

## ESSIG - BALSAMICO

		Inhalt	Preis €	Aktion
<b>Aceto Balsamico di Modena</b>	<b>Cavedoni dal 1860</b>	250ml	36,00	34,00 €
Der " Botte Piccola " ist das was man als " High End " in der Produktion von klassischem Aceto nennt				
<b>Aceto di Balsamico Tradizionale D.O.P</b>	<b>Cavedoni dal 1860</b>	100ml	75,00	67,00 €
Extravecchio 15 Jahre alt				
Der Aceto Balsamico Tradizionale (ABT) darf nur aus dem eingekochten Most weißer Trauben – überwiegend der Sorten Trebbiano und Sauvignon – hergestellt werden				
Aceto Balsamico Tradizionale muss mindestens zwölf Jahre lang reifen; <b>nach mindestens 25 Jahren</b> Fassreifeung darf er die Bezeichnung „extra vecchio“ tragen.				
<b>Aceto di Balsamico extra Vecchio Tradizionale D.O.P</b>		100ml	335,00	290,00 €
<b>VILLA CAMPORI</b>	<b>Cavedoni dal 1860</b>			
<b>50 Jahre alt</b> : Extravecchio in der 1er Holzkiste mit Gießer und Zertifikat				
<b>Aceto di Balsamico di Modena</b>	<b>4 Jahre alt</b>	<b>BIO</b>	250ml	17,00
<b>Aceto di Balsamico di Modena</b>	<b>4 Jahre alt</b>	<b>Il Tinello</b>	250ml	18,00



<b>Streugut Berlin</b>	<b>alle Produkten sind Bio oder Demeter</b>	Inhalt	Preis €
<b>Pfeffer Tellicherry</b>		200g	13,90
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			
<b>Pfeffer Malabar Devamunda/Karimunda</b>		200g	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.			

<b>Terrines &amp; Diverse</b>		Inhalt	Preis €
<b>Jahrgangssardinen in Olivenöl - 2020er</b>	<b>la Perle di Japon</b>	115g	7,50
<b>Jahrgangssardinen in Olivenöl - 2017er</b>	<b>la Perle di Japon</b>	115g	8,50
Wie guter Wein werden diese Sardinen mit der Zeit immer besser			
<b>Foie de d'Oie</b>	<b>im Glas</b>	<b>Maison Artzner Strasbourg</b>	120g 18,00
<b>Foie de Canard</b>	<b>im Glas</b>	<b>Maison Artzner Strasbourg</b>	120g 16,00
<b>Morceaux de Truffes</b>	<b>in der Dose</b>	<b>Maison Gaillard</b>	100g 139,00 119,00 €
Eingekochte Stücke vom Périgord-Trüffel im eigenen Saft.			
Ein wertvoller Alleskönner, um besondere Zubereitungen noch zu veredeln.			

<b>Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich</b>		Inhalt	Preis €
Das im französischen Tain-l'Hermitage in dem Rhône-Tal ansässige Unternehmen wurde 1922 gegründet.			
Valrhona war es, die 1986 die erste dunkle Edelschokolade auf den Markt brachte.			
<b>Abinao</b>	<b>Tafel</b>	<b>85% Kakao</b>	Zartbitterschokolade 70g 4,90 auf Lager
<b>Araguani</b>	<b>Tafel</b>	<b>72% Kakao</b>	Zartbitterschokolade 70g 4,90 ab 15.03.23
<b>Guanaja</b>	<b>Tafel</b>	<b>70% Kakao</b>	Zartbitterschokolade 70g 4,90 auf Lager
<b>Komuntu</b>	<b>Tafel</b>	<b>66% Kakao</b>	Zartbitterschokolade 70g 4,90 ab 15.03.23
<b>Tainori</b>	<b>Tafel</b>	<b>64% Kakao</b>	Zartbitterschokolade 70g 4,90 ab 15.03.23
<b>Oriado</b>	<b>Tafel</b>	<b>BIO 60% Kakao</b>	Zartbitterschokolade 70g 4,90 auf Lager
<b>Andoa</b>	<b>Tafel</b>	<b>BIO 39% Kakao</b>	Milchschokolade 70g 4,90 ab 15.03.23
aus Bio-Plantagen			
<b>Pralinen von Valrhona</b>		<b>Ballotin assortiment</b>	165g - € ab 15.03.23
Eine erlesene Pralinen-Mischung, mit fein-aromatischer weißer, Vollmilch- und Bitterschokolade,			
<b>auf Anfrage</b>			