



# Unsere Produkte auf einen Blick



Stand 01.07.2022

# 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. Verwende sie auch zum Veredeln von Soßen und Desserts oder kreierte einen außergewöhnlichen Aperitif mit Sekt und Prosecco.

## Aceto Balsamico di Modena

Essigzubereitung, Flasche 100 ml, 13,90 €

- 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, 13,90 €

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

## Blaubeer Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

- 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



## Granatapfel Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

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



## Cranberry Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

- 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



Edelschmaus Bestseller

## Himbeer Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

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

## Lieblings Birne

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

aromatisch und fruchtig

- ideal zu Blattsalaten
- verfeinert helle Soßen
- „Birnen, Bohnen und Speck“
- raffiniert in Birnenchutneys, Birnenmarmelade, Desserts und Obstsalaten

## Mango Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

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

## Nuss Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

nussig-cremig

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

## Orangen Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

fruchtig und süß, mit exquisiter Orangen-schalen-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, 13,90 €

sanft und süß

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

## Peach Passion

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,90 €

fruchtig und süß

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



## Köstliches Erfrischungsgetränk

Fülle eine gut gekühlte 0,7-Liter-Flasche Mineralwasser (Classic) in eine Karaffe und gib 2-3 EL Cranberry Creme, Mango Creme, Lieblings Birne 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 – für eine eine frische, vielfältige, gesunde und genussvolle Küche.

## Balkan

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** als Dip und Kräuterbutter  
 Paprika zu Djuvec-Reis (Balkan-Reis)  
 Pfeffer zum Würzen von Hack und allen Fleischsorten  
 Rosmarin\* 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 geröstetem Baguette mit unserem „**Griechisches Olivenöl**“  
**Tipp:** zusätzlich frische Tomaten verwenden  
 als Pizza- oder Pastasoße  
 zum Würzen von Fleisch

## Buddhas Sternenstaub

Gewürzzubereitung, Glas 106 ml, 6,90 €

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



## Garten Glück

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

- Knoblauch** als Salatdressing  
 Gartenkräuter ideal als Kräuterbutter, Kartoffelcreme, Dip und Pesto  
 Zwiebeln\* 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, 6,90 €

- ohne** zu Geflügel  
**Knoblauch** zu Currywurst-Soße  
 Curry, Paprika zu Gemüsepfannen und Reisgerichten  
 Anis, Zimt  
 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 Mango Senf**“, z. B. für vegetarische Gerichte  
 Petersilie als Paste zum Würzen und  
 Estragon Marinieren von Geflügel, Fleisch und Fisch  
 Kurkuma  
 Salbei, Paprika  
 Koriander\*



Edelshmaus Bestseller

\* Entspricht nur der Geschmacksrichtung, nicht den gesamten Zutaten

## Kräuterfreude

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- ohne Knoblauch** Petersilie Schnittlauch\*
- als Dip und Kräuterbutter
  - für Salatdressings in Verbindung mit unseren Senfen
  - in Kartoffelcreme
  - als Joghurt dressing in Verbindung mit „Peach Passion“

## Mexiko Mex

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

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

## Oh my Onion

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

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

## Pilz Pesto

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

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

## Pimp my Bread

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- ohne Knoblauch** Paprika Tomaten\*
- leckeres Topping für belegte Brötchen, Brot und Canapés
  - ideal zu selbstgebackenem Brot und Fladenbrot
  - zu Kräuterbutter, Dips, Rührei, Fisch, Feta-Salat, frischem Spinat und Wraps



## Reise nach Hawaii

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

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



## Smoky Rub

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

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

## Tango Argentino

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

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

## Toskana

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

- Knoblauch** Oregano Thymian Muskat\*
- als Dip und Kräuterbutter
  - für Marinaden und Soßen
  - als Paste zum Würzen von 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** Schnittlauch Zwiebeln\*
- als Dip
  - Tipp:** zusätzlich geriebene 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

## Der Echte

Flasche 245 ml, 6,90 €

- 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, 6,90 €

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

## Smoky Paprika

Einzelgewürz, Glas 161 ml, 8,90 €

- Paprika Rauch
- verleiht Gerichten eine rauchige Note
  - ideal zu Marinaden, Panaden, Soßen, Eintöpfen, Gemüsepflanzen, Gulasch, Schmorgereichten und Reis
  - zu hellem und dunklem Fleisch sowie Fisch

## Thymian

Einzelgewürz, Glas 212 ml, 6,90 €

- sortenrein
- zu mediterranen Speisen
  - zu Hähnchen, Lamm, Kalb, Entenbrust und Fisch
  - lecker im Kartoffelgratin
  - auf gebuttertem Fladenbrot und Ziegenkäse
  - zu Tomatensalat, Schmortgemüse 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, 13,90 €

- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 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, 16,90 €

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

## Griechisches Olivenöl Zitrone

Flasche 200 ml, 13,90 €

- |   |   |
|---|---|
| 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             |
|   | ■ <b>Tipp:</b> in Verbindung mit unserem „Zitronen Pfeffer“ |

## Nuss Topping Öl

Flasche 100 ml, 8,90 €

- |   |   |
|---|---|
| feine Komposition aus Walnuss-, Haselnuss- und Kürbis- kernöl | ■ 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, 16,90 €

- |   |  |
|---|--|
| hochwertiges Rapsöl mit Buttergeschmack | ■ viele ungesättigte Fettsäuren                |
|   | ■ erhitzen 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 feurer Note und <b>Knoblauch</b> | ■ 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, 13,90 €

Rapsöl und natives Olivenöl mit feiner Rösti note

- |  |
|--|
| ■ zu Käsespätzle                                   |
| ■ zu Kartoffelpüree und anderen Kartoffelgerichten |
| ■ zu Flammkuchen                                   |
| ■ zu selbstgebackenem Brot                         |
| ■ <b>Tipp:</b> 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, 6,90 €

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

## Amadora Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,90 €

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

## Feines Süppchen

Glas 212 ml, 8,90 €

<b>ohne Knoblauch</b>	■ verfeinert Suppen und Soßen
Karotten	■ zu Reis, Linsen und Eintöpfen
Shiitakepilze*	■ raffinierte Würze für Panaden, Marinaden und vielem mehr

## Fritten Frieda

Glas 212 ml, 6,90 €

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



## Italienisches Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,90 €

<b>Knoblauch</b>	■ 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, 6,90 €

<b>Knoblauch</b>	■ zu Knoblauchbutter
Meersalz	■ zu Pastasoußen und Salsa
Zwiebeln	■ für Schweinebraten und Schmorgerichte
Tomate*	



## Meersalz

Glas 253 ml, 6,90 €

Meersalz	■ gewonnen im Mittelmeerraum
	■ auch für die Mühle



## Pfeffer Salz Mix

Glas 212 ml, 6,90 €

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, 6,90 €

<b>ohne Knoblauch</b>	■ zu Kartoffelspalten
Tomaten	■ zu Tomaten
Thymian	■ zu Fisch und Meeresfrüchten
Chili	■ zu Grillfleisch und Geflügel
Paprika*	

## Regenbogen Pfeffer

Glas 212 ml, 6,90 €

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

## Royales Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,90 €

<b>ohne Knoblauch</b>	■ zu Tomaten
Senfnote*	■ für Kartoffelgerichte
	■ zum Salatdressing
	■ zu Fleisch



## Suppenliebe

Glas 275 ml, 6,90 €

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

## Zitronen Pfeffer

Glas 212 ml, 6,90 €

<b>ohne Knoblauch</b>	■ für die Mühle
Pfeffer	■ ideal zu Salatdressings und Marinaden
Zitronenschalen*	■ 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.

## Black and White

Glas 161 ml, 8,90 €

Zucker	■ zu Desserts und Obstsalaten
Vanille*	■ verfeinert Gebäck aller Art: Kuchen, Waffeln, Pfannkuchen, Vanillekipferl uvm.

## 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
Hibiskusblüten	■ zu Smoothies und Desserts
Vanille*	■ zum Backen
	■ perfekt in Verbindung mit unserer „ <b>Himbeer Creme</b> “



\*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 dich ausgewählt, mit denen das Kochen noch leichter von der Hand geht. Und in unserem Rezeptheft findest du appetitliche Inspirationen zum Nachkochen – natürlich mit unseren Edelschmaus Produkten!



## Doppelmühle

ohne Inhalt, 22 cm hoch, 19,90 €

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



## Gewürzmühle

ohne Inhalt, 13 cm hoch, 7,90 €

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



## Rezeptheft

24 Seiten, 8,50 €

16 Original Edelschmaus Rezepte findest du in diesem handlichen Rezeptheft. Verwöhne deine Familie mit raffinierten Putensteaks auf Rucola-Salat oder einer leckeren Pilzpfanne. Du erwartest Gäste? Dann überrasche sie doch mit einem fruchtigen Salat und würzigen Blätterteig-Schnecken.

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



## Ausgießer Silikon

für 200ml-Flasche, 6,90 €

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, 4,90 €

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 dir zu Hause

Lerne Edelschmaus auf unterhaltsame Art kennen – bei einer Verkostung bei dir zu Hause. Lade Verwandte, Freunde oder Nachbarn zu dir ein und probiert unsere Köstlichkeiten in aller Ruhe.

Gönne dir und deinen Gästen eine schmackhafte und besondere Erfahrung mit unseren außergewöhnlichen Delikatessen. Und das Beste: Als Gastgeberin\*Gastgeber schenken wir dir Edelschmaus Produkte. Lass dich überraschen!

**Sichere dir sich einen Termin bei deinem\* deiner Berater\*in** oder schreibe uns eine E-Mail an [info@edelschmaus.com](mailto:info@edelschmaus.com) oder über unsere Homepage [www.edelschmaus.com](http://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 findest du Edelschmaus Produkte und viele besondere Geschenkideen rund ums Kochen und Dekorieren.

Ritterstraße 16  
25524 Itzehoe

## Öffnungszeiten

Montag ..... Ruhetag  
Dienstag ..... 10–13 Uhr und 13:30–16 Uhr  
Mittwoch ..... 10–13 Uhr und 13:30–18 Uhr  
Donnerstag ..... 10–13 Uhr und 13:30–18 Uhr  
Freitag ..... 10–13 Uhr und 13:30–18 Uhr  
Jeder erste Samstag im Monat ..... 10–14 Uhr

Gültig ab 01.07.2022

Hergestellt und abgefüllt in  
einer deutschen Manufaktur



Stempel der\*des Beraterin\*Beraters

Edelschmaus | Leuenkamp 6 | 25524 Itzehoe | Telefon: 04821-7486063 | E-Mail: [info@edelschmaus.com](mailto:info@edelschmaus.com)

[www.edelschmaus.com](http://www.edelschmaus.com)