BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Weihnachtswelt 2018

5% WUNSCHZETTEL RABATT

Siehe Information, letzte Seite.

Keine Mindestbestellmenge, alle Lieferungen ab 50 € Bestellwert innerhalb Deutschland „FREI HAUS“

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

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

AB 100 € WARENWERT

KEINE KOSTEN FÜR DIE GESCHENKVERPACKUNG

PRÄSENTE & GESCHENKKÖRBE

WIR STELLEN PRÄSENTE & GESCHENKKÖRBE NACH IHREN WÜNSCHEN UND PREISVORSTELLUNGEN ZUSAMMEN.

LASSEN SIE IHRE GESCHENKE DOCH VON UNS VERSCHICKEN. GERNE ÜBERNEHMEN WIR ALLE NOTWENDIGEN SCHRITTE FÜR SIE:

verpacken des Paketes, ausfertigen und beifügen einer Grußkarte in Ihrem Namen und natürlich auch den Versand per UPS oder UPS Express.

Weihnachten gehört der Familie

Wenn die Weihnachtstage vor der Tür stehen, stellen sich Jahr für Jahr dieselben Fragen. Wo wird gefeiert, was koche ich, was schenke ich und was bringe ich mit. Wenn die Feiertage vorbei sind, ging alles wieder viel zu schnell und man nimmt sich vor, im nächsten Jahr an den Festtagen mehr Zeit mit den Lieben und weniger Zeit mit dem Kochen und dem Geschenkeauspacken zu verbringen.

Das wäre richtig so, denn Zeit ist das Wertvollste,
was man zu Weihnachten schenken kann.

Um dem Fest trotzdem nicht den gebührenden feierlichen Ramen zu entziehen, haben wir hier eine Menge Vorschläge für Sie, die es Ihnen ermöglichen festlichste Kreationen in höchster Qualität zu servieren oder mitzubringen.
Auch bei den Geschenken kann man einfach an die Sache herangehen.
Männer lieben Messer und Frauen lieben Champagner. Natürlich lieben Frauen auch Schmuck, aber dabei können wir nicht weiterhelfen.
Bei allen anderen Belangen, rund ums kulinarische Fest, sind wir aber genau die Richtigen. Probieren sie uns aus. Es macht wirklich Spaß mit uns.

Ihr

Rolf Bos

PS: Sie lassen sich lieber persönlich beraten oder benötigen telefonische Hilfe?
Kein Problem, rufen Sie uns an oder kommen Sie bei uns vorbei. Wir sorgen dafür, dass Sie stressfrei durch die Festtage kommen.
Sollten Sie jedoch schon wissen, was auf Ihren BOS FOOD Wunschzettel kommt, füllen Sie diesen einfach aus und bringen ihn bei Ihrem nächsten Einkauf in unserem Haus einfach mit. Sie erhalten dann 5 % Rabatt* auf Ihre gesamte Bestellung.
Den BOS FOOD Wunschzettel finden Sie auf der Klappseite am Ende des Kataloges.

*Angebote und Aktionen sind von der Rabattierung ausgeschlossen!

TRÜFFEL

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 GERNE AUSFÜHRLICH UND FACHGERECHT.

SPRECHEN SIE UNS AN!

FRISCHE TRÜFFEL – VOM SCHWARZEN BIS ZUM WEISSEN 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.

Preise erhalten Sie gerne auf Anfrage!
Telefon: 02132-139-0

TRÜFFEL SET: TRÜFFELBUCH UND MICROPLANE HOBEL

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2018

Das Geschenk für jeden Gourmet & Trüffelfreund! Neben dem großartigen „Large Shaver" von Microplane, der unser absoluter Lieblings-Trüffelhobel ist, gibt es da noch das allumfassende Trüffelbuch. Ausführlich schildert Ralf Bos die Eigenschaften der Edelpilze, stellt spezielle Rezepte vor und berichtet auf sehr persönliche Weise über die Menschen, die er auf seinen Reisen kennen und schätzen gelernt hat, und die für Trüffel und von ihnen leben. Das Buch besticht daneben durch eine hohe gestalterische Qualität aufgrund exklusiver Fotos des Spitzenfotografen Thomas Ruhl (Port Culinaire).

Art. Nr.: 48490 // Set // 106,70 jetzt **49,95**

TRÜFFELBUTTERZUBEREITUNG, MIT SOMMERTRÜFFELN UND AROMA, ALBA

Extra aromatische Trüffelbutterzubereitung zum Verfeinern von Pasta und Risotto. Auch zum Montieren feiner Trüffelsaucen und als exklusiver Ersatz von Kräuterbutter zu Kurzgebratenem. Die Trüffelbutterzubereitung macht auch Kartoffelpüree und Suppe unwiderstehlich.

Art. Nr.: 38035 // 80 g // **14,40**
Grundpreis: 100 g // 18,00

Art. Nr.: 38034 // 240 g // **29,40**
Grundpreis: 100 g // 12,25

TRÜFFELÖL VON WEISSEM TRÜFFEL, OHNE KÜNSTLICHE AROMEN, BIO, PPURA

Das Geheimnis der Herstellung von natürlichem Trüffelöl kennen Trüffelsucher schon seit Jahrzehnten. Mit diesem Trüffelöl ist es „Tenuta di Fassia“ nach langer Forschung gelungen, das erste BIO-Olivenöl mit natürlichen Trüffelaromen zu entwickeln. Das Verfahren ist der traditionellen Herstellung nachempfunden: Die Trüffel werden klein gehackt und in einem luftdichten Raum dem Olivenöl ausgesetzt. Das Ergebnis ist ein Olivenöl mit einem delikaten, echten Trüffelgeschmack - ohne den metallischen, bissigen Geruch synthetischer Trüffelöle. Ideal für Pasta, Risotto, Kartoffelgerichte, Rindfleisch oder um Trüffelbutter herzustellen.

Art. Nr.: 33614 // 100 ml // **17,70**

TRÜFFELBUTTER MIT WEISSEM TRÜFFEL, OHNE KÜNSTLICHE AROMEN, BIO, PPURA

Nach dem unvergleichlichen Trüffelöl, welches ohne künstliche Aromen auskommt, folgt nun auch eine Trüffelbutter, die ihresgleichen sucht. Hergestellt aus bester Butter und frischem weißen Trüffel mit seinem natürlichen Aroma. Ein Genuss zu Pasta und zum Verfeinern von Saucen.

Art. Nr.: 36516 // 50 g // **11,85**
Grundpreis: 100 g // 23,70

GEWÜRZGARTEN WINTEREDELTRÜFFEL, JUS/SAFT (TUBER MELANOSPORUM), AUSTRALIEN

Der König der Trüffel ist der Winteredeltrüffel. Tausendmal edler und wertvoller als seine Kollegen Sommertrüffel und Asiatrüffel wird er, wegen seines hohen Preises, nur selten konserviert angeboten. Hier wurde der beste schwarze Trüffel, tagfrisch von Achim Eisenbergers Meisterhand, nur mit dem feinsten Meersalz Flor de Sal und Wasser zu einer Trüffeljus verarbeitet. Für Saucen, Fonds, Pasteten und überall dort, wo ein natürliches Aroma vom Winteredeltrüffel erwünscht ist. Unverzichtbares Basis-Produkt für die Gourmet-Küche.

Art. Nr.: 50482 // 225 ml // **19,95**
Grundpreis: 100 g // 8,87

TRÜFFELRAHMSAUCE, GEWÜRZGARTEN

Trüffelsauce muss aus Trüffel gemacht werden! Diese und viele weitere hochwertige Zutaten werden unter kundiger Hand von unserem Küchenmeister, zu einer Pasta-Sauce vereint, die nur für Pasta schon fast zu schade ist. Auch helles Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse sowie Risotto und Polenta werden gerne von dieser Sauce geküsst.

Art. Nr.: 44614 // 225 ml // **4,75**
Grundpreis: 100 ml // 2,11

Art. Nr.: 44615 // 900 ml // **16,40**
Grundpreis: 1 Liter // 18,22

TRÜFFELCHIPS, KARTOFFELCHIPS MIT SOMMERTRÜFFEL, TARTUFLANGHE

Für die Kartoffelchips von TARTUFLANGHE werden nur Kartoffeln bester Qualität benutzt und in Sonnenblumen- und Olivenöl gebacken. Golden und etwas dicker als gewöhnliche Chips, mit gefriergetrocknetem Sommertrüffel (tuber aestivum) gewürzt, sind sie perfekt, um sie in Saucen zu dippen, zu belegen oder einfach so zum Naschen.

Art. Nr.: 42715 // 45 g // **1,75**
Grundpreis: 100 g // 3,89

PARMIGIANO REGGIANO CON TARTUFO PARMESANKÄSECREME MIT SOMMERTRÜFFEL, TARTUFLANGHE

Diese wohlschmeckende Creme aus Sahne, D.O.P. Parmigiano Reggiano Käse und Butter ist mit 2 % schwarzen Sommertrüffeln veredelt. Sie ist ideal um Pasta, Risotto und Spargel zu verfeinern. Als Aufstrich auf frischem Brot mundet sie als Vorspeise ausgezeichnet.

Art. Nr.: 28469 // 190 g // **12,95**
Grundpreis: 100 g // 6,81

KAVIAR
UND
BEGLEITER

FRISCHEN KAVIAR FINDEN SIE IN UNSEREM WEB-SHOP UNTER: www.bosfood.de/kaviar.html

DESIETRA KAVIAR BOWL SET

In diesem formschönen Glasschälchen können Sie ihren Kaviar anrichten und kühlen. Bestens geeignet für Kaviar bis 250 g.

Das „Kaviar Bowl Set" für Genießer besteht aus:
- 1 Glas Kaviar Bowl, als Eisbehälter
- 1 Glas Einsatz, ideal für 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmuttlöffel, Länge ca. 12 cm

Art. Nr.: 40608 // 5-teilig // **39,50**

CRÈME EPAISSE AUS DER NORMANDIE, 39,4 % FETT

Diese geschmacklich unglaublich intensive Crème fraîche ist hergestellt aus bester Sahne - ohne Zusatzstoffe und ohne Farbstoffe. Der absolut cremige und leckere Genuss kommt direkt aus der Normandie. Milchprodukte aus dieser Region Frankreichs genießen schon seit Jahrhunderten den besten Ruf. Diese Crème fraîche ist das perfekte Produkt für die Patisserie und ideal zum Verfeinern von Saucen, Suppen und natürlich auch perfekt für Kaviar und Lachsspezialitäten.

Art. Nr.: 49361 // 392 g // **7,15**
Grundpreis: 1 Kg // 18,24

MINI BLINIS FÜR KAVIAR, Ø 5,5 CM, *TK

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

Art. Nr.: 32665 // 16 Stück // 135 g // **5,55**
Grundpreis: 100 g // 4,11

MEERES FRÜCHTE

FRISCHE AUSTERN – CRASSOSTREA GIGAS, GILLARDEAU M4

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".

Die Größe der Gillardeau Austern ist M4 - ca. 75 g brutto. 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.

Art. Nr.: 19959 // 1 Kiste (24 St.) // **58,00**
Weitere Größen und Verpackungen gerne auf Anfrage.

PANIERTE AUSGELÖSTE AUSTERN GILLARDEAU, *TK

Die frisch ausgelösten Gillardeau Austern werden mit Panko-Panade, ohne Ei und Mehl, umhüllt, schockgefrostet und bei -18° C tiefgekühlt gelagert. Diese Leckerbissen können Sie direkt (*tiefgekühlt) frittieren und entweder pur gebacken oder zusätzlich mit diversen Saucen anrichten und genießen.

Art. Nr.: 17383 // 20 Stück // **49,35**

Ohne Austernmesser und ohne Zitrone

FRISCHE AUSTERN - SELECTION GOLD, LA FAMILLE BOUTRAIS

Die „Super Spéciale" zeichnet sich durch einen hohen Fleischanteil, eine knackige Textur, einen süßen, leicht subtilen, ausgewogen und nachhaltigen Geschmack aus. Die „Sélection Gold" ist die Krönung dieser Zucht, sie macht nur 5 % der gesamten Zucht der „Ostra Regal" eines Jahres aus.
Die Sélection Gold ist über 4 Jahre gewachsen und wird mit essbaren 22 Karat Goldplättchen bestreut. Das unterstreicht ihre außergewöhnliche Qualität und unterscheidet sie von allen anderen Austernsorten.

Art. Nr.: 48535 // 1 Kiste (12 St.) // á ca. 90 g // **40,00**
Grundpreis: 1 Kg // 36,36

Art. Nr.: 48532 // 1 Kiste (12 St.) // á ca. 125 g // **58,00**
Grundpreis: 1 Kg // 38,67

KANADISCHER HUMMER

Edelster kanadischer Hummer, der im Mai, Juni, Dezember und Januar gefangen wird. Mit der Hochdruckbehandlung (HP) roh geschält und steht damit im Geschmack und in der Textur sogar noch über dem lebenden Premium Hummer. Die 2 Hummerhälften sind in der harten Schale, ausgenommen und mit Schere im Kochbeutel vakuumiert. Die ausgelösten Gelenkfleischstücke sind ebenfalls in Kochbeuteln vakuumiert.
Man spart Zeit, Geld und das anstrengende Auslösen aus den Hummerschalen. Am besten die tiefgekühlten Beutel über Nacht im Kühlschrank oder in einem kalten Wasserbad auftauen, anschließend im Beutel garen oder auf jede andere Art und Weise zubereiten. * Tiefgekühlt.

HALBIERTER HUMMER, 2 HALBE MIT SCHALE UND SCHERE, *TK

Art. Nr.: 42885 // ca. 300 g // **35,50**
Grundpreis: 1 Kg // 118,33
entspricht einem Lebendgewicht von 446 g - 536 g / Hummer

Art. Nr.: 42884 // ca. 400 g // **44,85**
Grundpreis: 1 Kg // 112,13
entspricht einem Lebendgewicht von 591 g - 680 g / Hummer

HUMMER DUETT - SUPPE/SAUCE, MARCO ZINGONE ***Gewinner von „THE TASTE“ 2016***

Die Sauce kann beispielsweise als Suppe, mit einer rohen Jakobsmuschel als Einlage, serviert werden. Alternativ ein paar Garnelen anbraten und Chili, Babyspinat und Frühlingszwiebeln dazugeben. Dann die Sauce drübergeben und eine frische Pasta durch die Sauce ziehen. Oder auch zum Fischfilet servieren und mit Kerbel, Estragon oder Schnittlauch verfeinern.

Art. Nr.: 46380 // 225 ml // **9,95**
Grundpreis: 100 ml // 4,42

Art. Nr.: 46254 // 500 ml // **20,85**
Grundpreis: 100 ml // 41,70

LANGOUSTINE KONZENTRAT - HUMMERFOND, FLÜSSIG, CHEF

Aus Oscar wird Chef! Der Name ändert sich, die Qualität bleibt! 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. Es gibt die flüssigen Chef Fonds auch in anderen Sorten.

Art. Nr.: 47637 // 200 ml // **9,45**
Grundpreis: 100 ml // 4,73

SCHEREN- UND SCHWANZFLEISCH, *TK

Einfach mit etwas Butter in der Pfanne anbraten.

Art. Nr.: 42883 // 86 g // **28,70**
Grundpreis: 100 g // 33,38
entspricht einem Lebendgewicht von 446 g-536 g / Hummer

Art. Nr.: 42882 // 113 g // **32,95**
Grundpreis: 100 g // 29,16
entspricht einem Lebendgewicht von 537 g-590 g / Hummer

SCHERENFLEISCH, *TK

Kurz angebraten auf einen Salat oder in eine Hummersuppe geben. *Tiefgekühlt.

Art. Nr.: 42888 // 227 g // **44,20**
Grundpreis: 100 g // 19,47

ECHTES KÖNIGSKRABBENFLEISCH KAMTSCHATKA, SCHENKEL

Das Fleisch der Tiefseekrabben ist sehr schmackhaft und kann für Meeresfrüchte Cocktails, feine Suppen sowie Amuse-Bouche, Vorspeisen und Hauptgerichte verwendet werden. Dieses Produkt besteht zu ca. 50 % aus rot-weißem Beinfleisch und 50 % aus weißem Körperfleisch.

Art. Nr.: 35201 // 210 g // **32,80**
Abtropfgewicht: 150 g // Grundpreis: 100 g // 21,87

GANZE SARDINEN IN GALIZISCHER SOSSE, SPANIEN

Sorgfältig ausgewählte Sardinen in einer traditionellen galizischen Soße, die ursprünglich von den Fischern aus dem Vigo-Gebiet aus Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen (z. B. Paprika und Nelke) noch auf dem Fischkutter gekocht wurde. Für ein besonders authentisches Geschmackserlebnis empfiehlt es sich, die Dose nach dem Öffnen kurz im Backofen zu erwärmen - und ordentlich Weißbrot zum Tunken bereitzuhalten! Kalt schmeckt es ebenfalls vorzüglich.

Art. Nr.: 44140 // 115 g // **5,15**
Abtropfgewicht: 75 g // Grundpreis: 100 g // 6,87

KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN, *TK

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

Art. Nr.: 42892 // 1 Kg // Größe S // 66-88 Stück // **108,25**

Art. Nr.: 42891 // 1 Kg // Größe M // 44-66 Stück // **117,70**

Art. Nr.: 42940 // 1 Kg // Größe L // 22-24 Stück // **120,40**

NORWEGISCHE MATJESFILETS „SJØ“, *TK

PURER NATURGESCHMACK MIT WENIG SALZ

Der echte norwegische Matjes kommt aus den besten Fanggebieten und lebt in klaren und sauberen Wasserqualitäten. Seinen reinen und klaren Geschmack erhält das Produkt durch die finale Reifung mit klarem und kaltem Fjordwasser. Ein Matjesfilet, das durch seine sehr milde Salznote allen Rezepturen offen gegenüber steht. Aber auch seine frische helle Filetfarbe, ohne Blutspuren, Haut und Schwanzflosse sorgt für das appetitliche Aussehen und findet auch gerade bei den jungen Tischgästen neue Aufmerksamkeit. *Tiefgekühlt.

Art. Nr.: 47588 // ca. 20 Filets // 700 g // **15,30**
Grundpreis: 1 Kg // 21,86

AALFILET, GERÄUCHERT, OSTSEE, *TK

Ein ausgesuchtes, handverlesenes Stück Natur aus dem „Altonaer Ofen“ der Manufaktur „Fiedler“. Nur die allerbesten Spitzkopfaale werden vom letzten deutschen Räuchermeister in der Solelake schonend gebeizt. Heiß über ausgewähltem Buchenholz geräuchert und mit besonderen Gewürzen verfeinert, wird der Aal zu einem unbeschreiblichen Geschmackserlebnis. *Tiefgekühlt.

Art. Nr.: 39134 // 500 g // **50,30**
Grundpreis: 1 Kg // 100,60

FORELLENKAVIAR, SCHWARZ GEFÄRBT

Dieser Kaviar wird aus den Rogen der weiblichen Regenbogenforellen gewonnen. Ebenso wie Keta-Kaviar gilt er als Ersatz für Kaviar vom Stör. Die schwarzen Kaviarperlen sind fest im Korn, im Geschmack fein und frisch und eignen sich bestens um z. B. eine Kräuterrahmsuppe aufzuwerten oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten.

Art. Nr.: 11256 // 200 g // **29,20**
Grundpreis: 100 g // 14,60

SAIBLING KAVIAR GOLD

Der Saibling gehört zu den Lachsfischen. Von der Körperform ist er mit Forellen vergleichbar. Saiblinge haben hohe Ansprüche an die Wasserqualität ihres Lebensraumes. Sie benötigen kaltes, sauerstoffreiches Wasser. Dieser Saibling Kaviar Gold stammt von Saiblingen aus der Teichwirtschaft. Der zart durchscheinende goldgelbfarbene Rogen wird nur mit wenig Salz (Malossol) und ohne jegliche Konservierungsstoffe hergestellt.

Art. Nr.: 18522 // 100 g // **17,95**

NORWEGISCHER GRAVED LACHS, GEBEIZT, MIT DILL

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. Der Lachs hat ein feines Aroma und bleibt außerdem sehr saftig.

Art. Nr.: 45814 // ca. 500 g // ca. **34,75**
Grundpreis: 1 Kg // 69,50

Art. Nr.: 42789 // ca. 1 Kg // ca. **68,75**

2013 & 2016 WURDE DIESER **LACHS**, VON DER FAZ & BERLINER MORGENPOST **ZUM BESTEN RÄUCHERLACHS** AUS DEUTSCHER PRODUKTION **GEWÄHLT!**

Art. Nr.: 15867

SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS – QUALITÄT MIT LANGER TRADITION

Guter Räucherlachs ist eine Symbiose aus besten Rohstoffen und liebevoller Handarbeit. Dieser Lachs ist Stück für Stück von Hand geräuchert, und 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. Nicht umsonst wurde dieser Räucherlachs mit dem goldenen DLG Siegel ausgezeichnet und von der FAZ zum besten Räucherlachs aus deutscher Produktion gekürt.

geschnitten

Art. Nr.: 15866 // 200 g // **13,90 / Stück**
Grundpreis: 100 g // 6,95

Art. Nr.: 15868 // ca. 1 Kg // ca. **58,60 / Stück**

Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten

Art. Nr.: 15867 // ca. 500 g // ca. **39,72 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 79,45

Rücken Filet, kurz und breit, ungeschnitten

Art. Nr.: 15901 // ca. 400 g // ca. **31,67 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 79,18

ganze Seite, ungeschnitten

Art. Nr.: 15869 // ca. 1,4 Kg // ca. **68,52 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 48,94

SENFSAUCE, NACH SCHWEDISCHER ART

Diese Senfsauce ist die klassische Sauce zu gebeiztem (graved) Lachs und Räucherlachs.

Art. Nr.: 15932 // 200 ml // **5,55**
Grundpreis: 100 ml // 2,77

PATTYS LACHSSAUCE, HONIG-SENFSAUCE MIT DILL

Mit viel Dill für eine frische Note, grobem Dijonsenf für die Schärfe und süßen Preiselbeeren ist diese Sauce der ideale Begleiter zu Lachs!

Art. Nr.: 47045 // 225 ml // **5,55**
Grundpreis: 100 ml // 2,47

LEBER
SPECK
SCHINKEN
SALAMI

GÄNSELEBERBLOCK MIT STÜCKEN, FOIE GRAS, ROUGIÉ

Ein hochwertiges Produkt aus dem Hause Rougié mit über 88 % Foie Gras. Die reine Stopfleberfarce wurde dezent gewürzt. Für die Einlage wurden kleine, feine Stopfleberstücke mit Portwein und Gewürzen mariniert und vorsichtig unter die Stopflebermasse gehoben. Die traditionelle Trapezform, mit vielen Stücken, verleiht dem Block ein attraktives Schnittbild. Bitte nehmen Sie die Foie Gras ca. 15 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank.

Art. Nr.: 12606 // 180 g // **30,45**
Grundpreis: 100 g // 16,92

GÄNSELEBERBLOCK, 2 SCHEIBEN, ROUGIÉ

Die beste Art Foie Gras zu genießen ist: pur auf warmem Toast oder frischem Landbrot. Damit diese Delikatesse ihr Aroma entfalten kann, bitte vor dem Verzehr etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Art. Nr.: 30452 // 80 g // **15,55**
Grundpreis: 100 g // 19,44

GÄNSELEBERBLOCK MIT STÜCKEN, 3% TRÜFFEL, FOIE GRAS, ROUGIÉ

Ein Glanzprodukt aus dem Hause Rougié über 86 % Foie Gras. Die Stopfleberfarce hat durch Portwein und ausgewählten Gewürzen eine delikate Note. Französische Winteredeltrüffel bilden den Kern dieser Spezialität. Öffnen Sie beide Seiten der Dose und bei 8-12 °C temperiert, lässt sich der Gänseleberblock problemlos herausschieben.

Art. Nr.: 30314 // 145 g // **42,80**
Grundpreis: 100 g // 29,52

Art. Nr.: 15225 // 210 g // **52,10**
Grundpreis: 100 g // 24,81

WIR FÜHREN AUCH

FRISCHE WEIDEGÄNSE AUS DEM GILLBACHTAL

Art. Nr.: 18210 // ca. 4,5 Kg // ca. **86,63**
Grundpreis: 1 Kg // 19,25

ENTENLEBERBLOCK, MIT ÄPFELN, FOIE GRAS, ROUGIÉ

Entenstopfleberzubereitung (50 % Entenleber) mit Äpfeln verfeinert. Perfekt auf frischem Butterbrioche und dazu ein Glas Süßwein.

Art. Nr.: 33801 // 300 g // **26,90**
Grundpreis: 1 Kg // 89,67

ALLIANCE GOURMANDE, ENTENFLEISCH STOPFLEBER, STREICHBAR, ROUGIÉ

Die Wunderwaffe um schnell kleine Köstlichkeiten zu kreieren: Die streichfähige Masse aus gezupftem Entenfleisch und 45% Entenstopfleber schmeckt pur fabelhaft auf Toast und Sandwiches, aber auch verfeinert mit Chutney oder Kräutern.

Art. Nr.: 48246 // 500 g // **21,40**
Grundpreis: 1 Kg // 42,80 Grundpreis: 1 Kg // 179,07

TERRINEN GESCHENKSET, ROUGIÉ

Das festliche Set besteht aus 4 köstlichen Terrinen: Landterrine mit Kastanien, Rehfleischterrine mit Preiselbeeren, Terrine mit Walnüssen aus Périgord (100 % Schwein), Entenbrustterrine mit Sauternes. Ein ideales Geschenk für die Feiertage, das man direkt mit Freunden und Familie genießen kann.

Art. Nr.: 43486 // 4 x 100 g // 400 g // **15,25**
Grundpreis: 1 Kg // 38,12

ENTENLEBERPASTETE MIT MARCONA MANDELN, FOIE GRAS, DOR, SPANIEN

Diese Entenleberpastete besteht zu 20 % aus Entenstopfleber und ist mit Marcona Mandeln verfeinert. Die Paté eignet sich hervorragend als rustikales Häppchen zum Aperitif.

Art. Nr.: 37628 // 130 g // **6,50**
Grundpreis: 100 g // 5,00

ENTENSTOPFLEBER, *TK, ROUGIÉ

Gebratene „Foie Gras“ ist eine beliebte Variante der Entenstopfleber. Wenn Sie eine frische Leber verwenden, müssen Sie diese jedoch zuerst putzen und in passende Scheiben schneiden. Auch wenn gefrorene „Foie Gras“ zuerst als ein Widerspruch erscheint, so ist dieses Produkt 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. *Tiefgekühlt.

Art. Nr.: 16012 // 4 Scheiben á ca. 45 g // ca. 180 g // **19,95**
Grundpreis: 100 g // 11,08

CONFIT DE CANARD, 4 ENTENKEULEN, ROUGIÉ

Traditionell im eigenen Schmalz vorgegarte und eingelegte Keulen von Enten, die nur mit Getreide, Mineralien und Vitaminen großgezogen und gemästet 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!

Art. Nr.: 12598 // 1,35 Kg // **29,65**
Grundpreis: 1 Kg // 21,96

ENTENFLEISCH TERRINE MIT PESTO UND GLASIERTEN TOMATEN, ROUGIÉ

Die Festigkeit und der gute Halt des Produkts ermöglichen ein sauberes Schneiden und ein sorgfältiges Anrichten. Die Größe der Stückchen verleiht der Terrine ein rustikal authentisches Aussehen „nach Hausmacherart“. Die traditionell abgerundete Scheibenform ist ein Kennzeichen der Saveurs-Terrinen von Rougié. Diese Komposition aus Herzen, Entenfleisch, aromatischen Kräutern und feinsten glasierten Tomaten gibt einem direkt ein mediterranes Gefühl.

Art. Nr.: 39879 // 400 g // **16,55**
Grundpreis: 1 Kg // 41,38

SAUCISSON - SALAMIWURST MIT KRÄUTERN DER PROVENCE

Hier schmeckt man alles: Bestens marmorierte Salami, gehüllt in die bekannte Mischung aus getrocknetem Rosmarin, Thymian, Majoran und Bohnenkraut. Sie ist ideal für eine mediterrane „Vesperplatte" mit etwas Käse, vielleicht auch Bier oder Rotwein. Auch im Präsentkorb macht sie eine extrem gute Figur!

Art. Nr.: 48096 // 150 g // **5,16**
Grundpreis: 100 g // 3,44

SAUCISSON - SALAMIWURST MIT WALNÜSSEN

Mild nussig und saftig machen die satten Walnüsse diese kleinere Wurst zu einer geschmacklich großen. Egal ob mit Weinbegleitung, Käse oder einfach pur - man kann im Grunde nichts mit ihr falsch machen. Ideal als Geschenk in einem Präsentkorb.

Art. Nr.: 48094 // 150 g // **5,16**
Grundpreis: 100 g // 3,44

SALAMI TOSCANA

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

Art. Nr.: 48351 // 180 g // **3,70**
Grundpreis: 100 g // 2,06

LARDO - TOSKANISCHER SPECK

Nicht einfach nur Speck, sondern eine echte Spezialität aus den besten Speckschichten ausgewachsener Schweine. Er ist mit Gewürzen aus der Toskana aromatisiert, mit Salz bedeckt und mit wilden Kräutern bestreut. Durch seine zarte Konsistenz und seinem milden Geschmack ist er eine Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot oder ganz dünn aufgeschnitten auf Crostini. Um dafür feine Scheiben zu erhalten, sollte er vom schmalsten Teil des Stücks her angeschnitten werden.

Art. Nr.: 44353 // ca. 400 g // **ca. 10,16***
Grundpreis: 1 kg // 25,40
** Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 0,4 Kg*

CECINA DE LEON IPG, GERÄUCHERTER RINDERSCHINKEN, SPANIEN

Der wohl beste Rinderschinken der Welt erobert Deutschland. In Spanien hat er längst den Status des Pata Negra Schinkens erreicht. Dieser wunderbare Schinken aus den besten Teilen der Hinterläufe, von mindestens 5 Jahre alten Tieren, wird sorgfältig gesalzen und leicht über Eichenholzfeuer geräuchert. Im idealen Klima der Provinz Leon, im Nordwesten Spaniens - mit trockenen, heißen Sommern und frostigen Wintern - reifen die Schinken dann für mindestens 12 Monate. So können sie ihr ausgezeichnetes Aroma entwickeln. Traditionsgemäß wird Cecina de Leon hauchdünn geschnitten und bei Raumtemperatur mit etwas Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer serviert. Eine echte Delikatesse!

Art. Nr.: 45237 // ca. 1Kg // **ca. 45,16***
Grundpreis: 1 kg // 45,15
** Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1 Kg*

PANCETTA - MONTALCINO SALUMI, TOSCANA, DURCHWACHSENER SPECK

Der durchwachsene Bauchspeck stammt von in der Toskana heimischen Schweinerassen. Die flachen Stücke sind scharf gewürzt und reifen mehrere Monate lang. Sie sind auf Brot oder in Pastasaucen dünn geschnitten sehr zu empfehlen.

Art. Nr.: 12096 // ca. 1,5 Kg // **ca. 25,88***
Grundpreis: 1 kg // 17,25
** Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1,5 Kg*

GRAN BISCOTTO CLASSICO, KOCHSCHINKEN, OHNE KNOCHEN, ITALIEN, ROVAGNATI

Gran Biscotto wird ausschließlich aus den besten Keulen von Schweinen der besten Aufzuchtbetriebe hergestellt, die von erfahrenen, spezialisierten Mitarbeitern ausgewählt werden. Nur jede vierte Keule kann ein Gran Biscotto werden. Der einzige Kochschinken, der auf der Schwarte durchgehend gekennzeichnet ist. Der Geschmack ist klassisch, würzig und saftig. Die Fettschicht ist genau richtig, nicht zu dick und nicht zu dünn. Ein italienisches Original! Der Gran Biscotto gilt als der beste Kochschinken Italiens.

Art. Nr.: 44105 // ca. 1 Kg // **ca. 30,10***
Grundpreis: 1 kg // 30,10
** Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1 Kg*

BALSAMICO ÖLE EINGELEGTES

Foto: WIBERG

ORO NOBILE, BALSAMICO BIANCO, EICHENHOLZFASS, ITALIEN, LEONARDI

4 Jahre in Eichenfässern gereift. Dieser Balsamico wird aus dem weißen Traubenmost der Trebbiano Traube und aus Weißweinessig hergestellt. Exzellent zu Salaten, gekochtem und rohem Gemüse, Saucen, Fisch, hellem Fleisch wie Huhn und Pute sowie zu Käse.

Art. Nr.: 34441 // 250 ml // **10,25**
Grundpreis: 100 ml // 4,10

ACETO BALSAMICO DI MODENA, FM 02, ITALIEN, FONDO MONTEBELLO

Bei diesem Aceto Balsamico schmeckt man sofort eine perfekte Ausgewogenheit zwischen natürlicher Säure (6%) und altersbedingter Süße. Er kann sowohl pur als auch zur Vollendung hochwertiger Speisen und Saucen genossen werden. Ideal auch in Obstsalaten, zu frischen Erdbeeren und zu Parmesankäse.
Die attraktive Apothekerflasche (250 ml) wird in einem gelben Karton geliefert.

Art. Nr.: 10028 // 250 ml // **24,80**
Grundpreis: 100 ml // 9,92

Art. Nr.: 10030 // 500 ml // **39,45**
Grundpreis: 1 L // 78,90

Art. Nr.: 10027 // 1 L // **72,70**

MODENA AMORE MIO, BALSAMICO CONDIMENT, ITALIEN

Eine Basis für jedes Fleisch- und Fischgericht. Unser Genießertipp für Pasta: Die leichte Säure des Condimento passt zu jedem Nudelgericht aus der Pfanne. Pasta in Butter schwenken, auf einen warmen Teller geben und mit reichlich Parmesan garnieren. Condimento Amore Mio im Wasserbad erwärmen und großzügig darauf verteilen - fertig!

Art. Nr.: 40529 // 250 ml // **16,70**
Grundpreis: 100 ml // 6,68

Art. Nr.: 47747 // 500 ml // **33,15**
Grundpreis: 1 L // 66,30

Art. Nr.: 49495 // 1000 ml // **57,15**

ANGEBOT

Bei einem Kauf von Modena Amore Mio Balsamico im Gesamtwert von mindestens 98 € bekommen Sie eine original italienische Picknickdecke im Wert von 20 € kostenlos dazu!

FORVM WEINESSIG GESCHENKSET NO.1

CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY, MERLOT

Der Cabernet Sauvignon Essig lagert in Eichenholzfässern. Sein Bouquet ist mild und ausgewogen kräftig. Hervorragend zu Fleischgerichten sowie in der kalten Küche. Der Chardonnay Essig ist in seiner Aromatik süß und ausgewogen kräftig, und der Merlot Essig ist jugendlich und ausgewogen fruchtig.

Art. Nr.: 51149 // Set // 3 Essige á 250 ml // **34,45**
Grundpreis: 1 L // 54,93

FORVM WEINESSIG GESCHENKSET NO.2

CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY

FORVM Essige sind ungefiltert, daher ist der Bodensatz normal. Der Cabernet Sauvignon Essig lagert in Eichenholzfässern. Sein Bouquet ist mild und ausgewogen kräftig. Hervorragend zu Fleischgerichten sowie in der kalten Küche. Der Chardonnay Essig ist in seiner Aromatik süß und ausgewogen kräftig.

Art. Nr.: 51150 // Set // 2 Essige á 250 ml // **21,70**
Grundpreis: 1 L // 43,40

FORVM WEINESSIG GESCHENKSET NO.3

MERLOT, PROBEN: CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY

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

Art. Nr.: 51151 // Set // 1 Essig á 250 ml + 2 Proben // **11,75**
Grundpreis: 1 L // 47,00

FINK´S DELIKATESSEN

Finks Echte Delikatessen werden in Walkersdorf gefertigt, inmitten des steirischen Obstlandes. Auf mineralstoffreichen Böden über vulkanischem Gestein, in einem sonnenreichen Klima liegen die Obstgärten idyllisch eingebettet zwischen fruchtbaren Feldern und kühlen Wäldern. Hier kultiviert man auch noch in Streuobstlagen und auf kleiner Fläche wertvolle alte Obstsorten wie Maschansker, KriecherIn, Hauszwetschken oder Weingartenpfirsich. Und hier versteht man sich auch noch auf die Bewahrung des reinen und kräftigen Geschmacks aus der Natur.

VOGELBEEREN IN STARKEM SIRUP

Aromatisch mit feinem Mandelton. Leicht erwärmt zu Wildgerichten und dunklem Fleisch, auch zu Desserts.

Art. Nr.: 39396 // 220 g // **8,55**
Abtropfgewicht: 100 g

Art. Nr.: 42948 // 400 g // **20,60**
Abtropfgewicht: 220 g // Grundpreis: 100 g // 9,36

MARILLEN CHUTNEY, MIT CURRY UND KOKOS

Fruchtig-exotisch werden die Marillen mit Curry und Kokos abgeschmeckt. Schön zu Räucherfisch, Hartkäse, Fondues, gegrilltem Geflügel und Reisgerichten.

Art. Nr.: 39404 // 220 g // **6,55**
Grundpreis: 100 g // 2,98

SCHWARZE WALNÜSSE, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN, IN KRÄFTIGEM SIRUP

Die schwarzen Walnüsse werden in Handarbeit und in limitierter Auflage hergestellt. Die Walnüsse werden hierzu bereits im Juni oder Juli geerntet. Sie sind dann noch grün. Die Nussschale hat sich dann noch nicht richtig entwickelt. In einem hoch komplizierten, zehn Tage andauernden Arbeitsprozess werden die natürlichen Bitterstoffe langsam durch Zucker ersetzt. Dadurch verändert sich mehr und mehr die Farbe, bis sie zum Schluss pechrabenschwarz und süß sind. Geeignet als Beigabe zu Käse, Wild oder zu einer Eiscreme.

Art. Nr.: 41250 // 270 g // **17,90**
Abtropfgewicht: 130 g // Grundpreis: 100 g // 13,77

GEWÜRZE

GEWÜRZE
FÜR DIE FESTTAGSKÜCHE

BESTER FESTTAGSBRATEN, GEWÜRZSALZ

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

Art. Nr.: 50662 // 90 g // **9,80**
Grundpreis: 100 g // 10,89

BROTGEWÜRZ KLINGENBERG, ALTES GEWÜRZAMT

Diese Mischung besteht aus: Koriandersaat, Kümmel, grüner Fenchelsaat, Macis, Selleriesaat, Sternanis, Kreuzkümmel und Kardamomsaat. Sie entstand aus einem Gespräch zwischen Ingo Holland und einem Bäcker in seiner Nachbarschaft. Dieser war auf der Suche nach einem Gewürz, welches sich von den üblichen, eher schwachen Gewürzmischungen für Bäcker abheben und seinem Brot eine besondere Würze verleihen würde. Ingos Ehrgeiz war geweckt - et voilà ...

Art. Nr.: 50663 // 60 g // **7,40**
Grundpreis: 100 g // 12,34

GLÜHWEINGEWÜRZ, GEWÜRZMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

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.

Art. Nr.: 50692 // 50 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 18,20

MEERSALZ

Für die Küche sollte man im besten Falle 2 Salzqualitäten verwenden. Zum einen gibt es da das das kulinarische Allroundtalent zum Kochen: Sal Tradicional. Es ist naturbelassen und durch seine leicht löslichen Kristalle ideal für die Küche, um den Eigengeschmack gekochter Speisen zu heben. Man kann es vom Nudelwasser bis zum Würzen verwenden. Und nun kommen wir zum Finishing Salz: Die Salzblume wird von Spitzenköchen wie 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.

Flor de Sal - Die Salzblume, Marisol®, CERTIPLANET-, Kosher-Zertifizierung, vegan

Art. Nr.: 35587 // 100 g // **4,00**

Art. Nr.: 15265 // 250 g // **7,60**

Grundpreis: 100 g // 3,04

Sal Tradicional, fein, weiß, feucht Marisol®, CERTIPLANET-, Kosher-Zertifizierung, vegan

Art. Nr.: 42523 // 500 g // **2,85**

Grundpreis: 1 Kg // 5,70

CORNISH SEA SALT, GROBE MEERSALZFLOCKEN AUS CORNWALL/ENGLAND

Mit den milden aber geschmacksintensiven Meersalzflocken des Cornish Sea Salt würzen Sie Ihre Speisen fein aromatisch. Aus saubersten Gewässern vor der Küste Cornwalls - Lands End - gewonnen, wird es schonend handgeerntet und verarbeitet. Über 60 wertvolle Mineralien und Spurenelemente, wie sie im Meerwasser vorkommen, bleiben für den kulinarischen Genuss erhalten. Die Kristalle lassen sich mit ihrer angenehmen Textur einfach zwischen den Fingern zerreiben und schmelzen förmlich am Gaumen. Die Cornish Sea Salt Produzenten bieten ein Premium Meersalz an und legen gleichzeitig größten Wert auf den schonenden Umgang mit Natur-Ressourcen.

Art. Nr.: 38161 // 150 g // **4,80**

Grundpreis: 100 g // 3,20

MALDON SEA SALT FLAKES, MEERSALZ AUS ENGLAND, IN PORTIONSDOSEN

Während normales Salz oft körnig auf der Zunge liegt und einen leicht bitteren Geschmack hinterlässt, ist Maldon Sea Salt viel milder und geschmacksintensiver. Die charakteristischen, pyramidenförmigen Salzkristalle sind hauchdünn und lassen sich zum Würzen ganz einfach zwischen den Fingern zerreiben. Und während anderen Salzsorten Antiklumpmittel beigefügt werden, finden sich im Maldon Sea Salt nur reine Meerwasser-Spurenelemente.

Art. Nr.: 41405 // 7 g // **2,15**

GEWÜRZSALZ BOUILLABAISSE, ALTES GEWÜRZAMT

Auf junges Gemüse, auf gedämpften, zart gebratenen oder pochierten Fisch ohne Haut streuen.

Art. Nr.: 50601 // 160 g // **10,30**
Grundpreis: 100 g // 6,44

KERAMIK SET: SALZGEFÄSS FLOS SALIS®, PFEFFERGEFÄSS TELLICHERRY UND LÖFFEL

Ein ansehnliches Set für jeden Tisch! Die Manufakturstücke aus glasierter Keramik können sich auf jeder Tafel sehen lassen. Eine zum Nachwürzen ausreichende Menge fasst der als Fingerschälchen ausgeformte Deckel. Um die zarten, blättrigen Kristalle zu erhalten, wird Flos Salis® schonend in exklusiv gefertigte Gefäße abgefüllt. Der Tellicherry-Pfeffer wird aus vollreifen, roten Pfefferbeeren hergestellt, die mit dem ganzen Fruchtfleisch fermentiert und getrocknet werden. Die vollreifen Pfefferkörner haben einen ausgesprochen nussigen Geschmack angenommen, aber auch eine kräftige Schärfe. Der Einsatzbereich dieses Pfeffers ist vornehmlich bei dunklem Fleisch wie Wild und Rind, aber auch bei schokoladigen Desserts zu finden.

Art. Nr.: 43418 // Set // **25,50**

PIMENT ESPELETTE, DER FRANZÖSISCHE „PFEFFER“, CHILIPULVER

Der einzige „hauseigene“ Pfeffer Frankreichs ist der Piment und er findet in Espelette, nahe dem Ort Saint-Jean-de-Luz, ideale klimatische Bedingungen, um zu gedeihen. Piment ist pikant, jedoch nicht so scharf wie Cayenne.
Ideal zu Omelette, Grillfleisch, Salat, Fisch oder Pizza.

Art. Nr.: 12226 // 50 g // **11,95**
Grundpreis: 100 g // 23,90

SÜSSER
GENUSS

ORIGINAL „WILLINGER CHRISTINEN STOLLEN“ IM SCHMUCKKARTON

Nach alter Tradition in der Willinger Gourmetbäckerei Café Müller handwerklich gefertigt, kommt ein Christstollen, der seines Gleichen sucht. Mehrfach ausgezeichnet und einzigartig in der Herstellung. Nur aus besten Zutaten und der unerlässlichen Stollengewürzmischung - nach altem Hausrezept - gebacken. Und damit sich alle Aromen auf das Beste entfalten können, reifen die Stollen 4 Wochen und der „Grand Cru“ 4 Monate in der Schiefergrube „Christine“. Dort bieten eine konstante Temperatur von 8 °C und die gleichbleibende Luftfeuchtigkeit ideale Bedingungen zur Entwicklung eines harmonisch, würzigen Geschmacks.

Willinger Christinen Stollen, original

Art. Nr.: 15998 // 500 g // **15,10**
Grundpreis: 1 Kg // 30,20

Art. Nr.: 15719 // 1 kg // **24,90**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan

Art. Nr.: 15720 // 1 kg // **27,40**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan „Grand Cru“ - 4 Monate gereift

Art. Nr.: 32843 // 500 g // **19,25**
Grundpreis: 1 Kg // 38,50

MINI STOLLEN KONFEKT, MIT MARZIPAN

Wie die großen „Brüder“, Willinger Christinen Stollen, nur aus besten Zutaten und der unerlässlichen Stollengewürzmischung - nach altem Hausrezept - gebacken.

Art. Nr.: 42820 // 250 g // **8,25**
Grundpreis: 100 g // 3,30

KONDITORSTOLLEN, PETERS MARC DE CHAMPAGNE STOLLEN, MIT ALKOHOL

Feinste Trauben wurden hier in Marc de Champagne eingelegt und zusätzlich wurde der ganze Stollen mit Marc de Champagne abgeschmeckt. Als Highlight wurden in die Füllung Feigen und Mandeln eingearbeitet.

Art. Nr.: 45393 // 500 g // **9,50**
Grundpreis: 1 Kg // 19,00

WEIHNACHTSGEBÄCK MISCHUNG, PETERS

Zimtsterne, Honigkuchen, Lebkuchen - das gehört auf jede Weihnachtstafel! Hier finden Sie eine schöne Auswahl, bei der garantiert für jeden etwas dabei ist. Mit viel Honig, Mandeln, Haselnüssen und weihnachtlichen Gewürzen bietet diese Mischung eine bunte Vielfalt.

Art. Nr.: 45396 // 100 g // **3,50**

WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS BUTTER-GEWÜRZ-SPEKULATIUS

Der Duft von Weihnachten! Orientalische Gewürze wie Muskat und Nelke geben diesem Butter-Gewürz-Spekulatius den typischen Geschmack. In der Backstube von Peters wird nach traditionellem Rezept und mit viel Liebe von Hand geformt und verpackt.

Art. Nr.: 45395 // 100 g // **3,50**

WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS ZIMTSTERNE MIT BAISER

Am besten schmecken Zimtsterne frisch vom Blech! Daher werden sie auch umgehend verpackt. Das wunderbar saftige Zimtmarzipan wird gekrönt von dem zarten, aber knackigen Baiser.

Art. Nr.: 21560 // 100 g //

WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS DESSERT-PRINTEN

Saftiges Lebkuchengebäck, das mit weihnachtlichen Gebäcken seinen ganz besonderen Geschmack erhält. Feine Haselnüsse und Mandeln gepaart mit Zimt, Kardamom, Koriander, Anis und Nelken verleihen dem Gebäck seine weihnachtliche Note. Die feinen Köstlichkeiten wurden mit bester Schokolade, Pistazien, Mandeln und Nüssen veredelt. Das gehört auf jeden Weihnachtstisch.

Art. Nr.: 21559 // 100 g // **3,80**

WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS VANILLEKIPFERL

Das Traditionsgebäck darf auch im Hause Peters nicht fehlen und ergänzt das vielfältige Weihnachtsangebot. Sie duften so verführerisch, dass man sie direkt vernaschen möchte. Jeweils 14 Vanillekipferl warten in der Weihnachtsverpackung darauf, Ihnen die Weihnachtszeit zu versüßen. Ob als Geschenk oder zum Selbst-Genießen, liegt ganz bei Ihnen.

Art. Nr.: 23753 // 100 g // **3,50**

WEIHNACHTSGEBÄCK, PETERS HONIGKUCHEN-MISCHUNG

Wussten Sie, dass mindestens 50 % der Süßkraft für dieses Gebäck aus Honig bestehen muss, damit dieser Lebkuchen als Honigkuchen bezeichnet werden darf? Die Meister der Konditorei PETERS verarbeiten darüber hinaus noch weiteren Honig. Und das schmeckt man! Die Zugabe von köstlichen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Muskat geben ihm seine einzigartige Note.

Art. Nr.: 45394 // 100 g // **3,50**

WEIHNACHTSKUCHEN, PANETTONE

Frisch gebacken, edel verpackt, handwerklich gefertigt und ohne künstliche Aromastoffe. Ob nach traditioneller Rezeptur oder als Neu-Kreation locker, leicht, saftig von fruchtig bis feinherb oder schokoladig, für Augen und Gaumen sind sie ein Genuss! Den Panettone gibt es traditionell nur von Oktober bis Dezember. So können auf Zusatzstoffe weitgehend verzichtet werden. Zum Panettone passen Moscato, Dessertwein, Espresso oder Kaffee. Ganz leicht erwärmt entfaltet sich sein Aroma am besten. Nach dem Anschnitt wieder mit der Cellophanhülle, gegen Austrocknen und Aromaverlust, verschließen.

PANETTONE, KLASSIK - STRIPE IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48467 // 100 g // **4,75**

Art. Nr.: 48469 // 1 Kg // **18,00**

PANETTONE, KLASSIK - CORNICE IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48466 // 1 Kg // **17,90**

PANETTONE - KLASSIK ELEGANCE IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48464 // 1 Kg // **16,95**

PANETTONE - KLASSIK GOLD IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48470 // 1 Kg // **19,25**

PANETTONE
MIT SCHOKOSTREUSELN - STRIPE
IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48468 // 100 g // **4,75**

Art. Nr.: 48465 // 750 g // **16,30**

Grundpreis: 1 Kg // 21,73

PANETTONE AMARETTO

Art. Nr.: 48471 // 750 g // **19,65**

Grundpreis: 1 Kg // 26,20

PANETTONE LIMONCELLO

Art. Nr.: 48472 // 750 g // **19,65**

Grundpreis: 1 Kg // 26,20

PANETTONE MIT SCHOKO-STÜCKCHEN UND CREMEFÜLLUNG

Art. Nr.: 48473 // 750 g // **19,65**

Grundpreis: 1 Kg // 26,20

PANETTONE MIT MARONEN

Art. Nr.: 48474 // 750 g // **19,65**

Grundpreis: 1 Kg // 26,20

PANETTONE
MIT BALSAMICOCREME, FEIGEN & SCHOKOLADE, LEONARDI

Art. Nr.: 51111 // 750 g // **24,75**
Grundpreis: 1 Kg // 33,00

PANETTONE
MIT BALSAMICOCREME & AMARENA KIRSCHE, LEONARDI

Art. Nr.: 51112 // 750 g // **24,75**
Grundpreis: 1 Kg // 33,00

PANETTONE
MIT BALSAMICOCREME, LEONARDI

Art. Nr.: 51113 // 750 g // **21,60**
Grundpreis: 1 Kg // 28,80

LEMBCKE TEEGEBÄCK

Lassen Sie sich verführen: Die edlen Confiserie-Artikel tragen den Namen Lembcke und sind die besondere Marke aus dem Hause der Confiserie Mellinia. Die Kollektion „Weihnachten“ wird Sie geschmacklich wie auch optisch begeistern. Mit ausgewählten Zutaten und köstlich duftenden Gewürzen schmecken Sie die Liebe zum Detail. In dem sehr anmutigen Design verpackt, eignen sich die vorzüglichen Kreationen auch als Präsent für Ihre Lieben.

FLOREN TINER, FLORENTINER

Eine Mandelspezialität mit Butter, Sahne, Honig, Haselnüssen und Zartbitterschokolade.

Art. Nr.: 44444 // 100 g // **5,55**

HOLY TREE, BAUMKUCHENSPITZEN

Handgefertigter Baumkuchen mit Zartbitterschokolade umhüllt.

Art. Nr.: 44445 // 100 g // **6,10**

SQUARE BERRY, HIMBEERECKEN

Buttermürbegebäck mit Himbeergelee / Fruchtfüllung.

Art. Nr.: 44443 // 100 g // **5,35**

SMÖR ÖR, BUTTERÖHRCHEN

Blätterteig-Butteröhrchen. Splittergebäck mit Butter.

Art. Nr.: 44441 // 100 g // **4,80**

WEIHNACHTSGEBÄCKMISCHUNG WEIHNACHTSBÄCKEREI MIT ALKOHOL

Die bunte Vielfalt lässt Weihnachtsstimmung aufkommen, denn Weihnachten ist die Zeit von duftendem Gebäck. Feiner Honigkuchen Baseler Art, köstliche Vanillekipferl, aromatische Zimtsterne, Dessert-Printen in vier unterschiedlichen Sorten sowie Honigkuchen in sechs unterschiedlichen Varianten.

Art. Nr.: 50819 // 220 g // **9,50**
Grundpreis: 100 g // 4,32

WEIHNACHTSPRALINEN STERNSTUNDE, GRÜN, PRALINEN UND NIKOLAUS, MIT ALKOHOL

Sternstunden des guten Geschmacks aus dem Hause Peters! Ein süßer Schokoladen-Nikolaus umgeben von acht Mini-Trüffelsternen in köstlichen Geschmacksrichtungen wie Marc de Champagne und Rum.

Art. Nr.: 48208 // 110 g // **5,50**
Grundpreis: 100 g // 5,00

WEIHNACHTSPRALINEN STERNSTUNDE, ROT, PRALINEN UND NIKOLAUS, OHNE ALKOHOL

8 Mini-Trüffelsterne in köstlichen Geschmacksrichtungen und mittendrin ein Schokoladen-Nikolaus. Das ideale Geschenk zu Nikolaus auch für Kinder, da ohne Alkohol.

Art. Nr.: 48207 // 110 g // **5,50**
Grundpreis: 100 g // 5,00

WEIHNACHTSPRALINEN STERNSTUNDE, LILA, PRALINEN UND NIKOLAUS, MIT ALKOHOL

8 Mini-Trüffel in Sternformat inkl. Relieffigur in Form eines Weihnachtsmannes. Lassen Sie sich u. a. von den Sorten Marc de Champagne und Rum verführen. Das ideale Geschenk zu Nikolaus oder Weihnachten.

Art. Nr.: 45391 // 110 g // **5,75**
Grundpreis: 100 g // 5,23

WEIHNACHTSPRALINEN STERNPACKUNG, OHNE ALKOHOL

Groß
Der Inhalt ist faszinierend und köstlich zugleich: 8 verschiedene Pralinen aus dem Hause PETERS, mit je zwei Stück der gleichen Sorte vertreten, die alle ohne Alkohol sind, überzeugen jeden Liebhaber von alkoholfreien Pralinen.

Art. Nr.: 45390 // 200 g // **13,45**
Grundpreis: 100 g // 6,72

Klein
Haselnussnougat, Knuspertraum, Nougat-Krokant und Schichtnougat.

Art. Nr.: 50810 // 50 g // **3,75**
Grundpreis: 100 g // 7,50

WEIHNACHTSPRALINEN STERNPACKUNG, TRÜFFELAUSLESE, MIT ALKOHOL

Groß
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 feinster Schokolade.

Art. Nr.: 50812 // 200 g // **14,50**
Grundpreis: 100 g // 7,25

Klein
Eierlikör-Trüffel, Rum-Trüffel, Marc de Champagne Trüffel und Latte Macchiato-Trüffel.

Art. Nr.: 50811 // 50 g // **3,75**
Grundpreis: 100 g // 7,50

WEIHNACHTSPRALINEN STERNPACKUNG, ZARTBITTER, MIT ALKOHOL

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

Art. Nr.: 50814 // 200 g // **14,90**
Grundpreis: 100 g // 7,45

Klein
Rum Trüffel, Gin Tonic Trüffel, Kaffee Trüffel und Himbeergeist Trüffel.

Art. Nr.: 50813 // 50 g // **3,75**
Grundpreis: 100 g // 7,50

TRÜFFEL- & PRALINENMISCHUNG, PRÄSENTDOSE, RABBEL

Die Confiserie Rabbel hat sich schon 1907 auf Schokolade, Pralinen und Feingebäck spezialisiert. Diese feine Trüffel- und Pralinenmischung verbindet klassische Geschmackskombinationen und moderne Optik. Mit den originellen Metalldosen und ihren 3 D-Prägungen hat man ein wunderbares Präsent für seine Liebsten.

Schokolade löst keine Probleme

Art. Nr.: 51209 // 150 g // **12,20**
Grundpreis: 100 g // 8,13

keep calm and eat chocolate

Art. Nr.: 51208 // 150 g // **12,20**
Grundpreis: 100 g // 8,13

Ich weiß, dass wir uns ...

Art. Nr.: 51211 // 150 g // **12,20**
Grundpreis: 100 g // 8,13

Ein Leben ohne Schokolade ...

Art. Nr.: 51210 // 150 g // **12,20**
Grundpreis: 100 g // 8,13

TRÜFFEL- & PRALINENMISCHUNG, FRÖHLICHE WEIHNACHTEN, PRÄSENTDOSE, RABBEL

Die 4 kleinen Schmankerl sind prefekt als kleine Aufmerksamkeit in der Adventszeit.

Art. Nr.: 51212 // 50 g // **6,55**
Grundpreis: 100 g // 13,10

WEIHNACHTLICHE PETIT FOURS MIT STERNEN & SCHNEEFLOCKEN, RABBEL

Die vier saftigen Petit Fours mit kleinen Zuckerschneeflocken und Sternen, die richtige Winterstimmung bringen. Für den Adventskalender, als kleine Aufmerksamkeit oder als Zugabe im Präsentkorb - jeder freut sich darüber!

Art. Nr.: 51213 // 70 g // **6,95**
Grundpreis: 100 g // 9,93

WEIHNACHTLICHE PETIT FOURS ALS GESCHENKPÄCKCHEN, RABBEL

Für weihnachtliche Freude. Diese vier exquisite Edelpralinen sind als kleine Weihnachtsgeschenke dekoriert.

Art. Nr.: 51214 // 70 g // **6,95**
Grundpreis: 100 g // 9,93

WEIHNACHTSGEBÄCK, BIENENHONIGKUCHENMISCHUNG, MIT SCHOKOLADE, RABBEL

Diese feinen Honigkuchenplätzchen, die mit weißer, bitterer und Vollmilchschokolade umhüllt sind, passen zu jedem Keks- und Kuchenteller in der Adventszeit.

Art. Nr.: 51215 // 200 g // **7,90**
Grundpreis: 100 g // 3,95

WEIHNACHTSGEBÄCK, ADVENTSMISCHUNG ALS PRÄSENT MIT SCHOKOLADE, RABBEL

Die feine Gebäckmischung mit weißer, Bitter- und Vollmilchschokolade umhüllt, als Präsent verpackt, ist ein schönes Geschenk in der Adventszeit.

Art. Nr.: 51216 // 400 g // **17,95**
Grundpreis: 1 Kg // 44,88

CONFISERIE 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.

ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 1“ MIT ALKOHOL

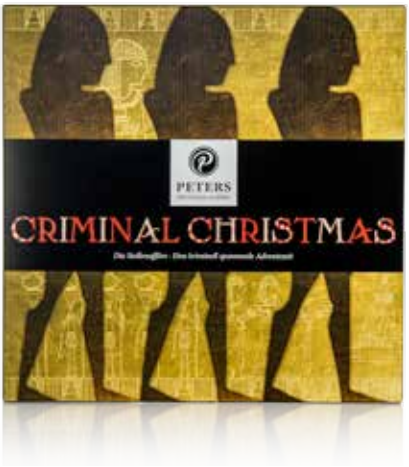
Das ist etwas ganz Besonderes: Ein Adventskalender mit kriminalistischer Story in 24 Kapiteln und mit 24 gefüllte Trüffel-Täfelchen, z. B. Marc de Champagne oder Sahne Nougat, runden das außergewöhnliche Lese- und Geschmackserlebnis ab.

Art. Nr.: 42701 // Set // **25,90**

ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 2“ MIT ALKOHOL

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. Wir wünschen gute Unterhaltung!
Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit den feinsten Trüffel Täfelchen in den Sorten wie Marc de Champagne oder Sahne Nougat.

Art. Nr.: 42702 // Set // **25,90**



ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 3“, MIT ALKOHOL

Die Geschichte beginnt im alten Ägypten im Jahre Null. Drei Handlungsreisende aus dem Morgenland sind plötzlich verschwunden - ein neuer Fall für Ruprecht Kneckt und die Criminal Santa Agency.
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 genannt Pecaré - in den Sorten Edelbitter, Edelvollmilch, Nuss-Nougat, Orange, Espresso, Marc de Champagner, Gold, Chili-Kirsch, Prosecco-Himbeer, Latte Macchiato, Cassis-Marc de Champagne oder Sahne Nougat verwöhnen den Gaumen.

Art. Nr.: 45382 // Set // **25,90**

ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 4“, MIT ALKOHOL

„Der falsche Rudolf und das dunkle Geheimnis um den Navigator.“ 24 spannenden Kapiteln und 24 feinsten Trüffeltäfelchen, die die Kriminalgeschichte auf köstliche Art und Weise versüßen. Die Kriminalgeschichte in Buchform befindet sich im Innersten des Kalenders und führt Tag für Tag durch die Adventszeit. Genießen Sie jedes der 24 Kapitel mit einem der feinen Trüffeltäfelchen, Pecarée®.
Je 2 x sind die köstlichen Sorten Pecarée® in diesem Kalender enthalten: 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 Chapagne.

Art. Nr.: 50808 // Set // **25,90**

ADVENTSKALENDER „HIMMLISCHER ADVENT“, MIT ALKOHOL

Dieser Advent wird besonders himmlisch - mit dem Adventskalender „Himmlische Momente“ aus der Confiserie Peters, gefüllt mit 24 köstlichen Pralinen.
In dieser Mischung hat der Chocolatier eine himmlische Kombination aus alkoholhaltigen Pralinen wie Prosecco-Himbeer Trüffel oder Marc de Champagne Trüffel und alkoholfreien Pralinen wie Himbeer-Crunch Pralinen zusammengestellt. Um ein Paar „Engelsflügel“ drapieren sich 24 Himmelspforten. So warten wir gerne auf‘s Christkind!

Art. Nr.: 45383 // 300 g // **20,90**
Grundpreis: 1 Kg // 69,67

ADVENTSKALENDER „TAG UND NACHT“, 48 TÜRCHEN, 24 OHNE UND 24 MIT ALKOHOL

Stylisch gefüllter Adventskalender mit 24 alkoholfreien Mini-Trüffeln für den Tag und 24 Mini-Trüffeln mit Alkohol für die Nacht. Ganz gleich, ob man ein Morgenmuffel oder eine Nachteule ist, mit diesem Mini-Trüffel Adventskalender kommt man immer auf seine Kosten und das sogar 2 x täglich. Doppeltes Naschvergnügen in ausgefallenem Design. Eine tolle Geschenkidee mit köstlichen PETERS Mini-Trüffeln.

Art. Nr.: 45387 // 275 g // **20,90**
Grundpreis: 1 Kg // 76,00

ADVENTSKALENDER „MEINS DEINS“ PÄRCHENKALENDER, 48 TÜRCHEN, MIT ALKOHOL

Zwei öffnen und genießen! Der ganz besondere Designeffekt ist die beflockte, samtweiche, rote Oberfläche! Der Kalender ist links und rechts zu öffnen. Die Seite „mit Geweih“ ist für IHN - er braucht nur dem eingezeichneten Weg zu folgen, während SIE auf der linken Seite des Kalenders dem Abenteuervergnügen nachgeht, um ihr Türchen zu finden. Gefüllt ist der Kalender mit köstlichen Mini Pralinen, mit und ohne Alkohol sowie weihnachtlichen Relieffiguren. Zusätzlich befindet sich hinter jedem Türchen ein inspirierender Spruch des Tages.

Art. Nr.: 42703 // 290 g // **26,95**
Grundpreis: 1 Kg // 92,93

ADVENTSKALENDER - ADVENTS-ZEITMASCHINE MIT ALKOHOL

Dieser unglaublich außergewöhnliche Adventskalender „Advents-Zeitmaschine“ ist gefüllt mit feinsten, alkoholfreien Pralinen aus dem Hause PETERS. Bei diesem besonderen Kalender müssen allerdings die richtigen Symbole am richtigen Tag gefunden werden, damit diese Advents-Zeitmaschine auch tatsächlich funktioniert. Belohnt werden Sie mit den köstlichsten Pralinen aus dem Hause PETERS: Knuspertraum, Schoko-Sahne, Walnuss-Marzipan, Nougat Krokant, Blätterkrokant und Mandelsplitter. Jede Pralinen-Sorte versteckt sich gleich vier Mal in Ihrem Kalender.

Art. Nr.: 51117 // 300 g // **22,20**
Grundpreis: 1 Kg // 74,00

ADVENTSKALENDER, „MERRY CHRISTMAS“, ROT, OHNE ALKOHOL

24 köstliche Mini-Pralinen ohne Alkohol versüßen Ihnen die Adventszeit. Dieser schöne Adventskalender im modernen, weihnachtlichen Look lässt die Herzen von großen und kleinen Genießern höherschlagen.

Art. Nr.: 48205 // 150 g // **10,40**
Grundpreis: 100 g // 6,93

ADVENTSKALENDER, „MERRY CHRISTMAS“ WEISS, MIT ALKOHOL

Klein aber fein - das ist das Motto dieses schönen Adventskalenders. Gefüllt mit 24 Mini-Pralinen ist dieser Kalender eine Besonderheit, auf die man sich jeden Tag riesig freut.

Art. Nr.: 48206 // 150 g // **10,40**
Grundpreis: 100 g // 6,93

ADVENTSKALENDER, „WEIHNACHTSMANN“ OHNE ALKOHOL

Dieser wunderschöne Adventskalender mit dem klassischen Motiv vom Weihnachtsmann am Pult verzaubert Groß und Klein! Gefüllt mit den köstlichsten Pralinen ohne Alkohol von PETERS gehört dieser Adventskalender sicher zu den edelsten und feinsten. Lassen Sie sich verführen von Pralinen-Köstlichkeiten wie Walnuss Marzipan-Stern, Walnuss Marzipan, leckere Mandelsplitter in Vollmilch und Zartbitter und, und.

Art. Nr.: 42704 // 300 g // **18,75**
Grundpreis: 1 Kg // 62,50

ADVENTSKALENDER, MICHEL CLUIZEL, OHNE ALKOHOL

Ein knisterndes Kaminfeuer, ein wunderbar duftender Tannenbaum und eine Landschaft mit „Zuckerguss“, und dazu dieser Adventskalender. Die perfekte Ergänzung, um die Adventstage mit einer Auswahl an himmlischer Schokoladenvielfalt mit intensiven Geschmacksrichtungen zu genießen.

Art. Nr.: 51169 // 275 g // **35,90**
Grundpreis: 1 Kg // 130,55

ADVENTSKALENDER, „ADVENTSGLANZ“, ZARTBITTER MIT ALKOHOL

Dieser besondere Adventskalender „Adventsglanz“ ist eine Hommage an die glamouröse Epoche des Art Deco. Gefüllt mit 24 der köstlichsten Zartbitter Pralinen aus der Confiserie PETERS. Lassen Sie sich jeden Tag von einer der ausgesuchten Pralinen verwöhnen.
Je 2-mal: Armagnac-Trüffel, Kaffee-Trüffel, Gold-Trüffel, Rum-Trüffel, Himbeergeist-Trüffel, Whisky-Preiselbeer, Marc de Champagne, Gin Tonic, Eierlikör, Zimt-Trüffel, Kirschwassertrüffel-Stern und Rum-Trüffel-Stern.

Art. Nr.: 50809 // 300 g // **20,90**
Grundpreis: 1 Kg // 69,67

CATÀNIES COLLECTION BOX, BOMBONS CUDIÉ, SPANIEN KARAMELLISIERTE MARCONA MANDELN UMHÜLLT

Von allen Mandelsorten der Welt ist die eher runde Marcona Mandel die begehrteste, weil sie einen ganz eigenen exzellenten, süß-cremigen Geschmack aufweist und von hervorragender Qualität ist. Bombons Cudié - das sind 3 Generationen Leidenschaft für die Schokolade. Seit mehr als 60 Jahren produziert das Familienunternehmen auf traditionelle Weise qualitativ hochwertige „Schokoladenbonbons“. Verglichen mit dem Geschmackserlebnis der liebevoll gemachten Süßigkeiten klingt der Begriff „Bonbon“ recht unspektakulär und vermag die feinen Nuancen der einzigartigen Catànies kaum zu beschreiben.
In den Sorten: dunkle Schokolade, Kaffeeschokolade, weiße Schokolade mit Joghurtgeschmack, Praline und Zitronenschokolade.

Art. Nr.: 47002 // 175 g // 5 x 35 g // **17,40**
Grundpreis: 100 g // 9,94

WEIHNACHTSPRALINEN KNUSPERTRAUM, OHNE ALKOHOL

Luxus Weihnachtspralinen als Kugel mit Vollmilchschokolade einzeln verpackt. Genießen Sie unsere leckeren, alkoholfreien Knuspertraum-pralinen mit Nougat und Waffelbruch in einer hübschen Weihnachts-kugel in strahlendem Blau mit Silber verpackt.

Art. Nr.: 42705 // 35 x 13 g // 455 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 54,73

WEIHNACHTSPRALINEN SPEKULATIUS MANDELN, OHNE ALKOHOL

Probieren Sie die leckeren Weihnachtspralinen mit Spekula-tius Mandel und Vollmilchschokolade. Ein weihnachtlicher Geschmack im neuen Gewand - eine Praline für den Weihnachtsteller.

Art. Nr.: 42708 // 35 x 13 g // 455 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 54,73

WEIHNACHTSPRALINEN BRATAPFEL, MIT ALKOHOL

Bratapfel kennt man sonst nur vom Weihnachtsmarkt. Jetzt gibt es ihn auch als leckere Weihnachtspralinen Variante. Genießen Sie die leckere Komposition aus Rum mit Frucht in Trüffelform und Vollmilchschokolade. In leuchtendem Papier eingewickelt, passen sie ideal zu jedem kleinen Weih-nachtsgeschenk oder als kleines Präsent in der Adventszeit. Dadurch, dass sie einzeln verpackt sind, kann man sie auch sehr gut in einen Nikolausstiefel integrieren oder einen Weihnachtsteller glanzvoll schmücken.

Art. Nr.: 42707 // 35 x 13 g // 455 g // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 54,73

VALRHONA PRALINEN-MISCHUNG

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

Art. Nr.: 49744 // 230 g // 25 Stück // **21,65**
Grundpreis: 100 g // 9,41

Art. Nr.: 51106 // 345 g // 37 Stück // **31,70**
Grundpreis: 1 Kg // 91,90

Art. Nr.: 50190 // 465 g // 50 Stück // **40,85**
Grundpreis: 1 Kg // 87,86

VALRHONA - BALLOTIN MIT „CHOCOLATS FINS“

Diese kleine Aufmerksamkeit aus 2 feinen Schokoladenpralinen, mit der besten Valrhona Couvertüre zubereitet, kann nicht nur als Betthupferl glücklich machen. Eine Praline ist mit Vollmilch, die andere mit Zartbitterschokolade umhüllt.

Art. Nr.: 51192 // 21 g // 2 Stück // **2,80**
Grundpreis: 100 g // 13,33

„CHRISSI“ WEIHNACHTSPRALINEN, OHNE ALKOHOL

Die liebevoll gestaltete Pralinenpackung „Chrissi“ - natürlich alkoholfrei und somit auch für Kinder bestens geeignet - entschädigt für das lange Warten bis zum Weihnachtsabend und bringt Kinderaugen zum Leuchten. „Chrissi“ passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachtspräsent. Gefüllt mit fünf alkoholfreien Pralinen aus der Traditions-Confiserie PETERS.

Art. Nr.: 45389 // 5 Stück // 60 g // **3,10**
Grundpreis: 100 g // 5,17

„CLAUS“ WEIHNACHTSPRALINEN, OHNE ALKOHOL

„Claus“ - die süße Überraschung zum Nikolaus, für die Weihnachtsfeier oder einfach als kleine Belohnung in der Vor-/Weihnachtszeit. Fünf köstliche Pralinenkreationen wie Pistazien Crunch mit feinem Nuss Nougat, Pistazien und edlem Waffelbruch, Spekulatius Mandel mit feinem Spekulatius Geschmack und edlem Mandel Nougat sowie PETERS Mandel sind ein besonderes Genusserlebnis.

Art. Nr.: 42761 // 5 Stück // 60 g // **3,10**
Grundpreis: 100 g // 5,17

„NIKO“ WEIHNACHTSPRALINEN, MIT ALKOHOL

Erleben Sie feinste Weihnachtspralinen aus dem Hause PETERS. Eine ideale Geschenkidee, ob als Gastgeschenk zur Weihnachtsfeier oder einfach nur als Dankeschön. Diese hübsche Verpackung passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachtspräsent. Verwöhnen Sie Ihre Beschenkten mit wunderbaren Sorten wie Glühwein-, Rumtopf-, Zimt-, Stollen- oder Bratapfel-Trüffel.

Art. Nr.: 42760 // 5 Stück // 62 g // **3,10**
Grundpreis: 100 g // 5,00

„RUDOLPH“ WEIHNACHTSPRALINEN, OHNE ALKOHOL

Der amerikanische Kinderlied-Klassiker hat die Confiserie PETERS zu einem neuen Mitglied der kleinen Weihnachtsfamilie inspiriert. Das niedliche Rentier mit der roten Nase schmückt diese liebevoll gestaltete Pralinenpackung und passt auch ganz wunderbar in jeden Nikolausstiefel oder in ein kleines Weihnachtspräsent. Natürlich alkoholfrei und somit auch für Kinder geeignet.

Art. Nr.: 45388 // 5 Stück // 60 g // **3,10**
Grundpreis: 100 g // 5,17

TRÜFFELPRALINEN, TRÜFFELMANUFAKTUR TARTUFLANGHE

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, mit echtem Sommertrüffel oder feinster Minze. Aber auch die Kombinationen mit der sizilianischen Mandel mit Amaretto, Cappuccino, Karamell oder Pistazie sind von außergewöhnlich feiner Aromatik und Reinheit.

MINI TRÜFFELPRALINEN WEISSE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse treffen hier auf cremige, weiße Schokolade.

Art. Nr.: 32650 // 200 g // à 7 g // **9,65**
Grundpreis: 100 g // 4,83

MINI TRÜFFELPRALINEN DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse vermählt mit dunkler Schokolade.

Art. Nr.: 32651 // 200 g // à 7 g // **9,65**
Grundpreis: 100 g // 4,83

MINI TRÜFFELPRALINEN MANDELN,KARAMELL UND MEERSALZ AUS DER GUERANDE

Weiße Schokolade zusammen mit edler Bitterschokolade und Mandeln, kombiniert mit Karamell und reinem Meersalz aus der Guerande.

Art. Nr.: 34608 // 200 g // à 7 g // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,18

MINI TRÜFFELPRALINEN PISTAZIEN

Feine, weiße Schokolade, Pistazien und eine Prise Salz. Der süß-salzige Nachgeschmack hat Suchtpotential – einfach unwiderstehlich!

Art. Nr.: 41744 // 200 g // à 7 g // **10,55**
Grundpreis: 100 g // 5,28

MINI TRÜFFELPRALINEN EXTRA DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont-Haselnüsse vermählt mit extra viel dunkler Schokolade.

Art. Nr.: 34612 // 200 g // à 7 g // **10,15**
Grundpreis: 100 g // 5,08

MINI TRÜFFELPRALINEN AMARETTO, MIT MANDELN

Dunkle Schokolade vermählt mit sizilianischen Mandeln und Amaretto-Biskuits.

Art. Nr.: 32649 // 200 g // à 7 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 4,55

MINI TRÜFFELPRALINEN CAPPUCCINO/KAKAOBOHNEN

Weiße Schokolade mit sizilianischen Mandeln, kombiniert mit Kaffee und Kakaobohnen-Stückchen.

Art. Nr.: 32648 // 200 g // à 7 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 4,55

MINI TRÜFFELPRALINEN MIT PIEMONTESER MINZE

Weiße Schokolade in harmonischer Verbindung mit besten Piemont-Haselnüssen und sizilianischen Mandeln. Die Minze aus Pancalieri (Piemont) verleiht dieser Praline einen unvergleichlichen frischen Touch.

Art. Nr.: 32007 // 200 g // à 7 g // **9,10**
Grundpreis: 100 g // 4,55

MINI TRÜFFELPRALINEN SOMMERTRÜFFEL

Beste Piemont Haselnüsse und echte schwarze Sommertrüffel in Kombination mit weißer Schokolade. Schon der Duft macht Lust auf mehr.

Art. Nr.: 32652 // 200 g // à 7 g // **10,55**
Grundpreis: 100 g // 5,28

POTTKORN
DAT BESTE POP AUS DEM POTT

DIE DRÖHNUNG

MIT SCHOKOLADE, ESPRESSO UND WHISKY

Herbes Whiskyaroma trifft auf feinste Mahlgrad Espressobohne und belgische Vollmilchschokolade. Diese energiegeladene Dröhnung bringt einen auf den Boden der Tatsachen zurück.

Art. Nr.: 48748 // 80 g // **4,50**
Grundpreis: 100 g // 5,62

Art. Nr.: 49662 // 150 g // **5,90**
Grundpreis: 100 g // 3,93

SCHMATZI FÜR SCHATZI

MIT WEISSER SCHOKOLADE, ZUCKERHERZEN UND BREZELN

Etwas ganz Besonderes für unsere Liebsten: Mit weißer belgischer Schokolade überzogenes Popcorn, versüßt mit kleinen Zuckerherzen und Salzbrezeln. Gib mir noch eins, Schatzi.

Art. Nr.: 48750 // 80 g // **4,50**
Grundpreis: 100 g // 5,62

Art. Nr.: 49668 // 150 g // **5,90**
Grundpreis: 100 g // 3,93

HÜFTGOLD

MIT BUTTERKARAMELL, MUSCOVADO UND MEERSALZ

Unbezahlbar! Diese in heißem Butterkaramell gerührten kleinen Goldbällchen, veredelt mit Muscovado Zucker und perfektioniert durch auserlesenes Meersalz.

Art. Nr.: 48749 // 80 g // **4,50**
Grundpreis: 100 g // 5,62

Art. Nr.: 49666 // 150 g // **5,90**
Grundpreis: 100 g // 3,93

ZIMT ZICKE

POPCORN MIT ZIMT, SPEKULATIUS, BRATAPFEL

NUR BIS ZUM 31.DEZEMBER 2018 ERHÄLTLICH.

Etwas ganz Besonderes für die besinnliche Zeit: Mit Zimt überzogenes Popcorn, versüßt mit Spekulatius und Bratapfelcrumble.

Art. Nr.: 48747 // 80 g // **4,50**
Grundpreis: 100 g // 5,62

Art. Nr.: 51045 // 150 g // **5,90**
Grundpreis: 100 g // 3,93

ENDSTUFE

MIT WEISSEM TRÜFFEL UND MEERSALZ

Es ist die absolute Endstufe, mehr geht nicht. Wertvolle Zutaten für die anspruchsvollen Gourmets unter uns. Ein exklusiver Hauch von Trüffel und wir setzen noch einen drauf. Mit dem weißen Gold aus der rauen Nordsee: Sylter Meersalz.

Art. Nr.: 49518 // 80 g // **6,50**
Grundpreis: 100 g // 8,13

Art. Nr.: 49663 // 150 g // **9,90**
Grundpreis: 100 g // 6,60

Weitere Sorten finden Sie unter www.bosfood.de

CHAMPAGNER
WEIN
SPIRITUOSEN

CHAMPAGNER VEUVE FOURNY, BLANC DE BLANCS, 1.CRU, BRUT

Ein lebhafter, strukturierter, wohlschmeckender Blanc de Blancs. 100 % Chardonnay. 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. **92 Parker Punkte, 91 Wine Spectator**

Art. Nr.: 41833 // 0,375 L // 12 % Vol. // **19,50**
Grundpreis: 1 Liter // 52,00

Art. Nr.: 41832 // 0,75 L // 12 % Vol. // **34,90**
Grundpreis: 1 Liter // 46,53

Art. Nr.: 41834 // 1,5 L // 12 % Vol. // **77,50**
Grundpreis: 1 Liter // 51,67

BLANC DE BLANCS, 1.CRU, EXTRA BRUT, EDITION DIETER MÜLLER, COLIN

Die Edition Dieter Müller ist eine Cuvée Extra Brut der besten Premier Cru Lagen von Colin in Vertus. Der reichhaltige, harmonische Eindruck im Mund ist fein, mineralisch und spannungsreich. Biskuit und frische, salzhaltige Noten verleihen „Champagne Colin - Edition Dieter Müller" eine große Länge und Ausgewogenheit.

Art. Nr.: 39825 // 0,75 L // 12 % Vol. // **46,80**
Grundpreis: 1 Liter // 62,40

CHAMPAGNER PIPER-HEIDSIECK, BRUT, LIPSTICK EDITION

Ein feinperliger Champagner mit klarer, goldener Farbe und fruchtigem Aroma von Birne, Apfel und Sternfrucht. Der Klassiker von Piper-Heidsieck mit limitiertem Sonderfeature. Ein Kühler, der den Champagner 2 Stunden kühl hält in Form eines Lippenstifts. Schmeckt großartig, sieht gut aus, und man kann ihn wunderbar verschenken oder ins eigene Regal stellen.

Art. Nr.: 51176 // 0,75 L // 12 % Vol. // **49,00**
Grundpreis: 1 Liter // 65,33

CHAMPAGNER BRUT MILLÉSIME, CRISTIAN SENEZ

In dem südlichsten Teilgebiet der Champagne, bei Cristian Senez an der Côte des Bars, werden auf dem schweren, von Lehm und Sand durchzogenen Boden, opulente, burgunderähnliche Champagner kreiert, die besonders schön altern und hierbei dennoch nicht ihre jugendliche Frucht und Aromatik verlieren.

Art. Nr.: 45761 // 1994 // 12 % Vol. // 1,5 L // **95,00**
Grundpreis: 1 Liter // 63,33

Art. Nr.: 46303 // 2000 // 12 % Vol. // 0,75 L // **44,95**
Grundpreis: 1 Liter // 59,93

Art. Nr.: 46304 // 2005 // 12 % Vol. // 0,75 L // **42,50**
Grundpreis: 1 Liter // 56,67

Art. Nr.: 46301 // 1998 // 12 % Vol. // 1,5 L // **95,00**
Grundpreis: 1 Liter // 63,33

CHAMPAGNER HERBERT BEAUFORT

Ganz gleich ob Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé oder Carte d'Or – alle Champagner des Hauses Beaufort stammen ausschließlich aus Grand Cru Lagen des Ortes Bouzy. Mit Ausnahme des Blanc de Blancs basieren alle Champagner auf Pinot Noir und zeichnen sich durch Fülle und eine reife Frucht aus. Sie eignen sich hierdurch nicht nur zum Aperitif, sondern durchaus auch für die Speisenbegleitung!

Carte d'Or Grand Cru, brut

Art. Nr.: 17767 // 0,375 L // 12 % Vol. // **17,50**
Grundpreis: 1 Liter // 46,67

Art. Nr.: 10375 // 0,75 L // 12 % Vol. // **29,90**
Grundpreis: 1 Liter // 39,87

Blanc de Blancs" Grand Cru, brut

Art. Nr.: 10369 // 0,75 L // 12 % Vol. // **32,50**
Grundpreis: 1 Liter // 43,33

Blanc de Noirs Grand Cru, brut

Art. Nr.: 50769 // 0,75 L // 12 % Vol. // **32,70**
Grundpreis: 1 Liter // 43,60

Rosé Grand Cru, brut

Art. Nr.: 16814 // 0,375 L // 12 % Vol. // **18,95**
Grundpreis: 1 Liter // 50,53

Art. Nr.: 10377 // 0,75 L // 12 % Vol. // **32,60**
Grundpreis: 1 Liter // 43,47

CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT 2006 LA GRANDE DAME, PRESTIGE-CUVÉE, BRUT

„La Grande Dame“ ist das Juwel des Hauses Clicquot. Aus den acht historischen Grand Cru Lagen, die noch von Madame Clicquot persönlich erworben wurden, finden nur die allerbesten Trauben Zugang zu dieser außergewöhnlichen Cuvée.

94 Wine Spectator Punkte, 94 Parker Punkte

Art. Nr.: 44974 // 2006 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **139,00**

Grundpreis: 1 Liter // 185,33

CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 2009 PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Die Basiscuvée repräsentiert auf perfekte Weise den eleganten und noblen Stil des Hauses mit einer einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische.

92 Parker Punkte, 92 Falstaff Punkte

Art. Nr.: 48658 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **179,00**

Grundpreis: 1 Liter // 238,67

CHAMPAGNER KRUG GRAND PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Die Grande Cuvée ist das Aushängeschild des Hauses Krug. Atemberaubend großzügig und elegant. Es ist ein Blend aus etwa 120 Weinen von 10 verschiedenen Jahrgängen.

97 Wine Spectator Punkte

Art. Nr.: 37666 // 0,75 L // 12 % Vol. // **179,00**

Grundpreis: 1 Liter // 238,67

CHAMPAGNER ROEDERER CRISTAL 2009 PRESTIGE CUVÉE, BRUT

1876 lieferte das Haus Louis Roederer dem Zaren erstmals Champagner in diesen besonderen Flaschen aus klarem Kristall-Glas und mit flachem Boden. Auch heute noch ist der Cristal der Champagner der Kaiser, Könige und aller Connaisseure. **95 Wine Spectator Punkte**

Art. Nr.: 46730 // 0,75 L // 12 % Vol. // **199,00**

Grundpreis: 1 Liter // 265,33

2013 MÉTHODE RURALE CHARDONNAY SEKT BRUT, MOTZENBÄCKER

Der Chardonnay Rurale aus dem Hause Motzenbäcker by Marie Menger-Krug liegt 5 Jahre auf der Hefe bis das Degorgement erfolgt, hierdurch erhält er eine unvergleichliche Charakteristik. Sowohl in der Nase als auch im Glas zeigt er eine imposante Cremigkeit auf und erinnert an Butter-Brioche und exotische Früchte. Diese starke Jahrgangscuvée ist eher eigenständig oder als Essensbegleiter zu trinken.

Art. Nr.: 50472 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **28,00**
Grundpreis: 1 Liter // 37,33

2014 RIESLING RURALE SEKT, BRUT NATURE, BIO, BAEDER

Durch neunmonatige Reife auf der Hefe bekommt dieser Méthode Rurale Riesling Sekt seinen vollen Körper und den „weinigen" Charakter. Dank der nahezu non-präsenten Dosage wirkt er jedoch keinesfalls opulent, sondern elegant-trocken und reintönig.

Art. Nr.: 49981 // 0,75 L // 11,5 % Vol. // **19,00**
Grundpreis: 1 Liter // 25,33

2015 SAUVIGNON BLANC, BRUT SCHLOSS VAUX

Fruchtbetonter Sekt mit Cassis- und Stachelbeeraromen, Noten von Minze und frischem Gras, klassische Flaschengärung.

Art. Nr.: 48709 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **18,30**
Grundpreis: 1 Liter // 24,40

2010 BOUVET DOSAGE ZERO SAUMUR, EXTRA BRUT, SEKT LOIRE, BOUVET & DERMOND

Kompromisslos trocken, mit viel Biss und Rasse – dabei aber sehr schön ausgewogen! Reife Gelbfrüchte treffen hier auf nussige Komponenten mit rauchigem Anklang und zarten Holznoten. **92 Parker Punkte**

Art. Nr.: 44663 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **15,90**
Grundpreis: 1 Liter // 21,20

TRÄUBLEIN, OHNE ALKOHOL, MIT KOHLENSÄURE, BIO, SCHLOSS VAUX

Erfrischend würzig, 100 % biologische Zutaten und NULL Alkohol. Mit dem Träublein geht der Wunsch in Erfüllung, ein hochwertiges Getränk zu kreieren und dabei komplett auf Alkohol zu verzichten – spritzig und erfrischend.

Art. Nr.: 45782 // 0,75 L // **10,30**
Grundpreis: 1 Liter // 13,73

APFEL-QUITTE, FRUCHT-SECCO, OHNE ALKOHOL, BIO, VAN NAHMEN

Ein Aperitif ganz ohne Alkohol – ein reiner, anregender Genuss von Frische und Frucht. Van Nahmen Frucht-Secco, Apfel-Quitte ist ein trocken fruchtiger Aperitif mit 0 % Alkohol und 100 % prickelndem Fruchterlebnis.

Art. Nr.: 41532 // 0,75 L // **9,50**
Grundpreis: 1 Liter // 12,67

PRISECCO ROTFRUCHTIG, OHNE ALKOHOL, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Der Rote wird in der Nase dominiert von Sauerkirsche und Schwarzer Johannisbeere. Die geschmackliche Fülle von Holunder und Quitte und die Säure der Limette erzeugen einen einzigartigen geschmacklichen Spannungsbogen. Gesamtfruchtgehalt: 95 %.

Art. Nr.: 29058 // 0,75 L // **7,30**
Grundpreis: 1 Liter // 9,73

PRISECCO WEISSDUFTIG, OHNE ALKOHOL, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Die von der Apfel-, Trauben- und Pfirsichfrucht getragene Süße bildet einen spannenden Bogen zur kräuterwürzigen Apfelsäure und endet im langen Holundernachhall. 95 % Gesamtfruchtgehalt.

Art. Nr.: 29060 // 0,75 L // **7,40**
Grundpreis: 1 Liter // 9,87

2016 WEHLENER SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE, EDELSÜSS, MOSEL, J.J. PRÜM

Rauchig mineralisch, sehr würzig mit Aromen von reifen Äpfeln und etwas Honig, ausgeprägte Schieferminerалität, große Länge.

Art. Nr.: 50840 // 0,75 L // 8 % Vol. // **33,70**
Grundpreis: 1 Liter // 44,93

2016 WEHLENER SONNENUHR RIESLING AUSLESE, EDELSÜSS, MOSEL, J.J. PRÜM

Hochelegant mit filigraner Säure und dichter Struktur, die dezente Blütenaromatik wird ergänzt durch Noten von Pfirsich und Mirabelle, perfekte Balance.

Art. Nr.: 50842 // 0,75 L // 8,5 % Vol. // **40,70**
Grundpreis: 1 Liter // 54,27

2017 CUVEE 9 RIESLING, FEINHERB, MOSEL, GRANS-FASSIAN

Mineralischer Duft, weißer Pfirsich, schöne Frucht, harmonisch eingebundene reife Säure. Der Wein passt gut zu Vorspeisen, Spargel und asiatischer Küche. Wegen des geringen Alkoholgehalts kann man von diesem Wein gerne ein Glas mehr trinken!

Art. Nr.: 50423 // 0,75 L // 9,5 % Vol. // **9,50**
Grundpreis: 1 Liter // 12,67

2015 RIESLING V V, FEINHERB, MOSEL, VAN VOLXEM

Bei aller Finesse entfaltet der Schiefer-Riesling im Mund neben den mineralischen Komponenten auch Aromen von Quitte, Marillen und Reineclauden (Edelpflaume). Der Wein ist authentisch, mineralisch, rassig und strahlend präzise!

Art. Nr.: 46786 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **11,30**
Grundpreis: 1 Liter // 15,07

2016 CHARDONNAY 5 ELEMENTE , TROCKEN, WEINVIERTEL, ELISABETH RÜCKER

Entspannen, zurücklehnen und genießen. Der Wein ist dekantiert und bereit uns zu verführen. Eleganz, Frucht, wohltuender Schmelz und loderndes Feuer als Versprechen für die Zukunft. Aber alles mit der Ruhe. Jetzt ist Zeit.

Art. Nr.: 50939 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **21,80**
Grundpreis: 1 Liter // 29,07

2017 POUILLY-FUMÉ, EN TRAVERTIN, TROCKEN, LOIRE, H. BOURGEOIS

Leicht rauchige Note. Am Gaumen findet man Aromen von Pampelmuse, frisch gemähtem Gras und etwas Lindenblüte. Alles unterlegt mit der typischen Bourgeois Mineralität.

Art. Nr.: 50449 // 0,75 L // 13 % Vol. // **20,85**
Grundpreis: 1 Liter // 27,80

2017 SAUVIGNON TOURAINE, TROCKEN, LOIRE, DOMAINE BELLEVUE

Dieser Sauvignon Blanc ist ein klassischer Vertreter aus der Touraine mit der Aromatik nach exotischen Früchten wie Mango, Papaya und Litschi, zudem noch etwas Pfeffer und Stachelbeere. Knackige Säure mit einem schönen langen Abgang.

Art. Nr.: 51053 // 0,75 L // 13 % Vol. // **6,90**
Grundpreis: 1 Liter // 9,20

2015 OPPIDOM, TROCKEN LANGUEDOC-ROUSSILLON, ST. EUGENE

Dunkelrot und mit einem pfeffrigen Bouquet zeigt sich diese vielschichtig nuancierte Cuvée mit Aromen von schwarzen Kirschen, Trockenfrüchten an einer eleganten Holznote. Der Oppidom überzeugt durch seine Samtigkeit und seine unglaubliche Power! Einfach ein Wow-Erlebnis! Genießen Sie diesen Wein zu Schmorgerichten, Ente oder Gans.

Art. Nr.: 50353 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **29,80**
Grundpreis: 1 Liter // 39,73

2015 CRU BOURGEOIS, TROCKEN, HAUT MÉDOC, CHÂTEAU CISSAC

Wunderschöne, tief rubinrote Farbe; eine elegante Harmonie von schwarzen Früchten und weichen Tanninen. Ein klassischer Jahrgang für Cissac.
92 Parker Punkte

Art. Nr.: 50108 // 0,75 L // 13 % Vol. // **18,55**
Grundpreis: 1 Liter // 24,73

2010 RESERVA TRAJANUS, TROCKEN, PENEDÉS, AUGUSTUS

Ein runder und weicher Wein mit anfänglicher Reife. Würzig mit Noten von Kakao, Tabak und Leder. Elegant und ausgewogen. 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot und 5 % Cabernet Franc.

Art. Nr.: 49722 // 0,75 L // 14 % Vol. // **19,30**
Grundpreis: 1 Liter // 25,73

2015 DOLCETTO D´ALBA, TROCKEN, PIEMONT, BRUNO GIACOSA

In der Nase und am Gaumen findet man die für Dolcetto typische Noten nach Bittermandel gepaart mit dunklen Früchten wie Sauerkirsche und Pflaume. Schmeichelnde Frucht mit kräftigem Körper und schönem Schmelz, weich, rund und geschmeidig, schöner langer Abgang.

92 Wine Spectator

Art. Nr.: 45150 // 0,75 L // 14 % Vol. // **16,70**
Grundpreis: 1 Liter // 22,27

2013 LYNDOR CABERNET & MERLOT TROCKEN, NEUSEELAND, JOHNER ESTATE

Ein Wein mit satter, roter Farbe sowie wunderschönem Duft nach schwarzen Kirschen und Brombeeraromen. Komplexer, vielschichtiger Wein mit eingebundenen reifen Tanninen und einem nachklingenden Abgang nach dunklen roten Früchten.

Art. Nr.: 51096 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **39,90**
Grundpreis: 1 Liter // 53,20

2013 LUDDITE SHIRAZ, BARRIQUE, TROCKEN, SÜDAFRIKA, LUDDITE WINES

Tiefes Rot, Aromen von Pfeffer und Gewürznelken treffen auf eine geballte explodierende Frucht von Brombeere, Heidelbeere und Schwarzkirsche. Voller Körper und unglaublich komplex. 24 Monate in 95 % französischer Eiche und 5 % in ungarischer Eiche gereift.

Art. Nr.: 49611 // 0,75 L // 15 % Vol. // **38,90**
Grundpreis: 1 Liter // 51,87

GRAPPA RISERVA 22 YEARS, MIT *GP ITALIEN, NONINO

Vollmundig und anhaltend. Am Gaumen erhält man Aromanoten mit fruchtigen Anklängen von Aprikosen Trockenfrüchten, Gewürzen und Pfeffer sowie einer feinen, natürlichen Rauchnote. Abgefüllt in eine in Italien produzierte 700 ml Glasflasche mit Diamantschliff, von Hand bemalt mit 24 Karat-Gold, handgefertigter Verschluss aus Glas und 24 Karat-Gold in einer wunderschönen *Geschenkpackung.

Art. Nr.: 49127 // 43 % vol. // 0,7 L // **252,50**
Grundpreis: 1 Liter // 360,71

GRAPPA VENDEMMIA, ITALIEN, NONINO

Eine harmonische Mischung aus Monovitigno Grappa, die separat aus frischen, weichen Trestern, der einzelnen Rebsorten Pinot, Friulano und Malvasia, destilliert wurden. Weich im Duft, leicht aromatisch, blumig mit einem Duft von Gebäck.

Art. Nr.: 27394 // 40 % vol. // 0,7 L // **24,95**
Grundpreis: 1 Liter // 35,64

BRIC DEL GAIAN 2009 - GRAPPA MOSCATO INVECCHIATA, ITALIEN, BERTA

Dieser Grappa besticht durch Aromen von Waldfrüchten, Salbei, etwas Grapefruit und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich seidig weich und lang anhaltend.

Art. Nr.: 48394 // 43 % vol. // 0,7 L // **112,00**
Grundpreis: 1 Liter // 160,00

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO, ITALIEN, CAPANNELLE

Der Grappa wurde aus dem Trester des Chianti Classico von einem Brenner in der Nähe von Greve in Chianti gebrannt und anschließend kurze Zeit im Barrique ausgebaut. Wenn man den Grappa gegen das Licht hält, sieht man deshalb einen leicht gelb-goldenen Schimmer. Der Barrique Ausbau macht den Grappa milder und harmonischer.

Art. Nr.: 45084 // 42 % vol. // 1,0 L // **73,90**

R[H]EIN GIN

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 R[h]ein Gin hält sich an Bewährtem 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.

Art. Nr.: 51251 // 0,5 L // 46 % Vol. // **47,30**
Grundpreis: 1 Liter // 94,60

LEVIATHAN DRY GIN, EDELBRENNEREI MARKUS WURTH

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2018

Der Leviathan Gin hat uns wirklich umgehauen. In unserem großen Gin-Tasting stach er deutlich hervor. Die Federführung von Markus Wurth ist hier wirklich meisterhaft. Öligkeit und Süße verbinden sich perfekt mit der leichten Schärfe der Gewürze. Die Zutaten bilden eine wunderschöne Einheit, kein Aroma drängt sich in den Vordergrund, das Bouquet ist frisch und warm zugleich. Ein Gin, welcher pur ein wahres Vergnügen beschert. Wenn man ihn mischen möchte, empfehlen wir Windspiel Tonic oder Fevertree Indian Tonic.

Art. Nr.: 46528 // 0,7 L // 44 % Vol. //statt ~~59,50~~ jetzt **54,50**
Grundpreis: 1 Liter // 77,86

HANDS ON GIN, GÖLLES

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

Art. Nr.: 47609 // 0,7 L // 46,5 % Vol. // **34,90**
Grundpreis: 1 Liter // 49,86

ZNAIDA BIANCO URBAN EDEN, EDITION NO.1, VERMOUTH, ITALIEN

Ein Vermouth mit einem sehr fruchtigen Geschmack nach Grapefruit, süßer Orange, Limette und Minze sowie Wacholder und erfrischenden Bitterkräutern.

Art. Nr.: 47504 // 18 % vol. // 0,75 L // **19,90**
Grundpreis: 1 Liter // 26,53

WERNER VERMUT RG WHITE, DEUTSCHLAND

Dieser Vermut RG White basiert auf einem Wein höchster Qualität. Rebsortentypische Fruchtaromen wie Apfel, Pfirsich und Aprikose prägen den Geschmack. Die natürliche, feine Weinsäure verleiht ihm seine besondere Frische.

Art. Nr.: 48526 // 18 % vol. // 0,75 L // **18,50**
Grundpreis: 1 Liter // 24,67

WERNER VERMUT PN ROSÉ

Der Werner Wermut PN Rosé zeigt eine schöne Nase mit tollen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Koriander, Zimt, Nelken und zahlreichen anderen Gewürzen. Am Gaumen ist er ausgesprochen ausgewogen, aromatisch und elegant, mit einem langen Abgang. Ein echter Klassiker, neu und modern interpretiert.

Art. Nr.: 50195 // 18 % vol. // 0,75 L // **19,60**
Grundpreis: 1 Liter // 26,13

VERMUT, FERNANDO DE CASTILLA, ROT, JEREZ, SPANIEN

Acht Jahre in Oloroso- und Pedro Ximenez Sherry Fässern gereift. Schon die Farbe ist deutlich dunkler, und 27 Kräuter inklusive Wermutkraut geben dem Wein ein einzigartiges, intensives Aroma.

Art. Nr.: 47006 // 17 % vol. // 0,75 L // **19,90**
Grundpreis: 1 Liter // 26,53

SKIN GIN GESCHENKSETS:
LIMITIERTE AUFLAGE

SKIN GIN GESCHENKSET KLEIN

1 x Skin Gin Christmas 2018 Edition – limitierte Auflage (51130)
2 x Becher in Kupferoptik (48340)

Art. Nr.: 48481 // Set red // **71,90**

SKIN GIN GESCHENKSET GROSS

1 x Skin Gin Christmas 2018 Edition – limitierte Auflage (51130)
2 x Skin Gin Becher in Kupferoptik (48340)
1 x Skin Gin Shaker in Kupferoptik (48342)

Art. Nr.: 48480 // Set red // **99,95**

ALLE SETS SIND BIS ZUM 31.DEZEMBER 2018 ERHÄLTLICH.

SKIN GIN, CHRISTMAS 2018 EDITION, HAMBURG
LIMITIERTE EDTITION

Skin Gin bietet ein facettenreiches Geschmacks-erlebnis, das von Minz- und Zitrusnoten geprägt ist, die jedoch nicht die Klarheit und die herbe Würze des klassischen Dry Gins nehmen.

Art. Nr.: 51130 // 0,5 L // 42 % Vol. // **44,90**
Grundpreis: 1 Liter // 89,80

SKIN GIN, SHAKER IN KUPFEROPTIK

Shake it. Hochwertiger Cocktail-Shaker in Kupferoptik, mit schwarzer SKIN GIN Prägung.

Art. Nr.: 48342 // 1 Stück // 0,5 L // **29,90**

SKIN GIN, CUP, BECHER IN KUPFEROPTIK

Wunderschöner Becher der Firma SKIN GIN in Kupferoptik. Auf Anhieb haben wir uns verliebt. Das stilvolle und einzigartige Design sieht in Natura noch besser aus als auf dem Foto!

Art. Nr.: 48340 // 1 Stück // 0,47 L // **18,90**

HARDWARE

RIEDEL VERITAS – FORM & GENUSS

Die Serie Riedel Veritas verbindet den Charme und die Leichtigkeit eines handgefertigten Glases mit der gleichbleibenden Genauigkeit, die nur eine Maschine erreichen kann. Alle Riedel-Gläser sind 235 mm hoch und spülmaschinenfest.

VERITAS CHAMPAGNERGLAS, 2ER GESCHENKKARTON (6449/28)

Das schlichte Champagnerglas ist fein, wohlproportioniert und eignet sich für den alltäglichen Gebrauch zu Hause. Dieses Glas lässt das umfangreiche Spektrum von Champagner entfalten. Der größere Randdurchmesser ermöglicht es, die Aromen des Champagners auf eine Weise freizusetzen, die bei einer schmalen Flöte nicht möglich ist. Das Glas verfügt außerdem über einen „Moussier Punkt“ zur Bildung der Champagner-Blasen.

Art. Nr.: 51006 // Füllmenge 445 ccm // 2er-Karton // **49,00**

VERITAS RIESLING/ZINFANDEL GLAS, 2ER GESCHENKKARTON (6449/15)

Diese Kelchform unterstützt am besten das charakteristische Bouquet fruchtiger Rotweine oder blumiger Weißweine, bei denen der Geschmack von Hefe dominiert.

Art. Nr.: 51009 // Füllmenge 395 ccm // 2er-Karton // **49,00**

VERITAS „ALTE WELT“ PINOT NOIR GLAS, 2ER GESCHENKKARTON (6449/07)

Das Pinot Noir Glas besticht durch seine elegante Form und ist besonders für „Alte Welt“ Weine geeignet. Diese Kelchform unterstreicht den Geschmack von Torf und Pflaume, die charakteristisch für die sinnlichen Pinot Noir Weine sind. Die Riedel Veritas Kelche basieren auf der DNA von Rebsorten und unterscheiden erstmals innerhalb einer Glaskollektion zwischen „Neue Welt“ und „Alte Welt“.

Art. Nr.: 51003 // Füllmenge 705 ccm // 2er-Karton // **49,00**

VERITAS VERKOSTUNGSSET, 2 WEISS- & 2 ROTWEINGLÄSER, (5449/47)

Dieses Set beinhaltet 4 Riedel Veritas Gläser, v. l. n. r. : Cabernet/Merlot, Old World Pinot Noir, Riesling/Zinfandel und Oaked Chardonnay.
Das Verkostungsset der ultraleichten Glasserie gehört zur Grundausstattung eines jeden anspruchsvollen Weinliebhabers.
Weitere Informationen siehe: www.bosfood.de

Art. Nr.: 51013 // 4er Geschenkkarton // **98,00**

VERITAS VERKOSTUNGSSET 3 ROTWEINGLÄSER, (5449/74)

Dieses Set beinhaltet 3 Riedel Veritas Gläser, v. l. n. r.: 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.

Art. Nr.: 51014 // 3er Geschenkkarton // **73,50**

DEKANTER KARAFFE ULTRA (2400/14)

Dieser klassische, handgefertigte Dekanter zeichnet sich durch ein elegantes und komplexes Design aus. Riedel ist überzeugt, dass alle Wein, ob jung oder alt, rot, weiß oder perlend, durch Dekantieren verfeinert werden können. Der Dekanter Ultra ist durch seinen breiten Bauch besonders für Weine geeignet, die viel Luft zum Dekantieren benötigen.

Art. Nr.: 51020 // 1 Stück // **95,00**

Alle 2er Kartons auch als 1er Kartons für 24,50 € erhältlich – unter www.bosfood.de

GLOBAL GSF-49 YOSHIKIN ALLZWECKMESSER, GESCHMIEDET

Global Messer sind leicht, extrem scharf und haben ein gutes Design.
Das wissen viele Profiköche tagein-tagaus zu schätzen. Bei richtiger Pflege halten sie ein Leben lang, d. h. sie sollten nicht in die Spülmaschine, sondern per Hand gespült und auf dem Schleifstein nachgeschärft werden. Die für Rechts- und Linkshänder geeigneten Klingen werden aus Molybdän-Vanadium Stahl gefertigt.

Art. Nr.: 32416 // 11 cm // 1 Stück // **54,90**

RÖSLE BRATPFANNE MOMENTS

AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2018

Rösle Bratpfanne „Moments", Ø 24 cm. Bratpfanne mit Antihaftversiegelung und ergonomisch geformtem Edelstahlgriff. Gekapselter Boden mit Aluminiumkern, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Temperaturbeständig bis 260 °C, spülmaschinengeeignet, PFOA-frei (Perfluoroctansäure), eignet für alle Herdarten, inklusive Induktion / Backofen.

Art. Nr.: 51026 // 1 Stück // statt ~~79,00~~ jetzt **44,90**

MICROPLANE GOURMET GEWÜRZ SET 3-TLG.

Frische, aromatische, fein geriebene Gewürze im Handumdrehen.
Das Gewürz Set beinhaltet eine Gewürzmühle mit einer fotogeätzten, rasiermesserscharfen Edelstahlklinge, Muskatnüsse und Tonkabohnen.

Art. Nr.: 51075 // 1 Stück // **29,95**

CHROMA TRADITION T-20 S MESSERBLOCK MIT INTEGRIERTEM SCHLEIFGERÄT, FÜR 6 MESSER

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2018

Die Messer Serie TRADITION von CHROMA, bietet robuste Küchenmesser mit europäischem Schliff. Ihr Einsatz in der Küche ist überall dort zu empfehlen, wo harte Jobs zu erledigen und weniger Schärfe gefragt sind. Für die tägliche und dauerhafte Gebrauchsschärfe sollten diese Klingen, nicht wie die japanischen Klingen auf dem Schleifstein, sondern mit dem integrierten Schleifgerät am Messerblock T-20S geschliffen und gerichtet werden. Der Block bietet Platz für 3 schmale und 3 breite Messer und ist aus widerstandsfähigem Guminoki Holz.

Art. Nr.: 27820 // 1 Stück // statt ~~119,00~~ jetzt **39,90**

Tradition & Qualität die schmeckt und schmeckt...

Für jeden Gang bieten wir jetzt die perfeckte Abrundung!

Traumhaft sahnig mit verlängerter Haltbarkeit, ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe

www.bosfood.de

CRAZY STUPID WINE

PETH-WETZ

REGIONAL GEPRÄGT - INTERNATIONAL INSPIRIERT

WWW.BOSFOOD.DE

BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Als weltweit anerkannter Spezialist für Delikatessen bieten wir ein umfangreiches Sortiment von mehr als 14.000 hochwertigen Artikeln aus aller Welt.

BOS FOOD - *Wir handeln mit Genuss.*

BOS FOOD GmbH • Grünstr. 24c • 40667 Meerbusch • Tel.: 02132-139-0 • www.bosfood.de

WIR SIND FÜR SIE DA!

Montag - Freitag von 9 - 18 Uhr

Außerdem sind wir für Sie da, am:

Samstag, den 15.12. von 9 - 14 Uhr
Samstag, den 22.12. von 9 - 14 Uhr
Montag, den 24.12. von 9 - 14 Uhr
Samstag, den 29.12. von 9 - 14 Uhr
Montag, den 31.12. von 9 - 14 Uhr

Wunschzettel

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	MENGE

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	MENGE

frischer Trüffel

BEZEICHNUNG	MENGE (GRAMM)
BURGUNDERTRÜFFEL	
WEISSER TRÜFFEL, EXTRA QUALITÄT	

BEZEICHNUNG	MENGE (GRAMM)
WINTER-EDELTRÜFFEL	
WEISSER TRÜFFEL, ITALIEN	

WUNSCHZETTEL-AKTION VON BOS FOOD

AUF DEN FERTIG AUSGEFÜLLTEN WUNSCHZETTEL ERHALTEN SIE BEI VORLAGE IN MEERBUSCH 5% RABATT AUF IHRE GESAMTE BESTELLUNG. ANGEBOTE, AKTIONEN UND ARTIKEL MIT PREISBINDUNG, Z. B. BÜCHER, SIND VON DER RABATTIERUNG AUSGESCHLOSSEN.

DIE AKTION IST GÜLTIG BIS ZUM 31.12.2018