

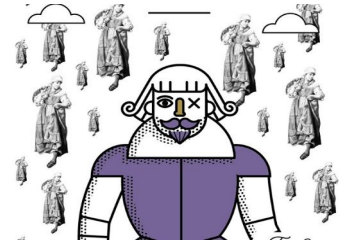
Olivenöle Extra

Liste 01.01.2019

Inhalt Preis €

**KOLYMVARI
ILLADA
ELEONES
MONASTERY
KOLYMVARI
Early Harvest
SAPFO**

Terra Creta		50cl	8,90
Kalamata		75cl	9,50
Heraklion/ Kreta		100cl	9,50
Terra Creta	♥	50cl	10,00
Terra Creta		100cl	11,00
Heraklion, Kreta	♥	50cl	11,00
Mytilini/ Lesbos		100cl	11,00



Camino de Anibal

100% aus Picual Oliven

Argona d´Orazio

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

Di Molfetta Bio

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

Gradassi Novello Fior d'Autunno

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

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

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.

Spanien

UVP 12.-

25cl 9,00

Italien /Apulien

UVP 14.-

50cl 12,00

Italien/ Apulien

UVP 22.-

50cl 17,00

Italien / Umbrien

UVP 24.-

50cl 18,00

Italien / Toscana

75cl 24,00

Italien / Toscana



50cl 27,00



Château ESTOUBLON Picholine

Provence / Frankreich

UVP 37,-

50cl 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 Gießler 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

Rotweinessig oder Weissweinessig

Edmond Fallot Beaune

500ml

6,50

12 Monate im Eichenfass gelagert

Schwarzer Pfeffer Berlin

Pfeffer Tellicherry (bio)

Tipp ♥

Inhalt Preis €
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 ♥

Inhalt Preis €
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

Inhalt Preis €
300g 3,50

Grobes Salz

aus dem Harz

für Ihre Salzmühle

Inhalt Preis €
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 hundertern von Jahren.
ohne Rückstände aus Atlantikmüll und auch ohne Fluor, Jod oder Rieselhilfen.

Terrines

Foie de Canard entier

im Glas

Artzner Strasbourg

Inhalt Preis €
120g 27,00

Foie de d'Oie entier

im Glas

Artzner Strasbourg

Inhalt Preis €
120g 28,00

Ausschließlich aus ganze stücke Leber hergestellt, wird sie echte Gastronomieliebhaber begeistern.

Terrine du Patron

im Glas

France

Inhalt Preis €
180g 4,00

Fasan & Armagnac - Kaninchen & Pfaumen -Ente & Orange

Terrine les Bocades

im Glas

France

Inhalt Preis €
175g 4,50

Terrine de Lapin au Chablis (Kanischen mit Chablis)

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

Jivara

40% Kakao

Tafel

Milkschokolade

Inhalt Preis €
70g 4,00

Tainori

64% Kakao

Tafel

Domenikanischen Republik

Inhalt Preis €
70g 4,00

Manjari

64% Kakao

Tafel

Grand Cru Madagascar

Inhalt Preis €
70g 4,00

Caraibe

66% Kakao

Tafel

Plantagen in der Karibik

Inhalt Preis €
70g 4,00

Alpaco

66% Kakao

Tafel

Kakaobohnen aus Ecuador

Inhalt Preis €
70g 4,00

Guanaja

70% Kakao

Tafel

Kakao aus Südamerika

Inhalt Preis €
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% Kakao

Tafel

Kakao aus Venezuela

Inhalt Preis €
70g 4,00

Abinao

85% Kakao

Tafel

Kakaobohnen aus Afrika.

Inhalt Preis €
70g 4,00

Manjari

64% Kakao

Tafel

mit Orangenschalen

Inhalt Preis €
80g 4,50

Guanaja Gastronomie

70% Kakao

Tafel

Kakao aus Südamerika

Inhalt Preis €
250g 10,00

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

