

## Olivenöle Extra

\* April 2019 \*

Inhalt Preis €

<b>KOLYMVARI</b>	Terra Creta		50cl	8,90
<b>ILLADA</b>	Kalamata		75cl	9,50
<b>ELEONES</b>	Heraklion/ Kreta		100cl	9,50
<b>MONASTERY</b>	Terra Creta	♥	50cl	10,00
<b>KOLYMVARI</b>	Terra Creta		100cl	11,00
<b>Early Harvest</b>	Heraklion, Kreta	♥	50cl	11,00
<b>SAPFO</b>	Mytilini/ Lesbos		100cl	11,00
<b>SASSICAIA</b>	Italien / Toscana		75cl	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!»

**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.

## 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**

**Rotweinessig oder Weissweinessig** Edmond Fallot Beaune 500ml **6,50**

12 Monate im Eichenfass gelagert



## Schwarzer Pfeffer

### 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 ♥

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

## Terrines

### Foie de Canard entier

im Glas

Artzner Strasbourg

120g 27,00

### Foie de d'Oie entier

im Glas

Artzner Strasbourg

120g 28,00

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 )

## 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

### Jivara

40% Kakao

Tafel

Milkschokolade

70g 4,90

### Tainori

64% Kakao

Tafel

Domenikanischen Republik

70g 4,90

### Manjari

64% Kakao

Tafel

Grand Cru Madagascar

70g 4,90

### Caraibe

66% Kakao

Tafel

Plantagen in der Karibik

70g 4,90

### Alpaco

66% Kakao

Tafel

Kakaobohnen aus Ecuador

70g 4,90

### Guanaja

70% Kakao

Tafel

Kakao aus Südamerika

70g 4,90

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

ab 6 Tafel

4,50

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

70g 4,90

### Abinao

85% Kakao

Tafel

Kakaobohnen aus Afrika.

70g 4,90

### Guanaja Gastronomie

70% Kakao

Tafel

Kakao aus Südamerika

250g 10,00

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

