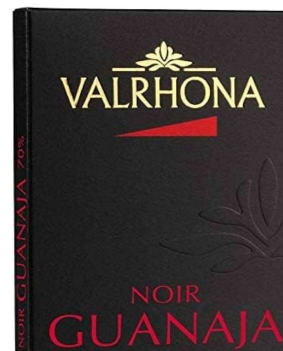


## OLIVENÖL & BALSAMICO

			Inhalt	Preis €	Aktion
<b>Esporão Extra</b>		<b>Alentejo Portugal</b>	50cl	9,00 €	
<b>Esporão Selecao Extra</b>		<b>Alentejo Portugal</b>	50cl	11,00 €	
<b>MOSTO ORO</b>		<b>Natives Olivenöl extra</b>	50cl	22,00 €	<b>z.Zt. Aus</b>
Seit 1919 betätigt sich die Familie Calvi im traditionellen ligurischen Ölhandels-gewerbe.					
<b>OLIVENÖL SASSICAIA</b>		<b>Olio Extra Vergine</b>	75cl	33,00 €	<b>z.Zt. Aus</b>
Hochwertiges natives Olivenöl erster Güteklasse, Qualität „extra vergine“, von der Tenuta San Guido					
<b>Der «Wine Spectator» schreibt: «Wer sich den Sassicaia nicht leisten kann, sollte sich zumindest das Olivenöl gönnen!»</b>					
<b>Chateau d'Estoublon Baux-de-Provence</b>		<b>BIO Huile d'olive Extra Virgin</b>	50 cl	44,00 €	<b>39,50 €</b>
Château d'Estoublon aus der Provence, sind bei internationalen Auszeichnungen immer wieder ganz vorne zu finden.					
Häufig auch mit der Auszeichnung als "Weltbestes Olivenöl".					
<b>Aceto Balsamico di Modena</b>	<b>4 Jahre alt</b>	<b>Giallo</b>	250ml	22,00 €	
Familie Crotti produziert seit über 40 Jahren Balsamessige auf höchstem Niveau.					
<b>Aceto Balsamico di Modena</b>		<b>Cavedoni dal 1860</b>	250ml	36,00 €	
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 €	<b>67,00 €</b>
Extravecchio 15 Jahre alt					
Aceto Balsamico Tradizionale muss mindestens zwölf Jahre lang reifen; <b>nach mindestens 25 Jahren</b>					
Fassreifung darf er die Bezeichnung „extra vecchio“ tragen.					
<b>VILLA CAMPORI 50 Jahre gelagert</b>		<b>Cavedoni dal 1860</b>	100ml	335,00 €	<b>290,00 €</b>
<b>50 Jahre alt</b> : Extravecchio in eine 1er Holzkiste mit Gießer und Zertifikat					



## Streugut Berlin

			Inhalt	Preis €	
<b>Pfeffer Tellicherry</b>			180g	14,00 €	<b>BIO</b>
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>			180g	13,00 €	<b>BIO</b>
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>Grüner Pfeffer</b>			60g	6,00 €	<b>BIO</b>
Schmeckt etwas milder und hat eine frischere Note als schwarzer Pfeffer, ist dabei aber sehr aromatisch					

## Terrines

			Inhalt	Preis €	
<b>Terrine Ente mit Orange</b>	<b>im Glas</b>	<b>Maison Artzner Strasbourg</b>	180g	6,00 €	
<b>Terrine Lamm mit Thymian</b>	<b>im Glas</b>	<b>Roger Vidal Perigord</b>	180g	6,00 €	
<b>Foie de Canard</b>	<b>im Glas</b>	<b>Maison Artzner Strasbourg</b>	120g	16,00 €	
<b>Foie d'Oie</b>	<b>im Glas</b>	<b>Maison Artzner Strasbourg</b>	120g	19,50 €	
Die Produkte aus dem Hause Edouard Artzner zählen zu den Besten weltweit: Foie gras, Gänse-leberpasteten, Gänse- und Entenbrust.					
(Aus dem Falstaff Magazin 2/2019)					

## Valrhona Chocolat Grand Cru aus Frankreich

			Inhalt	Preis €	
<b>Abinao</b>	<b>Tafel</b>	<b>85% Kakao</b>	<b>dunkle Schokolade</b>	70g	5,90 €
<b>Andoa Bio</b>	<b>Tafel</b>	<b>70% Kakao</b>	<b>dunkle Schokolade</b>	70g	5,90 €
<b>Jivara</b>	<b>Tafel</b>	<b>40% Kakao</b>	<b>Vollmilchschokolade</b>	70g	5,90 €
<b>Manjari Orange</b>	<b>Tafel</b>	<b>64% Kakao</b>	<b>dunkle Schokolade</b>	120g	7,90 €
<b>Pekannuss</b>	<b>Tafel</b>	<b>40% Kakao</b>	<b>Vollmilchschokolade</b>	120g	7,90 €

Das im französischen Tain-l'Hermitage in dem Rhône-Tal ansässige Unternehmen wurde 1922 gegründet.