## *Delikatessen* **Oktober 2026 **

| | | | Inhalt | Preis € | Aktion |
|---|---|---|---|---|---|
| **Olio Novello extra Vergine** | neue Ernte 2026 | **Frantoio Agostini Marken** | 75 cl | **29,90 €** | **24,00 €** |
| **Aus grünen Oliven gepresst, ganz frisch, tiefgrün in der Farbe und im Duft und Geschmack grünes Gras** | | | | | |
| **Olio Novello extra Vergine** | neue Ernte 2026 | **Ursini -Abruzen** | 50 cl | **27,90 €** | **23,00 €** |
| **Limitiertes Olivenöl, kaltgepresst und ungefiltert. Das erste Öl der Ernte von Ende September** | | | | | |
| **Olio Novello extra Vergine** | neue Ernte 2026 | **Frantoi Cutrera -Sizilien** | 50 cl | **27,90 €** | **23,00 €** |
| **Das erste Öl der Saison ist von intensivgrüner Farbe mit mittlerer Fruchtigkeit, Aromen von grünen Wildkräutern und Artischocke.** | | | | | |
| **Olio Extra Vergine - Toscana** | **Ernte 2025** | **Tenuta SASSICAIA** | 75 cl | **37,00 €** | Limitiert |
| Hochwertiges natives Olivenöl erster Güteklasse, Qualität *„extra vergine“*, von der Tenuta San Guido | | | | | |
| **Der «Wine Spectator» schreibt: «Wer sich den Sassicaia nicht leisten kann, sollte sich zumindest das Olivenöl gönnen!»** | | | | | |
| **Huile d'olive extra vierge biologique** | | **Chateau de Miraval -Provence** | 50 cl | **34,95 €** | **33,00 €** |
| 100% aus biologischem Anbau von Höhenlagen stammen und dem Öl all seine geschmackliche Ausgewogenheit verleihen. | | | | | |
| **Walnussöl** | | **Huilerie Lapalisse** | 25 cl | **12,00 €** | **9,00 €** |

## *Essig vom Haus Kaltenthaler Worms*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bio Weißweinessig** | **klarer Essig - 7% Säure** | 500ml | **9,50 €** |
| **Bio Apfel Balsamico** | **Essenz+ Extrakt +Konzentrat aus einem Apfel** | 250ml | **14,00 €** |
| **Bio Sauerkirsch Balsamico** | **Die Liebeserklärung an die Sauerkirsche** | 250ml | **15,00 €** |
| **Waldfrucht-Balsamico-Creme** | **Frische Waldfrüchte und gereiftem Balsamico** | 250ml | **15,00 €** |
| **Rainfarn Aperitif** | **Apéritf-Essig** | 250ml | **19,90 €** |

Dieser Trinkessig ist aus süßen Ausleseweinen hergestellt und und mit Rainfarn in homöopathischen Dosen aromatisiert.
Als Aperitif ohne Alkohol ein süß- säuerliches Geschmackserlebnis und zu Salaten ein besonderes Highlight.

**Gault& Millau : bester Erzeuger in Deutschland. Lieferant von dem 3 Sterne Restaurant Rutz *** in Berlin**

## *BALSAMICO*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aceto Balsamico di Modena Botte Piccola** | **Cavedoni dal 1860** | 250ml | **36,00 €** |
| Der “ Botte Piccola “ ist das was man als **“ High End “** in der Produktion von klassischem Aceto nennt | | | |
| **DUCALE Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P** | **Cavedoni dal 1860** | 100ml | **75,00 €** |
| 15 Jahre gelagert Aceto Balsamico Tradizionale muss mindestens zwölf Jahre lang reifen | | | |
| **SUPERBA Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P** | **Cavedoni dal 1860** | 100ml | **335,00 €** **275,00 €** |
| **mind. 80 Jahre alt** : Extravecchio in eine 1er Holzkiste mit Gießer und Zertifikat | | | |

## *Streugut Berlin Bio Pfeffer aus Indien*

| | Inhalt | Preis € |
|---|---|---|
| **Pfeffer Malabar Devamunda / Karimunda** | 180g | **12,90 €** |
| 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. | | |
| **Pfeffer Tellicherry** | 180g | **14,90 €** |
| 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 | | |

## *Pasteten & Sardinen*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Foie d Oie** | im Glas | Maison Artzner Strasbourg | 120g | **23,00 €** |
| **Foie de Canard** | im Glas | Maison Artzner Strasbourg | 120g | **21,00 €** |
| Die Produkte aus dem Hause Edouard Artzner zählen zu den Besten weltweit: (Aus dem Falstaff Magazin 2/2019) | | | | |
| **Jahrgangssardinen Mme Lulu 2025** | Dose | Conserverie Perle des Dieux | 115g | **8,50 €** |
| Jahrgangssardinen reifen in der Dose und werden mit der Zeit immer zarter. Viele Liebhaber genießen ihre Sardinen erst nach 10 bis 15 Jahren . | | | | |

## *Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich*

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

| | | | | Inhalt | Preis € | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Jivara** | **Tafel** | **40% Kakao** | Vollmilchschokolade | 70g | **7,90 €** | |
| **Andoa** | **Tafel** | **39% Kakoa** | Vollmilchschokolade Bio | 70g | **7,90 €** | |
| **Abinao** | **Tafel** | **85% Kakoa** | dunkle Schokolade | 70g | **7,90 €** | |
| **Guajana** | **Tafel** | **70% Kakao** | dunkle Schokolade | 70g | **8,50 €** | ab November |
| **Caraibe** | **Tafel** | **66% Kakoa** | dunkle Schokolade | 70g | **8,50 €** | ab November |

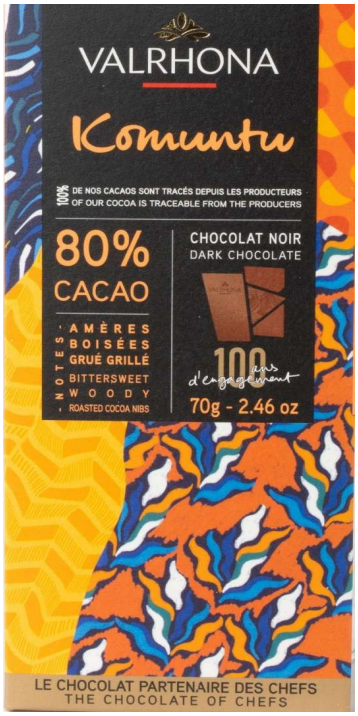
1986 > Valrhona kreiert aus einer Verbindung verschiedener Grand Crus Guanaja 70 %, die bitterste Schokolade der Welt

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PANETTONE mit Lebkuchengewürz und Orange** | **Alemagna** | 750g | **36,00 €** |
| **PANETTONE mit dunkler Schokolade** | **Alemagna** | 750g | **36,00 €** |
| **PANETTONE mit kandierten Sauerkirschen** | **Breramilano 1930** | 1000g | **47,00 €** |


TENUTA SAN GUIDO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
0,75 l e
ITALIA


OLIO
NOVELLO
NOVELLO
FRANTOIO
AGOSTINI
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
100% ITALIANO
750 ml


M I R
MIRAVAL
HUILE D'OLIVE


VALRHONA
Komuntu
100% DE NOS CACAOS SONT TRACÉS DEPUIS LES PRODUCTEURS
OF OUR COCOA IS TRACEABLE FROM THE PRODUCERS
80%
CACAO
CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE
NOTES · AMÈRES
BOISÉES
GRUÉ GRILLÉ
BITTERSWEET
WOODY
ROASTED COCOA NIBS
100 gr
d'engagement
70g - 2.46 oz
LE CHOCOLAT PARTENAIRE DES CHEFS
THE CHOCOLATE OF CHEFS


Sigillo N°
A 113436
ORO NERO
DUCALE
D.O.P.




HAUSE
KALTENTHALER
Apfelessig
naturtrüb
HK
APFELESSIG
NATURTRÜB