

Olivenöle Extra Natives

Herbst 2021

Inhalt Preis €

Aktion

MOLINO Premium

Das Molino-Öl wird von O-Med, einem kleinen Familienunternehmen in Acula, Spanien, produziert.

TERRABIANCA Extra Vergine

TERRABIANCA Extra Vergine

Aus einem alten Olivenhain mit 350 Jahre alten Bäumen, handgepflückt und mit modernster Technik kalt gepresst, Mit das Beste Olivenöl, das man überhaupt kriegen kann. Intensiver Duft, Geschmack nach Oliven mit Kräutern, blattgrüne Farbe, sehr delikate und würzig.

MOSTO ORO

Seit 1919 betätigt sich die Familie Calvi im traditionellen ligurischen Ölhandelsgewerbe. seit über 20 Jahren die **1. Wahl der deutschen Spitzenköche.**

100% Arbequina

Italien -Toscana

Italien -Toscana

Italien -Ligurien

50cl 12,00

50cl 18,00

70cl 27,00

50cl 22,00

15,00 €

22,00 €

18,00 €

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.

Aceto Balsamico di Modena

Der " Botte Piccola " ist das was man als " High End " in der Produktion von klassischem Aceto nennt

Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P

Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P

Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P

50 und 80 Jahre alt : Extravecchio in der 1er Holzkiste mit Gießel und Zertifikat

Botte Piccola

Ducale

Campori

Superba

5 Jahre

15 Jahre

50 Jahre

80 Jahre

250ml 36,00

100ml 75,00

100ml 225,00

100ml 335,00

33,00 €

65,00 €

190,00 €

289,00 €

Essig

Inhalt Preis €

Aceto di Balsamico

Aceto di Balsamico

Aceto di Balsamico

Aceto di Balsamico

di Modena

di Modena

di Modena **BIO**

di Modena Rotes Etik.

GOCCE

Il Tinello Arancio

Maletti

G. GIUSTI

4 Jahre

4 Jahre

6 Jahre

8 Jahre

250ml 12,50

250ml 18,00

250ml 18,00

250ml 24,00



Salz - Pfeffer - BIO

Inhalt Preis €

Aktion

Pfeffer Tellicherry

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

Mischung aus Ursorten Karimunda und Devamunda

Der Pfeffer wird früh geplückt 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.

Kampot Cambodia

Schwarzer Langpfeffer aus Kambodscha ist ein warmer Pfeffer, der an Lebkuchen und Zimt erinnert.

Eine Gaumenfreude, die ihre Gerichte im Handumdrehen verfeinert.

Gros Sel de Guérande

grobes Meersalz aus der Bretagne

Flor de Sal Natural

Moutarde de Bourgogne - klassisch scharf

Le Guérandais

Calvia / Mallorca

Fallot

Tipp♥

Tipp♥

im Glas

Jute

Dose

Glas

200g 13,90

200g 12,90

40g 9,90

750g 7,90

180g 8,50

210g 4,00

13,00 €

12,00 €



DE-ÖKO-070
Indien Landwirtschaft

Terrines & Diverse

			Inhalt	Preis €	Aktion
Foie de Canard	im Glas	Artzner Strasbourg	120g	15,00	
Foie de d'Oie	im Glas	Artzner Strasbourg	120g	16,00	
Foie de d'Oie	im Glas	Rougié Périgord	Glas	180 g	29,00
Ausschließlich aus ganze stücke Leber hergestellt, wird sie echte Gastronomieliebhaber begeistern.					
Foie de Entier aux Truffles	im Glas	Feyel Strasbourg	Glas	100g	39,00
Terrine de Canard & Orange	im Glas	du Patron France	Glas	180g	4,90

Truffles Brossées extra

Schwarzer Trüffel (Tuber melanosporum Vitt.) 58%, Trüffelsaft 41%, Salz 1%

Ganze, schwarze Périgord-Trüffel, gebürstet und eingekocht in der Dose.

Für den großzügigen Gebrauch in der warmen Küche zu Geflügel, Rind und Eiergerichten.

Das Aroma ist in der Knolle komprimiert.

Morceaux de Truffles

Eingekochte Stücke vom Périgord-Trüffel im eigenen Saft.

Ein wertvoller Alleskönner, um besondere Zubereitungen noch zu veredeln.

Maison Gaillard

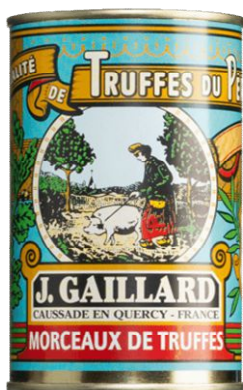
Dose

100g 169,00

Maison Gaillard

Dose

100g 125,00



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 Die erstklassige Schokolade ist in aller Welt bekannt – nicht wenige meinen, Valrhona sei einer der besten Schokoladenhersteller der Welt.

Andoa - Bio	39% Kakao	BIO Milkschokolade	Tafel		
aus Bio-Plantagen			70g	4,50	
Tainori	64% Kakao	Zartbitterschokolade	70g	4,50	
Domenikanischen Republik					
Caraibe	66% Kakao	Zartbitterschokolade	70g	4,50	
Plantagen in der Karibik					
Alpaco	66% Kakao	Zartbitterschokolade	70g	4,50	
Kakaobohnen aus Ecuador					
Andoa Noir- Bio	70% Kakao	BIO Milkschokolade	70g	4,50	
aus Bio-Plantagen					
Guanaja	70% Kakao	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					
Araguani	72% Kakao	Zartbitterschokolade	70g	4,50	
Kakao aus Venezuela					
Abinao	85% Kakao	Zartbitterschokolade	70g	4,50	z.Zt. Aus
Kakaobohnen aus Afrika.					<u>10er Paket</u> 40,00 €


VALRHONA
 Imaginons le meilleur du chocolat®

