

## Olivenöle Extra Natives

			Inhalt	Preis €	Aktion
<b>KOLYMVARI</b>	Terra Creta	<b>BIO</b>	50cl	9,00	
<b>ILLADA</b>	Kalamata		75cl	10,00	
<b>SAPFO</b>	Papadelis		100cl	12,00	
<b>MONASTERY</b>	Terra Creta	<b>BIO</b>	50cl	12,00	
Extra Natives Olivenöl der Spitzenklasse vom Kloster Chrysoskalitissa im Westen Kretas mit größter Sorgfalt und Hingabe gepflegt, geben ein Olivenöl von allerhöchster Qualität.					
<b>MOLINO Premium</b>	100% Arbequina		50cl	12,00	
Das Molino-Öl wird von O-Med, einem kleinen Familienunternehmen in Acula, Spanien, produziert.					
<b>Château ESTOUBLON Berguette</b>	Frankreich		50cl	37,00	29,90 €
Vom Anbau der Frucht bis zum Verkauf des Endprodukts liegt jeder Schritt in der Ausführung und Kontrolle bei Estoublon. Der "Feinschmecker" ausgezeichnet zu den besten Olivenölen aus der französischen Provence.					

## Azienda Agricola Antica Acetaia Cavedoni dal 1860

			Inhalt	Preis €	Aktion
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.					
<b>Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b>	Ducale	15 Jahre alt	100ml	75,00	65,00 €
<b>Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b>	Campori	50 Jahre alt	100ml	225,00	185,00 €
<b>Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b>	Superba	80 Jahre alt	100ml	335,00	275,00 €
50 und 80 Jahre Qualität in der 1er Holzkiste mit Gießer und Zertifikat					

## Essig

			Inhalt	Preis €	Aktion
<b>Aceto di Balsamico</b>	GOCCE	4 Jahre	250ml	12,50	
<b>Aceto di Balsamico</b>	Real - Serie 6	6 Jahre	250ml	18,00	
<b>Aceto di Balsamico</b>	G. GIUSTI	8 Jahre	250ml	24,00	
<b>Rotweinessig</b>	<b>1 Jahr im Fass</b>	Edmond Fallot Beaune	500ml	6,50	6,00 €
<b>Weissweinessig</b>	<b>1 Jahr im Fass</b>	Edmond Fallot Beaune	500ml	6,50	6,00 €

## Schwarzer Pfeffer

<b>Pfeffer Tellicherry</b>		<b>BIO</b>	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.						
<b>Pfeffer Malabar Devamunda/Karimunda</b>		<b>BIO</b>	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.						



## Terrines

				Inhalt	Preis €	Aktion
<b>Foie de Canard</b>	im Glas	Entenleber	Artzner Strasbourg	120g	15,00	
<b>Foie de d'Oie</b>	im Glas	Gänzleber	Artzner Strasbourg	120g	16,00	
<b>Foie de Canard entier</b>	im Glas	Entenleber	Artzner Strasbourg	120g	27,00	
<b>Foie de d'Oie entier</b>	im Glas	Gänzleber	Artzner Strasbourg	120g	28,00	
<b>Ganze Entenleber mit Rosé Champagner und Sarawak schwarzem Pfeffer Neu</b>	im Glas	Entenleber	ROUGIER Périgord	180 g	44,00	39,50 €
Ausschließlich aus ganze stücke Leber hergestellt, wird sie echte Gastronomieliebhaber begeistern.						
<b>Terrine du Patron</b>	im Glas		France	180g	4,50	
Kanischen mit Chablis - Ente mit Orange - Fasan mit Armagnac						

Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich	Inhalt	Preis €	Aktion
--	--------	---------	--------

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

<b>Tanariva</b>	<b>33% Kakao</b>	Milchschokolade	70g	4,50	
<b>Tainori</b>	<b>64% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	Domenikanischen Republik
<b>Andoa - Bio</b>	<b>39% Kakao</b>	Milchschokolade	70g	4,50	
<b>Andoa - Bio</b>	<b>70% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	aus Bio-Plantagen
<b>Manjari</b>	<b>64% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	Grand Cru Madagascar
<b>Caraibe</b>	<b>66% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	Plantagen in der Karibik
<b>Alpaco</b>	<b>66% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	Kakaobohnen aus Ecuador
<b>Guanaja</b>	<b>70% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	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% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	Kakao aus Venezuela
<b>Abinao</b>	<b>85% Kakao</b>	Zartbitterschokolade	70g	4,50	Kakaobohnen aus Afrika.

Aktion	ab 10 Schokoladentafeln	4,00 €
--------	-------------------------	--------

<b>Ivoire mit Himbeerstückchen</b>	Milchschokolade	85g	4,90
<b>Jivara 40% Pekannuss</b>	Milchschokolade	85g	4,90
<b>Manjari 64% mit Orangen</b>	Zartbitterschokolade	85g	4,90



Schokoladentrüffel aus Frankreich	Inhalt	Preis €	Aktion
-----------------------------------	--------	---------	--------

<b>Schokoladentrüffel Cémoi</b>	Schachtel	200g	4,90	4,50 €
<b>in den Sorten : Nature &amp; Orange</b>				

Diverse				Aktion
---------	--	--	--	--------

<b>Feines Salz</b>	aus dem Harz	300g	3,50	
<b>Grobes Salz</b>	aus dem Harz	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.

<b>Fleur de Sel aus Guérande</b>	le Paludier	Dose	125 g	6,50	5,00 €
<b>Fleur de Sel aus der Carmargue</b>	le Saunier	Dose	125 g	5,90	5,00 €
<b>Jahrgangssardinen</b>	Perle des Dieux	Dose	115g	8,00	7,00 €
<b>Jahrgangssardinen - 2018er</b>	La Sablaise	Dose	115g	8,00	7,00 €
<b>In natives Olivenöl Extra</b>					