

## OLIVENÖL -HUILE d'OLIVE

		Inhalt	Preis €	
<b>Huile d'Olive les Vergers de St.-Luc</b> Château Le Devoy Martine in Lirac bei Châteauneuf-du-Pape	<b>Domaine Devoy Martine</b>	50 cl	12,00 €	<b>BIO</b>
<b>Huile d'Olive de Nice</b> Extra Vergine - Goldmedaille Paris 2024	<b>CHAMPSSOLEIL</b>	50 cl	22,00 €	<b>BIO</b>
<b>Lucca Renzo Baldaccini (Toskana)</b> Manufaktur Olivenöl - Jahresproduktion 1500 Liter - eines der besten Olivenöle Italiens.	<b>Natives Olivenöl extra</b>	50 cl	27,00 €	
<b>Moresca 03 Frantoio Galioto (Sizilien)</b> MONOKULTIVAR MORESCA 03 - eines der besten Olivenöle Sizilien.	<b>Natives Olivenöl extra</b>	50 cl	24,00 €	
<b>OLIVENÖL SASSICAIA</b> Hochwertiges natives Olivenöl erster Güteklasse, Qualität „extra vergine“, von der Tenuta San Guido	<b>Olio Extra Vergine</b>	75 cl	37,00 €	

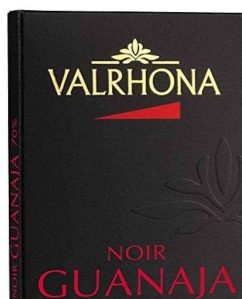
Der «Wine Spectator» schreibt: «Wer sich den Sassicaia nicht leisten kann, sollte sich zumindest das Olivenöl gönnen!»



## BALSAMICO

Aktion

<b>Aceto Balsamico di Modena</b> Der "Botte Piccola" ist das was man als "High End" in der Produktion von klassischem Aceto nennt	<b>Cavedoni dal 1860</b>	250ml	36,00 €	
<b>DUCALE Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b> 15 Jahre gelagert Aceto Balsamico Tradizionale muss mindestens zwölf Jahre lang reifen	<b>Cavedoni dal 1860</b>	100ml	75,00 €	67,00 €
<b>SUPERBA 80 Jahre gelagert</b> mind. 80 Jahre alt : Extravecchio in eine 1er Holzkiste mit Gießer und Zertifikat nach mindestens 25 Jahren Fassreifung darf er die Bezeichnung „extra vecchio“ tragen.	<b>Cavedoni dal 1860</b>	100ml	389,00 €	345,00 €



## Streugut Berlin

		Inhalt	Preis €	
<b>Pfeffer Tellicherry</b> 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		180g	<b>z.Zt. ausverkauft</b>	
<b>Pfeffer Malabar Devamunda / Karimunda</b> 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.		180g	13,90 €	<b>BIO</b>

## Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich

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

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 €