

Olivenöle Extra Natives

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 von Kräutern, sehr delikater und würzig.

SASSICAIA Ernte 2020-2021

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!»

Azienda Agricola Antica Acetaia Cavedoni dal 1860

Nicht ohne Stolz kann man bei 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

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

I / 2022

Italien -Toscana

Italien -Toscana

Italien / Toscana

Botte Piccola

Ducale

Superba

9 Jahre

15 Jahre

80 Jahre

Inhalt Preis €

70cl 24,00

50cl 18,00

75cl 29,00

Inhalt Preis €

250ml 36,00

100ml 75,00

100ml 335,00

Aktion

19,00 €

16,00 €

34,00 €

65,00 €

270,00 €

Essig

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

Inhalt Preis €

250ml 12,50

250ml 18,00

250ml 18,00

250ml 24,00



Streugut Berlin alle Produkten sind Bio oder Demeter

Inhalt Preis €

<https://www.youtube.com/watch?v=KwogJ9voSc0>

streugut

Pfeffer Tellicherry

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

Tüte 200g 13,90 Tipp ♥

Pfeffer Malabar Devamunda/Karimunda

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.

Tüte 200g 12,90 Tipp ♥

Bio Zimt aus Zansibar , gemahlen

Die Kleinbauern bauen den Zimt in **Bio-und Demeter-Qualität** an. Demeter ist im Vergleich zu Bio-Richtlinien noch strenger und steht für höchste Qualität und Naturbelassenheit des Zimts.

Tüte 60g 6,50

Kokosblütenzucker

Er schmilzt auf der Zunge und hat einen mild süßlichen Geschmack mit einem leichten karamellig-malzigen Aroma.

Tüte 300g 7,50

Rohe Kakao-Nibs

Rohe Kakaonibs sind Schokolade ohne schlechtes Gewissen. Sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe, wie Kalzium, Zink und Eisen sowie eine hohe Konzentration an Antioxidantien.

Tüte 200g 8,90

Sie können die Nibs auf Ihr Müsli streuen, Milchreis garnieren, in Backwaren verarbeiten oder einfach als gesunde Alternative zu Chips oder Erdnussflips naschen.

Feines Salz

In der ältesten Saline Deutschlands in Halle an der Saale sieden die Halleschen Salzsieder unser **Salz nach ursprünglicher Art.**

Tüte 300g 3,50

Terrines & Diverse

			Inhalt	Preis €	Aktion
Lamm mit Thymian	im Glas	Roger Vidal - France	180g	5,90	
Canard á l´Orange	im Glas	du Patron France	180g	4,90	
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	180g	29,00	
Ausschließlich aus ganze stücke Leber hergestellt, wird sie echte Gastronomieliebhaber begeistern.					
Foie d Oie Entier aux Truffes	im Glas	Feyel Strasbourg	100g	39,00	
Truffes Bossées extra		Maison Gaillard Dose	100g	169,00	159,00 €
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 Truffes		Maison Gaillard Dose	100g	125,00	105,00 €
Eingekochte Stücke vom Périgord-Trüffel im eigenen Saft.					
Ein wertvoller Alleskönner, um besondere Zubereitungen noch zu veredeln.					



Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich

Inhalt Preis € ab 09/2022

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	4,90	ab Herbst 2022
Oriado	60% Kakao	BIO Zartbitterschokolade			
reine Kakaobohnen aus Peru und der Dominikanischer Republik, mit Max Havelaar Fair Trade Label,			70g	4,90	
Tainori	64% Kakao	Zartbitterschokolade			
Domenikanischen Republik			70g	4,50	ab Herbst 2022
Caraibe	66% Kakao	Zartbitterschokolade			
Plantagen in der Karibik			70g	4,50	ab Herbst 2022
Guanaja	70% Kakao	Zartbitterschokolade			
Valrhona war es, die 1986 die erste dunkle Edelschokolade auf den Markt brachte.			70g	4,50	ab Herbst 2022
Die Tafel gibt es heute noch, sie heißt Guanaja, benannt nach einer der Bahia Inseln in der Karibik					
Abinao	85% Kakao	Zartbitterschokolade			
Kakaobohnen aus Afrika.			70g	4,50	ab Herbst 2022
Pralinen von Valrhona		Pakung			
Weihnachtlich verpackt: Eine erlesene Pralinen-Mischung, mit fein-aromatischer weißer, Vollmilch- und Bitterschokolade,			165g	24,00	ab Herbst 2022

