

Olivenöle Extra

Inhalt Preis €

Herdade do Esporão

Alentjo / Portugal

500ml

7,50

Top Olivenöl vom Weingut Esporão Portugal

Camino de Anibal

Spanien

UVP 12.-

250ml

9,00

100% aus Picual Oliven

Argona d´Orazio

Italien /Apulien

UVP 14.-

500ml

12,00

Außergewöhnliche Olivenöl zu sehr niedrigen Säuregehalt, zarten Geschmack, leicht Mandel.

Di Molfetta Bio

Italien/ Apulien

UVP 22.-

500ml

17,00

Das extravirgine Olivenoel aus ökologischem Anbau wird aus 100% Coratina-Oliven gewonnen.

Gradassi Novello Fior d'Autunno

Italien / Umbrien

500ml

18,00

Das Olio Novello extra vergine, Fior d'Autunno (dt. Herbstblume)

ist unfiltered und wird aus nicht ganz reifen Oliven gewonnen, welche im Herbst geerntet werden.

Die Erträge der Olivenöle frühe Ernte können mit denen der traditionellen nativen Olivenölen Extra nicht mithalten.

SASSICAIA

Italien / Toscana

750ml

24,00

Hochwertiges natives Olivenöl erster Güteklasse, Qualität „extra vergine“, von der Tenuta San Guido weltweit bekannt für ihren Sassicaia Wein.

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

FRESCOBALDI Laudemio

Italien / Toscana



500 ml

27,00

Im Mittelalter bezeichnete man mit „Laudemio“ den Teil der Ernte, der dem Gutsherrn vorbehalten war

Heutzutage steht das Öl „Laudemio Frescobaldi“ für beste Qualität extra nativen Olivenöls.



Château ESTOUBLON Picholine

Provence / Frankreich

UVP 37.-

500ml

31,00

Natives Olivenöl extra 100% aus der Picholine, eine der bekanntesten Olivensorten in den Regionen Südfrankreichs.

Der "Feinschmecker" ausgezeichnet zu den besten Olivenölen aus der französischen Provence.



Huile Noix 1er Pression

Walnussöl



250 ml

13,50

Huile de Noisette 1er Pression

Haselnussöl



250 ml

14,50

Araganöl - 1er Pression

Argan

UVP 19.-

250 ml

15,00

la Vernoilaise aus der Loire -Kaltgepresstes Ölen aus Erstpressung

Azienda Agricola Antica Acetaia Cavedoni dal 1860

Inhalt Preis €

Nicht ohne Stolz kann man bei Antica Acetaia Cavedoni behaupten, vom Weinberg bis in die Flasche sämtliche Schritte selbst auszuführen.

Lange Jahre der Verfeinerung und Lagerung in Holzfässern aus unterschiedlichen edlen Holzsorten und ein langwieriger Arbeitsprozess stehen hinter diesem 100%ig natürlichen Produkt.

Aceto Balsamico di Modena	Botte Piccola	250ml	32,00
Der " Botte Piccola " ist das was man als " High End " in der Produktion von klassischem Aceto nennt			
Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P	Ducale 15 Jahre alt	100ml	75,00
Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P	Campori 50 Jahre alt	100ml	225,-
Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P	Superba 80 Jahre alt	100ml	335,-

50 und 80 Jahre Qualität in der 1er Holzkiste mit Gießer und Zertifikat



Essig

Inhalt Preis €

Aceto di Balsamico	GOCCE	4 Jahre	250ml	12,50
Aceto di Balsamico	Real - Serie 6	6 Jahre	250ml	18,00
Aceto di Balsamico	G. GIUSTI	Rot-Etikett	250ml	19,50
Balsam Weinessig Trockenbeerenauslese	Gölles Österreich	1999er	250ml	18,00
8 Jahre Eichenfass für Reife				
Balsam Apfelessig 8 Jahre gereift	Gölles Österreich		250ml	18,00
das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles,				
Rotweinessig oder Weissweinessig	Falstaff 1. Platz	1998er		
12 Monate im Eichenfass gelagert				
	Edmond Fallot Beaune		500ml	6,50

Schwarzer Pfeffer Berlin

Inhalt Preis €

Pfeffer Tellicherry (bio)	Tipp ♥	200g	13,90
----------------------------------	--------	------	--------------

wird in traditioneller Weise handgeplückt, ausgelesen, sonnengetrocknet und vom Projektpartner fair gehandelt
Durch diese Verarbeitung ist der Pfeffer bei nahezu gleichbleibender Qualität nahezu unbegrenzt haltbar, trotz des Verzichts auf Bestrahlung Der Anbau in kleinen Urwaldgärten sichert den Erhalt der Pfeffersorte Tellicherry: Tellicherry gilt als einer der besten Pfeffer der Welt. Hocharomatisch und lange gereift.

Pfeffer Malabar Devamunda/Karimunda (bio)	Tipp ♥	200g	12,90
--	--------	------	--------------

Mischung aus Ursorten Karimunda und Devamunda

Der Pfeffer wird früh gepflückt und ist in der Beere sehr hart und relativ klein.

Aufkommende spitze, nachziehende Schärfe und frische sich entwickelnde Aromen mit einem Hauch von grünem Pfeffer. Harmoniert mit kräftigen Speisen.



Feines Salz	aus dem Harz	300g	3,50
--------------------	--------------	------	-------------

Grobes Salz	aus dem Harz für Ihre Salzmühle	300g	3,90
--------------------	---------------------------------	------	-------------

Salz aus dem deutschen Himalaya, dem Harz, die ältesten Pflanzensalze Deutschlands

Diese Salzwirker sieden in einer traditionellen Saline ihr Siedesalz noch so, wie vor hundert Jahren. ohne Rückstände aus Atlantikmüll und auch ohne Fluor, Jod oder Rieselhilfen.

Terrines

			Inhalt	Preis €
Foie de Canard Bloc	Dose	Castel Loubeyrac	200g	17,50
Der Gänseleberblock eignet sich als perfekte Vorspeise für die ganz besonderen Festlichkeiten!				
Foie de Canard entier	im Glas	Artzner Strasbourg	120g	27,00
Foie de d´Oie entier	im Glas	Artzner Strasbourg	120g	28,00
Foie de d´Oie entier	im Glas	Artzner Strasbourg	100g	24,00
Ausschließlich aus ganze stücke Leber hergestellt, wird sie echte Gastronomieliebhaber begeistern.				
Terrine du Patron	im Glas	France	180g	4,00
Fasan & Armagnac - Kaninchen & Pfaumen -Ente & Orange				
Terrine les Bocades	im Glas	France	175g	4,50
Terrine de Lapin au Chablis (Kanischen mit Chablis)				
Terrine de Canard au Sauternes		France	170g	6,50
Enteterrine mit Sauternes Wein				
Terrine de Campagne	im Glas	France	90g	2,50

Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich

Das im französischen Tain-l'Hermitage in dem Rhône-Tal ansässige Unternehmen wurde 1922 vom Konditor Alberic Guironnet gegründet. Es liefert seine Produkte nur an ausgesuchte Feinkostläden Restaurants und Konditoreien. Rund die Hälfte der Produktion wird exportiert Neben Kuvertüren für exklusive Chocolatiers und Restaurants bietet Valrhona aber auch Tafelschokoladen und Pralinen für den Gourmet.

				Inhalt	Preis €
Jivara	40% Kakoa	Tafel	Milkschokolade	70g	4,00
Tainori	64% Kakoa	Tafel	Domenikanischen Republik	70g	4,00
Manjari	64% Kakoa	Tafel	Grand Cru Madagascar	70g	4,00
Caraibe	66% Kakoa	Tafel	Plantagen in der Karibik	70g	4,00
Alpaco	66% Kakoa	Tafel	Kakaobohnen aus Ecuador	70g	4,00
Andoa	70% Kakoa	Tafel	Bio	70g	4,00
Guanaja	70% Kakoa	Tafel	Kakao aus Südamerika	70g	4,00

Valrhona war es, die 1986 die erste dunkle Edelschokolade auf den Markt brachte.

Die Tafel gibt es heute noch, sie heißt Guanaja, benannt nach einer der Bahia Inseln in der Karibik

Araguani	72% Kakoa	Tafel	Kakao aus Venezuela	70g	4,00
Abinao	85% Kakoa	Tafel	Kakaobohnen aus Afrika.	70g	4,00
Manjari	64% Kakoa	Tafel	mit Orangenschalen	80g	4,50
Caramelia	36% Kakao	Tafel	mit Karamell und Weizen	80g	4,50
Guanaja Gastronomie	70% Kakoa	Tafel		250g	10,00



Schokoladentrüffel aus Frankreich

			Inhalt	Preis €
Schokoladentrüffel Cémoi	Box	Orange	200g	4,90
Schokoladentrüffel Mathez	Box	Natur	200g	6,50
Schokoladentrüffel Mathez	Box	mit Himbeere	200g	6,50