 | **20,97**
1 kg/ 1048,50

27930 | 50 g | **52,36**
1 kg/ 1047,20

27932 | 125 g | **130,90**
1 kg/ 1047,20

27934 | 250 g | **261,80**
1 kg/ 1047,20



PERFEKTE KAVIARBEGLEITUNG

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



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 | **7,80**
1 kg/ 19,90



MINI BLINIS FÜR KAVIAR

Die kleinen dünnen Pfannkuchen mit 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 | **6,39**
1 kg/ 47,33

VEUVE FOURNY | FRANKREICH
BLANC DE BLANCS, 1. CRU,
BRUT NATURE
12,0 % vol

Dies ist die knochentrockene Version des Blanc de Blancs. Dank des reifen und gesunden Leseguts und der grandiosen Handwerkskunst der Brüder Fourny ist der Champagner sehr harmonisch und ausgewogen und nicht so hart wie viele Brut-Nature-Qualitäten anderer, weniger begabter Winzer. Ein lebhafter, strukturierter, wohlschmeckender Blanc de Blancs.

48507 | 0,75 l | **39,90**
1 l/ 53,20



VEUVE FOURNY | FRANKREICH
BLANC DE BLANCS, 1. CRU,
12,0 % vol

Ein lebhafter, strukturierter, wohlschmeckender Blanc de Blancs. In der Nase dominieren Aromen von frischer Birne, Blumen und Apfel. Eine jugendliche Frucht mit einer gut eingebundenen Säure. Die Noten von Zitronenzeste und knackigem, weißen Pfirsich sind typisch für den eleganten, moussierenden Champagner. Langes, weiches Finale von salzig-mineralischen Akzenten, welches für das Terroir von Vertus sprechen.

41833 | 0,375 l | **22,90**
1 l/ 61,07



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 würzigem 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
- Caviar 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)



ZARIN KAVIAR-EI
CAVIAR SELECTION IM SERVIER-EI
48654 | 2-tlg. | 25 g | **36,95**
1 kg/ 1478,00



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 (Malossol). Eben fast wie der „echte“ Sevruga! Optisch, haptisch und geschmacklich ist er quasi das i-Tüpfelchen auf einem Steak Tatar. Desietra-Kaviar wird in nachhaltiger und umweltfreundlicher Art produziert.

- 37924** | 30 g | **25,15**
1 kg/ 838,33
- 27895** | 50 g | **41,90**
1 kg/ 838,00
- 27896** | 125 g | **104,65**
1 kg/ 837,20
- 27897** | 250 g | **209,30**
1 kg/ 837,20



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 | **25,44**
1 kg/ 848,00
 - 29018** | 50 g | **42,32**
1 kg/ 846,40
 - 29020** | 125 g | **105,84**
1 kg/ 846,72
 - 29021** | 250 g | **211,67**
1 kg/ 846,68
- OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL:**
- 41468** | 30 g | **25,44**
1 kg/ 848,00
 - 17937** | 125 g | **105,84**
1 kg/ 846,72
 - 17944** | 250 g | **211,67**
1 kg/ 846,68



BAERISKAYA
SIBIRISCHER STÖR
Aquakultur Deutschland



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 „Malossol“-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 | **36,89**
1 kg/ 1229,67
- 35584** | 50 g | **61,43**
1 kg/ 1228,60
- 35585** | 125 g | **153,51**
1 kg/ 1228,08

DESIETRA

HOME OF QUALITY AND FRESHNESS

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.

- 46722** | 56 g | **44,48**
1 kg/ 794,29
- 46796** | 200 g | **135,88**
1 kg/ 679,40

Idee für die Festtage



CAVIAR SELECTION
VOM ACIPENSER TRANSMONTANUS,
WEISSER STÖR
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 | **69,76**
1 kg/ 1395,20

29030 | 125 g | **174,34**
1 kg/ 1394,72

29031 | 250 g | **348,67**
1 kg/ 1394,68

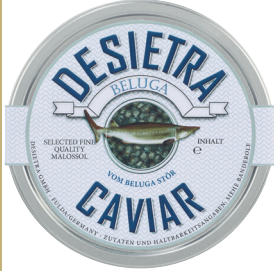
OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL

41467 | 30 g | **41,87**
1 kg/ 1395,67

19689 | 50 g | **69,76**
1 kg/ 1395,20

19686 | 125 g | **174,34**
1 kg/ 1394,72

19687 | 250 g | **348,67**
1 kg/ 1394,68



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 | **132,39**
1 kg/ 4413,00

27891 | 50 g | **220,67**
1 kg/ 4413,40

27892 | 125 g | **551,64**
1 kg/ 4413,12

27893 | 250 g | **1.103,20**
1 kg/ 4412,80



KAVIARBOWL-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 Glaseinsatz für bis zu 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

40608 | 5-tlg. | **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**



KETALACHS-KAVIAR

Dieser Kaviar wird aus den Roggen 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 | **22,07**
1 kg/ 220,70

11257 | 250 g | **52,03**
1 kg/ 208,12



FORELLEN-KAVIAR
NATUR

Dieser Kaviar wird aus den Roggen 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**
1 kg/ 148,25



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**
1 kg/ 167,20



ALGEN-KAVIAR,
LACHS-GESCHMACK
CAVI-ART®, VEGAN

Cavi-Art® bietet mit seinem Algen-Kaviarsortiment eine Delikatesse aus Seetang, die in ihren verschiedenen Geschmacksvarianten vielfältig in der warmen und kalten Küche eingesetzt werden kann.

34012 | 500 g | **12,79**
1 kg/ 25,58



FELCHEN-KAVIAR
KANADA

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

45025 | 100 g | **20,53**
1 kg/ 205,30



SAIBLINGS-KAVIAR GOLD
IMPERIAL

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

18522 | 100 g | **22,34**
1 kg/ 223,40

WIR BERATEN SIE GERNE!

- Welchen Kaviar soll ich wählen?
- Wie viel 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.: 02132-139-0

DIE KOMPLETTE KAVIAR-AUSWAHL UND WEITERE INFORMATIONEN RUND UM DAS THEMA KAVIAR FINDEN SIE AUF WWW.BOSFOOD.DE





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 der 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. **52,17**
1 kg/ 104,33



53131 | ca. 250 g | ca. **26,58**
1 kg/ 106,33

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

15901 | ca. 400 g | ca. **38,87**
1 kg/ 97,18

GANZE SEITE

15869 | ca. 1,4 kg | ca. **101,19**
1 kg/ 72,28



ART. NR. | **53131**

IN FEINSTE SCHEIBEN GESCHNITTEN

15866 | 200 g | **16,12**
1 kg/ 80,60



48389 | 500 g | **39,99**
1 kg/ 79,98

GANZE SEITE



15868 | ca. 1 kg | ca. **78,38**



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 | **21,35**
1 kg/ 88,96



RÄUCHERLACHS-ROULADE

MEDITERRAN MIT OLIVEN & FRISCHKÄSE, 30 STK. á 10 g, TK
Leckere Fingerfood-Kombination mit Räucherlachs, einfach aufzutauen und servieren.

30482 | 300 g | **25,63**
1 kg/ 85,43



TERRINE VON FRISCHKÄSE IM RÄUCHERLACHSMANTEL
TK

Zartgeräucherter Lachs in Kombination mit Frischkäsemousse und frischem Dill.

30722 | 650 g | **38,47**
1 kg/ 59,19



SCHOTTISCHER GRAVED LACHS
GEBEIZT, MIT DILL, GESCHNITTEN

Graved 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. **39,17**
1 kg/ 78,34
42789 | ca. 1 kg | ca. **78,34**

PERFEKTE LACHSBEGLEITER

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!



PATTYS LACHSSAUCE
HONIG-SENFSAUCE MIT DILL

47045 | 225 ml | **7,47**
1 l/ 33,20



SENFSAUCE
NACH SCHWEDISCHER ART

15932 | 200 ml | **6,36**
1 l/ 31,80



HONIG-DILL-SENFSAUCE
WOLFRAM BERGE

38964 | 200 ml | **10,05**
1 l/ 50,25



NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS MIT ROTHOLZPULVER
GESCHNITTEN, TK
GERÄUCHERT, KALT

41018 | 500 g | **32,03**
1 kg/ 64,06



NORWEGISCHE MATJESFILETS „SJØ“
CA. 20 FILETS, TK

47588 | 700 g | **17,29**
1 kg/ 24,70



AALFILET VON DER MANUFAKTUR FIEDLER
GERÄUCHERT, OSTSEE, TK

39134 | 500 g | **57,73**
1 kg/ 115,46

Rezeptidee mit Matjes



Austern



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**



AUSTERNMESSER MIT HOLZGRIFF, 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. Klassisch: Austern auf Eis und mit frischer Zitrone servieren. Unser Tipp: Pur genießen und so lange kauen, bis ein nussiger Geschmack im Mund entsteht!



KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN

Diese kanadischen 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. | **121,24**

42940 | 1 kg | Gr. L | 24-44 Stk. | **152,14**



KANADISCHER HUMMER

HPL (HIGH PRESSURE LOBSTER), ROH, 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 lassen, anschließend im Beutel garen, braten oder gratinieren.



SCHEREN- UND SCHWANZFLEISCH

Einfach mit etwas Butter in der Pfanne anbraten.

42883 | 86 g | **54,37**

1 kg/ 632,21

Entspricht einem Lebendgewicht von 446 g-536 g Hummer

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

1 kg/ 319,60

Entspricht einem Lebendgewicht von 537 g-590 g Hummer

BEINFLEISCH

42887 | 227 g | **40,40**

1 kg/ 177,97

SCHERENFLEISCH

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

42888 | 227 g | ca. 9-12 Stk. | **49,92**

1 kg/ 219,91

KANADISCHER HUMMER

2 HÄLFTEN, ROH, TK, HAFFRO

60985 | 300 g | **46,51**

1 kg/ 155,03



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. **47,91**

1 kg/ 266,16

Entspricht einem Lebendgewicht von 800 g Hummer

Rezeptidee



HUMMERSUPPE

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



FREGOLA SARDA MIT SALSICCIA UND PULPO

Das Gericht ist einfach und schnell zubereitet und eignet sich perfekt für eine perfekte Mahlzeit. Die Fregola Sarda ist eine kleine Pasta, die ich diesmal in Tomatensoße gekocht habe und zusammen mit Salsiccia und Pulpo serviert habe. Dieses Gericht ist herzhaft, lecker und sehr sättigend, daher ist es perfekt für ein Mittag- oder Abendessen.

OKTOPUSARME, PULPO
VORGEGART, 1 STK.

56315 | 225 g | **22,42**
1 kg/ 99,64

VORGEGART, 2 STK.

56291 | ca. 350 g | **ca. 35,11**
1 kg/ 100,31

zum Rezept



TIPP

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 | **11,02**
1 kg/ 122,44



JAHRGANGS-SARDINEN-FILETS 2022 IN OLIVENÖL

61215 | 120 g | **17,32**
1 kg/ 192,44 Atg./ 90 g



SCHNEEKRABBE-BEINFLEISCH GEGART, TK, GLASIIERT

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

55636 | 550 g | **85,55**
1 kg/ 171,10 Atg./500 g

KÖNIGSKRABBE-FLEISCH CHILE QUEEN CRAB, SCHENKELS, IN LAKE

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

50313 | 210 g | **30,98**
1 kg/ 206,53 Atg./150 g



PANIERTE AUSGELÖSTE AUSTERN

GILLARDEAU (CRASSOSTREA GIGAS), TK

17383 | 24 Stk. | **59,22**

Scan mich



SET - MAKRELEN, GR. & KL. SARDINEN IN OLIVENÖL, SARDINEN IN TOMATENSAUCE

JOSE GOURMET
55307 | 395 g | **32,05**
1 kg/ 112,46 Atg./ 285 g



SARDINEN IN OLIVENÖL & ZITRONE GANZ, CATRINETA

46056 | 115 g | **7,67**
1 kg/ 95,88 Atg./ 80 g



MAKRELENFILETS IN OLIVENÖL, PIKANT 3-4 STÜCK, NURI

55839 | 125 g | **6,37**
1 kg/ 70,78 Atg./ 90 g



HUMMERFOND CHEF KONZENTRAT, FLÜSSIG, FÜR CA. 6 L., GLUTENFREI

Zum Verfeinern von Marinaden, Dressings oder als Basis.
47637 | 200 ml | **12,79**
1 l Zubereitung/ 2,13



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 | **5,62**
1 kg/ 16,06



KAMMUSCHELN KLEIN, GEDÜNSTET, NACH GALIZISCHER ART, LA BRÚJULA

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

49436 | 110 g | **14,33**
1 kg/ 188,55 Atg./ 76 g



THUNFISCH-RÜCKENFILE BONITO DEL NORTE IN OLIVENÖL, RAMON PEÑA GOLD

53935 | 227 g | **14,33**
1 kg/ 95,53 Atg./ 150 g



WEISSER THUNFISCH IN OLIVENÖL ORTIZ

54608 | 112 g | **7,24**
1 kg/ 88,29 Atg./ 82 g



MAKRELENFILETS IN TOMATENSauce GANZ, CATRINETA

46052 | 120 g | **7,70**
1 kg/ 102,67 Atg./ 75 g

Hauptgang Olivenöl

REDEFINE RINDERSAUERBRATEN
MIT ROSINEN-MANDELTUNKE,
ROTKOHL UND SEMMELKNÖDELN



Mit oder ohne Fleisch

FILET WELLINGTON MIT
GERÖSTETEM ROSENKOHL,
ROSMARINKARTOFFELN
UND SCHMORZWIEBELJUS



zu den Rezepten



GR-BIO-03

NATIVES OLIVENÖL
EXTRA "AEONS"
IN DER PAPIERFLASCHE,
GRIECHENLAND, BIO

Das organische extra native
Olivenöl ist ein Produkt, das
sowohl den hohen Nährwert
als auch den diätetischen
Nutzen des Olivenöls erbt.

61949 | 750 ml | 27,89
1 l / 37,19



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
"BOS FOOD"
GRIECHENLAND, LAKUDIAJOSO
GOURMET

54861 | 750 ml | 13,18
1 l / 17,57

54863 | 250 ml | 6,57
1 l / 26,28



IT-BIO-006

NATIVES OLIVENÖL EXTRA,
"IGEA" - PONTE DEL GIGLI
ITALIEN, VILLA IGEA, BIO

29733 | 790 ml | 27,60
1 l / 34,94

29374 | 250 ml | ~~14,93~~ 8,83 *
1 l / 35,32
*Probierpreis bis zum 31.12.2022



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
FRUITÉ DOUCE
MILD, FRANKREICH, ALZIARI

12037 | 500 ml | 20,28
1 l / 40,56

45947 | 200 ml | 9,56
1 l / 47,80



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
100 % HOJIBLANCA,
SPANIEN, VALDERRAMA,

21297 | 1 l | 25,63



NATIVES OLIVENÖL EXTRA,
MANOLAKIS GROVES
AUS KORONEIKI OLIVEN, KRETA

27245 | 750 ml | 11,97
1 l / 15,96

27243 | 500 ml | 8,41
1 l / 16,82



NATIVES OLIVENÖL EXTRA,
ARDOINO "FRUCTUS"
UNGEFILERT, ITALIEN

15185 | 500 ml | 17,58
1 l / 35,16

41210 | 250 ml | 9,05
1 l / 36,20

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

Rezeptidee



WEISSER TRÜFFEL

TUBER MAGNATUM PICO,
ITALIEN, OKT. - JAN.

18090



SOMMER- / BURGUNDERTRÜFFEL

TUBER AESTIVUM /
UNCINATUM, GEWASCHEN,
MAI - NOV., ITALIEN

13471



WINTER-EDELTRÜFFEL

TUBER MELANOSPORUM,
FRANKREICH, NOV. - MÄR.

13467



TRÜFFELRAHMSAUCE GEWÜRZGARTEN

44614 | 225 ml | 5,45

1 l / 24,22

44615 | 900 ml | 18,14

1 l / 20,16



TRÜFFEL UND ANDERE EDELPILEZE

GESCHICHTEN UND REZEPTE
VON RALF BOS / THOMAS RUHL

37657 | 1 Stk. | 30,00



FRISCHE SPAGHETTINI MIT EI

2 mm, SASSELLA

15966 | 500 g | 5,90

1 kg / 11,80



TRÜFFEL-HOBEL

HOLZ, GLATTE KLINGE,
LA BILANCIA

14799 | 1 Stk. | 40,39



PARMIGIANO REGGIANO/ PARMESAN-SAUCE MIT SOMMERTRÜFFEL, TARTUFLANGHE

28469 | 190 g | 12,95

1 kg / 68,16



TRÜFFEL-CREME MIT WEISSEM TRÜFFEL, ZIGANTE TARTUFI

39144 | 500 g | 34,76

1 kg / 69,52



TRÜFFELCHIPS

KARTOFFELCHIPS MIT SOMMER-
TRÜFFEL, TARTUFLANGHE

42715 | 45 g | 2,14

1 kg / 47,56

42714 | 100 g | 4,21

1 kg / 42,10

TRÜFFELBUTTER-ZUBEREITUNG MIT SOMMERTRÜFFELN, ALBA

38035 | 80 g | 13,78

1 kg / 172,25

61374 | 250 g | 33,37

1 kg / 133,48





NEU

Genießen mit gutem Gewissen

DIE UNGESTOPFTE FOIE GRAS ALTERNATIVE.

Happy Foie hat die erste ethisch einwandfreie und zudem bio-zertifizierte Alternative zur gewöhnlichen Bloc Foie Gras entwickelt. Sie ist geschmacklich von der herkömmlichen Bloc Foie Gras nicht zu unterscheiden. Happy Foie wird mit einem patentierten Verfahren hergestellt, indem die Leber der gesunden Tiere nachträglich aufgefettet wird.



Kein Stopfen! Die Leber stammt von freilaufenden, Bio-Geflügel.

ZUM REZEPT



ENTENLEBERBLOCK ETHICLINE, BIO

56976 | 130 g | **18,08**
1 kg/ 139,08
DE-ÖKO-012

61691 | 500 g | **63,62**
1 kg/ 28,87



ENTENLEBER MIT WEISSEM TRÜFFEL ETHICLINE, BIO

60108 | 130 g | **26,15**
1 kg/ 201,15
DE-ÖKO-007

61690 | 500 g | **77,00**
1 kg/ 154,00



GEFLÜGELLEBER ETHICLINE, BIO

60107 | 130 g | **16,42**
1 kg/ 126,31
DE-ÖKO-007

61968 | 500 g | **53,01**
1 kg/ 106,02



COMTÉ KÄSE AOP KÄSE KOBER, 12 MONATE GEREIFT

60668 | ca. 200 g | ca. **10,41**
1 kg/ 52,03



FRIESISCH BLUE BLAUSCHIMMELKÄSE KÄSE KOBER, BIO

60701 | ca. 200 g | ca. **11,76**
1 kg/ 58,80



GRUYÈRE KÄSE AOP KÄSE KOBER, 10 MONATE GEREIFT, BIO

60681 | ca. 200 g | ca. **14,97**
1 kg/ 74,85



VACHERIN MONT D'OR AOP/ G.U. KÄSE KOBER, WEICHKÄSE ZUM LÖFFELN

43503 | 400 g | **21,35**
1 kg/ 53,38



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 | **19,39**
1 kg/ 49,72



ENTENLEBERBLOCK 50% FOIE GRAS, MIT ÄPFELN

Perfekt auf frischem Butterbrioche und dazu ein Glas Süßwein.

33801 | 300 g | **33,97**
1 kg/ 113,23

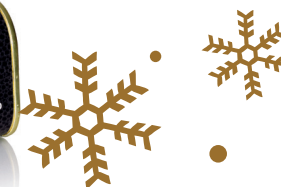
ENTENLEBER-MOUSSE 50% FOIE GRAS

41522 | 320 g | **23,61**
1 kg/ 73,78



ENTENSTOPFLEBERBLOCK FOIE GRAS, 2 X 40G SCHEIBEN

60016 | 80 g | **13,03**
1 kg/ 162,88



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 | **33,12**
1 kg/ 157,71



GÄNSESTOPFLEBER - ENTIER, IN PORTWEINGELÉE

100 % FOIE GRAS,
HALBKONSERVE

14796 | 180 g | **51,63**
1 kg/ 286,83



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 | **18,61**

1 kg/ 132,93

16012 | 180 g | 4 Scheiben à 45 g | **22,98**

1 kg/ 127,67

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 | **34,19**

1 kg/ 25,33

12599* | 1,60 kg | 6 Keulen | **40,33**

1 kg/ 25,21



*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 gegeben. Die traditionelle Trapezform, mit vielen Stücken, verleiht dem Block ein attraktives Schnittbild

12590 | 180 g | **27,55**

1 kg/ 153,06



DE-ÖKO-007

HAPPY FOIE - ENTENLEBER MIT WEISSEM TRÜFFEL

Happy Foie ist die erste ethisch einwandfreie und zudem bio-zertifizierte Alternative zur gewöhnlichen Bloc Foie Gras. Sie ist geschmacklich von der herkömmlichen Bloc Foie Gras nicht zu unterscheiden. Happy Foie wird mit einem patentierten Verfahren hergestellt, indem die Leber der gesunden Tiere nachträglich aufgefettet wird. Kein Stopfen! Die Leber stammt von freilaufendem, glücklichem Bio-Geflügel.

60108 | 130 g | **26,15**

1 kg/ 201,15



ALLIANCE GOURMANDE ENTENFLEISCH MIT 45 % STOPFLEBER, STREICHBAR

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

48246 | 500 g | **25,81**

1 kg/ 51,62



PÂTE VON PUTE & GEMÜSE

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

53540 | 620 g | **23,21**

1 kg/ 37,44



PÂTE VOM SCHWEIN & OCHS

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

53539 | 500 g | **21,35**

1 kg/ 42,70



PÂTE NAPOLEON

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

53538 | 500 g | **18,14**

1 kg/ 36,28



ZANDER-TERRINE

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

26842 | 500 g | **27,23**

1 kg/ 54,46



FÖRSTER-TERRINE VOM SCHWEIN

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

53536 | 500 g | **16,00**

1 kg/ 32,00



KALBSBRATENSÜLZCHEN

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

53534 | 500 g | **22,42**

1 kg/ 44,84



GEMÜSE-TERRINE

Mit frischem Gemüse; Brokkoli, Karotten & Blumenkohl.

26840 | 500 g | **19,26**

1 kg/ 38,52



REH-TERRINE

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

26837 | 500 g | **30,98**

1 kg/ 61,96



TAFELSPITZSÜLZCHEN

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

53533 | 500 g | **22,42**

1 kg/ 44,84

Salami



TRÜFFELSALAMI - FRANCHI SALUMI,
HALBFESTE SALAMI AUS SCHWEINEFLEISCH MIT
SOMMERTRÜFFELN VEREDELT, Ø 4,5 cm CA. 11 cm

50481 | ca. 220 g | ca. **9,98***
1 kg/ 45,38



FENCHELSALAMI BRICOLONA - GELLI

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

48711 | ca. 180 g | ca. **5,77***
1 kg/ 32,05



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/ 25,60



SAUCISSON - TERRE DE PROVENCE
SALAMIWURST MIT CHILI

56853 | 135 g | **4,14**
1 kg/ 30,67

SALAMIWURST MIT FENCHEL

53385 | 135 g | **4,14**
1 kg/ 30,67

SALAMIWURST MIT WALNÜSSEN

53431 | 135 g | **4,14**
1 kg/ 30,67

SALAMIWURST MIT WILDSCHWEIN

56851 | 135 g | **4,14**
1 kg/ 30,67

SALAMIWURST MIT ZIEGENKÄSE

56852 | 135 g | **4,14**
1 kg/ 30,67



SALAMI CINGHIALE - MONTALCINO SALUMI
50 % WILDSCHWEIN

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

49404 | ca. 250 g | ca. **6,33***
1 kg/ 25,30



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 seinen 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

Rezeptidee



GUANCIOLA
SCHWEINEBACKE MIT PFEFFER

Luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke, der sich zum Beispiel perfekt für Spaghetti Carbonara eignet.

49406 | 1,3 kg | **21,13***
1 kg/ 16,25



RINDERSCHINKEN BÜNDNER ART
BÜNDNERFLEISCH

Bündnerfleisch ist eine aus Rindfleisch hergestellte Spezialität aus dem schweizerischen Gebiet des Kantons Graubünden. Das Fleisch wird hauchdünn geschnitten serviert; bestens zu Schwarzbrot und Butter oder einem feinen Salat mit Nüssen.

56712 | ca. 250 g | ca. **22,73***
1 kg/ 90,90



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



PARMA SCHINKEN
"SAN FRANCESCO" G.U., OHNE KNOCHEN

Der aromatische milde Geschmack entsteht durch das einmalige Klima der Region Parma, Meersalz und die lange Reifung. Genießen Sie ihn am besten frisch aufgeschnitten, klassisch zu Melone und Obst, oder zum Veredeln von Salaten.

57937 | ca. 1,5 kg | ca. **62,52***
1 kg/ 41,68



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

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

17905 | 240 g | **22,42**
1 kg/ 93,42

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



WILDSCHWEINSCHINKEN

AUS DER HINTERKEULE-BLUME, GOURMET WILD

Für diesen Wildschinken verwenden wir nur ausgesuchte Edelteile aus der Keule. Naturgesalzen und mit Buchenholz geräuchert – gluten- und laktosefrei. So wird aus diesem Schinken eine absolute Gourmet-Spezialität von allerbesten Naturqualität und feinsten Veredlung.

51241 | ca. 200 g | 15,40*

1 kg/ 76,99



TIPP

TYP 301 P-26 SCHINKEN-/LACHSMESSER

30,5 CM, CHROMA

Das P-26 Messer, mit extra langer Klinge, ist ideal zum Tranchieren von Lachs, Schinken oder Fleischstücken. Mit diesen innovativen Küchenmessern Type 301, entworfen von der Design-Schmiede F.A. Porsche, wird ein neues Kapitel in der Entwicklung ergonomischer, qualitativ erstklassiger und preislich attraktiver Messer aufgeschlagen. Die Messer, mit Griffen aus 18/10 Edelstahl, haben eine nahtlos übergehende, rasiermesserscharfe Klinge aus Pure 301 steel. Starköche haben bei der Entwicklung ihre fachliche Unterstützung gegeben. So sind die Messer nicht nur Blickfang und Handschmeichler, sondern Profiwerkzeuge. Für ein langes Messerleben: Zum Nachschärfen bitte nur Schleifsteine verwenden!

22721 | 1 Stk. | 149,00



SERIE RED SPIRIT, TANTO-MESSER, SCHINKEN/TRANCHIERMESSER

21 CM, DICK

Das Tanto-Messer aus der Red Spirit Serie ist ein Schinken- und Tranchiermesser mit extra breiter Klinge. Red Spirit Messer sind einfach zu führen und erzeugen einen exakten und sauberen Schnitt. Das Schneidgut wird weder gequetscht noch gebrochen, so dass wertvolle Aromastoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers liegt perfekt in der Hand und erfüllt optimal alle ergonomischen Anforderungen von Profi- und ambitionierten Hobbyköchen - ein besonders wichtiger Vorteil bei intensivem Gebrauch.

41393 | 1 Stk. | 68,90



REHSCHINKEN, GOURMET WILD

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

51243 | ca. 200 g | ca. 20,32*

1 kg/ 101,60



HIRSCHSCHINKEN, GOURMET WILD

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

51242 | ca. 200 g | ca. 18,61*

1 kg/ 93,04

NEU

Büffel

PRODUKTE



BÜFFEL-BRESAOLA

LUFTGETROCKNETER BÜFFEL-SCHINKEN, GESCHNITTEN

59312 | 80 g | 7,47

1 kg/ 93,38



BÜFFEL-BRATWURST

3 X 90 g, TK

59310 | 270 g | 9,31

1 kg/ 34,48



BÜFFEL-BILTONG

AUS WASSERBÜFFELFLEISCH

59313 | 40 g | 7,01

1 kg/ 175,25



BÜFFELBUTTER

Diese feine Büffelbutter wird aus frischer Büffelmilchsahne 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 | 3,31

1 kg/ 26,48



TRÜFFELBUTTER-ZUBEREITUNG BIANCHETTO

Die würzige Büffelbutter wird mit den intensiven Bianchetto-Trüffeln vermischt. Sie eignet sich hervorragend zur Beigabe in Fleischsaucen.

19624 | 120 g | 25,63

1 kg/ 213,58

Rezeptidee



BÜFFELMOZZARELLA

CA. 16 g PRO KUGEL, CAMPANA D.O.P.

59305 | 250 g | 8,81

1 kg/ 35,24



BÜFFELMOZZARELLA

CA. 50 g PRO KUGEL, CAMPANA D.O.P.

59306 | 250 g | 8,81

1 kg/ 35,24



BÜFFELMOZZARELLA

CA. 125 g PRO KUGEL, CAMPANA D.O.P.

59307 | 250 g | 8,82

1 kg/ 35,28



BURRATA DI BUFALA, BÜFFELMOZZARELLA MIT SAHNKERNEN

59308 | 125 g | 4,95

1 kg/ 39,60

Faire Rezeptidee



TOMATENPRODUKTE

Beste Tomaten-Qualität und keine Ausbeute der Mitarbeiter! No Cap kämpft gegen das sogenannte Caporalato-System. Leider ist es noch Gang und Gebe, dass in Italien ein System herrscht, bei dem afrikanische Erntehelfer massiv ausgebeutet werden. Sie werden unter Druck gesetzt, da sie weder Aufenthaltsgenehmigungen noch Papiere haben und bekommen einen wirklich geringen Lohn, von dem sie dann noch Miete, Wellbeh- oder Plastikbehauungen abtreten müssen. Dem stellt sich "No Cap" entgegen. Mit ethisch korrekt produzierten Tomatenprodukten.



KIRSCHTOMATENSAUCE
NO CAP, BIO

60414 | 300 g | **3,48**
1 kg/ 11,60



REDEFINE BEEF FLANK
VEGANES RINDFLEISCH,
REDEFINE MEAT, TK

60580 | 300 g | **23,20**
1 kg/ 77,33



REDEFINE KEBAB
VEGANES KEBAB-MASS
MIT LAMMGESCHMACK,
ZUM SELBERFORMEN, TK

61977 | 1 kg | **37,30**



REDEFINE MINCED BEEF
VEGANES HACKFLEISCH,
REDEFINE MEAT, TK

60586 | 1 kg | **29,34**



**GELBE DATTEL TOMATEN-
SAUCE**
NO CAP, BIO

60416 | 360 g | **3,68**
1 kg/ 10,22



**ROTE DATTEL TOMATEN-
SAUCE**
NO CAP, BIO

60413 | 300 g | **3,48**
1 kg/ 11,60



BOEUF BOURGUIGNON

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

57102 | 680 g | **21,90**
1 kg/ 32,21

Alles über Tindle



TINDLE THY
HÄHNCHEN AUS PFLANZEN,
TINDLE, TK, CA. 50 STK.

60894 | 1 kg | **25,35**



TINDLE NUGGETS
HÄHNCHENNUGGETS AUS
PFLANZEN, TK, CA. 45 STK.

61336 | 907 g | **18,99**
1 kg/ 20,94



TINDLE BURGER
HÄHNCHENBURGER-PATTIES AUS
PFLANZEN, À 120G CA. 7 STK.

61335 | 907 g | **20,95**
1 kg/ 23,10

GEWÜRZE VON Potluck



PASTA E PIZZA KRÄUTER

60321 | 40 g | **6,51**
1 kg/ 16,75

ITALIENISCHE KRÄUTER

60317 | 25 g | **6,51**
1 kg/ 260,40

CHICKEN SPICE

60318 | 60 g | **7,66**
1 kg/ 127,6

BOLOGNESE GEWÜRZ

28 60320 | 40 g | **7,66**
1 kg/ 191,50

BROT GEWÜRZ

60316 | 50 g | **7,66**
1 kg/ 153,20

AVOCADO SPICE

60314 | 80 g | **6,51**
1 kg/ 81,37

CRISPY BRATKARTOFFELN

60319 | 55 g | **7,66**
1 kg/ 139,27

POMMES SALZ DELUXE

60322 | 90 g | **7,66**
1 kg/ 85,11



RÜHREI GEWÜRZ

60315 | 30 g | **7,66**
1 kg/ 255,33

BBQ ALLROUNDER

60323 | 60 g | **7,66**
1 kg/ 127,67



JACKFRUIT-CURRY
FRUCHTFLEISCH, GEWÜRFELT,
BIO, VEGAN, LOTAO

49179 | 200 g | **4,40**
1 kg/ 22,00



JACKFRUIT-GULASCH
FRUCHTFLEISCH, GEWÜRFELT,
BIO, VEGAN, LOTAO

51114 | 200 g | **4,42**
1 kg/ 22,10



JACKFRUIT-VEGGIE-BALLS
BIO, VEGAN, LOTAO

55789 | 150 g | **4,39**
1 kg/ 29,27

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, welches 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 | 30,98



AUSTRALIEN MURRAY RIVER SALT - ROSA SALZFLOCKEN
PFIRSICHFARBENE SALZFLOCKEN

22352 | 150 g | 10,20
1 kg/ 68,00



CLIFFORD BAY MEERSALZFLOCKEN, NEUSEELAND

34001 | 50 g | 7,90
1 kg/ 158,00



HALEN MÔN MEERSALZFLOCKEN, 1-3MM WALES

49228 | 500 g | 19,21
1 kg/ 38,42

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 | 4,57
1 kg/ 45,70

15265 | 250 g | 8,75
1 kg/ 35,00

SAL TRADICIONAL, FEIN, WEISS, FEUCHT

42523 | 500 g | 3,53
1 kg/ 7,06



Eine umfangreiche Auswahl an Salzsorten aus aller Welt finden Sie auf WWW.BOSFOOD.DE

Pfeffer



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 | 14,93
1 kg/ 497,67

36111 | 30 g | ZERKLEINERT | 13,30
1 kg/ 443,33



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

12226 | 50 g | 13,86
1 kg / 277,20



LECKERE GEWÜRZE ZUM BACKEN, BRATEN & KOCHEN



BACKSTUBE - WINTER GEWÜRZMISCHUNG

58768 | 60 g | 10,90
1 kg / 181,67



TIROLER BROTGEWÜRZ KRÄUTERNOTE GEWÜRZMISCHUNG

50664 | 60 g | 10,80
1 kg / 180,00



HEISSE SCHOKOLADE "MEXIKANISCH" GEWÜRZMISCHUNG

Feinste französische Schokolade gewürzt mit Rohrzucker, Vanille und Ancho-Chili.

53103 | 110 g | 12,10
1 kg / 110,00



AKTIVATOR FÜR ALLES WAS FLIEGT WÜRZMITTEL

"Für alles was fliegt" - Für 1 kg Geflügel benötigt man ca. 12 g Aktivator. Den Aktivator gut mit dem Geflügel vermischen bzw. einmassieren und dann etwa fünf Minuten einwirken lassen. Danach einfach kochen, braten, zubereiten ganz nach Wunsch!

56783 | 140 g | 14,99
1 kg / 107,07



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 | 11,20
1 kg / 224,00



Exklusiv



EISENBERGER'S GÄNSESAUCE

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

30251 | 225 ml | **4,58**
11/20,36
27849 | 1 | **17,34**



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 | **Tagespreis**

MENÜPLAN BY ANTONIEWICZ GÄNSEBRUST, SOUS-VIDE VORGEGART, TK

59340 | 320 g | **ca. 11,09**
1 kg/ 34,67

Serviervorschlag



Foto: Antoniewicz

MENÜPLAN BY ANTONIEWICZ GÄNSEKEULE, SOUS-VIDE VORGEGART, TK

59341 | ca. 380 g | **ca. 10,55**
1 kg/ 27,77



EISENBERGER'S ROTKOHLE MIT ÄPFELN, SCHMALZ & ZWIEBELN

40098 | 1 kg | **11,59**



EISENBERGER'S GRÜNKOHLE MIT KARTOFFELN, SCHMALZ & ZWIEBELN

40099 | 1 kg | **11,99**



WILDPREISELBEEREN KALTGERÜHRT, MIT ZITRONENSAFT & RUM, GEWÜRZGARTEN

30837 | 225 ml | **12,24**
11/ 54,40



DEMI GLACE KÜCHENFERTIG, GEWÜRZGARTEN

37873 | 225 ml | **10,57**
11/ 46,98
37874 | 900 ml | **25,63**
11/ 28,48

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 | **9,81**
1 l Zubereitung/ 1,63

GEFLÜGELFOND

47626 | 200 ml | **12,79**
1 l Zubereitung/ 2,13

LAMMFOND

47638 | 200 ml | **11,72**
1 l Zubereitung/ 1,95

KALBSFOND

47632 | 200 ml | **9,19**
1 l Zubereitung/ 1,53



RINDERFOND

47622 | 200 ml | **10,52**
1 l Zubereitung/ 1,75

ENTENFOND

47640 | 200 ml | **10,80**
1 l Zubereitung/ 1,80

WILDFOND

47635 | 200 ml | **11,72**
1 l Zubereitung/ 1,95

FISCHFOND

47628 | 200 ml | **11,72**
1 l Zubereitung/ 1,95

LA DISPENSA DI AMERIO RIGIO 1934

UNSERE ITALIENISCHEN LIEBLINGS-SAUCEN!

Hinter Bologna, im Süden der emilianischen Apenninen liegt die kleine Manufaktur "La Dispensa di Amerio 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.



RAGÙ BOLOGNESE TRADIZIONALE BOLOGNESE FLEISCH-SAUCE

41039 | 200 g | **7,65**
1 kg/ 38,25
49843 | 800 g | **26,70**
1 kg/ 33,38



IL CACIO E PEPE KÄSE-PFEFFER-SAUCE

44048 | 200 g | **12,79**
1 kg/ 63,95



CARBONARA-SAUCE

45196 | 200 g | **14,93**
1 kg/ 74,65

TIPP

Japan



ZWETSCHKENRÖSTER
FINK'S DELIKATESSEN
Zwetschenröster mit Fruchtstücken. Die aromatisch würzige Komposition mit Rum abgeschmeckt passt zu Topfenknödeln, Kaiserschmarren, Mohnnudeln uvm. Eignet sich außerdem bestens zur Vollendung von Schmorgerichten aber auch als Basis für ein fruchtiges Zwetschenmousse.

39393 | 400 g | **13,05**
1 kg/ 32,63



SCHWARZER FERMENTIERTER KNOBLAUCH
2 KNOLLEN

26405 | 50 g | **15,33**
1 kg/ 306,60



DIRNDLKIRSCHEN KORNELKIRSCHEN EINGELEGT
FINK'S DELIKATESSEN, BIO

61735 | 180 g | **9,74**
1 kg/ 88,55 Atg./ 110 g



MARILLENRÖSTER
FINK'S DELIKATESSEN
39391 | 400 g | **13,03**
1 kg/ 32,58



GANZE ZITRONEN
EINGELEGT, GESALZEN, LE CLOU
57226 | 350 g | **5,42**
1 kg/ 30,11 Atg./ 180 g



SENF-FRÜCHTE-COCKTAIL
KANDIERTE FRUCHTSTÜCKE MIT MILD-SCHARFEM AROMA
37949 | 380 g | **9,67**
1 kg/ 43,96 Atg./ 220 g



SCHWARZE WALNÜSSE
IN SIRUP, MIT GEWÜRZEN, GEWÜRZGARTEN
60080 | 420 g | **16,00**
1 kg/ 69,57 Atg./ 230 g



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



SOJA SAUCE-SHOYU
MURASAKI-PURPUR, DUNKEL-SANDANSHIKOMI
57129 | 100 ml | **14,93**
1 l/ 149,30

SOJA SAUCE-SHOYU
MURASAKI-PURPUR, HELL
57128 | 100 ml | **14,93**
1 l/ 149,30

SOJA SAUCE - SHOYU KIJOUY
HERBE SOJASAUCE MIT ETWAS HÖHERER SAURE
59019 | 100 ml | **14,39**
1 l/ 143,90

SOJA SAUCE - SHOYU KADEN
SAISHIKOMI, ANDO
59018 | 100 ml | **14,39**
1 l/ 143,90

SOJA SAUCE - 3 JAHRE GEREIFT
NISHIKIDORI
60600 | 50 ml | **18,14**
1 l/ 362,80

CRYSTAL
KLARE SOJA SAUCE
54995 | 100 ml | **12,79**
1 l/ 127,90
54996 | 1Liter | **35,80**

SESAMÖL "GOLDEN"
VON GOLDENEM SESAM, GERÖSTET, YAMADA
57135 | 65 ml | **14,93**
1 l/ 229,69
58337 | 300 ml | **43,82**
1 l/ 146,07

SESAMÖL
VON SCHWARZEM SESAM, GERÖSTET, YAMADA
57134 | 65 ml | **14,93**
1 l/ 229,69

SESAMÖL
UNGERÖSTET, ERSTE PRESSUNG, YAMADA
57136 | 152 ml | **16,00**
1 l/ 105,26



BALSAMICO BIANCO "ORO NOBILE"
4 J., EICHENHOLZFASS, LEONARDI

34441 | 250 ml | **11,72**
11 / 46,88



ACETO BALSAMICO DI MODENA g.g.a. EMILIO RISERVA SPECIALE SILVER
2 J., CARANDINI

57959 | 250 ml | **7,67**
11 / 30,68



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO
PRÄSENTVERPACKUNG, CARANDINI

61764 | 250 ml | **12,42**
11 / 49,68



VENTURINO-SET, 5-TLG.
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

1 x 250 ml Taggiasca-Oliveöl 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-ZERSTÄUBER-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 | **35,00**
11 / 93,33



MODENA AMORE MIO BALSAMICO CONDIMENTO
MIN. 5% SÄURE

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

40529 | 250 ml | **20,50**
11 / 82,00

47747 | 500 ml | **37,40**
11 / 74,80

49495 | 1 l | **52,38**



ACETO BALSAMICO 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**
11 / 99,20

10030 | 500 ml | **39,45**
11 / 78,90

10027 | 1 l | **72,70**



ACETO BALSAMICO DI MODENA g.g.a., GIUSEPPE
3 JAHRE, GEREIFT IM HOLZFASS, CARANDINI

Gereifter Balsamico-Essig aus Modena hat einen starken, aber ausgewogenen Geschmack, reift mindestens 3 Jahre in Carandini Holzfassern, bis die richtige Dichte erreicht ist (1,25). Giuseppe bietet ein intensives Geschmacksprofil und ein anhaltendes Aroma. Sehr gut um gegrilltes Gemüse und Fleisch zu würzen, als auch sehr gut für Salami, Suppen, Kartoffelsalat, als auch für Desserts und Erdbeeren.

61145 | 250 ml | **17,90**
11 / 71,60



FORVM MERLOT-WEINESSIG + CABERNET SAUVIGNON/ CHARDONNAY-PROBEN

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

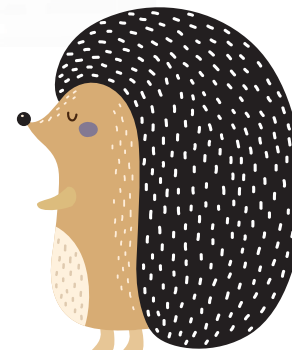
51151 | 250 ml | **11,75**
11 / 47,00



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**



Desserts

SCHOKOLADENSOUFFLE
MIT FLÜSSIGEM KERN
AUF BRATAPFEL



Süß oder salzig?

GEBACKENER CAMEBERT
MIT PISTAZIEN, HONIG
UND FEIGENCHUTNEY



zu den Rezepten



BOS FOOD SWEET CLASSICS

TÖRTCHEN WEISSE & DUNKLE SCHOKOMOUSSE, TK, 16 X 80 ML

Dunkles und weißes Schokoladenmousse in praktischer Mono-Dessert-Variante ermöglicht schnelles und einfaches Anrichten in allen Bereichen der Gastronomie. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde. Aufgetaut bei +5 °C 2 - 3 Tage haltbar.

Zartherbes und cremig weißes Schokoladenmousse harmonieren in diesem Dessert.

24999 | 850 g | 60,94

1 kg / 71,69



GRIOTTINES ORIGINAL -
WILDSAUERKIRSCHEN
IN KIRSCHWASSER, OHNE KERN,
SÜSS, 15 % vol

28276 | 400 g | 19,30

1 kg / 77,20 Atg./ 250 g



GEWÜRZGARTEN VANILLE
ROHRZUCKER

Brauner Rohrzucker ist von sich aus schon leicht karamellig und duftig, perfekt dafür um mit der intensiven Aromatik der Madagaskar Vanille veredelt zu werden.

36353 | 200 g | 14,16

1 kg / 70,80

FONDANT CHOCOLAT-
SCHOKOLADENSOUFFLE
10 X 90 g, TRAITEUR DE PARIS, TK

31106 | 900 g | 26,70

1 kg / 29,67

QIMIQ WHIP SCHOKOLADEN-
SAHNE-DESSERT
KALT AUFSCHLAGBAR

40677 | 250 g | 2,50

1 kg / 10,00

QIMIQ WHIP VANILLE-
SAHNE-DESSERT
KALT AUFSCHLAGBAR

40676 | 250 g | 2,50

1 kg / 10,00



SCHOKO-LAVAKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN
BELDESSERT, TK

Wir haben einen neuen Liebling: Die Lavakuchen von Beldessert sind nicht nur unglaublich lecker, sondern auch super praktisch. Perfekt als Backup, alzeit bereit im Froster. Entweder im Ofen oder wenige Sekunden in der Mikrowelle und fertig ist der Kuchen. Warm, mit flüssiger, cremiger Füllung.

Schokolade | 59314 | 2,16 kg | 24 x 90 g | 39,12

1 kg / 18,11



Salzkaramell | 59315 | 1,08 kg | 12 x 90 g | 21,67

1 kg / 20,07



Himbeer | 59316 | 1,08 kg | 12 x 90 g | 21,67

1 kg / 20,07



Haselnuss | 59317 | 1,08 kg | 12 x 90 g | 21,67

1 kg / 20,07



Der klassiker

TIPP



DRESDNER BACKHAUS CHRISTSTOLLEN, g.g.A., 500G

Der Dresdner Christstollen ist ein wahres Geschmackserlebnis zur feierlichen Weihnachtszeit. Das Dresdner Backhaus verwendet keine künstlichen Zusatzstoffe und formt alle Produkte in liebevoller Handarbeit. Hier kaufen Sie den Christstollen in seiner traditionellsten Form. Man legt dabei höchsten Wert auf beste Zutaten und die handwerkliche Herstellung der Stollen. So erinnert auch noch heute die Backform der Stollen an das eingewickelte Christkind.

53120 | 500 g | 20,28
1 kg/ 40,55

ORIGINAL WILLINGER CHRISTINENSTOLLEN

Nach alter Tradition handwerklich gefertigt und mehrfach prämiert. Ein unerreicht einzigartiges und köstliches Gebäck!

1. CHRISTINENSTOLLEN

59694 | 250 g | 9,60
1 kg/ 38,40

15998 | 500 g | 17,46
1 kg/ 34,92

15719 | 1 kg | 26,90

2. CHRISTINENSTOLLEN MIT MARZIPANKERN

59693 | 250 g | 9,40
1 kg/ 37,60

32843 | 500 g | 20,99
1 kg/ 41,98

15720 | 1 kg | 28,50



2.



1.



MINI STOLLEN-KONFEKT MIT BRATAPFEL, CAFÉ MÜLLER
46132 | 250 g | 9,66
1 kg / 38,64



MINI STOLLEN-KONFEKT MIT MARZIPAN, CAFÉ MÜLLER
42820 | 250 g | 9,42
1 kg/ 37,68



WEIHNACHTSGBÄCK-MISCHUNG „WEIHNACHTSBÄCKEREI“ MIT ALKOHOL, PETERS
50819 | 220 g | 10,86
1 kg / 49,36

LEMBCKE

Manufaktur 1915



VON DER HEIDE SCHOKOBISSEN-KONFEKT MIT ORANGEAT & GEWÜRZEN
42946 | 250 g | 9,61
1 kg / 38,44



COFFRET N.18 PRALINENMISCHUNG MIT 18 STÜCK, MICHEL CLUIZEL
61814 | 165 g | 25,88
1 kg / 156,85



MINI STOLLEN-KONFEKT MIT WALNÜSSEN
48536 | 250 g | 9,61
1 kg / 38,44



COFFRET N.33 PRALINENMISCHUNG MIT 33 STÜCK, MICHEL CLUIZEL
61815 | 305 g | 43,90
1 kg / 143,93

ÄPPLER KRÜMLI BUTTERSTREUSELKEKS MIT APFEL
59512 | 100 g | 4,89
1 kg/ 48,90

MANDINI CACAO DARK MANDELSPLITTER, DUNKEL
58203 | 100 g | 4,95
1 kg/ 49,50

FLORENTINER KAREMELL & MANDELBLÄTTCHEN
58201 | 100 g | 5,06
1 kg/ 50,60

JAM & JELLY FRUCHTGELEETEILCHEN
59509 | 100 g | 5,13
1 kg/ 51,30



FR-BIO-10



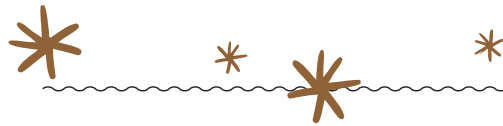
KNALLBONBON "WINTER GRACE" MIT SCHOKOFIGUREN, MICHEL CLUIZEL, BIO
61813 | 100 g | 14,32
1 kg / 143,20



COFFRET N.15 TRÜFFELPRALINENMISCHUNG MIT 15 STÜCK, MICHEL CLUIZEL
61816 | 165 g | 26,55
1 kg / 160,91

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..



PANETTONE MARONEN
MIT MARONENSTÜCKCHEN,
OHNE ROSINEN

48474 | 750 g | **21,90**
1 kg / 29,20



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

48472 | 750 g | **20,90**
1 kg / 27,87



NEU

PANETTONE PISTAZIE
MIT PISTAZIENCREME & KAKAO-
STÜCKCHEN, OHNE ROSINEN

56368 | 750 g | **20,90**
1 kg / 27,87



PANETTONE KARAMELL
MIT GESALZENEM KARAMELL-
PUDDING, OHNE ROSINEN

56370 | 750 g | **20,90**
1 kg / 27,87



PANETTONE
MIT SCHOKOSTÜCKCHEN &
SCHOKOCREMEFÜLLUNG

48473 | 750 g | **20,90**
1 kg / 27,87



PANETTONE LIMONCELLO

56366 | 100 g | **3,60**
1 kg / 36,00

PANETTONE PISTAZIE

56364 | 100 g | **3,60**
1 kg / 36,00

PANETTONE KLASSIK
CASA RINALDI

59824 | 100 g | **2,20**
1 kg / 22,00



**PANETTONE AMARENA &
SCHOKO**
MIT KANDIERTEN AMARENAKIR-
SCHEN UND SCHOKODROPS,
OHNE ROSINEN

61592 | 750 g | **24,72**
1 kg / 32,96



PANETTONE PISTAZIE
LAZZARONI, METALLDOSE

61591 | 750 g | **26,26**
1 kg / 35,01



PANETTONE KLASSIK
MIT ROSINEN & KANDIERTEN
FRÜCHTEN, METALLDOSE

48470 | 1 kg | **21,90**

PANETTONE KLASSIK
MIT ROSINEN & KANDIERTEN
ORANGENSCHALEN

56371 | 100 g | **3,60**
1 kg / 36,00

METALLDOSE PROMENADE

48467 | 100 g | **4,90**
1 kg / 54,50

48878 | 1 kg | **20,90**

METALLDOSE PATTINATORI

51482 | 100 g | **5,40**
1 kg / 54,00



PANETTONE MASCARPONE
& WALDFRÜCHTE,
LAZZARONI, HUTBOX

61593 | 750 g | **23,39**
1 kg / 31,19



PANETTONE
MIT SCHOKOSTREUSELN,
METALLDOSE, LAZZARONI

56363 | 100 g | **5,40**
1 kg / 54,00

NEU



Peters

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.

„RUDOLPH“
OHNE ALKOHOL, 5 STK.
45388 | 60 g | **3,53**
1 kg/ 58,83

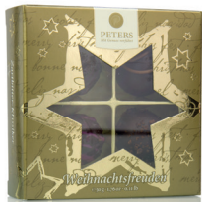
„CLAUS“
OHNE ALKOHOL, 5 STK.
42761 | 60 g | **3,53**
1 kg/ 58,83

„NIKO“
MIT ALKOHOL, 5 STK.
42760 | 62 g | **3,53**
1 kg/ 56,94

„CHRISSI“
OHNE ALKOHOL, 5 STK.
45389 | 60 g | **3,53**
1 kg/ 58,83



PRALINENMISCHUNG „WEIHNACHTSFREUDEN“



ZARTBITTER, MIT ALKOHOL
Bei 200 g genießen Sie 16 Trüffel in 8 unterschiedlichen Sorten. Himbeer-geist, 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 | **4,37**
1 kg/ 87,40
50814 | 200 g | **18,14**
1 kg/ 90,70



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 | **4,37**
1 kg/ 87,40
50812 | 200 g | **17,07**
1 kg/ 85,35



PRALINEN-MIX, OHNE ALKOHOL
Faszinierend und köstlich zugleich: bei 200 g, 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 | **4,37**
1 kg/ 87,40
45390 | 200 g | **17,07**
1 kg/ 85,35



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 | **6,28**
1 kg/ 57,09

ROT, OHNE ALKOHOL, 9 STK.
48207 | 110 g | **6,28**
1 kg/ 57,09



WEIHNACHTSGEBÄCK-
MISCHUNG
PETERS
45396 | 100 g | **4,19**
1 kg/ 41,90



ZIMTSTERNE
GEBACKEN MIT BAISER, PETERS
21560 | 100 g | **4,19**
1 kg/ 41,90



VANILLEKIPFERL
PETERS
23753 | 100 g | **4,02**
1 kg/ 40,20



DESSERT-PRINTEN
PETERS
21559 | 100 g | **4,37**
1 kg/ 43,70



HONIGKUCHEN
"BASELER ART" (LECKERLI)
PETERS
57031 | 100 g | **4,19**
1 kg/ 41,90



BUTTER-GEWÜRZ-
SPEKULATIUS
PETERS
45395 | 100 g | **4,19**
1 kg/ 41,90



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**
1 kg/ 129,90



SOMMERTRÜFFEL
MINI, CA. 7 G

32652 | 200 g | **14,78**
1 kg/ 73,90



ZITRONE
MINI, CA. 7 G

52567 | 200 g | **10,59**
1 kg/ 52,95



AMARETTO
MIT CARDAMOM, MINI, CA. 7 G

56252 | 200 g | **10,59**
1 kg/ 52,59



WEISSE SCHOKOLADE
MINI, CA. 7 G

32650 | 200 g | **12,80**
1 kg/ 64,00



DUNKLE SCHOKOLADE
MINI, CA. 7 G

32651 | 200 g | **12,80**
1 kg/ 64,00



EXTRA DUNKLE
SCHOKOLADE
MINI, CA. 7 G

34612 | 200 g | **13,10**
1 kg/ 65,50



TRÜFFELPRALINEN, ALBA

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

DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE, CA. 14 G

56793 | 200 g | **9,65**
1 kg/ 48,25

MINI-TRÜFFELPRALINEN-SET - DOLCE D'ALBA
5 SORTEN, CA. 7 G,

48812 | 140 g | **10,69**
1 kg/ 76,36



PISTAZIE
MINI, CA. 7 G

41744 | 200 g | **12,91**
1 kg/ 64,55



KARAMELL & SALZ
MINI, CA. 7 G

34608 | 200 g | **10,59**
1 kg/ 52,95



CAPPUCINO
MIT KAKAOBOHNEN,
MINI, CA. 7 G

32648 | 200 g | **10,59**
1 kg/ 52,95



SCHMATZI FÜR SCHATZI

Popcorn mit weißer Schokolade &
Salzbrezeln, Pottkorn

49668 | 150 g | **7,30**
1 kg/ 48,67



DIE DRÖHNUNG

Popcorn mit Schokolade, Espresso
und Whiskey, Pottkorn

49662 | 150 g | **7,30**
1 kg/ 48,67



ZIMTZICKE

Popcorn mit Zimt, Spekulatius und
Bratpfel

51045 | 150 g | **7,30**
1 kg/ 48,67

VALRHONA



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

49744 | 230 g | 25 Stk. | **24,01**
1 kg/ 104,39

51106 | 345 g | 37 Stk. | **34,72**
1 kg/ 100,64

50190 | 465 g | 50 Stk. | **43,82**
1 kg/ 94,24



**WEIHNACHTSKOLLEKTION
WEIHNACHTSPRALINEN**
61841 | 150 g | **15,52**
1 kg/ 103,47



**WEIHNACHTSKOLLEKTION
12 SCHOKOLADEN-TRÜFFEL**
61843 | 230 g | **14,11**
1 kg/ 91,03



**BALLOTIN- SORTIMENT
FEINE PRALINENMISCHUNG,
25 STK.**
56588 | 230 g | **23,49**
1 kg/ 102,13

fantastisch gut...



**CATANIES -
COLLECTION BOX**
SPANISCHE MANDELN IN 5
SORTEN, CUDIE, 5 X 35 G
47002 | 175 g | **20,28**
1 kg/ 115,89



**GEBRANNT WALNÜSSE
MIT ZIMT UND BOURBON
VANILLE**
37645 | 1 kg | **49,15**



CATANIES TURRÓN
SPAN. MANDELN IM NOUGAT-
MANTEL ALS BLOCK
59357 | 200 g | **14,93**
1 kg/ 74,65



**GEBRANNT CASHEWKERNE
MIT ZIMT UND BOURBON
VANILLE**
37646 | 1 kg | **40,62**



CATANIES CRÈME BRÛLÉE
SPAN. MANDELN IN CRÈME
BRÛLÉE/CREMA CATALANA
59356 | 80 g | **7,01**
1 kg/ 87,63



**GEBRANNT MANDELN
MIT ZIMT UND BOURBON
VANILLE**
37647 | 1 kg | **33,12**



**EQUINOXE KUGEL
MANDELN & HASELNUSS IN
BITTER- U. MILCH-SCHOKOLADE**
62136 | 230 g | **19,86**
1 kg/ 86,35



**CARRÉ GUANAJA - BITTER-
SCHOKOLADENTÄFELCHEN**
70 % KAKAO, 18 X 5 G
52318 | 90 g | **9,27**
1 kg/ 103,00



**WEIHNACHTSSCHOKOLADEN
ORNAMENTE**
66% KAKAO
56587 | 140 g | **11,72**
1 kg/ 83,71



LAKRITZ SÖT
SÜSS, HAUPT, SCHWEDEN
52270 | 150 g | **9,78**
1 kg/ 65,20



LAKRITZ SALT
SALZIG, HAUPT, SCHWEDEN
52271 | 150 g | **9,78**
1 kg/ 65,20



LAKRITZ GIN TONIC
MIT WEISSER SCHOKOLADE,
HAUPT, SCHWEDEN
57792 | 150 g | **10,84**
1 kg/ 72,27

NEU

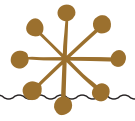
Neuheiten



HAUPT LAKRITZ ADVENTSKALENDER 2022
LAKRITZE & SCHOKOLADE, MIT STOFFBEUTEL

Haupt Weihnachtskalender 2022 - Der diesjährige Haupt Weihnachtskalender ist der neueste Geniestreich aus der legendären Lakritz-Schmiede in Schweden: Es wird ein Fest für alle "Gottegrisen" (zu deutsch Leckermäulchen), die die vorweihnachtliche Adventszeit nicht abwarten können! Denn weil die Vorweihnachtszeit so spannend ist und voller Versuchungen steckt, verlängert Haupt-Lakritz die Adventszeit mit diesem Adventskalender der 26 köstliche Leckereien enthält!

61817 | 440 g | **45,90**
1 kg/ 104,32



"MEINS & DEINS" PAARKALENDER
48 TÜRCHEIN, MIT ALKOHOH

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 | **32,09**
1 kg/ 110,66

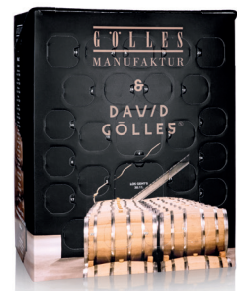
BESTSELLER



"WINTER GRACE"
MIT 24 PRALINEN,
OHNE ALKOHOH, CLUIZEL
61812 | 273 g | **49,63**
1 kg/ 181,80

GEWÜRZKALENDER
MIT 24 GEWÜRZEN IN GLÄSERN,
LE COMPTOIR COLONIAL
59183 | 99 g | **39,50**
1 kg/ 398,99

GEWÜRZKALENDER
MIT 24 GEWÜRZEN IN BEUTELN,
LE COMPTOIR COLONIAL
59182 | 182 g | **27,50**
1 kg/ 151,10



GÖLLES ADVENTSKALENDER
OBSTBRÄNDE
GIN, WHISKY & RUM
62124 | 23 x 5 cl + 2 Gl. | **239,90**
1 l/ 208,61

„SCHEINBAR STILLE NACHT“
TRÜFFELPRALINEN, MIT ALKOHOH
56271 | 300 g | **24,56**
1 kg/ 81,87

„TAG UND NACHT“
48 TÜRCHEIN, 24 OHNE UND
24 MIT ALKOHOH
45387 | 275 g | **24,00**
1 kg/ 87,27



"24 DAYS OF RUM"
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 Rumsorten aus aller Welt zu probieren.

EDITION GRÜN, 2 RUM-TASTING-GLÄSER,
24 X 20 ml
61668 | 480 ml | **74,90**
1 l/ 156,04

EDITION ROT, 2 RUM-TASTING-GLÄSER,
24 X 20 ml
59121 | 480 ml | **74,90**
1 l/ 156,04



„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-Schoko-Welt-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, ALKOHOHFREI
56242 | 135 g | **10,98**
1 kg / 81,33

PRALINEN, ALKOHOHFREI
56270 | 300 g | **26,13**
1 kg / 87,10

Criminal Christmas



EINE KRIMINELL SPANNENDE ADVENTSZEIT

Die Adventskalender Criminal Christmas mit den spannenden Kriminalgeschichten enthalten 24 spannende Kapitel, die mit 24 feinsten Trüffel-Täfelchen durch den Advent führen. In Buchform präsentiert sich der Krimi zum Genuss. Die patentierten Trüffel-Täfelchen verwöhnen derweil den Gaumen. Verwöhnen Sie sich oder Ihre Beschenkten mit den feinsten Trüffeltäfelchen - 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 "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 / 109,61



CRIMINAL CHRISTMAS "KNECHTS SCHWERSTER FALL"

Limited Edition! Criminal Christmas - Knechts schwerster Fall. Krimi-Adventskalender mit Buch & Audioversion über QR-Code. Dieser außergewöhnliche Flügelskalender enthält eine Kriminalgeschichte und 24 köstliche Trüffeltäfelchen

MIT ALKOHOL, INKL. BUCH, PETERS

61677 | 255 g | **27,95**
1 kg / 109,61



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 / 109,61



ADVENTSKALENDER "WEIHNACHTSINSEL", MIT PECARÉE

Ein Klassiker geht in die nächste Runde! Bei dem Peters Rätsel-Adventskalender "Die 24 Geheimnisse der rätselhaften Weihnachtsinsel" vereinen sich Genussmomente mit echtem Rätselspaß. 24 magische Maschinen müssen an den 24 Tagen im Advent wieder in Gang gesetzt werden. Leider haben die Weihnachtselfen die Symbole der dazugehörigen Räume vermischt. Erst das Lösen des Rätsels verrät den richtigen Raum, in dem sich die Maschine befindet. Aber Achtung! Auch falsche Lösungen führen zu einem Raum - das zerstört die Insel. Trauen Sie sich? Gefüllt ist der Rätselkalender mit 24 feinen Trüffeltäfelchen Pecarée.

MIT ALKOHOL, PETERS

61678 | 255 g | **27,95**
1 kg / 109,61

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 | **24,56**
1 kg / 81,87

ALKOHOLFREI

51117 | 300 g | **24,56**
1 kg / 81,87

Bäckerei

SCHOKOLADENKEKSE MIT GESALZENER BUTTERKARAMELLFÜLLUNG

180 °C / 160 °C UMLUFT | 8-12 MIN. BACKZEIT

ZUTATEN FÜR CA. 50 STK.

20-30g Backstube - Schoko

(59766) auf S.55

500 g Mehl (43448)

120 g Zucker (31913)

500 g brauner Zucker

220 g Butter

4 Eier

1/2 TL Salz

1 1/2 TL Backpulver

110 g Kakaopulver (17355)

Meersalz zum Bestreuen

Karamellbonbons (37655)

400 g Schokoladen-

drops (49101)

Nuss-Nougat-Creme

1 Backofen auf 180°C vorheizen. Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf schmelzen lassen und beiseitestellen..

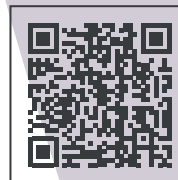
Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln, etwas platt drücken und mind. 30 Min. kalt stellen.

2 Braunen Zucker und Eier hinzugeben und gut vermengen und Schokoladendrops unterheben.

3 Jeweils ca. ein Esslöffel Teig zu einem Ball formen und kreisförmig flachdrücken. Etwas Nuss-Nougat-Creme und ein Karamellbonbon in die Mitte des Cookies gebe. Die Ränder darüber verschließen und festdrücken. Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 8 - 12 Min. backen.

4 Fertig gebackene Cookies ca. 10 Min. abkühlen lassen. BOS Appetit!

Alle Gewürzgarten-Produkte auf WWW.BOSFOOD.DE oder den QR-Code scannen!



BACKSTUBE - SCHOKO
GEWÜRZMISCHUNG,
ALTES GEWÜRZAMT

58766 | 60 g | **13,90**

1 kg/ 231,67

LEBKUCHEN
GEWÜRZAROMAZUBEREITUNG
GEWÜRZGARTEN

32729 | 90 g | **7,06**

1 kg/ 78,44



BACKSTUBE - WINTER
GEWÜRZMISCHUNG,
ALTES GEWÜRZAMT

58768 | 60 g | **10,90**

1 kg/ 181,67



ZIMTSTANGEN

GANZ, CA. 8-10 ST., CEYLON/
SRI LANKA, GEWÜRZGARTEN

56257 | 40 g | **3,69**

1 kg/ 92,25



CARDAMOM

GRÜN, GANZ, GEWÜRZGARTEN

31852 | 80 g | **11,73**

1 kg/ 146,63

SMALANDS GLÖGG - GLÜHWINEI
VINFABRIKEN, SCHWEDEN, 11,0 % vol

54082 | 0,75 l | **9,00**

1 l/ 12,00

BRATAPFELPUNSCH

SANSIBAR, 8,7 % vol

43280 | 0,745 l | **5,40**

1 l/ 7,25

HOT CHOCOLATE -
TRINKSCHOKOLADEN-PULVER
DEZAAAN

61757 | 2 kg | **35,60**

1 l Zubereitung/ 2,97

TRINKSCHOKOLADE "CELAYA"
VALRHONA

12965 | 1 l | **9,16**



TIPP

55



IVOIRE CALLETS
WEISSE SCHOKOLADE,
35 % KAKAO

56603 | 250 g | **9,89**
1 kg/ 39,56



DULCEY BLOND CALLETS
BLONDE SCHOKOLADE,
35 % KAKAO

56602 | 250 g | **9,89**
1 kg/ 39,56



CARAÏBE CALLETS
BITTERSCHOKOLADE,
66 % KAKAO

56596 | 250 g | **10,50**
1 kg/ 42,00



AZELIA CALLETS
HASELNUSS-COUCURTURE,
35 % KAKAO

56601 | 250 g | **9,89**
1 kg/ 39,56



SCHAKALODE BUTTONS
WEISS, VEGANE COUCURTURE-
CALLETS, VANTASTIC FOODS

54592 | 500 g | **13,18**
1 kg/ 26,36



SCHAKALODE BUTTONS
DUNKEL, VEGANE COUCURTURE-
CALLETS, VANTASTIC FOODS

54591 | 500 g | **13,18**
1 kg/ 26,36



CARAMELIA CALLETS
KARAMELL-VOLLMILCH,
36 % KAKAO

56600 | 250 g | **9,89**
1 kg/ 39,56



GUANAJA CALLETS
BITTERSCHOKOLADE,
70 % KAKAO

56595 | 250 g | **9,89**
1 kg/ 39,56



INSPIRATION ERDBEERE

56604 | 250 g | **12,79**
1 kg/ 51,16

INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

56605 | 250 g | **12,79**
1 kg/ 51,16



BASIC SWEET - APFELSÜSSE
HERBACUISINE, VEGAN

32026 | 500 ml | **8,95**
1 l/ 17,90



MYEY - EYGELB
HÜHNEREIGELBERSATZ, EIFREI,
BIO, VEGAN

42186 | 200 g | **18,14**
1 kg/ 90,70



COLOUR FOOD
LEBENSMITTELFARBE
BEEREN ROT, PULVER, FETTLÖS-
LICH, VEGAN

60689 | 120 g | **28,50**
1 kg/ 237,50



CRISPEARS™ MILK
KNUSPRIGE MILCHSCHOKO-
PERLEN, MONA LISA CALLEBAUT

56767 | 800 g | **20,28**
1 kg/ 25,35



CRISPEARS™ RUBY
KNUSPRIGE ROSA SCHOKO-
PERLEN, MONA LISA CALLEBAUT

56771 | 800 g | **20,28**
1 kg/ 25,35



TOCCO-GIANDUJA
MILCHSCHOKOLADE MIT
HASELNÜSSEN AUS PIEMONTE,
LA MOLINA

53946 | 100 g | **7,36**
1 kg/ 73,60



REISSÜSSE
IMMENHOF, BIO

55487 | 350 g | **5,32**
1 kg/ 15,20



VEGEGG - HÜHNEREIERSATZ
EIFREI, BIO, VEGAN, ARCHE

48237 | 175 g | **9,50**
1 kg/ 54,29



RICE WHIP - SAHNEERSATZ
REIS-SCHLAGCREME, VEGAN,
SOYATOO

45264 | 300 ml | **3,00**
1 l/ 10,00

BOS FOOD

WINE & BAR



Hammars Julmust ist ein fester Bestandteil des schwedischen Weihnachtsfests. Seit Anfang der 1930er Jahre wird er nach dem Originalrezept der Familie Robert mit selbst gekochtem Sirup, erstklassigem Wasser, in dem sich die Aromen widerspiegeln und einer extra Prise ganz besonderer Zutaten gebraut. Frisch ins Glas gefüllt zeichnet sich Hammars Julmust durch eine solide Schaumkrone und eine wunderbar dunkelbraune Farbe aus, die an Porter erinnert. Schön und weihnachtlich.

Der Geschmack: Ein malziger Körper, ein deutlicher Hauch von gebranntem Karamell und weihnachtlichen Gewürzen. Eine gute Balance zwischen Säure und Süße, und einer leicht bitteren Note vom Hopfen, die dem Julmust seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Wenn Weihnachten näher rückt und sich die Dunkelheit langsam über das Land legt, ist es Zeit für einen der besten Julmusters Schwedens, Hammars Stolz. Frohe Weihnachten und lasst es euch schmecken!

Julmust Have



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



WEIHNACHTSCOCKTAIL

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!.

WE
LOVE

JULMUST HAVE

ZUTATEN FÜR 1 COCKTAIL

- 2 cl Worthy Park Overproof
- 2 cl Companero Elixir Orange
- 4 CL Mandarinsirup
- 1/2 Flasche Julmust
- 1 Eiweiß
- Eiswürfel
- Prise Zimt

1 Beide Rums, Mandarinsirup, und Eiweiß in einen Shaker geben und dryshaken. Wenn alles schaumig ist, mit Eiswürfel kaltshaken.

2 In eine Cocktailschale abseihen und mit Julmust angießen. Etwas Zimt über den Drink reiben und mit Mandarinzeste garnieren.

CHEERS!

HAMMARS JULMUST

ERFRISCHUNGSGETRÄNK MIT MALZGESCHMACK

61785 | 330 ml | **2,90**

1 l / 8,79 zzgl. 0,08 Pfand

RON ELEXIR ORANGE

COMPANERO, RUMSPIRITUOSE

55101 | 40 % vol. | 0,7 L | **39,20**

1 l / 56,00

RUM BAR WHITE OVERPROOF

WORTHY PARK ESTATE

52263 | 63 % vol. | 0,7 L | **23,90**

1 l / 34,14



UNSER GESCHENK-TIPP!



VEUVE CLICQUOT | FRANKREICH
TAPE EDITION
BRUT, 12,0 % vol

Abspielen, Pause drücken und wieder abspielen... Möchten Sie die Gefühlswelt des Aufkommens der Popkultur noch einmal erleben? Die Retro-Audio-kassette von Veuve Clicquot verspricht Ihnen eine sehr nostalgische Reise.

59779 | 0,75 L | 65,00
1 l/ 86,67



Champagner

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

Zu 90 % aus Pinot Noir vinifiziert, verleiht diesem Champagner seinen kraftvollen Körper und Charakter. Mattgold in der Farbe und anmutig perlend ist er ideal geeignet für den Aperitif, sowie zur Speisebegleitung. Die Herkunft dieses edlen Champagners sind die Grand Cru Lagen des Ortes Bouzy, an den Südhängen der Montagne de Reims gelegen; eine absolute Vorzugslage!

17767 | 0,375 l | 17,95
1 l/ 47,87
10375 | 0,75 l | 32,70
1 l/ 43,60

TIPP:

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



92 Falstaff

93 Wine Spectator

PIPER HEIDSIECK | FRANKREICH
ICE CREAM EDITION
COOLBOX
BRUT, 12,0 % vol

61867 | 0,75 L | 57,90
1 l/ 77,20

PIPER HEIDSIECK | FRANKREICH
PARFUM EDITION
BRUT, 12,0 % vol

59576 | 0,75 L | 56,90
1 l/ 75,87

DEUTZ | FRANKREICH
2015 BRUT MILLESIME
IM PRÄSENTKARTON,
BRUT, 12,0 % vol

61033 | 0,75 l | 72,50
1 l/ 96,67



96 Falstaff

93 Wine Spectator



93 Parker Punkte

93 Falstaff

93 Wine Spectator

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

58637 | 0,75 l | 75,50
1 l/ 100,67

DEUTZ | FRANKREICH
2011 AMOUR DE DEUTZ
BLANC DE BLANCS,
PRESTIGE CUVÉE
BRUT, 12,0 % vol

59809 | 0,75 l | 175,00
1 l/ 233,33

MOËT & CHANDON | FRANKREICH
2013 GRAND VINTAGE
EXTRA BRUT, 12,5 % vol

58394 | 0,75 l | 83,00
1 l/ 110,67



92 Parker Punkte

92 Falstaff



94 Falstaff

94 Wine Spectator



93 Falstaff



GIMONNET GONET | FRANKREICH
2015 IDENTITÉ BLANC DE
BLANCS GRAND CRU
EXTRA BRUT, 12,0 % vol

60745 | 0,75 l | 46,50
1 l/ 62,00

POL ROGER | FRANKREICH
BRUT RESERVE
BRUT, 12,5 % vol

35872 | 0,75 l | 49,90
1 l/ 66,53

TARLANT PERE & FILS | FRANKREICH
TARLANT ZERO
BRUT NATURE, 12,0 % vol

57188 | 0,75 l | 54,70
1 l/ 72,93

BOLLINGER | FRANKREICH
SPECIAL CUVÉE
BRUT, 12,0 % vol

40290 | 0,75 l | 68,70
1 l/ 91,60

CHARLES HEIDSIECK | FRANKREICH
BRUT RESERVE
BRUT, 12,0 % vol

51396 | 0,75 l | 49,80
1 l/ 66,40

CRISTIAN SENEZ | FRANKREICH
2005 GRANDE RESERVE
BRUT, 12,0 % vol

46305 | 0,75 l | 42,50
1 l/ 56,67



MOTZENBÄCKER | DEUTSCHLAND

"MARIE"

BRUT, SEKT, 13,0 % vol, BIO

Diese extravagante Cuvée aus dem Hause Motzenbäcker by Marie Menger-Krug ist eine junge Generation Sekt - mit Gefühl für das Detail werden die ausgewählten Rebsorten assembliert. Das Ziel: eine feinfrochtige, florale Cuvée mit feenhafter Vielfalt.

50471 | 0,75 l | 17,60

1 l / 23,47

SCHLOSS VAUX | DEUTSCHLAND

2016 ASSMANNSHÄUSER PINOT NOIR RESERVE

BRUT, SEKT, 12,5 % vol

Ein reiner Spätburgunder mit 60 Monaten Hefelagerung. Rubinrot im Glas, Sauerkirsche und Mandel in der Nase und dann eine schöne Interaktion zwischen Alkohol, Gerbstoff und Frucht am Gaumen

61774 | 0,75 l | 31,90

1 l / 42,53



DE-ÖKO-022



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

INSPIRATION 4.7, TRAUBE CHILI KIRSCH, STILL

Geruch: Feine Noten nach Kirschen und roten Trauben, unterlegt mit duftiger Schlehenblüte. Würzige Komponenten von roter Paprika und Gewürzen. Geschmack: Fruchthige Kirsche und rote Traube mit ausgeprägter Apfelfrische. Die Schärfe des Chilis bringt Spannung am Gaumen und wirkt lange nach.

56235 | 0,75 l | 14,70

1 l / 19,60

BIRNENSCHAUMWEIN VON DER C- BRATBIRNE

Traditionelle Flaschengärungen aus schwäbischen Wiesenobst-Sorten - für festliche Gelegenheiten und andere besondere Momente im Leben. Dieser Birnenschaumwein von der Champagner-Bratbirne ist die Königin unter den Alkoholfreien. Elegant und sehr exklusiv. Leicht, weniger süß und trotzdem alkoholfrei.

56237 | 0,75 l | 21,90

1 l / 29,20



STAHL | DEUTSCHLAND
2021 PETILLANT NATUREL
FUMÉ

BRUT, SEKT, 12,0 % vol

60056 | 0,75 l | 16,20

1 l / 21,60



LEINER | DEUTSCHLAND
16 17 18

BRUT NATURE, SEKT, 11,5 % vol

56158 | 0,75 l | 29,95

1 l / 39,93



PETER LAUER | DEUTSCHLAND
1992 RIESLING SEKT RESERVE,

26 JAHRE HEFELAGERUNG
BRUT, 10,5 % vol

60849 | 0,75 l | 65,50

1 l / 87,33



DR. HÖHL'S
POMP BIO APERITIF,

RIESLING TRAUBE,
CHAMPAGNER-REINETTE, BIO

48617 | 0,75 l | 12,30

1 l / 16,40



DE-ÖKO-012



SCHLOSS VAUX
TRÄUBLEIN

TRAUBE & JOHANNISBEERE, BIO

45782 | 0,75 l | 10,70

1 l / 14,27 zzgl. € 0,25 Pfand



DE-ÖKO-039



VAN NAHMEN

APFEL-HEIDELBEERE-
KIRSCH FRUCHTSECCO
DEZENT SÜSS UND ERFRISCHEND
TROCKEN

59630 | 0,75 l | 9,50

1 l / 12,67



GEORG SCHMELZER |
ÖSTERREICH

2021 PET NAT DION

BRUT, PERLWEIN, 11,5 % vol, BIO

61643 | 0,75 l | 17,70

1 l / 23,60



AT-BIO-301



SIEUR D'ARQUES | FRANKREICH
GRANDE CUVÉE 1531

BRUT, CREMANT DE LIMOUX,
12,5 % vol

60293 | 0,75 l | 12,80

1 l / 17,07



IRIS VIGNETI | ITALIEN
2021 PROSECCO
MILLESIMATO

BRUT, 11,0 % vol

61632 | 0,75 l | 13,20

1 l / 17,60



LA COLOMBETTE | FRANKREICH
"BORN TO BE FREE"
ALKOHOLFREIER ROTWEIN

61208 | 0,75 l | 7,30

1 l / 9,73



KOLONNE NULL | SPANIEN
ROUGE NO2
ALKOHOLFREIE ROTWEIN CUVÉE

59975 | 0,75 l | 12,80

1 l / 17,07



RAUMLÄND
ZEROZZANTE
WEISSER TRAUBEN-SECCO

61418 | 0,75 l | 10,90

1 l / 14,53

Weinbegleitung



ST. URBANS-HOF | MOSEL
2021 BOCKSTEIN RIESLING GG
 TROCKEN, 12,0 % vol

Ein trockener, rauchig, floraler und saftiger Riesling aus einer der besten Weinbergslagen der Welt.

61351 | 0,75 l | **42,95**
 1 l / 57,27

M.GRÜNHÄUSER | MOSEL
2021 HERRENBERG RIESLING SUPERIOR
 FEINHERB, 11,0 % vol

Der Herrenberg Superior besticht in der Nase mit Fruchtaromen von Limettenzesten, Litschi und Grenadine. Nuancen von nassem Schiefer und hefige Töne der Spontangärung sind zu spüren. Dazu kommen weiße Blüten und eine Spur Minze und Melisse. 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. Ein Wein mit griffiger Textur, Saftigkeit und einem enormen Trinkfluss.

61369 | 0,75 l | **22,50**
 1 l / 34,00

J.J. PRÜM | MOSEL
2020 WEHLENER SONNENUHR

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

2020 RIESLING KABINETT
 SÜSS, 8,0 % vol **59531** | 0,75 l | **31,30**
 1 l / 41,73

2016 RIESLING AUSLESE
 SÜSS, 8,5 % vol **53410** | 0,375 l | **23,50**
 1 l / 62,67

LAUER | MOSEL
2018 AYLER KUPP FASS 7
 SÜSS, 8,0 % vol

Die Ayler Kupp Fass 7 ist eine elegante Spätlese, wofür man überreife goldgelbe Früchte fein selektiert, bevor sie beginnen, einzutrocknen. Hierdurch erhält der Wein exotische Noten von Maracuja und Orangen.

53340 | 0,75 l | **23,70**
 1 l / 31,60

MARKUS SCHNEIDER | MOSEL
2018 JOSEFSBERG RIESLING
 SÜSS, 8,0 % vol

Dicht und opulent, mit einer herrlich animierenden Frische. Die Trauben für diesen Wein stammen vom Leiwener Josefsberg. Der Weinberg wird von Devonschiefer dominiert und liegt querterrassiert am Hang. Die Ernte erfolgt von Hand, die Pressung nur mit geringem Druck, Lagerung im Stahltank, keine Schönung o.ä.


53625 | 0,75 l | **30,60**
 1 l / 40,80

GRANS-FASSIAN | MOSEL
2012 TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING AUSLESE
 MILD, 7,5 % vol

Schöner Duft von tropischen Früchten, große Geschmackspalette aus hochwertigem Lesegut, perfekte Balance von nobler Süße, belebend am Gaumen, lang anhaltend. Ideal zur Gänsestopfleder oder fruchtigen Desserts.

55797 | 0,75 l | **41,80**
 1 l / 55,73



AM STEIN | FRANKEN 
2020 VINZ ALTE REBEN SCHEUREBE
 TROCKEN, 12,5 % vol, BIO
 Ätherische Kräuterwürze, markante Struktur, kühle Salzigkeit, und viel Gaumendruck, die zusammen ein völlig eigenständiges Rebsortenbild ergeben. Ein Hauch neues Holz addiert zusätzlich Komplexität und Alterungspotential.

61311 | 0,75 L | **31,40**
 1 l / 41,87



ANDRES | PFALZ
2021 1. LAGE MANDELRING CHARDONNAY
 TROCKEN, 12,5 % vol
 Ausgebaut ist er klassisch im Barrique, davon 50 % neues und 50 % gebrauchtes. Ein Wein der viel Kraft hat, jedoch eine wunderschöne Balance. Geröstete Mandeln und Haselnüsse sowie Brot vereinen sich zu einem tollem Genuss.

61823 | 0,75 l | **27,00**
 1 l / 36,00



SCHOTT | RHEINHESSEN
2019 BACKÖFCHEN SAUVIGNON BLANC FUMÉ
 TROCKEN, 13,0 % vol
 Dieser Sauvignon ist ein vollmundiger, langanhaltender Wein mit Aromen von Banane. Durch Lagerung im Holz verspürt man am Gaumen zarte Geschmacksnuancen von Röstaromen gepaart mit Vanille.

58590 | 0,75 l | **16,50**
 1 l / 22,00



FRIEDRICH BECKER | PFALZ
2021 KALKMERGEL GRAUBURGUNDER
 TROCKEN, 13,0 % vol
 In der Nase Duft von hellrote Gartenfrüchten und Granatapfel. Dezentere Eichenholzton. Am Gaumen saftig, süffig mit angenehm frischer Art. Gute Struktur und Länge. Die Rosé-Farbe ist Ergebnis einer mehrtägigen Mazeration der hochreifen, rosafarbenen Grauburgunder Trauben vor der Pressung.

61652 | 0,75 l | **22,20**
 1 l / 29,60



EBNER-EBENAUER | ÖSTERREICH
2020 SAUBERG GRÜNER VELTLINER
 TROCKEN, 13,5 % vol
 Der Sauberg Grüne Veltliner vereint die Mineralität und Struktur des Schotterbodens mit der Würze und Vielschichtigkeit des Lehm Bodens. Straff aber saftig, mit feinem Würzschleier und einer unglaublichen Vielschichtigkeit präsentiert er sich fast salzig im Glas.

61256 | 0,75 l | **26,50**
 1 l / 35,33



ROBERT WEIL | RHEINGAU
2019 RIESLING KABINETT
 SÜSS, 10,0 % vol
 Dieser Kabinett begeistert durch Leichtigkeit und angenehme Fruchtsüße bei belebender Säure. Ein feiner, strahlender Riesling, der durch seine Eleganz und exotischen Fruchtaromen besticht, zur scharfen und geschmacksintensiven Küche sehr gut geeignet oder auch als Solist.

55663 | 0,75 l | **19,90**
 1 l / 26,53



DREISSIGACKER | RHEINHESSEN
2015 WUNDERWERK SPÄTBURGUNDER
 TROCKEN, 12,5 % vol, BIO



Die Spätburgunder-Trauben kommen aus den Bechthheimer Traditionslagen Geyersberg und Rosengarten. Die Weine werden sowohl in neue als auch gebrauchte Barrique-Fässer gefüllt, in denen sie über mindestens zwei Jahre heranreifen. Kräftige Farbe, schöne Aromatik, die an vollreife Kirschen erinnert. Mit einer leichten Erdigkeit, viel Fülle und Länge.

54417 | 0,75 l | **32,10**
 1 l / 42,80 DE-ÖKO-022



C. PETH | RHEINHESSEN
2020 ASSEMBLAGE RESERVE
 TROCKEN, 14,5 % vol

Dieser Wein ist der klassischen Bordeauxcuvée nachempfunden - aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot wird hier ein fein-samtiger Wein gewonnen, der von Aromen wie Zedern, Tabak und Kaffee ergänzt wird. In der Nase erscheinen Aromen von schwarzer Johannisbeere, Waldboden, Kräutern und etwas Holz.

61520 | 0,75 l | **31,20**
 1 l / 41,60



B. RESS | RHEINGAU
2019 VON UNSERM PINOT NOIR
 TROCKEN, 12,5 % vol, BIO

60944 | 0,75 l | **14,10**
 1 l / 18,80 DE-ÖKO-039



CARNASCIALE | TOSKANA ITALIEN
2017 IL CABERLOT SOMMELLERIA
 TROCKEN, 13,5 % vol

56716 | 0,75 l | **143,00**
 1 l / 190,67



94
 Parker
 Punkte

94
 Spectator
 Punkte

BRUNO GIACOSA | PIEMONTE, ITALIEN
2015 BAROLO FALLETTO
 TROCKEN, 14,5 % vol

52002 | 0,75 l | **189,00**
 1 l / 252,00



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**



PEDEMONTIS | ITALIEN
2020 BETLEM BARBERA D'ALBA SUPERIOR
 TROCKEN, 15,0 % VOL

59133 | 0,75 l | **32,90**
 1 l / 43,87



92
 Parker
 Punkte

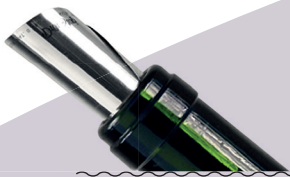
CHÂTEAU GROS CAILLOU | FRANKREICH
2016 ST. EMILION GRAND CRU
 TROCKEN, 14,0 % VOL

54593 | 0,75 l | **23,90**
 1 l / 31,87



CHATEAU LE BOURDIEU | FRANKREICH
2018 MÉDOC
 TROCKEN, 13,5 % VOL

61192 | 0,75 l | **11,80**
 1 l / 15,73



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. | **3,40**



LEINER | PFALZ
2020 HANDWERK SPÄTBURGUNDER
 TROCKEN, 13,0 % vol, BIO



Leuchtendes zartes Rot, feine Burgunderaromen. Ein klassischer Vertreter deutschen Spätburgunders, nicht zu konzentriert und von feinen Beerenaromen getragen, im Abgang kühle Würze. Ein Wein soll nach dem Verständnis der Leiners stets ein Spiegel des Jahres sein, das sich im Weinberg ereignet hat.

58422 | 0,75 l | **12,25**
 1 l / 16,33



COMTE DE THUN | FRANKREICH
2008 LA PARRAZAL
 TROCKEN, 15,0 % vol

61147 | 0,75 l | **12,95**
 1 l / 17,27



COMTE DE THUN | FRANKREICH
2010 LA CABANE, CABERNET FRANC
 TROCKEN, 14,5 % vol

61156 | 0,75 l | **29,90**
 1 l / 39,87



BOUCHARD | BURGUND, FRANKREICH
2018 NUITS-ST.-GEORGES 1. CRU LES CAILLES
 TROCKEN, 13,5 % vol

60949 | 0,75 l | **109,00**
 1 l / 145,33



FRIEDRICH BECKER | PFALZ
**2015 HERRENWINGERT
 PINOT NOIR ERSTE LAGE
 TROCKEN**, 13,5 % vol
 Durscheinendes Kirschtrot. In der Nase Duft von Erdbeere, Kirsche, etwas Himbeere und feiner Tabak. Feine Kräuter und Sandelholz. Am Gaumen kraftvoll zupackend mit warmer, schmeichelnder Art. Lagerpotential für viele Jahre.

58246 | 0,75 l | **43,50**
 1 l / 58,00



SCHOTT | RHEINHESSEN NAHE
**2018 BLACK HILLS
 TROCKEN**, 13,5 % vol
 Sag *Ja* zu Black Metal. Eine höllisch schwarze Rotwein-Cuvée aus Dunkelfelder und Cabernets. 30 Monate im Fass gelagert.

58586 | 0,75 l | **16,20**
 1 l / 21,63



APOLLONIO | ITALIEN
**2018 TERRAGNOLO
 PRIMITIVO
 TROCKEN**, 15,0 % vol
 Granatroter Wein mit üppigem Duft von dunklen roten Beeren, Schwarzkirsche, Vanille und dezenten Tabaknoten. Am Gaumen ist er fruchtig, vollmundig, körperreich und nachhaltig - im Abgang weist er Anklänge von Edelbitterschokolade und dazu ausgeprägte Röstaromen auf. Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder einem deftigen Schmorbraten. Ebenfalls zu Wildgerichten ist er ein hervorragender Begleiter.

59891 | 0,75 l | ~~14,80~~ **13,30**
 1 l / 17,76



DISIBODENBERG | DEUTSCHLAND NAHE
**2018 KAPELLENBERG FRÜH-
 BURGUNDER
 TROCKEN**, 13,0 % vol
 Frühburgunder ist eine Mutation des Pinot Noir, die in der Steillage Kapellenberg auf vulkanischem Untergrund ideale Bedingungen findet. Ergebnis ist ein kraftvoll, harmonischer Rotwein mit der Aromatik reifer Süßkirschen und Waldbeeren. Gereift in kleinen Eichenholzfässern.

60878 | 0,75 l | **22,50**
 1 l / 30,00



TIPP

FRENZEL'S WEINSCHULE
 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**



SCHNEIDER | SÜDAFRIKA
**2018 ROOI OLIFANT
 CUVÉE**, TROCKEN, 14,0 % vol
 Der "rote Elefant" ist kraftvoll und körperreich mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Pflaumen und etwas Zedernholz. Unweit von Stellenbosch in den Bottelary Hügeln, auf der Farm seines Freundes Danie Steytler, ist das Joint Venture VET ROOI OLIFANT entstanden.

60021 | 0,75 l | **24,40**
 1 l / 32,53

Glühwein & Eierlikör



PITTAUER | ÖSTERREICH
**WARM UP GLÜHWEIN
 ROSEA LA PITTIS**, 9,0 % vol
57410 | 0,7 l | **14,50**
 1 l / 20,71



PITTAUER | ÖSTERREICH
**WARM UP GLÜHWEIN
 ROT A LA PITTIS**, 7,0 % vol
57414 | 0,7 l | **14,60**
 1 l / 20,86



CARMEN KRÜCK | PFALZ
**GLÜHGLÜCK
 GLÜHWEIN**, 13,5 % vol
61870 | 0,75 l | **8,50**
 1 l / 11,33



SANSIBAR
WINTERPUNSCH
 ALKOHOLFREI
43278 | 0,745 l | **5,40**
 1 l / 7,25



SANSIBAR
GLÜHWEIN
 8,7 % vol
43281 | 0,745 l | **5,40**
 1 l / 7,25



SANSIBAR
HEISSER HUGO
 7,6 % vol
43279 | 0,745 l | **5,10**
 1 l / 6,85



VINFABRIKEN | SCHWEDEN
SMALANDS GLÖGG
 ALKOHOLFREI
60709 | 0,75 l | **7,80**
 1 l / 10,40



VINFABRIKEN | SCHWEDEN
SMALANDS GLÖGG
 11,0 % vol
54082 | 0,75 l | **9,00**
 1 l / 12,00



MICHAELA SCHAFFRATH
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 | **29,75**
 1 l / 59,50



MASSENEZ GOLDEN EIGHT
WILLIAMS BIRNEN LIKÖR,
25 % vol

53831 | 0,7 l | ~~34,70~~ **27,75**
1 l / 49,57



ZOTTER
SCHOKOLADENLIKÖR
GÖLLES, BIO, 17,0 % vol

Der Geschmack der Schokolade, eingefangen von den Riegersburger Genusspionieren Josef Zotter und Alois Gölles. Zotter Edelbitterschokolade wird von Alois Gölles zu exquisitem Likör verfeinert.

21148 | 0,5 l | **27,90**
1 l / 55,80



BRATAPFELLIKÖR
EBERLE, 20,0 % vol

Ein hocharomatischer Apfellikör wird mit Mazeraten aus Rosinen, Zimt, Vanille und Kardamom zu dieser winterlichen Komposition verfeinert. Ein Duft aus vollreifen Äpfeln, Röstaromen und winterlichem Gebäck steigt in die Nase, am Gaumen wohligh weich und schmelznd - ein winterlicher Genuss!

23590 | 0,35 l | **11,50**
1 l / 32,86



SLOE GIN (SCHLEHENLIKÖR)
MONKEY 47, SCHWARZWALD,
29,0 % vol

Er ist sehr trüb und strahlt mit einem intensiven Rot. Sein Aroma besticht durch Lavendel und Noten von mediterranem Blüten- und Kräuterstrauß. Auf der Zunge erwartet Sie eine dezente Süße, neben einem gewissen Prickeln und kräuterigen Aromen.

37299 | 0,5 l | **44,50**
1 l / 89,00



WEINBERGPFIRSICH-LIKÖR
ZIEGLER, 18,0 % vol

Dieser Likör ist von goldener Farbe mit der typischen Intensität dieser wild wachsenden Frucht. Ein sehr aromatischer Likör mit sehr feinem, mildem Fruchtgeschmack. Pur genießen und man erlebt bei diesem Weinbergpfirsich-Likör den reinen Fruchtgenuss. Probieren Sie ihn doch mal in Verbindung mit Schaumwein aufgefüllt.

59999 | 0,5 l | **57,50**
1 l / 115,00

Basis für alkoholfreie Longdrinks * * *



WINDSPIEL
alkoholfrei

Ein neues exklusives Geschmackserlebnis aus der Vulkaneifel - alkohol-, zuckerfrei und vegan. Dafür hat Windspiel seine besten Botanicals nach einem Geheimrezept des Destillateurmeisters aufwändig und mit ebenso viel Leidenschaft mazeriert und destilliert wie alle Windspiel-Produkte. Feine Nelken- und Pimentnoten gepaart mit Wacholderbeeren und einer Zitrusnote - auch für begeisterte Gin-Trinker eine echte Alternative, die mit einer eigenen Persönlichkeit überzeugt.

57685 | 0,50 l | **34,45**
1 l / 68,90



WINDSPIEL LIBRE
alkoholfrei

Mit Windspiel Libre stellt die für seine Innovationen bekannte Dauner Spirituosen-Manufaktur Windspiel aus der Vulkaneifel eine Alternative für all jene vor, die trotz „alkoholfrei“ nicht auf den Geschmack von Karibik auf der Zunge verzichten möchten. Windspiel Libre empfängt den Genießer mit warmen Tönen von schwarzem Tee, getrockneter Papaya und dezenten Holzaromen und sorgt damit für karibische Genussmomente. Der Barszene bietet er die perfekte Basis für alkoholfreie Cocktails oder Longdrinks, die den Geschmack von Rum nachempfinden, oder zum Reduzieren des Alkoholgehalts in Mixgetränken.

61323 | 0,5 l | **34,45**
1 l / 68,90



TIPP

ESCLAVO XO CASK RUM

DOMINIKANISCHE REPUBLIK, 65,0 % vol

Im Duft hat man eine süß-saure Note kombiniert mit einem Hauch von Kokosnuss und Bienenwachs. Im Geschmack vollmundig mit ölgiger Textur. Aromen von Rumrosinen und Zartbitterschokolade sorgen für einen kontrastreichen bitteren Abgang. Die Ron Esclavo Core Range besteht aus vier Expressionen mit jeweils eigenen faszinierenden Geschmackseigenschaften

55644 | 0,5 l | 59,90 1 l / 119,80

RON ESCLAVO MINIATUR-GESCHENKSET

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Ein sehr schönes Miniaturset mit den drei beliebten Ron Esclavo Grand Reserva, Ron Esclavo 12 Jahre und dem Ron Esclavo XO

57154 | 3x 50 ml | 40,0 % vol | 0,15 l | 20,41



BUMBU ORIGINAL-SPIRITUOSE

AUS 100 % RUM, 40,0 % vol

Reichhaltige und komplexe Aromen von Madagaskar-Vanille, weichem Karamell und Eiche. Noten von Zimt, gerösteten Nüssen, Banane und Piment am Gaumen. Eine perfekte Komposition, mit milder Süße und leichtem, weichem Finish.

60290 | 0,7 l | 44,75
1 l / 63,93

DOS MADERAS RUM

5 + 5 YEARS OLD P.X. GUYANA & BARBADOS, 40,0 % vol

Um Langeweile vorzubeugen, entspannt sich der Melassebrand hier 5 Jahre in Fässern, welche zuvor Pedro Ximenez Sherry beherbergten. Besagter Sherry springt uns auch sofort in die Nase. Geröstete Haselnüsse, Dattelsirup und getrocknete Feigen eifern um die Wette. Im Mund hält sich das Holz vornehm zurück und erlaubt der dunklen Süße ihre volle Komplexität zu entfalten. Ein Rum, der seinesgleichen sucht.

42018 | 0,7 l | 46,50
1 l / 66,43

PLANTATION PINEAPPLE STIGGINS FANCY SMOKY

RUM- & ANANAS-SPIRITUOSE, 40,0 % vol

Diese Special Edition wird zunächst auf die gleiche Weise hergestellt wie der originale Pineapple. Für die Herstellung wird zum einen der Rum PLANTATION Original Dark verwendet. Mit diesem Blend und dem Fruchtfleisch der Ananas wird eine Infusion erstellt.

59884 | 0,7 l | 43,50
1 l / 62,14

SISSIS JAGA ROYAL

RUM- & FRUCHT-SPIRITUOSE, 38,0 % vol

In Holzfässern reift der Rum langsam aus. Nach etwa 3 Jahren wird eine Komposition aus Trockenfrüchten in die Fässer gegeben. Das Ergebnis sind komplexe Fruchtnoten, eine feine Süße und eine tiefrote Farbe. Aufgrund der Mazeration mit Trockenfrüchten gehört der Jaga Royal zur Klasse der Spiced oder Flavoured Rums und trägt die rechtliche Bezeichnung Rum-Spirituose.

53183 | 0,5 l | 32,60
1 l / 65,20

GIN & TONIC

WINDSPIEL DRY TONIC

AUS DER EIFEL

49215 | 0,2 l | 1,60
1 l / 8,00 + 0,25 Pfand

WINDSPIEL TONIC

AUS DER EIFEL

45361 | 0,2 l | 1,60
1 l / 8,00 + 0,25 Pfand

WINDSPIEL HERBAL HANF TONIC

AUS DER EIFEL

54250 | 0,2 l | 1,85
1 l / 9,25 + 0,25 Pfand

QYUZU TONIC WATER

MIT REINEM YUZU-SAFT

46184 | 0,2 l | 2,25
1 l / 11,25 + 0,25 Pfand

VAN VOXLEM PREMIUM DRY GIN

WINDSPIEL, 45,0 % vol

Inspiriert durch die in Steillagen der Saar handgelesenen feinen Rieslinge von Van Voxlem und der edlen Windspiel-Spirituose ist ein unwiderstehliches Momentum entstanden. Reife gelbe Frucht, getragen von expressiven Zitrus- und Grapefruitnoten, gepaart mit den floralen Lavendelnoten und dem prägenden Part der Wacholderbeere, machen diesen Premium Dry Gin zu einem großen Genusslebnis.

60599 | 0,5 l | 56,50
1 l / 113,00

KNUT HANSEN DRY GIN

IN GESCHENKBOX MIT 2 BECHERN, 42,0 % vol

Knut Hansen, der legendäre 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



RHEIN GIN

EDITION DÜSSELDORF

JACQUES TILLY, 46,0 % vol

Ein Gin mit ganz klarer Linie. Hier kommt nur Wacholder in die Flasche (und natürlich mit Wasser vermählter Reinalkohol). Keine lange Liste an Botanicals, kein Zucker und kein Schnickschnack. Der Rhein Gin hält sich an Bewährtes und tut gut daran. Apropos gut: Der Wacholder, welcher hier verwendet wird, muss von ausgezeichneter Qualität sein. Die Nase ist nicht nur harzig und nadelig, sondern strotzt vor Süßholz, Vanille, Fenchel und auch leicht fruchtigen Noten.

59246 | 0,5 l | 44,90
1 l / 89,80

LE GILLARD

ZITRONENSPIRITUOSE, 23,9 % vol

BEKANNT AUS "DIE HÖHLE DER LÖWEN"

Le Gillard Spiritueux au Citron ist eine zitrusshaltige Spirituose mit zitronig-herben Aromafeuerwerk. Sei es als Aperitif, als fruchtiger Longdrink oder als purer Genuss auf Eis - der Le Gillard bewegt sich überall da, wo in Gesellschaft das Leben gefeiert und genossen wird. Eine lebhaftige Komposition vollreifer Geschmacksnoten startet ein Aromafeuerwerk auf der Zunge, begleitet von der Wacholderbeere tanzen die Zitrusfrüchte im Gaumen.

62022 | 0,7 l | 24,50
1 l / 35,00

Brände



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 Anbaugebieten Europas verwendet.

60000 | 0,5 l | **86,70**

1 l / 173,40



WILDKIRSCH NR. 1 - EDELBRAND

ZIEGLER, 43,0 % vol

Wildkirschen sind rar und versteckt, gereift nach den Gesetzen der Natur. Eigenwillig, nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße. (Für 0,7 l Brand benötigt man 15 kg Früchte).

47189 | 0,5 l | **145,00**

1 l / 290,00



HERZKIRSCHKE - EDELBRAND

GÖLLES, 43,0 % vol

Mit viel Frucht und wenig Steingeschmack, geprägt von einem zart nuancierten Duft mit einem köstlichen Hauch Marzipanton. Ein klarer, fruchtbetonter Brand mit einer angenehmen Mandelnote.

51530 | 0,05 l | **9,90**

1 l / 198,00

21109 | 0,35 l | **38,90**

1 l / 111,14

21108 | 0,7 l | **70,90**

1 l / 101,29



ALTE ZWETSCHKE - EDELBRAND

GÖLLES, 40,0 % vol

Aus spät reifenden „Hauszwetschken“ von Streuobstlagen gewonnen und mehr als sieben Jahre im Eichenfass gelagert. Der Alte-Zwetschken-Brand präsentiert sich mit einem ausgewogenen, zartfruchtigen Bouquet, das von den Vanillearomen der Eiche umwoben wird.

57494 | 0,05 l | **9,90**

1 l / 198,00

21133 | 0,35 l | **39,00**

1 l / 111,43

21132 | 0,7 l | **69,90**

1 l / 99,86



WILLIAMS C - BRAND VON DER VINSCHGAUER WILLIAMS CHRIST

SPIRITUS REX, 42,0 % vol

Im Süden gereift, im Norden edelt: Vinschgauer Williams-Christ. Wer sich ein wenig auskennt, der hat sicher schon einmal von Williamsbirnen aus Südtirol gehört. Gereift in den trockenen Tal-Lagen des unteren Vinschgaus, ist diese Sorte weit über das Land hinaus für ihre großartigen Aromen und die typischen Noten bekannt. Sie gilt also vollkommen zu Recht als eine absolute Königin der Edelobstdestillate.

57535 | 0,35 l | **105,00**

1 l / 300,00



WILLIAMS CHRIST - BIRNENBRAND

KALTENTHALER, 42,0 % vol

Eine klare Sache, ein Williams wie man ihn sich wünscht, mild und aromatisch. Der Frucht zur Ehre gereicht der Duft der reifen Williams-Christbirne. Im Herzen des größten Deutschen Weinbaugebietes betreibt die Familie Kaltenthaler seit über 200 Jahren Landwirtschaft mit Obst- und Weinbau.

31633 | 0,5 l | **23,90**

1 l / 47,80



BLENDED MALT WHISKY WEMYSS SPICE KING

58,0 % vol., SCHOTTLAND

Auch Fortgeschrittene kommen hier aufgrund der erhöhten Trinkstärke voll auf ihre Kosten. Spice King wurde mit 58,0 % vol abgefüllt. Er glänzt durch seine Würzigkeit von Zimt, Muskatnuss, Anis, Demerazucker, etwas Ingwer und ein wenig rosa Pfeffer.

46653 | 0,7 l | **42,90**

1 l / 61,29



SINGLE MALT WHISKY UERIGE BAAS

3 J., DÜSSELDORF, 42,5% vol

Vanille und leichte Malznoten mit blumigen, hefigen Tönen und frischem Eichenholz. Feine wärmende alkoholische Note, langer Abgang. Das Uerige ist eines der ältesten Gasthäuser Düsseldorfs. Seit 152 Jahren wird hier Bier gebraut und abgefüllt. Der Begriff Uerige geht auf den ehemaligen Baas (Rheinisch für Chef) und seine ständig mürrische Laune (Rheinisch: uerig) zurück. Im Jahr 2008 wurde die Brennerei eingerichtet. Durch ihre Größe und Ausstattung ist sie perfekt dazu geeignet, vollmundige und gleichzeitig milde Destillate herzustellen.

39743 | 0,5 l | **75,00**

1 l / 150,00



SINGLE MALT WHISKY GLENALLACHIE

10 J., CASK STRENGTH, SPEYSIDE, 56,8 % vol

Das neue Batch 7 setzt nach wiederholter Auszeichnung des Speyside Single Malts - Batch 4 wurde etwa zum World's Best Single Malt bei den World Whiskies Awards 2021 gekürt - die Erfolgsgeschichte der Abfüllung fort. Durch die Kombination von Pedro Ximénez und Oloroso Sherry Puncheons mit Rioja-Barriquefässern sowie einer kleinen Menge Virgin Oak Casks erreicht Billy Walker die gefeierte Balance aus Trockenfrüchten, Gewürzen, dunkler Schokolade und der typischen GlenAllachie-Süße.

60823 | 0,7 l | **88,50**

1 l / 126,43



100 RYE WHISKY

ZUIDAM MILLSTONE, 50,0 % vol

100 % Roggen, 100 Monate Reifung, 100 Proof (50 % vol.), 100 % Genuss. Dieser Rye Whisky ist wirklich eine Sensation. Er strotzt vor Kraft und Geschmack und ist trotzdem ölig und mild. Toffee, Leder, Kräuter und Nadelbaumwälder überwältigen einen in der Nase geradezu. Auch ein Hauch von grüner Minze findet sich hier. Starke Süße und kräftiges Holz harmonieren auf hohem Niveau. Der intensive Abgang begleitet uns lange.

41893 | 0,7 l | **92,00**

1 l / 131,43



SINGLE MALT WHISKY PORT CHARLOTTE

14 J., S SPIRITS, 53,7 % vol

Dieser 2004er Port Charlotte reifte für 14 Jahre in einem Fass des Château d'Yquem, dem berühmtesten Süßwein der Welt aus dem Sauternes in Bordeaux. Zu der Zeit war noch der berühmte Jim McEwan Master Distiller bei Bruichladdich. In der Nase Muschelkalk, Zitrus, süßer Rauch, Schwarzbrot, mit zartem Räucherschinken, Tabak. Am Gaumen vielschichtig nach Lagerfeuer, Salz, gelbe Früchte, Honig, zarte Kräuternoten wie Salbei und Eukalyptus. Nur 305 Flaschen wurden abgefüllt.

59203 | 0,7 l | **295,00**

1 l / 421,43

Grappa



UVE-RISERVA ANNIVERSARIO
 TRAUBENBRAND, 5 J. IM BARRIQUE,
 NONINO, 43,0 % vol

Benito und Giannola Nonino kreieren den Traubenbrand UVE®, 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 UVE® bei Zimmertemperatur einige Minuten im Glas, damit er seine vollkommene Harmonie entfalten kann.

35853 | 0,7 l | 77,90
 1 l / 111,29



MONTE ACUTO - 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 samtweiches Mundgefühl mit schön eingebundenen Holznoten sowie einer wundervollen Süße.

48388 | 0,7 l | 70,25
 1 l / 100,36

DOMAINE DU COQUEREL
 CALVADOS XO

FRANKREICH, 40,0 % vol

Dieser Calvados reifte für 6 bis 10 Jahre in gebrauchten Limousin-Eichenfässern. Die Fässer verleihen diesem XO reiche Aromen und eine natürliche Eleganz. Ein rundes und fruchtiges Bouquet zeichnet diesen Calvados aus. Dieser XO verückt 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 7 JAHRE

FRANKREICH, 40,0 % vol

Pommeau ist ein traditioneller Apéritif der Normandie: frisch gepresster Apfelsaft wird hierbei mit jungem Calvados verblendet, bevor er dann in Eichenholz-Fässern reift. In der Nase entwickeln sich deutliche Noten von süß-sauren Äpfeln und Honig. Ein intensiver Geschmack mit Aromen von Cider, Honig und Mandeln.

54976 | 0,7 l | 61,50
 1 l / 87,86



ROCCANIVO 2014 GRAPPA
 BARBERA INVECCHIATA

HOLZKISTE, BERTA, 43,0 % vol,

Der Roccanivo Grappa wird durch sorgfältige Selektion aus der Barbera-Traube hergestellt. Er wurde nach dem diskontinuierlichen Destillationsverfahren in Dampfheizkesseln aus Kupfer hergestellt. Er besticht durch Aromen von Rosine, etwas Vanille und Marzipan. Der anschließende 8-jährige Ausbau in Barrique-Fässern aus Allier-Eiche verleiht diesem Grappa ein samtweiches Mundgefühl mit schön eingebundenen Holznoten, die einem das Gefühl geben, man sitze in einer Sauna. Am Gaumen ist er unglaublich weich und etwas pfeffrig mit leichten Sahne-Toffee Noten.

60366 | 0,7 l | 129,00
 1 l / 184,29



NONINO GRAPPA
 FRIULANA

NONINO, 43,0 % vol

Ausgewählte Trester aus roten und weißen Trauben von den Weinbergen aus Friaul. Typisch, ausgeglichener Alkoholgehalt, Noten von Brotkruste und Lakritze. Bei 12 °C in einem tulpenförmig geöffneten Glas servieren

61093 | 0,7 l | 23,95
 1 l / 34,21



GRAPPA MONOVITIGNO LO
 CHARDONNAY BARRIQUES

NONINO, 41,0 % vol

Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer kurzen Lagerung in Barrique, fein und elegant, erinnert im Duft an Brot, Vanille und Gebäck.

27397 | 0,7 l | 35,50
 1 l / 50,71



COGNAC - RESERVE GRANDE
 CHAMPAGNE 1. CRU DE COGNAC

FERRAND, 42,3 % vol

Tief gelbgoldener Cognac mit einem Bouquet von zarter Vanille, getrockneten Rosenblättern und Aprikosenkonfitüre. Am Gaumen sind feine Noten von Walnuss, Zimt und Lakritz spürbar.

35178 | 0,7 l | 90,70
 1 l / 129,57



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



DICK STEAKMESSERSET

AJAX PURE METAL, 4-TLG.

F. DICK-Messer gibt es jetzt nicht mehr nur für die Küche: die PURE METAL Steak- & Tafelmesser AJAX decken nun auch den Tisch der Genussafficionados. Als Vorlage für die Klingenform diente unser erfolgreiches Kochmesser AJAX. Pur, edel und typisch F. DICK - durchdachtes Design. So könnte man die Neuinterpretation des AJAX-Designs für die Tischkultur beschreiben. Das besonders breite Klingengblatt, die geschwungene und extrem scharfe Schneide des PURE METAL AJAX gleiten durchs Fleisch, zerstören keine Fasern durch Sägen oder Reißen, der Fleischsaft tritt so nicht aus - und ein ganzheitlich, sensitives Geschmackserleben ist garantiert. Das Steakmesser PURE METAL AJAX hat einen glatten, schlanken Schliff - also keinen Wellenschliff - dieser erlaubt einen reinen Schnitt durch das Fleisch, losgelöst von seiner Garstufe. Für die neuen Steak- und Tafelmesser kommt die Stahlqualität, die auch für alle Kochmesser verwendet wird, zum Einsatz.

59805 | 1 Stk. | ~~69,90~~ **55,92**



UNSER WEIHNACHTS KNALLER PREIS!

DICK STEAK- UND TAFELGABEL-SET
PURE METAL, 4-TLG.

60587 | 1 Stk. | ~~59,60~~ **47,86**



HORL2 ROLLSCHLEIFER

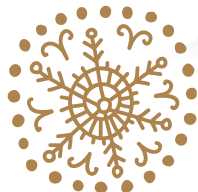
Der Rollschleifer der neuen Generation bietet neben der Horl Diamantscheibe eine Keramikscheibe zum Abziehen. Gefertigt wird dieser Schleifer aus massivem Nussbaum. Durch die verbesserte Lagerung der Achse ist das Schleifbild nochmals gesteigert worden. Die Scheiben können einfach gewechselt werden. Der Messerhalter bietet sowohl einen Winkel von 15° als auch von 20°.

NUSSBAUM & MAGNETSCHLEIFLEHRE

56415 | 1 Stk. | **139,00**

MASSIVHOLZ LACKIERT

56416 | 1 Stk. | **99,00**



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~~ **24,90**



RICHLITE SCHNEIDEBRETT M

340 X 230 X 8 MM, MARIO KOTASKA, 1 ST

Ein kompromissloses, naturfreundliches Universaltalent! Dieses aus FSC-zertifiziertem Papier gewonnene Material kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Dank der Hitzebeständigkeit bis 175 °C kann es auch als Topfuntersetzer benutzt werden. Im Gegenzug zu einem Kunststoffbrett ist dieses auch antibakteriell und Keime können sich in Schnittspuren nicht vermehren. Nach Erstgebrauch entsteht eine schöne Patina, welche bis ins tiefschwarz geht.

56457 | 1 Stk. | **51,19**



Präsente



EINFACH AUSSUCHEN!

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl unterschiedlicher hochwertiger Geschenksetvarianten 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

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

montags bis freitags von 9 - 18 Uhr.

Im Nov./ Dez. im weihnachtlichen Ambiente, donnerstags & freitags 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!

*UNTER 350€ BESTELLWERT 7,50€ VERSANDKOSTEN INNERHALB DEUTSCHLANDS

Wir sind für Sie da!

MONTAG - FREITAG | 9 - 18 UHR

Zusätzlich im Dezember am:

SAMSTAG, 17.12. | 9 - 14 UHR

SAMSTAG, 24.12. | 9 - 14 UHR

SAMSTAG, 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 31.01.23 auf: www.bosfood.de & für Selbstabholer!



BOS FOOD GmbH
Grünstr. 24c
40667 Meerbusch

Tel.: 02132-139-0
Fax: 02132-139-100
www.bosfood.de
service@bosfood.de
DE-ÖKO-001

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



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 31.01.2023
UND SIND NICHT MIT ANDEREN RABATTIERUNGEN KOMBINIERBAR!

ALLERGENE, NÄHRWERTE, ZUSATZSTOFFE UND HINWEISE ERHALTEN SIE UNTER WWW.BOSFOOD.DE