

# 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

UVP 24.- 500ml 18,00

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

ist ungefiltert 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 Trockenbeereauslese

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,

Falstaff 1. Platz

1998er

### Rotweinessig oder Weissweinessig

Edmond Fallot Beaune

500ml 6,50

12 Monate im Eichenfass gelagert

## 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 Pfannensaline Deutschlands

Diese Salzwirker sieden in einer traditionellen Saline ihr Siedesalz noch so, wie vor hunderten von Jahren.

ohne Rückstände aus Atlantikmüll und auch ohne Fluor, Jod oder Rieselhilfen.

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

Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich		Inhalt	Preis €
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.			

<b>Jivara</b>	<b>40% Kakoa</b>	Tafel	Milkschokolade	70g	4,00
<b>Tainori</b>	<b>64% Kakoa</b>	Tafel	Domenikanischen Republik	70g	4,00
<b>Manjari</b>	<b>64% Kakoa</b>	Tafel	Grand Cru Madagascar	70g	4,00
<b>Caraibe</b>	<b>66% Kakoa</b>	Tafel	Plantagen in der Karibik	70g	4,00
<b>Alpaco</b>	<b>66% Kakoa</b>	Tafel	Kakaobohnen aus Ecuador	70g	4,00
<b>Guanaja</b>	<b>70% Kakoa</b>	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

<b>Araguani</b>	<b>72% Kakoa</b>	Tafel	Kakao aus Venezuela	70g	4,00
<b>Abinao</b>	<b>85% Kakoa</b>	Tafel	Kakaobohnen aus Afrika.	70g	4,00
<b>Manjari</b>	<b>64% Kakoa</b>	Tafel	mit Orangenschalen	80g	4,50
<b>Caramelia</b>	<b>36% Kakao</b>	Tafel	mit Karamell und Weizen	80g	4,50
<b>Guanaja Gastronomie</b>	<b>70% Kakoa</b>	Tafel	Kakao aus Südamerika	250g	10,00
<b>Pralinen</b>	<b>NEU</b>	Ballotin	ab dem 6.12. verfügbar	230g	24,00

Weihnachtlich verpackt: Eine erlesene Pralinen-Mischung, mit fein-aromatischer weißer, Vollmilch- und Bitterschokolade,



Schokoladentrüffel aus Frankreich			Inhalt	Preis €
<b>Schokoladentrüffel Cémoi</b>	Box	Orange	200g	4,90
<b>Schokoladentrüffel Mathez</b>	Box	Natur oder Himbeere	200g	6,50

PANETTONE		Inhalt	Preis €
<b>PANETTONE aus Mailand</b>	Box	1000g	19,90
Panettone ist nicht gleich Panettone, dieser hier wird mit besten Zutaten und nach traditionellem Rezept gebacken.			