



Feinkost

Barbeque

Sauce

-  BIO Barbecue Sauce 300g La Délicieuse 5,95 €


300gr Fl., La Conerverie & Moutarderie Belge 5525

Die Sauce wird in einem kleinen belgischen Familienunternehmen in der dritten Generation hergestellt. Von Hand werden die Saucen abgefüllt. Mit den neuen Produktideen wurde das Unternehmen als wallonisches Familienunternehmen des Jahres 2018 gekürt.

Leckere Grillsauce aus italienischen Tomaten.

Eingelegtes

Paprika

-  Gebrillte Griech. Paprika Meze ODYSEA 220g Gl. 4,50 €

200g Glas 5128

In Griechenland wird traditionell vor dem Essen eine Auswahl kleiner Gerichte, die sogenannten Meze, serviert. Sie kann aber auch zur Hauptspeise gereicht werden oder ist ein abwechslungsreicher Brotaufstrich. Die verschiedenen Meze entstammen überlieferten, aber auch zeitgenössischen griechischen Rezepten und werden nur aus natürlichen, heimischen und sonnenverwöhnten Produkten hergestellt.

Gewürze

-  <Pimenton Picante Ahumado> scharfes Paprikapulver geräuchert 3,50 €

75 g Ds., El Avion Spanien / Alicante 3160

Spanische Tradition pur! Das ist El Avion Pimenton, der in jeder spanischen Küche zu finden ist und vielen Gerichten eine persönliche Note verleiht. Die Besonderheit von El Avion ist die traditionell leicht rauchige Geschmackskomponente, die durch ein spezielles Räucherverfahren entsteht: Nach dem Mahlen der getrockneten roten Paprikaschoten, wird das Pulver leicht angeräuchert. Man verwendet übrigens für das Räuchern genau die Eichen, von deren Eichel sich das Iberische Schwein ernährt. Spanische Tradition pur eben. El Avion verarbeitet ausschließlich reife und gesunde Paprikaschoten, weswegen keinerlei Farbstoffe zugesetzt werden müssen, und es sich somit um ein rein natürliches Produkt handelt. In der Küche wird das Pulver verwendet, um Gerichten Farbe und Würze zu verleihen. Es passt zur klassischen Paella, aber auch zum Würzen von Fleisch, Fisch, Käse und Eintöpfen.



Feinkost

Gewürze


Salz

-  Escates del Mediterraneo - knisternde Meersalzflocken 11,50 €


250g Dose, Flor de Sal d'es Trenc 5083
Flor de Sal d'es Trenc ist pure Natur Mallorcas. Dieses naturbelassene Flor de Sal besticht durch seinen mildsüßen Geschmack und hohem Mineralgehalt. Am Naturstrand Platja d'es Trenc handgeschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen für unser Wohlbefinden. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Ohne Zusätze ist Flor de Sal ein vollkommen reines Naturprodukt.

Der wenig bekannte Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyí. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind lassen das Wasser verdunsten, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind, aber einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit eine kristalline Schicht aus großen Kristallen. Die Form der Kristalle erinnert an Blüten, daher der Name Flor de Sal (Salzblume). Diese Salzkruste wird von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Weil Flor de Sal völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

Senf

-  Senf mit Knoblauch & Petersilie Moutarde à l'Ail et au Persil > 100ml Glas 1,95 €

100 ml Glas 3575

-  Volk's Apfel-Senf 200g Glas 3,95 €

200 g Glas, DER LÖWE...das Lokal 5537

Eigenkreation von Volker Hintz - Der Löwe Zeilsheim
Perfekte Kombination von süßem Apfel und würzigen Senfnoten.

-  Volk's Mirabellensenf 140g Glas 3,95 €

140 g Glas, DER LÖWE...das Lokal 5538

Eine süße Versuchung zu gegrilltem Fisch und Geräuchertem.

Moutard de Dijon

-  Dijon Senf extra scharf <Moutarde de Dijon> 200g Glas 2,50 €

200 g Glas 5384

Die Senfherstellung hat eine jahrhundertealte Tradition in Europa und ganz besonders in Frankreich.
Die kleinen, eher milden, nussigen Senfsamen entwickeln erst beim Mahlen unter Zugabe von Flüssigkeit ihre Schärfe. Je nach Länge der Lagerzeit bleibt der Senf scharf oder wird milder. Veredelt mit Gewürzen wie grünem Pfeffer oder Kräutern (Estragon, Petersilie und Schnittlauch) wird Senf so variantenreich, dass es schade wäre, ihn nur zur Wurst zu essen.

-  Moutarde de Dijon a L'Ancienne - Dijon Senf grobkörnig, nach alter Art <Delouis France> 125g 1,95 €



125 g Glas 4529



Feinkost/Catering

Wurst

Bratwurst

	Fränkische Bratwurst, 4 Stk. gebrüht ca. 350g Hofmetzger Jupp per 100g	1,29 €
	per 100 g, Hofmetzgerei Jupp	5548
	Grobe Bratwurst, gebrüht. Kräftig, nach fränkischer Art, gewürzt. Gekühlt haltbar.	
	Hausmacher Bratwurst, 3 Stk. gebrüht ca. 450g Hofmetzger Jupp per 100g	1,19 €
	per 100 g, Hofmetzgerei Jupp	5549
	Grobe Bratwurst, gebrüht. Klassisch, nach Jupps Hausrezept gewürzt. Gekühlt haltbar.	