

## Olivenöle Extra Natives

		Inhalt	Preis €	Aktion
<b>TERRABIANCA Extra Vergine</b>	<b>Italien -Toscana</b>	70cl	22,00	19,00 €
<b>TERRABIANCA Extra Vergine</b>	<b>Italien -Toscana</b>	50cl	17,00	15,00 €
<b>SASSICAIA Ernte 2020-2021</b>	<b>Italien / Toscana</b>	75cl	29,00	

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 delikate und würzig.

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.

			Inhalt	Preis €	Aktion
<b>Aceto Balsamico di Modena</b>	<b>Botte Piccola</b>	<b>9 Jahre</b>	250ml	36,00	34,00 €
<b>Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b>	<b>Ducale</b>	<b>15 Jahre</b>	100ml	75,00	67,00 €
<b>Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b>	<b>Superba</b>	<b>80 Jahre</b>	100ml	335,00	290,00 €

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

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

## Essig

			Inhalt	Preis €
<b>Aceto di Balsamico di Modena</b>	<b>GOCCE</b>	<b>4 Jahre</b>	250ml	12,50
<b>Aceto di Balsamico di Modena</b>	<b>Il Tinello Arancio</b>	<b>4 Jahre</b>	250ml	18,00
<b>Aceto di Balsamico di Modena</b>	<b>Maletti - BIO</b>	<b>6 Jahre</b>	250ml	18,00
<b>Aceto di Balsamico di Modena Rotes Etik.</b>	<b>G. GIUSTI</b>	<b>8 Jahre</b>	250ml	24,00



## Streugut Berlin alle Produkten sind Bio oder Demeter

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

		Inhalt	Preis €	
<b>Pfeffer Tellicherry</b>		Tüte	200g	13,90 Tipp ♥
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				
<b>Pfeffer Malabar Devamunda/Karimunda</b>		Tüte	200g	12,90 Tipp ♥
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.				
<b>Bio Zimt aus Zansibar , gemahlen</b>		Tüte	60g	6,50
Die Kleinbauern bauen den Zimt in <b>Bio-und Demeter-Qualität</b> an. Demeter ist im Vergleich zu Bio-Richtlinien noch strenger und steht für höchste Qualität und Naturbelassenheit des Zimts.				
<b>Kokosblütenzucker</b>		Tüte	300g	7,50
Er schmilzt auf der Zunge und hat einen mild süßlichen Geschmack mit einem leichten karamellig-malzigen Aroma.				
<b>Rohe Kakao-Nibs</b>		Tüte	200g	8,90
Rohe Kakaonibs sind Schokolade ohne schlechtes Gewissen. Sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe, wie Kalzium, Zink und Eisen sowie eine hohe Konzentration an Antioxidantien.				
Sie können die Nibs auf Ihr Müsli streuen, Milchreis garnieren, in Backwaren verarbeiten oder einfach als gesunde Alternative zu Chips oder Erdnussflips naschen.				
<b>Feines Salz</b>		Tüte	300g	3,50
In der ältesten Saline Deutschlands in Halle an der Saale sieden die Halleschen Salzsieder unser <b>Salz nach ursprünglicher Art.</b>				
<b>Moutarde de Bourgogne - klassisch scharf</b>	<b>Fallot</b>	Glas	210g	4,90 AOP

## Terrines & Diverse

**Jahgangssardinen in Olivenöl - 2020er**

**Jahgangssardinen in Olivenöl - 2017er**

Wie guter Wein werden diese Sardinen mit der Zeit immer besser

**Moutarde de Bourgogne AOC** im Glas

**Terrine Fasan & Armagnac** im Glas

**Terrine de Canard à l'Orange** im Glas

**Foie de Canard** im Glas

**Foie de d'Oie** im Glas

**Foie de d'Oie** im Glas

Ausschließlich aus ganze stücke Leber hergestellt, wird sie echte Gastronomieliebhaber begeistern.

**Foie d'Oie Entier aux Truffles** im Glas

**Truffles Bossées 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.

**la Perle di Japon**

**la Perle di Japon**

**Edemont Fallot Dijon**

**du Patron France**

**du Patron France**

**Artzner Strasbourg**

**Artzner Strasbourg**

**Rougié Périgord**

**Feyel Strasbourg**

**Maison Gaillard** Dose

**Maison Gaillard** Dose

Inhalt Preis €

115g 7,50

115g 8,50

210g 4,90

180g 4,90

180g 4,90

120g 15,00

120g 16,00

180g 29,00

100g 39,00

100g 169,00

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

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

**Oriado - Bio**

**60% Kakao**

Zartbitterschokolade

Tafel

70g 4,90

auf Lager

**Abinao**

**85% Kakao**

Zartbitterschokolade

70g 4,50

auf Lager

## Pasticceria Filippi

Inhalt Preis €

Lieferbar

**PANETTONE** Tradizionale

1000g 29,00

**PANETTONE** OLIO mit Orangen

1000g 28,00

**PANETTONE** OLIO mit Orangen

500g 18,50

**PANETTONE** Gran Frutta

500g 22,00

Panettone ist nicht gleich Panettone, Filippi wird mit den besten Zutaten und nach traditionellem Rezept gebacken.

