

## OLIVENÖL -HUILE d'OLIVE

### Huile d'Olive BIO les Vergers de St.-Luc

Château Le Devoy Martine in Lirac bei Châteauneuf-du-Pape

### Huile d'Olive BIO de Nice

Extra Vergine - Goldmedaille Paris 2024

### OLIVENÖL SASSICAIA

Hochwertiges natives Olivenöl erster Güteklasse, Qualität „extra vergine“, von der Tenuta San Guido

Der «Wine Spectator» schreibt: «Wer sich den Sassicaia nicht leisten kann, sollte sich zumindest das Olivenöl gönnen!»



Domaine Devoy Martine

Inhalt

Preis €

50 cl

12,00 €

BIO

CHAMPSSOLEIL

50 cl

22,00 €

BIO

Olio Extra Vergine

75 cl

**z.Zt. ausverkauft**

## BALSAMICO

Aktion

### Aceto Balsamico di Modena

Familie Crotti produziert seit über 40 Jahren Balsamessige auf höchstem Niveau.

### Aceto Balsamico di Modena

Der "Botte Piccola" ist das was man als "High End" in der Produktion von klassischem Aceto nennt

### DUCALE Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P

15 Jahre gelagert Aceto Balsamico Tradizionale muss mindestens zwölf Jahre lang reifen

### SUPERBA 80 Jahre gelagert

mind. 80 Jahre alt : Extravecchio in eine 1er Holzkiste mit Gießler und Zertifikat

nach mindestens 25 Jahren Fassreifung darf er die Bezeichnung „extra vecchio“ tragen.

Giallo

4 Jahre alt

250ml

22,00 €

Cavedoni dal 1860

250ml

36,00 €

Cavedoni dal 1860

100ml

75,00 €

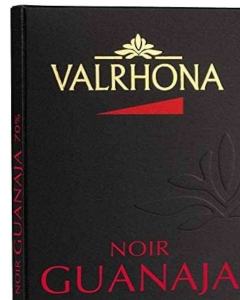
67,00 €

Cavedoni dal 1860

100ml

389,00 €

345,00 €



## Streugut Berlin

### Pfeffer Tellicherry

Der hocharomatische Tellicherry-Pfeffer von der bekannten Malabarküste ist einer der besten Pfeffer der Welt

Malabar liegt in Indien und ist der Ursprungsort des originalen schwarzen Pfeffers

### Pfeffer Malabar Devamunda / Karimunda

Dieser schwarze Bio-Pfeffer von der Malabarküste in Südindien ist eine Mischung aus zwei alten Pfeffersorten Devamunda und Karimunda. Er verkörpert das traditionelle Pfefferaroma und ist universell einsetzbar.

Inhalt

Preis €

180g

**z.Zt. ausverkauft**

180g

13,90 €

BIO

## Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich

Inhalt

Preis €

Das im französischen Tain-l'Hermitage in dem Rhône-Tal ansässige Unternehmen wurde 1922 gegründet.

Albéric Guironnet, Pâtissier und Confiseur aus dem Département Ardèche, gründet die „Chocolaterie du Vivarais“ in einer ehemaligen Schreinerei in Tain l'Hermitage. Mit Sorgfalt und auf Qualität bedacht röstet er seine Bohnen selbst und wird so zum Lieferanten von Bäckermeistern und Pâtissiers.

1986 > Valrhona kreiert aus einer Verbindung verschiedener Grand Crus Guanaja 70 %, die bitterste Schokolade der Welt

				Preis bei Valrhona.de		Preis *
<b>Abinao</b>	Tafel	85% Kakao	dunkle Schokolade	70g	8,50 €	7,00 €
<b>Komuntu</b>	Tafel	80% Kakao	dunkle Schokolade	70g	7,25 €	6,00 €
<b>Tulakalum</b>	Tafel	75% Kakao	dunkle Schokolade	70g	8,50 €	7,00 €
<b>Guajana</b>	Tafel	70% Kakao	dunkle Schokolade	70g	7,25 €	6,00 €
<b>Caraibe</b>	Tafel	66% Kakao	dunkle Schokolade	70g	8,50 €	7,00 €
<b>Manjari</b>	Tafel	64% Kakao	dunkle Schokolade	70g	8,50 €	7,00 €
<b>Jivara</b>	Tafel	40% Kakao	Vollmilchschokolade	70g	8,50 €	7,00 €