



Unsere Produkte auf einen Blick



Entdecken Sie durch unsere hocharomatischen Produkte immer wieder neue Kombinationen, die Ihrem persönlichen Geschmack besonderen Ausdruck verleihen. Ihre Familie und Freunde werden von Ihren Kochergebnissen begeistert sein.

Essigzubereitungen

Unsere Essigzubereitungen werden auf Grundlage von ausgereiftem, mildem Weißweinessig und edlem Aceto Balsamico di Modena hergestellt. Ihre geringe Säure und die feinen Geschmacksvariationen machen

sie zu ausdrucksstarken Begleitern von Salatdressings und Marinaden. Verwenden Sie sie auch zum Veredeln von Soßen und Desserts oder kreieren Sie einen außergewöhnlichen Aperitif mit Sekt und Prosecco.

Aceto Balsamico di Modena

Essigzubereitung, Flasche 100 ml, 13,50 €

- das Original aus Modena
- perfekt für Salate, Soßen und Marinaden
 - für Tomate-Mozzarella
 - für Carpaccio
 - zum Verfeinern von Desserts
 - perfekt in Verbindung mit unserem „**Griechisches Olivenöl**“

Feige Dattel Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

- honigsüßer Geschmack
- perfekt für dunkle Blattsalate
 - zum Abschmecken von Soßen und Sahnesoßen
 - besonders köstlich in Kombination mit Käse



Granatapfel Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

- fruchtig und süß
- perfekt für Blattsalate
 - zum Abschmecken von dunklen Soßen
 - zu Müsli und Smoothies
 - zu Eis, Joghurt und Quarkspeisen
 - besonders gut für Wildgerichte

Blaubeer Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

- fruchtig und süß
- perfekt für Blattsalate
 - zu Obst, Eis, Joghurt und Quarkspeisen
 - zu Crêpes und Pfannkuchen
 - zu fast allen Süßspeisen
 - in Verbindung mit „**Süße Verführung**“ zu Desserts



Cranberry Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

- fruchtig und süß
- perfekt für Blattsalate
 - als Aperitif in Sekt
 - zu Obst, Eis, Joghurt und Quarkspeisen
 - zum Abschmecken von Rotkohl und dunklen Soßen
 - besonders gut für Wildgerichte



Himbeer Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

vollfruchtige Note mit feiner Fruchtsüße

- perfekt zu Blattsalaten
- zu Müsli und Smoothies
- zu Eis, Joghurt und Quarkspeisen
- in Verbindung mit unserem „Sweet Purple“ zu Desserts

Mango Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

fruchtig exotisch

- perfekt zu Blattsalaten
- in Joghurt oder Quarkspeisen
- zu exotischen Gerichten
- als Aperitif in Sekt
- über Obstsalat und Eis
- in Verbindung mit unserem „Reise nach Hawaii“ als Pesto

Neue Rezeptur

Nuss Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

nussig-cremig

- perfekt zu dunklen Blattsalaten
- ideal zu Pilzgerichten
- zu Obst und Eis
- besonders köstlich zu Käse

Orangen Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

fruchtig und süß, mit exquisiter Orangenschalen-Note

- passt zu herzhaften Speisen wie Ente, Hähnchen und Fisch
- zu Reis und Gemüse
- verfeinert Orangensoßen
- für fruchtige Salatdressings
- zu Desserts
- als Aperitif in Sekt oder Mineralwasser



Sanfte Traube

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

sanft und süß

- perfekt zu Blattsalaten
- zum Abschmecken von hellen Soßen
- gut kombinierbar mit unserem „Basilikumöl“

Tomaten Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

aromatisch und fruchtig

- für Salatdressings
- zu dunklen Soßen und Grillsoßen
- ideal zu Schmorgerichten, Eintöpfen und Gulasch
- für Marinaden
- verfeinert Tomaten-Chutney
- zu Pasta und Reis

Peach Passion

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €

fruchtig und süß

- zu Obstsalaten und Salatdressings
- zum Abschmecken von hellen Soßen
- als Aperitif in Sekt oder in Mineralwasser



Köstliches Erfrischungsgetränk

Füllen Sie eine gut gekühlte 0,7-Liter-Flasche Mineralwasser (Classic) in eine Karaffe und geben Sie 2-3 EL Cranberry Creme, Mango Creme oder Orangen Creme dazu. Umrühren und genießen!

Pestos und Gewürzzubereitungen

Unsere facettenreichen Pestos und Gewürzzubereitungen sind mit Liebe von Hand gefertigt, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe, in Spitzenqualität. Genießen Sie damit eine frische, vielfältige und vor allem gesunde Küche.

Balkan

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** ■ als Dip und Kräuterbutter
Paprika ■ zu Djuvec-Reis (Balkan-Reis)
Pfeffer ■ zum Würzen von Hack
Rosmarin* ■ und allen Fleischsorten
■ zu vegetarischen Bratlingen

Bärlauch

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** ■ als Dip und Kräuterbutter
Bärlauch ■ in Salatdressings
Petersilie ■ zu Tomaten- und Sahnesoßen
Zwiebel ■ zu Pilzen und Pellkartoffeln
Schnittlauch* ■ sehr lecker in Kombination
mit unseren Senfen
■ in Verbindung mit „**Omas Butteröl**“ zur Herstellung
eines Bärlauch-Butteröls

Bruschetta

Pesto/Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** ■ als Brotaufstrich auf
Tomaten geröstetem Baguette mit
Basilikum* unserem „**Griechisches
Olivenöl**“
Tipp: zusätzlich frische
Tomaten verwenden
■ als Pizza- oder Pastasoße
■ zum Würzen von Fleisch

Buddhas Sternstaub

Gewürzzubereitung, Glas 106 ml, 5,50 €

- Knoblauch** ■ exklusive Currymischung,
Kurkuma nicht scharf, eher süßlich
Süßholz- ■ zu hellem Fleisch und Fisch
wurzel ■ Gemüsepfannen mit
Koriander Kokosmilch
Ingwer*



Garten Glück

Pesto/Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** ■ als Salatdressing
Gartenkräuter ■ ideal als Kräuterbutter, Kar-
Zwiebeln* toffelcreme, Dip und Pesto
■ für Suppen und Soßen
■ in Verbindung mit unserer
„**Sanfte Traube**“

Hot Dance

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** ■ als Dip
Chili ■ als Kräuterbutter
Tomaten ■ in Marinaden und Soßen
mittelscharf* ■ für Salsas, Tapas und
Wok-Gerichte
■ zum Schärfe aller Gerichte

I am Curry

Gewürzzubereitung, Glas 106 ml, 5,50 €

- ohne** ■ zu Geflügel
Knoblauch ■ zu Currywurst-Soße
Curry, Paprika ■ zu Gemüsepfannen und
Anis, Zimt Reisgerichten
Vanille* ■ zu Süßkartoffeln



Indien Traum

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** ■ als Dip und Kräuterbutter
leichte, milde ■ in Soßen und Sahnesoßen
Schärfe, ■ mit unserem „**Orangen
Petersilie Mango Senf**“, z. B. für
Estragon vegetarische Gerichte
Kurkuma ■ als Paste zum Würzen
Salbei, Paprika und Marinieren von
Koriander* Geflügel, Fleisch und Fisch

Kräuterfreude

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- ohne** ■ als Dip und Kräuterbutter
Knoblauch ■ für Salatdressings in
Petersilie Verbindung mit unseren
Schnittlauch* Senfen
■ in Kartoffelcreme
■ als Joghurdressing in Ver-
bindung mit „**Peach Passion**“



Edelschmaus Bestseller

* Entspricht nur der Geschmacksrichtung, nicht den gesamten Zutaten

Mexiko Mex

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch	■ als Kräuterbutter
Paprika	■ zum Würzen von Hähnchen,
Chili	Hack und Braten
Oregano	■ für Salsas und Tapas
Röstzwiebeln*	■ zu Kartoffelspalten

Marrakesch

Gewürzzubereitung, Glas 212 ml, 6,50 €

ohne	■ zu Blumenkohlgerichten
Knoblauch	■ zu Couscous und Bulgur
Kurkuma	■ zu orient. Reisgerichten
Sternanis	■ zu Lamm und Geflügel
Fenchel	■ in Marinaden für Fleisch-
Koriander	und Fischgerichte
Ingwer, Chili*	

Oh my Onion

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

herzhaft	■ zu Kartoffelpüree und
und würzig,	weiteren Kartoffelgerichten
mit kräftigem	■ zu Rührei
Zwiebel-	■ zu Spätzle
geschmack,	■ zu Flammkuchen
ohne	■ als Topping für Salate
Knoblauch	■ Tipp: in Verbindung mit
	„Rösti Öl“ und Speck

Pilz Pesto

Pesto/Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

ohne	■ als Brotaufstrich auf gerös-
Knoblauch	tetem Baguette mit unserem
Geschmack	„Griechisches Olivenöl“
von frischen	■ zu Nudeln und Reis
Pilzen*	■ zu Gemüsepfannen
	■ zum Würzen von Pilzgerichten
	und allen Fleischsorten



Reise nach Hawaii

Pesto/Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch	■ als Dip und tropisches Pesto
fruchtige	■ als Marinade für Geflügel
Note*	und Fisch
	■ in Kombination mit
	„Mango Creme“



Smoky Rub

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch	■ ideal zu Fleisch, Fisch,
Paprika	Gemüse und Kartoffeln
Oregano	■ Rub-Herstellung:
Majoran	2 EL Rub mit 2 EL „Omas
Thymian*	Butteröl“ vermischen und
	ins Grillgut einmassieren

Tango Argentino

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch	■ als Dip und Kräuterbutter
Pfeffer	■ für Marinaden, Soßen und
Oregano	Dressings
Petersilie	■ zu allen Fleischsorten
Zwiebeln*	■ zur Herstellung von Würzöl

Toskana

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch	■ als Dip und Kräuterbutter
Oregano	■ für Marinaden und Soßen
Thymian	■ als Paste zum Würzen von
Muskat*	allen Fleischsorten und Fisch
	■ in Joghurt oder Schmand
	■ zur Herstellung von Würzöl
	■ zum Backen von würzigen
	Broten



Tzaziki

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch	■ als Dip
Schnittlauch	Tipp: zusätzlich geriebene
Zwiebeln*	Gurke hinzufügen
	■ zum Einlegen von Feta
	■ als Kräuterbutter
	■ für Soßen
	■ zum Würzen und Marinieren
	von Geflügel und Fisch

* Entspricht nur der Geschmacksrichtung, nicht den gesamten Zutaten

Senfcremes

Mild, mit würzigem Knoblauch oder fruchtig-exotisch – unsere hochwertigen Senfkreationen werden Feinschmeckern gefallen. Zu Käse oder Fleisch, im Dressing oder in Dips machen sie jedes Essen zu etwas Besonderem.

Feigen Senf

Glas 170 ml, 8,90 €

- milde Senfcreme mit aromatischer Feigennote
- perfekt zu Käse
- zu Geflügel und Fisch
- zum Verfeinern von Soßen
- zu Dressings
- als Zugabe in Mayonnaise

Knobi Senf

Glas 170 ml, 8,90 €

- milde Senfcreme mit **Knoblauch**
- für Fleischmarinaden
- zu Wurst und Gegrilltem
- köstlich zu Käse
- für cremige Salatsoßen und Vinaigrettes



Orangen Mango Senf

Glas 170 ml, 8,90 €

- milde Senfcreme mit fruchtig-exotischem Geschmack
- zur Herstellung von Dressings
- zum Verfeinern von Soßen
- köstlich zu Käse
- als Beilage und zum Würzen von Fleisch und Geflügel
- als Zugabe in Mayonnaise

Schmauszeit Senf

Glas 170 ml, 8,90 €

- milde, leicht körnige Senfcreme
- zur Herstellung von Salat-Dressings
- zum Verfeinern von Soßen
- sehr lecker zu Käse, Schinken und Wurst



Edelschmaus Bestseller

Ketchup

Sonnenreife und getrocknete Tomaten, verfeinert mit Basilikum, verleihen unserem Ketchup „Der Echte“ den ganz besonders intensiven, fruchtig-würzigen Geschmack.



Der Echte

Flasche 245 ml, 7,50 €

- fruchtig-würziger Ketchup
- zu Steaks
- zu mediterranen Gerichten
- zu Pommes und Würstchen
- zur Currywurst
- Gerichte, zu denen Sie Ketchup lieben

Einzelgewürze

Oregano

Einzelgewürz, Glas 212 ml, 6,50 €

- sortenrein
- zu mediterranen Speisen
- zu Geflügel, Schwein und Fisch
- Zitronen-Oregano-Marinade
- perfekt zu Pizza und Tomatensoße
- verfeinert Gerichte mit Parmesan oder Feta
- zu Schmorgemüse

Thymian

Einzelgewürz, Glas 212 ml, 6,50 €

- sortenrein
- zu mediterranen Speisen
- zu Hähnchen, Lamm, Kalb, Entenbrust und Fisch
- lecker im Kartoffelgratin
- auf gebuttertem Fladenbrot und Ziegenkäse
- zu Tomatensalat, Schmorgemüse und Kürbis
- Raffinesse für Blaubeermarmelade

Öle

Unser **Griechisches Olivenöl** wird in einer Olivenöl-Manufaktur hergestellt, die auf die Produktion hochwertiger griechischer Olivenöle spezialisiert ist. Die Oliven wachsen im Südwesten des Peloponnes. Begünstigt durch das milde Klima in Meeresnähe haben



Basilikumöl

Flasche 200 ml, 13,50 €

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| spanisches Olivenöl | ■ zu Tomate-Mozzarella |
| Nativ Extra mit Basilikumnote | ■ zu Gemüse und Salat |
| | ■ zu Auflauf und Pizza |
| | ■ zu Fisch und Meeresfrüchten |
| | ■ zu Fleisch und Geflügel |



Griechisches Olivenöl

Flasche 500 ml, 16,50 €

- | | |
|--|--|
| Nativ Extra, erste Güteklasse aus Koroneiki-Oliven | Hochwertig, jahrgangs- und sortenrein |
| | ■ zu kalten Gerichten |
| | ■ zum Dünsten und Braten bis 180°C |

Griechisches Olivenöl Zitrone

Flasche 200 ml, 13,50 €

- | | |
|---|---|
| Nativ Extra, Koroneiki-Oliven und Zitronen gemeinsam gepresst | ■ zu Blattsalaten und Soßen |
| | ■ zu Tomate-Mozzarella |
| | ■ zum Veredeln von Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel |
| | ■ zu Desserts, Eis und als Zugabe im Waffelteig |
| | ■ Tipp: in Verbindung mit unserem „Zitronen Pfeffer“ |

Nuss Topping Öl

Flasche 100 ml, 8,90 €

- | | |
|---|---|
| feine Komposition aus Walnuss-, Haselnuss- und Kürbiskernöl | ■ Gerichte, zu denen Sie ein nussiges Topping mögen, z.B. Fleisch, Gemüse, Salate |
| | ■ zu Kürbis- und Pilzgerichten |
| | ■ zu Soßen |
| | ■ zu süßen und herzhaften Backwaren |

sie einen vollen Geschmack. Durch das äußerst schonende Verfahren bleiben wertvolle Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe vollständig erhalten. Ernte und Produktion der Öle erfolgen nach streng ökologischen Richtlinien in traditionellem Verfahren.

Omas Butteröl

Flasche 500 ml, 16,50 €

- | | |
|--|--|
| hochwertiges kaltgepresstes Rapsöl mit Buttergeschmack | ■ viele ungesättigte Fettsäuren |
| | ■ erhitzbar bis 220°C |
| | ■ zum Braten von Fisch, Fleisch und Kartoffeln |
| | ■ zum Dünsten von Gemüse |
| | ■ zum Backen |

Kann Spuren von Nüssen enthalten.

Tempeldrache

Flasche 100 ml, 8,90 €

- | | |
|---|----------------------------------|
| spanisches Olivenöl Nativ Extra mit feurriger Note und Knoblauch | ■ zu Fisch und Meeresfrüchten |
| | ■ zu Auflauf und Pizza |
| | ■ zu Salat, Suppen und Eintöpfen |
| | ■ zu Eierspeisen und Gemüse |
| | ■ zu Fleisch und Geflügel |



Rösti Öl

Flasche 200 ml, 13,50 €

Rapsöl und natives Olivenöl mit feiner Röstnote

- | |
|--|
| ■ zu Käsespätzle |
| ■ zu Kartoffelpüree und anderen Kartoffelgerichten |
| ■ zu Flammkuchen |
| ■ zu selbstgebackenem Brot |
| ■ Tipp: in Verbindung mit „Oh my Onion“ |



Salze und Pfeffer

Fein aufeinander abgestimmte Gewürze und Kräuter, naturreines Meersalz und ausgewählte Pfeffersorten machen unsere Salz- und Pfefferkompositionen zum Hochgenuss. Ob mit feiner Estragonnote, mediterranen Kräutern oder Pfeffer aus Madagaskar: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Afrikanisches Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

wenig Knoblauch	■ zu Fleisch und Fisch
Meersalz	■ zu Couscous, Reis und Bulgur
Zimt, Anis	■ zu Gemüse
Ingwer*	

Amadora Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

Knoblauch	■ mit feiner Estragonnote
Meersalz	■ zu Lamm und Hähnchen
Estragon	■ zu Sauce Bernaise
Thymian	■ zu Fisch und Meeresfrüchten
Rosmarin	
Zitronenschalen*	

Fritten Frieda

Glas 212 ml, 6,50 €

ohne Knoblauch	■ zu Hähnchen
Curry	■ für Marinaden und Soßen
Meersalz	■ zu Currywurst und Pommes
Paprika	
Anis, Zimt*	



Italienisches Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

Knoblauch	■ zu Fleisch, Fisch und Ente
Meersalz	■ zu Tomate-Mozzarella
Rosmarin	■ zu Kartoffelspalten
Oregano	■ zu Suppen und Soßen
Thymian	
Basilikum*	

Knobi Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

Knoblauch	■ zu Knoblauchbutter
Meersalz	■ zu Pastasoußen und Salsa
Zwiebeln	■ für Schweinebraten und Schmorgerichte
Tomate*	



Meersalz

Glas 253 ml, 6,50 €

Meersalz	■ gewonnen im Mittelmeerraum
	■ auch für die Mühle



Pfeffer Salz Mix

Glas 212 ml, 6,50 €

Meersalz	■ zu Fleisch, Fisch, Soßen, Marinaden und vielem mehr
schwarzer Pfeffer	■ praktischer Mix zum Streuen oder für die Mühle



* Entspricht nur der Geschmacksrichtung, nicht den gesamten Zutaten



Edelschmaus Bestseller

Gewürzzucker

Poseidons Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

ohne	■ zu Kartoffelspalten
Knoblauch	■ zu Tomaten
Tomaten	■ zu Fisch und Meeresfrüchten
Thymian	■ zu Grillfleisch und Geflügel
Chili	
Paprika*	

Regenbogen Pfeffer

Glas 212 ml, 6,50 €

ausgesuchte Pfeffersorten	■ für die Mühle
------------------------------	-----------------

Royales Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

ohne	■ zu Tomaten
Knoblauch	■ für Kartoffelgerichte
Senfnote*	■ zum Salatdressing
	■ zu Fleisch



Suppenliebe

Glas 253 ml, 6,50 €

ohne	■ zu Suppen und Eintöpfen
Knoblauch	■ zu Schmorgerichten
Zwiebeln	■ als Trinkbrühe
Pastinaken	■ zum Kochen von Reis
Bohnenkraut	■ auf 500 ml Wasser
Liebstöckel*	nur 3 bis 4 Teelöffel

Zitronen Pfeffer

Glas 212 ml, 6,50 €

ohne	■ für die Mühle
Knoblauch	■ ideal zu Salatdressings und Marinaden
Pfeffer	
Zitronen- schalen*	■ zu Grillfleisch und Fisch

Unsere Gewürzzucker lassen keine süßen Wünsche offen! Desserts, Kaffee und Tee duften noch verführerischer mit einem Hauch von Vanille und edler Tonkabohne, die unsere „**Süße Verführung**“ veredeln. Himbeere und Hibiskusblüten verleihen „**Sweet Purple**“ ein unwiderstehlich fruchtig-süßes Aroma.

Süße Verführung

Glas 212 ml, 8,90 €

Kandis	■ für die Mühle
Vanille	■ zu Milchreis
Tonkabohne	■ zu Cappuccino und Tee
Anis	■ zu Quarkspeisen
Zimt	■ zu Desserts aller Art
Kardamom*	■ zum Backen

Sweet Purple

Glas 212 ml, 8,90 €

Zucker	■ zu Milchreis
Himbeeren	■ zu Quarkspeisen
Hibiskus- blüten	■ zu Smoothies und Desserts
Vanille*	■ zum Backen
	■ perfekt in Verbindung mit unserer „ Himbeer Creme “



*Entspricht nur der Geschmacksrichtung, nicht den gesamten Zutaten

Küchenhelfer

Wer gerne und viel kocht, weiß sie zu schätzen – praktische Küchenhelfer. Abgestimmt auf unsere Produkte haben wir Gewürzmühlen und Ausgießer für Sie ausgewählt, mit denen das Kochen noch leichter von der Hand geht. Und in unserem Rezeptheft finden Sie appetitliche Inspirationen zum Nachkochen – natürlich mit unseren Edelschmaus Produkten!



Doppelmühle

ohne Inhalt, 22 cm hoch, 18,90 €

Oben das Salz, unten der Pfeffer. Oder unten eine Edelschmaus Gewürzzubereitung und oben unser Regenbogen Pfeffer? Wie Sie sie auch drehen und wenden, diese Doppelmühle ist praktisch und sieht richtig gut aus!



Gewürzmühle

ohne Inhalt, 13 cm hoch, 7,50 €

Frisch gemahlen entfalten Gewürze ihr Aroma noch intensiver. Besonders gut dafür geeignet ist unsere Gewürzmühle mit aromadichtem Verschluss. Durch den transparenten Glaskörper sehen Sie auf einen Blick den Füllstand und die Gewürzsorte. Bestellen Sie am besten gleich mehrere!



Rezeptheft

24 Seiten, 8,50 €

16 Original Edelschmaus Rezepte finden Sie in diesem handlichen Rezeptheft. Verwöhnen Sie Ihre Familie mit raffinierten Putensteaks auf Rucola-Salat oder einer leckeren Pilzpfanne. Sie erwarten Gäste? Dann überraschen Sie sie doch mit einem fruchtigen Salat und würzigen Blätterteig-Schnecken.

Langjährige Kocherfahrung mit unseren Edelschmaus Produkten garantieren Ihren Erfolg beim Kochen. Unsere Rezepte sind für alle gedacht, die unkomplizierte, gesunde und vor allem schmackhafte Gerichte lieben.



Ausgießer Silikon

für 200ml-Flasche, 6,50 €

Schick und praktisch: der Ausgießer aus Silikon. Durch seine Säurebeständigkeit ist er bestens geeignet für unsere Essigzubereitungen. Der Ausgießer passt auf unsere 200ml-Flaschen.



Ausgießer Schwarz

für 500ml-Flasche, 4,50 €

Mit dem schwarzen Ausgießer für alle 500ml-Flaschen geht kein Tropfen unserer kostbaren Öle verloren. Er ist fein dosierbar und leicht zu reinigen.



Schnell und lecker

Dips, Pestos, Dressings und Kräuterbutter mit unseren Produkten im Handumdrehen herstellen

Pesto: 1 Teil Kräuter und 2 Teile Wasser
5 Minuten quellen lassen, etwas Öl hinzufügen.

Einfaches Dressing: 6 EL Griechisches Olivenöl, 3-4 EL Essigzubereitung, 1 TL Senfcreme, 1 TL Gewürzzubereitung (evtl. vorher in 2 TL Wasser quellen lassen), Zutaten verrühren.

Kräuterbutter: 3-5 TL Gewürzzubereitung in 6-10 TL Wasser quellen lassen, dann mit 250 g weicher Butter verkneten.

Dip: 100 g Frischkäse und 100 g Creme Fraîche mit 1-2 TL Gewürzzubereitung verrühren, 20 Minuten ziehen lassen.



Kochen mit Herz

Wir führen einen kleinen familiären Vertrieb, bei dem die Menschen und die Qualität unserer Produkte im Mittelpunkt stehen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Delikatessen aus deutschen Manufakturen zu finden und mit anderen zu teilen.

Die Edelschmaus Verkostung bei Ihnen zu Hause

Lernen Sie Edelschmaus auf unterhaltsame Art kennen – bei einer Verkostung bei Ihnen zu Hause. Laden Sie Verwandte, Freunde oder Nachbarn zu sich ein und probieren Sie unsere Köstlichkeiten in aller Ruhe.

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine schmackhafte und besondere Erfahrung mit unseren außergewöhnlichen Delikatessen. Und das Beste: Als Gastgeberin oder Gastgeber schenken wir Ihnen Edelschmaus Produkte. Lassen Sie sich überraschen!

Sichern Sie sich einen Termin bei Ihrer Beraterin oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@edelschmaus.com oder über unsere Homepage www.edelschmaus.com

- alle Produkte sind „von Hand“ gefertigt und dadurch hocharomatisch
- natürliche Zutaten
- ohne Glutamat und Hefeextrakt
- ohne künstliche Farbstoffe
- keine Industrieprodukte
- rückstandsgeprüft

Unser Ladengeschäft

In unserem Laden in Itzehoe finden Sie Edelschmaus Produkte und viele besondere Geschenkideen rund ums Kochen und Dekorieren.

Ritterstraße 16
25524 Itzehoe
Telefon 04821-748 60 63

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	9 – 14 Uhr
Mittwoch	9 – 18 Uhr
Donnerstag	9 – 18 Uhr
Freitag	9 – 18 Uhr
Jeder erste Samstag	
im Monat	10 – 14 Uhr

Hergestellt und abgefüllt in
einer deutschen Manufaktur



Stempel der Berater/in

Edelschmaus, Ritterstraße 16, 25524 Itzehoe | Telefon: 04821-7486063 | E-Mail: info@edelschmaus.com

www.edelschmaus.com