

Herzlich willkommen im Gourmets-Tempel für Feinschmecker

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere Sortiments- & Preisliste, die Sie ausdrucken können.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Senf</b> .....	3 - 5
<b>Gewürze</b> .....	6 - 12
<b>Gourmets-Salze</b> .....	13 - 16
<b>Pfeffer de Luxe</b> .....	17
<b>Dip- &amp; Grill-Saucen</b> .....	18 - 20
<b>Gourmet-Saucen</b> .....	21 - 22
<b>Pasta-Saucen</b> .....	23
<b>Fondue-Saucen</b> .....	24 - 25
<b>Wild-Saucen</b> .....	26
<b>Marinaden</b> .....	27 - 28
<b>Pasta</b> .....	29
<b>Konfitüre</b> .....	30
<b>Demi Glacen</b> .....	31
<b>Fonds</b> .....	32
<b>Tee</b> .....	33 - 34
<b>Geschenke</b> .....	35

## Senf

No Picture	<b>Aceto Balsamico-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE175
	Eine echte Delikatesse ist dieser mittelscharfe Senf im Bereich der Feinkost.Hochwertiger Aceto Balsamico verleiht ihm seinen typisch feinen Geschmack. Ein mittelscharfer Senf, der bei vielen Gourmets für die kreative Küche sehr beliebt ist.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Bärlauch-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE102
	Frischer Bärlauch und das feine Knoblaucharoma verleihen diesempikanten Bärlauch-Senf den einzigartigen Geschmack. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Fleisch, Wurst, Gegrillten und Käse. Zudem zaubern Sie mit diesem Senf edle Salatsaucen aus dem Hut.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Basilikum-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE105
	Rustikal würziger Basilikum-Senf, der von einem Feinkosthändler aus der Region nach raffiniertem Rezept in Handarbeit hergestellt wird und hervorragend in einen Basilikum-Senf-Dip passt. Er schmeckt ebenso lecker zu allen Wurstarten, Käse und macht Gegrilltes zu einer Delikatesse.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Chili-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE106
	Es gibt ja Menschen, denen nichts zu scharf sein kann. All diesen ist derfeurig-scharfe Chili-Senf wärmstens zu empfehlen. Er bringt jede Wurst zum Glühen und gibt der Salatsauce den letzten Schliiff! Senf mit Chili - ein unbedingtes MUSS für jeden Chilifan und Senf-Liebhaber!
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Curry-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE108
	Feinste Ananas und mittelscharfer Curry - das Resultat - ein Senf mit einem Hauch von Indien und einem gewissen tropischen Touch. Dieserexotische Currysenf passt perfekt zu einer Wurst, gegrilltem Fleisch, Dip und er verfeinert alle exotischen Salate.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Dijon-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE107
	DerDijonsenf ist und bleibt schlichtweg der Klassiker unter den Senfsorten! Fein gemahlener scharfer Senf, der von einem Feinkosthändler aus der Region immer noch in Handarbeit hergestellt wird und der eine äusserst würzige, pikante Note hat. Er ist ein ausgezeichneter Begleiter zu Wurst, Käse Fleisch, Fisch und Gegrillten.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Feigen-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE069
	Diesermittelscharfe Senf ist eine besondere Spezialität aus dem Tessin und eine wahre Delikatesse, die bei Feinschmeckern sehr beliebt ist. Mit seiner überaus feinen Feigennote kreieren Sie damit Ihre ganz eigenen Gerichte. Alles wird mit diesem Feigenenf zur Delikatesse.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Honig-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE110
	Verfeinert mit 30% Waldhonig ist dieserHonig-Senf nicht nur bei den Erwachsene beliebt - schon längst auch eine Delikatesse bei Kindern und anderen Feinschmeckern und er ist ein perfekter Begleiter zu Geflügel, Wurst, Käse und mehr.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>

## Senf

No Picture	<b>Knoblauch-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE111
	Für alle, die Knoblauch mögen, ist dieser Senf ein Muss in der Küche. Senf mit Knoblauch ist trotz seines Geschmacks salonfähig geworden und er verleiht besonders dem Salatdressing seine ganz besondere Note. Inhalt: 100g
	<b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Mango-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE113
	Was für ein exotisches Früchtchen und was für ein Gedicht! Manche unserer Kunden essen diesen raffinierten Mango-Senf sogar pur. Verfeinert mit etwas Quark oder Naturjoghurt zaubern Sie damit auch einen leckeren Mango-Senf-Dip! Inhalt: 100g
	<b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Moutarde violette de Brive</b>
	Art.-Nr.: SE017
	Eine sehr rare Senfspezialität aus Frankreich für Kenner! Auch wird er Senf der Päpste genannt! Derviolette Senf (Traubensenf) aus dem Haus Denoix, wird nach einem 500jährigen Rezept hergestellt und basiert auf ausgesuchten roten Trauben, die entkernt, gekocht und anschliessend noch durch ein Sieb gestrichen werden. Allein der natürliche Traubengehalt verleiht dem Moutarde violette de Brive seine intensive Süsse. Untergemischt werden gemahlene Senfkörner, Essig und Gewürze. Inhalt: 175g
	<b>CHF 12.95</b>
No Picture	<b>Orangen-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE020
	Von der Sonne verwöhnte Orangen undwürzig milder Senf - eine leckere Kombination, die nicht wegzudenken ist in einem Käsesalat, Orangen-Senf-Sauce oder einer Orangensenf-Butter. Die leicht feine Note der Orangen verleiht dieser Senfkomposition den einzigartigen Geschmack. Inhalt: 100g
	<b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Pfeffer-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE112
	Madagaskar ist das Land wo der Pfeffer wächst! Einscharfer Senf, der mit grünem Pfeffer verfeinert ist und geradezu eine Delikatesse zu einem Pfeffersteak oder Roastbeef ist. Etwas Pfeffersenf in die Rahmsauce ist bei vielen Gourmets schon längst sehr beliebt. Inhalt: 100g
	<b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Senf, grobkörnig</b>
	Art.-Nr.: SE109
	Dieser grobkörnige Senf ist ein raffinierter Allrounder für die Küche. Eine Senffinesse, die zu jeder Wurst passt und jedes Salatdressing verfeinert und der sowohl für die einfache wie auch für die gehobene Küche bestens geeignet ist. Inhalt: 100g
	<b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Trüffel-Senf</b>
	Art.-Nr.: SE009
	Sie lieben den exklusiven und den besonderen Senf? Dann kennen Sie bestimmt viele Senfsorten, aber kennen Sie auch den feinen Trüffelsenf? Er ist immer wieder ein wahres Gourmetserlebnis und auf jeden Fall einen Versuch wert. Inhalt: 100g
	<b>CHF 5.50</b>

## Senf

Weisswurst-Senf
Art.-Nr.: SE114
Jo mei - was wäre denn eine Weisswurst ohne diesen Senf? Auch bei uns wird er immer beliebter mit seinem würzig feinen Geschmack. Pikanter Senf, der besonders gut auch zu jeder anderen Art von Wurst oder Fleischkäse passt.
Inhalt: 100g
<b>CHF 4.80</b>

No Picture

Zitronen-Senf
Art.-Nr.: SE086
Derfruchtig frische Senf mit Zitronen ist heutzutage nicht mehr aus der gehobenen Küche wegzudenken. Man nutzt ihn längst für mehr als nur zum Dippen, sondern auch zu Wurst und Käse oder für eine feine Zitronen-Senf-Sauce.
Inhalt: 100g
<b>CHF 4.80</b>

No Picture

## Gewürze

<b>Bengali Curry (sehr scharf)</b>
Art.-Nr.: GM373
Sehr scharfer und leicht herber Curry. Hervorragend zu allen asiatischen und indischen Gerichten, Gemüse, Eintöpfe usw. Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

<b>Bizarro Curry (scharf)</b>
Art.-Nr.: GM374
Scharfer, aromatischer Curry (ohne Salz). Passt perfekt zu allen indischen und asiatischen Gerichten, Mais-Salat, Geflügel, Gemüse, Saucen usw. Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

<b>Bolognese Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM340
Fertige Mischung mit feinsten Gewürzen für eine Sauce bolognese oder Sauce napoli. Spagetti mit roter Sauce werden immer der Renner sein für viele Kinder und...Erwachsene ebenso. Diese spezielle Gewürzmischung kitzelt den ultimativen Geschmack heraus. Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 11.95</b>
Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

No Picture

<b>Bruschetta Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM341
So sonnig wie der Süden ist der Klassiker Italiens. Eine Gewürz für die italienische Vorspeise und für alle Liebhaber der italienischen Küche. Mit dieser Gewürz-Mischung zaubern Sie im Handumdrehen ein lecker würziges Bruschetta. Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 10.95</b>
Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

No Picture

<b>Café de Paris Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM280
Haben Sie schon mal versucht, Kräuterbutter selber zu machen? Unglaublich, was man mit derCafé de Paris Mischungen so alles zaubern kann. Mit der leckeren, selbstgemachten Chrüterbutter sind Sie der Starkoch! Einfach, super zum Vorbereiten und lecker können Sie ohne viel Aufwand brillieren und das Ergebnis wird alle rundum überzeugen. Echtes Geschmackerlebnis für verwöhnte Gaumen und anspruchsvolle Geniesser. Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>
Grösse: im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00 Gastrodose à 300g +CHF 14.00

No Picture

<b>Ceylon Curry (leicht scharf)</b>
Art.-Nr.: GM375
Leicht scharfer, aromatischer Curry (ohne Salz). Passt ausgezeichnet zu allen indischen und asiatischen Gerichten, Geflügel, Gemüse, Saucen, Maissalat usw. Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

<b>Chili Malawi</b>
Art.-Nr.: GM386
Der Cayenne Malawi Pfeffer wächst in einer Ebene unterhalb des Mulanje-Massiv, dem höchsten Berg Malawis, dem Sapatwa, der 3002 Meter hoch ist. Verwendet wird er für Curry, Gulasch, Grilladen, Reis, asiatische Gerichte, mexikanische Gerichte wie Chili con Carne usw. Auch wird er Cayennepfeffer, Vogelaugenchili, Guineapfeffer, Teufelpfeffer genannt. Inhalt: 30g Säckli
<b>CHF 5.95</b>

No Picture

## Gewürze

No Picture	<b>Chrüterbutter Spezial-Gewürze-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM262
	Selbstgemachte Kräuterbutter - der Renner nicht nur für die Grillsaison! Mit unserer Spezialmischung können Sie ganz schnell und kinderleicht eine Chrüterbutter zaubern, die erst noch schmeckt wie hausgemacht und in keinster Weise ein Vergleich mit der gekauften ist.
	Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 8.95</b>
No Picture	<b>Country Fisch-Gewürz</b>
	Art.-Nr.: GM370
	Das ultimative, rassige und hausgemachte Fisch-Gewürzmischung für Gourmet-Köche schlechthin.
	Inhalt: 90g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Country Fleisch-Gewürz</b>
	Art.-Nr.: GM371
	Das rassige Fleischgewürz zum Marinieren, Würzen und Abschmecken von sämtlichen Fleischarten, Geflügel, Lamm usw.
	Inhalt: 90g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Country Fries Gewürz</b>
	Art.-Nr.: GM372
	Rassige Gewürzmischung für Liebhaber von Pommes Frites, Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin, Rösti usw.
	Inhalt: 90g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Curry Spezial (mild)</b>
	Art.-Nr.: GM378
	Speziell mild und geeignet auch für Kinder. Hervorragend für alle Reis-, Fleisch-, Gemüse-, Geflügel- und Fischgerichte und köstlich für Curry-Salat und Riz Casimir.
	Inhalt: 90g Dösli
	<b>CHF 9.95</b>
No Picture	<b>Fleisch Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM272
	Fein gemahlene Senfkörner, Curcuma, Ingwer und viele andere Gewürze und Kräuter wurden dieser Rahm-Pilz-Gewürzmischung beigemischt. Ideal geeignet zum Würzen von allen Fleischarten, wie z.B. Kalbfleisch, Geflügel, Kaninchen oder Pilzgerichten.
	Inhalt: 100g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Fondue Gewürz</b>
	Art.-Nr.: GM243
	Sie lieben Fondueabende in geselliger Runde mit Freunden? Aber bitte nicht ohne diese feine Fondue-Gewürzmischung. Ein Käsefondue oder eine Käseschmitte schmeckt nur halb so gut ohne dieses herrliche Gewürz, das erst noch von Hand gemischt wird.
	Inhalt: 100g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
	Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

## Gewürze

No Picture	<b>Garam Masala Gewürz</b>
	Art.-Nr.: GM381
	Garam Masala ist eine Mischung von gemahlene Gewürzen und dient der Zubereitung von Fleisch-, Geflügel- und Gemüse-Gerichten in der indischen Küche. Nach der ayurvedischen Heilkunde erhitzten diese Gewürze den Körper &#8211; daher auch der Name Garam Masala Inhalt: 70g Säckli
	<b>CHF 8.95</b>
No Picture	<b>Grill Spezial-Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM345
	Speziell entwickelte Gewürzmischung für Liebhaber des Holzkohlengeschmacks. Geeignet für Gas-, Elektro-, Lavastein- und Tischgrill oder im Backofen und Grillpfannen. Inhalt: 100g Dösli
	<b>CHF 10.95</b> Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00 Gastrodose à 700g +CHF 43.00
No Picture	<b>Güggeli Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM346
	Spezielle Gewürzmischung zum Marinieren oder würzen von Pouletfleisch, Güggeli, Hähnchen oder Geschnetzeltem Inhalt: 110g Dösli
	<b>CHF 11.95</b> Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00 Gastrodose à 500g +CHF 35.00
No Picture	<b>Habanero Chili (extrem scharf!)</b>
	Art.-Nr.: GM387
	Ist extrem scharf (10+) - bis zu 577'000 Scoville-Einheiten!! Verleiht Speisen eine schöne gelbe Farbe und wird verwendet u.a. für Curry, Gulasch, Grilladen, Reis, asiatische Gerichte, mexikanische Gerichte, Chili con carne usw. Inhalt: 40g Dösli
	<b>CHF 19.95</b>
No Picture	<b>Härdöpfel Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM351
	Einzigartige Mischung für die vielseitige Verwendung in der Küche. Das Härdöpfel Gewürz hat sich in der Zwischenzeit zu einer der beliebtesten Gewürzmischungen der Schweiz gemauert. Diese raffinierte Mischung eignet sich bestens für Western Patatoes, Pommes Frites, Gratin, Rösti, Gschwelli oder für Salate, Saucen und und und... Inhalt: 300g
	<b>CHF 6.95</b>
No Picture	<b>Harissa Gewürz (sehr scharf!)</b>
	Art.-Nr.: GM273
	Kaum einer kennt diesessehr scharfe Gewürz Harissa. Es passt zu vielen afrikanischen, asiatischen und mexikanischen Gerichten, z.B. zu Couscous, Fleisch, Saucen, Teigwaren oder Salaten. Es ist sehr scharf und muss unbedingt sparsam dosiert werden. Inhalt: 60g Säckli
	<b>CHF 5.95</b>
No Picture	<b>Italienische Kräuter-Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM339
	Gewürzmischung mit verschiedenen mediterranen Kräutern für die italienische Küche. Dieses feine Gewürz passt zu Salat, Fleisch, Gemüse, Fisch, Saucen, Pizza usw. Inhalt: 70g Dösli
	<b>CHF 8.95</b> Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

## Gewürze

<b>Java Curry (mittelscharf)</b>
Art.-Nr.: GM376
Mittelscharfer und fein-fruchtiger Curry, der hervorragend zu Lamm, Kalbfleisch, Fleischragouts, Hackfleisch, Geflügel, Krabben und Langusten-Salat passt. Oder als Kochsud für Muscheln und Fisch, Tomaten-Suppen, Tomatensaucen, Auberginen, Paprikaschoten, Linseneintopf, Salatsaucen und Eierspeisen.
Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 9.95</b>

<b>Kartoffel Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM242
Bratkartoffeln, Rösti, Gratin - nicht ohne das herrlich duftendeKartoffelgewürz. Schmeckt auch wunderbar zu Gemüse, wie Broccoli, Rosenkohl oder am Salat. Raffiniertes Gewürz, das immer beliebter wird bei unseren Kunden.
Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

<b>Knoblauchbrot Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM198
Wer liebt es nicht - das feine Knoblauchbrot? Sie suchen schon lange ein Rezept, um das Knoblauchbrot selber zu machen? Mit unsererSpezialgewürz Knoblauchbrot-Mischung wird es Ihnen bestimmt gelingen und Lob ist Ihnen auch noch sicher. Aber aufgepasst, Sie sollten immer etwas davon im Hause haben wenn unerwartet Besuch kommt.
Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>
Grösse: im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00 Gastrodose à 250g +CHF 14.00 Gastrodose à 500g +CHF 30.00

<b>Kräuter Marinaden-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM230
Knoblauch, Thymian, Basilikum und viele andere, feine Gewürze sind dieserKräuter-Marinaden-Mischung beigemischt worden. Bestens geeignet zum Marinieren von Chnuspörggeli, Lamm, Fisch, Schweinsbraten, Steak, usw.
Inhalt: 100g Dösli
<b>CHF 11.95</b>
Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

<b>Madras Curry (mittelscharf)</b>
Art.-Nr.: GM377
Mittelscharfer, leicht herber Curry, der aus der orientalischen Küche nicht mehr wegzudenken ist. Perfekt zu Reis-, Fleisch-, Gemüse-, Geflügel- und Fischgerichten, Salate usw.
Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 9.95</b>

<b>Mah Meh Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM382
Exotische Gewürz-Mischung für die Zubereitung des indonesischen Nationalgerichts - der Mah Mee-Pfanne
Inhalt: 80g Dösli
<b>CHF 10.95</b>

<b>Napoli Gewürz-Mischung</b>
Art.-Nr.: GM342
Passt hervorragend zu Maccheroni, Penne, Spaghetti, Lasagne, Bratensauce, Tomatensuppe, Tomatenreis, Pizza usw.
Inhalt: 90g Dösli
<b>CHF 10.95</b>
Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

## Gewürze

No Picture	<b>Oriental Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM266
	Viele orientalische Gerichte bekommen erst durch die richtigen Gewürze den letzten Schliff. Diese orientalische Spezialmischung mit dem feinen Geschmack von Curry, Curcuma, Ingwer, Caramon, Nelken, Koriander etc. ist hervorragend geeignet für jedes Currygericht - speziell für Riz Casimir. Inhalt: 100g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
	Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00
No Picture	<b>Paella Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM383
	Feinste Gewürzmischung für die Paella - das spanisches Reisgericht Inhalt: 80g Säckli
	<b>CHF 8.95</b>
No Picture	<b>Paprika, delikatesse</b>
	Art.-Nr.: GM388
	Der Delikatessen-Paprika wird nur aus den besten Paprikaschoten hergestellt und ist mild und aromatisch zugleich. Verwendet wird er vorallem für Fleisch, Geflügel, Suppen, Käsegerichte, Eierspeisen, Salate, Dip-Saucen usw. Inhalt: 80g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Paprika, edelsüss</b>
	Art.-Nr.: GM389
	Der Paprika, edelsüss ist sehr würzig mit einer milden Schärfe und färbt die Speisen dunkelrot. Sehr schmackhaft zu Raclette-Käse, Käsegerichte, Suppen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Eierspeisen, Gemüse, Salat usw. Inhalt: 80g Dösli
	<b>CHF 9.95</b>
No Picture	<b>Pasta piccante Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM225
	Sie essen gerne Penne, Nudeln oder Spaghetti mit scharfer Sauce? Dann sollten Sie unbedingt das nächste Mal der Tomatensauce etwas von dieser feinen Pasta piccante Gewürzmischung beimischen. Sie werden davon begeistert sein. Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 9.95</b>
	Grösse: im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00 Gastrodose à 500g +CHF 33.00
No Picture	<b>Peperoncini, gehackt</b>
	Art.-Nr.: GM392
	Peperoncini sind sehr scharf und werden vorallem in der mexikanischen und thailändischen Küche verwendet. Auch passend für Tomatensauce, Pasta, Bohnen- und Linsengerichte, Eintöpfe, zum Einmachen von Mixed Pickels, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte. Inhalt: 40g Säckli
	<b>CHF 7.95</b>
No Picture	<b>Pizza Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM343
	Passt perfekt zu Pizza, Tomatensaucen, Pasta, Suppen, Käsetoast, Salate, Gemüse usw. Inhalt: 55g Dösli
	<b>CHF 8.95</b>
	Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

## Gewürze

No Picture	<b>Provençale Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM369
	Eine feine Gewürzmischung, die zu allen Grill-Fleisch-Arten passt. Auch ganz hervorragendes Gewürz für eine leckere Marinade. Inhalt: 90 g Dösli
	<b>CHF 11.95</b>
No Picture	<b>Raclette Gewürz</b>
	Art.-Nr.: GM244
	Wenn es draussen stürmt und schneit ist es Zeit für einen gemütlichen Raclette-Abend zu zweit oder mit guten Freunden! Dazu natürlich nicht fehlen darf unserleckereres Raclette-Gewürz, dass auch bestens passt zu Käseschnitten, Käsetoast etc. Inhalt: 100g Dösli
	<b>CHF 10.95</b> Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00
No Picture	<b>Rauchpaprika</b>
	Art.-Nr.: GM390
	Dieser Rauchpaprika (mit Glutamat) wird in einem speziellen Verfahren geräuchert und gibt Fleisch-, Pasta- und Käsegerichten eine einzigartige Geschmacksnote. Rauchpaprika ist rot bis rotbraun, rauchig, aromatisch, leicht brennend und würzig. Inhalt: 80g Dösli
	<b>CHF 11.95</b>
No Picture	<b>Raz el hanout Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM384
	Raz el Hanout ist eine marokkanische Gewürzmischung, die sehr viele unterschiedliche Zutaten beinhaltet. Jede marokkanische Familie hat ihr eigenes Rezept zur Herstellung der Mischung. Passt perfekt zu Couscous, Fleischgerichte und der marokkanischen Küche Inhalt: 60g Säckli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Rosen-Paprika (scharf)</b>
	Art.-Nr.: GM391
	In der ungarischen und Wiener Küche wird der aromatische Rosen-Paprika am meisten verwendet. Er würzt brennend-scharf und färbt die Speisen stark rot und wird verwendet für Gulasch, Suppen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Käsegerichte, Eierspeisen, Gemüse, Salat usw. Inhalt: 90g Dösli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Spaghetti Gewürz-Mischung</b>
	Art.-Nr.: GM344
	Hervorragend zum Würzen von Pasta-Gerichten, Tomatensaucen, Tomatenreis, Minestrone, Ravioli-Füllungen, gratinierten Tomaten, Fleischsaucen etc. Inhalt: 100g Dösli
	<b>CHF 10.95</b> Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00
No Picture	<b>Streuwürze</b>
	Art.-Nr.: GM347
	Das Universal-Streugewürz schlechthin - ganz ohne Glutamat und Konservierungsmittel. Zur Verfeinerung aller warmen und kalten Speisen. Inhalt: 150g Dösli
	<b>CHF 8.95</b> Grösse: im Dösli à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

## Gewürze

Tanduri (Tandoori) Masala Gewürz
Art.-Nr.: GM385
Hervorragend für alle indischen Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Gemüsegerichte oder das weltbekannte, schmackhafte Tandoori-Chicken.
Inhalt: 70g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

No Picture

Thai Curry, grün
Art.-Nr.: GM379
Sehr scharfe Currymischung, die hervorragend zu thailändischen Gerichten mit Fleisch, Geflügel, Reis, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten passt.
Inhalt: 90g Säckli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

Thai-Curry, rot
Art.-Nr.: GM380
Sehr scharfe++ Currymischung, die zur thailändischen Küche gehört, z.B. für Fleisch, Geflügel, Reis, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte
Inhalt: 90g Säckli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

Tomatenwunder Gewürz
Art.-Nr.: GM348
Mit verfeinerter Rezeptur - das Allroundgewürz für jede Speise. Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein.
Inhalt: 100g Döslü
<b>CHF 10.95</b>
Grösse: im Döslü à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

No Picture

Zigeuner Gewürz-Mischung
Art.-Nr.: GM233
Mit der feinen Zingara Gewürzmischung zaubern Sie leicht und einfach eine Marinade, die erst noch super zu Schaschlik, Paprika-Poulet, Steaks, Lammfleisch, panierte Schnitzel, Gulasch, Hackbraten, usw. schmeckt.
Inhalt: 100g Döslü
<b>CHF 10.95</b>
Grösse: im Döslü à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

No Picture

Zigeuner Marinaden-Mischung
Art.-Nr.: GM229
Lob ist Ihnen mit dieser Marinade ganz bestimmt sicher. Feinste Marinaden-Gewürzmischung - die zum Marinieren von allen Fleischarten bestens geeignet.
Inhalt: 100g Döslü
<b>CHF 11.95</b>
Grösse: im Döslü à 100g im Nachfüllsäckli à 100g -CHF 2.00

No Picture

## Gourmets-Salze

No Picture	<b>Bärlauch Kräuter-Salz</b>
	Art.-Nr.: SA331
	BIO Bärlauch-Kräutersalz - Frühlingsfrische für Salate, Nudelgerichte und Kräuterbutter. Für seine Gewürzsalze verwendet das "Kräuterschlossl" nur naturbelassenes Salz aus Sizilien.
	Inhalt: 33g PET <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Bärlauch Salz-Flocken</b>
	Art.-Nr.: SA327
	Die neue, feine Art zu würzen - die Meersalz-flocken aus Zypern sorgen für eine aussergewöhnliche Gaumenfreude. Bärlauch Salz-flocken - machen aus jeder einfachen Pasta eine kleine Geschmacksexplosion. Herrlich auch zu Kartoffelsalat, Radieschen oder Gurken.
	Inhalt: 50g Dösl <b>CHF 12.95</b>
No Picture	<b>BIO Würzgeheimnis</b>
	Art.-Nr.: SA333
	Südtiroler Würzgeheimnis - mit hohem Gemüse- und Kräuteranteil. Für Saucen, Suppen oder Grilladen. Für seine Gewürzsalze verwendet das "Kräuterschlossl" nur naturbelassenes Salz aus Sizilien.
	Inhalt: 33g PET <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Black Sea Salz-Flocken</b>
	Art.-Nr.: SA328
	Geräucherte Meersalz-flocken mit dem feinen Raucharoma - ein kulinarisches Genuss-erlebnis. Meersalz-flocken können wie Speisesalz verwendet werden, entfalten ihre Wirkung am besten, wenn sie direkt über Speisen, Salate und Antipasti gestreut werden. Black Sea Salz-flocken passen perfekt zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild. Für ein vollkommen neues Geschmackserlebnis verwenden Sie Black Sea Salz-flocken auch für Bratkartoffeln oder Pommes.
	Inhalt: 50g Dösl <b>CHF 12.95</b>
No Picture	<b>Chili Salz-Flocken</b>
	Art.-Nr.: SA349
	Chili Salz-flocken passen zu allen charakteristisch, scharfen Chiligerichten. Hervorragend zu Gemüse, gegrilltem Fleisch, Dips, Guacamole oder als scharfes Topping auf einem Salat.
	Inhalt: 50g Gläsl <b>CHF 12.95</b>
No Picture	<b>Danish Smoked Salz</b>
	Art.-Nr.: SA334
	Danish Smoked Salz ist ein Rauchsalz. Obwohl der Name es vermuten lässt, kommt es nicht aus Dänemark, der Name steht für die Art der Herstellung. Es ist ein Meersalz und stammt aus dem Toten Meer. Es wird schonend kalt geräuchert und gibt besonders Fischgerichten und Grillgut ein unvergesslich feines Räucheraroma.
	Inhalt: 120g Dösl <b>CHF 12.80</b>
No Picture	<b>Hawaii Meersalz, grün</b>
	Art.-Nr.: SA315
	Ein ganz besonders delikates Meersalz ist das grüne Hawaii Salz, mit dem zusätzlich südchinesisches Bambusblattextrakt aus kontrolliert biologischem Anbau. Dank dem wunderbaren Aroma lässt sich dieses Salz in der Küche vielfältig einsetzen, z.B. für asiatische Wokgerichte, Suppen oder allen Arten von Fleischgerichten.
	Inhalt: 120g Dösl <b>CHF 12.80</b>

## Gourmets-Salze

<b>Hawaii Meersalz, rot</b>
Art.-Nr.: SA314
100% natürliches, grobes, rotes Meersalz, das von Spitzenköchen hoch geschätzt wird. Es stammt von den Inseln Hawaiis und zeichnet sich durch seine aussergewöhnliche rote Farbe aus, die es durch den Anteil rötlicher Tonerde (Alaea) erhält. Die rote Alaea-Tonerde findet man nur auf Hawaii - sie ist sehr schwierig in Erdadern zwischen Schichten von Lavastein zu finden und deshalb sehr teuer! Durch ein patentiertes Verfahren wird sie mit dem Meersalz verbunden, welches dadurch seine besondere Farbe und den vorzüglichen Geschmack erhält. Das Rote Hawaii Meersalz eignet sich besonders zum Würzen von Salaten, Gemüse, Saucen, Marinaden, Grillgut, Fisch und Geflügel. Ideal auch für die Salzmühle.
Inhalt: 120g Dösli
<b>CHF 12.80</b>
<b>Hawaii Meersalz, schwarz</b>
Art.-Nr.: SA313
Aussergewöhnliche Optik durch die schwarz funkelnden Salzkristalle und von Spitzenköchen aufgrund des weichen, luxuriösen Geschmacks hoch geschätzt. Dasschwarze Hawaii Meersalz gehört zu den wenigen wahren schwarzen Feinschmeckersalzen, die weltweit verkauft werden. Sehr lecker zu Gemüse, Grillgerichten oder... einfach für ein dekoratives Highlight! Auf Hawaii wird diesem Meersalz eine positive Wirkung auf den Organismus nachgesagt - es soll antitoxisch und verdauungsfördernd wirken. Ideal für die Salzmühle.
Inhalt: 120g Dösli
<b>CHF 12.80</b>
<b>Italienisches Kräuter-Salz</b>
Art.-Nr.: SA293
Feinstes und hochwertiges Meersalz mit mediterranen Kräutern. Geeignet für die italienische Küche. Besonders reich an Mineralien wie Kalium und Magnesium. Ideal zu Gemüse, Fleisch, Fisch, Salat, Sandwiches, Saucen, Teigwaren.
Inhalt: 70g Dösli
<b>CHF 7.95</b>
<b>Kräuter Meer-Salz</b>
Art.-Nr.: SA317
DasKräuter-Meersalz ist ein Erlebnis in Farbe und Geschmack und passt immer! Geben Sie davon etwas in die Salatsauce oder kochen Sie Teigwaren (mit sehr wenig Salz im Kochwasser) zusammen mit Butter oder einem feinen Olivenöl. Das Resultat: ein farblicher und geschmacklicher Akzent! Mit dem Kräutersalz zaubern Sie auch im Handumdrehen eine exzellente Kräuterbutter. Ein Salz in aromatischer Kombination mit getrockneten Küchenkräutern - ideal für Teigwaren, Salate, Reis, Suppen oder Fleisch.
Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 9.35</b>
<b>Limetten Salz</b>
Art.-Nr.: SA318
Der Geschmack der Limette veredelt und verführt mit seinem unverwechselbaren, herrlich fruchtig, leicht herb-süssen Aroma in seiner gekonnten Kombination mit qualitativ hochstehendem Meersalz Ihre Speisen. Limettensalz überrascht mit einem Hauch karibischer Exotik und wirkt zugleich würzig und erfrischend.
Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 12.80</b>
<b>Orangen Salz</b>
Art.-Nr.: SA320
Das fruchtig erfrischende Orangensalz verleiht hellem Fleisch und Fisch das unverwechselbare leicht süsse Aroma der Zitrusfrucht mit einem Hauch Aprikose und....Ferien! Die Komposition ist würzig aromatisch und das intensive Orangenaroma biologisch angebauter Früchte kommt in dieser Verbindung mit hochwertigem Meersalz dank einer speziellen Herstellungsweise hervorragend zur Geltung. Ein Erlebnis in Farbe und Geschmack! Fruchtige Würze auch für vegetarische Gerichte. Geeignet auch als aromatisierendes Dekorsalz.
Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 9.35</b>

## Gourmets-Salze

No Picture	<b>Orientalisches Meersalz</b>
	Art.-Nr.: SA307
	Dieses feine orientalische Meersalz passt für alle orientalischen Gerichte und zum Abschmecken aller Speisen Inhalt: 70g Dösli
	<b>CHF 7.95</b>
No Picture	<b>Rauchsalz</b>
	Art.-Nr.: SA295
	Das Rauchsalz mit seinem einzigartigen Raucharoma erfreut sich immer grösserer Beliebtheit auch bei uns. Gemüse, Grilladen oder Geflügel verleiht es einen angenehmen rauchigen und würzigen Geschmack. Probieren Sie das besondere Geschmackserlebnis. Inhalt: 80g Dösli
	<b>CHF 9.95</b>
No Picture	<b>Rotwein Salz</b>
	Art.-Nr.: SA316
	Edles und vollmundiges Salz. Würzender Farbakzent für Rindfleisch oder Wild. Fruchttige Note von Brombeere und aromatischen Hölzern der verwendeten Rotweine vermählen sich mit den schönen Meersalz-Kristallen. Je nach Wein und Jahrgang kann Rotwein-Salz in intensiven Farben von dunkelrot bis violett entstehen. Die Verschmelzung der beiden Produkte geschieht in aufwendigen Arbeitsschritten. Das Produkt ist edel und eignet sich auch sehr schön als Geschenk! Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 12.80</b>
No Picture	<b>Safran Meersalz</b>
	Art.-Nr.: SA312
	Clifford Bay Meersalzflocken gemixt mit edlem, spanischem Safran. Leuchtend intensiver Gelbton mit charakteristischem Safran Aroma. Passt perfekt zu edler Bouillabaisse, Risotto, Paella, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, Lamm oder zu geschmortem Gemüse. Inhalt: 50g Dösli
	<b>CHF 12.80</b>
No Picture	<b>Steinpilz Salz-Flocken</b>
	Art.-Nr.: SA329
	Der neuste Trend beim Würzen sind die Salz-flocken - ein neues Geschmackserlebnis für fast alle Gerichte. Steinpilz Salz-flocken passen hervorragend zu Wild, Pasta, Gemüse, Poulet oder als Zugabe für eine Steinpilz-butter. Inhalt: 50g Dösli
	<b>CHF 12.95</b>
No Picture	<b>Südtiroler Kräuter-Salz</b>
	Art.-Nr.: SA332
	BIO Südtiroler Kräutersalz - alpines und mediterranes Flair für all Ihre Speisen. Für seine Gewürzsalze verwendet das "Kräuterschlössl" nur naturbelassenes Salz aus Sizilien. Inhalt: 33g PET
	<b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Zitronen Salz</b>
	Art.-Nr.: SA319
	Verwenden Sie das erfrischende Zitronen-Meersalz dort, wo Sie das fruchtig-frische Aroma der Zitrone zur kreativen Verfeinerung Ihrer Speisen wünschen. Ideal für helles Fleisch (Poulet, Kalb, Schwein) sowie für Fisch und vegetarische Gerichte. Sie werden begeistert sein! Zitronensalz ist ein aromatisiertes Salz, zu verwenden wie normales Salz oder als Prise, zum Abschmecken, Verfeinern oder um einen Hauch von Sonne und Säure beizufügen. Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 9.35</b>

## Gourmets-Salze

No Picture

<b>Zitronen Salz-Flocken</b>
Art.-Nr.: SA350
Zitronen Salzflocken eignen sich gut zum Verfeinern eines Dressings oder zum Marinieren von frischen Gemüsescheiben oder zu Fisch- und Gemüsegerichten
Inhalt: 50g Gläsli
<b>CHF 12.95</b>

## Pfeffer de Luxe

Kubeben Pfeffer
Art.-Nr.: PF393
Noch heute wird Kubeben in Gewürzmischungen wie Raz el Hanout und in der indonesischen Küche verwendet. Man kann Kubeben in jedem Gericht anstelle von Piment verwenden. Passt besonders gut zu Fleisch und Gemüsegerichten.
Inhalt: 30g Säckli
<b>CHF 7.95</b>

No Picture

Steakhouse Pfeffer
Art.-Nr.: PF338
Rustikal und halt eben nach Pfeffer schmecken soll diese Pfeffermischung. Mann und Frau lässt das feine Pfefferaroma nicht mehr los.
Inhalt: 250g
<b>CHF 10.90</b>

No Picture

Szechuan Pfeffer
Art.-Nr.: PF394
Szechuan-Pfeffer hat einen pfeffrigen, leicht zitronigen und frischen Geschmack und wird verwendet für Fleisch, Fisch, Geflügel, Nudeln, Reis, Suppen, Eintopf usw. Sehr beliebt für die scharfe, chinesische Küche.
Inhalt: 40g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

No Picture

Tasmanischer Pfeffer
Art.-Nr.: PF335
Tasmanischer Pfeffer wird auch australischer Bergpfeffer genannt und ist eine kostbare Spezialität. Die Beeren schmecken sehr vielfältig, im ersten Moment etwas süsslich, und dann, dann werden sie sehr scharf. Tasmanischer Pfeffer eignet sich ideal als Einzelgewürz zum Marinieren von Fleisch. Dazu einfach Fleisch mit Öl einpinseln, von beiden Seiten mit frisch gemahlenem Tasmanischen Pfeffer (Mörser oder Pfeffermühle) bestreuen und ziehen lassen. Diese Pfefferart immer erst kurz vor dem Servieren einsetzen, ansonsten verliert er bei längerer Hitze viel Aroma.
Inhalt: 40g Dösli
<b>CHF 15.80</b>

No Picture

Tellicherry Pfeffer
Art.-Nr.: PF336
Dieser sehr edle und seltene Pfeffer wird weltweit bei Spitzenköchen sehr geschätzt. Schwarzer Pfeffer entsteht aus den unreifen grünen Früchten. Der Tellicherry Pfeffer wird jedoch erst fast reif von Hand gepflückt und dann schonend getrocknet. Deshalb sind die Körner deutlich grösser und besonders aromatisch. Sein Aroma ist warm, nussig, intensiv und die Schärfe prägnant. Den Tellicherry Pfeffer als ganze Pfefferkörner dem Gericht beigefügen, frisch gemahlen am besten erst kurz vor dem Servieren über das Essen geben, damit er das volle Aroma behält.
Inhalt: 65g Dösli
<b>CHF 13.80</b>

No Picture

## Dip- &amp; Grill-Saucen

Bärlauch Dip-Mischung	
Art.-Nr.: DS310	
Diese feine Bärlauch Dipmischung (oder auch Waldknoblauch genannt) passt perfekt zum nächsten Fondue bourguignonne, zur Grillparty, zu Fisch, in einen Salat, zum dippen mit Gemüse oder ganz einfach zu Spargel.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 10.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

Bourguignonne Dip-Mischung	
Art.-Nr.: DS252	
Haben Sie schon mal versucht, raffinierte Saucen zu einem Fleischfondue selber zu machen? Präsentieren Sie Ihren Gästen Ihre selbstgemachte klassische Bourguignonne-, Knoblauch-, Cocktail-, Dijon-, Stroganoff-, Tartare- oder Zitronensauce zum Fondue chinoise oder bourguignonne. Das Ergebnis kann sich sehen lassen!	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

Cocktail Dip-Mischung	
Art.-Nr.: DS253	
Kriegen Sie auch von den üblichen Fondue-Saucen nie genug? Präsentieren Sie Ihren Gästen doch mal Ihre selbstgemachte klassische Cocktailsauce zum Fondue chinoise oder bourguignonne. Jedes Lob Ihrer Gäste ist wohlverdient!	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

Curry-Chenai Dip-Mischung	
Art.-Nr.: DS367	
Dieser fruchtige, pikante Curry Dip passt hervorragend zu Grilladen, Gemüse-Dip, Fleischfondue, Meeresfrüchten, Mongolen-Topf usw.	
Inhalt: 90g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

Knoblauch Dip-Mischung	
Art.-Nr.: DS254	
Mit diesem leckeren Knoblauch-Dip sind Sie der Starkoch auf jeder Party. Vermengen Sie die (von Hand gemischte) wohlriechende Würzmischung mit Mayonnaise, Naturjoghurt, Zitronensaft und Knoblauch und lassen Sie die Dipsauce mindestens eine Stunde lang ziehen und schon haben Sie eine hervorragende Beilage zu Gemüsesticks, Salaten oder Spargel. Alternativ können Sie mit dieser Knoblauch-Würzmischung auch Sauerrahm, Quark oder Frischkäse aufpeppen.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 10.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

Mahari Dip-Mischung	
Art.-Nr.: DS255	
Auf der Suche nach der ganzspeziellen Dip- oder Fondue-Sauce? Dafür gibt es viele verschiedene Fertig-Mischungen. Ueberraschen Sie Ihre Gäste mit Ihrer selbstgemachten klassischen Mahari-, Quark-, Bourguignonne-, Knoblauch-, Cocktail-, Dijon-, Stroganoff-, Tartare- oder Zitronensauce zum Fondue chinoise oder bourguignonne. Mahari bedeutet übersetzt: Göttliche Damen.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

## Dip- &amp; Grill-Saucen

Mexicaine Dip-Mischung	
Art.-Nr.:	DS361
Edle Gewürz-Mischung für einen raffinierten Mexico-Dip. Hausgemachte und in der Schweiz abgefüllte Würzmischung ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00
Pinocchio Dip-Mischung	
Art.-Nr.:	DS281
Dip Pinocchio - ein Dip für grosse und kleine Feinschmecker! Saucen und Beilagen sind das i-Tüpfelchen für ein Fondue chinoise oder bourguignonne. Dieser Dip passt auch sehr gut zu Hamburger, Pommes, Sandwiches, Gemüse-Dip usw.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00
Quark Dip-Mischung	
Art.-Nr.:	DS282
Oefter mal was Neues! Servieren Sie doch mal Folienkartoffeln (Baked Potatos) mit einem pikanten, selbstgemachten Quark Dip. Auch zu Spargeln, Gschwelli, Gemüse-Dip, Fleischfondue, Salate usw.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00
Senf Dip-Mischung	
Art.-Nr.:	DS267
Kreative Dip-Hits und Fondue-Saucen - kein Problem mit unseren verschiedenen Mischungen. Kreieren Sie für das nächste Fleischfondue Ihre selbstgemachte klassische Bourguignonne-, Knoblauch-, Cocktail-, Dijon-, Stroganoff-, Tartare- oder Zitronensauce. Grosses Kompliment und Lob ist Ihnen jetzt schon sicher!	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00
Stroganoff Dip-Mischung	
Art.-Nr.:	DS268
Dip Stroganoff - eine wirklich gelungene, raffinierte Dipmischung, die die Geschmacksnerven weckt und der hervorragend zu einem Fleischfondue, Grilladen oder Gemüse-Dip passt. Das Ergebnis wird alle rundum überzeugen!	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00
Tartare Dip-Mischung	
Art.-Nr.:	DS256
Wenn Sie noch feingehackte Kapern und Essiggurken beifügen ergibt sich daraus eine leckere, selbstgemachte, klassische kalte Dip-Tartare-Sauce. Auch das i-Tüpfelchen oder Highlight zu einem Fondue chinoise oder bourguignonne.	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	
Grösse:	im Nachfüllsäckli à 100g im Dösli à 100g +CHF 2.00

## Dip- &amp; Grill-Saucen

No Picture	<b>Tzatziki Dip-Mischung</b>
	Art.-Nr.: DS261
	Sonne, Meer und Tzatziki gehören zu Griechenland. Diese Tzatziki-Dipsauce schmeckt nicht nur im Urlaub herrlich, sondern auch daheim. Zu Gemüse, Gschwellti, Fisch, Fonduesaucen und mehr. Genuss pur auf griechisch!
	Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 8.95</b>
	Grösse: im Nachfüllsäckli à 100g im Döslì à 100g +CHF 2.00
No Picture	<b>Wasabi Dip-Mischung</b>
	Art.-Nr.: DS269
	Ganz langsam steigt die Schärfe des Meerrettich in Ihre Nase, aber Wasabi brennt nicht wie Chilischoten auf der Zunge, sondern nur im Rachen und in der Nase. Ein gelungener Dip, der hervorragend zu Sushi, Fisch, Siedfleisch, Fleischfondue, Grilladen, Gemüse-Dip, Meeresfrüchten, Lachs oder Lachsmousse passt.
	Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 10.95</b>
No Picture	<b>Zitronen Dip-Mischung</b>
	Art.-Nr.: DS297
	Neues Rezept gefällig? Zaubern Sie einfach mal einen herrlicherfrischenden Zitronen-Dip aus dem Hut. Für Fleischfondue, Gemüse-Dip, Knabbergemüse, Salate, Grilladen, Spargeln und mehr...
	Inhalt: 100g Säckli
	<b>CHF 10.95</b>
	Grösse: im Nachfüllsäckli à 100g im Döslì à 100g +CHF 2.00

## Gourmet-Saucen

No Picture	<b>Cognac Rahmsauce</b>
	Art.-Nr.: GS142
	Wenn Sie die Cognac-Rahm-Sauce mit den ausgewählten Zutaten kosten, werden Sie den Hauch von Cognac förmlich auf der Zunge spüren - ein echtes Gefühl des Genusses. Ob zu Schweinebraten, Geflügel oder Wild, von dieser Gourmets-Sauce werden Ihre Lieben nicht genug davon bekommen können. Ein gutes Essen isst man zunächst mit den Augen, dann mit der Nase und dann mit dem Mund, so sagt ein altes chinesisches Sprichwort.
	Inhalt: 150g <b>CHF 6.65</b>
No Picture	<b>Cumberland Sauce</b>
	Art.-Nr.: GS126
	Mit der feinen und leckerenCumberlandsauce werden Sie zu jedem Festessen Ihre Gäste verzaubern können. Warum sich also noch die Mühe machen die ganzen Zutaten einzukaufen um dann stundenlang in der Küche zu stehen? Unsere Gourmet-Sauce mit dem unvergleichlichen Geschmack der Zitrone, Orange und des Portweins ist schon fixfertig und im Handumdrehen verwandeln Sie Ihre Rezepte in feinste kulinarische Geschmackserlebnisse und Gaumenfreuden.
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.85</b>
No Picture	<b>Fisch Weisswein-Sauce</b>
	Art.-Nr.: GS274
	Servieren Sie diese wunderbareFisch-Weisswein-Sauce unseres Feinkosthändlers zu edlem Fisch und begeistern Sie Ihre Gäste damit. Besonders in der asiatischen Küche gehört die Fischsauce zu den wichtigsten Würzsaucen.
	Inhalt: 150g <b>CHF 6.65</b>
No Picture	<b>Hummer-Sauce</b>
	Art.-Nr.: GS150
	Die edleHummer Sauce gibt jedem Menü den gewissen "Touch" oder den richtigen Schliff und verleiht so jedem Gericht eine ganz spezielle Note! Bei der Herstellung der Gourmet-Sauce wird reiner Hummerfon verwendet, so dass Sie den Geschmack des Hummers förmlich auf der Zunge spüren können. Mit etwas Butter, Doppelrahm, einem erstklassigen Cognac sowie exotischen Gewürzen können Sie die Gourmetsauce verfeinern. Besonders zu Gnocchi oder beim nächsten Grillfest wird sie der absolute Renner sein. Sei nur zu hoffen, dass Sie die Sauce in ausreichender Menge vorrätig haben, denn solch eine Delikatesse lassen sich alle Gäste schmecken.
	Inhalt: 150g <b>CHF 8.40</b>
No Picture	<b>Madeira-Sauce</b>
	Art.-Nr.: GS144
	Wer noch nie unsereSauce Madère gekostet hat, dem ist ein Highlight der besonderen Art entgangen. Es wird dazu nur der beste Wein aus Madeira verwendet, denn nur so erhält die Gourmet-Sauce ihre einzigartige Note. Servieren Sie Ihren Lieben doch einmal ein Roastbeef mit Sauce madère und Sie werden sehen, für einen echten Feinschmecker wird dies ein Leckerbissen der besonderen Art sein. Schmecken Sie den hervorragenden Wein heraus und lassen Sie die Sauce auf der Zunge zergehen.
	Inhalt: 150g <b>CHF 5.85</b>
No Picture	<b>Orangen-Sauce</b>
	Art.-Nr.: GS154
	Erst mit dieserfeinen Orangen-Sauce verleihen Sie Ihren Speisen den richtigen Pfiff. Natürlich werden bei der Herstellung dieser Gourmetsauce nur die besten Zutaten, wie erstklassiger Orangensaft, Demi-Glace und ein hervorragender Porto verwendet. Die Sauce können Sie zu Fisch, Geflügel, Ente, Lamm und vielen weiteren, leichten Gerichten verwenden und damit sich das volle Aroma der Sauce entfalten kann, empfehlen wir Ihnen, die Sauce zu erwärmen und noch einen Schuss Porto hinzu zu geben. Verwöhnen Sie Ihre Familie mit dieser einzigartigen Sauce und geniessen Sie den herrlichen Geschmack.
	Inhalt: 150g <b>CHF 6.65</b>

## Gourmet-Saucen

No Picture	<b>Rahmsauce mit Champignons</b>
	Art.-Nr.: GS145
	<p>Eine Champignons-Rahmsauce gehört in jede Küche. Wenn Sie das Steak bisher mit selbst geschnittenen Champignons und Rahm zubereitet haben, können Sie sich diese mühselige Arbeit sparen. In unserer fixfertigen Gourmet-Sosse sind nur die allerfeinsten Zutaten enthalten und es werden nur frische Champignons verwendet und das werden Sie am Geschmack merken. Sauce nur erwärmen, zum Schluss noch etwas frische Butter hinzugeben und Sie erhalten eine wohlschmeckende Feinkost Sosse.</p>
	Inhalt: 150g
	<b>CHF 6.65</b>
No Picture	<b>Rahmsauce mit Morcheln</b>
	Art.-Nr.: GS141
	<p>Der einzigartige erdige Geschmack dieser Morchel-Rahm-Sauce wird jeden Gast begeistern. Ob ein Wildgericht, ein gutes Stück Fleisch oder Spargel, jedermann wird dabei ein unvergleichliches Geschmackserlebnis erfahren. Sie wollen die Gourmet-Sauce für Ihre Gäste noch schmackhafter servieren, dann sollten Sie die gleiche Menge unserer Cognac Rahmsauce zugeben mit etwas Halbrahm mischen und kurz vor dem Anrichten noch einen Teelöffel Calvados, Cognac oder Whiskey untermischen. Ihre Gäste werden nicht mit Lob sparen, wenn Sie diese exklusive Sauce probieren.</p>
	Inhalt: 150g
	<b>CHF 8.40</b>
No Picture	<b>Rahmsauce mit Trüffeln</b>
	Art.-Nr.: GS143
	<p>Wussten Sie, dass Trüffel einer der teuersten Speisepilze ist? Wenn Sie ein Rinds-, Schweins- oder Kalbsfilet im Teig zubereiten, überziehen Sie das angebratene Fleischstück vor dem Einpacken mit einer dünnen Schicht kalter Trüffel Rahmsauce. Schmeckt sensationell.</p>
	Inhalt: 150g
	<b>CHF 8.40</b>
No Picture	<b>Sauce Bérnaise</b>
	Art.-Nr.: GS148
	<p>Geniessen Sie die Bérnaise Sauce mit dem einmaligen Geschmack der Zutaten und des hervorragenden Weissweins, der in der Sauce enthalten ist. Zaubern Sie innerhalb kürzester Zeit aus der Sauce Bérnaise doch einfach mal die Sauce Choron. Sie können die Gourmet-Sauce aber auch zu frischem Fisch, Fleisch und Gemüse servieren, denn mit dieser Sauce veredeln Sie Ihre Speisen auf eine einzigartige Weise.</p>
	Inhalt: 150g
	<b>CHF 6.65</b>
No Picture	<b>Sauce Hollandaise</b>
	Art.-Nr.: GS147
	<p>Wenn Sie die Hollandaise-Sauce zu Geschnitzeltem verwenden, dann wird Ihr Gaumen eine ganz neue Erfahrung genießen. Feinschmecker, die noch eine gute Küche zu würdigen wissen, schmecken all die feinen Zutaten heraus. Mit dieser Gourmet-Sauce wird Ihnen einfach jedes Gericht gelingen und Sie werden ein Zauberwerk mit ihr entstehen lassen können. Wer erst einmal unsere Hollandaise entdeckt hat, der wird nicht mehr davon loskommen.</p>
	Inhalt: 150g
	<b>CHF 6.65</b>

## Pasta-Saucen

No Picture	<b>Sugo al basilico</b>
	Art.-Nr.: PS028
	Mamma mia! Unter der Sonne Italiens gereifte, saftige Tomaten sind das Geheimnis für diese Tomatensauce mit Basilikum wie aus alten Zeiten! Mit nativem Olivenöl extra, Salz und Zucker abgeschmeckt. Frisches Basilikum vollenden diese Tomatensauce. Inhalt: 180g
	<b>CHF 6.65</b>
No Picture	<b>Sugo all'arrabbiata</b>
	Art.-Nr.: PS027
	Arrabbiata (zornig und leidenschaftlich) nennt sich diese hausgemachte, scharfe Tomatensauce. Dazu verwendet werden nur feinste sonnenverwöhnte Tomaten. Eine Sauce zu Penne oder Spaghetti, die Ihren Gaumen erfreut - da bekommt nicht nur der Italiener Gänsehaut! Inhalt: 180g
	<b>CHF 6.65</b>
No Picture	<b>Sugo di pomodoro</b>
	Art.-Nr.: PS068
	Holen Sie sich die Sonne Italiens doch einfach im Glas nach Hause! Geniessen Sie eine Tomatensauce, die mit frischen Kräutern, Gemüse, Olivenöl und viel Amore hergestellt wurde. Geeignet für alle Arten von Pasta, mit Rahm verfeinert auch für Fleischgerichte und Saucen. Inhalt: 180g
	<b>CHF 6.65</b>

## Fondue-Saucen

No Picture	<b>Bourguignonne-Sauce</b>
	Art.-Nr.: FS124
	Gäste lieben Fonduesaucen mit Pfiff! Für ausgezeichnete Fondue- oder Dip Saucen muss man kein Künstler sein. Wenn es mal wieder richtig schnell gehen soll, dann ist die Bourguignonne Sauce erste Wahl &#8211; unkompliziert und im Handumdrehen auf dem Tisch. Einfach, super zum Vorbereiten und lecker können Sie ohne viel Aufwand brillieren.
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.50</b>
No Picture	<b>Chinoise Saucen Set</b>
	Art.-Nr.: FS270
	Mit diesen verschiedenen Varianten von Fleischfondue-Saucen haben Sie immer Vorrat, wenn überraschend Besuch kommt oder wenn Sie einen gemütlichen Abend mit Freunden verbringen möchten. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei.
	Inhalt: 6x100ml
	Inhalt: 1 Glas Bourguignonne Sauce 1 Glas Chinoise Sauce 1 Glas Cocktail Sauce 1 Glas Curry-Exotic Sauce 1 Glas Knoblauch Sauce 1 Glas Madagaskarpfeffer Sauce
	<b>CHF 30.00</b>
No Picture	<b>Chinoise-Sauce, süss-sauer</b>
	Art.-Nr.: FS125
	Sie lieben leckere Saucen, haben aber nicht viel Zeit oder Lust in der Küche zu stehen? Dann probieren Sie doch mal unsere Chinoise Sauce - das A und O beim Fondue. Die feine Fonduesauce mit dem süss-sauren Geschmack verfeinert auch jedes asiatische Gericht, Fisch oder eine Dipsauce.
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.50</b>
No Picture	<b>Cocktail-Sauce</b>
	Art.-Nr.: FS121
	Fertigsaucen sind manchmal die Retter in der Not. Mit dieser feinen Cocktail Sauce geht nichts schief. Der Crevettencocktail ist superschnell fertig und für jeden Feinschmecker ein Gedicht. Auch die Kinder werden diese Dip- oder Fondue-Sauce lieben.
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.50</b>
No Picture	<b>Curry-Sauce, süss-sauer</b>
	Art.-Nr.: FS127
	Diese süss-saure Curry-Sauce schmeckt exotisch und sehr lecker. Schnelle Dip- und Fondue-Sauce für Amateurröche die erst noch gut schmeckt. Als genussvolle Abwechslung empfehlen wir Ihnen: peppen Sie doch mal die Salatsauce damit auf.
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.50</b>
No Picture	<b>Knoblauch-Sauce</b>
	Art.-Nr.: FS123
	Da läuft jedem Knoblauch Liebhaber das Wasser im Munde zusammen. Das Ergebnis dieser Knoblauch-Sauce wird alle rundum überzeugen und ist obendrein ein echtes Geschmackserlebnis für jeden verwöhnten Gaumen!
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.50</b>
No Picture	<b>Pfeffer-Sauce</b>
	Art.-Nr.: FS178
	Gehören Sie auch zu den Menschen, die ganz wild darauf sind, wenn die Fonduezeit beginnt? Diese Sauce wurde mit feinstem Madagaskar Pfeffer verfeinert. Scharfer Genuss aus Schweizer Feinkost Produktion!
	Inhalt: 100g <b>CHF 5.50</b>

## Fondue-Saucen

No Picture

<b>Tartare-Sauce</b>
Art.-Nr.: FS122
Roastbeef und Tartare Sauce bilden eine raffinierte Harmonie und gehören einfach zusammen. Auch als Dip- und Fonduesauce ist diese Tartaresauce ein Gedicht! Also warum noch selberrmachen?
Inhalt: 100g
<b>CHF 5.50</b>

## Wild-Saucen

No Picture	<b>Wild-Rahmsauce</b>
	Art.-Nr.: WS172
	Sie sind das ganze Jahr wild auf Wild? Unsere feine Wildrahmsauce passt zu jedem Wildbret, speziell zu Rehschnitzel, Geschnieteltem und ist besonders geeignet zum Verfeinern von Wildpfeffer.
	Inhalt: 150g <b>CHF 6.75</b>
No Picture	<b>Wild-Rahmsauce mit Holunder</b>
	Art.-Nr.: WS173
	Rehschnitzel, Hirsch-Entrecôte, Geschnieteltes oder Wildpfeffer, umgeben von delikater Holunder-Wildrahmsauce, ist ein kulinarisches Gedicht und macht alle ganz wild auf mehr Wild.
	Inhalt: 150g <b>CHF 7.10</b>
No Picture	<b>Wildpreiselbeeren</b>
	Art.-Nr.: WS174
	Geben Sie etwas Wildpreiselbeeren in das Geschnieteltes und schon haben Sie etwas ganz Besonderes. Auch sehr lecker und fein zu Pasteten und Terrinen, Wildgerichten, Siedfleisch usw.
	Inhalt: 150g <b>CHF 4.95</b>
No Picture	<b>Wildsauce m. Eierschwämmchen</b>
	Art.-Nr.: WS152
	Man nehme ein Rehschnitzel, unsere Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen, dazu selbstgemachte Knöpfli, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Äpfel mit Preiselbeeren und fertig ist ein herrliches Wildmenü.
	Inhalt: 150g <b>CHF 7.10</b>

## Marinaden

No Picture	<b>Barbecue-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA115
	Die klassische Barbecue-Marinade ist besonders beliebt, denn sie verleiht jedem Grill-Fleisch den gewissen Pepp. Freunde des Barbecues können bald wieder den Grill auspacken und gemütliche und vergnügliche Stunden in geselliger Runde geniessen.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Chef-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA285
	Allerneuste Kreation! Es wurde getüfelt, probiert und verfeinert bis die Marinade à la Chef so war wie sie heute ist. Die mit grosser Sorgfalt ausgewählten 39 Zutaten geben dieser Marinade den unwiderstehlichen Geschmack und das Zusammenspiel zwischen dem Fleisch und dem Aroma dieser Marinade wird Sie und auch Ihre Gäste begeistern und verzaubern. Sicherer Gelingen und viele Komplimente können wir Ihnen jetzt schon voraussagen.
	Inhalt: 200g <b>CHF 7.50</b>
No Picture	<b>Chicken-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA116
	Für jedes Stück Fleisch ist die richtige Marinade das i-Tüpfelchen! Erst mit der leckeren Chicken-Marinade, hergestellt von einem Feinkosthändler aus dem Tessin, verleihen Sie dem Fleisch die nötige Geschmacksnote.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Chili-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA129
	Manche mögen's scharf! Nicht nur Grillfreunde sollten unbedingt die hausgemachte, scharfe Chili-Marinade probieren, denn da kommt so richtig Lust auf einen vergnüglichen Grillabend mit Freunden auf. Wer es nicht so scharf mag, einfach der Marinade etwas Honig zugeben.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>
No Picture	<b>Cognac-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA030
	Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem einzigartigen und köstlichen Stück Fleisch, das Sie einige Stunden (noch besser über Nacht) in Cognac-Marinade eingelegt haben. Der nächste Sommer mit den lauen Sommerabenden, den Gartenpartys und die Lust zu grillen kommt bestimmt wieder!
	Inhalt: 200g <b>CHF 7.50</b>
No Picture	<b>Grill-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA337
	Echter Havana Rum, feinster Rotwein, ein Spritzer Tabasco und ausgesuchte Kräuter sind die Spezialitäten dieser Marinade. Das Zusammenspiel speziell mit rotem Fleisch ist schlichtweg hinreissend und macht die marinierten Steaks zu einer echten Attraktion beim nächsten Grillfest.
	Inhalt: 180g Spritzflasche <b>CHF 7.50</b>
No Picture	<b>Knoblauch-Marinade</b>
	Art.-Nr.: MA117
	Sie werden begeistert sein und süchtig werden nach unserer würzigen Knoblauch-Marinade. Legen Sie das Fleisch zunächst in der leckeren Marinade ein, so dass es den vollmundigen Geschmack vollständig aufnehmen kann. Ganz zart im Geschmack wird das Fleisch, wenn Sie kurz vor dem Erreichen des Garpunktes noch einmal Marinade auftragen.
	Inhalt: 100g <b>CHF 4.80</b>

## Marinaden

Kräuter-Marinade
Art.-Nr.: MA118
Riechen Sie auch schon den verführerischen Duft dieser feinen Marinade mit frischen Kräutern aus der Provence, der sich bis in Nachbars Garten zieht? Besonders zart wird das Steak, wenn Sie es 1-2 Std. mit der Kräuter Marinade vormarinieren und kurz vor Ende der Garzeit noch einmal Marinade auftragen.
Inhalt: 100g
<b>CHF 4.80</b>

No Picture

Metzger-Marinade
Art.-Nr.: MA306
Zusammen mit den Metzgermeistern wurde diese Grill-Marinade zusammengestellt und das schon vor über 30 Jahren. Deshalb ist sie in (fast) jeder Metzgerei in der Schweiz "der Renner" schlechthin. Sie brennt nicht, tropft nicht und gibt bei der Grillparty eine gute Laune! Die richtige Komposition und Menge der verschiedenen Zutaten machen diese Marinade zur Allround Marinade.
Inhalt: 200g Tube
<b>CHF 7.50</b>

No Picture

## Pasta

No Picture

Spaghetti-Martelli
Art.-Nr.: PA097
Weltklasse Pasta! Liebhaber aus der ganzen Welt reisen jedes Jahr in die Toskana. Dort stellt die Familie Martelli seit über 80 Jahren die wohl besten Spaghetti der Welt her. Italienische Pasta von hoher Kunst, die Sie in keinem Supermarkt finden werden.
Inhalt: 500g
Momentan sind die Spaghetti ausverkauft - lieferbar Januar 2012!
<b>CHF 6.30</b>

## Konfitüre

No Picture

Feigen-Konfitüre
Art.-Nr.: KO245
Unwiderstehlich - diesergenussüchtige Brotaufstrich. Für gewöhnlich ist auf fast jedem Zmorgebrötli Erdbeere, Himbeere, Kirsche oder Brombeere angesagt. Für Liebhaber, die das Besondere und das Aussergewöhnliche lieben, haben wir eine ganz besondere Marmelade im Angebot - die Feigen Konfitüre!
Inhalt: 200g
<b>CHF 9.90</b>

## Demi Glacen

Demi-Glace
Art.-Nr.: DG275
Wenn Sie unserer schonfixfertigen Demiglace noch angedünstete Champignons, Weisswein und Tomatenmark beifügen, haben Sie eine feine Sauce Chasseur (Jägersauce).
Inhalt: 150g
<b>CHF 6.60</b>

No Picture

Glace de viande
Art.-Nr.: DG276
Unsere feine, fixfertige Glace de viande ist als Basis für mehrere Saucengerichte geeignet. Sie verfeinert Suppen, Fleischgerichte und ist der ideale Begleiter für Saucen auf Rahmbasis und Rotweinsaucen.
Inhalt: 150g
<b>CHF 9.90</b>

No Picture

## Fonds

No Picture	<b>Geflügel-Fond</b>
	Art.-Nr.: FO277
	DerGeflügelfond ist neben dem Kalbsfond der Universalfond der modernen Küche. Er wird aus erlesenen Zutaten hergestellt und verleiht vielen Geflügelgerichten, Suppen und Saucen eine geschmackvolle Note. Basis jeder guten Küche und eine ebenbürtige Alternative, wenn man Fonds nicht selber machen will. Inhalt: 200g
	<b>CHF 6.50</b>
No Picture	<b>Kalbs-Fond</b>
	Art.-Nr.: FO290
	DerKalbsfond ist zu einer unerlässlichen Zutat für jede gute Küche geworden und ist bestens geeignet für Rahmsaucen, Kalbshaxen, Kalbsvoressen, Crèmesuppen und mehr...Eine ebenbürtige Alternative dazu, wer Fonds nicht selber machen will. (Fast) wie selbstgemacht! Inhalt: 200g
	<b>CHF 6.50</b>
No Picture	<b>Rinds-Fond</b>
	Art.-Nr.: FO291
	Derhochwertiger Rinderfond mit seinem intensiven Geschmack, ist vielseitig einsetzbar und ist eine gute Basis für dunkle kräftige Saucen jeglicher Art, Suppen, Ragouts oder Bratengerichte. Schmeckt (fast) wie hausgemacht! Inhalt: 200g
	<b>CHF 6.50</b>
No Picture	<b>Wild-Fond</b>
	Art.-Nr.: FO292
	Derbraune Wildfond besticht durch seinen feinen Geschmack und ist vor allem in der wildreichen Herbst- und Winterküche zu einer unerlässlichen Zutat in jeder guten Küche geworden. Auch andere Gerichte erhalten mit einem Schuss Wildfond ein köstliches Wildaroma. Inhalt: 200g
	<b>CHF 6.50</b>

## Tee

Amaretto Früchte-Tee
Art.-Nr.: TM396
Dieses Qualitäts-Produkt - der Amaretto Früchtetee - wird in der Schweiz hergestellt, von Hand gemischt und abgefüllt. Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

No Picture

Apfel-Zimt Tee
Art.-Nr.: TM321
Winterlicher Duft von Zimtstangen, Aepfeln, Holunder und Hagebutten liegt in der Luft mit dieser köstlichen Teemischung. Würzig-feiner Früchtetee für kalte Wintertage. Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

No Picture

Blutorangen Tee
Art.-Nr.: TM325
Die Früchte- und Schalenstücke ergeben den besonders erfrischenden Geschmack wie von frisch gepressten Blutorangen. Erfreut Ihren Gaumen und Ihre Sinne. Ob heiss oder kalt serviert - dieser Tee ist ein wahrer Genuss Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

No Picture

Eistee Kräutermischung
Art.-Nr.: TM395
Nach etwa 1 Stunde im Kühlschrank schmeckt dieser Eistee herrlich erfrischend und ist kühl serviert ein grossartiger Durstlöscher. Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 10.95</b>

No Picture

Kaminfeuer Tee
Art.-Nr.: TM324
Sie sitzen vor dem Kaminfeuer und der himmlische Duft von Vanille und Zimt zieht verführerisch durch die Wohnung oder die tief verschneite Blockhütte. Ob heiss oder kalt serviert ist dieser Kaminfeuer-Tee immer ein Genuss! Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

Pinacolada Früchte-Tee
Art.-Nr.: TM397
Das tropische Getränk - zum heiss oder kalt trinken - mit feinsten Kokosraspeln und fruchtigen Ananas- und Apfelstücken. Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 8.95</b>

No Picture

Waldbeeren Früchte-Tee
Art.-Nr.: TM398
Harmonisch, ausgewogene Komposition aus naturbelassenen Früchten. Intensives Geschmackerlebnis nach Holunder, Heidelbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Erleben Sie die köstliche Erfrischung heiss oder kalt serviert! Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 10.95</b>

No Picture

Weihnachts Tee
Art.-Nr.: TM323
Bald schon werden die Tage wieder kürzer, es ist kalt und ungemütlich. Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich und geniessen Sie eine Tasse Weihnachtstee. Vergessen sind die Momente der Hektik und tauchen Sie ein in einen gemütlichen Winterabend. Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 9.95</b>

No Picture

## Tee

No Picture

<b>Wolke 7 Tee</b>
Art.-Nr.: TM322
"Auf Wolke Sieben" steht für pure Lebensfreude, Hochstimmung oder Verliebtheit. Mit unserer herrlich duftenden Teemischung werden Sie dort ankommen, sich entspannen und einfach nur wohlfühlen. Heiss und kalt serviert ist diese Früchte-Teemischung ein Genuss
Inhalt: 100g Säckli
<b>CHF 9.95</b>

## Geschenke

Shower-Bag (Olivenblüte)	
Art.-Nr.: GE284	
Handgefertigter Duschbeutel mit dem erlesenen Duft der Olivenblüte. Für ein fein duftendes Duscherlebnis oder zur Raumbeduftung. Auch als Geschenk oder Mitbringsel ist er eine Freude für das Auge.	
Inhalt: Organzabeutel à 50g	
<b>CHF 8.55</b>	

No Picture

Zitronen-Potpourri	
Art.-Nr.: GE283	
Wundervollduftendes Naturprodukt für das Wohnzimmer, Bad, Toilette oder Küche. Mit den zarten und natürlichen Farben und den hochwertigen Düften ist dieses Potpourri eine Wohltat für den Geruchssinn. Mal was anderes als Mitbringsel oder Geschenk!	
Inhalt: 100g Säckli	
<b>CHF 8.95</b>	

No Picture