



## Finishing Salt

Flocken und Kristalle für intensive Akzente



### Vanillesalz Tahiti

Deutschland

Die über 45 intensiv blumigen Aromen der Tahiti-Vanille verbinden sich mit der feinen Mineralität des Inka-Quellsalzes zu einem edlen Finish für nahezu jedes Gericht.

125 g

15.10



### Murray River Salz

Australien

Die Sole für dieses Salz wird aus einem unterirdischen Salzsee in Australien gewonnen. Das Salz ist frei von Zusätzen. In Salzgärten wird die Sole getrocknet und kristallisiert so in Form von wunderbaren Salzflocken.

100 g

13.20



### Dänisches Wacholder Rauchsatz

Dänemark

Dieses edle Meersalz erhält sein eindrucksvoll-kraftiges Raucharoma noch wie zu Zeiten der Wikinger in speziellen Räucheröfen. Zum Räuchern dieses Salzes wird Wacholderholz verwendet, das man für diesen Zweck aufgrund seiner Reinheit ausschließlich vom Polarkreis bezieht.

125 g

16.90

Bestellung via  
Verkaufsberater

Das Swiss Prime Angus Beef stammt aus Mutterkuh-Haltung und ist bekannt für seine kräftig rote Farbe und feine Marmorierung. Das Fleisch ist feinfaserig und dadurch sehr zart wie auch saftig.



## Swiss Prime Angus Rinds-Filet

Schweiz

ca. 1,8 kg

Tagespreis



## Swiss Prime Angus Rinds-Entrecôte

Schweiz

ca. 2,5 kg

Tagespreis



## Swiss Prime Angus Rinds Huftfilet

enthäutet  
Schweiz

ca. 800 g

Tagespreis

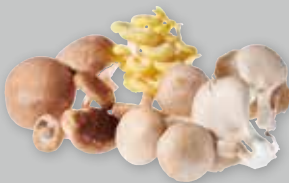


## Swiss Prime Angus Rinds-Hohrücken

Schweiz

ca. 2,5 kg

Tagespreis



## Mischpilze

Schweiz

Für diese spezielle Pilzmischung werden nur beste Schweizer Zuchtpilze ausgewählt, täglich sorgfältig geerntet und verpackt. Diese wachsen teilweise in alten Felskavernen in der Inner-schweiz, wo optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die konstant hohe Qualität ist das ganze Jahr garantiert.

700 g

Tagespreis



## Kartoffeln blau

Schweiz/Import

Ein toller Hingucker und geschmacklich ein Genuss. Diese Kartoffel erhält die natürliche Färbung durch einen hohen Stärkeanteil und den Jodgehalt in der Erde, die diese Art besonders gut aufnimmt. Dadurch verfärbt sich die Schale dunkelblau und innen entsteht eine blauviolette Färbung.

5 kg netto

Tagespreis



## Petersilienwurzel

Schweiz/Import

Diese Wurzel ist ein klassisches Wintergemüse, ist aber vielen Hobbyköchen noch weitgehend unbekannt. Sie ähnelt optisch sehr der Pastinake, ihr fein-würziger Geschmack erinnert aber eindeutig an Petersilie. Weitere Merkmale sind ihre quer verlaufenden Ringelungen und ihr weisses Fleisch.

5 kg netto

Tagespreis



## Living Salad Trio

Schweiz

Drei unterschiedliche Salatsorten, Lollo rot und grün und grüner Eichblattsalat, werden an der Wurzel zusammengefasst und als Trio verkauft. Dieser Salat wird nach modernster Anbautechnik produziert – dieses System nennt sich Hydrokultur. Die Pflanzen wachsen nicht auf der Erde, sondern im Wasser.

4 Stück

Tagespreis



### Olivenöl Extra Vergine Liguria DOP

Italien  
Hergestellt mit mindestens 90% Taggiasca-Oliven ausschliesslich aus der Region Ligurien. Diese werden schonend von Hand geerntet. Das grün-gelb reflektierende Öl überzeugt Kenner durch seine milde Fruchtigkeit. Aufgrund der geografischen Gegebenheiten stehen jährlich nur begrenzte Mengen des Olivenschatzes zur Verfügung.

5 dl 16.30



### Haselnussöl

Österreich  
Dank der langsamen Pressung der erstklassigen Qualitätshaselnüsse entsteht keine Reibungswärme im Herstellungsprozess. So bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe, die Farbe und der arttypische Geschmack zu 100% erhalten. Jede Flasche kann dank der Chargennummer bis zum Ausgangsprodukt zurückverfolgt werden.

5 dl 23.70



### Kürbiskernöl

Österreich  
Aus ca. 800 Kürbissorten gibt es nur eine Sorte, aus der Öl gewonnen werden kann. Die Kerne werden geschrotet und anschliessend geröstet, dadurch entsteht der intensiv nussige Geschmack. Harmoniert mit frischen Salaten, Suppen, Hartkäse, Eierspeisen wie auch mit Vanilleeis oder Kuchen. 100% sortenreines Öl; ungefiltert, nicht raffiniert.

5 dl 15.40



### Hanföl

Österreich  
Grün-braune Farbe, grasiger, herb-würziger Geruch und ein fruchtig-nussiger Geschmack machen das Hanföl zu etwas ganz besonderem. Es wird schonend kaltgepresst und eignet sich vor allem für die kalte Küche. Der Rauchpunkt von 165 C° sollte nicht überschritten werden. 100% sortenreines Öl. Ungefiltert, nicht raffiniert und ohne Zusatzstoffe.

5 dl 17.80



### Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Italien  
Denso steht für dickflüssig. Dieser Zustand wird durch die lange natürliche Lagerung in Eichenfässern erreicht. Dieser Essig besticht durch seinen milden, süss-sauren Geschmack. Neben der klassischen Anwendung probieren Sie ihn auch einmal zu frischen Erdbeeren, Spargel oder gegrilltem Gemüse.

2,5 dl 6.20



### Condimento Bianco

Italien  
Dieser helle Balsamico Essig ist etwas dunkler als andere Produkte dieser Art, was der guten Qualität geschuldet ist. Aufgrund des Most-Anteils kann die Farbe je nach Produktion sogar variieren. Überall da einsetzbar, wo es an Geschmack, aber nicht die Farbe fehlt.

2,5 dl 5.20



### Essigzubereitung mit Orangenkonzentrat

Schweiz  
Wein aus Süditalien trifft auf sonnenverwöhnte Orangen aus Brasilien. Unser neuester Premium Essig liefert die perfekte Kombination von spritzigen und fruchtigen Aromen. Passt hervorragend zu Geflügel, Wildgerichten oder in Glace verarbeitet.

250 ml 5.10



### Bio Apfelessig

Schweiz  
Essig mit einem unvergleichlich runden, milden, fruchtigen, süsslichen und ausgewogenen Geschmack, welcher mindestens 12 Monate im Eichenholzfass gereift ist. Geeignet für fruchtig frische Salate, Fleischgerichte, Saucen und Dips. Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau.

200 ml 7.80



## Carnaroli Rice

Italien

Angebaut im Naturreservat San Massimo in der Region Molise. Zur vollkommenen Geschmacksbildung wird er mindestens 12 Monate kühl gelagert. Das ausgeglichene Verhältnis von Flüssigkeitsaufnahme und Stärkeabgabe sorgt dafür, dass Aromen unterschiedlicher Zutaten verbunden werden.

2,5 kg 16.90



## Safran Fäden

Iran

Kultiviert wird der ausschliesslich organisch angebaute Sargol Coupé Safran der Qualitätsstufe 1 in den iranischen Wüsten und Hochebenen. Da bei der Handverlesung die Narbenteile der Sempel möglichst weit aussen abgezupft werden, sind die Safranfäden etwas kürzer, überzeugen aber durch ihr besonders intensives Aroma.

5 g 37.30



## Pfeffer Kampot schwarz

Kambodscha

Der Anbau auf den schweren, mineralischen Lehmböden in Küstennähe erfolgt nach alter Tradition. In reiner Handarbeit wird der Pfeffer geerntet, sortiert und an der Sonne getrocknet. Sein Aroma ist unverkennbar und besticht durch die ätherischen Noten von Eukalyptus, Minze und Thymian.

250 g 33.20



## Haselnüsse Piemont IGP, geröstet

Italien

Erst nach Bestelleingang werden die Haselnüsse geknackt und schonend bei niedrigen Temperaturen geröstet. Sie gilt wegen ihrer Süsse, den hervorragenden Röstaromen und dem knackigen Biss mit frischem Geschmack als die Königin unter den Nüssen.

3 x 200g 27.90



## Tartufi dolci neri piemontesi

Italien

Diese Trüffelpralinen aus dem Piemont werden in einer kleinen Torrone-Manufaktur hergestellt. Verwendet werden nur beste IGP-Haselnüsse. Seit die Conquistadores den Kakao nach Europa brachten, stehen die piemontesischen Tartufi dolci in einer langen norditalienischen Confiserie-Tradition.

500 g 18.30



## Tartufi dolci bianchi piemontesi

Italien

Die Tartufini dolci sind eine aussergewöhnliche zarte Delikatesse aus dem Piemont, in welcher weisse Trüffel-Schokolade mit edlen Piemonteser Haselnüssen, die zu den qualitativ besten der Welt gehören, zu einer harmonischen Liaison vereint werden.

500 g 18.30



## Trüffelbutter

Schweiz

Feiner italienischer Sommertrüffel trifft auf beste Schweizer Butter und zaubert aus einfachen Gerichten ein Gourmeterlebnis. Die Trüffelbutter passt ideal zu Pasta, Risotto, Gemüse, herzhaft zubereitetem Fleisch, cremigen Suppen und Saucen, ist aber auch pur auf getoastetem Brot ein echter Genuss.

200 g 14.90



## Kräuterbutter Mediterran

Schweiz

Die typisch mediterranen Ingredienzen wie Basilikum, Thymian, Peperoncino und Tomaten verleihen dieser Kräuterbutter einen rassigen Charakter und der Geschmack erinnert an Ferien im Süden. In Kombination mit der hochwertigen Schweizer Butter entsteht ein einzigartiges Produkt.

200 g 11.90