



2021
2022

Präsente

SCHENKEN MIT GENUSS

Bei uns in guten Händen

GENUSSPRÄSENTE FÜR JEDEN ANLASS - MIT HERZ
UND VON HAND VERPACKT!





Liebe Wein- und
Delikatessen**freunde**,

ein neues Jahr voller Präsente
und Überraschungen liegt vor uns.
Für Sie haben wir wieder eine
Vielzahl kleiner Schätze unseres
Sortiments zusammengestellt,
die sich hervorragend dazu eignen,
anderen eine Freude zu bereiten.
Sei es als Aufmerksamkeit zwischen-
durch, zum Danke sagen, zu einem
feierlichen Anlass und und und...
wir haben immer das richtige
Präsent für Sie an der Hand.

Begleiten Sie uns auf eine
Reise durch das Handwerk des
„Freudebereitens“ und entdecken
Sie optisch und kulinarisch
aufeinander abgestimmte
Köstlichkeiten in hochwertiger
Präsentverpackung.

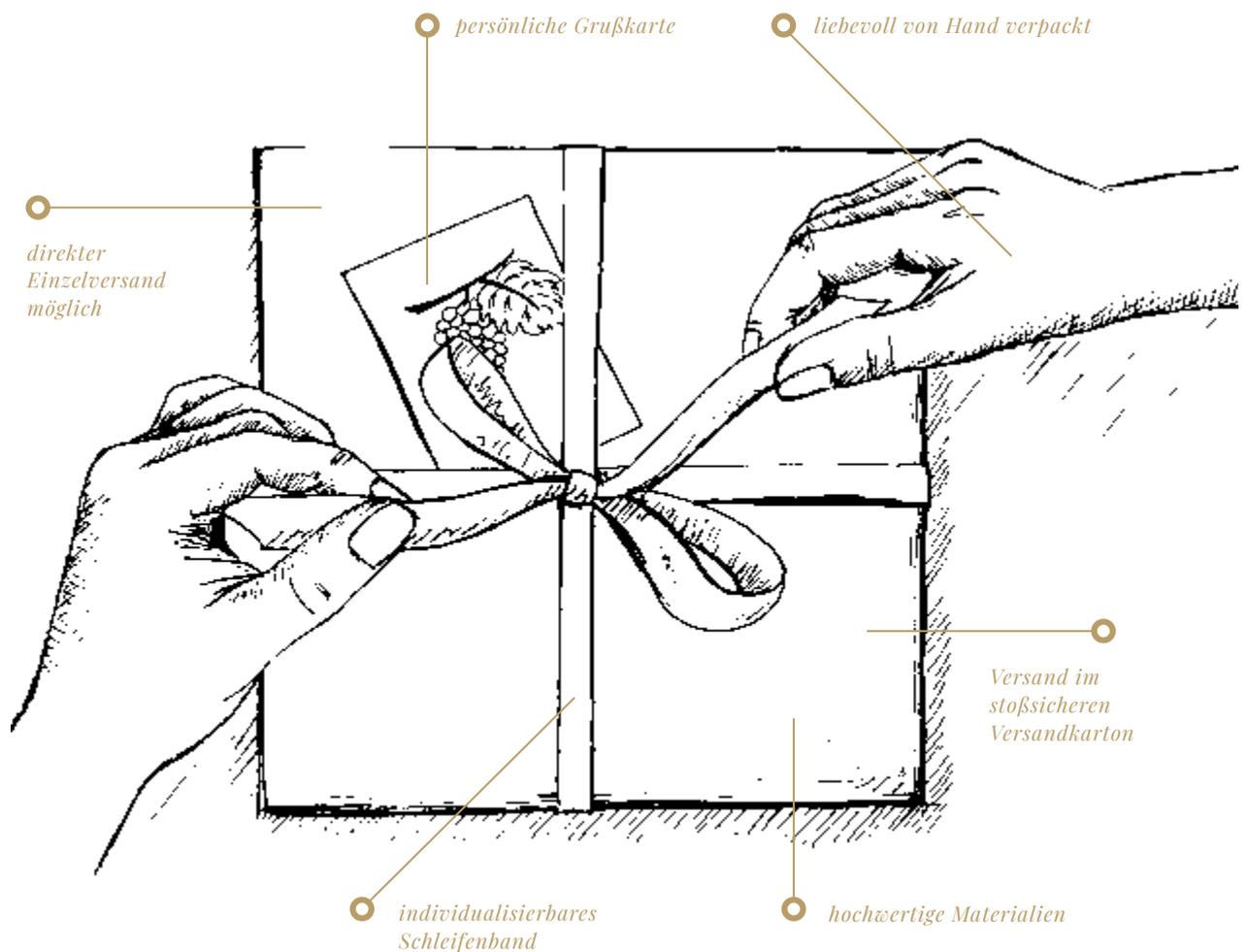
Neue außergewöhnliche Weine
aus Südafrika sorgen für

internationalen Flair im Präsent
Schmaus im Schneckentempo
(Titelseite). Unser neuer Avocado-
Likör von Abacaty lädt ebenfalls
zum Verweilen ein, im **Don't hurry
be happy** Präsent. Und Grace
O'Malley aus Irland zeigen sich
erwachsen und gereift mit Whiskey
und Gin in attraktiven **Spirituosen-
Präsenten**.

Mit Blick auf das Weihnachtsges-
chäft haben wir für Sie ein
stimmungsvolles Präsent mit
kräutrigem **Winzer-Glühwein** von
Hunn und echte Highlights für
den gemütlichen Winterabend.

Wir wünschen viel Spaß beim
Stöbern und stehen Ihnen
beim Wunsch von individuellen
Präsenten selbstverständlich
gerne zur Verfügung.

made with love





— Wir arbeiten mit Herzblut daran, dass die Geschenke, die Sie anderen überreichen, auch Sie selbst glücklich machen. Damit Sie richtig stolz auf sie sein können, verpacken wir Ihre Präsente von Hand mit auserlesenen, hochwertigen Materialien.

Wir können Ihnen **individualisierte Schleifenbänder** anbieten, bedruckt mit Ihrem Firmenlogo und/oder Spruchtexten wie: „**Frohe Weihnachten**“ oder „**Alles Gute zum Geburtstag**“. Zudem legen wir gerne Ihre persönlichen Grußkarten bei.

Alle Präsentkartons versenden wir in stoßsicheren Versandkartonagen – gewünscht auch im Einzelversand, direkt an Ihre Kunden. —

 Happy New Year 

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Happy Birthday 

Taste it & Love it

Auf zu neuen Ufern

— Die Neue Welt eröffnet ganz neue und ausgefallene Möglichkeiten im Bereich der Präsentgestaltung. Weine aus Übersee sind teils „mutiger“ oder risikofreudiger, wenn es um die Gestaltung der Flaschen, wie auch um die dahinterliegenden Konzepte für den Anbau und Vermarktung der Produkte geht. Das liegt teilweise an exorbitant großen Anbauflächen, aber auch an einer erfrischend neuen, durch die jeweilige Kultur geprägte Einstellung zum Wein! Ein Glück also, dass wir nun auch auf Schätze der neuen Welt zurückgreifen können und unseren Präsenten damit argentinische Fleischeslust, wie auch amerikanisches Freiheitsgefühl verleihen können. —



Art. 820.156

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein kraftstrotzendes Arrangement für geschmackssichere Matadore: Der blutrote, feurige Malbec mit selbstbewusstem Auftritt ist ein würdiger Gegenspieler für ein herzhaft gewürztes Porterhouse-Steak, angebraten im schönsten, schmeichelhaftesten Olivenöl, das wir in die Arena schicken können.

**1 Flasche Beef & Liberty Malbec 0,75 l,
Beefsteak Club**

**1 Gewürzset für Porterhouse Steak 55 g
mit Rezept**

1 Beutel grobes Meersalz 500 g

**1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for
Beautiful People“ 0,25 l**



KOCHBOX BEEFSTEAK CLUB



DON`T HURRY – BE HAPPY

Art. 821.197

Im dunkelbraunen Präsentkarton

Für geübte „Faultiere“ und solche, die sich auch gern öfter mal ein bisschen hängen lassen würden: Hier treffen ganz gechillt Avocado-Aromen auf Grissini mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade. Ein wahnsinnig lässiges Come-together!

**1 Flasche Abacaty Cream Likör
mit Avocado 0,5 l**

**1 Packung Schoko-Grissini
Zartbitter & Vollmilch 150 g**

Im hochartigen
schwarzen Präsentkarton





SCHMAUS IM SCHNECKENTEMPO

Art. 821.195

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton.

Genießen Sie die umbrischen Linguine, umhüllt mit Limonen-Pesto, gaaaanz langsam, damit sich Basilikum und Cashew intensiv entfalten können. Spüren Sie auch den mediterranen Elementen des Meersalzes und des Rosmarin-Öls nach. Und umschmeicheln Sie das Ganze mit den dezenten Steinfrucht-Aromen des südafrikanischen Weißweins.

1 Flasche Slow Chenin Blanc 0,75 l, False Bay

1 Packung Bandnudeln „Tagliatelle“ 500 g

1 Flasche natives Olivenöl extra mit Rosmarin 0,25 l

1 Kochlöffel aus Holz

1 Gewürzmühle mit Meersalz und mediterranen Kräutern 120 g

1 Nachfüllpackung Meersalz mit mediterranen Kräutern 200 g

1 Glas Limonenpesto „Pesto al Limone“ 130 g



pesto
al Limone

SLOW
CHENIN BLANC

COASTAL VINEYARDS
- SUSTAINABLY FARMED
- OLD VINES
- WILD FERMENT

Since 2020

FALSE BAY



Im Einklang mit der Natur: Domaine La Grange

Die Domaine La Grange liegt traumhaft inmitten des südfranzösischen Buschwaldes – der Garrigue. Hier finden Vögel, Eidechsen, Käfer, Schmetterlinge und Bienen einen idealen Lebensraum. Je nach Jahreszeit erfreuen blühende Sträucher das Auge, im Frühling allen voran der knallgelbe Ginster. Es duftet verführerisch nach würzigen Kräutern und wilde Olivenbäume runden das paradiesische Gesamtbild ab.

Herzensangelegenheit der Betreiber ist es, diese wunderbare Natur, in die das Weingut eingebettet ist, zu schützen und zu erhalten. So wundert es nicht, dass sie Mitglied bei Terra Vitis sind, einer Organisation, die sich für nachhaltigen Weinbau und Biodiversität im Weinberg starkmacht.

Um auch die alte Tradition der Landschaftspflege zu bewahren, weidet hier sogar eine eigene Schafherde. Einige Flaschenetiketten sind diesen sanftmütigen Tieren gewidmet.

Die einzelnen Weinberge von La Grange haben ganz unterschiedliche Gesteinsformationen, sodass jede Rebsorte den für sie passenden Boden findet und ihr Bestes geben kann. Auf den Etiketten der Terroir-Sorten sind die jeweiligen Steine abgebildet. Die Geschenkbox „La Grange Terroir“ (Seite 13) enthält drei Rotweine aus den klassischen Rebsorten Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon.

GENUSSVOLL SCHÄFCHEN ZÄHLEN

Art. 819.011

Im schwarzen Präsentkarton.

Dieses Präsent ist eine wahre Augen-Weide: Auf dem Flaschenetikett und dem Geschirrtuch aus einer Hamburger Siebdruckmanufaktur tummeln sich jede Menge Schafe. Wen wundert es da, dass der purpurrote Tropfen hervorragend zu Lamm-Schmorbraten passt!

**1 Flasche Prat Bibal AOP Languedoc
0,75 l, Domaine La Grange**

**1 Geschirrtuch Motiv:
Schaf und Lämmchen**

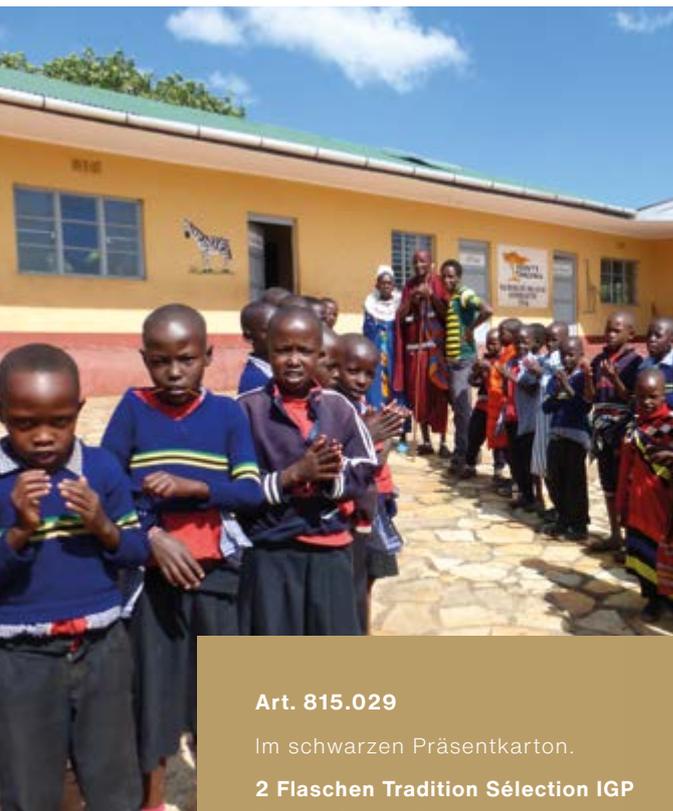
Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton



Schenken und helfen

Seit 2012 engagiert sich das Bielefelder Ehepaar Gabriele und Dr. Ulrich Winkler – sie Lehrerin, er Arzt – direkt vor Ort für die Verbesserung der medizinischen und schulpädagogischen Versorgung der Bevölkerung Tansanias. Ihr Hilfsverein „Asante Tanzania“ finanziert sich durch Spenden.

Deshalb haben wir speziell zur Unterstützung dieses Projekts zwei Flaschen unseres eleganten Rotweins La Grange Sélection in einen Präsentkarton gepackt. Sein Reinerlös fließt an „Asante Tanzania“. Der Flaschenanhänger stellt das Projekt kurz vor. „Asante“ heißt auf Kiswahili „danke“. Dies steht für die Dankbarkeit der Tansanier für die angebotene Hilfe, aber auch für die Dankbarkeit derer, die in der glücklichen Lage sind, helfen zu können. Somit eignet sich dieses Präsent auch besonders gut, um jemandem „Danke“ zu sagen.



Art. 815.029

Im schwarzen Präsentkarton.

**2 Flaschen Tradition Sélection IGP
Pays d’Oc à 0,75 l, Domaine La Grange**

Aromen von dunklen Beeren,
gepaart mit würzig-nussigen Noten
und balsamischen Nuancen

LA GRANGE TERROIR

Art. 815.031

Drei Weine von Domaine La Grange
in einer original Holzkiste.

**1 Flasche Terroir Syrah IGP Pays d'Oc
0,75 l, Domaine La Grange**

Aromen von saftigen, roten, reifen
Beeren mit Pfeffernoten

**1 Flasche Terroir Merlot IGP Pays d'Oc
0,75 l, Domaine La Grange**

Herrliche Merlot-typische
Kirsch-Paprika-Aromen

**1 Flasche Terroir Cabernet Sauvignon IGP
Pays d'Oc 0,75 l, Domaine La Grange**

Bitterschokolade und Zedernduft



INTENSIVER SUNDOWNER

Art. 819.028

Im schwarzen Präsentkarton.

Dunkelrot und geheimnisvoll wie
die Sonne kurz vor ihrem Untergang –
so leuchtet sowohl dieser Wein
als auch das Emblem der Flasche.

Der minimalistische Zeiger symbolisiert
die Zeit und Geduld, die hier nötig waren:
„Appassimento“ bedeutet, dass die Trauben
mithilfe der südfranzösischen Sonne direkt
am Stock rosinierten und so den typischen
kraftvoll-konzentrierten Geschmack mit
der typischen Restsüße entwickeln.

**1 Flasche Rondeur Appassimento
0,75 l, Domaine La Grange**

Frankreich – Grande Nation des Weins

Was die beiden berühmten französischen Weinanbaugebiete eint, ist ihre Lage an einem Fluss. Durch Bordeaux schlängelt sich die Garonne, die zusammen mit den frischen Winden des Atlantiks dafür sorgt, dass das Weinanbaugebiet mit einem ausgeglichenen Klima gesegnet ist. Dies und die Vielfalt ausgezeichneter Böden lassen Weine von großer Eleganz und Tiefe entstehen. Die Hauptrebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec und Cabernet Franc.

Die Rhône fließt über 200 Kilometer durch das gleichnamige Weinanbaugebiet, das als das älteste Frankreichs gilt. Auf malerischen Weinterrassen gedeihen hier Grenache, Syrah und Cinsault. Der kühle Wind aus den Alpen und die warmen Winde des Mittelmeers schaffen ideale Voraussetzungen für vollmundig fruchtige Weine.

FRANKREICH DE LUXE

Art. 808.002

In einer Holzkiste.

In Bordeaux, der mondänen Weinmetropole Frankreichs, wird viel Wert auf gutes Essen und Trinken gelegt. Ein guter Bordeaux, wie der Vircoulon gehört dazu, genau wie die erstklassigen Pasteten des Familienunternehmens Arnaud. Keine Konservierungsstoffe, nur feinste Zutaten, keine künstlichen Aromen, das sind die Maximen, nach denen bei Arnaud von alters her gearbeitet wird.

**2 Flaschen Bordeaux AOC à 0,75 l,
Château Vircoulon** Fruchtig und kraftvoll

**1 Glas Terrine mit Geflügelleber und
Cognac 180 g**

1 Glas Terrine mit Ente und Orange 180 g

**1 Glas Terrine mit Fasan und
Armagnac 180 g**

LA VIE EST BELLE

Art. 819.017

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Das Leben ist schön – das darf man auch in schwierigen Zeiten nie vergessen! Eine liebevolle Aufmunterung für alle, die es manchmal versäumen, die rosarote Brille aufzusetzen. Oder eine nette Bestätigung für diejenigen, die den Alltag ohnehin immer von der süßesten Seite angehen.

**1 Flasche La vie est belle
Rosé 0,75 l**

**1 Packung Pralinen mit Milchcreme
Cioccovelvet bianco latte 180 g**

**1 Tafel Vollmilchschokolade
38 % Kakao 70 g**

1 Packung Servietten „La vie est belle“

Im hochwertigen
naturfarbenen Präsentkarton



La
est Vie
belle





LA FRANCE, MON AMOUR!

Art. 821.200

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Allein die tiefen Rottöne dieses Arrangements gehen schon ans Herz. Und dann erst die Inhalte! Der feierliche Wein mit Johannisbeer- und Kirschanklängen, dazu die herzhaften Cheddar-Biscuits, in den cremigen Paprikakavier, in den cremigen Paprikakavier gedippt. Mon dieu, c'est délicieux!

**1 Flasche Tradition Selection
Combelles 0,75 l, Domaine La Grange**

**1 Glas Paprikamousse „Délice de
Poivrons“ 180 g**

1 Packung Cheddar Biscuits 75 g



KRUSTENBROT MIT FLÜSSIGEM GOLD

Art. 821.207

Im schwarzen Präsentkarton.

Wer diese formidable Backmischung im formschönen Weckglas in die Finger kriegt, möchte sofort loskneten und den Ofen anheizen. Der gelungenen Rezeptur ist kaum noch etwas hinzuzufügen. Nur jenes noch: samtweiches Olivenöl, das jeden Beauty-Contest gewinnen würde.

**1 Weckglas mit Backmischung für
Speck-Tomaten Krustenbrot 500 g**

**1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for
Beautiful People“ 0,25 l**

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton



CRAFT



AnimA Birra Artigianale

Der Vetter des Barolo: Bier aus dem Piemont!

Craft Beer ist in aller Munde – und der sensationelle Hopfensaft aus dem Hause AnimA Birra Artigianale schmeichelt selbst dem Gaumen unbeirrbarer Weinliebhaber.

Vielleicht liegt das auch ein wenig an der vertrauten Optik: Die Flaschenform und der Verschluss lassen eher an Sekt denken. Darüber hinaus ist die Heimat von AnimA das Piemont. Das Bier trägt also die Seele (anima) dieser berühmten italienischen Weinregion in sich. Die Namen der Biersorten zeigen, dass die Macher weit über Italien hinausdenken und der ganzen Welt ein Bier der Spitzenklasse schenken möchten: Zu Leonardo und Dante gesellen sich Anastasia, Cleopatra, Newton und Mozart.



HERRLICHER SOLOABEND

Art. 821.120

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein abendliches Take-it-easy-Paket für Macher, die tagsüber schon alles gegeben haben: Schürze umbinden, Bier kaltstellen. Nudeln nach Wahl in Meersalz-Wasser kochen, nebenbei ein paar Oliven naschen. Und dann einfach nur noch die kräftige Walnussauce mit Knoblauchwürze über die Pasta geben. Wow!

- 1 Flasche Leonardo helles Doppelmalzbier 0,75 l, Birra Anima**
- 1 Dose natives Olivenöl extra 0,1 l**
- 1 Dose schwarze Oliven mit Kern 350 g**
- 1 Glas Meersalz mit Zitronen- und Orangenschale 100 g**
- 1 Beutel Knoblauchgewürzmischung 100 g**
- 1 Glas Walnussauce „Salsa di Noci“ 130 g**
- 1 Salzschaufel aus Holz**
- 1 graue Grillschürze „Bier kalt stellen ist auch Kochen“**

ATTESA GIOIOSA

Art. 821.203

Im schwarzen Präsentkarton.

Eine selbst gemachte Focaccia, mit Meersalz und Olivenöl fein ausgebacken: Während sie im Ofen gedeiht, verzehrt man sich danach, sie später mit köstlicher Bruschetta-Creme verspeisen zu dürfen... Auch im Küchenregal macht die Backmischung im Einmachglas übrigens eine absolut bella figura!

- 1 Flasche Lance Nero d'Avola 0,75 l, Cantine Paolini**
- 1 Glas Bruschetta-Creme 130 g**
- 1 Flasche natives Olivenöl extra 0,1 l**
- 1 Weckglas mit Zutaten für Knoblauch Paprika Focaccia 500 g**





Buscareto

Angesiedelt in einer der schönsten und ursprünglichen Gegenden der Marken verfolgt das Weingut Buscareto einen reduzierten, unverfälschten Stil, um den puren Ausdruck seiner Weine für sich sprechen zu lassen.

Das junge Team bewirtschaftet lediglich drei kleine Weinberge, die jedoch zu den besten Lagen der Region zählen: Im „grünen Weinberg“ Ripalta di Arcevia, auf 450 Metern über dem Meer, wachsen die Trauben für den autochthonen, knackig frischen Verdicchio. Aus dem „rosa Weinberg“ Sant Amico di Morro d'Alba, einem sanften Hügel mit eindrucksvollem Zypressenweg, kommen die Früchte für den fast schwarzen Lacrima. Der „rote Weinberg“ Cassero di Camerata Picena bringt die konzentrierten roten Sorten Montepulciano, Sangiovese und Cabernet Sauvignon hervor.



Feine Köstlichkeiten im Handumdrehen zubereitet

Schon Goethe sagte: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Genauso ist es mit unseren neuen Kochboxen. Die kulinarischen Köstlichkeiten sind einfach zubereitet und machen rundum glücklich. Auch wenn sie schon verputzt sind, hält die Freude weiterhin an.

KOCHBOX „VERDE“

Art. 819.024

Im grauen Präsentkarton in Holzoptik.

Selbst wer als Koch noch etwas grün hinter den Ohren ist, zaubert mit dieser Box ganz fix eine köstliche Pasta Aglio, Olio e Peperoncino. Dazu gibt es einen leichten Wein und eine erfrischende Botschaft: „A Beautiful Oil for Beautiful People“ – die ansehnliche Dose stellt man am besten mit auf den Tisch, dann ist jeder im Herzen ebenso selig wie im Magen.

1 Flasche Weißwein Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 0,75 l, Buscareto

1 Packung Spaghetti 500 g

1 Kochlöffel aus Holz

1 Beutel Gewürzmischung

Le Spezie „Aglio, Olio, Peperoncino“ 100 g

1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ 0,25 l



KOCHBOX „ROSSO“

Art. 819.023

Im schwarzen Präsentkarton.

Zu einem gemeinsamen Koch-Abend mit Freunden gehören mindestens zwei gute Flaschen Rotwein. Wer diese Box öffnet, schwebt gleich auf rosa Wolken: Die hübsch etikettierten Tropfen werden begleitet von ebenso attraktive Vorab-Sleckereien zum Dippen!

1 Flasche Rosso Piceno DOC 0,75 l, Buscareto

1 Flasche Lacrima di Morro d'Alba DOC 0,75 l, Buscareto

1 Tüte Bruschettine con Aglio 150 g

1 Glas Creme aus schwarzen Oliven „Crema di Olive Nere“ 130 g

1 Packung Servietten „Nur für meine Lieblingsgäste“



KOCHBOX „PASTA DIVINA“

Art. 819.026

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Handgemachte Pasta aus besten Zutaten, ausgezeichnetes Olivenöl, eine klassische Tomatensoße plus Bruschetta-Gewürzmischung; göttlich! Das dazugehörige Geschirrtuch von einer Hamburger Manufaktur, im Siebdruckverfahren hergestellt, ist übrigens trotzdem nicht zum Niederknien gedacht, sondern tatsächlich zum Abtrocknen.

1 Packung Pasta Artigianale Strangozzi Umbri 500 g

1 Beutel Le Spezie „Bruschetta“ Gewürzmischung 100 g

1 Glas Tomatensauce „Salsa Classica“ 290 g

1 Flasche Castillo de Canena Olivenöl 0,5 l

1 Kochlöffel aus Holz

1 Geschirrtuch Motiv: Tomate



Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton

SCHLICHT UND ERGREIFEND

Art. 821.202

Im naturfarbenen Präsentkarton

Es ist immer gut, eine warme Mahlzeit griffbereit im Regal zu haben. Vor allem, wenn sie so gut aussieht wie diese Minestrone-Mischung im Weckglas. Es könnte ja sein, dass man plötzlich dem kleinen Hunger anheimfällt, oder ein unangemeldeter Gast hereinschneit. Dazu der schlanke Weiße: che gusto!

1 Flasche Matilè Bianco 0,75 l, Cardèto

1 Dose natives Olivenöl extra 0,1 l

1 Glas Meersalz „Fiore di Sale Cervia“ 100 g

1 Weckglas mit Zutaten für Zucchini Tomaten Minestrone 0,5 l

Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton





PAELLA IM GLAS

Art. 819.018

Im Bügelglas.

Ein Geschenk, das nachhaltig Freude macht: Wenn die aus den enthaltenen Basics zubereitete Paella aufgegessen ist, kann man das große, klassische Einmachglas wunderbar als Vorratsbehälter verwenden. Ein glasklarer Mehrwert! Auch die beigelegte Rezeptkarte kann man natürlich immer wieder verwenden.

1 Beutel Arroz Bomba Paellareis 500 g

1 Flasche natives Olivenöl extra 25 ml

1 Packung Paella-Gewürz mit Safran 3 x 3 g

1 Rezeptkarte „Paella“



KOCHBOX „SPANISCHER ABEND“

Art. 819.025

Im schwarzen Präsentkarton.

Wer eine Paella zubereitet, ist lange beschäftigt. Wie schön, dass diese Kochbox auch einen Kochlöffel enthält, mit dem das Rühren richtig Spaß macht. Außerdem freuen sich die hungrigen Gäste vorab über etwas Brot mit herzhafter Steinpilz-Trüffel-Pastete – und natürlich über ein großartiges Schlückchen Wein.

1 Dose natives Olivenöl extra 0,1 l

**1 Glas Pastete von Steinpilzen und Trüffel
„Paté de Boletus y Trufas“ 180 g**

**1 Keramikdose Flor de Sal Mediterránea Bio,
Meersalz mit mediterranen Kräutern 150 g**

**1 Flasche Cuatro Tierras DO 0,75 l,
Piedemonte**

1 Beutel Arroz Bomba Paellareis 500 g

1 Kochlöffel aus Holz

1 Geschirrtuch Motiv: Besteck



Im hochartigen schwarzen Präsentkarton

KOCHBOX „NERO“

Art. 819.027

Im schwarzen Präsentkarton.

Viel Schwarz mit spritzigem Grün: genau das Richtige für eine mondlose Nacht ohne dunkle Geheimnisse – dafür aber mit einer gehörigen Portion Esprit! Während die dreifarbigem Spaghetti auf ihr Rendezvous mit dem Pesto warten, dürfen schon mal die Rosmarin-Cracker knistern...

1 Beutel Scrocchi mit Rosmarin 175 g

1 Glas Basilikumsauce

„Pesto Genovese“ 130 g

1 Packung Spaghetti Tricolori 500 g

1 Flasche Merlot IGT 0,75 l, di Lenardo

1 Packung Servietten

„Ein schöner Abend mit Freunden“

1 Kochlöffel aus Holz



KOCHBOX „LA FAMIGLIA“

Art. 820.160

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein geschmacksintensives Quartett, das es in sich hat: Die schwarzen Spaghetti mit Sepiatinte umschlingen die konzentrierte grüne Sauce aus Gewürzgurken, Kapern, Sardellen und Petersilie wie gierige Tentakel. Verfeinert mit dem nativen Olivenöl extra von der Sorte Arbequina und umspült vom dunkelroten Primitivo ein absolut tiefgründiges Gesamterlebnis!

1 Flasche Primitivo 1 l, La Famiglia

1 Flasche natives Olivenöl extra von der Sorte Arbequina 0,5 l

1 Packung Spaghetti mit Sepiatinte „al Nero di Seppia“ 500 g

1 Glas Kräutersauce „Salsa Verde“ 130 g

1 Kochlöffel aus Holz





Antico Pastificio Umbro

„Nudeln, wie sie früher waren“ – so lautet das Motto der Antico Pastificio Umbro.

Die Nudelfabrik, angesiedelt in Foligno am Fuße des Monte Subasio, zwischen Assisi, Perugia und Spoleto, knüpft an eine besondere Tradition der Region an: Umbrien war von jeher stark von Landwirtschaft und Handwerk geprägt. Daraus entwickelte sich Anfang des 20. Jahrhunderts eine echte Schule von Nudelhandwerkern, die stets darauf bedacht waren, Produkte von höchster Qualität statt großer Mengen zu herzustellen. Die Initialzündung für die heutige Produktionsstätte kam in den 1980er-Jahren von Fernanda Mariottini, die es schon als Kind liebte, auf den elterlichen Weizenfeldern mitzuhelfen. Die Familie hatte schon immer in der Landwirtschaft gearbeitet, und Fernanda fühlte sich zur Produktion von Trockenteigwaren berufen. Zunächst in einer kleinen Werkstatt und dann ab Anfang der 1990er-Jahre in der jetzigen Fabrik, die 2003 modernisiert und erweitert wurde. Die Verarbeitung ist noch sehr traditionell geprägt: Bronzestanzten, Holzrahmen, von Hand zusammengesetzte Gebinde, langsames Trocknen und niedrige Temperatur. All dies, zusammen mit dem Wasser aus den Quellen der Umgebung, lässt einen Nudelteig mit unverwechselbarer Konsistenz und würzigem Geschmack entstehen.

VON DER HAND(TASCHE) IN DEN MUND

Art. 818.034

Rote Kochbox in Taschenform.

Wer mit diesem Handgepäck auf Reisen geht, wird sofort als cleverer Genießer erkannt – schließlich hat die rote Tasche echte Signalwirkung. Ob im Apartmenthotel oder zu Besuch bei Freunden in einer anderen Stadt: Die Devise heißt ankommen, auspacken, schlemmen! Ich mach Sugo, was machst du so?

1 Beutel Röhrennudeln „Penne“ 500 g

1 Beutel Spiralnudeln „Fusilli“ 500 g

1 Beutel Gewürz Bella Italia

„Spezie Siciliane“ 100 g

1 Glas Sugo Tomate-Basilikum 180 g



GUTE-LAUNE-REZEPT

Art. 818.035

Schwarze Kochbox in Taschenform.

Jetzt ist es aktenkundig: Wer mit dieser Tasche zu einem Hausbesuch antritt, ist ein erstklassiger Mediziner. Denn nichts hilft gegen akuten Heißhunger und das typische Begleitsymptom – diffuse Unleidigkeit – besser als eine schnelle schmackhafte Mahlzeit in angenehmer Gesellschaft: Es gibt Pasta, und damit basta!

1 Beutel Röhrennudeln „Penne“ 500 g

1 Beutel Spiralnudeln „Fusilli“ 500 g

1 Beutel Gewürz Bella Italia

„Picantissimo“ 100 g

1 Glas Kräutersauce „Pesto Verde“ 180 g



KOCHBOX „AUTENTICO ITALIANO“

Art. 818.036

Im schwarzen Präsentkarton mit Sichtfenster.

Sie kennen jemanden, um dessen Augenmaß es weniger gut bestellt ist und der auch keine Küchenwaage besitzt? Dann haben wir genau das richtige Präsent für Sie aufgegabelt!

Mit diesem Spaghetti-Mess- und Schöpflöffel kann jeder ganz einfach seine Portionen einteilen. Falls allerdings aufgrund der leckeren Zutaten der Appetit unermesslich groß wird, darf auch getrost die ganze Packung zubereitet werden!

1 Packung Spaghetti 500 g

1 Beutel Gewürz Bella Italia Picantissimo 100 g

1 Glas Sugo Tomate-Basilikum 180 g

1 Pasta-Portionierer aus Holz



ADEL VERPFLICHTET

Art. 819.006

Im Originalkarton „Giuseppe Giusti“.

Giuseppe Giusti, der einem uralten Modener Adelsgeschlecht entstammt, gilt bereits seit 1863 als König der Balsamicohersteller. Auch heute noch sind seine Essenzen die absolute Krönung. In der edlen Präsentkartonage finden sich drei ausgewählte Sorten der edlen Flüssigkeit.

1 Flasche dunkler Balsamico mit Feige aromatisiert 0,1 l, Giuseppe Giusti

1 Flasche dunkler Balsamico mit Himbeere aromatisiert 0,1 l, Giuseppe Giusti

1 Flasche dunkler Balsamico mit Trüffelöl aromatisiert 0,1 l, Giuseppe Giusti



Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton

KOCHBOX „MAMMA MIA“

Art. 821.204

Im naturfarbenen Geschenkkarton.

Selbst bei Müttern lässt es sich nicht herzerwärmender futtern: scharfe Spaghetti pomodoro – Da bekommen auch gestandene Italophile leuchtende Kinderaugen! Voller Vorfreude auf dieses Leibgericht dürfen zu allem Überfluss vorab noch Peperoncino-Taralli gelümmelt werden. Mutti ist einfach die Beste!

1 Flasche natives Olivenöl extra 0,5 l

1 Packung Spaghetti „All antica“ 500 g

**1 Glas scharfe Tomatensauce
„Salsa piccante“ 290 g**

1 Beutel Gewürzmischung „Arrabiata“ 100 g

1 Beutel Taralli mit Peperoni 200 g

1 Kochlöffel aus Holz





MAGISCHER MIX

Art. 821.198

Im grauen Präsentkarton mit Holzoptik.

Das „sprechende“ Geschirrtuch ist ein echtes Statement-Piece. Und was es uns zu sagen hat, ist einfach die Wahrheit: umbrische Spaghetti mit Sepiatinte, serviert mit grünen Oliven und mild-fruchtigem Hojiblanca-Olivenöl – ein kleiner dunkler Traum. Dazu der helle, harmonische Wein: pure Magie!

1 Flasche Linea Selezione Bianco 0,75 l, Tenuta Ulisse

1 Flasche natives Olivenöl extra 0,5 l

1 Kochlöffel aus Holz

**1 Packung Spaghetti mit Sepiatinte
„al Nero di Seppia“ 500 g**

1 Glas Manzanilla Oliven 355 g

1 Beutel Gewürzmischung „Preparato per Pesto“ 100 g

1 Geschirrtuch „Das Leben ist eine Kombination aus Magie und Pasta“





Ines Rosales

Vor nahezu 100 Jahren begann Ines Rosales, nahe Sevilla, ihre Tortas zu backen. Erst waren sie eine Spezialität in dieser Gegend, heute gibt es die Tortas in vielen Ländern der Erde. Nach wie vor werden sie aber nach dem gleichen Rezept von Hand gemacht. Und nach wie vor wird jedes einzelne Stück liebevoll in Traditionspapier eingepackt, damit es frisch bleibt.

Ines Rosales ist Tradition, die schmeckt und die begeistert. Jeder Spanier kennt die Tortas von Ines Rosales. Als Dessert, als kleinen Snack, als Begleiter zu Früchten oder zum Kaffee, kommen die würzigen Tortas von Ines Rosales auf den Tisch werden sie aus dem seidigen Traditionspapier ausgewickelt, zu Stücken gebrochen und dann greift jeder schnell zu. Die Torta ist eine flache Scheibe, mit einem Durchmesser von etwa 12 cm. Sie wird aus feinstem Weizenmehl, Zucker und bestem Olivenöl hergestellt.

Das Besondere ist die feine Würze und der krosse Biss. Sesamkörner und ein Hauch von Anis geben den Tortas von Ines Rosales ihre unverwechselbare Persönlichkeit. Sie haben Eleganz und eine zarte Frische, es ist ein Vergnügen hineinzubeißen, da sie knusprig aber dabei ganz locker sind. Die Tortas gibt es sowohl als süße als auch als herzhaft Variante.

Die Tortita Nevada ist eine andalusische Gebäckspezialität aus Mürbeteig verfeinert mit Zimt und schließlich mit Puderzucker bestäubt. Nicht nur für die Weihnachtszeit eine köstliche Entdeckung.



GESCHENKDOSE BLAU

Art. 770.427

Die knusprigen, süßen Scheiben, vor über 100 Jahren von der Andalusierin Ines Rosales in Sevilla erfunden, werden noch heute nach dem Ursprungsrezept mit reinstem Olivenöl von Hand hergestellt. Sie haben einen Durchmesser von 12 cm und sind liebevoll einzeln in knisterndes, seidiges Papier verpackt.

Knusprigem Süßgebäck aus Spanien mit Olivenöl 5 x 30 g



GESCHENKDOSE VINTAGE

Art. 770.430

Es ist eine Frohlockung, die blaue Dose zu öffnen und das spanische Traditionsgebäck aus seiner zarten Verpackung herauszulösen. Die Einheimischen verzehren es zu jeder Gelegenheit, zum Beispiel tunken sie es gern in ihren Kaffee.

Knusprigem Süßgebäck aus Spanien mit Olivenöl 5 x 30 g

La Chinata

Bereits in der vierten Generation widmet sich La Chinata der Erzeugung von hochwertigem Olivenöl.

Seit jeher werden dafür ausschließlich die süß-fruchtigen „Manzanilla Cacereña“ aus der heimischen Sierra de Gata verwendet. Ein besonderes Premiumprodukt von größter Reinheit ist das traditionelle, ungefilterte Olivenöl „En Rama“. Das eigene kostbare Olivenöl ist auch die Basis für die höchst aromatischen Pasteten von La Chinata, die aus der spanischen Küche nicht mehr wegzudenken sind. Darin finden rein natürliche Zutaten Verwendung, beispielsweise erlesene Gemüsekombinationen, Steinpilze, Trüffel oder typische spanische Zutaten wie iberisches Schwein oder Pedro Ximénez.

Neben den Food-Artikeln entwickelt La Chinata hochwertige Pflegeprodukte, die auf den natürlichen Eigenschaften von nativem Olivenöl Extra basieren. Die Heilkraft der Olive war schon den alten Griechen bekannt. Die schöne Helena hätte die Pflegeprodukte von La Chinata sicher auch zu schätzen gewusst.



LA CHINATA – KNACKIG UND GESCHMEIDIG

Art. 819.008

In original La Chinata Holzkiste.

In dieser hübschen Holzkiste verbergen sich gleich fünf Köstlichkeiten aus dem Hause La Chinata. Die cremigen Pasteten werden in der kleinen Porzellanschale angerichtet und mit den Picos zum Dipp-Genuss. Abgerundet wird das Präsent durch das naturtrübe Olivenöl.

1 Glas herzhaftes Pastete von Steinpilzen und Trüffeln 180 g

1 Glas feine Pastete von Tomaten und Oliven 180 g

1 Glas mild-würzige Pastete von Paprika und Auberginen 180 g

1 Paket spanische Salzgebäckspitzen mit Olivenöl 125 g

1 weiße Keramikschale 9 x 9 cm

1 Flasche natives Olivenöl extra, ungefiltert und naturtrüb 0,5 l



SALATBOX – QUADRATISCH, PRACHTVOLL, GUT

Art. 820.159

In edler Leinenschatulle mit Schleife.

Jeder, der dieses Präsent überreicht bekommt, wird vor Begeisterung im Viereck springen! Denn die quadratischen Flaschen mit kostbarem Olivenöl und Balsamico sind ebenso ein Augenschmaus wie das formvollendete Salatbesteck aus fein gemasertem Olivenholz. Hinzu kommt noch die auserlesene Gewürzmischung „Insalata Gustosa“ – attenzione, dieser Salat könnte allen anderen Gerichten auf dem Tisch die Show stehlen.

1 Flasche natives Olivenöl extra 0,1 l

1 Flasche Balsamicoessig 0,1 l

**1 Packung Gewürzmischung Le Spezie
„Insalata Gustosa“ 100 g**

1 Salatbesteck aus Olivenholz





TAPAS CLUB

Art. 817.011

Im schwarzen Präsentkarton.

Die letzten Sonnenstrahlen am menschenleeren Strand genießen... Da ist es doch grandios, wenn man einen gediegenen Aperitif in der Hinterhand hat! Die dunklen Kirschtöne mit violetten Reflexen des Weins wetteifern mit dem Abendrot um die Wette, die schwarzen Oliven lassen schon eine samtige Nacht erahnen. Eine kleine Servierschale gibt es auch noch dazu – Welch ein Sommernachtstraum!

**1 Flasche Rioja Crianza DOCa 0,75 l,
Tapas Club**

1 Dose schwarze Oliven mit Kern 350 g

1 weiße Keramikschale 9 x 9 cm

Im hochzeitigen schwarzen Präsentkarton

TAPAS DE LUXE

Art. 820.158

Im schwarzen Präsentkarton.

Flamenco! Salsa! Leidenschaft! Die spanische Lebensfreude ist legendär.

Man trifft sich spontan, stellt Wein und Tapas auf den Tisch – und schon wird aus jedem kleinsten Anlass im Alltag ein ausgelassenes Fest.

Wer sich ein Stück davon abschneiden will, ist mit diesem Paket bestens ausgerüstet für köstlich ungezwungene Zusammenkünfte.

¡Viva la vida!



1 Flasche Tapas Tempranillo 0,75 l, Enate

1 Glas Manzanilla-Oliven mit Stein in Salzlake 355 g

1 Glas Pastete vom iberischen Schwein mit nativem Olivenöl extra 120 g

1 Glas Pastete vom Hirsch mit Pedro Ximenez und nativem Olivenöl extra 120 g

1 Packung Picos – spanische Salzgebäckspitzen mit nativem Olivenöl extra 125 g

1 Packung Chorizo-Salami vom iberischen Schwein 80 g

Gusto Mundial

Traditionelle Ernte per Hand und das Trocknen unter der Sonne Mallorcas machen Flor de Sal von Gusto Mundial zu einem der besten Meersalze.

Reines Meerwasser wird in flache Becken geleitet und durch natürliche Verdunstung bilden sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind und einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit Salzkristalle, die in ihrer Struktur an Blüten erinnern, daher auch der Name „Flor de Sal“.

Das Flor de Sal enthält über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Es ist ganz ohne Zusätze und so ein vollkommen reines Naturprodukt.



FLOR DE SAL DE LUXE

Art. 735.006

In original Flor de Sal d'Es Trenc Dose.
Eine feine Gewürzmischung auf Flor de Sal Basis, die die kreative Küche bereichert und Feinschmecker begeistert.

Je 50 g Flor de Sal der Sorten Natural, Rosa, Mediterranea, Aceituna Negra und Sri Lanka – insgesamt 250 g, Flor de sal d'Es Trenc





WERTVOLLES STRANDGUT

Art. 819.012

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Beim Öffnen dieses Geschenkkartons atmet man förmlich eine frische Meeresbrise ein. Man hört die Wellen rauschen, denkt an ein Picknick am Strand und schmeckt das Salz auf der Zunge. Spüren Sie die Vorfreude auf all diese ozeanischen Delikatessen?

1 Flasche La Marina Cuvée Océane 0,75 l, Domaine Haut-Marin

1 Glas Sardinencreme „Sardinade“ 180 g

1 Glas Thunfischcreme „Paté de Bonito“ 110 g

1 Dose Sardinen in Olivenöl 120 g

1 Dose Meersalz Flor de Sal Natural 180 g

1 Textkarte „So ein bisschen Meer würde mir jetzt gut tun“





CATÀNIES COLLECTION

Art. 770.185

In original Cudié Geschenkbox.

Die Marcona-Mandel mit ihrem süßlich-cremigen Charakter ist ohnehin schon die begehrteste Mandelsorte der Welt. In der spanischen Manufaktur Cudié findet sie ihre Vollendung, indem sie zunächst karamellisiert und dann mit feinsten Hüllen ummantelt wird. In dieser himmlischen Probierbox sind gleich fünf Geschmacksrichtungen vereint!

Catànies – karamellisierte Marcona-Mandel mit Praliné-Schokolade 100 g

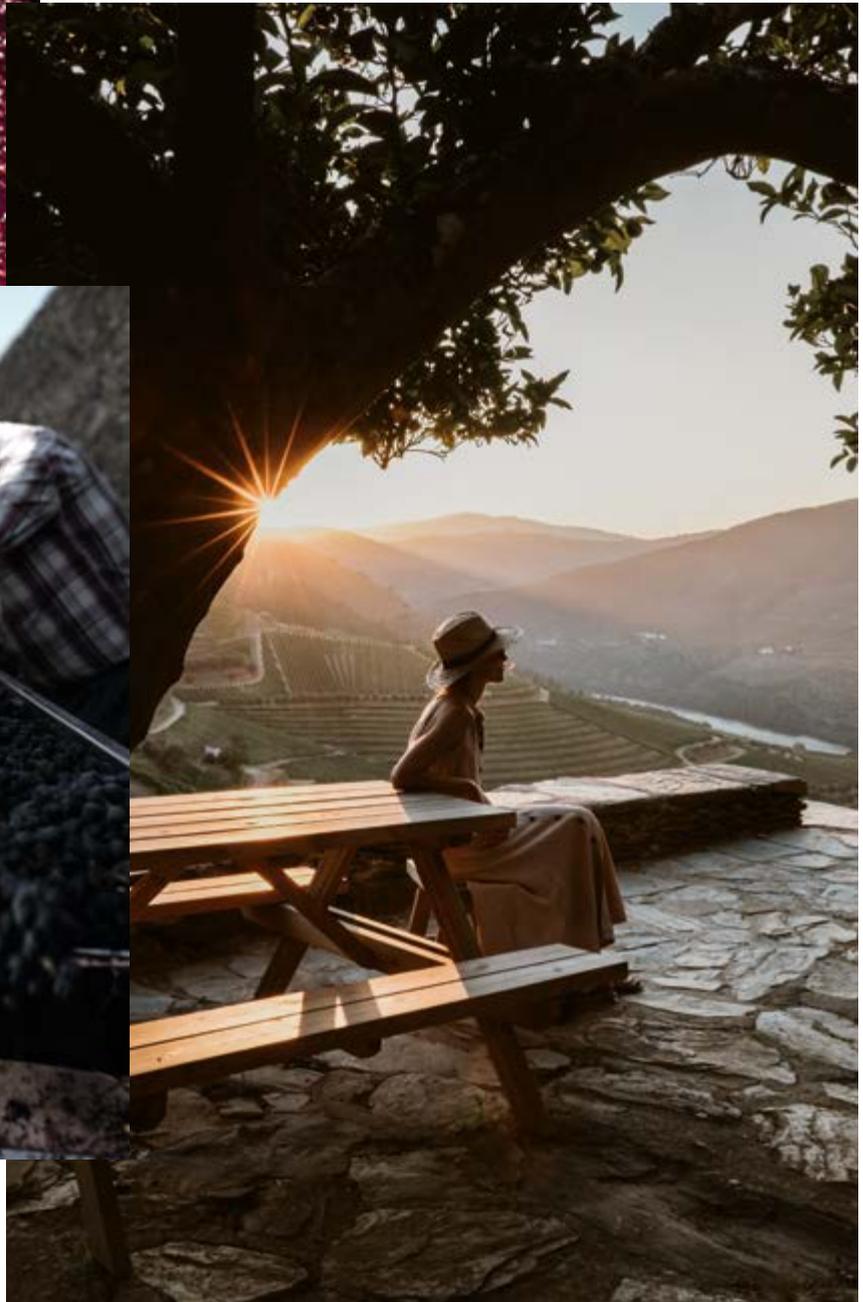
Dark Chocolate – karamellisierte Marcona-Mandel mit dunkler Schokolade 100 g

Coffee Chocolate – karamellisierte Marcona-Mandel in Kaffeeschokolade 100 g

Yogulate – karamellisierte Marcona-Mandel mit weißer Schokolade mit Yoghurt-Geschmack 100 g

Green Lemon – karamellisierte Marcona-Mandel mit Limettenschokolade 100 g





Churchill's

Eine grandiose Erfolgsgeschichte

Die Geschichte von Churchill's ist eine grandiose Erfolgsgeschichte. Der Macher und Motor hinter dem jungen Unternehmen ist Johnny Graham. Seiner Familie gehörte das berühmte Portweinhaus W. J. Graham. Sein Vater verkaufte Graham in den 70ern, als Johnny noch zur Schule ging. Dennoch hat er Portwein im Blut und arbeitete als Weinmacher bei großen Portweinhäusern wie Cockburn's und Taylor's. 1981 gründete er mit seinen beiden Brüdern sein eigenes Portweinhaus. Er nannte es Churchill's, nach seiner Frau, die Churchill mit Nachnamen heißt.



TASTE IT

Art. 821.201

Im schwarzen Präsentkarton.

Don't waste it: Die deftigen Biscuits mit sonnengetrockneten Tomaten und die Scrocchi mit edlem Trüffel-Geschmack, garniert mit Oliven-Trüffel-Creme, werden garantiert bis zum letzten Krümel verputzt. Abgerundet wird dieses schwarz-grüne Geschmacksinferno durch die festen Manzanilla-Oliven.

1 Glas Manzanilla-Oliven mit Stein in Salzlake 355 g

1 Beutel herzhafte Biscuits mit getrockneten Tomaten 75 g

1 Beutel Scrocchi mit Trüffel 175 g

1 Glas Trüffelcreme mit Oliven 80 g



CHURCHILL'S PORT 3-ER PACK

Art. 261.033

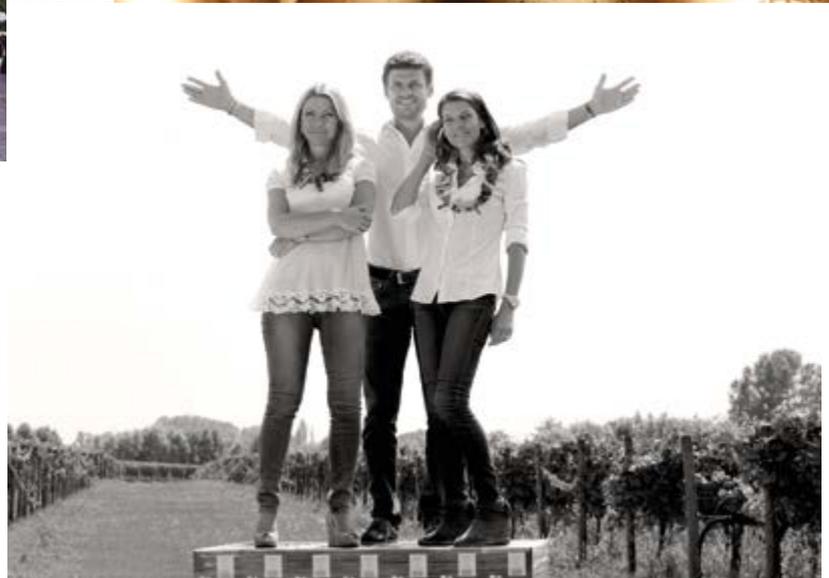
Im weißen Präsentkarton.

Ein genussvoller Dreiklang aus dem Hause Churchill's. Bestehend aus:

1 Flasche Reserve Port 0,2 l, Churchill's

1 Flasche Dry White Port 0,2 l, Churchill's

1 Flasche 10 Years Old Tawny Port 0,2 l, Churchill's



San Simone di Brisotto

Mit ihrer auffälligen Fassade in venezianischem Rot liegt die Cantina Brisotto weithin sichtbar inmitten der Weinberge.

Der Familienbetrieb in der Nähe von Porcia besteht bereits in der vierten Generation. Mit Stolz und Beharrlichkeit sind die Geschwister Antonio, Anna und Chiara in die Fußstapfen ihrer Vorfahren getreten und setzen die traditionellen Werte fort – ohne dabei auf modernste Technologie zu verzichten. Bekannt ist die Cantina für ihre feinfruchtigen, sortentypischen Schaumweine. Das Topprodukt ist der San Simone Millesimato, ein festlicher Jahrgangsprosecco mit eleganter, fruchtiger Typizität und wunderbarer Balance. Schon der Anblick der Flaschen in aussagekräftigen Farbtönen ist eine wahre Freude!



PRETTY IN PINK

Art. 819.010

Im silbergrauen Präsentkarton.

Wow – so viel Pink auf engstem Raum, das flasht jede Empfängerin! Sei es als Mitbringsel zum Mädelsabend oder zum Jungesellinnenabschied, dieses knallige Geschenk haut nicht nur optisch um, sondern hat auch noch enorme Prickel- und Zungenschmeichler-Effekte zu bieten.

1 Flasche Millesimato Cuvée Blanc de Blancs Brut – Pink Edition 0,75 l, San Simone di Brisotto

1 Dose Lakritzkugeln mit Schokolade 150 g

1 Packung Mini Softnougat Riegel in den Geschmacksrichtungen, Mandel und Haselnuss, Schokolade, Amaretti und Waldbeeren 200 g

OH TANNENTRAUM

Art. 820.151

Im silbergrauen Präsentkarton.

Die Millesimato Galaxy Gold hat sich für die Weihnachtsfeier richtig in Schale geworfen. Festlich gewandet in Schwarz und Gold ist sie ein erlauchter Gast bei den Schwiegereltern oder überall sonst, wo Sie ordentlich Eindruck machen wollen.

1 Flasche Millesimato Cuvée, Blanc de Blancs – Galaxy Gold Edition 0,75 l, San Simone di Brisotto



Im hochwertigen
silbergrauen Präsentkarton



SCHNEE- WITTCHEN- ZAUBER

Art. 820.152

Im silbergrauen Präsentkarton.

Weiß wie Schnee, rot wie Blut und schwarz wie Ebenholz – glasklar: Dieses märchenhafte Präsent umweht die Aura, das schönste im ganzen Land zu sein. Nicht für hartherzige Stiefmütter gemacht, sondern nur für die allerliebsten, zartbesaiteten Empfänger!

**1 Flasche Millesimato Cuvée
Blanc de Blancs – Red Edition 0,75 l,
San Simone di Brisotto**

**1 Dose Lakritzkugeln mit Schokolade
und Krokant 150 g**

**1 Riegel Italien Soft Nougat
„Amarena“ 100 g**

**1 weicher Amarettino mit einem hohen
Anteil gemahlener Mandeln 12 g**



PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO „PERLAE NAONIS“

Art. 170.050

In original Millesimato Geschenkkartonage.

Der Millesimato von San Simone ist etwas ganz Besonderes. Wie ein Jahrgangschampagner wird er in sehr guten Jahrgängen aus ausgesuchten Trauben gemacht.

**1 Flasche Prosecco Spumante Millesimato
„Perlae Naonis“ DOC 0,75 l, San Simone di Brisotto**



SÜSSE TAGTRÄUMEREI

Art. 821.208

Im dunkelblauen Präsentkarton.

Ein verregneter Nachmittag kann ein großes Geschenk sein – wenn man diese Köstlichkeiten in petto hat: Zum nussigen Espresso gibt es andalusisches Zimtgebäck, eine salzige Zartbitterschokolade und ein Pralinen-Trio, das samtig-weiße Schokoladencreme unter einem dunklen Mantel verbirgt.

1 Dose Caffè Espresso 250 g, Mille Soli

1 Packung Pralinen mit heller Schoko-Nusscreme ummantelt von Milkschokolade und Zartbitterschokolade Cioccovelvet 3 Cioccolati 180 g

1 Packung Andalusisches Zimtgebäck mit Anis 126 g

1 Tafel Zartbitterschokolade mit 70 % Kakao und Fleur de Sel 70 g

Im dunkelblauen Präsentkarton



AMARANTA

Art. 817.013

In einer silbergrauen Präsentkartonage mit Band.

Dieser reinsortige Montepulciano wird Sie begeistern! Dunkle rote Früchte verschmelzen mit balsamischen, an Nadelwald erinnernde Noten und etwas Zartbitterschokolade. Nach einem zartsüßen Auftakt folgt ein fülliger, aber eleganter Körper. Der Nachhall ist lang und wird getragen von viel Frucht und Würze. Nicht umsonst erzielt der Amaranta in Verkostungen großartige Ergebnisse.

1 Flasche Amaranta Montepulciano d'Abruzzo DOP 0,75 l, Tenuta Ulisse



MEA CULPA

Art. 120.101

In original Mea Culpa Holzkiste:
„Die schönste Entschuldigung seit es Wein gibt.“

1 Flasche Mea Culpa Vino Rosso 0,75 l

**Eine einzigartige, wunderbare
Appassimento-Cuvée aus den
Rebsorten Primitivo, Syrah und Merlot**

1 Original Mea Culpa Tropfschutz





SANGRIA OLÉ!

Art. 200.000

Im original Geschankkarton mit Trageschleufe.

Als perfekte Einstimmung auf einen España-Urlaub, als passendes Gastgeschenk bei einem spanischen Abend oder als Willkommensgruß für jemanden, der gerade von der iberischen Halbinsel zurückkehrt: Diese fröhliche Box, gefüllt mit drei zauberhaft designten Sangria-Fläschchen, ist definitiv muy sofisticada!

**1 x Sangria Rosado 0,2 l,
Bodegas Sanviver**

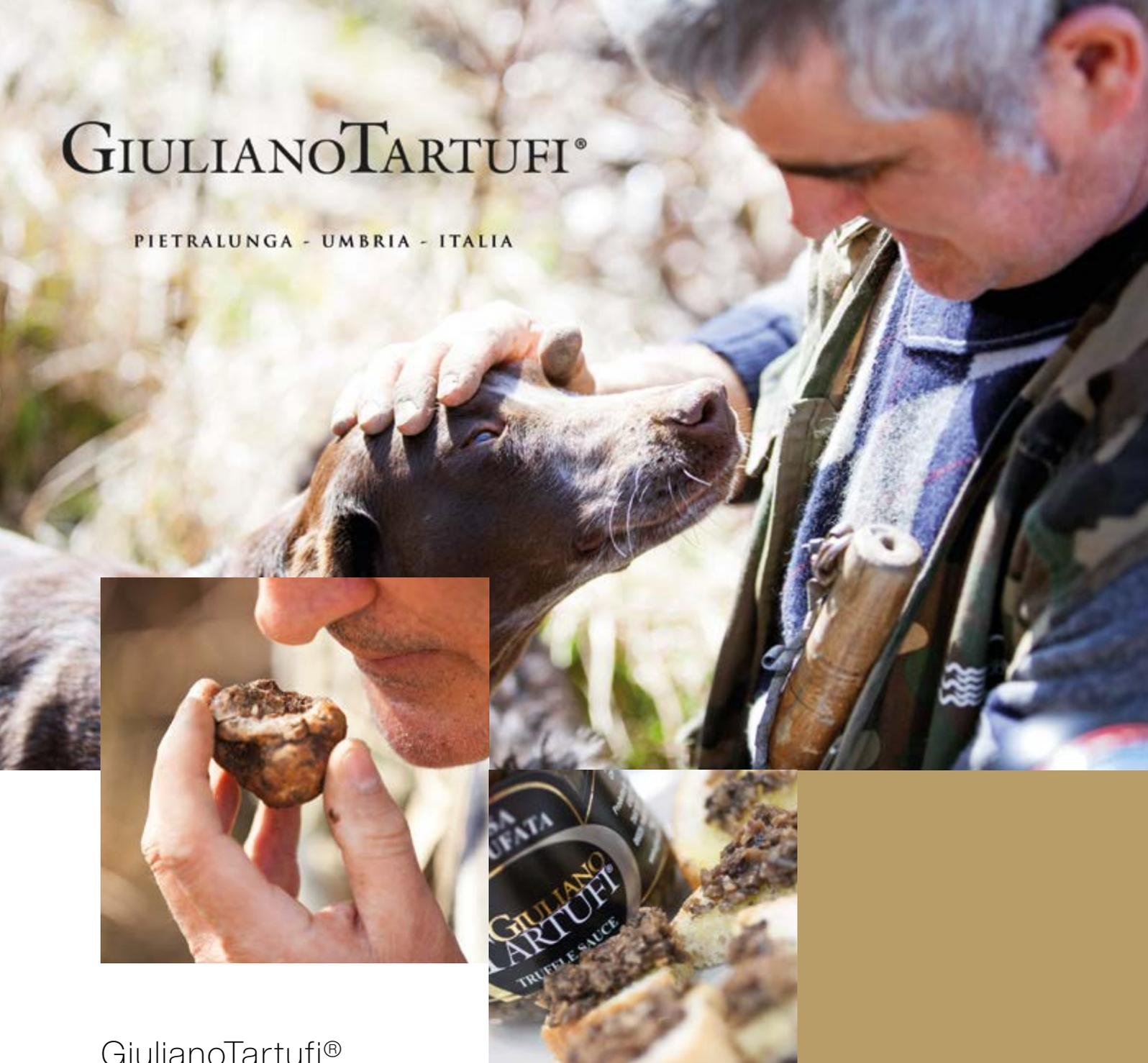
**1 x Sangria Tinto 0,2 l,
Bodegas Sanviver**

**1 x Sangria Blanco 0,2 l,
Bodegas Sanviver**



GIULIANO TARTUFI®

PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA



GiulianoTartufi®

Zwei Spürnasen unter sich

Das Rohmaterial ist für Laien schwer auffindbar und deshalb so kostbar: In den Wäldern Umbriens spürt Signore Giuliano – unterstützt von der feinen Nase seines Trüffelhundes – die unterirdischen Schätze auf. In seiner auf Kreationen aus der tollen Knolle spezialisierten Manufaktur werden sie anschließend aufs Delikateste weiterverarbeitet.



TRÜFFEL TO GO

Art. 818.024

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

1 Glas Creme aus Steinpilzen und Trüffel 45 g

1 Glas Creme aus Parmesan und Trüffel 45 g

1 Glas Trüffelsauce 50 g

**1 Flasche Natives Olivenöl extra, aromatisiert
mit weißem Trüffel 55 ml**



TRÜFFEL OHNE ENDE

Art. 818.025

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

1 Tüte Trüffelchips 45 g

1 Glas Butter mit weißem Trüffel 75 g

1 Glas Creme aus Parmesan und Trüffel 80 g

1 Glas Trüffelcreme 80 g

1 Glas Trüffelsauce 80 g

1 Glas Creme mit Oliven und Trüffel 80 g

1 Glas Pesto mit Steinpilzen und Trüffel 80 g

1 Dose Trüffelpulver 30 g

**1 Flasche Natives Olivenöl extra,
aromatisiert mit weißem Trüffel 55 ml**

**1 Flasche Natives Olivenöl extra,
aromatisiert mit schwarzem Trüffel 55 ml**



VOGLIA DI TARTUFO

Art. 818.037

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

Schon beim Anblick der hübschen Geschenkkartontage, aus der heraus die Trüffel-Tagliatelle und das Gläschen mit Trüffelsauce uns anblitzen, wird man schwach und lechzt geradezu nach dem ersten Bissen. Ja, der Name „Voglia“ – Lust, Begierde, Heißhunger – ist äußerst treffend gewählt!

1 Packung Tagliatelle mit weißem Trüffel 250 g

1 Glas Trüffelsauce mit weißem Trüffel 45 g

I LOVE TARTUFO

Art. 818.033

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

Weil das Aufspüren von Trüffeln stets geheimnisumwoben ist, schwingt beim Verzehr von Zubereitungen aus der kostbaren Knolle immer der Reiz des Unergründlichen mit. Im Hause GiulianoTartufi® werden selbstredend auch deren Rezepturen gehütet wie ein Schatz. Passend dazu sind die drei erlesenen Miniaturen in magisches Schwarz gehüllt.

**1 Glas schwarze Soße
mit Trüffel 80 g**

1 Glas Trüffelcreme 80 g

1 Glas Trüffelsoße 80 g



CIOCCOLATINI AL TARTUFO

Art. 818.040

In original Metallzylinder von Giuliano Tartufi.

Aus dem edlen Metallzylinder purzeln allerfeinste Verführer aus Schokolade und Trüffel hervor. Perfekt geformt, pudrig bestäubt... Nachdem Sie sich sattgesehen haben (was im Grunde unmöglich ist), bitte unbedingt mit geschlossenen Augen konsumieren. Wen würden diese Kugeln nicht mitten ins Herz treffen?

**1 Packung feinste Schokolade mit
Trüffel 100 g**





PROSECCO & TRÜFFEL

Art. 815.012

Im dunkelbraunen Präsentkarton.

Spektakuläre Schokoladentrüffel von Clair de Lune, dem spanischen Traditionsbetrieb in Jijona, und dazu ein edler Prosecco von Gino Brisotto, einem kleinen Familienbetrieb in Italien. Schäumend cremiger Luxus auf höchstem Niveau.

1 Flasche Prosecco Frizzante ‚Corda‘ DOC 0,75 l, Gino Brisotto

Erfrischend spritziger Prosecco mit frischen Zitrusnoten

1 Packung Trüffel Clair de Lune 160 g
Zartschmelzende Schokoladentrüffel

UNWIDERSTEHLICHE SINNlichkeiten

Art. 818.013

Im dunkelbraunen Präsentkarton.

**1 Flasche Abadia Cabernet
Sauvignon-Tempranillo DO 0,75 l, Raimat**

Nachhaltiger Weinbau ist die oberste Maxime von Raimat. Das Ergebnis ist ein fruchtig-eleganter Rotwein mit Anklängen von roten Früchten und Karamell.

1 Packung Ciocogrissini fondente 150 g

Schokogrissini umhüllt von Zartbitterschokolade sind genauso unwiderstehlich wie der Wein von Raimat.





GRACE O'MALLEY

Grace O'Malley war eine legendäre irische Piraten Königin die um 1530 in Co Mayo geboren wurde. Sie wurde ursprüngliche Grainne Ní Mháille getauft (auch als Granuaile bekannt) und über die Zeit in Grace O'Malley quasi „einge-irisch“! Grace war eine charismatische, furchtlose und natürliche Anführerin. Eine tapfere und talentierte Kapitänin, die einen rebellischen Lebensstil pflegte und mit ihren struppigen roten Haaren auf ewig einen Platz in der irischen Geschichte verdient hat. Bis heute leben direkte Nachfahren auf der ganzen Welt, die ihr stürmisches Erbe weitertragen.

Die Whiskeys von Grace O'Malley sollen genau jenen tapferen und unerschrockenen Charakter in die ganze Welt hinaustragen. „From the West Coast of Ireland to rebel hearts around the world!“

Im silbergrauen Präsentkarton



GEREIFTE FREUNDSCHAFT

Art. 821.205

Im silbergrauen Präsentkarton.

Goldgelber irischer Whiskey mit Karamellnoten und Röstaromen, genossen im Zusammenspiel mit knackigen Biscuits aus kräftigem Gouda: Ob im Club oder zu Hause am offenen Kamin – dieses Duo schließt die Reifeprüfung mit Bravour ab.

1 Flasche Blended Irish Whiskey 0,7 l, Grace O'Malley

1 Packung herzhaft Biscuits mit getrockneten Tomaten 75 g

SANFTE REBELLION

Art. 821.206

Im silbergrauen Präsentkarton.

Wenn die blaue Stunde naht, wird es Zeit für einen delikaten Drink, dessen subversive Untertöne von gerösteten Salzmandeln herausgefordert werden. Gewidmet ist der Gin der charismatischen irischen Piraten-Prinzessin Grace O'Malley – und allen „rebel hearts around the world“. Werden Sie zum „Aufrührer“!

1 Flasche Heather Infused Irish Gin 0,7 l, Grace O'Malley

1 Beutel Mandeln mit natürlichem Flor de Sal 70 g

2 Glas-Strohhalme



Im silbergrauen Präsentkarton





WINTER TIME, HEISSER WEIN!

Art. 820.153

Im schwarzen Präsentkarton.

Mal ehrlich: Auf dem Weihnachtsmarkt hält man sich lieber an Kinderpunsch, wenn man nicht eiskalt von bitteren Nachwehen erwischt werden will. Wer Glühwein richtig genießen will, bereitet ihn am besten selbst zu – mit feinsten Ingredienzien: voilà!

**1 Flasche Matile Merlot
0,75 l, Cardeto**

**1 Dose Glühweingewürz
„Winter Time“ 40 g**





O, O, O!

Art. 821.199

in einer bordeauxfarbenen Schleifenkartonage.

Hier gibt's was auf die Öhrchen, und zwar gepfeffert! Die dreifarbigen Orecchiette-Nudeln werden vom cremig-fruchtigen Olivenöl aufgemischt und bekommen einen satten Schlag rotes Pesto ab. Was zum Schluss noch der bunte Pfeffer mit ihnen anstellt? Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt...

1 Glas Pesto Rosso 130 g

1 Beutel Orecchiette Tricolori 500 g

1 Flasche Organic Extra Virgin Olive Oil –Bio– 0,5 l

1 Gewürzmühle Pfeffermix 55 g

1 Nachfüllpack Pfeffermix 75 g

GAUMENTANZ IM LICHTERGLANZ

Art. 821.196

im naturfarbenen Präsentkarton.

Nicht nur in der Vorweihnachtszeit kann man sich für eine kleine private Glühweinparty erwärmen – zumal mit solch erlesenen Zutaten: dunkler Rebensaft vom Weingut Hunn, eine Rezeptur für gelungene Bratäpfel sowie verheißungsvoll dunkle Zartbitterschokolade. Lichterkette und Einladungskarte werden ebenfalls gleich mitgeliefert!

1 Flasche Winzerglühwein 0,75 l, Kilian Hunn

1 Holzbox mit Bratäpfelgewürz 55 g

1 Tafel Zartbitterschokolade 70 % Kakao 70 g

1 Flaschenlichterkette

1 Karte „Bis einer Glühweint“

Im hochwertigsten naturfarbenen Präsentkarton



i want, i want...

Firma/Name

Straße

PLZ

Stadt

E-Mail

Telefon

Fax

Kundennummer

ggf. abweichende Lieferanschrift

Datum und Unterschrift

Seite	Artikel-Nr.	Artikelbeschreibung	Stückzahl
06	820.156	KOCHBOX BEEFSTEAK CLUB	
07	821.197	DON'T HURRY - BE HAPPY	
08	821.195	SCHMAUS IM SCHNECKENTEMPO	
11	819.011	GENUSSVOLL SCHÄFCHEN ZÄHLEN	
12	815.029	SCHENKEN UND HELFEN	
13	815.031	LA GRANGE TERROIR	
13	819.028	INTENSIVER SUNDOWNER	
14	808.002	FRANKREICH DE LUXE	
15	819.017	LA VIE EST BELLE	
16	821.200	LA FRANCE, MON AMOUR!	
17	821.207	KRUSTENBROT MIT FLÜSSIGEM GOLD	
19	821.120	HERRLICHER SOLOABEND	
19	821.203	ATTESA GIOIOSA	
21	819.024	KOCHBOX „VERDE“	
21	819.023	KOCHBOX „ROSSO“	
22	819.026	KOCHBOX „PASTA DIVINA“	
22	821.202	SCHLICHT UND ERGREIFEND	
23	819.018	PAELLA IM GLAS	
23	819.025	KOCHBOX „SPANISCHER ABEND“	
24	819.027	KOCHBOX „NERO“	
24	820.160	KOCHBOX „LA FAMIGLIA“	
25	818.034	VON DER HAND(TASCHE) IN DEN MUND	
26	818.035	GUTE-LAUNE-REZEPT	
26	818.036	KOCHBOX „AUTENTICO ITALIANO“	
27	819.006	ADEL VERPFLICHTET	
27	821.204	KOCHBOX „MAMMA MIA“	
28	821.198	MAGISCHER MIX	
29	770.427	GESCHENKDOSE BLAU	
29	770.430	GESCHENKDOSE VINTAGE	
30	819.008	LA CHINATA - KNACKIG UND GESCHMEIDIG	

Seite	Artikel-Nr.	Artikelbeschreibung	Stückzahl
31	820.159	SALATBOX - QUADRATISCH, PRACHTVOLL, GUT	
32	817.011	TAPAS CLUB	
32	820.158	TAPAS DE LUXE	
33	735.006	FLOR DE SAL DE LUXE	
34	819.012	WERTVOLLES STRANDGUT	
35	770.185	CATÀNIES COLLECTION	
37	821.201	TASTE IT	
37	261.033	CHURCHILL'S PORT 3-ER PACK	
39	819.010	PRETTY IN PINK	
39	820.151	OH TANNENTRAUM	
40	820.152	SCHNEEWITTCHEN-ZAUBER	
40	170.050	PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO „PERLAE NAONIS“	
41	821.208	SÜSSE TAGTRÄUMEREI	
42	817.013	AMARANTA	
42	120.101	MEA CULPA	
43	200.000	SANGRIA OLÉ!	
45	818.024	TRÜFFEL TO GO	
45	818.025	TRÜFFEL OHNE ENDE	
46	818.037	VOGLIA DI TARTUFO	
47	818.033	I LOVE TARTUFO	
47	818.040	CIOCCOLATINI AL TARTUFO	
48	815.012	PROSECCO & TRÜFFEL	
49	818.013	UNWIDERSTEHLICHE SINNLICHKEITEN	
51	821.205	GEREIFTE FREUNDSCHAFT	
51	821.206	SANFTE REBELLION	
52	820.153	WINTER TIME, HEISSER WEIN!	
53	821.199	O, O, O!	
53	821.196	GAUMENTANZ IM LICHTERGLANZ	





Sie haben Fragen zu unseren
Angeboten oder Produkten?
Wir beantworten Ihre Fragen gern!