KATALOG 2017 / 18

GOURMET LEON

Willkommen bei Gourmet Leon, Ihrer Feinkost Manufaktur.

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, der sich mit ganzer Leidenschaft der Welt der kulinarischen Köstlichkeiten widmet. Seit nun mehr 15 Jahren ist es unsere Passion besondere Feinkost herzustellen.

Hungrig auf Geschmackserlebnisse entwickeln wir neue Produkte mit den besten und natürlichen Zutaten.

Einfachheit, Natürlichkeit und Bekömmlichkeit, genau das ist der Kern der Produktlinie von Gourmet Leon.

Schon bei der Komposition unserer Produkte stehen diese Werte im Vordergrund.

Kochen, Grillen und genießen Sie – von Essigen & Ölen über Gewürze & Kräuter, Saucen, Senfe, Pesto & Pasta, Antipasti & Dips und vielen mehr.

Unser Qualitätsversprechen:
Wir verwenden nur sonnengereifte und natürliche Rohstoffe. Die schonende Weiterverarbeitung unserer Produkte bürgt für den vollendeten Genuss und unverfälschten Geschmack.

Fast alle unserer Produkte sind frei von tierischem Eiweiß sowie gluten- und laktosefrei.

Ihr Gourmet Leon Team & Christian Hjort

Inhalt

Indische Chutney‘s	Seite	02
BBQ-Saucen	Seite	03
Cocktailmischungen	Seite	04
Cocktailmischungen	Seite	05
Feine Öle	Seite	06
Frucht-Balsam-Essige	Seite	07
Feine Essige	Seite	08
Aceto Balsamico & Olivenöl	Seite	09
Frucht-Balsam-Essige	Seite	10
Passata	Seite	12
Pasta	Seite	13
Oliven Tapenaden	Seite	14
Geschenksets	Seite	15
Senfsauce	Seite	16
Senfsauce	Seite	16
Wasabi Meerrettich	Seite	18
Currypasten & Kokosöl	Seite	19
Honig-Senf	Seite	20
Kräuter-Senf	Seite	21
Frucht-Senf	Seite	22
Senf mit Walnuss	Seite	24
Senf / Dips	Seite	25
Bruschetta & Pesto Gewürzmischung	Seite	26
Pesto, Bruschetta & Co.	Seite	27
Kräutermischungen für Dips	Seite	28
Aceto Balsamico & Olivenöl	Seite	29
Wintermischungen	Seite	31

INDISCHE CHUTNEY`S

Die Rezepte stammen aus der Kolonialzeit. Unsere Chutney`s werden nach traditionellen Rezepturen hergestellt.

Sie vereinen den Geschmack sonnengereifter Früchte mit der exotischen Würze und der Schärfe erlesener Gewürze.

Chutney bereichert viele asiatische Gerichte und sind eine köstliche Beilage / Dip zu Gegrilltem, Fisch, Fleisch, Reis und Gemüse.

HC 01	Sweet Mango Chutney	250 g	VE	12
HC 02	Mango Chili Chutney	250 g	VE	12
HC 03	Dattel-Tamarind Chutney	250 g	VE	12
HC 04	Sweet & Sour Chutney	250 g	VE	12
HC 05	Ananas Mango Chutney	250 g	VE	12

BBQ-SAUCEN

Original Indische Barbeque Saucen. Fruchtig – süß und dabei frisch und scharf.

Ob zu gegrilltem Fleisch, Geflügel oder zur klassischen Bratwurst. Natürlich für Steaks und Spareribs, diese Saucen sollten bei keinem Grillfest fehlen.

HQ 01	Mango Chilly Sauce	300 g	VE	12
HQ 02	Indian Curry Sauce	300 g	VE	12
HQ 03	Indian BBQ Sauce	300 g	VE	12
HQ 04	Mint Coriander Sauce	300 g	VE	12
HQ 05	8T8 Sauce	300 g	VE	12

COCKTAIL-MISCHUNGEN

Fruchtig, spritzig, frisch und frech – das ist Sommerspaß !

24 Stunden in Vodka ziehen lassen und durchfiltern.

Pur, lecker mit Fruchtsaft als Longdrink oder zu Eis.

CC 03	Cosmopolitan	100 g	VE	6
CC 09	Caipirinha	100 g	VE	6
CC 02	Blue Lagoon	100 g	VE	6
CC 05	Cocktail Mischung Spritz	100 g	VE	6
CC 04	Pina Colada	100 g	VE	6
CC 11	Sex on the Beach	100 g	VE	6

Barkeeper-Neulinge

Entdecken Sie unsere Mischungen und mixen Sie die tollsten Cocktails.

Ein originelles Geschenk, perfekt für alle Barkeeper-Neulinge.

CC 01	Mai Tai	100 g	VE	6
CC 10	Hawaii	100 g	VE	6
CC 06	Tequila Sunrise	100 g	VE	6
CC 08	Margarita	100 g	VE	6
CC 07	Samurai	100 g	VE	6

FEINE ÖLE

Spitzenöle in Steinflasche mit Holzgriffkork.

Optimaler Lichtschutz, Qualität für die es sich lohnt!

Kaltgepresst und naturrein.

HÖ 02	Olivenöl Chili	500 ml	VE	6
HÖ 03	Rapskernöl	500 ml	VE	6
HÖ 04	Walnuss Öl geröstet	500 ml	VE	6
HÖ 05	Olivenöl Limone	500 ml	VE	6
HÖ 06	Hanföl	500 ml	VE	6
HÖ 07	Steirisches Kürbiskernöl	500 ml	VE	6
HÖ 10	Olivenöl	500 ml	VE	6

FRUCHT-BALSAM-ESSIGE

Das beste was aus saftigen, reifen Früchten werden kann.

HE 17	Blutorangen-Balsam	500 ml	VE	6
HE 15	Himbeer-Balsam	500 ml	VE	6
HE 36	Birnen-Balsam	500 ml	VE	6
HE 30	Stachelbeer-Balsam	500 ml	VE	6

FEINE ESSIGE

Balsam zum marinieren von Obst, gegrilltem Fisch und Fleisch.

Exzellent unter Rindercarpaccio, Sashimi, Sushi, Tomaten-Thunfischsalat und im Dressing.

Ein trockner Weißwein oder Prosecco werden zum fruchtigen Geschmackserlebnis, versuchen Sie unsere Balsame auf Vanilleeis…

HE 19	Granatapfel-Balsam	500 ml	VE	6
HE 35	Apfel-Balsam	500 ml	VE	6
HE 16	Passion-Balsam	500 ml	VE	6
HE 20	Orange-Limette-Ingwer-Balsam	500 ml	VE	6
HE 18	Cassis-Balsam	500 ml	VE	6

ACETO BALSAMICO & OLIVENÖL

EXTRA VERGINE

Standard in der Internationalen Küche.

HE 01	Aceto Balsamico	250 ml	VE	6
HE 02	Balsamico Bianco	250 ml	VE	6
HÖ 01	Olivenöl „extra vergine“	250 ml	VE	6

FRUCHT-BALSAM-ESSIGE

Die schonende Weiterverarbeitung der Gourmet Leon Produkte bürgt für den höchsten Genuss.

Für unsere Frucht-Balsam-Essige werden beispielsweise Weinessig und Traubenmost mit edlen Früchten versetzt.

Anschließend reifen Sie in aller Ruhe zu einem edlen Balsam heran.

HE 34	Feigen-Balsam	250 ml	VE	6
HE 29	Mango-Balsam	250 ml	VE	6
HE 27	Granatapfel-Balsam	250 ml	VE	6
HE 23	Passionsfrucht-Balsam	250 ml	VE	6
HE 26	Blutorangen-Balsam	250 ml	VE	6
HE 24	Himbeer-Balsam	250 ml	VE	6

HE 32	Holunder-Balsam	250 ml	VE	6
HE 25	Pfirsich-Balsam	250 ml	VE	6
HE 28	Cranberry-Balsam	250 ml	VE	6
HE 31	Orange-Limette-Ingwer-Balsam	250 ml	VE	6
HE 21	Erdbeer-Balsam	250 ml	VE	6
HE 22	Cassis-Balsam	250 ml	VE	6
HE 33	Kirsch-Balsam	250 ml	VE	6

PASSATA

Unsere Passata stellen wir nach alten italienischen Rezepten aus besten Zutaten her.

Sonnengereifte Tomaten, Kräuter, Gewürze und Olivenöl. Nicht mehr, nicht weniger.

HP 01	Passata Toscana	250 ml	VE	12
HP 02	Passata Aglio Grigliato	250 ml	VE	12
HP 03	Passata Basilico Rustico	250 ml	VE	12
HP 04	Passata Piccante	250 ml	VE	12

PASTA

Unsere Pasta`s werden in einer kleinen deutschen Manufaktur hergestellt, Handarbeit aus Liebe und Tradition.

Hartweizengrieß, Wasser, Frucht, Kräuter oder Gemüse, sonst nichts.

HN 20	Pasta mit Limone	250 g	VP	12
HN 21	Pasta mit Tomate	250 g	VP	12
HN 22	Pasta mit Knoblauch & Chili	250 g	VP	12
HN 23	Pasta mit Peperoni	250 g	VP	12
HN 24	Pasta mit Basilikum	250 g	VP	12
HN 25	Pasta mit Bärlauch	250 g	VP	12
HN 26	Pasta mit Orange	250 g	VP	12
HN 27	Pasta mit Ingwer	250 g	VP	12
HN 28	Pasta 3 Colore	250 g	VP	12
HN 29	Pasta Tomate, Chili, Cayenpfeffer	250 g	VP	12
HN 30	Pasta mit Rosmarin	250 g	VP	12

OLIVEN TAPENADEN

Genießen Sie unsere aus frischen Oliven und Kräutern hergestellte Tapenade als Beilage zu Fisch, Fleisch, Pasta und Pizza.

Am besten aber auf geröstetem Weißbrot, auf gebackenem Schafskäse oder zu Tomaten-Thunfisch-Salat.

HT 01	Tapenade alla Toscana	180 ml	VE	12
HT 02	Tapenade Nere	180 ml	VE	12
HT 03	Tapenade alla Rosso	180 ml	VE	12
HT 04	Tapenade con Grana	180 ml	VE	12
HT 05	Tapenade Calabrese	180 ml	VE	12
HT 06	Oliven Walnuss Tapenade	180 ml	VE	12

GESCHENKSETS

Unsere „Kleinen“ zum kennenlernen – je eine schöne Auswahl an Wasabi, Fruchtsenf oder Kräutermischungen.

HW 100	3er Kräuter Set	
	Bruschetta 45g, Café de Paris 95g, Spaghetti al Aglio 70g	
HS 100	3er Senf Set	
	Orangen, Feigen, Curry Chili Honigsenf	je 130ml
HS 101	3er Wasabi Set	
	Wasabi Sahne, Feigen Wasabi, Wasabi Blackberry	je 130ml

SENFSAUCE

Kandierte Früchte in Konditorqualität mit Senföl aus gelber und brauner Senfsaat.

Ein Genuss zu schmackhaftem Käse und Mürbegebäck.

HS 27	Feigen-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 28	Orangen-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 29	Birnen-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 30	Mandarinen-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 31	Aprikosen-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 32	Kirsch-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 33	Orangen-Limetten-Ingwer-Senfsauce	110 ml	VE	12
HS 34	Ingwer-Senfsauce	110 ml	VE	12

MIT FEINEN BRÄNDEN & LIKÖREN

Kleine edle Tropfen verfeinern diese fruchtigen Saucen, ein ganz besonderer Genuss.

HS 35	Kirsch-Senfsauce mit Whisky	110 ml	VE	12
HS 36	Aprikosen-Senfsauce mit Amaretto	110 ml	VE	12
HS 37	Birnen-Senfsauce mit Grappa	110 ml	VE	12
HS 38	Feigen-Senfsauce mit Arrac	110 ml	VE	12
HS 39	Orangen-Senfsauce mit Grand Marnier	110 ml	VE	12
HS 40	Mandarinen-Senfsauce mit Brandy	110 ml	VE	12
HS 41	Feigen-Senfsauce mit Jamaika Rum	110 ml	VE	12
HS 42	Orangen-Senfsauce mit Campari	110 ml	VE	12

WASABI MEERRETTICH

Wir verfeinern Japans Schärfe mit Sahne, Feigen und ausgesuchten Cassisbeeren.

Eine kleine Köstlichkeit zu Sushi, Sashimi, Lachs und gekochtem Rindfleisch.

Auch zu heller Wurst, Käse oder als Dip.

HS 23	Wasabi Sahne Meerrettich	170 ml	VE	12
HS 24	Wasabi Blackberry Meerrettich	170 ml	VE	12
HS 25	Wasabi Feigen Meerrettich	170 ml	VE	12

CURRYPASTEN & KOKOSÖL

Kokosöl aus frischem BIO Kokosfleisch, nicht gebleicht, gehärtet, desodoriert oder raffiniert.

2 bis 3 Teelöffel Currypaste mit 400 ml Kokosmilch, zu kurz-gebratenem Geflügel, Fisch oder Fleisch für ihr perfektes Thai-Gericht.

CP 01	Currypaste rot	110 g	VE	6
CP 02	Currypaste grün	110 g	VE	6
CP 03	Currypaste gelb	110 g	VE	6
CP 04	Kokosöl	240 ml	VE	6

HONIG-SENF

Natürlicher Wald- und Blütenhonig, kaltgeschlagener Senf und edle Gewürze.

Speziell zu Käse, Lachs und Geflügel, ideal zu Saucen, Dressing und ein Genuss zur Bratwurst.

HS 01	Honig-Senf	170 ml	VE	12
HS 02	Curry-Honig-Senf	170 ml	VE	12
HS 07	Curry-Chilly-Honig-Senf	170 ml	VE	12

KRÄUTER-SENF

Schonend getrocknete Gartenkräuter, Chili, Knoblauch, Bärlauch oder Jalapeño in Komposition mit brauner und gelber Senfsaat.

Die idealen Begleiter für deftige Wurst, Steaks und Grillfleisch.

HS 03	Chilly-Senf	170 ml	VE	12
HS 06	Knoblauch-Pfeffer-Senf	170 ml	VE	12
HS 13	Gartenkräuter-Senf	170 ml	VE	12
HS 09	Bärlauch-Senf	170 ml	VE	12
HS 11	BBQ-Senf	170 ml	VE	12
HS 21	Jalapeño-Senf	170 ml	VE	12
HS 16	Körniger Brotzeit-Senf	170 ml	VE	12

FRUCHT-SENF

Unsere Frucht-Senfe passen hervorragend zu Geflügel, Fisch, hellem Fleisch und sind bestens geeignet zu Gemüse, zum Käse, für Ihr Lieblingsdressing, auf Mürbegebäck oder zur Soßen-Zubereitung.

HS 05	Orangen-Senf	170 ml	VE	12
HS 10	Aprikosen-Senf	170 ml	VE	12
HS 12	Cassis-Senf	170 ml	VE	12
HS 14	Erdbeer-Senf grüner Pfeffer	170 ml	VE	12
HS 04	Feigen-Senf	170 ml	VE	12
HS 18	Cranberry-Senf	170 ml	VE	12

MIT EDLEN GEWÜRZEN

Eigentlich kein Senf mehr, sondern schon eine exotische Feinkostsauce.

HS 20	Mango-Chili-Senf	170 ml	VE	12
HS 22	Thai Curry Mango-Senf	170 ml	VE	12
HS 15	Ingwer-Orangen-Senf	170 ml	VE	12
HS 14	Erdbeer-Senf grüner Pfeffer	170 ml	VE	12
HS 19	Orangen-Mango-Curry-Senf	170 ml	VE	12

SENF MIT WALNUSS

Pflaumen-Senf mit Walnuss, die Gourmet-Variante vom süßen Bayrischen Senf oder Feigen-Walnuss-Senf, ein herbstlich nussiger und fruchtiger Genuss.

Orangen- und Feigen-Senf auch für „Großverbraucher“ erhältlich.

HS 17	Feige-Walnuss-Senf	170 ml	VE	12
HS 08	Pflaumen-Walnuss-Senf	170 ml	VE	12
HS 04G	Feigen-Senf Groß	280 ml	VE	12
HS 05G	Orangen-Senf Groß	280 ml	VE	12

SENF / DIPS

Würzig oder fruchtig, kreolisch, karibisch oder lieber arabisch ?

Als kleinen Appetizer Dattel-Feigensenf auf Speckstreifen streichen, getrocknete Datteln einrollen und kurz mit Öl anbraten…

HW 20	Jambalaya Dip	75 g	VE	12
HW 21	Karibik Dip	130 g	VE	12
HW 22	Ras el Hanout Dip	75 g	VE	12
HS 26	Dattel-Feige-Senf Ras el Hanout	170 ml	VE	12
HS 43	Dattel-Feigen-Senf	170 ml	VE	12

BRUSCHETTA & PESTO GEWÜRZMISCHUNG

Der Klassiker Bruschetta, einfach köstlich auf Ciabatta, ergänzt mit frischen Zutaten wie Tomaten oder Mozzarella, in Kombination mit Fleisch & Gemüse, in Saucen, als Dip oder Dressing macht die Mischung jede Mahlzeit zu einem Fest des guten Geschmacks.

Zubereitung: Die gewünschte Menge Bruschetta mit etwas lauwarmem Wasser mischen und fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend hochwertiges Olivenöl unterrühren.

HW 05	Bruschetta Verde	50 g	VE	12
HW 07	Bruschetta Arrabiata	80 g	VE	12
HW 01	Bruschetta Classico	70 g	VE	12
HW 03	Pesto Rosso	50 g	VE	12
HW 02	Pesto Genovese	40 g	VE	12
HW 10	Bruschetta Calabrese	70 g	VE	12

teils Gluten und lactosefrei

PESTO, BRUSCHETTA & CO

Weichen Sie Spaghetti al Aglio 20 Minuten in Wasser oder Weißwein ein und geben es nach Geschmack in eine Pfanne mit erhitztem Olivenöl.

Spaghetti darin wenden und nach Geschmack etwas geriebenen Grana hinzugeben.

HW 12	Walnuss-Pesto	100 g	VE	12
HW 06	Bärlauch-Pesto	50 g	VE	12
HW 04	Spaghetti al Aglio	100 g	VE	12
HW 19	Jalapeno Bruschetta	75 g	VE	12
HW 09	Griller Diabolo Gewürz	70 g	VE	12
HW 08	Tomaten-Bärlauch-Pesto	45 g	VE	12

KRÄUTERMISCHUNGEN FÜR DIPS

Die Zubereitung ist einfach: 3 bis 4 gehäufte Teelöffel der Mischung in 200 g Schmand oder Joghurt einrühren, 15 Min. ziehen lassen, fertig.

Bestens geeignet für Fingerfood, Gemüse, Folienkartoffel, Fisch, Steak, Fondue sowie für Pesto und Bruschetta auf gebackenen Schafskäse.

HW 18	Bombay-Dip	155 g	VE	12
HW 13	Knoblauch-Kräuter-Dip	40 g	VE	12
HW 16	Thai-Curry-Dip	100 g	VE	12
HW 17	Tzatziki-Dip	40 g	VE	12
HW 14	Cafe de Paris-Dip	150 g	VE	12
HW 15	Käse-Kräuter-Dip	30 g	VE	12

ACETO BALSAMICO & OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Alte Bekannte

Flaschenklassiker mit Aceto Balsamico und Olivenöl extra vergine.

GLE 54	Aceto Balsamico, Flasche Egezia	250 ml	VE	12
GLÖ 54	Olivenöl extra vergine, Flasche Egezia	250 ml	VE	12
GLE 50	Aceto Balsamico, Flasche Arrogance	100 ml	VE	12
GLÖ 50	Olivenöl extra vergine, Flasche Arrogance	100 ml	VE	12
GLE 552	Balsamicoessig / Olivenöl Ginger & Fred	250 ml	VE	6
GLE 557	Balsamicoessig / Olivenöl Ginger & Fred	100 ml	VE	6

ACETO BALSAMICO & OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Einfach schöne Geschenkflaschen.

GLE 53	Aceto Balsamico, Flasche Wave	200 ml	VE	12
GLÖ 53	Olivenöl extra vergine, Flasche Wave	200 ml	VE	12
GGBS 1	Olivenöl, Sternflasche	200 ml	VE	6
GGBS 2	Aceto Balsamico, Sternflasche	200 ml	VE	6

WINTER-MISCHUNGEN

Winter-Viggo grüßt aus dem Norden.

WG 01	Glögg Gewürzmischung	40 g	VE	12
WS 01	Winterpflaume-Walnuss-Senf	100 ml	VE	12
WE 01	Winterpflaumen-Balsam	250 ml	VE	6

BESUCHEN SIE UNSEREN MESSESTAND!

INFORMATIONEN UNTER
WWW.GOURMET-LEON.COM

Besuchen Sie uns auch auf Facebook!

GOURMET
LEON

Nibelungenstrasse 307
64625 Bensheim-Wilmshausen
Tel. 06251 984144, Fax 06251 845570
info@gourmet-leon.com, www.gourmet-leon.com