

Katalog 2010

tafel  freude
Feines genießen



Liebe Freunde des feinen Genusses,

ein gutes Essen braucht meist nicht viel, wenn man auf ausgewählte Produkte zurückgreift. Ein herzhafter Käse, frisches Brot, ein schönes Glas Wein... und einem genussvollen Abend steht nichts mehr im Weg. Es sind oft die einfachen Dinge, die besonders lecker sind, und seien es nur ein paar Tropfen feines Olivenöl auf einem Stück Weißbrot. Mit tafelfreude versuche ich stets für besonderen Genuss zu sorgen. Mit Produkten, die sorgfältig hergestellt werden, von Produzenten, denen Qualität und Tradition am Herzen liegen. Alle Hersteller dieser Produkte sind mir persönlich bekannt oder von der Genussvereinigung Slow Food empfohlen, die Produkte werden alle direkt vom Hersteller bezogen. Die Produktpalette kann so nur langsam wachsen, dafür kann ich Ihnen beste Qualität und besonderen Geschmack garantieren. Sollten Sie Anregungen oder Wünsche haben, versuche ich gerne diese zu erfüllen.

Ihr





Ligurisches Olivenöl aus der Casa Oleria Giuseppe Calvi

Dieser Betrieb stellt seit 1921 feinstes ligurisches Olivenöl her. Die Sorte „**Pinzimolio**“ ist ein ungefiltertes „extra vergine“ Öl, das ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen wird und sich für den alltäglichen Gebrauch hervorragend eignet. Es ist wunderbar fruchtig im Geschmack und harmoniert besonders gut mit frischem Gemüse wie Tomaten, Fenchel, Artischocken und Salaten. Für Ästheten in formschöner Flasche mit praktischem Ausguss, für Puristen optimal geschützt in der dunklen Flasche.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Pinzimolio	0,75 l	13,50 €



Ein neues Öl aus dem Hause Calvi ist das „**Mosto d`Oro - Selezione Speciale**“. Die Oliven der Sorte „Taggiasca“ werden im Oniglia Tal per Hand geerntet, im Februar und März, wenn sie ihren optimalen Reifegrad haben. Kaltgepresst, belässt man den „Mosto“ wie er aus der Mühle kommt, das heißt, das Öl wird nicht filtriert. Das „Mosto d`Oro“ ist sehr fein, mit leichten Mandelnoten, und man merkt, dass die Oliven ausreifen konnten. Ein ausgezeichnetes Öl für gehobene Ansprüche.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Mosto d`Oro Selezione Speciale	0,50 l	19,90 €



Sehr interessant sind auch die **aromatisierten Olivenöle**. Das Zitronenolivenöl verleiht Salaten, Gemüse, Marinaden für Fisch und Fleisch eine spezielle Note, das Basilikumöl passt natürlich zu Tomate&Mozarella, aber auch zu Pasta. Wer es scharf mag, ist bestens mit dem Peperoncinoöl bedient. Das Rosmarinöl ist ein passender Begleiter zu Geflügel und Wild und besonders lecker zu Ofenkartoffeln. Mit praktischem Ausguss.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Zitrone	0,25 l	8,50 €
Peperoncino	0,25 l	8,50 €
Basilikum	0,25 l	8,50 €
Rosmarin	0,25 l	8,50 €





Wer mit Olivenöl kochen, braten oder frittieren will, dem sei das „**Gusto delicato**“ empfohlen. Dieses Öl ist eine Komposition von raffiniertem Olivenöl und gutem extra vergine Öl. Dadurch hat das Öl einen höheren Rauchpunkt als kaltgepresstes Olivenöl, welches zum Erhitzen viel zu schade ist, und trotzdem den feinen, mediterranen Geschmack guten Olivenöls.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Olivenöl Gusto Delicato	1l	10,90€



Kürbiskernöl vom Kürbischhof Deimel in der Steiermark

Dieses Kürbiskernöl ist eine Erst- und Kaltpressung aus Kernen des steierischen Ölkürbis, welcher als einzigartiges Merkmal keine verholzende Samenschale hat und so zur Ölgewinnung wie geschaffen ist. Vielfach prämiert gilt dieses Öl mit anerkannter Herkunftsbezeichnung als Delikatesse, gleichzeitig ist es auch außerordentlich gesund mit einem sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Lecker zu Salaten, Suppen, zum Veredeln von Vorspeisen, Hauptgerichten und: sehr lecker mit Vanilleeis!

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Kürbiskernöl g.g.A.	250ml	7,90 €



Trüffelöl aus dem Hause Cascina San Cassiano aus Alba

Diese feine Olivenöl wird mit echtem Sommertrüffel aus der Region Alba veredelt. Eine wunderbare duftende Zugabe zum Aromatisieren von Pilzgerichten, Risotti oder Pastagerichten.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Trüffelöl	100ml	12,90€





Aceto Balsamico aus der Acetaia Leonardi in Modena

Seit 1881 stellt die Familie Leonardi hochqualitativen Balsamico Essig her. Der Most von spätgelesenen Trebbiano und Lambrusco Trauben wird durch Kochen eingedickt und dann in bestimmter Reihenfolge in bis zu neun verschiedenen Holzfässern (darunter Eiche, Kirsche, Esche, Kastanie, Maulbeere, Robinie, Wacholder) gelagert. Durch Fermentation und die verschiedenen Holzarten bekommt der Balsamico seinen Geschmack und seine Farbe. Die Fässer werden großen Temperaturschwankungen ausgesetzt. Große Hitze im Sommer sorgt für weitere Reduzierung, die Kälte im Winter klärt Trübstoffe aus. Stets wird dem jüngeren ein Anteil des älteren Essigs hinzugefügt. Aufgrund dieser Rezirkulierung und der jahrelangen Eindickung bleibt am Ende nur noch ein kleines Fässchen eines Jahrgangs übrig.

Für den alltäglichen Gebrauch bestens geeignet ist der drei Jahre in Fässern gereifte Aceto Balsamico di Modena „I **Francobolli - Castello Serie 3**“. Dieser Balsam-Essig ist „nur“ drei Jahre gelagert, ist daher relativ preiswert und ideal für Marinaden, Salate und Gemüse. Der fünfjährige Balsamico eignet sich selbstverständlich auch für Salate und Gemüse, ist darüberhinaus noch etwas ausgeprägter im Geschmack. Und bestens geeignet zum Verfeinern von Obstsalaten, Yoghurt, aber auch passend zu gegrilltem Fleisch und Fisch

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Castello 3-jährig	250 ml	13,50 €
Castello 5-jährig	250 ml	18,00 €





Wer es exklusiver mag, ist mit dem „**Castello Serie 10**“ bestens beraten. Dieser wird 10 Jahre in Fässern gelagert, ist von tiefer schwarzer Farbe, intensivem Aroma und leicht sirupartiger Konsistenz. Bestens geeignet zur Veredelung von Gemüse, gegrilltem, gebratenem und gekochtem Fleisch oder Fisch, Käse oder Vanilleeis.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Castello 10-jährig	250 ml	29,90 €



Der **fünfzehnjährige Balsamico** ist die Krönung dieser Serie, edel verpackt in der roten Präsentbox. Dieser alte Balsamico ist natürlich ein hervorragender Begleiter zu Gemüse, Fisch, Fleisch und Käse, zudem ein Traum auf Erdbeeren, dunkler Schokolade, aber auch sehr fein zu Pasta und Risotto. Und ein außergewöhnlicher, aber sehr leckerer Digestif.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Castello 15-jährig	250 ml	54,90 €



Weißer Balsamessig – „**Balsama Bianco – Serie 4**“ – wird aus dem Most weißer Trauben hergestellt, der dann in Eichenfässern reift. Typisch ist seine gelb-goldene Farbe und der Umstand, dass er die Gerichte nicht verfärbt, sondern mit mildem, fruchtigem Aroma verfeinert. Ideal für Salat, Gemüse, Käse wie Büffelmozzarella, Scamorza oder Robiola und zu hellem Fleisch.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Balsama Bianco	100 ml	7,90 €
Balsama Bianco	500 ml	19.90€





Hartkäse des Caseificio Dede `Alberto aus der Provinz Lodi

Seit 1945 produziert das Caseificio Dede `Alberto inmitten der Lombardei Käse. Zum einen stellen sie den bekannten „Grana Padano“ her, zum anderen den nach noch höheren Qualitätskriterien produzierten Hartkäse „Tipico Lodigiano“. Der Familienbetrieb baut das hochwertige Futter selbst an, produziert nur mit Milch der eigenen Kühe und nutzt die „Abfälle“ der Käseproduktion nach alter Tradition für die Schweinezucht. Vom Feld bis zum fertigen Käse bleibt alles in der Hand der Familie Alberto. Wer milden Grana-Käse liebt, ist mit dem neun Monate gereiften gut beraten. Junger Hartkäse passt gut zu leichten Rotweinen, fruchtigen Weißweinen und ist ideal zu frischem Obst. Der gereifte Lodigianokäse ist 24 Monate alt, kräftig im Geschmack und vielseitig verwendbar. Pur, zu Pasta, Salaten oder Carpaccio – stets ein Genuss!

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Lodigiano jung	ca. 500 g	14,50 € / kg
Lodigiano gereift	ca. 500 g	19,00 € / kg





Risottoreis aus Venezien

Dieser Reis wurde von Benediktinerinnen in das Örtchen Grumolo delle Abbadesse gebracht, einem kleinen Dorf zwischen Vicenza und Padua, wo er nun seit dem 16. Jahrhundert angebaut wird. Die Nonnen machten das dortige Marschland urbar und legten Kanäle an, von denen heute noch viele genutzt werden. Die Reissorte „Vialone Nano“, die in Grumolo di Abbadesse wächst, ist relativ kleinkörnig und aufgrund des besonderen Bodens und Wassers dieser Region von außergewöhnlicher Qualität. Beim Kochen quillt der Reis durch die Kochflüssigkeit beachtlich auf, die Reiskörner bleiben dabei ganz und verlieren nicht ihren Biss - die perfekten Eigenschaften für ein gutes Risotto - wie in der kalten Jahreszeit beispielweise ein schönes Kürbisrisotto. Dieser Reis wird von Slow Food Italien gefördert. Übrigens: Der Riso Vialone Nano wurde soeben zum besten Risottoreis seiner Klasse in Italien gekürt! Vom selben Hersteller mit denselben aufwändigen Methoden produziert gibt es auch die Sorte „Carnaroli“, die manch einer für die beste Reissorte hält. Nicht nur im Risotto, auch im Reissalat oder als Suppeneinlage macht sie sich bestens.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Riso Vialone Nano	1 kg	5,90 €
Riso Carnaroli	1 kg	5,90 €



Safran aus Jiloca, Aragonien/Spanien

Mitte Oktober beginnt die Ernte in den violetten Krokusfeldern, jeden Morgen neu und zwar von Hand. Die Stempel des „crocus sativus“ werden von der frischen Blume getrennt, eine filigrane Handarbeit, bei der über 100.000 Blüten gezupft werden um einen Kilo Safran zu erhalten. Jiloca bietet für den Safranbau die besten Bedingungen, kalte Winter und kurze, heiße Sommer. Vor über tausend Jahren von den Arabern nach Spanien gebracht, war der Anbau früher weit verbreitet. Heute kultivieren nur noch sieben Produzenten mit Unterstützung der Slow Food Stiftung dieses Edelgewürz, das auch gerne gefälscht wird. Dieses Produkt garantiert höchste Qualität und bereichert in der Küche nicht nur die Klassiker Bouillabaisse, Paella und Risotto Milanese. Safranfäden einige Minuten in etwas warmen Wasser einweichen und erst kurz vor Ende der Garzeit dem Gericht beifügen. 0,25g reichen für Gerichte für 6 Personen.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Safran Jiloca	0,5 g	5,90 €





Meersalz aus den Salinen von Cervia

Cervia ist eine sehr alte Stadt an der Adria, berühmt für ihre Salinen, in denen schon seit Jahrhunderten Salz gewonnen wird. Das Salz von Cervia gilt als eines der besten in Italien, da es besonders rein ist. Deshalb wird es auch als „sale dolce“ bezeichnet, da es weniger Bitterstoffe als andere Salze enthält.

Das „**Sale di Cervia**“ ist das „normale“ Haushaltssalz aus Cervia, grobkörnig für die Mühle. Zum Verschenken im hübschen Jutesäckchen.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Sale di Cervia	1 kg	3,50 €
Sale di Cervia (Jutebeutel)	1 kg	5,50 €



Das „**Camillone**“ hingegen ist ein Slow Food Presidio Salz aus der ältesten Saline des Ortes, handwerklich gewonnen wie seit Jahrhunderten und geschätzt wegen seiner hohen Qualität. Auch im schönen Baumwollbeutel.

Riserva Camillone	750 g	4,50 €
Riserva Camillone (Baumwollbeutel)	750 g	6,90 €



Das „**Salfiore**“ ist die Salzblume, die sich bei bestimmten Witterungsverhältnissen auf der Oberfläche bildet und in Handarbeit abgeschöpft wird. Es gilt als das feinste aller Salze. Limitierte Stückzahl.

Artikelbezeichnung		
Salfiore di Cervia	175 g	7,50 €





Pesto aus Ligurien

Dieses „**Pesto di Liguria**“ aus dem Hause Calvi zeichnet sich durch einen sehr hohen Anteil an Basilikum, bestem Olivenöl und der Tatsache, dass man darin keinerlei Zusatzstoffe findet, aus. Die klassische Nudelsauce aus Ligurien, die man in Ligurien traditionell mit Nudeln der Sorte Troffie isst, ist natürlich auch hervorragend für Spaghetti geeignet. Gerne wird es in Ligurien auch für Lasagne verwendet oder zur Verfeinerung einer Minestrone.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Pesto di Liguria	80 g	3,90 €



Die „**Paté Rosso**“ ist eine geschmackvolle Sauce basierend auf getrockneten Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und aromatischen Kräutern. Bestens zu Pasta (z.B. mit Ricotta mischen!), zum Saucen Abschmecken, auf Bruschette und Stuzzichini, sprich auf kleinen Appetithappen, zum Verfeinern.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Paté Rosso	180 g	5,90 €



Oliven der Sorte „Taggiasca“

Taggiasca Oliven gelten als eine der besten, nicht nur weil aus ihnen hervorragendes Öl gewonnen wird, auch pur genossen sind die relativ kleinen Oliven ausgesprochen lecker. Sie sind eher dunkel, werden aber nie ganz schwarz, sehr geschmackvoll mit einem leicht bitterem, angenehmen Nachgeschmack.

Deshalb nicht nur zum Aperitif, sondern in vielen klassischen Gerichten Liguriens zu finden, wie beispielsweise „Coniglio alla cacciatora“, dem Kaninchen nach Jägerart. Ebenfalls empfehlenswert ist die daraus hergestellte Olivenpaté, lecker auf warmen Weißbrot oder als Kruste auf Fleisch und Fisch.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Taggiasca Oliven	320 g	4,90 €
Paté d `Oliva	170 g	4,70 €





Geflügelspezialitäten der Familie Artuffo/Tonco, Monferrato

Die Familie Artuffo widmet sich seit Jahrzehnten einer „natürlichen Geflügelzucht“. Das biologische Futter wird selbst kultiviert, die Tiere leben in Freilandhaltung mit viel Platz, die natürlichen Wachstumszeiten der Tiere werden respektiert. Auf Verwendung von Mehlen, wachstumsfördernde Mittel, Konservierungsmittel, Farbstoffe und Antioxidantien wird verzichtet. Das Tonchese Huhn ist ein Landhuhn der Rasse „Nackthalshühner“, hat leicht rötliche Federn und ist charakterisiert durch langsames Wachstum und sehr gute Fleischqualität. In den wenigen Fällen, in denen Tiere erkranken, werden gemäß der Philosophie der Familie Artuffo homöopathische und andere natürliche Heilverfahren bevorzugt.

Ragu`di galletto tonchese - Fleischsauce mit Fleisch vom Tonchese Huhn

Eine geschmackvolle Fleischsauce mit Hühnerfleisch, die man hier eher Sauce Bolognese nennen würde, in Italien aber Ragu heisst. Lecker zu Pasta, ein schnell zubereiteter Genuss von höchster Qualität, den man mit bestem Gewissen genießen kann. Natürlich ohne Konservierungs- oder andere Zusatzstoffe.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Sauce Ragu	180 g	4,90 €



Paté di fegato di gallinella Tonchese - Leberpaté aus Tonchese Hähnchen

Eine wunderbare Paté, klassisch auf geröstetem Weißbrot als Crostini mit Hühnerlebercreme. Nur Selbermachen schmeckt besser, und nicht mal da bin ich mir sicher. Ein leckerer und schnell zubereiteter Aperitifhappen. Wie alle Produkte von Artuffo ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Paté di fegato	180 g	6,50 €





Saucenspezialitäten der Cascina San Cassino aus Alba, Piemont

In der Trüffelstadt Alba hat die Cascina San Cassiano ihren Sitz. Hier werden hochwertige Spezialitäten hergestellt, mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe. Dort wo früher ein Benediktinerkloster sein Zuhause hatte, werden heute traditionelle aber auch innovative Produkte hergestellt, mit Schwerpunkt auf der kulinarischen Tradition der Langhe und des Piemonts.

Salsa di Raddichio

Mal eine etwas andere Pastasauce, mit leicht bitterer Note und wunderbar cremig. Auch lecker auf Crostini & Bruschetta.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Salsa di Raddichio	90 g	4,90 €



Pate di Noci

Eine Saucenspezialität die ursprünglich in Liguren beheimatet ist, heute aber in ganz Italien gerne mit Pasta gegessen wird.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Pate di Noci	180 g	7,90 €



Vellutata di Peperoni con Pecorino

Eine cremige, sehr leckere Paprika Sauce, wunderbar kombiniert mit Pecorino Hartkäse. Ebenfalls sehr gut auf jedem Weißbrot.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Vellutata Peperoni	190 g	6,50 €



Crema di Topinamur e acciughe

Ausgefallen aber sehr lecker ist diese Pastasauce aus Sardellen und Topinambur, der Knolle einer mit der Sonnenblume verwandeten Pflanze.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Crema di Topinamur	180 g	6,50 €





Feines vom Weingut Marcarini aus dem Piemont

Das Weingut der Familie Marcarini im malerischen Dörfchen La Morra produziert seit Generationen hervorragende Weine. Hier im Herzen des Piemonts wachsen die Trauben für den König der Weine, den Barolo, gewonnen aus den Trauben der Nebbiolo Rebe. Doch werden nicht nur exklusive Edeltropfen produziert, sondern auch sehr gute Rot- und Weißweine von hoher Qualität zu bezahlbaren Preisen.

Wer Weißwein liebt, wird schnell Gefallen finden am „**Roero Arneis**“, einem echten Piemonteser. Der Arneis ist hier der traditionelle Weißwein, in Deutschland weit weniger bekannt als andere italienische Weißweine, doch von einer Qualität und einem Preis-Leistungs-Verhältnis, die bzw. das manch bekannterer Weißwein sucht. Angebaut wird der Arneis (ein Wort aus dem piemontesischem Dialekt, das den widerspenstigen Charakter der Rebstöcke beschreibt) traditionell im Roero Gebiet, auf sandigen Böden mit beachtlichen Mengen an Mineralsalzen. Der Wein selbst hat eine strohgelbe Farbe mit feinem Goldschimmer, ein volles und fruchtiges Bouquet und schmeckt nach frischen Obst, Akazienblüten und Honig. Ein perfekter Begleiter zu leichten Risotto- und Pastagerichten sowie zu gebratenem oder gegrilltem Fisch. Durch sein feines Bouquet hebt er den Geschmack dieser Gerichte hervor.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Roero Arneis 2008	0,75 l	10,90 €



Berühmt ist das Piemont vor allem durch seine Rotweine. Der „**Dolcetto d`Alba Fontanazza**“ (DOC), heißt übersetzt der „Kleine Süße“, was jedoch nicht bedeutet, dass man es hier mit einem süßen Wein zu tun hätte. Dieser Dolcetto ist ein sehr fruchtiger, trinkleichter Wein, der bei den Bewohnern dieser Landschaft – Langhe genannt – seit jeher als „Alltagswein“ gilt. Bewusst wird auf einen Ausbau in Holz verzichtet, um die Frische und Fruchtigkeit dieser traditionellen Rebsorten zu bewahren. Ein anständiger Wein, den man jung trinken sollte und der es wert ist, entdeckt zu werden.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Dolcetto d`Alba 2008	0,75 l	10,90 €





Der Dolcetto „**Boschi di Berri**“ ist der feine Bruder des Fontanazzas. Einzigartig, denn die Trauben wachsen an jahrhundertealten Rebstöcken, die von der Reblauskatastrophe im 19. Jh. verschont blieben. Ein rares Beispiel für Weinstöcke, die nicht auf amerikanische Unterlagen gepropft sind. Die Nase dieses rubinroten Weines erinnert an Veilchen und Himbeeren, am Gaumen zeigt er sich warm und samtig, mit einem angenehmen Aromenspiel von reifen Kirschen und Johannisbeeren. Ein guter Begleiter zu warmen wie kalten Vorspeisen, Pasta, Geflügel und frischem Käse. Kann einige Jahre in der Flasche ausreifen.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Dolcetto d'Alba 2007 Boschi di Berri 0,75 l	0,75l	12,90 €



Der „**Barbera d'Alba – Ciabot Camerano**“ (DOC) ist eine antike, autochthone, sprich einheimische, Rebsorte des Piemonts. In den Kellern der Familie Marcarini reift der Wein acht Monate in kleinen französischen Eichenfässern und nimmt dort seine intensive granatrote Farbe an. Der Wein hat leicht süßliche Tannine, eine angenehme Säure und den für Barbera typischen Kirschgeschmack. Dieser Edeltropfen begleitet in hervorragender Weise Fleischgerichte aus der piemontesischen Kochtradition, wie u.a. Schmorbraten und Wild. Zu pikantem Käse ein Geschmackserlebnis.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Barbera d'Alba 2005	0,75 l	12,50 €



Für die ganz besonderen Feste und Anlässe gibt es im Piemont nur einen Wein. Den berühmten Barolo, ein beeindruckender Wein aus den Nebbiolo Trauben. Wie der Name der Rebsorte zu erkennen gibt, brauchen die Trauben den herbstlichen Nebel des Piemonts, bevor sie gelesen werden. Um die hohe Qualität zu gewährleisten, werden die Ertragsgrenzen im Anbaugebiet der Dörfer La Morra und Barolo niedrig gehalten. Der „**Barolo Brunate**“ (DOC) der Familie Marcarini reift mindestens zwei Jahre in mittelgroßen Eichenfässern. Im Glas hat er eine rubinrote Farbe, ein volles, anhaltendes Bouquet mit Noten von Vanille, süßen Gewürzen, Tabak und Gebirgshheu. Zum Genuss dieses großen Weines wird ein breitelchiges Glas empfohlen. Der Jahrgang 2004 ist ein ausgezeichnete Jahrgang, ein absoluter Spitzenwein, mit 93 Parker Punkten.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Barolo Brunate 2005	0,75l	38,00 €
Barolo Brunate 2004	0,75 l	39,50 €





Schaumwein aus der Schwäbischen Alb

„Birnschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne“ – Dieser hochwertige Birnschaumwein wird nach der „Méthode traditionnelle“ in traditioneller Flaschengärung im kleinen Örtchen Schlatt inmitten der Schwäbischen Alb hergestellt. Grundlage dieses Weines bildet die alte Obstsorte „Champagner Bratbirne“, die auf den Streuobstwiesen der Alb an Hochstämmen wächst. Schon vor über 250 Jahren wurde aus dieser Birnsorte Schaumwein hergestellt. In der Manufaktur Jörg Geiger wird aus diesen Früchten ein Wein gestaltet, der nach neun Monaten Flaschengärung mit einer langen Perlage, feinem Birnenduft und einer leichten Note von Kirsch und Muskat beeindruckt. Schmeckt als Aperitif oder als edler Begleiter zu hellem Fleisch sowie zu Meeresfrüchten und Fischgerichten. Oder einfach so, aus Freude am guten Geschmack. Passagier der Slow Food „Arche des Geschmacks“.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Schaumwein Brut	0,75 l	17,90 €
Schaumwein Extra Brut	0,75 l	18,90 €



Prosecco vom Weingut La Farra, Veneto

In der Hügellandschaft zwischen Conegliano und Valdobbiadene, liegt die Azienda La Farra, wo die Familie Nardi Giandomenico seit Generation Wein herstellt. Mitten im traditionellen Anbaugebiet der Prosecco Traube gelegen, werden hier wunderbare Schaumweine gewonnen. Der Prosecco di Conegliano Valdobbiadene ist ein DOC Wein, d.h. mit geschützter Herkunftsbezeichnung und reduziertem Höchstertrag pro Hektar Rebfläche. Es ist ein klarer, hellgelber Perlwein, mit feiner Perlage und fruchtigem Noten von Apfel und Pfirsich. Ideal als Aperitif aber auch perfekt zu Antipasti und leichten Fischgerichten, in formschöner, edler Flasche. Der Prosecco IGT ist ebenfalls ein feiner Perlwein, dessen Trauben aus den angrenzenden Gemeinden zum klassischen DOC Anbaugebiet stammen.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Prosecco DOC Conegliano Valdobbiadene	0,75 l	7,50€
Prosecco IGT	0,75 l	5,90€





Apfelweincocktails aus der Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alb

Schwäbischer Kir:

Boskoop-Apfelwein mit frischen schwarzen Johannisbeeren vermählt, über mehrere Tage ausgezogen, prickelnd in die Flasche gefüllt - so entfaltet sich der ausdrucksvolle, üppige Geruch der Johannisbeeren in Kombination mit einem rassigen, herben Geschmack.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Schwäbischer Kir	0,75 l	6,90 €



Sommernachtstraum:

Aus der spätreifen Apfelsorte Bittenfelder wird nach sorgfältiger Lese, Selektion und schonender Pressung, in langsamer Kaltgärung ein säuerlich erfrischender Apfelwein als Grundlage hergestellt. Handgelesene Holunderblüten und die feine Säure ergeben so einen verführerischen Früh-Sommer-Apéro.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Sommernachtstraum	0,75 l	6,90€



Prisecco rot: (alkoholfrei)

Wird in der Nase dominiert von Sauerkirsche und schwarzer Johannisbeere, die Fülle von Holunder und Quitte und die spitze Säure der Limette erzeugen einen einzigartigen Spannungsbogen, der alle Geschmacksknospen auf der Zunge aktiviert.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Prisecco Rot	0,75 l	6,90€



Prisecco weiß: (alkoholfrei)

Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke. Handgezapfte Holunderblüten, erlesene, frische Duft- und Heilkräuter und ausgesuchte Gewürze verleihen Dichte, Aromenspiel und Würze. Im Glas wie Sekt, in der Wirkung anregend und fruchtig.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Prisecco Weiß	0,75l	6,90€





Grappa von der Antica Grapparia Bosso in Cunico

Seit 1888 stellt diese Destillerie hochwertigen Grappa her. Prägend war insbesondere Giovanni Bosso, der kaum sechzehnjährig den Betrieb zusammen mit seinem Bruder Carlo übernahm. Er war es, der der Grapparia Bosso zur Größe verhalf, als erster in den 50er Jahren die Rebsorte Moscato sortenrein destillierte und diesen Grappa weit länger als die gesetzlich vorgeschriebenen drei Jahre lagerte. Heute wird der Familienbetrieb von Pierluigi Bosso geführt, einem erfahrenen Brennmeister, Mitglied des Nationalverbands der Grappa Verkoster und Prüfungsleiter für Sensorische Fragen. Die Antica Grapparia produziert noch immer nach der ursprünglichen – aufwändigeren und sensibleren - diskontinuierlichen Methode, was den Aufwand und die Herstellungsdauer, aber auch den Geschmack des Produktes erhöht.

Sortenrein destilliert werden die Grappe der Serie **“I storiche“**. Diese Grappe sind relativ jung. Dennoch sind es Jahrgangsgrappe, die nicht im Holz gelagert werden, um das besondere Bouquet der Rebsorte und dem Terroir im Geschmack Ausdruck finden zu lassen. Es sind erlesene Brände, die man am besten bei 15-18° C genießt.

Artikelbezeichnung	
Grappa Malvasia	weicher, harmonischer Grappa
Grappa Chardonnay	kräftiger, charaktvoller Grappa
Grappa Moscato	sehr fruchtig, intensiver Traubenduft

Menge	Preis
0,5 l	32,90 €



Ein ganz edler Grappa aus dem Hause Bosso ist der **„La Rionda Grappa di Moscato“**. Dieser reift über zehn Jahre bis zur Flaschenabfüllung im Holz und wird sortenrein aus dem frischen Trester von Moscato Trauben gewonnen. Mit einem Alkoholgehalt von 42 % und seiner goldgelben Farbe ist er ein warmer, runder, sehr harmonischer Grappa, fruchtig und mit deutlicher Vanillenote.

Ein Grappa für ruhige Stunden und feierliche Momente, den man am besten bei 20-22 ° C in kleinen Schlückchen genießt.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
La Rionda	0,5 l	59,00 €





Tresterbrand aus der Manufaktur Jörg Geiger

Ein besonderes „Nebenprodukt“ des Birnenschaumweines ist ein Tresterbrand aus den Pressrückständen der Champagner Bratbirne bei der Schaumweinproduktion. Dieser „Schwäbische Grappa“ überzeugt den Kenner durch seine besondere handwerkliche Qualität und besticht mit dem Duft vollreifer Birnen.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Tresterbrand	375 ml	24,90€
Tresterbrand	100 ml	8,90€



Bittenfelder „Eisapfel“

Bis in den späten Winter hängen Äpfel der alten Sorte `Bittenfelder` auf den hochstämmigen Streuobstwiesen der Alb. Die vielen Frosträchte verdichten die Aromen der Äpfel um ein Vielfaches und die Kälte lässt das Wasser gefrieren, so dass nur der konzentrierte Saft zur aromaschonenden Kaltgärung Verwendung findet. Der bernsteinfarbene Eisapfel überzeugt in der Nase mit reifen Fruchtnoten von Apfel und Maracuja, im Mund erinnert er an Bratapfel und Zitrusfrüchte. Als eigenständiger Aperitif oder Digestif und als Begleiter zum Dessert bestens geeignet.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Eisapfel	375ml	23,90€



Barolo Chinato - ein ganz besonderer Digestif vom Weingut Marcarini

Eine besondere Spezialität des Hauses Marcarini ist der „Barolo Chinato“, ein auserlesener Digestif, dessen Ursprung auf das Jahr 1800 zurückgeht. Wie damals wird noch heute gealterter Barolowein mit den Aromen der Chinarinde, Rhabarber und verschiedenen Alpenkräutern angereichert. Diesen Likör genießt man ohne Eis, bei Zimmertemperatur, denn dann entfalten sich seine feinen Aromen am besten. Eine besondere Spezialität, ideal auch als Geschenk für gute Freunde.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Barolo Chinato	375 ml	19,90 €



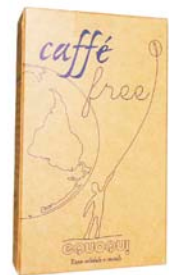
Fair gehandelter Kaffee aus Guatemala

Dieser hervorragende Kaffee wächst in der Region Huehuetenango auf etwa 1500 m Höhe im Nordwesten Guatemalas. Das Presido Projekt von Slow Food organisiert dort die lokalen Kaffeebauern und sorgt dafür, dass die Bauern fair bezahlt werden und das Produkt ökologisch einwandfrei ist. Der Unterschied zu anderen Fair Trade Kaffees ist jedoch, dass Slow Food gemäß ihrem Slogan „Gut, sauber und fair“ nicht nur soziale und ökologische Anliegen fördert, sondern eben auch für Geschmack, Genuss und Qualität steht. Deshalb versetzt Slow Food die Bauern durch technische Hilfe auch in die Lage einen qualitativ hochwertigen Kaffee zu produzieren und kümmert sich zudem um eine exzellente Röstung des Selbigen in Italien. So wird aus einer der besten Kaffeebohnen der Welt auch ein exzellenter Genuss in der Tasse zu Hause.

Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Cafe Mokka (für Mokkakannen / Herd)	250g	5,90€



Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Cafe Ganze Bohne (für Druckmaschinen)	500g	9,90€



geschenkideen

Egal zu welchem Anlass - ob Weihnachten, Geburtstag oder einfach aus Freude am Schenken - hier können Sie individuell nach Ihrem Geschmack Genuss verschenken. Ob eine gute Flasche Wein in einer edlen Holzkassette oder verschiedene Leckereien nach Ihren Wünschen zusammengestellt im klassischen Geschenkkorb - es findet sich für jeden Anlass und Geschmack das Passende.



Klassischer
Geschenkkorb,
individuell bestückbar
ab 20,00€

Grappa im
Weidenkorb



Wein in edler,
dunkelbrauner
Holzschatulle
mit Verschluss,
wahlweise mit ein oder
zwei Flaschen.

Bestellmöglichkeiten:

Bestellung jederzeit telefonisch oder per E-mail.

Telefon 0821/3194181

Mail: info@tafel Freude-online.de

www.tafelfreude-online.de

Adresse: Bäcker gasse 34a, 86150 Augsburg

Bankverbindung:

Frankfurter Sparkasse 1822 direkt

Kontonummer: 12 552 703 20

BLZ: 50050201

Lieferung/Versand

Abholung jederzeit möglich. Versand/Lieferung kostet pauschal 6,50 Euro.

Versand Klimaneutral mit Go Green / DHL. Versand auf Wunsch auch an eine DHL Packstation.

Mindestbestellwert bei Versand 25€.

Ab einem Rechnungsbetrag von 150.00 Euro liefert Tafelfreude frei Haus.

Zahlungsmöglichkeiten:

Rechnung: Die Lieferung erfolgt auf Rechnung und ist zahlbar nach Erhalt der Ware binnen 10 Tagen. Tafelfreude kann auf Vorauszahlung bestehen.

Vorkasse: Überweisung des Rechnungsbetrages auf das Konto der Firma Tafelfreude. Bei Eingang des Rechnungsbetrages erfolgt umgehend Versand/Lieferung.

Eigentumsvorbehalt: Alle gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma Tafelfreude. Preisänderungen sowie Irrtum in Wort und Bild sind vorbehalten.

