



Weihnachtswelt **2017**
BOS FOOD PRÄSENTIERT EXKLUSIVE LEBENSMITTEL AUS ALLER WELT



5%
WUNSCHZETTEL
RABATT

Siehe Information, letzte Seite.

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**

Telefonisch und persönlich,
Montag bis Freitag von 9 - 18 Uhr
Samstag, den 16.12. von 9 - 14 Uhr
Samstag, den 23.12. von 9 - 14 Uhr
Samstag, den 30.12. von 9 - 14 Uhr

>> Kundenberatung
02132-139-0
www.bosfood.de

Keine Mindestbestellmenge, alle Lieferungen ab 50 € Bestellwert innerhalb Deutschland „FREI HAUS“
Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

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



Weihnachten gehört der Familie

Einmal im Jahr nimmt sich fast jede Familie Zeit die engsten Verwandten nicht nur zu sehen und zu besuchen, sondern ihnen auch Zeit und Geschenke zu widmen. Je älter man wird, desto mehr verschieben sich die Prioritäten. Geschenke werden immer unwichtiger, Zeit und Gespräche werden zunehmend wichtiger.

Ganz egal, wie man zur Kommerzialisierung des Weihnachtsfestes steht. Sicher ist eins: Zu Weihnachten trifft sich die Familie. Dieser Teil des Weihnachtsfests ist in jedem Fall und mit Abstand der beste.

Die Wichtigkeit und die Freude über diese gemeinsamen Stunden verdienen einen feierlichen Rahmen und es obliegt den Gastgebern und den Gästen, diesen Momenten die gebührende Wertschätzung zu verleihen.

Gastgeber zeigen ihre Freude und ihren Respekt durch eine angemessene Verköstigung, Gäste durch ein adäquates Mitbringsel.

In beiden Fällen wäre es uns ein Vergnügen und eine Ehre, Sie für diesen Tag zu wappnen und beratend zu begleiten.

Wir haben die Erfahrung, wie man, ohne den ganzen Tag in der Küche verbringen zu müssen, Gästen einen unvergleichlichen Tag beschert und Gastgebern ein Strahlen aufs Gesicht zaubern kann. Dieses Heft soll Ihnen Inspiration sein und Sie gleichzeitig neugierig machen. Wir freuen uns auf Sie,

Ihr

Ralf 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 Winteredeltrüffel (*tuber melanosporum*) können wir Ihnen aus Frankreich (Périgord) oder Italien (Umbrien) anbieten. Im guten Reifezustand besitzen sie eine tief-schwarze Farbe mit stark strukturierter Oberfläche und feinen weißen Äderchen im Fruchtfleisch.

Die weißen Trüffel (*tuber magnatum*) 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 2017

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 SOMMERTRÜFFEL UND TRÜFFELAROMA, 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 // **13,80**
Grundpreis: 100 g // 17,25

Art. Nr.: 38034 // 240 g // **28,25**
Grundpreis: 100 g // 11,77



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. IT-BIO-004

Art. Nr.: 33614 // 100 ml // **17,00**



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. IT-BIO-004

Art. Nr.: 36516 // 50 g // **11,40**
Grundpreis: 100 g // 22,80



WIJNGAARD AFFINE, VEREDELTER KÄSE MIT SOMMERTRÜFFEL, WIJNGAARD

Wijngaard Affine Käse werden in einer kleinen Käserei auf traditionelle Weise hergestellt. Besondere Keller dienen der Affinage - der Käse-Veredelung. Wijngaard Affineur sind sanfte Käse, mit vollem, cremigem Geschmack.

Art. Nr.: 30370 // 150 g // **6,70**
Grundpreis: 100 g // 4,47





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 // **4,60**
Grundpreis: 100 ml // 2,04

Art. Nr.: 44615 // 900 ml // **15,80**
Grundpreis: 1 Liter // 17,56

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

Art. Nr.: 42714 // 100 g // **3,55**



PARMIGIANO REGGIANO CON TARTUFO PARMESAN SAUCE MIT SOMMERTRÜFFEL, TARTUFLANGHE

Diese wohlschmeckende Sauce 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-Creme 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 BEIGELEGTEM DESIETRA KAVIAR KATALOG

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 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

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



CRÈME FRAÎCHE CRÈME ÉPAISSE, 39,4 % FETT

Eine Crème fraîche mit unglaublich intensivem Geschmack und von absoluter Cremigkeit - direkt aus der Normandie. Milchprodukte aus dieser Region Frankreichs genießen schon seit Jahrhunderten den besten Ruf. Ein perfektes Produkt für die Pâtisserie und ideal zum Verfeinern von Saucen, Suppen und natürlich auch perfekt zu Kaviar und Lachsspezialitäten.

Art. Nr.: 15300 // 400 g // **6,80**
Grundpreis: 1 Kg // 17,00



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 // **4,95**
Grundpreis: 100 g // 3,67



MEERES
FRÜCHTE

FRISCHE AUSTERN – GILLARDEAU M4

24 Stück à ca. 75 g, in einer Holzkiste

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 Claire“ und damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten „Fine de Claire“.

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 natürlich 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

Nur solange der Vorrat reicht!

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**



FRUCHTKAVIAR ZITRONE & PFEFFER, PERLGRÖSSE 5MM, SPHÄREN, LES PERLES

Küchenfertige Avantgarde- und Molekular Zubereitung: Die sphärischen Frucht-Cocktail-Perlen sind 5 mm große Kügelchen, die von einer dünnen Membran umschlossen sind. Im Inneren mit sauer-pikanter Zitronen-Pfeffer-Zubereitung gefüllt, sorgen sie beim Zerplatzen am Gaumen für Überraschende Effekte. Als Beigabe zu Sekt, Prosecco, Cocktails oder als Deko auf süßen und herzhaften Gerichten.

Art. Nr.: 38227 // 50 g // **7,35**

Grundpreis: 100 g // 14,70



HUMMER – LUXUS FÜR DEN GAUMEN

Edelster kanadischer Hummer, der im Mai, Juni, Dezember und Januar gefangen wird. Mit der Hochdruckbehandlung 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 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.



KANADISCHER HUMMER, 2 HALBE HUMMER IN SCHALE, IM KOCHBEUTEL, (HUMMER- SCHERE IM KOPF) *TK

Art. Nr.: 42885 // 309 g // **34,10**

Grundpreis: 1 Kg // 110,36

entspricht einem Lebendgewicht von 446 g - 536 g / Hummer

Art. Nr.: 42884 // 410 g // **42,95**

Grundpreis: 1 Kg // 104,76

entspricht einem Lebendgewicht von 591 g - 680 g / Hummer

BISQUE DE HOMARD, HUMMERSUPPE, CAPITAINE COOK

In Frankreich ist es gang und gäbe Hummer Bisque in Konserve zu kaufen, selbst zu hohen Festtagen. Die beste Konserve ist in diesem Fall das Glas. Sie werden sich wundern, wie köstlich und wie originär diese Suppe schmeckt. Sie kann auch wunderbar als warme Hummersauce benutzt werden, wenn man sie ein wenig reduziert und mit Sahne versetzt.

Art. Nr.: 47548 // 730 g // **9,20**

Grundpreis: 1 Liter // 12,78

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



KANADISCHER HUMMER, SCHEREN UND SCHWANZFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

Am besten über Nacht im Kühlschrank oder in einem kalten Wasserbad auftauen, anschließend entweder im Beutel garen oder auf jede andere Art und Weise zubereiten. *Tiefgekühlt.

Art. Nr.: 42883 // 86 g // **25,15**

Grundpreis: 100 g // 29,23

entspricht einem Lebendgewicht von 446 g-536 g / Hummer

Art. Nr.: 42882 // 113 g // **29,60**

Grundpreis: 100 g // 26,20

entspricht einem Lebendgewicht von 537 g-590 g / Hummer



KANADISCHER HUMMER, SCHERENFLEISCH, IM KOCHBEUTEL, *TK

Kurz angebraten auf Salat oder in Hummer-
suppe geben. *Tiefgekühlt.

Art. Nr.: 42888 // 227 g // **40,00**

Grundpreis: 100 g // 17,62



KÖNIGSKRABBEFLEISCH 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 // **28,30**

Abtropfgewicht: 150 g // Grundpreis: 100 g // 18,87

SARDINILLAS, OHNE KOPF IN OLIVENÖL, LOS PEPERETES

Aus der Manufaktur Los Peperetes in Galizien kommen
Meeresfrucht Konserven der Extraklasse. Die ca. 18 silber
glänzenden Sardinillas werden ohne Kopf eingelegt, ihre
Konsistenz ist samtweich. Die Sardinien können so im
Ganzen gegessen werden. Der Geschmack ist sehr mild.
Aus unserer Sicht sind sie das Nonplusultra unter den
Sardinien. **Tipp:** Das Öl können Sie auch als Zutat für
Dressings verwenden.

Art. Nr.: 17773 // 150 g // **14,60**

Abtropfgewicht: 105 g // Grundpreis: 100 g // 13,90



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 // **92,30**

Art. Nr.: 42891 // 1 Kg // Größe M // 44-66 Stück // **97,50**

Art. Nr.: 42940 // 1 Kg // Größe L // 22-24 Stück // **101,50**

MATJESFILETS „SJØ“, *TK

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.: 45350 // 6 Filets // 210 g // **5,60**

Grundpreis: 100 g // 2,67

Art. Nr.: 47588 // ca. 20 Filets // 700 g // **14,65**

Grundpreis: 1 Kg // 20,92



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 // **48,20**

Grundpreis: 1 Kg // 96,40





KETA LACHS-KAVIAR, AKI

Am besten schmeckt er, wenn er nur leicht gesalzen (Malossol) ist. Die roten Kaviarperlen eignen sich bestens, um z. B. eine Kräuterrahmsuppe aufzuwerten oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten. Der Rogen ist besonders in Europa sehr gefragt. Das Korn ist größer als das vom Beluga Kaviar und äußerst empfindlich. Es besitzt einen charmanten und charakteristischen Eigengeschmack.

Art. Nr.: 11258 // 100 g // **15,90**

Art. Nr.: 11257 // 250 g // **43,50**

Grundpreis: 100 g // 17,40



SAIBLING KAVIAR GOLD

Der Saibling gehört zu den Lachsfischen. Von der Körperform ist er mit Forellen vergleichbar. Dieser Saiblings Kaviar Gold stammt von Saiblings aus der Premium Aquakultur. 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 natürlich nicht mehr eingegraben. Der Lachs hat ein feines Aroma und bleibt außerdem sehr saftig.

Art. Nr.: 45814 // ca. 500 g // **ca. 33,34**

Grundpreis: 1 Kg // 66,68

Art. Nr.: 42789 // ca. 1 Kg // **ca. 66,14**

Grundpreis: 1 Kg // 66,14



2013 WURDE DIESER LACHS, VON DER FAZ 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 // **13,40 / Stück**
Grundpreis: 100 g // 6,70

Art. Nr.: 15868 // ca. 1 Kg // ca. **56,30 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 56,30

Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten

Art. Nr.: 15867 // ca. 500 g // ca. **38,10 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 76,20

Rücken Filet, kurz und breit, ungeschnitten

Art. Nr.: 15901 // ca. 400 g // ca. **30,48 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 76,20

ganze Seite, ungeschnitten

Art. Nr.: 15869 // ca. 1,4 Kg // ca. **66,01 / Stück**
Grundpreis: 1 Kg // 47,15



SENFSAUCE, NACH SCHWEDISCHER ART

Diese Senfsauce ist die klassische Sauce zu gebeiztem (graved) Lachs und Räucherlachs. Sie schmeckt auch hervorragend zu jedem anderen Fisch, Eiern, Geflügel und hellem Fleisch. Auch zur Verfeinerung von Köse- und Wurstspezialitäten geeignet. Die Senfsauce ist zudem eine köstliche Zutat zu Salatsaucen und Vinaigrette.

Art. Nr.: 15932 // 200 ml // **5,35**
Grundpreis: 100 ml // 2,68





**LEBER
SPECK
SCHINKEN
SALAMI**

GÄNSELEBERBLOCK MIT STÜCKEN, 98% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Ein hochwertiges Produkt aus dem Hause Rougié. 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 // **29,15**

Grundpreis: 100 g // 16,19



GÄNSELEBERBLOCK, 98% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Die beste Art Gänsestopfleber zu genießen ist, sie pur zu essen – serviert auf warmem Toast oder Bauernbrot. Hierfür wurde die Stopfleberfarce mit Portwein und ausgewählten Gewürzen fein und dezent abgeschmeckt. Zum Schneiden und Servieren öffnen Sie beide Seiten der Dose. Bei 8-12° C temperiert, lässt sich der Gänseleberblock herauschieben und tranchieren.

Art. Nr.: 12608 // 210 g // **35,30**

Grundpreis: 100 g // 16,81

GÄNSELEBERBLOCK MIT STÜCKEN, 3% TRÜFFEL, 95% FOIE GRAS, ROUGIÉ

Ein Glanzprodukt aus dem Hause Rougié. 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 herauschieben.

Art. Nr.: 30314 // 145 g // **41,30**

Grundpreis: 100 g // 28,48

Art. Nr.: 15225 // 210 g // **50,20**

Grundpreis: 100 g // 23,90

WIR FÜHREN AUCH
FRISCHE WEIDEGÄNSE AUS DEM GILLBACHTAL

Art. Nr.: 18210 // ca. 4,5 Kg // ca. **83,50**

Grundpreis: 1 Kg // 18,55



ENTENLEBER – ENTIER, MIT CHAMPAGNER, SARAWAK & MANIGUETTE PFEFFER, ROUGIÉ

Diese Entenleber ist eine ganz besondere Spezialität von Rougié. Sie ist in echtem Champagner gereift und mit zwei aromatischen Pfeffersorten abgeschmeckt. Sarawak Pfeffer kommt vom malaysischen Teil der Insel Borneo und Maniguette Pfeffer, auch als Paradieskörner bekannt, stammt von der Westküste Afrikas aus Guinea. Die Entier hat eine schöne handwerkliche Form und eine gute Schnittfestigkeit und kann dadurch sehr ansprechend präsentiert werden.

Art. Nr.: 31592 // 180 g // **36,15**
 Grundpreis: 100 g // 20,08



GESCHENKSET „GÄNSE“ GÄNSELEBER GANZ, GÄNSELEBERBLOCK MIT TRÜFFEL, GÄNSERILETTES, CONFIT

Das Set beinhaltet: ein Glas mit 50 g ganzer Gänseleber und ein Glas mit 80 g Gänseleberblock mit Trüffel. Ein Glässchen Gewürztraminer Confit und 140 g feinstes Gänserilette.

Art. Nr.: 48492 // 4-tlg. // 355 g // **74,60**
 Grundpreis: 1 Kg // 210,14



GESCHENKSET „ENTE“ ENTENLEBER GANZ, ENTENLEBERBLOCK, ENTENRILETTES, CONFIT

Das Set beinhaltet: ein Glas mit 50 g ganzer Entenleber und ein Glas mit 80 g Entenleberblock. Ein Glässchen Confit vom elsässischen Pinot Noir und 140 g feinstes Entenrilette.

Art. Nr.: 48493 // 4-tlg. // 355 g // **61,20**
 Grundpreis: 1 Kg // 172,39



TERRINEN GESCHENKSET, ROUGIÉ

Das festliche Set besteht aus 4 köstlichen Terrinen: Landterrine mit Kastanien, Rehfileischerterrine mit Preiselbeeren, Terrine mit Walnüssen aus Perigord (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 // **14,60**
 Grundpreis: 1 Kg // 36,50



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 // **19,20**
Grundpreis: 100 g // 10,66



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 // **28,60**
Grundpreis: 1 Kg // 21,19

GÄNSELEBER ENTIER, IN PORTWEINGELÉE, 100% FOIE GRAS, HALBKONSERVE, ROUGIÉ

Ganze Stopfleberstücke wurden über Nacht mit Gewürzen mariniert, dann gegart und mit lieblichem Portweingelée umhüllt. Bevor Sie diese Spezialität genießen, nehmen Sie bitte das Glas ca. 15 Minuten vorher aus dem Kühlschrank.

Art. Nr.: 14796 // 180 g // **41,10**
Grundpreis: 100 g // 22,83



BERKEL PROSCIUTTO SCHNEIDEMASCHINE NRL 220, ROT, ELEKTRISCH, SCHNEIDEBLATT 220 MM

Neue Optik, gleiche Qualität! Die elektrische Aufschnittmaschine aus dem Hause Berkel ist als Tischgerät zum frischen Aufschneiden von Schinken für Haushalte konzipiert. Das Gerät, mit integriertem Schleifapparat, bietet selbstverständlich die gleiche Materialqualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit wie sie auch für die Berkel Standgeräte typisch sind.

Alle Teile die mit dem Schneidgut in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt. Die Maschine NRL 220 aus der Red Line ist ein Blickfang und passt mit ihren Abmessungen (Länge 50 cm, Breite 37 cm, Höhe 43 cm) auf jede Arbeitsplatte.

Technische Daten: Messer Ø 220 mm, 230 Volt Anschluss, Gewicht 14 kg. Das Gerät ist NICHT für den gewerblichen Einsatz geeignet!

Art. Nr.: 43016 // 1 Stück // **790,00**



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. 25,90***

Grundpreis: 1 kg // 17,25

* Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1,5 Kg



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. 500 g // **ca. 12,70***

Grundpreis: 1 kg // 25,40

* Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 0,5 Kg



LUFTGETROCKNETER ROHSCHINKEN, OHNE SCHWARTE, SAN DANIELE, ITALIEN, PROLONGO



Hier wurde die Schwarte und der Knochen bereits entfernt, so dass Sie bei diesem Rohschinken nichts wegwerfen. Den Rohschinken genießt man am besten pur, hauchdünn geschnitten zu Grissini oder Weißbrot, dazu ein gutes Glas trockenen Wein, zum Beispiel einen Sauvignon oder Friulano. Köstlich ist der Schinken auch zu Feigen, Melone, Kiwi, Apfel, Trauben und Birne. Mixed Pickles hingegen passen nicht dazu, da der herbsaure Geschmack das mild-süße Aroma des Schinkens überdeckt. In kleine Streifen oder Würfel geschnitten entfaltet er sein wunderbares Aroma in Nudelgerichten, zu Gnocchi, Crêpes oder in Gemüse- und Bohnensuppen.

Art. Nr.: 42417 // ca. 1,5 Kg // **ca. 54,45***

Grundpreis: 1 kg // 36,30

* Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 1,5 Kg

FENCHELSALAMI, TOSCANA, ITALIEN, GELLI

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

Art. Nr.: 18770 // ca. 550 g // **ca. 15,80***

Grundpreis: 1 kg // 28,75

* Der Preis basiert auf dem angenommenen Gewicht von 0,55 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, 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**



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 // **9,85**

Grundpreis: 100 ml // 3,94

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 // **27,95**

Grundpreis: 100 ml // 11,18

Art. Nr.: 10030 // 500 ml // **38,20**

Grundpreis: 1 L // 76,40

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



MODENA AMORE MIO, BALSAMICO CONDIMENT, ITALIEN

Eine Basis für jedes Fleisch- und Fischgericht. Unser Geniebertipp 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 // **16,00**

Grundpreis: 100 ml // 6,40





FRUITÉE DOUCE, OLIVENÖL EXTRA VIRGIN, MILD, ALZIARI

Sehr feines und renommiertes Öl aus der antiken Ölmühle Alziari in Nizza. Die goldgelbe Cuvée wurde aus vollreifen geernteten Oliven kalt gepresst und ist mit ihrer fruchtig-milden Finesse besonders schmackhaft zu gegarten Gerichten und auch zu feinem rohem Gemüse. Am Gaumen entwickelt dieses Olivenöl deutlich seine Fruchtigkeit mit leichten Mango-, Artischocken- und Nussnoten. Der Duft von frischen Mandeln findet sich auch im Geschmack wieder und verstärkt sich mit warmen Speisen.

Art. Nr.: 12037 // 500 ml // **15,95**

Grundpreis: 1 Liter // 31,90

Art. Nr.: 12036 // 1 L // **26,90**

MANOLAKIS GROVES, OLIVENÖL EXTRA NATIV, KORONEIKI OLIVEN, KRETA

Manolakis Olivenöl wird zu 100% aus Koroneiki Oliven, aus der Nordwest-Region Rethymnon auf Kreta, gepresst. Sie gelten als die beste Fruchtart für Olivenöl.

Art. Nr.: 27245 // 750 ml // **10,00**

Grundpreis: 1 Liter // 13,34



TRAUBENKERNÖL, FRANZ KELLER

Traubenkernöl wird aus den getrockneten Kernen der Weintrauben hergestellt. Es ist sehr mild mit einem leicht nussigen und würzigen Geschmack. Franz Kellers Traubenkernöl ist vielseitig verwendbar. Sein leichter Nussgeschmack verleiht jeder Salatsauce, Mayonnaise und verschiedenen Dressings das gewisse Etwas. Ebenso hervorragend geeignet zum Braten von Fleisch und Geflügel. Aufgrund seiner Qualität und seiner Ergiebigkeit ist es eine Bereicherung für jede Küche.

Art. Nr.: 12072 // 750 ml // **10,10**

Grundpreis: 1 Liter // 13,47



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 Maschanker, Kriecherln, Hauszwetschken oder Weingartenpflirsich. Und hier versteht man sich auch noch auf die Bewahrung des reinen und kräftigen Geschmacks aus der Natur.



PREISELBEEREN, EINGEKOCHT ENTHÄLT ALKOHOH

Preiselbeerenröster mit Fruchtstücken. Die kraftvoll herbe Komposition ist der absolute Klassiker zu Wiener Schnitzel, Wildgerichten und Maroni (Maronen) Desserts.

Art. Nr.: 39395 // 400 g // **13,50**
Grundpreis: 1 Kg // 33,75

ZWETSCHKEN-GEWÜRZAPFEL MIT FRUCHTSTÜCKEN, LEICHTKONFITÜRE, ENTHÄLT ALKOHOH

Diese Leichtkonfitüre ist mit Wein und Zwetschkenbrand verfeinert und kann auch für Desserts, Käse oder Wildgerichte verwendet werden.

Art. Nr.: 39420 // 220 g // **6,40**
Grundpreis: 100 g // 2,91



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 hochkomplizierten, zehn Tage andauernden Arbeitsprozess werden die natürlichen Bitterstoffe langsam durch Zucker ersetzt. Dadurch verändert sich mehr und mehr die Farbe, bis sie zum Schluss pechrahbenschwarz und süß sind. Geeignet als Beigabe zu Käse, Wild oder zu einer Eiscreme.

Art. Nr.: 41250 // 270 g // **14,30**
Abtropfgewicht: 130 g // Grundpreis: 100 g // 11,01



GEWÜRZE

GEWÜRZE FÜR DIE FESTTAGSKÜCHE



DUCCA GEWÜRZMISCHUNG, ÄTHIOPISCHE FISCHPANADE, ALTES GEWÜRZAMT

Ducca ist eine vielseitige äthiopische Gewürzmischung. Zum Würzen und Braten von Fischfilets wie Dorade oder Seeteufel, aber auch mit Öl zu einer Paste angerührt als Dipp. In Ägypten serviert man diese Gewürzmischung zum Frühstück oder als Snack zwischendurch mit Fladenbrot und Olivenöl; das Brot wird in das Öl und dann in die Ducca getunkt.

Art. Nr.: 16617 // 80 g // **9,90**
Grundpreis: 100 g // 12,37



SIEBEN PFEFFER GEWÜRZMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Fünf verschiedene Pfeffersorten, Chili und Zitronenmyrte bilden diese kräftige Mischung „Sieben“ für kurzgebratene Steaks, Wokgerichte, dunkles Fleisch sowie Geflügel. Perfekte Gewürzmischung für große Fleischstücke.

Art. Nr.: 38304 // 100 g // **14,90**



GLÜHWEINGEWÜRZ, GEWÜRZMISCHUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Einzigartige Gewürzcreation 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.: 40164 // 60 g // **10,90**
Grundpreis: 100 g // 18,17



NORTH SEA SALT WORKS, HANDGEERNTETES MEERSALZ AUS DEM NORWEGISCHEN MEER

Die einzigartigen Eigenschaften des Havsnø von North Sea Salt Works resultieren aus den Rohstoffen – das reine Meerwasser und handwerkliches Verfahren – in Bezug auf Kristallisation, Handerte, Spülen und Trocknen des Salzes. Havsnø ist frei von Zusatzstoffen. Weitere Infos: www.bosfood.de

KRÅKEBOLLE feines Meersalz

Art. Nr.: 45737 // 250 g // **4,70**

Grundpreis: 100 g // 1,88

HAVSNØ Meersalzflocken

Art. Nr.: 45734 // 175 g // **3,90**

Grundpreis: 100 g // 2,23

SJØSTEIN grobkörniges Meersalz

Art. Nr.: 45739 // 250 g // **3,90**

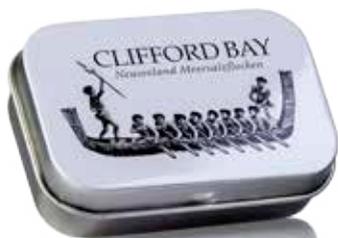
Grundpreis: 100 g // 1,56

MURRAY RIVER SALT FLAKES, ROSA SALZFLOCKEN, AUSTRALIEN

Murray River Salz besteht aus subtilen, pfirsichfarbenen Kristallen. Die Flakes haben einen milden Geschmack und sind ideal zum Nachwürzen. Der Clou: Dieses Salz schmeckt man nur im Hintergrund, es hebt den Eigengeschmack der damit zubereiteten Speisen. Die Flocken schmelzen förmlich zwischen den Fingern.

Art. Nr.: 41229 // 120 g // **7,85**

Grundpreis: 100 g // 6,54



CLIFFORD BAY MEERSALZFLOCKEN, NEUSEELAND, REISESALZBOX

Clifford Bay Meersalzflocken für unterwegs, nachfüllbar. Einzigartig zarte Meersalzflocken, edel und fein, so natürlich und klar wie das Meerwasser Neuseelands. Ein exzellentes Gourmetsalz mit faszinierendem Geschmack. Frei von Zusätzen, absolut reines Meersalz mit natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen.

Art. Nr.: 42518 // 6 g // **2,90**



GEWÜRZSALZ MIT HIMBEERE, ALTES GEWÜRZAMT

Eine Kreation von Ingo Holland aus leuchtend roten, getrockneten Himbeeren und naturbelassenem portugiesischen Meersalz. Bestens zu Krustentieren oder zu Früchten!

Art. Nr.: 38897 // 200 g // **11,90**
Grundpreis: 100 g // 5,95

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 // **23,95**



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 // **11,45**
Grundpreis: 100 g // 22,90



**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 // **14,65**
Grundpreis: 1 Kg // 29,30

Art. Nr.: 15719 // 1 kg // **22,15**

Willinger Christinen Stollen, original, mit Marzipan

Art. Nr.: 15720 // 1 kg // **24,75**

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

Art. Nr.: 32843 // 500 g // **16,95**
Grundpreis: 1 Kg // 33,90

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 // **7,15**
Grundpreis: 100 g // 2,88



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 // **4,55**

Art. Nr.: 48469 // 1 Kg // **17,35**



PANETTONE, KLASSIK - CORNICE IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48466 // 1 Kg // **17,15**

PANETTONE - ELEGANCE IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48464 // 1 Kg // **16,25**



PANETTONE - GOLD IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48470 // 1 Kg // **18,50**

PANETTONE,
MIT SCHOKOSTREUSELN - STRIPE
IN EINER METALLDOSE

Art. Nr.: 48468 // 100 g // **4,55**

Art. Nr.: 48465 // 750 g // **15,65**

Grundpreis: 1 Kg // 20,87



PANETTONE, AMARETTO

Art. Nr.: 48471 // 750 g // **18,85**

Grundpreis: 1 Kg // 25,13

PANETTONE, LIMONCELLO

Art. Nr.: 48472 // 750 g // **18,85**

Grundpreis: 1 Kg // 25,13

PANETTONE, MIT SCHOKO-
STÜCKCHEN UND CREMEFÜLLUNG

Art. Nr.: 48473 // 750 g // **18,85**

Grundpreis: 1 Kg // 25,13

PANETTONE MIT MARONEN

Art. Nr.: 48474 // 750 g // **18,85**

Grundpreis: 1 Kg // 25,13





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.

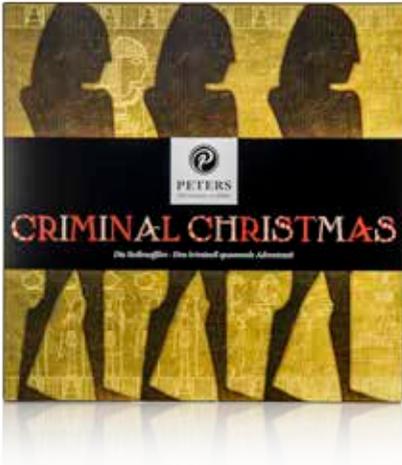
Art. Nr.: 42701 // Set // **24,90**

ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 2“ MIT ALKOHOL

Wieder 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 // **24,90**





ADVENTSKALENDER MIT BUCH „CRIMINAL CHRISTMAS 3“, MIT ALKOHOH

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

24 spannende Kapitel, die mit 24 feinsten Trüffel Tüpfelchen durch den Advent führen. In Buchform präsentiert sich der Krimi zum Genuss. Die patentierten Trüffel Tüpfelchen 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 // **24,90**

ADVENTSKALENDER „HIMMLISCHER ADVENT“, MIT ALKOHOH

Dieser Advent wird besonders himmlisch - mit dem Adventskalender „Himmliche Momente“ aus der Confitiserie 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 Himmelsporten. So warten wir gerne auf's Christkind!

Art. Nr.: 45383 // 300 g // **19,90**

Grundpreis: 1 Kg // 66,33



ADVENTSKALENDER „TAG UND NACHT“, 48 TÜRCHEIN, 24 OHNE UND 24 MIT ALKOHOH

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 2x täglich. Doppeltes Naschvergnügen in ausgefallenem Design. Eine tolle Geschenkidee mit köstlichen PETERS Mini-Trüffeln.

Art. Nr.: 45387 // 275 g // **19,90**

Grundpreis: 1 Kg // 72,36



ADVENTSKALENDER MINI, OHNE ALKOHOL

24 köstliche Mini-Pralinen ohne Alkohol versüßen Ihnen die Adventszeit. Dieser schöne Adventskalender im modern weihnachtlichen Look lässt die Herzen von großen und kleinen Genießern höher schlagen. Das ideale Geschenk in der Vorweihnachtszeit für Ihre Familie und auch als Firmenpräsentate für Ihre Geschäftsfreunde.

Art. Nr.: 45384 // grün // 135 g // ohne Alkohol // **9,95**
Grundpreis: 100 g // 7,37

Art. Nr.: 45385 // rot // 135 g // mit Alkohol // **9,95**
Grundpreis: 100 g // 7,37



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 einfach 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 // **24,90**
Grundpreis: 1 Kg // 8,95



ADVENTSKALENDER WÜRFEL, OHNE ALKOHOL

Dieser hochwertige Adventskalender „Würfel“ ist gefüllt mit feinsten, alkoholfreien Pralinen aus dem Hause PETERS. Der Clou an diesem Kalender ist: Der Würfelkalender wird so lange gedreht, bis man das Kläppchen des Tages gefunden hat. Jede Seite ist mit einem schönen Weihnachtsmotiv bedruckt. Die köstlichen Pralinen verzaubern jeden Gaumen. Knuspertraum, Schoko-Sahne, Walnuss-Marzipan, Nougat Krokant, Blätterkrokant und Mandelsplitter. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Art. Nr.: 45386 // 300 g // **19,90**
Grundpreis: 1 Kg // 66,33





ADVENTSKALENDER, „MERRY CHRISTMAS“, ROT, OHNE ALKOHOLO

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

Art. Nr.: 48205 // 150 g // **9,95**
Grundpreis: 100 g // 6,63

ADVENTSKALENDER, „MERRY CHRISTMAS“ WEISS, MIT ALKOHOLO

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 // **9,95**
Grundpreis: 100 g // 6,63



ADVENTSKALENDER, „WEIHNACHTSMANN“ OHNE ALKOHOLO

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 // **17,95**
Grundpreis: 1 Kg // 59,83



WEIHNACHTSPRALINEN

GRÜN, OHNE ALKOHOLO

Knuspertraum und Haselnuss-Nougat

Art. Nr.: 42759 // 2 Stück // 25 g // **1,95**
Grundpreis: 100 g // 7,80

ROT, MIT ALKOHOLO

Rumtopf-Trüffel und Bratapfel-Trüffel

Art. Nr.: 42758 // 2 Stück // 25 g // **1,95**
Grundpreis: 100 g // 7,80





„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 Genusserebnis.

Art. Nr.: 42761 // 5 Stück // 60 g // **2,95**
 Grundpreis: 100 g // 4,92

„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 Weihnachtspresent. Verwöhnen Sie Ihre Beschenkten mit wunderbaren Sorten wie Glühwein-, Rumtopf-, Zimt-, Stollen- oder Bratapfel-Trüffel.

Art. Nr.: 42760 // 5 Stück // 62 g // **2,95**
 Grundpreis: 100 g // 4,92



„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 Weihnachtspresent. Natürlich alkoholfrei und somit auch für Kinder geeignet.

Art. Nr.: 45388 // 5 Stück // 60 g // **2,95**
 Grundpreis: 100 g // 4,92





„CHRISSI“ WEIHNACHTSPRALINEN, OHNE ALKOHOL

Um die Wartezeit bis dorthin zu versüßen, hat die Confitserie PETERS die kleine Weihnachtsfamilie um ein himmlisches Mitglied erweitert. 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 Weihnachtspresent. Gefüllt mit fünf alkoholfreien Pralinen aus der Traditions-Confitserie PETERS.

Art. Nr.: 45389 // 5 Stück // 60 g // **2,95**
Grundpreis: 100 g // 4,92

WEIHNACHTSPRALINEN SPEKULATIUS MANDELN, OHNE ALKOHOL

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

Art. Nr.: 42708 // 35 x 13 g // 480 g // **23,85**
Grundpreis: 1 Kg // 49,69



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 Weihnachtsgeschenk 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 // 480 g // **23,85**
Grundpreis: 1 Kg // 49,69





WEIHNACHTSPRALINEN KNUSPERTRAUM, OHNE ALKOHOL

Luxus Weihnachtspralinen als Kugel mit Vollmilchschokolade einzeln verpackt. Genießen Sie unsere leckeren, alkoholfreien Knuspertraumpralinen mit Nougat und Waffelbruch in einer hübschen Weihnachtskugel in strahlendem Blau mit Silber verpackt.

Art. Nr.: 42705 // 35 x 13 g // 480 g // **23,85**
Grundpreis: 1 Kg // 49,69



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 // **5,30**
Grundpreis: 100 g // 4,82



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 // **5,30**
Grundpreis: 100 g // 4,82



PRALINENMISCHUNG, WEIHNACHTLICH VERPACKT, VALRHONA

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

Art. Nr.: 32859 // 180 g // 19 Stück // **18,10**
Grundpreis: 100 g // 10,06

Art. Nr.: 32693 // 310 g // 36 Stück // **28,90**
Grundpreis: 1 Kg // 93,23

Art. Nr.: 32813 // 465 g // 54 Stück // **41,50**
Grundpreis: 1 Kg // 89,25



IVOIRE, WEISSE COUVERTURE, VALRHONA

Die weiße Schokolade mit 35% Kakaobutter ist leicht gesüßt, bietet zarte Milcharomen und eine sehr feine Konsistenz. Diese Couverture eignet sich für Konditorwaren, Formen, Füllungen und für Schokoladenwaren. Ebenso geeignet für die Eisherstellung und zum Überziehen von Pralinen.

Art. Nr.: 37231 // 250 g // **9,30**
Grundpreis: 100 g // 3,40

WEIHNACHTSPRALINEN WEIHNACHTSFREUDEN, OHNE ALKOHOL

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

Art. Nr.: 45390 // 200 g // **12,95**
Grundpreis: 100 g // 6,47



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 feinsten 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 // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,17

MINI TRÜFFELPRALINEN DUNKLE SCHOKOLADE

Beste Piemont Haselnüsse vermählt mit dunkler Schokolade.

Art. Nr.: 32651 // 200 g // à 7 g // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,17



MINI TRÜFFELPRALINEN MANDELN, KARAMELL UND MEERSALZ AUS DER GUERANDE

Weißer 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 // 4,17

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 // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,17

MINI TRÜFFELPRALINEN AMARETTO, MIT MANDELN

Dunkle Schokolade vermählt mit sizilianischen Mandeln und Amaretto-Biskuits.

Art. Nr.: 32649 // 200 g // à 7 g // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,17



MINI TRÜFFELPRALINEN CAPPUCCINO/KAKAOBOHNEN

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

Art. Nr.: 32648 // 200 g // à 7 g // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,17

MINI TRÜFFELPRALINEN MIT PIEMONTESE MINZE

Weißer 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 // **8,35**
Grundpreis: 100 g // 4,17



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



LA MOLINA

steht für die Tradition meisterhaft gefertigter Schokolade. Nicht nur der Geschmack, sondern auch das Erscheinungsbild zeichnen die Produkte der Traditions-Manufaktur aus. Alle Schritte beginnend in der "Versuchsküche" bis zur Entwicklung der Verpackungen, machen diese Schokolade so einzigartig. Die Produkte dieser Firma haben uns von der ersten Verkostung an in ihren Bann gezogen. Seltener kommen Piemonteser IGP Haselnüsse so gut zur Geltung. Sie vereinen sich mit der exzellenten Schokolade zu einem ganz großen Ganzen.

MILK BLEND, 24 TÄFELCHEN

Eine Mischung von 24 kleinen Schokoladen Täfelchen aus Milchschokolade mit 40% Kakao, weißer Schokolade mit Karamell und von La Molin „Oro“ genannt: Schokolade aus weißer und dunkler Schokolade gemischt. Ideal als Präsent.

Art. Nr.: 45821 // 156 g // **18,65**

Grundpreis: 100 g // 11,96



CHOCO CAKE, VOLLMILCHSCHOKOLADE UND GIANDUJA UND HASENÜSSEN

Auf einer Basis von einem dünnen Milchschokoladenboden liegt eine zarte Gianduja Masse, gespickt mit Piemonteser Haselnüssen, und wiederum bedeckt von einer Schicht Milchschokolade mit einem Kakaoanteil von 36%. Herrlich schmelzend und knackig nussig ist ein Stückchen aus der „Torte“ eine angenehme, süße Abwechslung.

Art. Nr.: 46076 // Ø 11,5 cm // 200 g // **15,95**

Grundpreis: 100 g // 7,98

XXL OVERSIZE GIANDUJA BARREN MIT SALZMANDELN

Für den absoluten Nougatfan darf es nämlich auch gerne mal etwas größer sein. Ein großer Block aus zartschmelzender Karamell-Milch-Gianduja Masse mit Haselnüssen und gerösteten sowie gesalzenen Mandeln. Wenn Sie wollen, dürfen Sie aber auch teilen.

Art. Nr.: 47121 // 250 g // **15,95**

Grundpreis: 100 g // 6,38



TÒCCO – KLEINE GIANDUJA SCHOKOLADEN

„un tòcco“ bedeutet im toskanischen Dialekt „ein kleines Stück von etwas Großem, das in einer Hand gehalten werden kann“ – also, ein „gutes Stück“. Genau wie dieses gute Stück, das vollkommen in Handarbeit und mit bester Schokolade in Formen gegossen, geschnitten und in „Butterpapier“ gewickelt wird. Die „Toccos“ mit Gianduja werden ausschließlich aus Piemonteser Haselnüssen erster Güte hergestellt und passen ideal in Scheiben geschnitten auf ein heißes Brot oder einfach gierig pur verzehren.

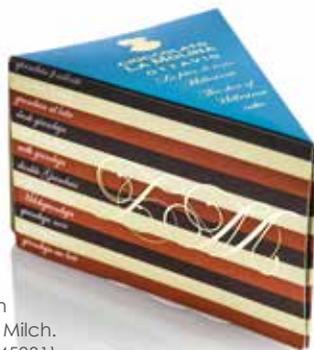


DUNKLE SCHOKOLADE MIT KIRSCHEN

Art. Nr.: 45824 // 50 g // **3,15**
Grundpreis: 100 g // 6,29

MILCHSCHOKOLADE MIT PIEMONTESE HASELNÜSSEN

Art. Nr.: 45825 // 50 g // **3,15**
Grundpreis: 100 g // 6,29



OTTAVIO - MILLESTRATI GIANDUJA SCHICHTNOUGAT

Das schönste „Stück“ von La Molina. Ein Stück Torte aus sehr vielen Lagen von den 3 verschiedenen Gianduja Sorten: weiß, dunkel und Milch. Zartschmelzend und köstlich. Auch erhältlich als ganze Torte (Art. 45831).

Art. Nr.: 45830 // 250 g // **14,50**
Grundpreis: 100 g // 5,80

CUBES, 6 TÄFELCHEN

6 kleine Täfelchen zum Kosten. Einmal quer durch die Bande von 100%, 82%, 70%, 64%, 40% Kakao und eine Tafel „Oro“, eine besondere Mischung aus weißer und dunkler Schokolade.

Art. Nr.: 45819 // 40 g // **3,35**
Grundpreis: 100 g // 8,37



KONDITORSTOLLEN, PETERS MANDELSTOLLEN

Die neue Kreation enthält weder Rosinen noch kandierte Früchte, nach alter Handwerkstradition mit ausgewählten Mandeln zubereitet und von Hand in flüssige Butter getaucht.

Art. Nr.: 45392 // 500 g // **8,95**
Grundpreis: 1 Kg // 17,90



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 // **8,95**
Grundpreis: 1 Kg // 17,90

WEIHNACHTSGBÄCK 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 // **3,25**



WEIHNACHTSGBÄCK, 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 // **3,25**





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 // **3,65**



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 // **3,40**



TRÜFFELKONFEKT - PRALINEN, TRUFFES, CÉMOI, FRANKREICH

Dieses französische Trüffelkonfekt, mit Vanillenoten und in feiner Kakaohülle, ist zartschmelzend. Am besten leicht gekühlt genießen.

Art. Nr.: 18915 // 250 g // **5,25**
Grundpreis: 100 g // 2,10



ADVENTSKALENDER 2017, LAKRIDS LIMITIERTE AUFLAGE

Dieses Jahr haben wir etwas ganz besonderes für die Lakritz-Liebhaber. Den exklusiven Lakrids Weihnachtskalender aus der Edellakritz Manufaktur in Dänemark, Johan von Bülow. Um die Weihnachtsstimmung im Dezember zu wecken, überrascht der Kalender hinter 24 Türchen mit Geschmackserlebnissen aus Lakritze, die Sie so vielleicht noch nicht kannten.

Die wundervollen Lakrids Adventskalender sind nur in begrenzter Menge verfügbar. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Kalender schon JETZT zu bestellen.

Art. Nr.: 48463 // 340 g // **39,00**

Grundpreis: 100 g // 11,47

BRONZE 2017 - EDELLAKRITZ MIT CAMEL- SCHOKOLADE UND SALZ, LAKRIDS

Unser Favorit zur Weihnachtszeit: BRONZE CLASSIC ist eine herrliche Mischung aus zartem Lakritz, seidig-weicher Dulce de Leche Schokolade und einer Prise würziger Meersalzflocken – abgerundet mit einem Hauch Raw Liquorice Powder. Eine sensationelle Balance aus salzigen und süßen Komponenten.

Art. Nr.: 43379 // 150 g // **9,50**

Grundpreis: 100 g // 6,33

Art. Nr.: 48323 // 250 g // **13,50**

Grundpreis: 100 g // 5,40





WHITE SNOWBALL 2017 - EDELAKRITZ MIT INGWER, LAKRIDS

Ginger-Lover aufgepasst: In dieser Kombination habt Ihr Euren Liebling sicherlich noch nicht erlebt. WHITE SNOWBALL hat einen Kern aus würzigem Ingwer-Lakritz, umhüllt von sanfter Milkschokolade mit Zitronengras. Frisch und würzig – alles in einem Bissen.

Art. Nr.: 48324 // 150 g // **9,50**
Grundpreis: 100 g // 6,33

Art. Nr.: 48325 // 250 g // **13,50**
Grundpreis: 100 g // 5,40

BLACK SNOWBALL 2017 - SÜSS & SALZIGES EDELAKRITZ, LAKRIDS

Boom! Wir versprechen Euch: Die BLACK SNOWBALL trifft Eure Geschmacksnerven mit voller Wucht. Salmiak, schwarzer Pfeffer und Lakritzpulver sorgen für intensive Tiefe, zarte Milkschokolade und ein süßes Lakritzherz für ein perfekt ausbalanciertes Geschmackserlebnis.

Art. Nr.: 48326 // 150 g // **9,50**
Grundpreis: 100 g // 6,33

Art. Nr.: 48327 // 250 g // **13,50**
Grundpreis: 100 g // 5,40



PINK 2017 - RASPBERRY CHOC, HIMBEER SCHOKOLADEN EDELAKRITZ, LAKRIDS

Süßer Lakritz, umhüllt von feinsten, weißer belgischer Schokolade, verfeinert mit einer Note leicht-säuerlicher Himbeere: RASPBERRY ist die 2017 Neuinterpretation der erfolgreichen GOLD Weihnachtsedition.

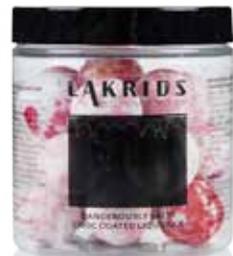
Art. Nr.: 48328 // 150 g // **9,50**
Grundpreis: 100 g // 6,33

Art. Nr.: 48329 // 250 g // **13,50**
Grundpreis: 100 g // 5,40

DANGEROUSLY SALTY CHOC COATED, EDELAKRITZ MIT SALZ, LAKRIDS

Die diesjährige Halloween-Lakritz sorgt für verführerische Gänsehautmomente. Denn die geheimnisvolle Mischung aus gesalzenem Lakritz und weißer Schokolade versteckt sich unter einem knusprigen Mantel aus zartem Crisp. Süß beim Einstieg, salzig und kraftvoll im Abgang. Wir möchten Euch keinen Schrecken einjagen, aber ihr beeilt Euch besser, bevor alles weg ist.

Art. Nr.: 48322 // 150 g // **9,50**
Grundpreis: 100 g // 6,33





**CHAMPAGNER
WEIN
SPIRITUOSEN**



CHAMPAGNER BRUT MILLÉSIME, CRISTIAN SENEZ

Goldgelbe Farbe. Der oxidative Ausbau der Grundweine sorgt am Gaumen für Aromen von frischem Apfel, Kräutern und Walnuss. Der sehr trockene, mineralische Abgang wird von der grandiosen Säure des Jahrgangs 1996 getragen.

Art. Nr.: 45764 // 1996 // 12% Vol. // 0,75 L // **46,90**
Grundpreis: 1 Liter // 62,53

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

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

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

CHAMPAGNER CARTE D'OR HERBERT BEAUFORT

Carte d'Or ist ein 100% Grand Cru Champagner und vorwiegend aus Pinot Noir Trauben hergestellt, die ihm Körper und Charakter verleihen. Ideal geeignet für den Aperitif und ein hervorragender Begleiter geschmacksbetonter Gerichte.

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



CHAMPAGNER ROSÉ HERBERT BEAUFORT

Von 100% Grand Cru Lagen in der Champagne. Tiefes Rosé, feinperlig, körperreich mit rotfruchtigem Charakter. Durch seine kraftvolle Art ist er ein Champagner, der ausgezeichnet zu Fleischgerichten passt.

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 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. // **32,70**
Grundpreis: 1 Liter // 43,60

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. // **39,90**
Grundpreis: 1 Liter // 53,20



CHAMPAGNER POL ROGER EXTRA CUVÉE DE RESERVE, BRUT **AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2017**

Die Basis cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Sie repräsentiert auf perfekte Weise den eleganten und noblen Stil des Hauses mit einer einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische. 1849 gründete Paul Roger das gleichnamige Champagnerhaus. Noch heute ist es im Familienbesitz. **92 Parker Punkte, 92 Falstaff Punkte**

Art. Nr.: 35872 // 0,75 L // 12,5% Vol. // ~~43,50~~ jetzt **39,95**
Grundpreis: 1 Liter // ~~58,00~~ // 53,27





CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT 2006ER 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 // 2006er // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **139,00**
Grundpreis: 1 Liter // 185,33

Art. Nr.: 37676 // 1995er // 1,5 L // 12,5 % Vol. // **355,00**
Grundpreis: 1 Liter // 236,67



CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 2006ER PRESTIGE CUVÉE, BRUT

Der Qualitätsanspruch, den Pierre Pérignon bereits Ende des 17. Jahrhunderts schuf, prägt auch heute noch die Tradition des Hauses. Jeder Jahrgang von Dom Pérignon ist eine individuelle Schöpfung - Ausdruck von Kreativität und Vision.

95 Wine Spectator Punkte

Art. Nr.: 43551 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **165,00**
Grundpreis: 1 Liter // 220,00



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 2009ER 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 Connaissseure. **95 Wine Spectator Punkte**

Art. Nr.: 46730 // 0,75 L // 12 % Vol. // **199,00**
Grundpreis: 1 Liter // 265,33





2013ER RIESLING SEKT, BRUT, PFALZ, KRÜCK

Im Glas strohgelb mit mittelfeiner Perlage, in der Nase aufregender Pfirsichduft mit exotischen Elementen und feiner Würze am Gaumen. Weingut Krück, ein kleines familiäres Weingut im pfälzischen Großkarlbach, wird von Carmen Krück mit Leidenschaft zum Weinmachen geleitet.

Art. Nr.: 44589 // 0,75 L // 13 % Vol. // **11,80**
Grundpreis: 1 Liter // 15,73

DER DICKE FRITZ, RURALE ZERO DOSAGE, SEKT, BRUT, RHEINHESSEN, FRITZ-MÜLLER

Intensiv strohgelb im Glas, zeigt DER DICKE FRITZ rurale Aromen von reifem Apfel, Sternfrucht, Birne und Ananas sowie den für Müller-Thurgau typischen Muskat-Ton. Er animiert am Gaumen mit seiner Perlage.

Art. Nr.: 47199 // 0,75 L // 12 % Vol. // **15,50**
Grundpreis: 1 Liter // 20,67



SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG, CHARDONNAY, BRUT, LOMBARDAI, ENRICO GATTI

Warme hellgelbe Farbe, reife Fruchtnoten, geschmeidig mit einer ausgewogenen feinen Säure. **2 Gläser im Gambero Rosso**

Art. Nr.: 26696 // 0,75 L // 13 % Vol. // **25,90**
Grundpreis: 1 Liter // 34,53

PORCOBRUT - BEASTIE BUBBLES, SPUMANTE, BRUT, VENETIEN, WINEPUNK - ZIO PORCO

Porcibrut: das „hässliche Schwein“ aus 100% Marzemino. Ein Schaumwein im Format eines Rotweins, tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Duftet nach roten Früchten, Feigen, Schokolade und Mocca. Im Mund trocken, spritzig und pikant mit feinen Holznoten.

Art. Nr.: 39923 // 0,75 L // 14 % Vol. // **32,90**
Grundpreis: 1 Liter // 43,87





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. DE-ÖKO-039

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



PRISECCO CUVÉE 21, OHNE ALKOHOL, BIO, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Grundlage für diese Cuvée bilden Apfel und Birne, abgerundet durch Heu. Leichte beschwingte Frucht, im Nachhall geröstete Gerste und Heu, balancierte Säure und Frische im Abgang. Empfehlenswert zu mild gewürzten Vorspeisen. DE-ÖKO-006

Art. Nr.: 45795 // 0,75 L // **9,90**
Grundpreis: 1 Liter // 13,20



PRISECCO CUVÉE 10, OHNE ALKOHOL, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Aus Mostbirne und wildem Holunder. Prickelnd frischer Auftakt, geht sofort über in die fülligen Noten der Holunderbeeren mit leichten Anklängen von Brom- und Heidelbeeren. Die milde Säure harmonisiert mit einer dezent pfeffrigen Schärfe.

Art. Nr.: 45793 // 0,75 L // **9,90**
Grundpreis: 1 Liter // 13,20



2016ER WIRMSTHALER SCHEINBERG, SILVANER, TROCKEN, FRANKEN, SIX

Ein Silvaner, der durch seinen Duft nach frischen Äpfeln und Birnen, reife Quitte mit feinen floralen Noten begeistert. Wunderbare eingebundene Säure in Verbindung mit elegantem Schmelz und Kalkmineralik bringen einen harmonischen Wein mit langem Nachhall hervor.

Art. Nr.: 47265 // 0,75 L // 12 % Vol. // **12,95**

Grundpreis: 1 Liter // 17,26

2016ER BLANC DE SIX, TROCKEN, FRANKEN, SIX

Eine Cuvée aus Bacchus, Müller-Thurgau und Kerner. Zunächst machen sich frische Noten von grünem Apfel, Limette und Limettenezeste bemerkbar, dann gesellen sich Töne von Cassis und gelber Steinfrucht mit etwas Muskat hinzu. Der Wein ist schmelzig mit fülligem Körper, mineralisch am Gaumen und nachhaltig im Abgang.

Art. Nr.: 47263 // 0,75 L // 12 % Vol. // **9,80**

Grundpreis: 1 Liter // 13,07

2016ER WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY, CUVÉE, BARRIQUE, TROCKEN, BADEN, KARL H. JOHNER

Wunderschöne zugängliche Aromen nach gelben Früchten, unterlegt mit Quitte, Zitrus, Mirabelle und dem Steingehäuse eines Pfirsichs. Am Gaumen gute Fülle und gut eingebundene, angenehme Säure. Im Nachhall viel Rasse und Mineralik.

Art. Nr.: 47569 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **19,90**

Grundpreis: 1 Liter // 26,53



2015ER 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). Authentisch, mineralisch, rassig, strahlend präzise!

Art. Nr.: 46786 // 0,75 L // 12,0 % Vol. // **11,30**

Grundpreis: 1 Liter // 15,07



2012ER TRITTENHEIMER APOTHEKE, RIESLING, SPÄTLESE, SÜSS, MOSEL, GRANS-FASSIAN

Schöner Duft von tropischen Früchten, große Geschmackspalette aus hochwertigem Lese- und Spätlesegut, perfekte Balance von nobler Süße, belebend am Gaumen, lang anhaltend. **90 Gault Millau Punkte**

Art. Nr.: 39522 // 0,75 L // 8,0 % Vol. // **18,90**
Grundpreis: 1 Liter // 25,20



2014ER STEINERTAL SMARAGD, GRÜNER VELTLINER, TROCKEN, WACHAU, PICHLER

Am Gaumen findet man Aromen von Honigmelone, reifen Äpfeln und etwas Mango. Die elegante Säure wird von einer tollen Mineralität unterstützt und geht über in einen langen Abgang.

Art. Nr.: 42937 // 0,75 L // 12,5 % Vol. // **39,00**
Grundpreis: 1 Liter // 52,00

2010ER SAUMUR BLANC, LA NOMPAREILLE, TROCKEN, LOIRE, BOUVET

Dieser Weißwein verkörpert die typische aromatische Frische der Chenin Blanc Traube. Mit zunehmender Reifezeit entwickelt er eine schöne Komplexität. Florale Aromen verbinden sich mit Anklängen von Quitte und Mirabelle.

Art. Nr.: 40197 // 0,75 L // 11,5 % Vol. // **13,30**
Grundpreis: 1 Liter // 17,73





2009ER PINOT NOIR, 2. GEWÄCHS, TROCKEN, BADEN, BURKHART

Dieser Spätburgunder wurde fast komplett im Edelstahltank ausgebaut und somit ist er fruchtbetonter. Er beeindruckt durch einen deutlichen Duft nach Sauerkirsche. Im Mund wirkt dieser Wein sehr elegant mit verspielten Tanninen.

Art. Nr.: 41818 // 0,75 L // 13 % Vol. // **18,50**
Grundpreis: 1 Liter // 24,67



2012ER CHÂTEAU HAUT SELVE ROUGE, TROCKEN, BORDEAUX, GRAVES-PESSAC

AKTIONSPREIS BIS ZUM 31. DEZEMBER 2017

Dieser Wein besitzt die für Graves so typisch erdigen Aromen: Teer, Trüffel, Tabak und Zedernholz. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Merlot und Cabernet Sauvignon und wird für 12-13 Monate in Barriques ausgebaut.

Art. Nr.: 40561 // 0,75 L // 13 % Vol. // ~~13,51~~ jetzt **11,95**
Grundpreis: 1 Liter // ~~18,01~~ // 15,93

2010ER CUVÉE PRESTIGE, TROCKEN, CAHORS, AL TUC

Anders als der Basiswein von Al Tuc wird der Prestige in Holzfässern ausgebaut. Hier stehen auch die dunklen Beerenfrüchte und schwarze Kirscharomen im Vordergrund und werden durch sanfte Töne von Vanille unterstützt.

Art. Nr.: 44755 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **12,75**
Grundpreis: 1 Liter // 17,00





2015ER IL GINEPRO, SANGIOVESE, TOSKANA, VASCO SASSETTI

Ein reiner Sangiovese, der im Stahltank ausgebaut wurde. Dieser Wein ist frisch und sauber, er präsentiert sich mit Tönen von schwarzer Kirsche, Veilchen sowie floralen Noten. Er besitzt eine feine, angenehme Säure.

Art. Nr.: 46386 // 0,75 L // 13,5 % Vol. // **9,30**
Grundpreis: 1 Liter // 12,40

2012ER TAYMENTE, MALBEC, TROCKEN, MENDOZA, HUARPE WINES

Dieser Malbec hat eine intensive violette Farbe und Aromen von Pflaumen mit Noten von Schokolade und Vanille. Er ist vollmundig mit einem langen Nachhall am Gaumen.

Art. Nr.: 44429 // 0,75 L // 14,5 % Vol. // **13,90**
Grundpreis: 1 Liter // 18,53



2012ER LUDDITE SHIRAZ, BARRIQUE, TROCKEN, SÜDAFRIKA, LUDDITE WINES

Ein Rotwein aus 100% Shiraztrauben aus dem südafrikanischen Anbaugebiet Walker Bay. Explodierende Frucht von Brombeere, Heidelbeere und Schwarzkirsche. Voller Körper und unglaublich komplex. 12 Monate in 75% französischer Eiche und 25% in amerikanischer Eiche gereift.

Art. Nr.: 46292 // 0,75 L // 15,5 % Vol. // **38,90**
Grundpreis: 1 Liter // 51,87



MA GEM



2014ER
CHARMING
WEISSWEIN
13% Vol. | 1,5 L

Art. Nr.: 43723
42,50

Grundpreis: 1 Liter // 28,33



2015ER
UNPLUGGED
RIESLING,
12% Vol. | 1,5 L

Art. Nr.: 45298
25,90

Grundpreis: 1 Liter // 17,27



2005ER
CRIANZA
ROTWEIN
14,5% Vol. | 1,5 L

Art. Nr.: 24233
70,20

Grundpreis: 1 Liter // 46,80



2015ER
BLUTSBRUDER
ROTWEIN
13,5% Vol. | 1,5 L

Art. Nr.: 48334
32,75

Grundpreis: 1 Liter // 21,83



SANSIBAR'S BEST
SAN SIMONE
PROSECCO
11,5% Vol. | 1,5 L

Art. Nr.: 43574
48,90

Grundpreis: 1 Liter // 32,60



2013ER SAPHIR
BLANC SAUMUR
CREMANT
12,5% Vol. | 1,5 L

Art. Nr.: 43704
27,50

Grundpreis: 1 Liter // 18,33

WEIN GESCHENKSET: BLUTSBRUDER CHRISTMAS EDITION 2017 LIMITIERTE AUFLAGE

Die 3 Blutsbrüder vereint als Geschenkset.

Die **Weißweincuvée** aus Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay mit feinen Aromen von Brioche und Mandeln, etwas Holz und schönem Schmelz.

Der **Rosé** aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon wird im großen Holzfass sowie in Barriques ausgebaut. Ein würziger und süffiger Blutsbruder.

Die **Rotweincuvée** aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder wurde 22 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Dieser „Blutsbruder“ bezaubert durch Aromen von Kirsche, Cassis, Kakao sowie Zimt und Nelke.

Art. Nr.: 48509 // Set // **29,95**

GÜLTIG BIS 31. DEZEMBER 2017



NEUSCHWANSTEINER BIER

Ein Bier wie kein Anderes – das Neuschwansteiner ist ein bayerisches Märzenbier, das seinesgleichen sucht. Durch den einzigartigen Veredelungsprozess „La Méthode Royale“, der eigens von Neuschwansteiner entwickelt wurde und aus drei Schritten besteht. Erstens, aus der natürlichen Reinigung des Brauwassers, das durch die massiven Gesteinsschichten der Alpen gefiltert wird. Zweitens, durch die anregende Wirkung eines Bernsteinfilters während des Brauvorganges und schlussendlich durch den berühmten Gefrierprozess, der den Alkoholgehalt auf 6,0 % steigert und Neuschwansteiner seinen unverwechselbaren Geschmack, seine Würze und Einzigartigkeit verleiht.

Art. Nr.: 45904 // 0,33 L // ohne Geschenkkarton // 6 % Vol. // **6,90**
Grundpreis: 1 Liter // 20,91 zzgl. 0,08 Pfand

Art. Nr.: 45912 // 0,75 L // ohne Geschenkkarton // 6 % Vol. // **26,90**
Grundpreis: 1 Liter // 35,87

Art. Nr.: 40481 // 0,75 L // mit Geschenkkarton // 6 % Vol. // **29,90**
Grundpreis: 1 Liter // 39,87





VALDAVI - GRAPPA DI MOSCATO, ITALIEN, BERTA

Ein wunderbar duftender Grappa mit Aromen von Ananas und Honig sowie Rosenholz mit einem Anflug von Zitrusfrüchten. Ein sehr samtig weicher Grappa, mit einer sehr schön eingebundenen, nicht aufdringlich wirkenden Süße.

Art. Nr.: 48386 // 40 % vol. // 0,7 L // **32,50**
Grundpreis: 1 Liter // 46,43



NIBBIO - GRAPPA DI BARBERA, ITALIEN, BERTA

Ein unglaublich duftender Grappa mit Aromen von reifer Birne, Marzipan und Anzeichen von Unterholz, begleitet von frischen Blumen. Ein sehr samtig weicher Grappa, mit einer sehr schön eingebundenen, nicht aufdringlich wirkenden Süße.

Art. Nr.: 48385 // 40 % vol. // 0,7 L // **32,50**
Grundpreis: 1 Liter // 46,43



MONTE ACUTO - GRAPPA INVECCHIATA, HOLZKISTE, ITALIEN, BERTA

Der Grappa Monte Acuto betört durch einen wunderbaren Duft von Rosinen und Kokos. Der 5-jährige Ausbau in Barriques verleiht diesem Grappa ein samtig weiches Mundgefühl mit schön eingebundenen Holzttönen sowie eine wundervoll eingebundene Süße.

Art. Nr.: 48388 // 42 % vol. // 0,7 L // **68,80**
Grundpreis: 1 Liter // 98,29

2009 ROCCANIVO - GRAPPA BARBERA INVECCHIATA, HOLZKISTE, ITALIEN, BERTA

Dieser Grappa besticht durch Aromen von Rosine, etwas Vanille und Marzipan. Am Gaumen ist er wunderbar weich und etwas pfeffrig mit leichten Sahne-Toffee Noten.

Art. Nr.: 48392 // 43 % vol. // 0,7 L // **112,00**
Grundpreis: 1 Liter // 160,00





BCN VERMUT, SPANIEN

Am wichtigsten für den Geschmack des BCN Vermuts sind typische Botanicals aus den Bergen des Priorats wie Wacholder, Rosmarin, Holunder und vor allem Orangenzeste.

Art. Nr.: 47001 // 18 % vol. // 0,75 L // **24,50**
Grundpreis: 1 Liter // 32,67



DORST & CONSORTEN MERWUT, DEUTSCHLAND

Dieser Wermut wird nach traditionellem Rezept aus einem hervorragenden Grundwein zubereitet, indem eine Wermut Kräutermischung und Alkohol sowie Zucker zugegeben werden.

Art. Nr.: 47972 // 18 % vol. // 0,75 L // **24,50**
Grundpreis: 1 Liter // 32,67



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 REPTILE, FLASCHE IN SCHLANGENHAUT-OPTIK, HAMBURG

Von der aufwendig produzierten Flasche bis zur Abfüllung in einer Traditionsbrennerei entsteht Skin Gin in Handarbeit, was letztlich jede einzelne Flasche zu einem Unikat macht. Skin Gin bietet ein facettenreiches Geschmackserlebnis, das von Minz- und Zitrusnoten geprägt ist, die jedoch nicht die Klarheit und die herbe Würze des klassischen Dry Gins nehmen.

Art. Nr.: 41994 // 0,5 L // 42 % Vol. // **44,90**
 Grundpreis: 1 Liter // 89,80

SKIN GIN, CHRISTMAS 2017 EDITION, HAMBURG **LIMITIERTE EDITION**

Christmas Edition, red

Art. Nr.: 48215 // 0,5 L // 42 % Vol. // **44,90**
 Grundpreis: 1 Liter // 89,80

Christmas Edition, blue

Art. Nr.: 48214 // 0,5 L // 42 % Vol. // **44,90**
 Grundpreis: 1 Liter // 89,80



SKIN GIN, CASK AGED OVERPROOF EDITION, HAMBURG

Die Sonderedition CASK AGED OVERPROOF hat eine angenehmere Alkoholgradation von 51% und zeigt, durch die Fassreifung sowohl farblich als auch geschmacklich herrliche Akzente. Eine leichte Vanillernote unterstützt nun das Gesamtbild und fügt sich wunderbar ein.

Art. Nr.: 48373 // 0,5 L // 51 % Vol. // **74,90**
 Grundpreis: 1 Liter // 149,80

SKIN GIN GESCHENKSETS: LIMITIERTE AUFLAGE

SKIN GIN GESCHENKSET KLEIN

1 x Skin Gin Christmas 2017 Edition – limitierte Auflage "blue" (48214) oder "red" (48215)
2 x Becher in Kupferoptik (48340)

Art. Nr.: 48478 // Set „blue“ // **69,95** Art. Nr.: 48481 // Set „red“ // **69,95**

SKIN GIN GESCHENKSET GROSS

1 x Skin Gin Christmas 2017 Edition – limitierte Auflage "blue" (48214) oder "red" (48215)
2 x Skin Gin Becher in Kupferoptik (48340)
1 x Skin Gin Shaker in Kupferoptik (48342)

Art. Nr.: 48477 // Set „blue“ // **99,95** Art. Nr.: 48480 // Set „red“ // **99,95**

ALLE SETS SIND BIS ZUM 31.DEZEMBER 2017 ERHÄLTlich.



SKIN GIN, CUP, BECHER IN KUPFEROPTIK

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

Art. Nr.: 48340 // 1 Stück // 0,47 L // **14,90**



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**





HARDWARE

GESCHENKTIPP ZU WEIHNACHTEN - **CORAVIN™ WEIN SYSTEM** Die neue Art Wein zu genießen, ohne die Flasche zu öffnen.

CORAVIN™ WINE ACCESS SYSTEM, MODEL TWO PLUS PACK, WEINDOSIERER, GERÄT UND ZUBEHÖR

Mit dem Coravin Model TWO können Sie Ihre Lieblingsweine glasweise ausschenken und genießen, wann immer Ihnen danach ist, ohne die Flasche zu öffnen. Lieferumfang: zwei (2) Coravin™-Patronen (Argon-Druckgas). Das Coravin Nadelsortiment (inklusive eine Standard-Ausschenkneedle, eine Nadel für schnelleres Ausschenken und Ausschenkneedle für edle Tropfen) sowie die Coravin Tragetasche, damit Sie Ihr Coravin Weinsystem mit Stil mitnehmen können (die Tragetasche hat an der Innenseite zwei weitere Taschen, zur Mitnahme von zwei zusätzlichen Gaspatronen).

Art. Nr.: 45072 // 1 Stück // **349,00**



CORAVIN™ WINE ACCESS SYSTEM, MODEL ONE, WEINDOSIERER, GERÄT UND ZUBEHÖR

Ausgestattet mit der Soft-Touch-Klemme und den premium Coravin-Patronen erlaubt Ihnen das Coravin Model One Wein System ein müheloses Ausschenken, sodass Sie den Rest der Flasche an einem anderen Tag genießen können. Hergestellt aus recyceltem Kunststoff. Lieferumfang: • Coravin Model One (Standardnadel enthalten) • zwei (2) Coravin™-Patronen (Argon-Druckgas) • Nadel-Reinigungsgerät • Gebrauchsanleitung.

Art. Nr.: 45348 // 1 Stück // 4 tlg. // **199,00**



MASTER SERIE - REIBE 2 WEGE (RIBBON), MIT HOLZGRIFF

Die mittelgrobe Reibe ist bestens für Karotten, Zucchini, Kohl oder Hartkäse geeignet. Reiben ist in beide Richtungen möglich. Reibefläche: 12,6 x 6 cm. Das Unvergleichliche der MICROPLANE Reiben: sie sind extrem scharf und liefern optimale Reibergebnisse.

Art. Nr.: 46760 // 1 Stück // **39,95**



RÖSLE BRATPFANNE MIT KERAMIKVERSIEGELUNG

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2017**

Ob Fleisch oder Fisch, Empfindliches oder Herzhaftes, die Keramikpfannen von Rösle sind dafür ideal. Sie lassen sich bis auf 400 Grad Celsius erhitzen und benötigen für's Anbraten nur wenig Fett. Der ergonomische Griff mit Silikon bietet eine perfekte Handhabung, temperaturbeständig bis 260 °C (Griff).

Art. Nr.: 48598 // 1 Stück // statt ~~79,90~~ jetzt **49,90**



BESTECK-SET „DESINA“

**AKTIONSPREIS
BIS ZUM 31. DEZEMBER 2017**

Hochwertiges Besteck aus rostfreiem 18/10-Edelstahl, Messer aus gehärtetem 13/0 Edelstahl, spülmaschinengeeignet. 30 Besteck-Teile: 6 Menümesser, 6 Menülöffel, 6 Menügabeln, 6 Kaffeelöffel, 6 Kuchengabeln.

Art. Nr.: 47432 // 1 Stück // statt ~~129,95~~ jetzt **69,95**

SOUP & SMOOTHIE MAKER, HC 2 HOT & COLD, STEBA STANDMIXER FÜR SUPPEN, SOSSEN, PÜREE...

Soup-Maker zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Püree oder auch kalten Smoothies, Frappe & Gazpacho. Hitzebeständiger Glasbehälter mit 1,75 l Volumen für Kaltspeisen (1,4 l für heiße Speisen). 4 Geschwindigkeitsstufen (bis 19.000 U/Min). 3 Kochstufen (Kochen, Kochen + Mixen, Warmhalten). 6-flügeliges Edelstahlmesser. Zur Reinigung herausnehmbar Antihaffbeschichtete Kochoberfläche. Timer bis 35 Minuten. LED-Display. Deckel mit Nachfüllöffnung. Rutschfeste Gummifüße für einen festen Stand. Feinmessbecher im Deckel. Sicherheitsmikroschalter. Spülmaschinenfeste Teile. Selbstreinigungsfunktion.

Art. Nr.: 43865 // 1 Stück // **159,95**





MAS AKTION

CHROMA

www.chroma-messer.de

Tradition X-mas Set

6-teiliges Messerset

- T-20S Messerblock, 14 x 21 x 23 cm, für 6 Messer mit integriertem Schleifgerät
- T-01 Schälmesser, 8 cm
- T-02 Allzweckmesser, 11 cm
- T-05 Tranchiermesser, 19 cm
- T-06 Kochmesser, 19 cm
- T-15 Santoku mit Kullenschliff, 16 cm

**CHROMA
TRADITION**

Solide Küchenmesser

für **179,- €**
statt ~~**375,- €**~~

Art. Nr.: 48482 // Set // 6-tlg. // **179,00** GÜLTIG BIS 31. DEZEMBER 2017

Tradition & Qualität die schmeckt und schmeckt...

*Für jeden Gang bieten wir jetzt
die perfekte Abrundung!*



**Traumhaft sahnig mit verlängerter Haltbarkeit,
ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe**



Frischer, cremiger Geschmack der bleibt und bleibt...

Clotted Cream ist perfekt zum traditionellen cream tea: z. B. Scones mit Erdbeermarmelade und an warmen Apfelkuchen.

Unsere Angebote an frisch schmeckende Cremes haben gekühlt eine Haltbarkeit von sechs Monaten.

Die Produkte sind frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen.

Nach dem Öffnen, innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.



Feste Creme English Clotted Cream



Clotted Cream

Art. Nr.: 44701 //

28 g // € 1,35

Grundpreis: 100 g // € 4,82



Clotted Cream

Art. Nr.: 19307 //

454 g // € 12,85

Grundpreis: 1 Kg // € 28,30



Clotted Cream

Art.Nr.: 20509 // 170g // € 4,70

Grundpreis: 100 g // € 2,76



Coombe Castle Clotted Cream

Art. Nr.: 45537 // 1 Kg // € 21,30



CRAZY STUPID WINE

PETH - WETZ

REGIONAL GEPRÄGT - INTERNATIONAL INSPIRIERT

WWW.BOSFOOD.DE

