

Willkommen bei Ihrer Feinkostmanufaktur Gourmet Leon

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, der sich mit ganzer Leidenschaft der Welt kulinarischer Köstlichkeiten widmet.

Hungrig auf Geschmackserlebnisse entwickeln wir neue Produkte mit besten und natürlichen Zutaten. Seit nunmehr 20 Jahren ist es unsere Passion, besondere Feinkost herzustellen.

Das Beste war schon immer ganz einfach.

Einfachheit, Natürlichkeit und Bekömmlichkeit: Genau das ist der Kern der Produktlinie von Gourmet Leon. Schon bei der Komposition unserer Produkte stehen für uns diese Werte im Vordergrund, nicht mehr – und nicht weniger – als der perfekte Feigensenf, das geniale Kirsch-Pfeffer-Dressing oder die fruchtigen Balsame aus Weinessig sind unser Ziel.

Der einzige Zusatzstoff ist unsere Erfahrung.

Qualität braucht keine künstlichen Verstärker. Daher verwenden wir nur traditionell ausgesuchte Inhaltsstoffe, die den unverfälschten Geschmack zur Geltung bringen. Dieses Bekenntnis zur Qualität ist für uns selbstverpflichtend.

Unser Qualitätsversprechen: Wir verwenden nur sonnengereifte und natürliche Rohstoffe. Die schonende Weiterverarbeitung unserer Produkte bürgt für den vollendeten Genuss und unverfälschten Geschmack. Fast alle unsere Produkte sind frei von tierischem Eiweiß, teils vegan, gluten- und laktosefrei.

Kochen, grillen und genießen – wir fertigen Essige & Öle, Gewürze & Kräuter, Saucen, Senfe, Pesto & Pasta, Dips und vieles mehr für Sie und Ihre Kunden.

Christian Hjort
und das Team von Gourmet Leon

Inhalt

Frucht Essige & Mousse Balsame	4
Mayonnaise & Dressing	10
Senfe	12
Öle	17
Japan	21
BBQ	24
Steinserie	28
Kräutermischungen	33
Pasta und Passata	35
Hirsch-Linie	37
Nüsse & Co.	41
Bayern-Linie	42
Hessen-Linie	44
Sonderflaschen	45
AGB	47
Auftragsformular	48

Frucht Essige und Mousse Balsame

Das Beste, was aus prallen, reifen
Früchten werden kann...

Die schonende Weiterverarbeitung der
Gourmet-Leon-Produkte bürgt für den
vollendeten Genuss. Für unsere Gourmet-
Frucht-Balsame werden ausschließlich
hochwertige Wein- und Fruchtesseige und
Most verwendet, mit kostbaren Früchten
versetzt und mit ein wenig Blütenhonig
veredelt. Anschließend reifen sie in aller
Ruhe zu einem edlen Tropfen heran.

Unsere Balsam-Essige sind frei von
Farbstoffen oder künstlichen Aromen.





Yuzu Balsam

250 ml HE 57 VE 6
5l LE 57 BIB VE 1

Yuzu-Frucht & milder Weinessig. Für alle Salate, zu asiatischen Gerichten. Speziell für Sushi, Sashimi oder Meeresfrüchte eignet sich Yuzu-Balsam hervorragend in Ergänzung zu Wasabi und Sojasauce.



Calamansi Balsam

250 ml HE 58 VE 6
5l LE 58 BIB VE 1

Unser Calamansi Balsam eignet sich für Marinaden, Fisch und Meeresfrüchte, Sorbets und Blattsalate. Er lässt sich wunderbar mit Sojasauce und Erdnussöl kombinieren.



Tomaten Balsam

250 ml HE 44 VE 6
5l LE 44 BIB VE 1

Fruchtiger Geschmack und intensiver Duft von sonnengereiften Tomaten. Mit Olivenöl ein mediterraner Begleiter, der die Sonne des Südens auf den Tisch bringt. Ideal für Mozzarella, Rucola- und Tomatensalat, Saucen, Tomaten- und Gemüsesuppen sowie Ratatouille und Gemüsepfanne.



Rote Bete Apfel Balsam

250 ml HE 43 VE 6
5l LE 43 BIB VE 1

Für die Freunde der roten »Powerknolle« mit einem Hauch von Apfel. Einzigartiger Geschmack, erdig süß. Rote Bete Apfel Balsam passt hervorragend zu dunklen Blattsalaten und Rindfleisch. Ideal auch für eingelegten Hering.



Ananas Pink Grapefruit Balsam

250 ml HE 46 VE 6
5l LE 46 BIB VE 1

Die ausgeprägte Süße sonnengereifter Ananas und der süß-herbe Geschmack der Pink Grapefruit verleihen diesem Balsam sein intensives Aroma. Passt wunderbar zu Blattsalat, Salsas oder auch in Longdrinks.



Gurke Maracuja Balsam

250 ml HE 37 VE 6
5l LE 37 BIB VE 1

Nehmen Sie den saftig frischen Gurke Maracuja Balsam für marktfrische Salate, für Ihren Frischkäsedip, zu Schafskäse, für Gurkensuppe oder Wurstsalat. Ihr Gin, Longdrink oder Prosecco wird durch einen Spritzer fruchtig und frisch.



Limette Minze Balsam

250 ml HE 49 VE 6
5l LE 49 BIB VE 1

Dieser Balsam ist wie geschaffen für sommerliche Salatdressings, Couscous und auch im Prosecco oder Tee ein Genuss.



Dattel Feige Balsam

250 ml HE 47 VE 6
5l LE 47 BIB VE 1

Dattel Feige Balsam ist eine ist eine fruchtintensiv Essig-Kreation mit dem typischen Geschmack von Datteln und Feigen mit angenehmer Süße und leichter Säure.



Orangen Limetten Ingwer Balsam

250 ml HE 31 VE 6
5l LE 31 BIB VE 1

Eine Kombination aus sonnengereiften Orangen und Limetten mit einem Hauch von Ingwer. Für alle Salate, zu asiatischen Gerichten oder mit Sodawasser als Aperitif.



Erdbeer Balsam

250 ml HE 21 VE 6
5l LE 21 BIB VE 1

Erdbeer Balsam, eine sehr milde Essig Spezialität. Herrlich frisch zu grünem Salat, egal ob Kopfsalat, Feldsalat oder anderen Sorten. Gerade seine Milde lässt den schönen Fruchtgeschmack der Erdbeere im Vordergrund stehen



Cassis Balsam

250 ml HE 22 VE 6
5l LE 22 BIB VE 1

Delikate feine Frische der schwarzen Göttin der Früchte. Sie entfaltet sich besonders zu Käse, Rohkostsalat und zum verfeinern dunkler Soßen.



Passionsfrucht Balsam

250 ml HE 23 VE 6
5l LE 23 BIB VE 1

Mit dieser Essig Spezialität zaubern Sie im Handumdrehen ein tropisches Gericht auf den Tisch. Zum Beispiel einen Salat, eine Marinade für Hähnchen oder Wild oder eine Obst- oder Quarktorte. Er ist köstlich in Kombination mit Olivenöl-Limette oder Ingwer-Zitronengras Öl.



Himbeer Balsam

250 ml HE 24 VE 6
5l LE 24 BIB VE 1

Aus dem Saft vollreifer Himbeeren. Als edle Marinade für Salate in Kombination mit Walnussöl. Hochinteressant für die Vollendung von kreativ zubereiteten Speisen wie Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen.



Pfirsich Balsam

250 ml HE 25 VE 6
5l LE 25 BIB VE 1

Er hat einen frischen, leichten Geschmack mit einem angenehm säuerlichen Abgang. Hervorragend zu Fisch, Salatdressing, mediterrane Gerichte. »Geheimzutat« in Ihren Bellini oder Bourbon on the Rocks.



Blutorangen Balsam

250 ml HE 26 VE 6
5l LE 44 BIB VE 1

Unser Blutorangen Balsam Essig begeistert mit dem fruchtig-frischen Geschmack von erntefrischen italienischen Blutorangen. Passt zu Salaten, fruchtigen Desserts, oder mit Mineralwasser als erfrischender Aperitif.



Granatapfel Balsam

250 ml HE 27 VE 6
5l LE 27 BIB VE 1

Optimal für Blatt- und Obstsalate sowie zu Wild- und Geflügelgerichten, aber auch zu Ihrem Lieblingsgemüse, egal ob Gurken, Tomaten oder Radieschen. Das fruchtig-herbe Aroma passt perfekt, natürlich auch in Prosecco oder Mineralwasser.



Cranberry Balsam

250 ml HE 28 VE 6
5l LE 28 BIB VE 1

Fruchtig, süß und sauer gleichzeitig. Köstlich zu Salaten, Gemüse, Ente, Geflügel, Wild, Leber, Käse, Suppen, Saucen und Marinaden. Hervorragend geeignet zum Glasieren, köstlich zu Obst oder frischem Gebäck!



Mango Balsam

250 ml HE 29 VE 6
5l LE 29 BIB VE 1

Unser Mango-Balsam passt nicht nur zu allen Blattsalaten, sondern ist auch der perfekte Begleiter zu Karotten- und Krautsalat oder vielen asiatischen Gerichten.



Holunder Balsam

250 ml HE 32 VE 6
5 l LE 32 BIB VE 1

Holunder Balsam verfeinert alle Vinaigretten, Saucen und Desserts. Auch sehr lecker in gekühltem Mineralwasser oder Secco.



Kirsch Balsam

250 ml HE 33 VE 6
5 l LE 33 BIB VE 1

Für dunkelblättrige Salate wie Lollo Rosso oder Batavia, dunkle Saucen, Lamm, Rind, rote Rüben und Wild. Sehr gut in Kombination mit Walnuss- oder Traubenkernöl.



Feigen Balsam

250 ml HE 34 VE 6
5 l LE 34 BIB VE 1

Diese süß-säuerliche Kreation ist sehr gut geeignet zum Verfeinern von Saucen und für Salatdressing mit Olivenöl. Gibt Nachspeisen eine besondere Note und einem Käsesalat den letzten Pfiff.



Agaven Balsam

250 ml HE 38 VE 6
5 l LE 38 BIB VE 1

Feinster Agavendicksaft aus dem Herzen der Agavenpflanze, die sich nur im heißen und trockenen Klima Südamerikas wohlfühlt. Edle Spezialität, samtig weich mit ausgeprägter Süße und leichter Karamellnote. Ideal für alle Salatsaucen und fruchtige Süßspeisen geeignet.



Schlehen Balsam

250 ml HE 39 VE 6
5 l LE 39 BIB VE 1

Schlehen, ein in Vergessenheit geratenes Wildobst mit hervorragendem Geschmack. Die wilde Frucht der Schlehe verleiht diesem Balsam eine besondere fruchtige Note. Genießen Sie dieses Dressing zu Blattsalaten, verfeinern Sie Saucen von Fleischgerichten oder süßen Desserts.



Stachelbeer Balsam

250 ml HE 40 VE 6
5 l LE 40 BIB VE 1

Aus dem Saft vollreifer roter, gelber und grüner Stachelbeeren. Für Blattsalate in Verbindung mit Walnussöl, zu Gemüse, Wildgerichten, Sauerbraten oder einfach einen Schuss in Ihr Mineralwasser.



Streuobstwiesen Balsam

250 ml HE 41 VE 6
5 l LE 41 BIB VE 1

Aus Äpfeln und Birnen heimischer Streuobstwiesen entsteht dieser herrliche Balsam-Essig. Mit einem Säuregehalt von 4 % ist er fruchtig süß, mild-säuerlich und aromatisch. Verwenden Sie ihn zu frischen Salaten, Gemüse und Marinaden, zu Wurstsalat oder für Sauerbraten.



Waldfrucht Balsam

250 ml HE 42 VE 6
5 l LE 42 BIB VE 1

Unser Waldfrucht Balsam zeichnet sich durch ein süßliches, schweres Aroma aus, das einen samtigen Charakter mit einem intensiven Geschmackserlebnis verbindet. Zu Blattsalaten, Saucen oder in alkoholfreien Cocktails oder Mineralwasser.



Waldhimbeer Balsam

250 ml HE 51 VE 6
5 l LE 51 BIB VE 1

Aus aromatischen Waldhimbeeren hergestellt, lagert diese Essig-Spezialität bis zur Entfaltung ihres feinen Bouquets im Reifefass. Mit der seit dem frühen Mittelalter bekannten Kulturpflanze verfeinern wir diesen Balsam. Veredelt Rohkost, rundet Obstsalate ab und gibt Marinaden einen eigenen fruchtig süßen Reiz.



Apfel Balsam

250 ml HE 54 VE 6
5l LE 54 BIB VE 1

Dieser hervorragende Apfel Balsam wird aus heimischen, reifen Streuobstwiesen-Äpfeln hergestellt. Verfeinert mit der Süße aus konzentriertem Apfelsaft rundet sein Bouquet Ihre Lieblingsspeisen ab.



Birnen Balsam

250 ml HE 53 VE 6
5l LE 53 BIB VE 1

Dieser hervorragende Birnen Balsam wird aus dem Konzentrat reifer Streuobstwiesen-Mostbirnensorten hergestellt. Verfeinert mit feinem Weinessig rundet sein Bouquet mit milder Süße Ihre Lieblingsspeisen ab. Passt gut zu Hanf-, Raps- und Walnussöl, für Bittersalate, Blauschimmelkäse, Desserts.



Winterpflaumen Balsam

250 ml HE 52 VE 6
5l LE 52 BIB VE 1

Aromatischer Wein-essig in Verbindung mit Trauben- und Pflaumenkonzentrat sowie ausgewählten winterlichen Gewürzen bilden diese süßsaure Spezialität. Schmeckt zu raffinierten Salaten, Marinaden, Schmorbraten und Wildgerichten.

Balsamico



Bier Balsam

250 ml HE 48 VE 6
5l LE 48 BIB VE 1

Bier Balsam, eine geschmacksintensive Kombination aus dunklem Bier und Weißweinessig. Passt hervorragend zu pikanten Salaten, Fleischgerichten und Saucen, Gulasch, Käferbohnen, Krautfleckerln, Krautsalat, saurem Rindfleisch, Sulz und Wurstsalat.



Balsamico Bianco

100 ml HE 02K VE 6
250 ml HE 02 VE 6
5l LE 02 BIB VE 1

Balsamico Bianco wird aus original italienischem Weinessig hergestellt. Blattsalat oder Feldsalat verleiht er das gewisse Etwas.



Aceto Balsamico

100 ml HE 01K VE 6
250 ml HE 01 VE 6
5l LE 01 BIB VE 1

Traditioneller dunkler Aceto Balsamico. Der süßsaure ausgewogene Geschmack macht diesen Balsamico zu einem täglichen Begleiter. Er ist vielseitig verwendbar und eignet sich besonders zu Salaten und gegrilltem Gemüse.



Whisky Balsam

250 ml HE 45 VE 6
5l LE 45 BIB VE 1

Ein feiner Weißweinessig in Kombination mit schottischem Whisky ist ganz sicher das Richtige für alle, die das Besondere suchen. Mit seiner angenehmen Säure in Verbindung mit dem markanten und typischen Geschmack des Whiskys eignet er sich hervorragend zu Salaten, Marinaden und zum Veredeln von Saucen.



Gin Balsam

250 ml HE 55 VE 6
5l LE 55 BIB VE 1

Das ultimative Geschenk für alle Gin-Liebhaber! Eine außergewöhnliche geschmackliche Interpretation mit Bitternoten. Köstlich in Gurken- oder Feldsalat. Auch sehr schmackhaft in Tonic Water, für eine fruchtige Note runden Sie das Getränk mit frischen Himbeeren oder Cassisbeeren ab.



Cognac Balsam

250 ml HE 56 VE 6
5l LE 56 BIB VE 1

Unser Cognac Balsam verleiht Ihren Marinaden, Eintöpfen, Saucen und Vinaigretten ein kräftiges, vollmundiges Aroma. Temperamentvoller Essig mit weicher Säure. Mit dem würzigen Bouquet verfeinert er Rucola, Radicchio, Weichkäse, Sauerbraten und mehr.

Alle Balsame und Mousse Balsame erhalten
Sie auch in der 5-Liter-Bag-in-Box.



Mousse Balsame



Passionsfrucht Mousse

250 ml HE 101 VE 6
5l LE 101 BIB VE 1

Durch den hohen Fruchtanteil verleiht diese Kreation Salaten und Desserts eine angenehme Frische, sie sollte in keiner Gourmet-Küche fehlen. Die passenden Begleiter für eine gelungene Vinaigrette sind milde Oliven-, Nuss- und Kernöle. Herrlich frisch auch in Ihrem Prosecco oder Tonic Water.



Dattel Feige Mousse

250 ml HE 104 VE 6
5l LE 104 BIB VE 1

Intensiver Geschmack und Duft von reifen Datteln und Feigen. Ideal für Feldsalate, Rucola, Lollo Rosso und Radicchio, z.B. in Kombination mit Ziegenkäse. Köstlich auch über Früchte und Vanilleeis. Die passenden Begleiter für gelungene Vinaigrettes sind milde Oliven-, Nuss- und Kernöle.



Mango Mousse

250 ml HE 103 VE 6
5l LE 103 BIB VE 1

Durch den hohen Fruchtanteil verleiht diese Kreation Salaten und Desserts eine angenehme Frische, sie sollte in keiner Gourmet-Küche fehlen. Die passenden Begleiter für eine gelungene Vinaigrette sind milde Oliven-, Nuss- und Kernöle. Herrlich frisch auch in Ihrem Prosecco oder Tonic Water.



Himbeer Mousse

250 ml HE 102 VE 6
5l LE 102 BIB VE 1

Durch den hohen Fruchtanteil verleiht diese Kreation Salaten und Desserts eine angenehme Frische, sie sollte in keiner Gourmet-Küche fehlen. Die passenden Begleiter für eine gelungene Vinaigrette sind milde Oliven-, Nuss- und Kernöle. Herrlich frisch auch in Ihrem Prosecco oder Tonic Water.

Mayonnaise und Dressing

Schmeckt nach Sommer!

Fruchtig frische Dressings mit mediterranen Kräutern, Orangen oder Cherrypepper. Köstliche Geschmackserlebnisse, perfekt zu fast allen Salaten.

Unsere fein abgestimmte und sorgfältig verarbeitete Mayonnaise passt perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten, oder als Dip zu Gemüse und Kartoffeln.





Knoblauch Mayonnaise

170 ml HE 108 VE 6

Unsere fein abgestimmte und sorgfältig verarbeitete Mayonnaise passt perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten, oder als Dip zu Gemüse und Kartoffeln.



Orangen Rosmarin

Dressing

250 ml HE 105 VE 6

Mediterrane Orangen mit frischem Rosmarin. Für knackige Salate, Gemüse, oder zum Einlegen von Fisch und Fleisch.



Kirsch-Pfeffer Dressing

250 ml HE 106 VE 6

Mit original Kirsch-paprika und Pfeffer. Für sommerliche Salate, Gemüse, oder zum Einlegen von Fisch und Fleisch.



Caesar Dressing

250 ml HE 107 VE 6

Dieses Dressing bringt den originalen, vollmundigen Geschmack direkt auf Ihren Teller. Für alle Salate ein echter Genuss.

Senfe

Jedes Produkt hat sein Frischezeugnis.

Sorgfalt ist für uns oberstes Gebot und beginnt schon bei der Auswahl der Zutaten. Nehmen Sie zum Beispiel unsere beliebten Gourmet Leon Fruchtsenfe. Frische mediterrane Feigen und Orangen, wertvolle Cranberrys oder Cassis-Beeren gehen darin die einzigartige Geschmacksverbindung mit kalt gemahlenden Senfkörnern ein.



Alkoholische Senfspezialitäten



Aprikosen Gin Senf

90 ml HS 38K VE 12
170 ml HS 38 VE 6

Senfspezialität mit einer leichten, typisch waldigen, fruchtigen Ginnote. Passt hervorragend zu Käse und Wurstspezialitäten. Verfeinert Dressings und Saucen für helles Fleisch und leichte Salate.



Bier Senf

90 ml HS 44K VE 12
170 ml HS 44 VE 6

Bier-Senf passt perfekt zu Gebrilltem, Fleischigem und sonstigen deftigen Speisen. Aber auch Marinaden und Saucen können sehr gut damit verfeinert werden.



Orangen Whisky Senf

90 ml HS 41K VE 12
170 ml HS 41 VE 6

Senfspezialität mit einer leichten, fein rauchigen, blumigen Whiskynote. Hervorragend zu Käse und Wurstspezialitäten. Ideal auch zum Verfeinern von Dressings und Saucen für helles Fleisch und Salate.

In unserer Manufaktur produzieren wir Senfe mit Liebe und Leidenschaft. Frische Zutaten, keine Geschmacksverstärker oder künstliche Farbstoffe, jeder Senf überzeugt mit Frische und Geschmack. Für jeden Gusto ist etwas dabei, mit unseren Senfen überzeugen Sie selbst die kritischsten Freunde des guten Geschmacks.



Feigen Senf

90 ml HS 04K VE 12
170 ml HS 04 VE 6
280 ml HS 04G VE 6

Zu Geflügel, Fisch und hellem Fleisch, Saucen aller Art, perfekt zu Käse und Tofu.



Orangen Senf

90 ml HS 05K VE 12
170 ml HS 05 VE 6
280 ml HS 05G VE 6

Zu Geflügel, Fisch und hellem Fleisch, Saucen aller Art, perfekt zu Käse und Tofu.



Pflaumen Walnuss Senf

90 ml HS 08K VE 12
170 ml HS 08 VE 6

Passt hervorragend zu Wild, Rind, Geflügel und Käse und ist somit die beste Alternative zu einem süßen Weißwurst-Senf.



Cassis Senf

90 ml HS 12K VE 12
170 ml HS 12 VE 6

Zu Geflügel, Fisch und hellem Fleisch, Saucen aller Art, perfekt zu Käse und Tofu.



Orangen Limetten Ingwer Ser

90 ml HS 15K VE 12
170 ml HS 15 VE 6

Zitrusnote und die leichte Schärfe des Ingwers treffen auf den saftigen Geschmack vollreifer Orangen. Bietet sich ideal an zur Verfeinerung vor asiatischen Speisen, Geflüge Fisch, Käse oder auch Tofu.



Feigen Walnuss Senf

90 ml HS 17K VE 12
170 ml HS 17 VE 6

Feigen-Walnuss-Senf eignet sich hervorragend zu Wild, Rind, Geflügel und Käse und ist sicher die beste Alternative zu einem süßen Weißwurst-Senf.



Cranberry Senf

90 ml HS 18K VE 12
170 ml HS 18 VE 6

Zu Geflügel, Fisch und hellem Fleisch. Saucen aller Art, perfekt zu Käse und Tofu.



Orangen Mango Currysenf

90 ml HS 19K VE 12
170 ml HS 19 VE 6

Ihr Begleiter für asiatische Speisen, Geflügel und Fisch, perfekt zu Käse oder Tofu.



Mango Chili Senf

90 ml HS 20K VE 12
170 ml HS 20 VE 6

Mango-Chili-Senf eignet sich hervorragend zu Wild, Rind, Geflügel und herzhaftem Käse. Ideal auch zum Verfeinern von Dressings und Saucen.



Thai Curry Mango Senf

90 ml HS 22K VE 12
170 ml HS 22 VE 6

Thaicurry-Senf eignet sich hervorragend zu Fischgerichten, Geflügel, Fondue und Raclette. Pikant und exotisch.



Dattel Feigen Senf

90 ml HS 43K VE 12
170 ml HS 43 VE 6

Passt zu Geflügel, Lamm, Käse und Kalbfleisch. Tipp: mit Sahne zu einer Sauce mischen.



Meerrettich Rote Bete Creme

90 ml HS 30K
170 ml HS 30

Meerrettich aus kontrolliertem Anbau. Ein fruchtiger, pikant-scharfer Genuss zu gekochtem und gebratenem Rindfleisch.

Honigsenfe

Für unsere Honigsenfe verwenden wir ausschließlich reinen, natürlichen Wald- und Blütenhonig. Ob klassischer Honigsenf, würzig-süßer Curry-Honigsenf oder unser exotischer Curry-Chili-Honigsenf, übrigens ein Favorit für alle Grill-Freunde.



Honigsenf

90 ml HS 01K VE 12
170 ml HS 01 VE 6

Zu Geflügel, Fisch und hellem Fleisch, Saucen aller Art, perfekt zu Käse und Tofu.

Kräuter-, Brotzeit- und BBQ-Senfe



Curry Chili Honigsenf

90 ml HS 07K VE 12
170 ml HS 07 VE 6

Zu Kräutertofu und Wurst, Gegrillten und zu Käse.



Chili Senf

90 ml HS 03K VE 12
170 ml HS 03 VE 6

Kaltgemahlener Senf und frischer Chili für Liebhaber der scharfen Schote. Passt zu allem Gegrillten. Vegan, gluten- und lactosefrei.



Knoblauch Pfeffer Senf

90 ml HS 06K VE 12
170 ml HS 06 VE 6

Der Knoblauch-Pfeffer-Senf passt ideal zu dunklem Fleisch, zu gegrilltem Gemüse und zur Bratwurst.



Bärlauch Senf

90 ml HS 09K VE 12
170 ml HS 09 VE 6

Sein unverwechselbares Aroma kommt klar im Senf zur Geltung und ist eine Gaumenfreude für alle Fans des wilden Knoblauchs.



BBQ Senf

90 ml HS 11K VE 12
170 ml HS 11 VE 6

Der ideale Begleiter für Ihr Grillgut. Zu Spareribs, Steaks, Geflügel und Lamm. Feurig, rauchig und sehr pikant.



Gartenkräuter Senf

90 ml HS 13K VE 12
170 ml HS 13 VE 6

Eine Komposition aus sieben erlesenen Kräutern. Passt zu Kalb, Grillfleisch und Blumenkohl, pochierten Eiern und Matjes.



Körniger Brotzeit Senf

90 ml HS 16K VE 12
170 ml HS 16 VE 6

Der gute Freund von Käse, Schinken und Wurst. Ideal auch zum Verfeinern von Saucen und Würzen von Dressings. Süß und deftig.



Jalapeño Senf

90 ml HS 21K VE 12
170 ml HS 21 VE 6

Unser Jalapeño-Senf, extra-scharf, mit seiner feurig-würzigen Schärfe ist ideal zum Grillen, Dippen und Verschärfen in der Tex-Mex-Küche. Hier kommt nicht nur die Schärfe, sondern auch der Geschmack der Jalapeno-Schote zur Geltung.

Öle

Wir haben bestes deutsches Rapsöl mit einem ausgesuchten natürlichen Butteraroma verfeinert. Gourmet Leon Landbutter Öl eignet sich hervorragend zum Backen und Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Alle Speisen, die Sie bisher mit Butter zubereitet haben, lassen sich spielend mit Butteröl zubereiten. Der Vorteil liegt auf der Hand: ein ausgewogenes Verhältnis von Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren, keine tierischen Fette ...





Zitronengras Ingwer Öl

100 ml HÖ 21K VE 6
250 ml HÖ 21 VE 6
5l LO 21 BIB VE 1

Zitronengras-Ingwer-Öl schmeckt wunderbar im Salat, auf Gemüse und in Reisgerichten. Insbesondere auch für asiatische Wokgerichte, Fisch und Meeresfrüchte.



Basilikum Öl

100 ml HÖ 11K VE 6
250 ml HÖ 11 VE 6
5l LO 11 BIB VE 1

Der Geschmack des Südens, für mediterrane Speisen wie Pasta, Pizza, Fisch, Antipasti & Co.



Bruschetta Öl

100 ml HÖ 23K VE 6
250 ml HÖ 23 VE 6
5l LO 23 BIB VE 1

Mediterranes Bruschetta-Öl. Besonders gut geeignet für Tomaten mit Mozzarella oder Fetakäse. Schmeckt wunderbar auf frisch geröstetem Brot. Zaubert italienisches Flair in würzige Marinade für Grillfleisch oder Fisch.



Landbutter Öl

100 ml HÖ 17K VE 6
250 ml HÖ 17 VE 6
5l LO 17 BIB VE 1

Eine Komposition aus Rapsöl und natürlichem Butteraroma. Überzeugt mit seinem klaren Geschmack nach frischer Butter und ist die ideale und gesündere Alternative zu reiner Butter. Vielseitig verwendbar für Gemüse, Saucen und Dips, zum Braten von Fleisch und Fisch, Dünsten und Backen.



Walnuss Öl

100 ml HÖ 20K VE 6
250 ml HÖ 20 VE 6
5l LO 20 BIB VE 1

Walnussöl wird aus ausgesuchten frisch gerösteten Nüssen gewonnen und im schonenden Pressverfahren hergestellt. Besonders in der kalten Küche kommt Walnussöl zur Geltung. Es verfeinert Salate, Desserts und andere Kaltspeisen.



Steirisches Kürbiskernöl

100 ml HÖ 25K VE 6
250 ml HÖ 25 VE 6
5l LO 25 BIB VE 1

Steirisches Kürbiskernöl wird aus schalenlosen gerösteten Kürbiskernen in einem mechanischen Pressverfahren hergestellt. Dies garantiert eine naturbelassene Qualität und ein intensiv nussig-röstiges Aroma. Vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Salate, Suppen, Gemüse, Rührei, Vanille-Eis, Aufstriche.



Pasta Öl Formaggio

100 ml HÖ 16K VE 6
250 ml HÖ 16 VE 6
5l LO 16 BIB VE 1

Rapsöl mit natürlichem Parmesanaroma. Der perfekte Begleiter zu Pizza, Pasta, Grillgemüse, Caesar Salad und Pestos.



Rauchspeck Öl

100 ml HÖ 13K VE 6
250 ml HÖ 13 VE 6
5l LO 13 BIB VE 1

Für deftige Gerichte wie Eintöpfe, Kartoffel- oder Feldsalat oder zu frischem Sauerteigbrot.



Steinpilz Öl

100 ml HÖ 22K VE 6
250 ml HÖ 22 VE 6
5l LO 22 BIB VE 1

Wer leckeren Pilzgeschmack in Risotto, Pasta oder Pürees liebt, muss nicht erst in den Wald gehen. Der Steinpilz schmeckt sehr würzig und intensiv – ideal also, um dem Öl sein ganzes Aroma abzugeben. Mit dem delikaten Steinpilz-Öl lassen sich auch deftige Aufstriche, Cremes, Suppen und Saucen würzig aufwerten.



Rucola Öl

100 ml HÖ 14K VE 6
250 ml HÖ 14 VE 6
5l LO 14 BIB VE 1

Mit dieser Ölkomposition aus Rapsöl und Rucola-Aroma geben Sie Ihren Speisen eine unnachahmliche würzige Rucola-Geschmacksnote. Rucola-Öl eignet sich für Salate, Antipasti, Rohkost und Dressings.



Bärlauch Öl

100 ml HÖ 15K VE 6
250 ml HÖ 15 VE 6
5l LO 15 BIB VE 1

Rapsöl mit natürlichem Bärlaucharoma. Bei Bärlauch handelt es sich um eine Art von wildem Knoblauch, dessen Geschmack jedoch etwas feiner ist und nicht so lange nachwirkt. Der besondere Geschmack für Salate, zum Dünsten von Gemüse und eingelegtem Fleisch, zum Braten von Fisch.



Knoblauch Öl

100 ml HÖ 26K VE 6
250 ml HÖ 26 VE 6
5l LO 26 BIB VE 1

Eine feine Liaison aus dem Geschmack und der Schärfe des Knoblauchs. Knoblauch-Öl eignet sich hervorragend zum Würzen von Salaten, Fisch, Fleisch und Pasta. Oder einfach kurz vor dem Servieren frisch zur fertigen Pasta geben.



Röstzwiebel Öl

100 ml HÖ 29K VE 6
250 ml HÖ 29 VE 6
5l LO 29 BIB VE 1

Unser Röstzwiebel-Öl überzeugt durch sein kräftiges Röstzwiebel-Aroma. Ideal geeignet als Brat- oder Würzöl. Für Kartoffelsalat und Bratkartoffeln, Fleisch oder Kartoffelpüree.



Thymian-Limetten Öl

100 ml HÖ 30K VE 6
250 ml HÖ 30 VE 6
5l LO 30 VE 1

Der Geschmack des Südens, für mediterrane Speisen wie Pasta, Pizza, Fisch, Antipasti & Co.



Oregano Öl

100 ml HÖ 31K VE 6
250 ml HÖ 31 VE 6
5l LO 31 VE 1

Der Geschmack des Südens, für mediterrane Speisen wie Pasta, Pizza, Fisch, Antipasti & Co.

Olivenöle

Intensives Olivenöl erster Güteklasse, direkt aus mediterranen Oliven, ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Die komplexen Aromen dieses Olivenöls verfeinern jede Speise und machen es perfekt für Salate, Gemüse, Pasta und vieles mehr. Unser absoluter Favorit zum Dippen mit geröstetem Brot.



Olivenöl Extra Vergine

100 ml	HÖ 01K	VE 6
250 ml	HÖ 01	VE 6
5 l	LO 01	BIB VE 1

Unser italienisches Olivenöl wird geprägt von einem intensiven und ausgewogenen Aroma mit einem Nachhall von grünem Gras, Mandeln und Äpfeln. Es passt hervorragend zu Ihren mediterranen Gerichten und ist mit einem Säuregehalt von unter 0,35% sehr bekömmlich.



Oliven Limetten Öl

100 ml	HÖ 19K	VE 6
250 ml	HÖ 19	VE 6
5 l	LO 19	BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und Auszügen aus sonnengereiften Limetten verleiht Ihren Speisen ein wunderbar frisches Aroma. Zur Verfeinerung würziger und frischer Salate und Dressings, für Nudelgerichte, Aufläufe, Gratins, Fisch, Fleisch und Geflügel.



Oliven Orangen Öl

100 ml	HÖ 28K	VE 6
250 ml	HÖ 28	VE 6
5 l	LO 28	BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und Auszügen aus sonnengereiften Orangen verleiht Ihren Speisen ein wunderbar frisches Aroma. Zur Verfeinerung würziger und frischer Salate und Dressings, für Nudelgerichte, Aufläufe, Gratins, Fisch, Fleisch und Geflügel.



Trüffel Öl

100 ml	HÖ 27K	VE 6
250 ml	HÖ 27	VE 6
5 l	LO 27	BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und natürlichem Trüffelaroma verleiht Ihren Speisen das delikate Aroma von frischen Trüffeln.



Oliven Chili Öl

100 ml	HÖ 18K	VE 6
250 ml	HÖ 18	VE 6
5 l	LO 18	BIB VE 1

Mit reinen Chili Auszügen, hervorragend für Pizza und Pasta, Schafskäse, würzigen Salaten und all den Köstlichkeiten aus der mediterranen Küche.

Alle Öle erhalten Sie auch in der 5-Liter-Bag-in-Box.



Japanische Umami Teriyaki Saucen

Die klassische japanische Teriyaki Grillsauce als neues Umami-Geschmackserlebnis, auch mit den phantastischen Zitrusnoten der Yuzu-Frucht. Spicy, Teriyaki, Zitronengras Koriander und Miso werden Sie begeistern. Unsere Umami Teriyaki Saucen sind ideal zum Würzen und Marinieren geeignet. Nudel-, Reis- und Pfannengerichte werden durch den leicht süßlichen und würzigen Geschmack ein Erlebnis. Teriyaki Sauce ist ideal zum Grillen von Filet, Geflügel, Schweinefleisch und -Ribs, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten. Teriyaki bedeutet wörtlich übersetzt »glänzend gegrillt« (teri = glänzend, yaki = gegrillt) und ist eine Sauce zum Träufeln, durch die die Zutaten einen besonderen Glanz erhalten. Mit Rohrzucker aus fairem Handel.





Teriyaki Classic Sauce

200 ml JA 01 VE 6
Flasche schwarz satiniert

250 ml JA 20 VE 6
Flasche Dorica schlank

Klassische Umami-Sauce nach traditioneller japanischer Braukunst mit Sake und Mirin. Besonders beim Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder Tofu gehört sie definitiv zur Basisausstattung.



Yuzu Teriyaki Sauce

200 ml JA 02 VE 6
Flasche schwarz satiniert

250 ml JA 21 VE 6
Flasche Dorica schlank

Die japanische Yuzu-Frucht, eine Kreuzung zwischen Zitrone und Mandarine, gibt der klassischen Umami-Sauce eine fruchtig-frische Note. Zum Marinieren und Verfeinern für Grill, Wok und Pfanne.



Spicy Teriyaki Sauce

200 ml JA 03 VE 6
Flasche schwarz satiniert

250 ml JA 22 VE 6
Flasche Dorica schlank

Kräftig und würzig. Klassische, süßliche Umami-Sauce mit kräftiger Chilinote. Zum Marinieren und Verfeinern für Grill, Wok und Pfanne.



Miso Teriyaki Sauce

200 ml JA 04 VE 6
Flasche schwarz satiniert

250 ml JA 23 VE 6
Flasche Dorica schlank

100% Umami, mit japanischer Miso-Würzpaste abgerundet. Zum Marinieren und Verfeinern, für Grill, Wok und Pfanne.



Teriyaki Zitronengras Koriander Sauce

200 ml JA 05 VE 6
Flasche schwarz satiniert

250 ml JA 24 VE 6
Flasche Dorica schlank

Klassische Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Zitronengras und Koriander. Zum Marinieren und Verfeinern für Grill, Wok und Pfanne.

Algen Umami Blend

Umami, der fünfte Geschmacksinn. Diese Gewürzmischung hat ihn, würzig und wohlschmeckend. Mit Wakame-Algen und Zitronengras, die den besonderen Kick geben. Probieren Sie es aus, als Würze oder als Dip zu Fleisch, Fisch und Gemüse sowie in in Reis und Nudelgerichten.



Umami Blend

75 g	JA 12	VE 6
1 kg	LLK 55	VE 1

Umami, der fünfte Geschmacksinn – diese Gewürzmischung hat ihn, würzig und wohlschmeckend. Probieren Sie es aus, als Würze oder als Dip zu Fleisch, Fisch und Gemüse, auch in Nudel- und Reisgerichten sowie in Saucen, Suppen oder Dressings. Als Dip 2 EL Umami-Mischung mit etwas Wasser quellen lassen, anschließend Crème fraîche zugeben.

Wasabis

Gourmet Leon Wasabi Sahne Meerrettich ist nicht so scharf wie das japanische Original, er wurde mit viel Raffinesse an den europäischen Geschmack angepasst. Auch unsere fruchtigen Sorten sind ein echtes Geschmackserlebnis. Unverkennbar der Geschmack von frischer Yuzu-Frucht oder schwarzen Cassis-Beeren. Genießen Sie unsere Spezialitäten zu geräucherter Forelle oder Lachs und jeglicher Art von Seafood. Perfekt auch zu Sushi und Sashimi oder gekochtem Rindfleisch.



Wasabi Sahne Meerrettich

90 ml	JA 14K	VE 12
170 ml	JA 14	VE 6

Wasabi Sahne Meerrettich eignet sich hervorragend für Sushi, Sashimi, Fisch, Rindfleisch und Krustentiere.



Wasabi Blackberry Meerrettich

90 ml	JA 15K	VE 12
170 ml	JA 15	VE 6

Wasabi Blackberry Meerrettich eignet sich hervorragend für Sushi, Sashimi, Fisch, Rindfleisch und Krustentiere.



Wasabi Yuzu Meerrettich

90 ml	JA 16K	VE 12
170 ml	JA 16	VE 6

Wasabi Yuzu Meerrettich eignet sich hervorragend für Sushi, Sashimi, Fisch, Rindfleisch und Krustentiere.

Beefmaster's

For all season grillers.

Traditionelle amerikanische Rezepte,
verfeinert mit den besten natürlichen
Zutaten – Premium Grill- und Burgersaucen.



Tropical Sauce

250 ml NO 01 VE 6

Hot Mango – mit fruchtiger Mango und exotischer Schärfe. Unser Favorit für Geflügel, Fisch und Gemüse.



Trinidad Sauce

250 ml NO 02 VE 6

Fruity Pineapple – mit Ananas und Mango, umrahmt von einer angenehmen Schärfe. Ideal für Lamm und Geflügel.



Madras Sauce

250 ml NO 03 VE 6

Real Curry – würzig und nicht zu scharf, oder? Die Beste für Ihre Grillwurst.



Honey Sriracha

250 ml NO 04 VE 6

Honey Sriracha – thailändische Sriracha Chili Sauce mit Honig, Rohrzucker und ausgesuchten Gewürzen. Ihr Begleiter für Sparerips, Geflügel, Steaks, Burger & Co.



Maple Chipotle Sauce

250 ml NO 05 VE 6

Maple Chipotle – kanadischer Ahornsirup und geräucherter mexikanischer Jalapeño. Hervorragend zu Geflügel, Sparerips, Steaks, Burger und allem was Sie mögen.



Smoky BBQ Sauce

250 ml NO 06 VE 6

Smoky dark Molasses – rauchig, kräftig und würzig mit leichter Süße. Ein absoluter Alleskönner rund ums Fleisch.



Mississippi Sauce

250 ml NO 07 VE 6

Hot & spicy – mit frischer Passionsfrucht und warmer Chilinode. Ideal für Steak, Geflügel, Spareribs und Chicken Wings.



Black Craft Beer Sauce

250 ml NO 09 VE 6

Craft Beer – Schwarzbier, Tomaten, Rohrzucker und Gewürze. Für alles was Sie mit einem »bierigen« Geschmack lieben.



Tennessee Whiskey Sauce

250 ml NO 10 VE 6

Smoky Whiskey – mit Bourbon Whiskey und Hickory Rauch. Für alle Fleischsorten bestens geeignet.



Southern Blues Sauce

250 ml NO 11 VE 6

Fruit & spice – mit süß-sauren Johannisbeeren, Whiskey und reichlich Gewürzen. Bestens für Geflügel, Fisch, Nackensteaks oder Gemüse.



Texan Spicy Sauce

250 ml NO 12 VE 6

Hot & spicy – herzhaft & feurig. Zu Rind, Lamm oder Geflügel. Für alle, die es feurig mögen.



Black Pepper Sauce

250 ml NO 13 VE 6

Black Pepper – eine der Grundzutaten beim Grillen, besonders wenn's ums Fleisch geht. Für Rindfleisch, Lamm, Hirsch, Schwein und Geflügel.



Sparerib Sauce

250 ml NO 14 VE 6

Sweet & spicy – fruchtig süß und würzig. Der Name spricht für sich, bestens aber auch für Geflügel und Nackensteaks.

Beefmaster's

for all season
grillers...

Same quality, different style!



Pretty Woman

250 ml GR 03 VE 6

Hot Mango – mit fruchtiger Mango und exotischer Schärfe. Unser Favorit für Geflügel, Fisch und Gemüse.



Hotrodder's Sauce

250 ml GR 01 VE 6

Fruity Pineapple – mit Ananas und Mango, umrahmt von einer angenehmen Schärfe. Ideal für Lamm und Geflügel.



Strong Man's Sauce

250 ml GR 02 VE 6

Real Curry – würzig und nicht zu scharf, oder? Die Beste für Ihre Grillwurst.



Basketballer Sauce

250 ml GR 15 VE 6

Honey Sriracha – thailändische Sriracha Chili Sauce mit Honig, Rohrzucker und ausgesuchten Gewürzen. Ihr Begleiter für Sparerips, Geflügel, Steaks, Burger & Co.



Cyclist's Sauce

250 ml GR 12 VE 6

Maple Chipotle – kanadischer Ahornsirup und geräucherter mexikanischer Jalapeño. Hervorragend zu Geflügel, Sparerips, Steaks, Burger und allem was Sie mögen.



Grand Slam Sauce

250 ml GR 14 VE 6

Smoky dark Molasses – rauchig, kräftig und würzig mit leichter Süße. Ein absoluter Alleskönner rund ums Fleisch.



Bowler's Sauce

250 ml GR 11 VE 6

Hot & spicy – mit frischer Passionsfrucht und warmer Chilinode. Ideal für Steak, Geflügel, Spare ribs und Chicken Wings.



Footballer's Sauce

250 ml GR 16 VE 6

Craft Beer – Schwarzbier, Tomaten, Rohrzucker und Gewürze. Für alles was Sie mit einem »bierigen« Geschmack lieben.



Rock'n Roller Sauce

250 ml GR 06 VE 6

Smoky Whiskey – mit Bourbon Whiskey und Hickory-Rauch. Für alle Fleischsorten bestens geeignet.



Biker's Sauce

250 ml GR 07 VE 6

Fruit & spice – mit süß-sauren Johannisbeeren, Whiskey und reichlich Gewürzen. Bestens für Geflügel, Fisch, Nackensteaks oder Gemüse.



Indian Fire Sauce

250 ml GR 04 VE 6

Hot & spicy – herzhaft & feurig. Zu Rind, Lamm oder Geflügel. Für alle, die es feurig mögen.



Baseballer's Sauce

250 ml GR 13 VE 6

Black Pepper – eine der Grundzutaten beim Grillen, besonders wenn's ums Fleisch geht. Für Rindfleisch, Lamm, Hirsch, Schwein und Geflügel.



Sparerib Sauce

250 ml GR 18 VE 6

Sweet & spicy – fruchtig süß und würzig. Der Name spricht für sich, bestens aber auch für Geflügel und Nackensteaks.



Kampotpfeffer schwarz

60g ST 70 VE 6
1kg LLK 80 VE 1

Schmeckt leicht nach Minze und Eukalyptus. Aus unreifen grünen Pfefferbeeren gewonnen. Zu allem, was exotisch scharf schmecken soll.



Fermentierter Kampotpfeffer

60g ST 71 VE 6
1kg LLK 81 VE 1

Fermentierter Kampotpfeffer besticht durch sein intensives Aroma mit einer leichten Eukalyptusnote und einer feinen Schärfe. Er wird an der Südküste Kambo-dschas angebaut. Durch die Fermentation werden sein Aroma und seine Geschmacksnoten intensiviert.



Königspfeffer

55g ST 72 VE 6
1kg LLK 82 VE 1

Königspfeffer besteht aus sieben unterschiedlichen Pfeffersorten. Neben schwarzem Bergpfeffer, langem Pfeffer, Szechuanpfeffer und grünem Bergpfeffer beinhaltet der Königspfeffer auch rosa Pfeffer, Kubebenpfeffer sowie Piment.



Tellicherry Pfeffer

60g ST 73 VE 6
1kg LLK 83 VE 1

Er ist eine Besonderheit, denn er wird durch Fermentierung des echten roten Pfeffers gewonnen, statt wie sonst üblich des grünen Pfeffers.



Steakpfeffer bunt, geschrotet

65g ST 74 VE 6
1kg LLK 84 VE 1

Pfeffer-Melange für Steaks, Fisch, Geflügel, Schweinebauch, Gulasch, Suppen, Soßen, Braten und Eintopfgerichte. Das ideale Gewürz.



Rosa Pfefferbeeren

35g ST 75 VE 6
1kg LLK 85 VE 1

Rosa Pfefferbeeren sind die Früchte des Pfefferbaums, der vor allem in Brasilien zu finden ist. Der Pfefferbaum ist jedoch nicht mit den Pfeffergewächsen verwandt.



Fleur de Sel

100g ST 50 VE 6
1kg LLK 72 VE 1

Fleur de Sel gehört zu den kostbarsten Salzen und wird von Gourmets weltweit zum Würzen von herzhaften sowie süßen Speisen verwendet. Es wird in Handarbeit mit einer Siebschaufel abgeschöpft.



Sizilianisches Orangensalz

115g ST 51 VE 6
1kg LLK 73 VE 1

Naturreines Meersalz kombiniert mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen aus Sizilien. Die leuchtend orangenen Salzkristalle bringen ein herrliches Aroma in Suppen oder Salate. Auch zu Fischgerichten und asiatischen Spezialitäten.



Sizilianisches Zitronensalz

115 g ST 52 VE 6
1 kg LLK 42 VE 1

Sizilianisches Zitronensalz aus feinsten Meersalzflöcken und Zitronenthymian ist eine mediterrane Spezialität für Fisch, Meeresfrüchte, Salate, Antipasti, Avocado.



Hawaiisalz schwarz

125 g ST 53 VE 6
1 kg LLK 71 VE 1

Lavasalz ist ein grobes schwarzes Meersalz von der Vulkaninsel Hawaii. Spitzenköche und Feinschmecker schätzen dieses Salz nicht nur wegen seiner außergewöhnlichen und dekorativen schwarzen Farbe, sondern auch wegen seines besonderen Aromas.



Hawaiisalz rot

125 g ST 54 VE 6
1 kg LLK 70 VE 1

Seine besondere Farbe erhält das Salz von der vulkanischen Tonerde namens Alaea, die sehr selten ist und den Hawaiianern deshalb heilig ist. Sie enthält Eisenoxid, welches die rote Färbung verursacht. Heute wird das rote Hawaiisalz auf der Insel Molokai gewonnen.



Persisches Blausalz

115 g ST 55 VE 6
1 kg LLK 75 VE 1

Das persische Blausalz ist in grober Körnung, ohne Farbstoffzusatz, ohne Konservierungsstoffe und ohne Zusatz von Aromen. Blaues Salz hat diese Farbe in seinen Kristallen. Es ist nur im Iran zu finden, weshalb es persisches Blausalz genannt wird.



Hickory Rauchsalz

50 g ST 56 VE 6
1 kg LLK 86 VE 1

Hickory ist eine nordamerikanische Baumart aus der Walnussfamilie. Das Meersalz wird lange über diesem Holz geräuchert und erhält so sein einzigartiges Aroma.



Rosa Kristallsalz

130 g ST 57 VE 6
1 kg LLK 86 VE 1

Sogenanntes Himalayasalz wird in der pakistanischen Provinz Punjab abgebaut.



Pyramidenflocken

90 g ST 58 VE 6
1 kg LLK 77 VE 1

Zypern, die Insel im Mittelmeer bietet ein äußerst ungewöhnlich geformtes Meersalz – das Pyramidensalz. Hierbei sind die Salzkristalle durch ein spezielles Verfahren wie kleine Pyramiden geformt.



Steinpilzsatz

120 g ST 59 VE 6
1 kg LLK 67 VE 1

Aromatische und duftende Steinpilze mit Steinsalz sind ein absolutes Genussserlebnis! Würzt perfekt Pasta, Wildgerichte, Lamm und Gemüseaufläufe, Suppen, Saucen und Salate.



Wiesenkräuter

115 g ST 60 VE 6
1 kg LLK 66 VE 1

Ideal für knackige Salate, Gemüse, Suppen und Kartoffelgerichte. Oder einfach aufs Butterbrot.



Bergblütensatz

120 g ST 61 VE 6
1 kg LLK 65 VE 1

Handverlesene Mischung exklusiver Bergblüten aus Südtirol, kombiniert mit Steinsalz.



Orientsatz

135 g ST 62 VE 6
1 kg LLK 78 VE 1

Meersalz mit orientalischen Gewürzen verfeinert. Für Fisch, Marinaden, Gemüse, Couscous und Fleischgerichte.



Steinsalz Toscana

110 g ST 63 VE 6
1 kg LLK 79 VE 1

Enthält eine ausgewogene und optimal abgestimmte Menge an getrockneten italienischen Kräutern und Gewürzen. Mild im Geschmack und super geeignet als Tischsalz.

Die schlichte, gradlinige Steingutflasche mit Holzgriffkork liegt nicht nur heute im Trend. Sie ist ein edles Geschenk und bietet 100 % Lichtschutz für Ihren Balsam. Besser können Sie diese edlen Tropfen nicht aufbewahren.



Rote Bete Apfel Balsam

500 ml ST 02 VE 6
5l LE 43 BIB VE 1

Für die Freunde der roten »Powerknolle« mit einem Hauch von Apfel. Einzigartiger Geschmack, erdig süß. Rote Bete Apfel Balsam passt hervorragend zu dunklen Blattsalaten und Rindfleisch. Ideal auch für eingelegten Hering.



Whisky Balsam

500 ml ST 04 VE 6
5l LE 45 BIB VE 1

Feiner Weißweinessig in Kombination mit schottischem Whisky. Mit angenehmer Säure in Verbindung mit markanter und typischer Whiskynote. Zu Salaten, Marinaden und Saucen.



Yuzu Balsam

500 ml ST 07 VE 6
5l LE 57 BIB VE 1

Yuzu Frucht & milder Weinessig. Für alle Salate, zu asiatischen Gerichten. Speziell für Sushi, Sashimi oder Meeresfrüchte eignet sich Yuzu-Balsam hervorragend in Ergänzung zu Wasabi und Sojasauce.



Dattel Feige Balsam

500 ml ST 01 VE 6
5l LE 47 BIB VE 1

Dattel Feige Balsam ist eine fruchtintensive Essig-Kreation mit dem typischen Geschmack von Datteln und Feigen mit angenehmer Süße und leichter Säure.



Tomaten Balsam

500 ml ST 03 VE 6
5l LE 44 BIB VE 1

Fruchtiger Geschmack und intensiver Duft von sonnengereiften Tomaten. Mit Olivenöl ein mediterraner Begleiter, der die Sonne des Südens auf den Tisch bringt. Ideal für Mozzarella, Rucola- und Tomatensalat, Saucen, Tomaten- und Gemüsesuppen sowie Ratatouille und Gemüsepfanne.



Gin Balsam

500 ml ST 05 VE 6
5l LE 55 BIB VE 1

Das ultimative Geschenk für alle Gin-Liebhaber! Eine außergewöhnliche geschmackliche Interpretation mit Bitternote. Köstlich in Gurken- oder Feldsalat. Auch sehr lecker in Tonic Water.



Himbeer Balsam

500 ml ST 09 VE 6
5l LE 24 BIB VE 1

Aus dem Saft vollreifer Himbeeren. Als edle Marinade für Salate in Kombination mit Walnussöl. Hochinteressant für die Vollendung von kreativ zubereiteten Speisen wie Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen.



Blutorangen Balsam

500 ml ST 10 VE 6
5 l LE 26 BIB VE 1

Unser Blutorangen Balsam begeistert mit dem fruchtig-frischen Geschmack von erntefrischen italienischen Blutorangen. Passt zu Salaten, fruchtigen Desserts, oder mit Mineralwasser als erfrischender Aperitif.



Cassis Balsam

500 ml ST 11 VE 6
5 l LE 22 BIB VE 1

Delikate feine Frische der schwarzen Göttin der Früchte. Sie entfaltet sich besonders zu Käse, Rohkostsalat und zum Verfeinern dunkler Soßen.



Passionsfrucht Balsam

500 ml ST 12 VE 6
5 l LE 23 BIB VE 1

Mit dieser Essig-Spezialität zaubern Sie im Handumdrehen ein tropisches Gericht auf den Tisch. Zum Beispiel einen Salat, eine Marinade für Hähnchen oder Wild oder eine Obst- oder Quarktorte. Er ist köstlich in Kombination mit Olivenöl-Limette oder Ingwer-Zitronengras-Öl.



Granatapfel Balsam

500 ml ST 13 VE 6
5 l LE 27 BIB VE 1

Optimal für Blatt- und Obstsalate sowie zu Wild- und Geflügelgerichten, aber auch zu Ihrem Lieblingsgemüse, egal ob Gurken, Tomaten oder Radieschen. Das fruchtig-herbe Aroma passt perfekt, natürlich auch in Prosecco oder Mineralwasser.



Orange Limette Ingwer Balsam

500 ml ST 14 VE 6
5 l LE 31 BIB VE 1

Eine Kombination aus sonnengereiften Orangen und Limetten mit einem Hauch von Ingwer. Für alle Salate, zu asiatischen Gerichten oder mit Sodawasser als Aperitif.

Intensives Olivenöl erster Güteklasse direkt aus mediterranen Oliven, ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Die komplexen Aromen dieses Olivenöls verfeinern jede Speise und machen es perfekt für Salate, Gemüse, Pasta und vieles mehr. Unser absoluter Favorit zum Dippen mit geröstetem Brot.



Olivenöl Extra Vergine

200 ml ST 20 VE 6
5 l LO 01 BIB VE 1

Unser italienisches Olivenöl wird geprägt von einem intensiven und ausgewogenen Aroma mit einem Nachhall von grünem Gras, Mandeln und Äpfeln. Es passt hervorragend zu Ihren mediterranen Gerichten und ist mit einem Säuregehalt von unter 0,35 % sehr bekömmlich.



Olivenöl mit Chili

200 ml ST 21 VE 6
5 l LO 18 BIB VE 1

Mit reinen Chili Auszügen, hervorragend für Pizza und Pasta, Schafskäse, würzigen Salaten und all den Köstlichkeiten aus der mediterranen Küche.



Olivenöl mit Limette

200 ml ST 22 VE 6
5l LO 19 BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und Auszügen aus sonnen-gereiften Limetten verleiht Ihren Speisen ein wunderbar frisches Aroma. Zur Verfeinerung würziger und frischer Salate und Dressings, für Nudelgerichte, Aufläufe, Gratins, Fisch, Fleisch und Geflügel.



Olivenöl mit Orange

200 ml ST 23 VE 6
5l LO 19 BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und Auszügen aus sonnen-gereiften Orangen verleiht Ihren Speisen ein wunderbar frisches Aroma. Zur Verfeinerung würziger und frischer Salate und Dressings, für Nudelgerichte, Aufläufe, Gratins, Fisch, Fleisch und Geflügel.



Olivenöl mit Trüffel

200 ml ST 24 VE 6
5l LO 07 BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und natürlichem Trüffelaroma verleiht Ihren Speisen das delikate Aroma von frischen Trüffeln.



Walnuss Öl

200 ml ST 25 VE 6
5l LO 20 BIB VE 1

Walnussöl wird aus ausgesuchten frisch gerösteten Nüssen gewonnen und im schonenden Pressverfahren hergestellt. Besonders in der kalten Küche kommt Walnussöl zur Geltung. Es verfeinert Salate, Desserts und andere Kaltspeisen.



Ingwer Zitronengras Öl

200 ml ST 26 VE 6
5l LO 21 BIB VE 1

Zitronengras-Ingwer-Öl schmeckt wunderbar im Salat, auf Gemüse und in Reisgerichten. Insbesondere auch für asiatische Wokgerichte, Fisch und Meeresfrüchte.



Landbutter Öl

200 ml ST 27 VE 6
5l LO 17 BIB VE 1

Eine Kombination aus Rapsöl und natürlichem Butteraroma. Überzeugt mit seinem klaren Geschmack nach frischer Butter und ist die ideale und gesündere Alternative zu reiner Butter. Vielseitig verwendbar für Gemüse, Saucen und Dips, zum Braten von Fleisch und Fisch, Dünsten und Backen.

Bruschetta & Co. geben jedem die Möglichkeit, in der Küche und am Tisch zu zaubern. Erhalten Sie Gewürzmischungen zum Anrühren von leckeren mediterranen Cremes. Einfach der gewünschten Menge etwas Wasser hinzufügen, bis die Kräuter weich sind, danach Olivenöl einrühren, bis es cremig wird. Schmeckt hervorragend auf geröstetem Weißbrot, zu Pasta, Pizza, Mozzarella, Salat, Aufläufen und Gratins sowie zu Schafs- und Ziegenkäse, Kräuter- und Gemüsesuppe oder Sahnesauce.



Bruschetta Classico

60 g	HW 01	VE 6
1kg	LLK 20	VE 1



Bruschetta Arrabiata

70 g	HW 07	VE 6
1kg	LLK 25	VE 1



Bolognese Gewürz

120 g	HW 23	VE 6
1kg	LLK 45	VE 1



Spaghetti Aglio e Olio

90 g	HW 04	VE 6
1kg	LLK 26	VE 1



Pesto Genovese

35 g	HW 02	VE 6
1kg	LLK 21	VE 1



Pesto Rosso

50 g	HW 03	VE 6
1kg	LLK 22	VE 1



Bärlauch Pesto

40 g	HW 06	VE 6
1kg	LLK 24	VE 1



Tomate Bärlauch Pesto

40 g	HW 08	VE 6
1kg	LLK 33	VE 1



Steinpilz Pesto

55 g	HW 11	VE 6
1kg	LLK 54	VE 1



Walnuss Pesto

70 g	HW 12	VE 6
1kg	LLK 32	VE 1



Schafskäse Gewürz

60 g	HW 26	VE 6
1kg	LLK 48	VE 1



Karibik Dip

110 g	HW 21	VE 6
1kg	LLK 62	VE 1



Knoblauch Kräuter Dip

40 g	HW 13	VE 6
1kg	LLK 27	VE 1



Café de Paris

115 g	HW 14	VE 6
1kg	LLK 28	VE 1



Bombay Dip

150 g	HW 18	VE 6
1kg	LLK 34	VE 1



Sour Cream Dip

110 g	HW 28	VE 6
1kg	LLK 50	VE 1



Set Bruschetta, Café de Paris, Spaghetti al Aglio

HW 100 VE 6

Pasta und Passata

Unsere Pasta's werden in einer kleinen deutschen Manufaktur hergestellt, Handarbeit aus Liebe und Tradition. Die Zutaten sind Hartweizengrieß, Wasser, Frucht, Kräuter oder Gemüse, sonst nichts. Unsere Passatas stellen wir nach alten Italienischen Rezepturen aus besten Zutaten her. Sonnengereifte Tomaten, Kräuter, Gewürze und Olivenöl. Nicht mehr, nicht weniger.



Limone

250 g HN 20 VE 12



Tomate

250 g HN 21 VE 12



Knoblauch & Chili

250 g HN 22 VE 12



Basilikum

250 g HN 24 VE 12



Bärlauch

250 g HN 25 VE 12



3 Colore, Tomate, Spinat

250 g HN 28 VE 12



Chili & Chayenpfeffer

250 g HN 29 VE 12



Steinpilz

250 g HN 31 VE 12



Rotwein

250 g HN 32 VE 12



Passata Toscana

250 ml HP 01 VE 6

Fruchtig-frisch,
mit Kräutern
und Olivenöl



Passata Aglio Grigliato

250 ml HP 02 VE 6

Frisch und würzig mit
Kräutern, gegrilltem
Knoblauch und Olivenöl.



Passata Basilico

250 ml HP 03 VE 6

Mit frischem
Basilikum
und Olivenöl.



Passata Piccante

250 ml HP 04 VE 6

Pikant und frisch,
mit Kräutern, Olivenöl
und Chili.



Passata alla Puttanesca

250 ml HP 05 VE 6

Fruchtig, mit Kräutern,
Kapern und Olivenöl.

Hirsch-Linie

Die Magie des Waldes. An keinem anderen Ort verknüpfen sich Mythos und Wirklichkeit so miteinander wie im Wald. Wir sollten die Natur zu unserem Anker machen. So natürlich sind auch unsere Produkte. Steinsalz statt Meersalz, Steinpilze, Waldfrüchte. Alles was die Natur uns bietet.





Trüffel Öl

200 ml HI 01 VE 6
5 l LO 07 BIB VE 1

Diese Ölkombination aus nativem Olivenöl extra und natürlichem Trüffelaroma verleiht Ihren Speisen das delikate Aroma von frischen Trüffeln. Würzen Sie Risotto, Pasta, Fleisch oder Eierspeisen mit einigen Tropfen dieses kostbaren Öles.



Steinpilz Öl

200 ml HI 02 VE 6
5 l LO 22 BIB VE 1

Wer leckeren Pilzgeschmack in Risotto, Pasta oder Püree liebt, muss nicht erst in den Wald gehen. Durch seine feste Kappe schmeckt Steinpilz prinzipiell sehr würzig und intensiv. Mit diesem delikaten Öl lassen sich deftige Suppen, Cremes, Aufstriche und Saucen aufwerten. Deutsches Rapsöl mit natürlichem Steinpilzaroma.



Steirisches Kürbiskern Öl

200 ml HI 03 VE 6
5 l LO 25 BIB VE 1

100% reines und natürliches Steirisches Kürbiskernöl. Unser Kürbiskernöl aus der Steiermark ist naturbelassen, ohne Beimengung von Fremddölen und ohne jegliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe. Den typischen und einzigartigen Charakter erhält es durch die Böden, auf denen der Steirische Kürbis wächst. Neben dem Boden ist aber besonders auch das sonnenreiche Klima, wie im Süden und Osten Österreichs vorzufinden, Voraussetzung für die Qualität dieses Spitzenproduktes.



Walnuss Öl

200 ml HI 04 VE 6
5 l LO 20 BIB VE 1

Unser Walnuss Öl wird aus ausgesuchten frisch gerösteten Nüssen gewonnen und im schonenden Pressverfahren hergestellt. Der arttypische Nussgeschmack zeichnet dieses hochwertige Öl aus. Besonders empfehlenswert ist der Einsatz von Walnussöl in Salaten, Suppen und Saucen sowie für Süßspeisen, Gebäck, Cremes und Dressings. Zum Braten sollte es auf Grund des hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren nicht verwendet werden.



Waldbeeren Balsam

200 ml HI 05 VE 6
5 l LE 42 BIB VE 1

Unser Waldbeeren Balsam zeichnet sich durch ein süßliches, schweres Aroma aus, das einen samtigen Charakter mit einem intensiven Geschmackserlebnis verbindet. Zu Blattsalaten, Saucen oder in alkoholfreie Cocktails oder Mineralwasser.



Waldhimbeer Balsam

200 ml HI 07 VE 6
5 l 51 BIB VE 1

Aus aromatischen Waldhimbeeren hergestellt, lagert diese Essig-Spezialität bis zur Entfaltung ihres feinen Bouquets im Reifefass. Mit der seit dem frühen Mittelalter bekannten Kulturpflanze verfeinern wir diesen Balsam. Veredelt Rohkost, rundet Obstsalate ab und gibt Marinaden einen eigenen fruchtig süßen Reiz.



Dattel Feige Balsam

200 ml HI 06 VE 6
BIB LE 47 BIB VE 1

Dattel Feige Balsam ist eine fruchtintensive Essig-Kreation mit dem typischen Geschmack von Datteln und Feigen mit angenehmer Süße und leichter Säure.

Nudeln

Feines aus bäuerlicher Hofgut-Manufaktur hergestellt, Handarbeit aus Liebe und Tradition.



Kräuter Nudel Nester

250 g HI 27 VE 6



Rotwein Nudel Nester

250 g HI 26 VE 6



Steinpilz Nudel Nester

250 g HI 25 VE 6



Steinpilz Pesto

55g HI 11 VE 6
1kg LLK 54 VE 1

1 Teil Kräutermischung mit 1/3 Teil Wasser anfeuchten und 10 Min. ziehen lassen, danach Olivenöl unterrühren, bis die Mischung cremig wird. Passt hervorragend zu Bandnudeln mit Sahnesauce, Wild- und Fischgerichten, Kartoffelpüree und Risotto.



Walnuss Pesto

45g HI 10 VE 6
1kg LLK 32 VE 1

1 Teil Kräutermischung mit 1/3 Teil Wasser anfeuchten und 5 Min. ziehen lassen, danach Olivenöl unterrühren, bis die Mischung cremig wird. Genießen Sie Walnuss Pesto zu Bandnudeln mit Sahnesauce, auf Weißbrot, zu Camembert oder Bergkäse, Schafskäse und Risotto.

Salz



Bergblüten Salz

100g HI 17 VE 6
1kg LLK 65 VE 1

Handverlesene Mischung exklusiver Bergblüten aus Südtirol, kombiniert mit Steinsalz.



Wiesenkräuter Salz

100g HI 18 VE 6
1kg LLK 66 VE 1

Ideal für knackige Salate, Gemüse, Suppen und Kartoffelgerichte. Oder einfach aufs Butterbrot. Mit erlesenen Südtiroler Wiesenkräutern.



Steinpilz Salz

145g HI 12 VE 6
1kg LLK 67 VE 1

Aromatische und duftende Steinpilze mit Steinsalz sind ein absolutes Genusserlebnis! Diese köstliche Salzkreation würzt perfekt Pasta, Wildgerichte, Lamm und Gemüseaufläufe, Suppen, Saucen und Salate.

Nüsse & Co.

Genieße einen Moment nur für dich mit einer guten Tasse Kaffee und den karamellisierten und schokolierten Nüssen, Mandeln, Haselnuss, Cashew oder Kaffeebohnen.



Erdnuss karamellisiert
mit Sesam

70 g MN 10 VE 12



Mandeln karamellisiert
mit Kaffee

75 g MN 11 VE 12



Mandeln mit
Schokolade

95 g MN 12 VE 12



Cashew karamellisiert
mit Salz

70 g MN 13 VE 12



Mandeln karamellisiert
mit Vanille

70 g MN 14 VE 12



Mandeln mit
Blackberry

70 g MN 15 VE 12



Haselnuss karamellisiert
mit Vanille

70 g MN 16 VE 12



Kaffeebohnen
Schokolade-Trüffel

85 g MN 17 VE 12



Bierbalsam

250 g HB 10 VE 6
5l LE 10 BIB VE 1

Unser Bier-Balsam ist eine geschmacksintensive Kombination aus dunklem Starkbier und Weißweinessig. Er passt hervorragend zu pikanten Salaten, Fleischgerichten, Saucen, Gulasch, Käferbohnen, Krautfleckerln, Krautsalat, saurem Rindfleisch, Sulz und Wurstsalat.



Brotzeitsenf süß

90 ml HB 04K VE 12

Unser altbayrische Hausmachersenf passt wie andere süße Senfsorten besonders zu Weißwurst und Leberkäs. Verwenden Sie ihn auch einmal zu gebackenem Camembert mit Salzstangen.



Brotzeitsenf mit Kren

90 ml HB 07K VE 12

Hausmachersenf mit Meerrettich. Der altbayrische süßwürzige Senf passt wie andere süße Senfsorten besonders zu Weißwurst und Leberkäse.



Biersenf

90 ml HB 11K VE 12

Biersenf passt perfekt zu Gegrilltem und deftigen Speisen. Marinaden und Saucen können sehr gut damit verfeinert werden.



Streuobstwiesen Balsam

250 g HB 24 VE 6
5l LE 41 BIB VE 1

Aus Äpfeln und Birnen heimischer Streuobstwiesen entsteht dieser herrliche Balsam-Essig. Mit einem Säuregehalt von 4 % ist er fruchtig süß, mild-säuerlich und aromatisch. Verwenden Sie ihn zu frischen Salaten, Gemüse und Marinaden, zu Wurstsalat oder Sauerbraten.



Rauchspeck Öl

250 g HB 25 VE 6
5l LO 13 BIB VE 1

Für deftige Gerichte wie Eintöpfe, Kartoffel- oder Feldsalat oder zu frischem Sauerteigbrot.



Landbutter Öl

250 g HB 26 VE 6
5 l LO 17 BIB VE 1

Eine Komposition aus Rapsöl und natürlichem Butteraroma. Überzeugt mit seinem klaren Geschmack nach frischer Butter und ist die ideale und gesündere Alternative zu reiner Butter. Vielseitig verwendbar für Gemüse, Saucen und Dips, zum Braten von Fleisch und Fisch, Dünsten und Backen.



Bierlikör

200 ml HB 11 VE 6
5 l LL 11 BIB VE 1

Die feinwürzige Verbindung aus Bierdestillat und Malzkomponenten begeistert auch Menschen, die eigentlich kein Bier mögen. Dies liegt an der feinen und sehr ausgewogenen Süße vom Malzextrakt, der den Likör auf natürliche Weise leicht süßt und mit zarten Nuancen anreichert. Enthält 25 % Alkohol.



Biergelee

180 g HB 09 VE 6

Biergelee schmeckt sehr gut zu Butterbretzel und auf frischem Schwarzbrot. Auch in der Küche vielseitig zu verwenden, zum Verfeinern von dunklen Soßen oder zu einem deftigen Krustenbraten.



Biernudel

250 g HB 13 VE 6

Unsere Bier Nudeln sind echt Bayrische Nudeln. In einer kleinen Manufaktur in Niederbayern werden die Nudeln aus feinstem Hartweizengrieß, Bier und Braumalz hergestellt. Sie passen sehr gut zu Braten und Wild, sind aber auch in einem Nudelsalat die richtige Wahl.



Bratkartoffelgewürz

30 g HB 01 VE 12
1 kg LLK 43 VE 1

Egal ob Bratkartoffeln, Wedges, Kartoffelrösti, Kartoffelgratins oder cremige Kartoffelsuppe – unser Bratkartoffelgewürz passt perfekt!



Obazdagewürz

60 g HB 02 VE 12
1 kg LLK 42 VE 1

Unser Obazdagewürz lässt Sie die beliebte bayrische Käsecreme kinderleicht selbst zubereiten. Obazda schmeckt hervorragend zu frischen Brezeln oder herzhaftem Brot. Mit Zwiebel bestreuen.

Hessen-Linie

Wir verwenden für unsere Hessenlinie ausschließlich regionalen »Ebbelwoi« aus Frankfurt, »Zwiwwel« aus Gernsheim und »Abbelessisch« von der Bergstraße.



Apfelweingelee

180 g HG 03 VE 6

Der traditionelle Apfelwein mit seiner betonten Säure und einem äußerst fruchtigen Geschmack ist die Grundlage dieses Gelees. Peppen Sie Ihre Saucen auf oder reichen Sie ihn zu Weichkäse oder Fleisch. Vegan, gluten- und lactosefrei (enthält Alkohol).



Apfelweingelee mit Erdbeeren

180 g HG 01 VE 6

Der traditionelle Apfelweingelee, verfeinert mit Erdbeeren aus regionalem Anbau. Dadurch entsteht nicht nur die schöne Farbe, sondern auch ein intensiver Fruchtgeschmack. Vegan, gluten- und lactosefrei (enthält Alkohol).



Apfelweingelee mit Himbeeren

180 g HG 02 VE 6

Der traditionelle Apfelweingelee, verfeinert mit Himbeeren aus regionalem Anbau. Dadurch entsteht nicht nur die schöne Farbe, sondern auch ein intensiver Fruchtgeschmack. Vegan, gluten- und lactosefrei (enthält Alkohol).



Handkäsessig

250 ml HE 50 VE 6

Delikater Apfelessig zum Einlegen des original hessischen Handkäses. Nehmen Sie pro Käse 2 EL. Essig und 1 EL. Öl zum Marinieren, nach Belieben zum Schluss etwas Kümmel dazu geben. Apfelessig 5% Säure, Zwiebel, Kümmel, Pfeffer, Salz. Vegan, gluten- und lactosefrei



Apfelweinsenf

90 ml HS 50 VE 12

Für alle Apfelwein-Fans gibt es unseren mit Liebe und Sorgfalt produzierten Apfelweinsenf. Ob zu Rippchen, Rindswurst, Frankfurter – dieser dieser Senf passt immer! Vegan, gluten- und lactosefrei (enthält Alkohol).

Sonderflaschen

Aceto Balsamico: Gärungssessig aus Traubenmost, der seine Reife als auch seinen vollen und milden Geschmack durch langjährige Lagerung in Buchen- und Eichenfässern gewinnt. Der einzig echte Aceto Balsamico kommt aus Modena, Italien.

Olivenöl Extra Vergine: Die Lage des Olivenhains, die Sonnenstunden sowie die Sorgfalt bei der Ernte sind entscheidend für die Qualität. Wir verwenden nur die besten Oliven, die im schonenden Verfahren, kaltgepresst, zu feinstem Öl verarbeitet werden.



Flasche Egezia
Olivenöl Extra Vergine
250 ml GLÖ 54 VE 12



Flasche Egezia
Aceto Balsamico
250 ml GLE 54 VE 12



Flasche Arrogance
Olivenöl Extra Vergine
90 ml GLÖ 50 VE 12



Flasche Arrogance
Aceto Balsamico
90 ml GLE 50 VE 12



3er Set
Kräutermischungen

HW 100 VE 6

Bruschetta 35g
Café de Paris 95g
Spaghetti al Aglio 70g

AGB

1. Geltungsbereich

1.1. Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten nur für Warenverkäufe und sonstige Leistungen durch Christian Hjort, Gourmet Leon. Es gelten die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ihrer zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gültigen Fassung. Abweichende oder entgegenstehende Bedingungen der Käufer werden von uns nicht anerkannt, sofern wir diese nicht schriftlich bestätigt haben.

1.2 Unsere Angebote sind freibleibend, der Zwischenverkauf ist vorbehalten.

1.3 Mit der Erteilung eines Auftrags erkennt der Käufer die Bedingungen an, ein Vertrag kommt erst durch unsere Lieferung oder Auftragsbestätigung zustande.

2. Preise

2.1 Die angegebenen Preise sind Netto-Preise

2.2 Die angegebenen Preise gelten per Stück, Kg. oder Liter, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

3. Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind innerhalb 14 Tagen netto, innerhalb 7 Tage mit 3% Skonto per Bankeinzug oder 7 Tage nach Rechnungsdatum mit 2% Skonto zahlbar. Von der Bank nicht eingelöste Lastschriften berechnen wir mit einer Gebühr von 11€.

4. Lieferbedingungen

Frachtkosten: Ab einem Netto Warenwert von 350€ liefern wir frei Haus im gesamten Bundesgebiet. Inselfracht und Mehrkosten für Expressversand gehen zu Lasten des Käufers.

Auslandslieferungen erfolgen grundsätzlich ab Werk und unter der Angabe der Umsatzsteueridentifikationsnummer ohne Mehrwertsteuer. Lieferungen nach Österreich und in die Schweiz erfolgen ab 2000 € netto Warenwert frei Haus. Anfallende Kosten für die Erstellung von Ausfuhrpapieren usw. gehen zu Lasten des Empfängers.

5. Warenkontrolle und Reklamationen

Gelieferte Ware ist sofort nach Erhalt auf Bruch, Beschädigungen und Vollständigkeit zu prüfen. Mängel müssen sofort bei Annahme gegenüber dem Frachtführer gelten gemacht werden, auf den Frachtpapieren vermerkt und vom Frachtführer gegengezeichnet werden. Mängelrügen sind gemäß §377 HGB sofort, spätestens nach 3 Tagen ab Erhalt der Ware anzuzeigen. Erfolgt keine Mängelrüge gilt die Ware als ordnungsgemäß angenommen. Rücksendungen ohne Absprache werden nicht angenommen. Abgesprochene Rücksendungen sind frei Haus zu liefern, die Ware muss originalverpackt sein.

6. Verpackung

Verpackungseinheiten sind in Katalog und Preisliste beim jeweiligen Artikel ersichtlich, Verpackungseinheiten können sich gegebenenfalls ändern. Lose, flüssige Ware wird in Bag-in-Box oder Einwegkanistern geliefert, lose Kräuter- und Gewürzmischungen in Zip-Beutel oder ähnlichen Gebinden. Kunststoffbehältnisse sind für längere Lagerung nicht geeignet.

7. Kundenausstattungen und Private Labels

Für alle kundenseitig vorgegebenen Firmennamen und/oder abweichende Artikelnummern liegt die Verantwortung beim Kunden.

8. Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus der Geschäftsbeziehung Eigentum von Gourmet Leon.

9. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis sowie Gerichtsstand ist Bensheim.

10. Lizenzierung und Verpackungsverordnung

Für alle verkaufsfertigen Artikel wurde die Lizenzgebühr zum Dualen System gemäß Verpackungsverordnung bereits durch Gourmet Leon entrichtet. Dies gilt nicht für Leerglas oder im Kundenauftrag speziell gefertigte Ware, hier ist allein der Käufer für die Einhaltung des Verpackungsgesetzes und die Abführung der Lizenzgebühr verantwortlich.

11. Sonstiges

Lieferungen erfolgen ausschließlich zu unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen, Änderungen sind nur durch schriftliche Bestätigung gültig. Sollte die Belieferung an den Auftraggeber ein Risiko darstellen, kann Gourmet Leon ohne Angaben von Gründen von den Verträgen zurücktreten. Trotz größter Sorgfalt kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich Daten in der Zwischenzeit geändert haben. Daher kann Gourmet Leon für Druckfehler, Aktualität, Korrektheit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Daten keine Haftung übernehmen. Dies gilt für alle Kataloge, Preislisten und Angebote. Weiter behält sich Gourmet Leon das Recht vor, Änderungen, Ergänzungen sowie Löschungen der bereitgestellten Daten vorzunehmen. Bei den Zutatenangaben in der Hauptliste und auf den Verpackungen gilt im Zweifelsfall immer die Zutatenliste auf der Verpackung.

Impressum

Gourmet Leon
Christian Hjort
Nibelungenstrasse 307
D -64625 Bensheim

Bankverbindung

Volksbank Darmstadt Mainz
IBAN: DE 31 5519 0000 0848 628012
BIC: MVBMD55

Tel. 0049 (0)6251 / 984144
Fax 0049 (0)6251 / 845570

Email: info@gourmet-leon.com

Internet: www.gourmet-leon.com

Frachtfrei Festland BRD ab Nettowarenwert von € 350,—
Insellfrachten werden gesondert berechnet.