



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“**

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

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



Cranberry Creme

Essigzubereitung, Flasche 200 ml, 13,50 €



Edelschmaus Bestseller

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
- Neue Rezeptur**
- 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, 13,50 €

- 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 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, 13,50 €

- 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

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

Bärlauch

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch

- Bärlauch ■ als Dip und Kräuterbutter
Petersilie ■ in Salatdressings
Zwiebel ■ zu Tomaten- und Sahnesoßen
Schnittlauch* ■ zu Pilzen und Pellkartoffeln
 ■ 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

- Tomaten ■ als Brotaufstrich auf
Basilikum* 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, 5,50 €

Knoblauch

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



Garten Glück

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

Knoblauch

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

Hot Dance

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch

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

I am Curry

Gewürzzubereitung, Glas 106 ml, 5,50 €

ohne

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



Indien Traum

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

Knoblauch

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

Kräuterfreude

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

ohne

- Knoblauch** ■ als Dip und Kräuterbutter
Petersilie ■ für Salatdressings in
Schnittlauch* Verbindung mit unseren
 Senfen
 ■ in Kartoffelcreme
 ■ als Joghurtdressing 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

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

Marrakesch

Gewürzzubereitung, Glas 212 ml, 6,50 €

ohne

Knoblauch

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

Oh my Onion

Gewürzzubereitung, Glas 253 ml, 8,90 €

herhaft

und würzig,

mit kräftigem

Zwiebel-

geschmack,

ohne

Knoblauch

- zu Kartoffelpüree und weiteren Kartoffelgerichten
- zu Rührei
- zu 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



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 Senf-
creme 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 Senf-
creme 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 Senf-
creme 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, Schmor-
gemüse und Kürbis
 - Raffinesse für Blaubeer-
marmelade

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 Nativ Extra mit Basilikumnote
- zu Tomate-Mozzarella
 - 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 Gütekategorie 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 Zitronengras 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 feuriger 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* zu Gemüse

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 zu Fisch und Meeresfrüchten
Zitronenschalen*

Fritten Frieda

Glas 212 ml, 6,50 €

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



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 zu Suppen und Soßen
Basilikum* zu Suppen und Soßen

Knobi Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

- Knoblauch zu Knoblauchbutter
Meersalz zu Pastasоßen und Salsa
Zwiebeln für Schweinebraten und Schmorgerichte
Tomate* zu Knoblauchbutter



Meersalz

Glas 253 ml, 6,50 €

- Meersalz gewonnen im Mittelmeerraum
auch für die Mühle



Pfeffer Salz Mix

Glas 212 ml, 6,50 €

- Meersalz schwarzer Pfeffer zu Fleisch, Fisch, Soßen, Marinaden und vielem mehr
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
Knoblauch

■ zu Kartoffelpalaten

Tomaten

■ zu Tomaten

Thymian

■ zu Fisch und Meeresfrüchten

Chili

■ zu Grillfleisch und Geflügel

Paprika*

Regenbogen Pfeffer

Glas 212 ml, 6,50 €

ausgesuchte
Pfeffersorten

■ für die Mühle

Royales Genuss Salz

Glas 212 ml, 6,50 €

ohne
Knoblauch

■ zu Tomaten

Senfnote*

■ für Kartoffelgerichte

■ zum Salatdressing

■ zu Fleisch



Suppenliebe

Glas 253 ml, 6,50 €

ohne
Knoblauch

■ 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, 6,50 €

ohne
Knoblauch

■ für die Mühle

Pfeffer

■ ideal zu Salatdressings

Zitronenschalen*

und Marinaden

■ 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-

■ zu Smoothies und Desserts

blüten

■ zum Backen

Vanille*

■ 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.

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

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

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



Keine künstlichen
Farbstoffe und
Geschmacksverstärker.
Von Hand gefertigt.

Stempel der Berater/in