



Inspirierend. Exquisit. Genussvoll.



Pesto alla Genovese DOP

Das Basilikum aus Ligurien DOP gibt dem Pesto den betörenden Duft und die leuchtig grüne Farbe. Es wird nach traditionellem Rezept mit Parmigiano Reggiano g.U., Knoblauch sowie Pinenkernen hergestellt und mit nativem Olivenöl aus Taggiasca Oliven zu einer sämigen Konsistenz verfeinert.

500 g 16.75



Carnaroli Reis

Risotto
Italien

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

2,5 kg 15.60



Riso Nero

Italien

Der Riso Nero wird in der Po-Ebene angebaut und ist eine neue Vollkornreis-Sorte sowie eine schwarze Rarität. Das Korn ist von Natur aus schwarz, weil die Schale die Farbe von Ebenholz hat. Eine weitere Besonderheit ist sein Duft von frisch gebackenem Brot und Sandelholz, welchen man bereits an den rohen Reiskörnern wahrnimmt.

2,5 kg 13.20

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



Swiss Prime Angus Rinds-Hohrücken
ca. 2,5 kg

kg Tagespreis



Swiss Prime Angus Rinds-Entrecote
ca. 2,5 kg

kg Tagespreis



Swiss Prime Angus Burger
30 x 200 g

200 g 3.45



Swiss Prime Angus Beef Burger
30 x 150 g

150 g 2.59

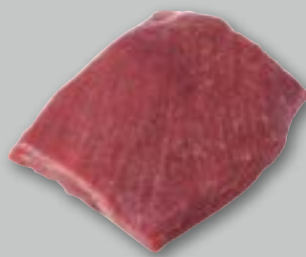
«Special Cuts»

Fleisch für Kenner und Könner



Rinds Short Ribs
ca. 1 kg

kg 15.99



Beef Flank Steak
ca. 1 kg
Schweiz

kg 23.99



Boeuf Araignée (Rind)
ca. 1 kg

kg 14.99



Boeuf Petite Tender (Rind)
Stück zu ca. 1 kg

kg 21.99



Mischpilze 5 Sorten

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

700 g 14.50



Sweet Potatoes

Import
ca. 1 kg netto
Süsskartoffeln, auch Batate genannt, sind prall gefüllt mit Vitalstoffen. Der Stärkegehalt beträgt ca. 25 Prozent und somit sind Süsskartoffeln sehr sättigend. Es sind zwar Knollen, die in der Erde wachsen, jedoch ist die Süsskartoffel ein Windengewächs und ist nicht mit der Kartoffel verwandt.

kg 1.80



Cherry Tomaten Rispen Honig

Holland
Die Schale dieser Cherrytomate ist glänzend rot und eher fest im Biss, das Fleisch dafür saftig weich. Diese Kombination macht die Tomate zu einer Delikatesse. Ihr Geschmack ist zuckersüß und erinnert an Honig – wer gerne süße Tomaten nascht, wird seine Freude an dieser Frucht haben.

200 g 4.90



Mangos extra

Import
6 Stück
Die Mango extra überzeugt durch den sehr intensiven, typischen Mangogesmack. Es werden faserfreie Sorten ausgewählt und mit viel Herzblut angebaut. Der Anteil an saftigem Fruchtfleisch ist sehr hoch.

Stück 4.30



Burrata

Italien
Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien. Die handwerkliche Herstellung in einem kleinen Betrieb in Noci in der Provinz Bari, die cremige Konsistenz und das rahmig buttrige, leicht süsse Aroma zeichnen diesen Burrata aus.

2 x 125 g 4.30



Burratina

Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien (Süditalien). Die handwerkliche Herstellung in einem kleinen Betrieb in Noci in der Provinz Bari, die cremige Konsistenz und das rahmig buttrige, leicht süsse Aroma zeichnen diesen Burratina aus.

4 x 50 g 4.30



Mozzarella di Bufala Campana DOP

4 x 125 g
Die Büffelmilch wird im Gebiet Latina gewonnen. Auf das Tierwohl wird grossen Wert gelegt. Die Käserei Galdi produziert Mozzarella nach traditionellen Rezepturen. Dieser Büffelmozzarella wird von Kennern und Gourmets wegen seinem weichen und geschmeidigen Teig hochgeschätzt.

500 g 8.75



Trüffelbutter

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

200 g 11.95



Smokey Rub Mississippi Style

Deutschland
Diese rauchige Kreation erhält seinen Geschmack sowie die angenehme Schärfe durch gerösteten Knoblauch und geräuchertem Chilipulver. Abgerundet wird er geschmacklich durch eine leichte Kräuternote. Seine rote Färbung untermauert das leckere Gargut und zeigt, wie die Optik verführen kann.

550 g 9.99



Sweet BBQ Rub

Dieser fruchtig-scharfe Rub ist eine kulinarische Kreation aus milder Paprika, fruchtigem Apfelpulver und einer harmonischen Schärfe aus granuliertem Ancho Chili und afrikanischem schwarzen Pfeffer. Durch die ansprechende Farbe ist der Rub nicht nur geschmacklich ein Highlight.

550 g 9.99



Pfeffer

fermentiert
gestossen
Das gestossene schwarze Hochland-Pfefferkorn wird mit feinstem Meersalz fermentiert. Dadurch bleibt es knackig und frisch. Aufgrund der durch die Fermentierung veränderten ätherischen Öle entwickelt er ein wahres Feuerwerk auf der Zunge, ohne einfach „nur“ scharf zu sein.

100 g 19.90



Amaretti Toscani Classici

Italien
Mit viel Freude bäckt der kleine Familienbetrieb Marabissi seit 1940 toskanische Spezialitäten nach traditionellen Rezepten. Von Hand wird den Amaretti die klassische Form gegeben.

500 g 13.99



Wasabi Erdnüsse

Thailand
Diese angenehm scharfen Erdnüsse werden ohne Fett geröstet und anschliessend mit dem grünen Wasabiteig umhüllt. Wasabi, der südostasiatische grüne Meerrettich, wächst ursprünglich wild an den Ufern von fliessenden Gewässern. Die Zucht der scharfen Wurzel ist sehr aufwändig und teuer.

600 g 6.99



Mild Wasabi coated Cashews

Thailand
Wasabi, der südostasiatische grüne Meerrettich, wächst wild an den Ufern von fliessenden Gewässern. Die Zucht der scharfen Wurzel ist aufwändig und teuer. Der Snack aus gerösteten Cashewnüssen vom Kaschubaum umhüllt mit Wasabiteig schmeckt angenehm scharf.

600 g 13.99



Haselnüsse Piemont IGP

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

3 x 200g 26.30



Cashews Mississippi Rub

Schweiz
Die Cashews aus Indien werden mit Premium Mississippi Rub behutsam geröstet. Diese rauchige Gewürzkreation erhält ihren Geschmack sowie die angenehme Schärfe durch gerösteten Knoblauch und geräuchertes Chilipulver.

500 g 13.99