



2023
2024

Präsente

SCHENKEN MIT GENUSS

Weinhaus
Bügler
Direktimport erlesener
Weine & Champagner

Bei uns in guten Händen

GENUSSPRÄSENTE FÜR JEDEN ANLASS - MIT HERZ
UND VON HAND VERPACKT!



„Es gibt viele Menschen, die ein besonderes Dankeschön verdient haben. Der hilfreiche Kollege, die nette Nachbarin oder der treue Geschäftspartner – für sie alle sind unsere Präsente gedacht. Kleine Aufmerksamkeiten mit einer großen Botschaft: Du bist wichtig für mich!“

Liebe Wein- und
Delikatessenfreund*innen,

wir freuen uns sehr, dass Sie den neuen und exklusiven Präsente-Katalog in Ihren Händen halten. Genuss-Geschenke sind in den letzten Jahren immer wichtiger geworden und stärken den Kontakt zu Familie, Freunden und Geschäftspartnern auf köstliche Art und Weise.

Schenken schafft neue Freundschaften und stärkt bestehende. Außerdem macht es gleich mehrere Menschen glücklich – den Empfänger und den Schenkenden. Doch nicht immer ist es leicht, das passende Präsent zu finden. Um die Suche zu erleichtern, haben wir die schönsten Produkte aus unserem Sortiment zusammengestellt, die sich hervorragend dazu eignen, eine Freude zu machen.

Für den alkoholfreien Sommergenuss gibt es unser neues Präsent **Ein Sommertagstraum** (S. 14)

und für die süß-salzige Fernsehbegleitung haben wir das **Applaus, Appassimento**-Präsent (S. 28) zu einem attraktiven Preis aufleben lassen. „Wenn das Leben dir Zitronen gibt... dann mache ein Präsent daraus!“, heißt ja das berühmte Sprichwort. Im **Köstlichen Fruchtkorb** (S. 29) dreht sich alles um die saure Sonnenfrucht und zaubert gewiss allen Beschenkten ein Lächeln auf die Lippen.

Es gibt dieses Mal wieder viel zu entdecken. Lassen Sie sich inspirieren, stöbern Sie in Ruhe! Hier ist einfach für jeden das Passende dabei. Und wenn nicht? Finden wir auf Anfrage auch eine Lösung für individuelle Wünsche. Sie können unsere Präsente auch bequem über unseren **Dropshipping-Service** (S. 04) in Ihrem Namen an jede beliebige Adresse senden lassen. So ist es noch einfacher, anderen eine Freude zu bereiten. Und jetzt... ran an die Präsente!

Schenken im großen und kleinen Stil – Dropshipping

Es kann so einfach sein... unser Präsente Service passt sich individuell Ihren Wünschen an. Sie möchten mehreren oder einzelnen Kunden, Freunden und Geschäftspartnern mit einer Aufmerksamkeit eine Freude bereiten? Sie möchten professionelle Präsente oder Produktpakete aus Ihrem eigenen Onlineshop heraus versenden? **Wir packen das!**



EIN BESONDERER ANLASS

Ob **Weihnachten**, ein **Jubiläum**, im **Tagesgeschäft** oder einfach ein Dankeschön für treue Kunden, Partner oder ein bereits erhaltenes Geschenk. Eine Genuss-Aufmerksamkeit geht immer!



ZIELGRUPPE

Wer soll beschenkt werden? Ist die Zielgruppe bekannt (**bestehende Adressliste**) oder soll ermittelt werden (Kontakte über eine Landingpage oder Shop Schnittstelle). Wir finden eine Lösung für Sie und verarbeiten Adress- und Kundeninformationen diskret und stets **DSGVO konform**.



 Happy New Year 

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Happy Birthday 

Taste it & Love it



PRÄSENTE

Hier sind die Möglichkeiten nahezu grenzenlos. Sie können sich für eines der **Präsente in diesem Katalog** entscheiden, eines **individuell** aus unserem Produktsortiment zusammenstellen oder sogar **eigene Produkte** hinzugeben bei Bedarf. Wir beraten und testen gerne für Sie welche Produktkombinationen sich gut und kosteneffizient versenden lassen.



VERPACKUNG

Damit Ihr Präsent auch sicher beim Kunden ankommt muss es versandtauglich verpackt und sicher in einen Umkarton verstaut werden.



EIN GLÜCKLICHER EMPFÄNGER



SCHLEIFENBAND (OPTIONAL)

Das **eigene Logo** (einmalig 25 € Rüstkosten) oder eine **persönliche Botschaft** aufs Schleifenband:



VERSAND

Ihr Paket kann noch um eine **Grußkarte oder Anschreiben ergänzt** werden. Wir adressieren das Präsent in Ihrem Namen und geben es in die Post.

Sendungs-
verfolgung
möglich!

Bei Fragen
und Unklarheiten
stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns
auf Sie!

Auf zu neuen Ufern

— Die Neue Welt eröffnet ganz neue und ausgefallene Möglichkeiten im Bereich der Präsentgestaltung. Weine aus Übersee sind teils „mutiger“ oder risikofreudiger, wenn es um die Gestaltung der Flaschen, wie auch um die dahinterliegenden Konzepte für den Anbau und Vermarktung der Produkte geht. Das liegt teilweise an exorbitant großen Anbauflächen, aber auch an einer erfrischend neuen, durch die jeweilige Kultur geprägte Einstellung zum Wein! Ein Glück also, dass wir nun auch auf Schätze der neuen Welt zurückgreifen können und unseren Präsenten damit argentinische Fleischeslust, wie auch amerikanisches Freiheitsgefühl verleihen können. —



Art. 820.156

Im schwarzen Präsentkarton.

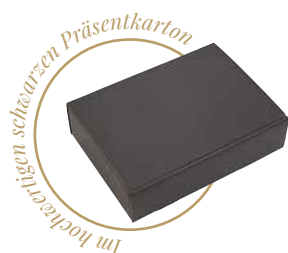
Ein kraftstrotzendes Arrangement für geschmackssichere Matadore: Der blutrote, feurige Malbec mit selbstbewusstem Auftritt ist ein würdiger Gegenspieler für ein herzhaft gewürztes Porterhouse-Steak, angebraten im schönsten, schmeichelhaftesten Olivenöl, das wir in die Arena schicken können.

1 Flasche Beef & Liberty Malbec 0,75 l, Beefsteak Club

1 Gewürzset für Porterhouse Steak 55 g mit Rezept

1 Beutel grobes Meersalz 500 g

1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ 0,25 l



KOCHBOX „BEEFSTEAK CLUB“



SCHMAUS IM SCHNECKENTEMPO

Art. 821.195

Im schwarzen Präsentkarton.

Genießen Sie die umbrischen Linguine, umhüllt mit Limonen-Pesto, gaaaaanz langsam, damit sich Basilikum und Cashew intensiv entfalten können. Spüren Sie auch den mediterranen Elementen des Meersalzes und des Rosmarin-Öls nach. Und umschmeicheln Sie das Ganze mit den dezenten Steinfrucht-Aromen des südafrikanischen Weißweins.

1 Flasche Slow Chenin Blanc 0,75 l, False Bay

1 Packung Bandnudeln „Tagliatelle“ 500 g

1 Flasche natives Olivenöl extra mit Rosmarin 0,25 l

1 Kochlöffel aus Holz

1 Gewürzmühle mit Meersalz und mediterranen Kräutern 120 g

1 Nachfüllpackung Meersalz mit mediterranen Kräutern 200 g

1 Glas Limonenpesto „Pesto al Limone“ 130 g



Im hochwertigsten schwarzen Präsentkarton



Im Einklang mit der Natur: Domaine La Grange

Die Domaine La Grange liegt traumhaft inmitten des südfranzösischen Buschwaldes – der Garrigue. Hier finden Vögel, Eidechsen, Käfer, Schmetterlinge und Bienen einen idealen Lebensraum. Je nach Jahreszeit erfreuen blühende Sträucher das Auge, im Frühling allen voran der knallgelbe Ginster. Es duftet verführerisch nach würzigen Kräutern und wilde Olivenbäume runden das paradiesische Gesamtbild ab.

Herzensangelegenheit der Betreiber ist es, diese wunderbare Natur, in die das Weingut eingebettet ist, zu schützen und zu erhalten. So wundert es nicht, dass sie Mitglied bei Terra Vitis sind, einer Organisation, die sich für nachhaltigen Weinbau und Biodiversität im Weinberg starkmacht.

Um auch die alte Tradition der Landschaftspflege zu bewahren, weidet hier sogar eine eigene Schafherde. Einige Flaschenetiketten sind diesen sanftmütigen Tieren gewidmet.

Die einzelnen Weinberge von La Grange haben ganz unterschiedliche Gesteinsformationen, sodass jede Rebsorte den für sie passenden Boden findet und ihr Bestes geben kann. Auf den Etiketten der Terroir-Sorten sind die jeweiligen Steine abgebildet. Die Geschenkbox „La Grange Terroir“ (Seite 11) enthält drei Rotweine aus den klassischen Rebsorten Merlot, Cinsault und Cabernet Sauvignon.

GENUSSVOLL SCHÄFCHEN ZÄHLEN

Art. 819.011

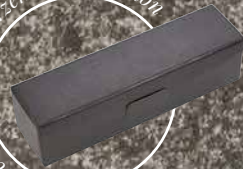
Im schwarzen Präsentkarton.

Dieses Präsent ist eine wahre Augen-Weide: Auf dem Flaschenetikett und dem Geschirrtuch aus einer Hamburger Siebdruckmanufaktur tummeln sich jede Menge Schafe. Wen wundert es da, dass der purpurrote Tropfen hervorragend zu Lamm-Schmorbraten passt!

**1 Flasche Prat Bibal AOP Languedoc
0,75 l, Domaine La Grange**

**1 Geschirrtuch Motiv:
Schaf und Lämmchen**

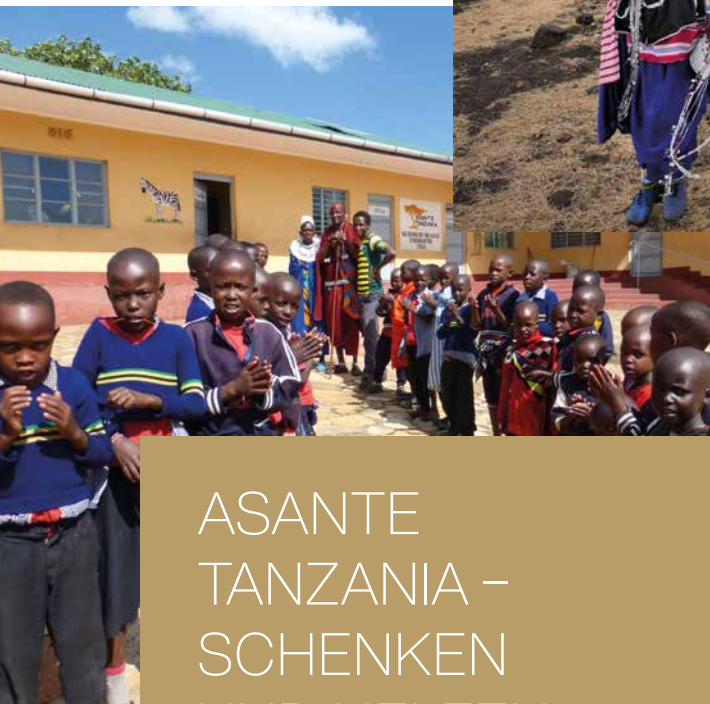
Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton



Schenken und helfen

Seit 2012 engagiert sich das Bielefelder Ehepaar Gabriele und Dr. Ulrich Winkler – sie Lehrerin, er Arzt – direkt vor Ort für die Verbesserung der medizinischen und schulpädagogischen Versorgung der Bevölkerung Tansanias. Ihr Hilfsverein „Asante Tanzania“ finanziert sich durch Spenden.

Deshalb haben wir speziell zur Unterstützung dieses Projekts zwei Flaschen unseres eleganten Rotweins La Grange Sélection in einen Präsentkarton gepackt. Sein Reinerlös fließt an „Asante Tanzania“. Der Flaschenanhänger stellt das Projekt kurz vor. „Asante“ heißt auf Kiswahili „Danke“. Dies steht für die Dankbarkeit der Tansanier für die angebotene Hilfe, aber auch für die Dankbarkeit derer, die in der glücklichen Lage sind, helfen zu können. Somit eignet sich dieses Präsent auch besonders gut, um jemandem „Danke“ zu sagen.



ASANTE TANZANIA – SCHENKEN UND HELFEN

Art. 815.029

Im schwarzen Präsentkarton.

**2 Flaschen Tradition Sélection IGP
Pays d'Oc à 0,75 l, Domaine La Grange**

Aromen von dunklen Beeren,
gepaart mit würzig-nussigen Noten
und balsamischen Nuancen



LA GRANGE TERROIR

Art. 815.031

Drei Weine von Domaine La Grange
in einer original Holzkiste.

**1 Flasche Terroir Cinsault IGP Pays d'Oc
Cinsault , 0,75 l, Domaine La Grange**
Üppig, dunkle Beerenfrüchte mit
kräutrigen Einflüssen

**1 Flasche Terroir Merlot IGP Pays d'Oc
0,75 l, Domaine La Grange**
Herrliche Merlot-typische
Kirsch-Paprika-Aromen

**1 Flasche Terroir Cabernet Sauvignon IGP
Pays d'Oc 0,75 l, Domaine La Grange**
Bitterschokolade und Zedernduft



INTENSIVER SUNDOWNER

Art. 819.028

Im schwarzen Präsentkarton.

Dunkelrot und geheimnisvoll wie
die Sonne kurz vor ihrem Untergang –
so leuchtet sowohl dieser Wein
als auch das Emblem der Flasche.

Der minimalistische Zeiger symbolisiert
die Zeit und Geduld, die hier nötig waren:
„Appassimento“ bedeutet, dass die Trauben
mithilfe der südfranzösischen Sonne direkt
am Stock rosiniert und so den typischen
kraftvoll-konzentrierten Geschmack mit
der typischen Restsüße entwickeln.

**1 Flasche Rondeur Appassimento
0,75 l, Domaine La Grange**

Frankreich – Grande Nation des Weins

Was die beiden berühmten französischen Weinanbaugebiete eint, ist ihre Lage an einem Fluss. Durch Bordeaux schlängelt sich die Garonne, die zusammen mit den frischen Winden des Atlantiks dafür sorgt, dass das Weinanbaugebiet mit einem ausgeglichenen Klima gesegnet ist. Dies und die Vielfalt ausgezeichneter Böden lassen Weine von großer Eleganz und Tiefe entstehen. Die Hauptrebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec und Cabernet Franc.

Die Rhône fließt über 200 Kilometer durch das gleichnamige Weinanbaugebiet, das als das älteste Frankreichs gilt. Auf malerischen Weinterrassen gedeihen hier Grenache, Syrah und Cinsault. Der kühle Wind aus den Alpen und die warmen Winde des Mittelmeers schaffen ideale Voraussetzungen für vollmundig fruchtige Weine.

FRANKREICH DE LUXE

Art. 808.002

In hochwertiger Holzkiste.

In Bordeaux, der mondänen Weinmetropole Frankreichs, wird viel Wert auf gutes Essen und Trinken gelegt. Ein guter Bordeaux, wie der Vircoulon gehört dazu, genau wie die erstklassigen Pasteten des Familienunternehmens Arnaud. Keine Konservierungsstoffe, nur feinste Zutaten, keine künstlichen Aromen, das sind die Maximen, nach denen bei Arnaud von alters her gearbeitet wird.

2 Flaschen Château Vircoulon AOC Bordeaux 0,75 l

1 Glas Terrine von der Geflügelleber mit Cognac 180 g

1 Glas Terrine vom Fasan mit Armagnac 180 g

1 Glas Terrine von der Ente mit Orangen 180 g



Im hochwertigsten naturfarbenen Präsentkarton



LA VIE EST BELLE

Art. 819.017

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Das Leben ist schön – das darf man auch in schwierigen Zeiten nie vergessen! Eine liebevolle Aufmunterung für alle, die es manchmal versäumen, die rosarote Brille aufzusetzen. Oder eine nette Bestätigung für diejenigen, die den Alltag ohnehin immer von der süßesten Seite angehen.

1 Flasche La vie est belle Rosé VdF 0,75 l

1 Tafel Dolfin Zartbitterschokolade mit rosa Pfeffer 70 g

1 Packung Pralinen Cioccovelvet bianco latte 180 g

1 Packung Servietten „La vie est belle“





NEU

EIN SOMMER-TAGSTRAUM

Art. 822.300

Im schwarzen Präsentkarton.

Hier öffnet sich das Tor zum Schlaraffenland: Sie schreiten über eine Sommerwiese, an den blühenden Bäumen rechts wachsen – Sie trauen Ihren Augen kaum – karamellierte Mandeln in Green Lemon-Hülle. Links sprudelt aus der Quelle prickelnder Apfel-Birnen-Cider! Etwas weiter hinten leuchtet auf einem gedeckten Tisch sonnengelb eine Dose voller Apfel-Zimt-Bisquits. Daneben steht eine Snackschale, die sich wie von Zauberhand immer wieder selbst füllt.

2 Flaschen Cider, alkoholfrei 0,33 l, Manufaktur Jörg Geiger

1 Dose Bisquits mit Olivenöl, Apfel und Zimt 130 g

1 Packung karamellierte Marcona-Mandeln mit Zitronenschokolade 80 g

1 Snackschale minto



KRUSTENBROT MIT FLÜSSIGEM GOLD

Art. 821.207

Im schwarzen Präsentkarton.

Wer diese formidable Backmischung im formschönen Weckglas in die Finger kriegt, möchte sofort loskneten und den Ofen anheizen. Der gelungenen Rezeptur ist kaum noch etwas hinzuzufügen. Nur jenes noch: samtweiches Olivenöl, das jeden Beauty-Contest gewinnen würde.

1 Weckglas mit Backmischung für Speck-Tomaten Krustenbrot 500 g

1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ 0,25 l



Weinreise Südfrankreich

Fühlen Sie sich eingeladen zu einer kleinen Etappenreise zu drei Weingütern im Süden Frankreichs! Verkosten Sie zunächst den vollfruchtigen Beaujolais der Familie Perrachon, die sich in Juliéнас bereits in fünfter und sechster Generation dieser Rebsorte widmet.

Die nächste Station ist das idyllische 900-Seelendörfchen Fournès, wo die Trauben für den raffinierten Bois de Brignon gedeihen. Eine alte Eiche steht stolz im Weinberg – und ziert auch das Etikett.

Der krönende Abschluss ist unser eigenes Weingut, die Domaine La Grange in Gabian, wo Sie übrigens auch übernachten können. Hier entsteht der delikate Réserve aus der mystischen Weinlinie Castalides – benannt nach den Wassernymphen, die die vier zum Gut gehörenden Brunnen bewachen. Des Nachts kann man, beseelt vom Geist des Weines, ihre verführerischen Stimmen aus der Tiefe murmeln hören...

Art. 822.104

Im schwarzen Präsentkarton mit Banderole „Weinreise Frankreich“:

Erleben Sie Frankreich vom Sofa aus. Facettenreiche Rotweinkreationen, die darauf warten entdeckt und verkostet zu werden. Kommen Sie mit auf eine abenteuerliche Reise durch die wunderbaren Weinanbaugebiete Frankreichs: Beaujolais, Rhône und Languedoc.

**1 Flasche Laurent Perrachon
Beaujolais Villages Rouge
„Terre de Loyse“ 0,75 l**

**1 Flasche Bois de Brignon
Côtes du Rhône AOP 0,75 l**

**1 Flasche Domaine La Grange
Castalides Réserve AOP Coteaux du
Languedoc 0,75 l**

**3 Flaschenanhänger mit Informationen
zu Wein und Weingut**



CRAFT



AnimA Birra Artigianale

Der Vetter des Barolo: Bier aus dem Piemont!

Craft Beer ist in aller Munde – und der sensationelle Hopfensaft aus dem Hause AnimA Birra Artigianale schmeichelt selbst dem Gaumen unbeirrbarer Weinliebhaber.

Vielleicht liegt das auch ein wenig an der vertrauten Optik: Die Flaschenform und der Verschluss lassen eher an Sekt denken. Darüber hinaus ist die Heimat von AnimA das Piemont. Das Bier trägt also die Seele (anima) dieser berühmten italienischen Weinregion in sich. Die Namen der Biersorten zeigen, dass die Macher weit über Italien hinausdenken und der ganzen Welt ein Bier der Spitzenklasse schenken möchten: Zu Leonardo und Dante gesellen sich Anastasia, Cleopatra, Newton und Mozart.



MÄNNERABEND

Art. 821.120

Im schwarzen Präsentkarton.

Wenn Ihr Gastgeber Sie mit dieser Schürze an der Tür begrüßt, ist die Botschaft wohl klar: Sie dürfen vom Essen nicht zu viel erwarten. Vom Bier mit dem verführerischen Namen dafür umso mehr. Lassen Sie sich von Cleopatra betören, tun Sie sich an den handgezogenen Rosmarin-Grissini und den tiefschwarzen Oliven gütlich. Versprochen: Ihre Sinne werden gesättigt sein!

- 1 Flasche Cleopatra helles Doppelmalzbier 0,75 l Birra Anima
- 1 Dose schwarze Oliven mit Kern 350 g
- 1 graue Grillschürze „Bier kalt stellen ist auch Kochen“
- 1 Dose schwarze Oliven mit Kern 350 g
- 1 Packung handgezogene Grissini mit Rosmarin 120 g

NEU



ATTESA GIOIOSA

Art. 821.203

Im schwarzen Präsentkarton.

Eine selbst gemachte Focaccia, mit Meersalz und Olivenöl fein ausgebacken: Während sie im Ofen gedeiht, verzehrt man sich danach, sie später mit köstlicher Bruschetta-Creme verspeisen zu dürfen... Auch im Küchenregal macht die Backmischung im Einmachglas übrigens eine absolut bella figura!

- 1 Flasche Lance Nero d'Avola 0,75 l, Cantine Paolini
- 1 Glas Bruschetta-Creme 130 g
- 1 Flasche natives Olivenöl extra 0,1 l
- 1 Weckglas mit Zutaten für Knoblauch Paprika Focaccia 500 g



Feine Köstlichkeiten im Handumdrehen zubereitet

Schon Goethe sagte: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Genauso ist es mit unseren neuen Kochboxen. Die kulinarischen Köstlichkeiten sind einfach zubereitet und machen rundum glücklich. Auch wenn sie schon verputzt sind, hält die Freude weiterhin an.

KOCHBOX „VERDE“

Art. 819.024

Im grauen Präsentkarton in Holzoptik.

Selbst wer als Koch noch etwas grün hinter den Ohren ist, zaubert mit dieser Box ganz fix eine köstliche Pasta Aglio, Olio e Peperoncino. Dazu gibt es einen leichten Wein und eine erfrischende Botschaft: „A Beautiful Oil for Beautiful People“ – die ansehnliche Dose stellt man am besten mit auf den Tisch, dann ist jeder im Herzen ebenso selig wie im Magen.

1 Flasche Weißwein Flaminio Verdeca IGP Salento 0,75 l

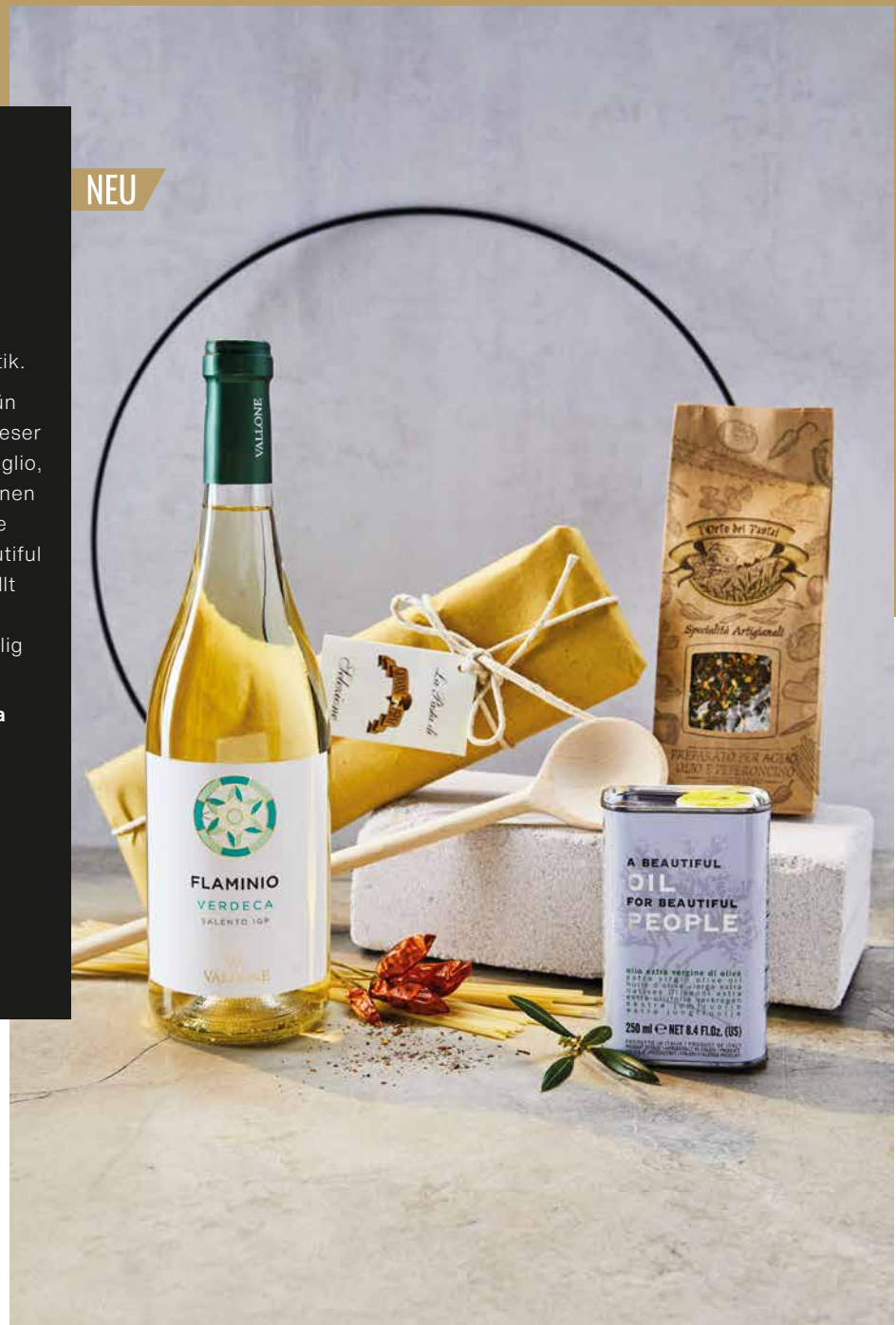
1 Packung Spaghetti 500 g

1 Kochlöffel aus Holz

1 Beutel Gewürzmischung Le Spezie „Aglio, Olio, Peperoncino“ 100 g

1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ 0,25 l

NEU





KOCHBOX „PASTA DIVINA“

Art. 819.026

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Handgemachte Pasta aus besten Zutaten, ausgezeichnetes Olivenöl, eine klassische Tomatensoße plus Bruschetta-Gewürzmischung: göttlich! Das dazugehörige Geschirrtuch von einer Hamburger Manufaktur, im Siebdruckverfahren hergestellt, ist übrigens trotzdem nicht zum Niederknien gedacht, sondern tatsächlich zum Abtrocknen.

1 Packung Pasta Artigianale Strangozzi Umbri 500 g

1 Beutel Le Spezie „Bruschetta“ Gewürzmischung 100 g

1 Glas Tomatensauce „Salsa Classica“ 290 g

1 Flasche Castillo de Canena Olivenöl 0,5 l

1 Kochlöffel aus Holz

1 Geschirrtuch Motiv: Tomate



Im hochwertigem naturfarbenen Präsentkarton



NEU SPANISH TASTE

Art. 822.105

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Sind Sie hin und wieder für ein paar kleine Schweinereien zu haben? Tunken Sie hemmungslos die Picos in die Wildschwein-Pasteten, klauben Sie sich dazu ein paar Oliven aus der Schale... Es ist sogar erlaubt, sich danach die Finger abzuschlecken! Schnüffeln Sie am süffigen Rotwein... und wundern Sie sich nicht, falls Ihnen ein wohliges Grunzen entflucht.

1 Flasche Jabalí Garnacha & Syrah DO 0,75 l

1 Glas Pastete vom Iberico-Schwein mit PX-Sherry 100 g

1 Glas Pastete vom Wildschwein 100 g

1 Glas Pastete vom Wildschwein mit Pilzen 100 g

1 Glas Manzanilla Oliven 355 g

1 Beutel spanische Salzgebäckstangen mit nativem Olivenöl 140 g

1 Porzellanschale „Curve“ weiß





HIMMLISCHE PAELLA

Art. 822.301

Im roten Präsentkarton.

! Hossa ! Que bonita ! Die feurige Reklame-Schönheit, die hier ihr Paellagewürz anpreiset, wird halten, was sie verspricht – lassen Sie sich vom ungläubigen Tomas nicht irritieren. Köcheln Sie den aromatischen Reis unter ständigem Rühren, verfeinern Sie das Ganze mit La-Chinata-Olivenöl – und fühlen Sie sich beim Verzehr wie im siebten spanischen Himmel. Vom Sangria bekommen Sie vielleicht ebenso schöne rote Bäckchen wie la bonita!

**1 Packung Paellagewürz
mit Safran 3x3 g**

1 Flasche Lancers Sangria 0,75 l

1 Dose natives Olivenöl 0,1 l

**1 Beutel Paellareis der Sorte
Bomba 500 g**

1 Rezeptkarte

1 Kochlöffel aus Buchenholz

Im hochwertigen roten Präsentkarton



NEU

KOCHBOX LIEBLINGSGÄSTE

Art. 822.302

Im schwarzen Präsentkarton.

Wer würde nicht gern an einer Tafel willkommen heißen werden, an der solch deutliche Worte gesprochen werden! Wer als Lieblingsgast, der zur weinseligen Familie gehört, empfangen wird, dem munden die grünen Oliven, beträufelt mit feiner Orangen-Balsamico-Creme und die Tagliatelle mit ligurischem Sardellen-Pesto wie ein exquisites Sternemenü! Und was sagt uns der Kochlöffel? Eine kulinarische Liaison, gereift wie Buchenholz...

1 Flasche Vino Rosso „La Famiglia“ 0,75 l

1 Packung Tagliatelle aus Hartweizengries 500 g

1 Glas ligurische Paste aus getrockneten Tomaten Sardellen und Oliven 180 g

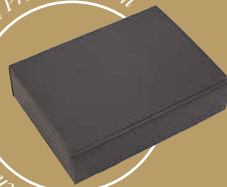
1 Flasche Gocce Balsamico-creme mit Orange 220 g

1 Glas Manzanilla Oliven 355 g

1 Kochlöffel aus Buchenholz

1 Packung Servietten
„Nur für meine Lieblingsgäste“

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton





KOCHBOX „NERO“

Art. 819.027

Im schwarzen Präsentkarton.

Viel Schwarz mit spritzigem Grün: genau das Richtige für eine mondlose Nacht ohne dunkle Geheimnisse – dafür aber mit einer gehörigen Portion Esprit! Während die Tagliatelle auf ihr Rendezvous mit dem Pesto warten, dürfen schon mal die Rosmarin-Cracker knistern...

1 Flasche Merlot IGT 0,75 l, di Lenardo

1 Beutel Scrocchi mit Rosmarin 175 g

1 Glas Basilikumsauce

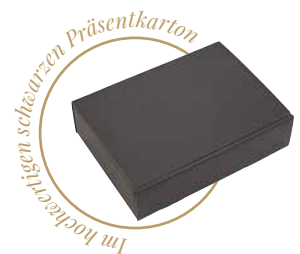
„Pesto Genovese“ 130 g

1 Packung Tagliatelle 500 g

1 Packung Servietten

„Ein schöner Abend mit Freunden“

1 Kochlöffel aus Holz



KOCHBOX „LA FAMIGLIA“

Art. 820.160

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein geschmacksintensives Quartett, das es in sich hat: Die schwarzen Spaghetti mit Sepiatinte umschlingen die konzentrierte grüne Sauce aus Gewürzgurken, Kapern, Sardellen und Petersilie wie gierige Tentakel. Verfeinert mit dem nativen Olivenöl extra von der Sorte Arbequina und umspült vom dunkelroten Primitivo ein absolut tiefgründiges Gesamterlebnis!

1 Flasche Primitivo 1 l, La Famiglia

1 Flasche natives Olivenöl extra von der Sorte Arbequina 0,5 l

1 Packung Spaghetti mit Sepiatinte

„al Nero di Seppia“ 500 g

1 Glas Kräutersauce „Salsa Verde“ 130 g

1 Kochlöffel aus Holz



Antico Pastificio Umbro

„Nudeln, wie sie früher waren“ – so lautet das Motto der Antico Pastificio Umbro.

Die Nudelfabrik, angesiedelt in Foligno am Fuße des Monte Subasio, zwischen Assisi, Perugia und Spoleto, knüpft an eine besondere Tradition der Region an: Umbrien war von jeher stark von Landwirtschaft und Handwerk geprägt. Daraus entwickelte sich Anfang des 20. Jahrhunderts eine echte Schule von Nudelhandwerkern, dies stets darauf bedacht waren, Produkte von höchster Qualität statt großer Mengen zu herzustellen. Die Initialzündung für die heutige Produktionsstätte kam in den 1980er-Jahren von Fernanda Mariottini, die es schon als Kind liebte, auf den elterlichen Weizenfeldern mitzuhelfen. Die Familie hatte schon immer in der Landwirtschaft gearbeitet, und Fernanda fühlte sich zur Produktion von Trockenteigwaren berufen. Zunächst in einer kleinen Werkstatt und dann ab Anfang der 1990er-Jahre in der jetzigen Fabrik, die 2003 modernisiert und erweitert wurde. Die Verarbeitung ist noch sehr traditionell geprägt: Bronzestanzten, Holzrahmen, von Hand zusammengesetzte Gebinde, langsames Trocknen und niedrige Temperatur. All dies, zusammen mit dem Wasser aus den Quellen der Umgebung, lässt einen Nudelteilg mit unverwechselbarer Konsistenz und würzigem Geschmack entstehen.

VON DER HAND (TASCHE) IN DEN MUND

Art. 818.034

Rote Kochbox in Taschenform.

Wer mit diesem Handgepäck auf Reisen geht, wird sofort als cleverer Genießer erkannt – schließlich hat die rote Tasche echte Signalwirkung. Ob im Apartmenthotel oder zu Besuch bei Freunden in einer anderen Stadt: Die Devise heißt ankommen, auspacken, schlemmen! Ich mach Sugo, was machst du so?

1 Beutel Röhrennudeln „Penne“ 500 g

1 Beutel Spiralnudeln „Fusilli“ 500 g

1 Beutel Gewürz Bella Italia

„Spezie Siciliane“ 100 g

1 Glas Sugo Tomate-Basilikum 180 g



GUTE-LAUNE-REZEPT

Art. 818.035

Schwarze Kochbox in Taschenform.

Jetzt ist es aktenkundig: Wer mit dieser Tasche zu einem Hausbesuch antritt, ist ein erstklassiger Mediziner. Denn nichts hilft gegen akuten Heißhunger und das typische Begleitsymptom – diffuse Unleidigkeit – besser als eine schnelle schmackhafte Mahlzeit in angenehmer Gesellschaft: Es gibt Pasta, und damit basta!

1 Beutel Röhrennudeln „Penne“ 500 g

1 Beutel Spiralnudeln „Fusilli“ 500 g

1 Beutel Gewürz Bella Italia „Picantissimo“ 100 g

1 Glas Kräutersauce „Pesto Verde“ 180 g



KOCHBOX „AUTENTICO ITALIANO“

Art. 818.036

Im schwarzen Präsentkarton mit Sichtfenster.

Sie kennen jemanden, um dessen Augenmaß es weniger gut bestellt ist und der auch keine Küchenwaage besitzt? Dann haben wir genau das richtige Präsent für Sie aufgegabelt! Mit diesem Spaghetti-Mess-und-Schöpflöffel kann jeder ganz einfach seine Portionen einteilen. Falls allerdings aufgrund der leckeren Zutaten der Appetit unermesslich groß wird, darf auch getrost die ganze Packung zubereitet werden!

1 Packung Spaghetti 500 g

1 Beutel Gewürz Bella Italia Picantissimo 100 g

1 Glas Sugo Tomate-Basilikum 180 g

1 Pasta-Portionierer aus Holz



Rührende Körbchen

Es kann durchaus charmant sein, jemandem einen Korb zu geben. Zumindest, wenn er so schmackhaft gefüllt ist wie diese vier Seelentröster-Exemplare. Pasta e basta!? Hier gibt es noch ein Sößchen dazu, dort ein Pesto oder Olivenöl – entscheiden Sie selbst, welche Zutaten Sie der jeweiligen Situation für angemessen halten.



RÜHRENDES KÖRBCHEN PUMMAROLA

Art. 818.043

1 Packung Tortiglioni 350 g

1 Glas Pummarola Tomatensauce 280 g

1 Gewürzmischung Basilico 20 g

1 Kochlöffel aus Holz

Alle 4 Präsente im liebevoll geschuften Holzkörbchen





RÜHRENDES KÖRBCHEN GENOVESE

Art. 818.042

- 1 Packung Tortiglioni 350 g
- 1 Glas Pesto Genovese 280 g
- 1 Gewürzmischung Basilico 20 g
- 1 Kochlöffel aus Holz



RÜHRENDES KÖRBCHEN ARRABIATA

Art. 818.041

- 1 Packung Penne 400 g
- 1 Glas Pummarola Tomatensauce 280 g
- 1 Gewürzmischung Arrabbiata 30 g
- 1 Kochlöffel aus Holz



RÜHRENDES KÖRBCHEN AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Art. 818.044

- 1 Packung Spaghetti 500 g
- 1 Flasche natives Olivenöl extra 55 ml
- 1 Gewürzmischung
Aglio e Peperoncino 30 g
- 1 Küchentuch „Italiano“

NEU

APPLAUS, APPASSIMENTO!

Art. 822.303

Im roten Präsentkarton.

Wer in dieser Trilogie der Star ist, ist wohl klar. Der dezent in Schwarz-Rot gekleidete mit dem Decknamen 32, der sich selbst lieber als urwüchsig beschreibt denn als primitiv, konnte in den letzten Jahren unglaubliche Erfolge feiern. Goldüberhäuft avancierte er zum Publikumsliebbling. Ein wenig zerknirscht begleiten ihn die extraknusprigen Kartoffelchips und der frittierte Mais, denen er ganz unverhohlen die Show stiehlt.

1 Flasche Tank 32 Primitivo IGT
Appassimento 0,75 l, Camivini

1 Beutel Patatas Fritas
Supreme 45 g

1 Packung Knuspermais
„Barbecue“ 225 g

Im hochwertigen roten Präsentkarton



NEU

KÖSTLICHER FRUCHTKORB

Art. 822.304

Im schwarzen Präsentkarton.

Beim Öffnen dieses Präsentes könnte man direkt sauer werden: Die Zitronen-Ingredienzen sind übermächtig. Vitamin-C-Junkies werden begeistert sein, schon beim bloßen Anblick dürften ihnen die unterschiedlichen Säuregrade auf der Zunge zergehen. Alle anderen werden es sicherlich zumindest süß finden, mit einer thematisch derart stringenten Zusammenstellung beschenkt zu werden. Und der Syrah Appassimento macht mit seinen Schokoaromen ohnehin alles wett.

1 Flasche Tank 11 Syrah IGT Appassimento 0,75 l Camivini

1 Flasche natives Olivenöl mit Zitronenschalen 0,25 l

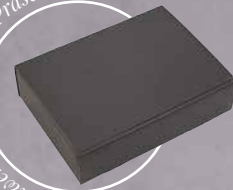
1 Glas Meersalz mit Zitronen- und Orangenschale 100 g

1 Packung Sardinen in Zitronensauce 120 g

1 Beutel Torcoletti „all Antica“ 500 g

1 Glas ligurische Paste aus Taggiasca-Oliven mit Zitrone 180 g

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton





Spaghettata-Kochbox

Im hochwertigsten naturfarbenen Präsentkarton



Beim Öffnen dieses Präsents strahlt es uns entgegen wie ein perfekter Sonnenuntergang: vom Goldglanz des wunderschönen Olivenöls über die orange leuchtenden Peperoni-Spaghetti, übersprenkelt mit Spaghettata-Gewürz, bis hin zum funkelnnden Merlot. Wer wäre da nicht Feuer und Flamme für das bevorstehende Abendessen?

Art. 822.103

Im naturfarbenen Präsentkarton.

1 Flasche TANK 73 Merlot IGT Veneto Appassimento 0,75 l, Camivini

1 Beutel Gewürzmischung „Spaghettata“ 100 g

1 Packung Bella Italia Spaghetti mit Peperoni

1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ 0,25 l

1 Glas La Gallinara Pesto Rosso 130 g

1 Dose schwarze Oliven Aceitunas Negras con Hueso

1 Kochlöffel aus Holz

Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton



KOCHBOX „MAMMA MIA“

NEU

Art. 821.204

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Selbst bei Müttern lässt es sich nicht herzerwärmender füttern: scharfe Spaghetti pomodoro – Da bekommen auch gestandene Italophile leuchtende Kinderaugen! Voller Vorfreude auf dieses Leibgericht dürfen zu allem Überfluss vorab noch Peperoncino-Taralli gelümmelt werden. Mutti ist einfach die Beste!

- 1 Flasche natives Olivenöl extra „Poggio del Sole“ 0,5 l
- 1 Packung Spaghetti „All antica“ 500 g
- 1 Glas scharfe Tomatensauce „Salsa piccante“ 290 g
- 1 Beutel Gewürzmischung „Arrabiata“ 100 g
- 1 Beutel Taralli mit Peperoni 200 g
- 1 Kochlöffel aus Holz



MAGISCHER MIX

Art. 821.198

Im grauen Präsentkarton mit Holzoptik.

Das „sprechende“ Geschirrtuch ist ein echtes Statement-Piece. Und was es uns zu sagen hat, ist einfach die Wahrheit: umbrische Spaghetti mit Sepiatinte, serviert mit grünen Oliven und mild-fruchtigem Hojiblanca-Olivenöl – ein kleiner dunkler Traum. Dazu der helle, harmonische Wein: pure Magie!

- 1 Flasche Bianco Premium 0,75 l, Tenuta Ulisse
- 1 Flasche natives Olivenöl extra 0,5 l
- 1 Kochlöffel aus Holz
- 1 Packung Spaghetti mit Sepiatinte „al Nero di Seppia“ 500 g
- 1 Glas Manzanilla Oliven 355 g
- 1 Beutel Gewürzmischung „Preparato per Pesto“ 100 g
- 1 Geschirrtuch „Das Leben ist eine Kombination aus Magie und Pasta“



Im grauen Präsentkarton mit Holzoptik



La Chinata

Das Sortiment von La Chinata ist einmalig und sehr schön anzusehen. Selten findet man Delikatessen von solcher Geschmacks- und Aromen-Vielfalt aus rein natürlichen Zutaten. Begonnen hat La Chinata vor vielen Jahren mit der Erzeugung von hochwertigem Olivenöl, dass in allen La Chinata Produkten verarbeitet wird. Nach und nach wurde das Sortiment durch typisch spanische Delikatessen ergänzt. Es reicht von traditionellen Produkten über ausgefallene Köstlichkeiten. Aromatisch eingelegtes Gemüse, würzige Pasteten und Cremes, Salzgebäckspezialitäten oder Pasta aus Olivenmehl. Der nächste Tapas Abend kann kommen!

CUBO VEGANO

Art. 822.113

In original La Chinata Metalleimer.

Alles im Eimer? Wenn Sie mal einen richtig miesen Tag hatten oder einfach nur grundlos schlechte Laune, haben wir ein tolles Rezept, damit schnell wieder die Sonne scheint. Die spanische sogar! Aus den Gläsern wandern zunächst Mandel-Oliven, Artischocken und getrocknete Tomaten auf den Vorspeisenteller, anschließend erhellen Oliven-Makkaroni an Paprikamousse das Gemüt!

1 Glas Manzanilla Oliven mit Paprika 200 g

1 Glas Crema aus Paprika und Auberginen mit Olivenöl 180 g

1 Glas getrocknete Tomaten in Olivenöl 220 g

1 Flasche reinsortiges Manzanilla Olivenöl 250 ml

1 Beutel Maccaroni aus Olivenmehl 500 g

1 Glas confierte Artischocken 240g



LA CHINATA – KNACKIG UND GESCHMEIDIG

Art. 819.008

In original La Chinata Holzkiste.

In dieser hübschen Holzkiste verbergen sich gleich fünf Köstlichkeiten aus dem Hause La Chinata. Die cremigen Pasteten werden in der kleinen Porzellanschale angerichtet und mit den Picos zum Dipp-Genuss. Abgerundet wird das Präsent durch das naturtrübe Olivenöl.

1 Glas herzhaft Pastete von Steinpilzen und Trüffeln 180 g

1 Glas feine Pastete von Tomaten und Oliven 180 g



1 Glas mild-würzige Pastete von Paprika und Auberginen 180 g

1 Paket spanische Salzgebäckspitzen mit Olivenöl 125 g

1 weiße Keramischale 9x9 cm
1 Flasche natives Olivenöl extra, ungeraffiniert und naturtrüb 0,5 l



Art. 820.159

Im naturfarbenen Präsentkarton mit aufgedruckter Schleife.

Jeder, der dieses Präsent überreicht bekommt, wird vor Begeisterung im Viereck springen! Denn die quadratischen Flaschen mit kostbarem Olivenöl und Balsamico sind ebenso ein Augenschmaus wie das formvollendete Salatbesteck aus fein gemasertem Olivenholz. Hinzu kommt noch die auserlesene Gewürzmischung „Insalata Gustosa“ – attenzione, dieser Salat könnte allen anderen Gerichten auf dem Tisch die Show stehlen.

1 Flasche natives Olivenöl extra in quadratischer Gourmet-Flasche 100 ml

1 Flasche Sherry-Essig in quadratischer Gourmet-Flasche 100 ml

1 Beutel „Insalata Gustosa“ Gewürzmischung für Salate 100 g

1 Set Salatbesteck aus Olivenholz

SALATBOX – QUADRATISCH,
PRACHTVOLL, GUT



In edler
Laternenschattelle mit Schleife



SINNENFREUDE

Art. 822.107

Im hellbraunen Brotbeutel aus Leinen.

Brotbacken — welch sinnliches Erlebnis! Schon das Kneten des Teigs entspannt ungemein. Bald spürt man die Wärme des Backofens, riecht das der Hitze entsteigende Aroma, sieht, wie die Hülle langsam knusprig wird. Und dann! Ertastet die Zunge die lockere Masse, schmeckt den mediterranen Goût. Sollte noch etwas übrig bleiben, ist das Schätzchen im Leinenbeutel gut aufgehoben.

1 Tüte Brotbackmischung „Olivenbrot“

1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ 0,25 l

1 Dose schwarze Oliven Aceitunas Negras con Hueso





VON GUTEN FREUNDEN

Art. 822.305

Im schwarzen Präsentkarton.

Sagt das Iberico-Schweinchen zum Weintrauben-Transport-Esel: „Von guten Freunden habe ich einen Zauberlöffel geschenkt bekommen. Wenn man den siebenmal dreht, entfaltet sich vorgeblich ein schönes Geschirrtuch, und darauf stehen ein Säckchen Reis, ein Gläschen Salzflakes, Essig-Oliven, schwarze Brotscheiben, Fleischpastete und eine Flasche Rotwein. Meinst du, wir sollten das mal probieren?“ Entgegnet der Esel: „Jjjjj-aaaa!“

**1 Flasche Cuesta del Herrero –
Vino de Pago Bio 0,75 l**

1 Beutel Paellareis der Sorte Bomba 500 g

1 Geschirrtuch Besteck

1 Kochlöffel aus Buchenholz

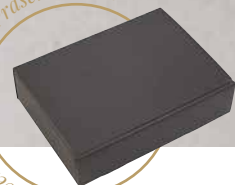
1 Glas Gordal und Hojiblanca Oliven 180 g

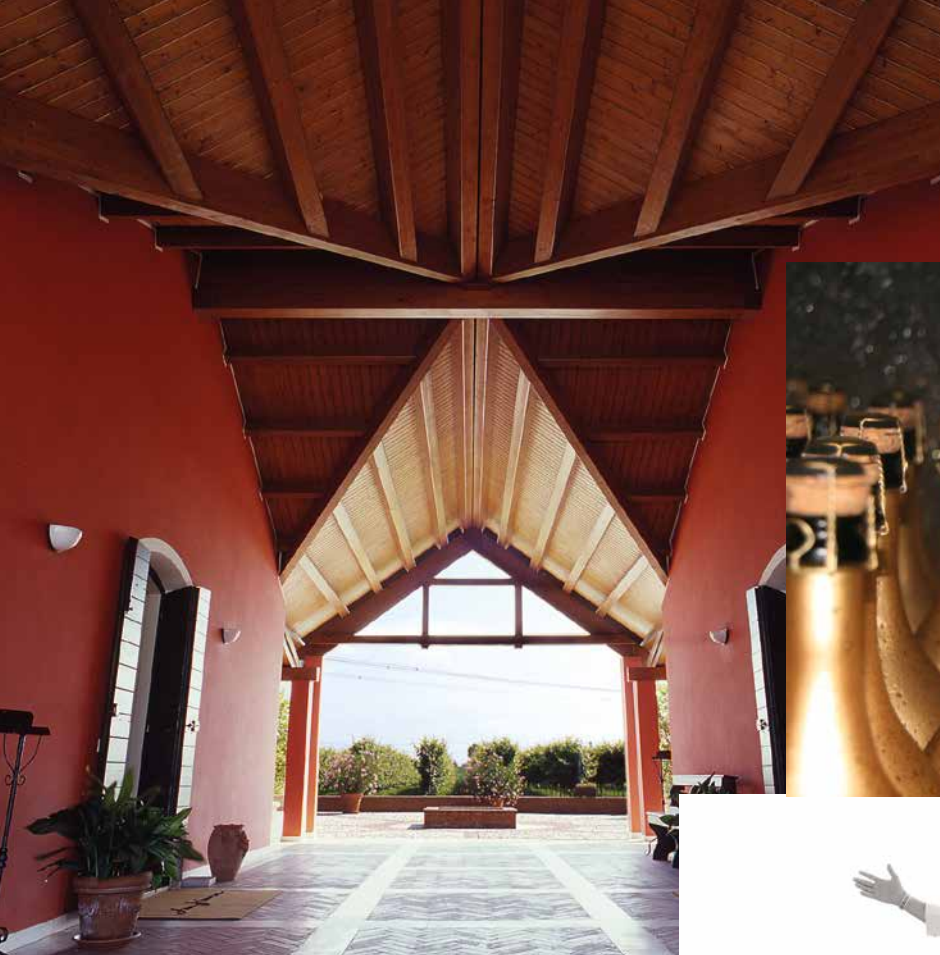
1 Glas Pastete vom iberischen Schwein 125 g

1 Glas grobkörnige Salzflakes 180 g

**1 Beutel spanische schwarze
Brotscheiben 25 g**

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton





San Simone di Brisotto

Mit ihrer auffälligen Fassade in venezianischem Rot liegt die Cantina Brisotto weithin sichtbar inmitten der Weinberge.

Der Familienbetrieb in der Nähe von Porcia besteht bereits in der vierten Generation. Mit Stolz und Beharrlichkeit sind die Geschwister Antonio, Anna und Chiara in die Fußstapfen ihrer Vorfahren getreten und setzen die traditionellen Werte fort – ohne dabei auf modernste Technologie zu verzichten. Bekannt ist die Cantina für ihre feinfruchtigen, sortentypischen Schaumweine. Das Topprodukt ist der San Simone Millesimato, ein festlicher Jahrgangsprosecco mit eleganter, fruchtiger Typizität und wunderbarer Balance. Schon der Anblick der Flaschen in aussagekräftigen Farbtönen ist eine wahre Freude!



YELLOW DREAM

Art. 822.100

Im grauen Präsentkarton.

Yellow dreams are my reality! Dieses Duo haut die coolsten Realisten um. Wer eben noch glaubte, durch nichts vom Boden der Tatsachen fortzutragen zu sein, schwebt schon bald in Sphären, die den Gaumen fast um den Verstand bringen. Eine karamellierte Marcona-Mandel, umschwirrt von weißer Schokolade und Crema-Catalana-Bitterkeit, gepaart mit Glera-Chardonnay-Perlen. Traumhaft.

**1 Flasche Millesimato Cuvée
Blanc de Blancs Brut**

**1 Packung Cudié Catànies Crema Catalana –
karamellierte Mandeln mit weißer
Schokolade und Crème Brulée Geschmack**

OH TANNENTRAUM

Art. 820.151

Im silbergrauen Präsentkarton.

Die Millesimato Galaxy Gold hat sich für die Weihnachtsfeier richtig in Schale geworfen. Festlich gewandet in Schwarz und Gold ist sie ein erlauchter Gast bei den Schwiegereltern oder überall sonst, wo Sie ordentlich Eindruck machen wollen.

**1 Flasche Millesimato
Cuvée, Blanc de Blancs –
Galaxy Gold Edition 0,75 l,
San Simone di Brisotto**



MÄDELSABEND

Art. 822.108

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Alle Männer mal weghören: Nie ist ein Abend lustiger, tiefschürfender und geheimnisvoller zugleich, als wenn Frauen unter sich sind. Woran das liegt, wurde noch nicht genauer erforscht. Fakt ist aber, dass die holde Weiblichkeit allein auf dicken rosa Wolken schwebt. Dazu dürfen dann sehr gern auch Rose-Prosecco, pinkfarbene Süßigkeiten und pastellige Servietten gereicht werden. Süßer die Locken nie schwingen!

1 Flasche Millesimato Prosecco Spumante Doc Rosé 0,75 l San Simone

1 Packung Servietten „Mädelsabend“

1 Tüte knusprig zarte Baiser-Makronen mit Himbeergeschmack

1 Tafel Dolfin Edelbitter 70 % 70 g



Im hochzeitigen schwarzen Präsentkarton



SCHOCOHOLOGIC

Art. 822.106

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein Schokovergnügen, bei dem sich alle Lakritz- und Kakaoliebhaber vor Freude kugeln! Die fluffigen Brownies und die vielschichtigen Biscuits sind von einer solch einladenden Konsistenz, dass man sich am liebsten niederknien würde – oder sich gar darauf betten möchte...

**1 Dose Paul & Pippa vegane Cocoa
Kekse mit Olivenöl 130 g**

**1 Packung Cudié Cro-Crem
karamellierte Marcona-Mandel
im Crememantel 80 g**

1 Dose Meenk Lakritz & Schokolade 150 g

**1 Tafel Dolfen Brownie Soufflé
Vollmilchschokolade mit Crispy
Brownie 70 g**





SO EIN
BISSCHEN
MEER
WÜRDTE MIR
JETZT
GUT TUN

NEU

Im hochwertigsten naturfarbenen Präsentkarton

WERTVOLLES STRANDGUT

Art. 819.012

Im naturfarbenen Präsentkarton. Beim Öffnen dieses Geschenkkartons atmet man förmlich eine frische Meeresbrise ein. Man hört die Wellen rauschen, denkt an ein Picknick am Strand und schmeckt das Salz auf der Zunge. Spüren Sie die Vorfreude auf all diese ozeanischen Delikatessen?

- 1 Salzschaufel aus Buchenholz**
- 1 Flasche La Marina Cuvée Océane 0,75 l Domaine Haut-Marin**
- 1 Packung handgezogene Grissini Classic 120 g**
- 1 Glas Thunfischcreme „Paté de Bonito“ 110 g**
- 1 Dose Sardinen in Olivenöl 120 g**
- 1 Dose Meersalz Flor de Sal Natural 180 g**
- 1 Textkarte „So ein bisschen Meer würde mir jetzt gut tun“**

SNACKBOX QUERBEET

NEU

Art. 821.209

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Zugegeben: Eine vollwertige Mahlzeit verbirgt sich in diesem naturfarbenen Präsentkarton nicht. Aber der Knabbertraum in Olivgrün ist eine verdammt gute Basis! Vervollständigen Sie das würzige Gebäck, die Salzmandeln und die Manzanilla-Oliven beispielsweise mit reifem Käse und einem Vinho Verde – fertig ist das Sommerabendpicknick. Fehlt nur noch die passende Begleitperson, damit es auch richtig knistert.

1 Beutel Almendras con Flor de sal Natural-Bio 70 g

1 Packung Crespini mit Rosmarin 125 g

1 Packung Tortas mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian 120 g

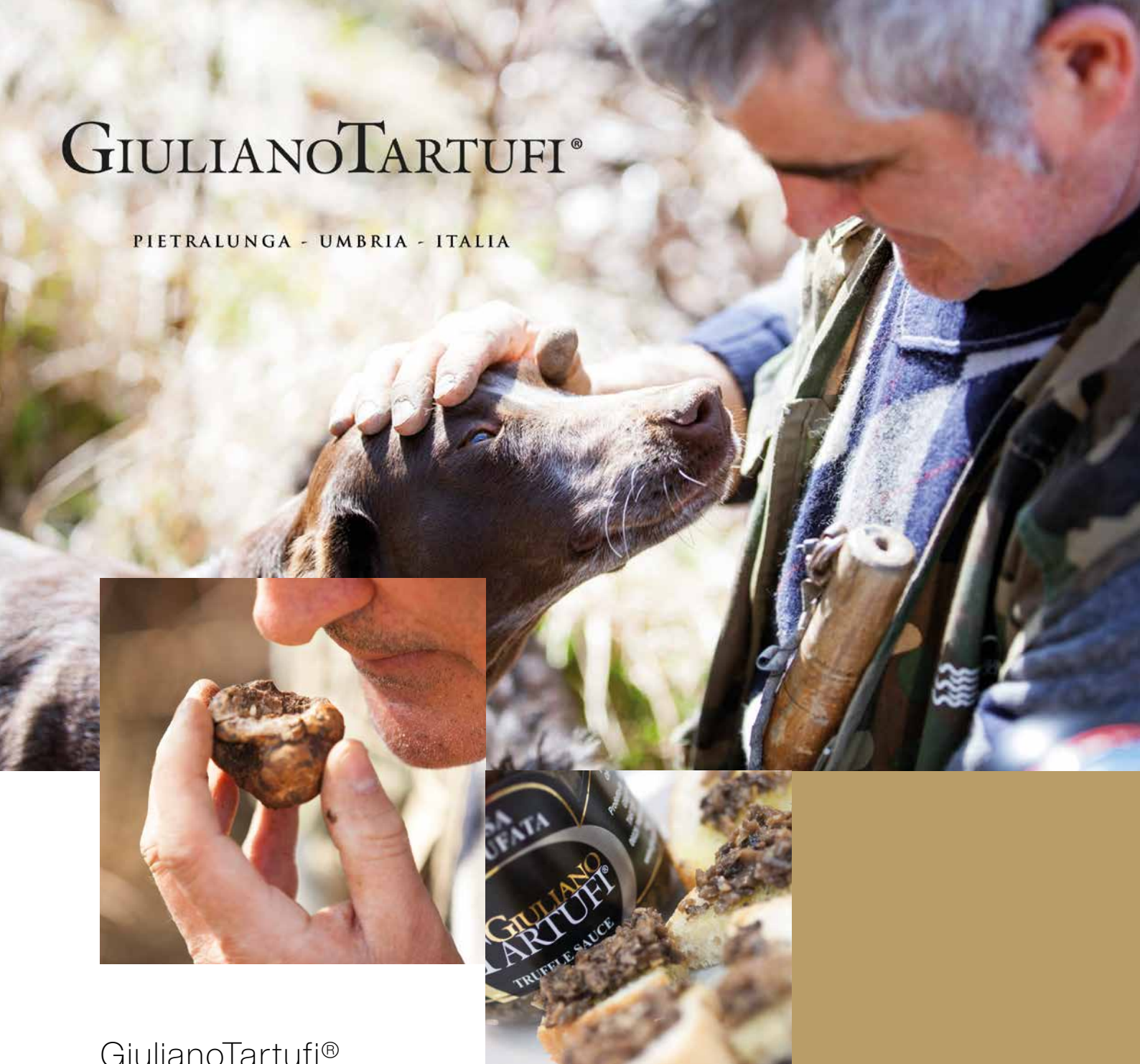
1 Beutel Scrocchi mit Rosmarin 175 g

1 Glas Manzanilla Oliven 355 g



GIULIANO TARTUFI®

PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA



GiulianoTartufi®

Zwei Spürnasen unter sich

Das Rohmaterial ist für Laien schwer auffindbar und deshalb so kostbar: In den Wäldern Umbriens spürt Signore Giuliano – unterstützt von der feinen Nase seines Trüffelhundes – die unterirdischen Schätze auf. In seiner auf Kreationen aus der tollen Knolle spezialisierten Manufaktur werden sie anschließend aufs Delikateste weiterverarbeitet.

KLEINE GESCHMACKS- JUWELEN

Art. 818.046

In original Papierhandtasche von Giuliano Tartufi.

Ein Geschenk, dem jeder Feinschmecker sofort das Ja-Wort gibt: Geborgen aus den Tiefen der umbrischen Wälder, verarbeitet nach alten Familienrezepten, überreicht in einem schicken Täschchen, erstrahlt dieses überirdische Trüffel-Dreigestirn im hellsten lukullischen Glanz. Echte Schmuckstücke auf dem fein eingedeckten Esstisch!

1 Flasche Natives Olivenöl extra

aromatisiert mit

weißem Trüffel 55 ml

1 Glas Trüffelsauce 80 g

**1 Glas Parmesancreme mit weißem
Trüffel 100 g**



www.giulianotartufi.it

TRÜFFEL OHNE ENDE

Art. 818.025

In original Geschenkkarton
von Giuliano Tartufi.

Das intensive Odeur der feinen Trüffeleссенzen aus dem Hause Giuliano Tartufi ist so hinreißend, dass man am liebsten ständig schnuppern möchte. Ganz folgerichtig sind die Gläschen und Fläschchen so behutsam wie Parfum verpackt. Auf diese Art lässt man sich gerne an der Nase herumführen! Die Chips bringen den sinnlich Vernebelten dann doch auf die richtige Spur: Bitte nicht nur schnüffeln, auch schmecken!

1 Tüte Trüffelchips 45 g

1 Glas Butter mit weißem Trüffel 75 g

1 Glas Creme aus Parmesan und Trüffel 80 g

1 Glas Trüffelcreme 80 g

1 Glas Trüffelsauce 80 g

1 Glas Creme mit Oliven und Trüffel 80 g

1 Glas Pesto mit Steinpilzen und Trüffel 80 g

1 Dose Trüffelpulver 30 g

**1 Flasche Natives Olivenöl Extra, aromatisiert
mit weißem Trüffel 55 ml**

**1 Flasche Natives Olivenöl Extra, aromatisiert
mit schwarzem Trüffel 55 ml**



I LOVE TARTUFO

Art. 818.033

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

Weil das Aufspüren von Trüffeln stets geheimnisumwoben ist, schwingt beim Verzehr von Zubereitungen aus der kostbaren Knolle immer der Reiz des Unergründlichen mit. Im Hause GiulianoTartufi® werden selbstredend auch deren Rezepturen gehütet wie ein Schatz. Passend dazu sind die drei erlesenen Miniaturen in magisches Schwarz gehüllt.

1 Glas schwarze Soße mit Sepia Tinte und Trüffel 80 g

1 Glas Trüffelcreme 80 g

1 Glas Trüffelsoße 80 g



TRÜFFEL TO GO

Art. 818.024

Trüffel aus Umbrien, persönlich aufgespürt von Giuliano Martinelle und seinem Hund Leda, sind das delikate Rohmaterial für die aromatischen Cremes, das Öl und die Sauce in dieser Geschenkkartonge. Zubereitet nach uralten Familienrezepten.

1 Glas Creme aus Steinpilzen und Trüffel 45 g

1 Glas Creme aus Parmesan und Trüffel 45 g

1 Glas Trüffelsauce 50 g

1 Flasche Natives Olivenöl Extra, aromatisiert mit weißem Trüffel 55 ml



MAGISCHE FÜNF

Art. 818.045

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

Dem Reis wird heiß: Mit welcher seiner drei ausdrucksstarken Begleiterinnen soll er sich heute vereinen?

Sie haben sich alle so wunderbar in Schale geworfen – oder, pardon! – ins Schraubglas. Sollte er sich überhaupt entscheiden? Vielleicht sollte er sich am Ende mit der zurückhaltenden Goldigen in der Flasche vermählen?

1 Packung Carnaroli Reis mit Sommertrüffel 350 g

1 Flasche Natives Olivenöl extra aromatisiert mit weißem Trüffel 250 ml

1 Glas Trüffelsauce 180 g

1 Glas Parmesancreme mit weißem Trüffel 130 g

1 Glas Creme mit Steinpilzen und weißem Trüffel 180 g



VOGLIA DI TARTUFO

Art. 818.037

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

Schon beim Anblick der hübschen Geschenkkartonage, aus der heraus die Trüffel-Tagliatelle und das Gläschen mit Trüffelsauce uns anblitzen, wird man schwach und lechzt geradezu nach dem ersten Bissen. Ja, der Name „Voglia“ – Lust, Begierde, Heißhunger – ist äußerst treffend gewählt!

1 Packung Tagliatelle mit weißem Trüffel 250 g

1 Glas Salsa Tartufata Trüffelsauce mit weißem Trüffel 45 g





PROSECCO & TRÜFFEL

Art. 815.012

Im schwarzen Präsentkarton.

Spektakuläre Schokoladentrüffel von Clair de Lune, dem spanischen Traditionsbetrieb in Jijona, und dazu ein edler Prosecco von Gino Brisotto, einem kleinen Familienbetrieb in Italien. Schäumend cremiger Luxus auf höchstem Niveau.

1 Flasche Prosecco Frizzante
„Corda“ DOC 0,75 l San Simone di Brisotto

1 Packung Schokoladentrüffel Trufas
Clásicas Clair de Lune 160 g



Waidmanns Dank

Art. 818.013

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Stellen Sie sich vor, Sie sind im Wald. Allein. Die Dämmerung zieht herauf. Plötzlich ein Knacken im Gebüsch. Sie sehen hoch. Im dunkelden Grün erspähen Sie die mächtige Silhouette eines Wildschweines. Was tun Sie jetzt? Sie lehnen sich im Sofa zurück, knacken einen weiteren Grissino, die Zartbitterschokolade lässt sie noch einmal kurz erschauern, dann „erlegen“ Sie den nächsten Schluck des süffigen Jabalí.

1 Flasche Jabali Chardonnay-Viura 0,75 l

1 Packung Ciocogrissini latte e fondente 150 g



SECHS KLEINE AUFREISSER

Art. 822.111

In quadratischem, schwarzem Präsentkarton.

Ein belegtes Brot mit Schinken, ein belegtes Brot mit Ei? Viel zu bodenständig! Lassen Sie sich hinreißen und reißen Sie die Chipstüten auf! Zuerst mit Geschmacksrichtung Schinken, dann mit Ei? Ein knisterndes Vergnügen, dem Sie sich durchaus noch weiter hingeben dürfen. Schließlich warten da noch vier Varianten, und die Menge ist mini. Zum Teufel mit der Vernunft!

1 Tüte Kartoffelchips Churreria Handcooked Natur mit Salz 45 g

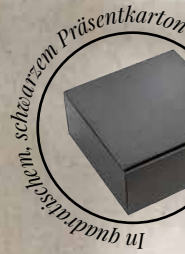
1 Tüte Kartoffelchips Fried Eggs mit Spiegelei Geschmack 45 g

1 Tüte Kartoffelchips Campesinas mit Aroma von Tomate, Zwiebel & mediterranen Kräutern 45 g

1 Tüte Kartoffelchips Jamón geriffelt mit Schinken Geschmack 45 g

1 Tüte Kartoffelchips Supreme Natur mit Salz extra knusprig 45 g

1 Tüte Kartoffelchips Chili & Lima mit Chili & Limetten Geschmack 45 g



Raimat

Die Geschichte von Raimat ist eine Reise durch 100 Jahre Weinbau-Leidenschaft, die von einem Visionär begonnen wurde. Manuel Raventós schaffte es einen trockenen Landstrich in ein Meer aus Wein zu verwandeln. Innerhalb weniger Jahre legte er weitläufige Weinberge an. Das war nur durch ein beeindruckendes hydraulisches System möglich, mit dem Wasser in jeden Weinberg geleitet werden konnte. In den sechziger Jahren wurden – untypisch für Spanien – viele Weinberge mit internationalen Rebsorten bepflanzt. Doch das größte Geheimnis des Erfolgs von Raimat ist Nachhaltigkeit. Ein gesunder und lebendiger Boden resultiert aus minimalen Eingriffen in die Umwelt und Verzicht auf chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel. Als Pionier des nachhaltigen Weinbaus hat Raimat bereits seit langem eine Zertifizierung der CICC (Catalan Integrated Production Authority). Diese Natürlichkeit spiegelt sich in den Weinen in Form einer ausgesprochenen Reinheit wider. Intensität und Fruchtigkeit entstehen darüber hinaus durch den großen Unterschied zwischen den Tag- und Nachttemperaturen.

Willkommen zur Quiz-Night

Sie lieben das spielerische Risiko? Dann testen Sie Ihren Wein-IQ – und laufen Sie Gefahr, dass er womöglich viel niedriger ist als gedacht. Das muss natürlich nicht an Ihrer önologischen Bildung liegen, sondern könnte dem starken Roten und dem infernaln Knabbergeknister geschuldet sein, die Ihre Synapsen so sehr betören, dass Sie keinen klaren Gedanken mehr fassen können. Lassen Sie sich verhexen!

QUIZ-FIEBER

Art. 822.109

Im schwarzen Präsentkarton.

Diesem Präsent ist ein Quizspiel über den Wein zugefügt, mit Knabberereien für einen spannenden Spieleabend.

1 Flasche Abadia Cabernet

Sauvignon – Tempranillo DO BIO 0,75 l, Raimat

1 Wine IQ Quiz

1 Tüte Kartoffelchips Fried Eggs mit Spiegelei Geschmack 45 g

1 Tüte Kartoffelchips Jamón geriffelt mit Schinken Geschmack 45 g

1 Apéro Porzellanschale weiß 15x15 cm

Im hochwertigsten schwarzen Präsentkarton



Das schwarze Gold

Der Legende nach servierte bereits Giacomo Casanova seinen auserwählten Liebchaften gereiften Balsamico, da diesem eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wurde. Staatsleute und Adel überreichten Balsamico als Geste des Respekts, Friedens oder aber um Schulden zu begleichen. Heute verzaubert gereifter Balsamico pur oder als Digestiv die Gaumen auf der ganzen Welt. Die Einsatzmöglichkeiten des Balsamicos sind so vielfältig wie ihre Kreationen. Bereits seit 1871 bildet die Ernte der eigenen Trauben die Grundlage für das traditionsreiche Balsamico Handwerk der Acetaia di GOCCE aus der Region Modena. Doch im Keller, in unzähligen großen und kleinen hochwertigen Holzfässern, steht dem Traubenmost seine größte Reise noch bevor. Jedes Jahr kommt der Most in ein anderes Fass und verliert dabei immer mehr seiner ursprünglichen Menge. Teilweise verlässt der hochwertige und gereifte Balsamico di Modena erst nach 25 bis 30 Jahren die Kellerei. Ihre individuelle Reifung und Umfüllung sind den Medaillen auf dem Etikett zu entnehmen. So steht eine Medaille für zwei Jahre Reifung und zwei Umfüllungen (übersetzt Travasi). Er wird im Haus per Hand abgefüllt, etikettiert und in hochwertigen Kartons für den Verkauf vorbereitet. Damit bleibt der gesamte Prozess von der Pflanze, über die Verarbeitung bis zum fertigen Balsamico komplett in Familienhand. Eine absolute Rarität in der immer weiter fortschreitenden Kommerzialisierung der Region Modena.



ILLUSTRE GESELLSCHAFT

Art. 822.306

Im grauen Leinenkarton mit Schleife.

Das Gocce-Paar sieht man gern am eigenen Esstisch. Sie hochgewachsen, schlank, goldig, strahlend, duftig. Er dunkel, gedrungen, mit einer undurchsichtigen Tiefe. Zusammen sind sie ein köstlich unterhaltsames Duo infernale mit gehörig Pfeffer und Salz im Blut.

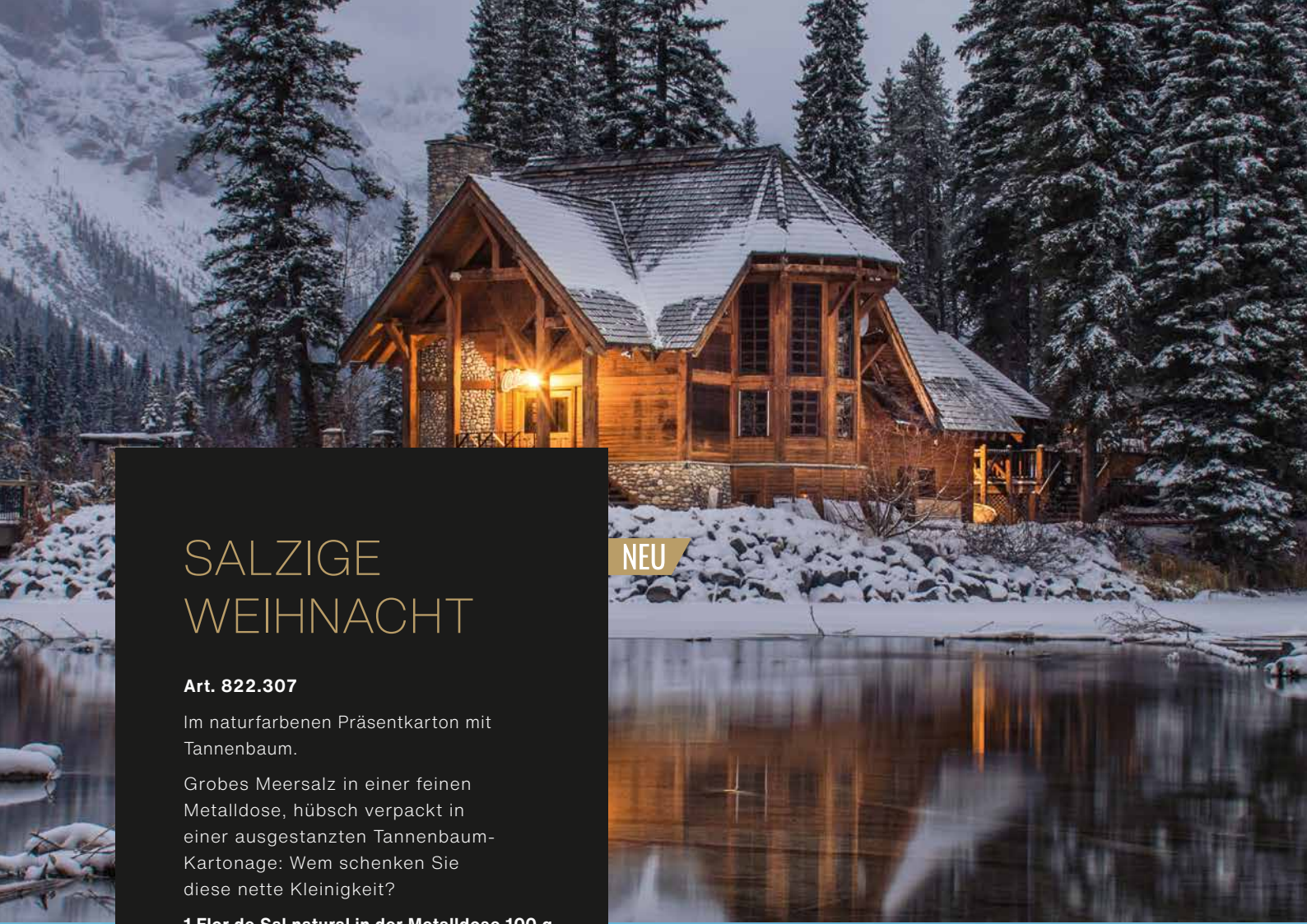
**1 Flasche Gocce Acete Balsamico di Modena
2 Jahre gereift 0,25 l**

**1 Flasche Gocce Olivenöl mit Aroma von
weißem Trüffel 0,10 l**

1 Glasmühle Pfeffermix 75 g

1 Glas Fiore di Sale 100 g





SALZIGE WEIHNACHT

NEU

Art. 822.307

Im naturfarbenen Präsentkarton mit Tannenbaum.

Grobes Meersalz in einer feinen Metalldose, hübsch verpackt in einer ausgestanzten Tannenbaum-Kartonage: Wem schenken Sie diese nette Kleinigkeit?

1 Flor de Sal natural in der Metalldose 100 g



WINTER TIME, HEISSER WEIN!

Art. 820.153

Im schwarzen Präsentkarton.

Mal ehrlich: Auf dem Weihnachtsmarkt hält man sich lieber an Kinderpunsch, wenn man nicht eiskalt von bitteren Nachwehen erwischt werden will. Wer Glühwein richtig genießen will, bereitet ihn am besten selbst zu – mit feinsten Ingredienzien: voilà!

1 Flasche Matile Merlot 0,75 l, Cardeto

1 Dose Glühweingewürz „Winter Time“ 40 g



GAUMENTANZ IM LICHTERGLANZ

Art. 821.196

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Nicht nur in der Vorweihnachtszeit kann man sich für eine kleine private Glühweinparty erwärmen – zumal mit solch erlesenen Ingredienzen: dunkler Rebensaft vom Weingut Hunn, eine Rezeptur für gelungene Bratäpfel sowie verheißungsvoll dunkle Zartbitterschokolade. Lichterkette und Einladungskarte werden ebenfalls gleich mitgeliefert!

1 Flasche Glüh Hunn roter Winzerglühwein 0,75 l, Kilian Hunn

1 Holzbox Bratäpfelgewürze 55 g

1 Tafel Dolfin Zartbitterschokolade mit Kakaosplittern 70 % 70 g

1 Flaschenlichterkette

1 Karte „Bis einer Glühweint!“



GLÜHWEIN TO GO

Art. 822.110

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Quo vadis, Weihnachtsengel?
Schweiften Sie gedanklich durch einen
schneebelegten Winterwald, oben
beginnen die Sterne zu funkeln. Sie
gelangen auf eine Lichtung mit einem
wärmenden Feuer. Und dann wird Ihnen
ein Glas dampfenden Glühweins gereicht,
aus dem edelste Aromen emporsteigen,
dazu ein Stück Karamell-Salzbutter-
Schokolade. Der Himmel auf Erden!

**1 Flasche Glüh HUNN weißer
Winzerglühwein 0,75 l, Kilian Hunn**

1 Thermoskanne aus Edelstahl

**1 Packung Servietten „Fröhliche
Weihnachten für Euch alle“**

**1 Tafel Delfin Vollmilchschokolade
mit gesalzene Butterkaramell 70 g**



i want, i want...

Firma/Name

Straße

PLZ

Stadt

E-Mail

Telefon

Fax

Kundennummer

ggf. abweichende Lieferanschrift

Datum und Unterschrift

Seite	Artikel-Nr.	Artikelbeschreibung	Stückzahl
6	820.156	KOCHBOX „BEEFSTEAK CLUB“	
7	821.195	SCHMAUS IM SCHNECKENTEMPO	
9	819.011	GENUSSVOLL SCHÄPFCHEN ZÄHLEN	
10	815.029	ASANTE TANZANIA – SCHENKEN UND HELFEN	
11	815.031	LA GRANGE TERROIR	
11	819.028	INTENSIVER SUNDOWNER	
12	808.002	FRANKREICH DE LUXE	
13	819.017	LA VIE EST BELLE	
14	822.300	EIN SOMMERTAGSTRAUM	
14	821.207	KRUSTENBROT MIT FLÜSSIGEM GOLD	
15	822.104	WEINREISE SÜDFRANKREICH	
17	821.120	MÄNNERABEND	
17	821.203	ATTESA GIOIOSA	
18	819.024	KOCHBOX „VERDE“	
19	819.026	KOCHBOX „PASTA DIVINA“	
20	822.105	SPANISH TASTE	
21	822.301	HIMMLISCHE PAELLA	
22	822.302	KOCHBOX LIEBLINGSGÄSTE	
23	819.027	KOCHBOX „NERO“	
23	820.160	KOCHBOX „LA FAMIGLIA“	
24	818.034	VON DER HAND(TASCHE) IN DEN MUND	
25	818.035	GUTE-LAUNE-REZEPT	
25	818.036	KOCHBOX „AUTENTICO ITALIANO“	
26	818.043	RÜHRENDES KÖRBCHEN PUMMAROLA	
27	818.042	RÜHRENDES KÖRBCHEN GENOVESE	
27	818.041	RÜHRENDES KÖRBCHEN ARRABIATA	
27	818.044	RÜHRENDES KÖRBCHEN AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	
28	822.303	APPLAUS, APPASSIMENTO!	
29	822.304	KÖSTLICHER FRUCHTKORB	

Seite	Artikel-Nr.	Artikelbeschreibung	Stückzahl
30	822.103	SPAGHETTATA-KOCHBOX	
31	821.204	KOCHBOX „MAMMA MIA“	
31	821.198	MAGISCHER MIX	
32	822.113	CUBO VEGANO	
32	819.008	LA CHINATA – KNACKIG UND GESCHMEIDIG	
33	820.159	SALATBOX – QUADRATISCH, PRACHTVOLL, GUT	
34	822.107	SINNENFREUDE	
35	822.305	VON GUTEN FREUNDEN	
37	822.100	YELLOW DREAM	
37	820.151	OH TANNENTRAUM	
38	822.108	MÄDELSABEND	
39	822.106	SCHOCOHOOLIC	
40	819.012	WERTVOLLES STRANDGUT	
41	821.209	SNACKBOX QUERBEET	
43	818.046	KLEINE GESCHMACKSJUWELEN	
44	818.025	TRÜFFEL OHNE ENDE	
45	818.033	I LOVE TARTUFO	
45	818.024	TRÜFFEL TO GO	
46	818.045	MAGISCHE FÜNF	
46	818.037	VOGLIA DI TARTUFO	
48	815.012	PROSECCO & TRÜFFEL	
49	818.013	WAIDMANN'S DANK	
50	822.111	SECHS KLEINE AUFREISSER	
51	822.109	QUIZ-FIEBER	
53	822.306	ILLUSTRE GESELLSCHAFT	
54	822.307	SALZIGE WEIHNACHT	
55	820.153	WINTER TIME, HEISSER WEIN!	
56	821.196	GAUMENTANZ IM LICHTERGLANZ	
57	822.110	GLÜHWEIN TO GO	

1. PREISE UND KONDITIONEN

Die Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Fracht. Preisänderungen sind vorbehalten. Mit dieser Preisliste verlieren alle Vorhergehenden ihre Gültigkeit. Die Preise sind gültig ab 1. Juli 2023

2. MUSTERPRÄSENTE

Wir schicken Ihnen gerne Musterpräsente. Sie werden voll berechnet. Der Versand erfolgt frachtfrei für ein Muster pro Sorte.

3. VERSAND UND VERSANDKOSTEN

Die Gebinde sind in Präsentkartons als „Handpräsent“ verpackt. Sie eignen sich in dieser Form nicht für den Postversand. Für € 1,00 pro Stück verpacken wir die Präsente postversandtauglich: zerbrechliche Gegenstände werden dicht in Füllmaterial gepackt, der Präsentkarton wird durch einen versandtauglichen Umkarton geschützt.

Für € 1,20 pro Stück machen wir den Einzelversand innerhalb von Deutschland für Sie: Sie liefern eine Adressenliste im Excel-Format, wir adressieren die Pakete, legen Ihre Grußkarte ein, wickeln den Versand für Sie ab. Das Porto pro Paket innerdeutsch berechnen wir mit € 5,00.

Alle Pakete, die wir verschicken, sind versichert. Auslandspakete werden nach Aufwand berechnet.

Eine Gesamtlieferung erfolgt Frei Haus ab einem Auftragswert von € 500,- (netto). Dabei können Sie Präsente mit Delikatessen und Wein kombinieren. Für kleinere Mengen berechnen wir eine Mindermengen-Pauschale von € 20,-.

4. GEFAHRENÜBERGANG

Das Transportrisiko ab unserem Lager trägt der Käufer, auch wenn die Lieferung frachtfrei erfolgt. Bitte beachten Sie: Prüfen Sie bei Anlieferung der Ware bitte genau, ob die Sendung vollständig und unbeschädigt ist. Lassen Sie sich Schäden oder Fehlmengen unbedingt auf dem Frachtbrief quittieren. Nur so können Schäden bei der Spedition geltend gemacht werden. Benachrichtigen Sie uns im Schadensfall. Wir werden uns mit Ihnen um eine Schadensregulierung bemühen. Benachrichtigen Sie uns unbedingt auch dann, wenn sich die Anlieferung verzögert, damit wir beim Spediteur Nachforschungen anstellen können.

5. GEWÄHRLEISTUNG

Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn Sie uns innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Ware schriftlich mitgeteilt werden. Ist die Beanstandung berechtigt, so haben wir die Wahl, Ersatz zu leisten oder eine Gutschrift zu erteilen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Schadenersatz, sind ausgeschlossen.

6. ZAHLUNG

Unsere Rechnungen sind 30 Tage ab Rechnungsdatum netto zahlbar. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, diejenigen Zinsen zu berechnen, die wir bei unserer Bank bezahlen. Bei Zahlungsverzug wird unsere gesamte Forderung an den Käufer sofort fällig. Wir sind berechtigt, die Herausgabe aller noch bei ihm befindlichen Waren zu verlangen. Die Belieferung von Neukunden erfolgt per Nachnahme oder gegen Vorkasse.

7. EIGENTUMSVORBEHALT

Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer Forderungen aus der Geschäftsverbindung (Schecks und Wechsel bis zu deren Einlösung) bleiben wir Eigentümer der Ware. Für den Fall der Weiterveräußerung tritt der Verkäufer die erworbenen Forderungen gegen seine Abnehmer sicherungshalber an uns ab. Übereignung oder Pfändung der von uns gelieferten Waren oder daraus entstandener Forderungen ist vor vollständiger Begleichung aller Verbindlichkeiten gegenüber uns unzulässig.

8. ABNAHMEVERZUG

Bei nicht fristgerechter Abnahme haben wir das Recht, vom Vertrag ohne Setzung einer Nachfrist zurückzutreten. Der Käufer trägt den uns entstandenen Schaden.

9. ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort für die Lieferung und Zahlung für beide Teile ist der Firmensitz des Verkäufers. Gerichtsstand ist das für den Firmensitz des Verkäufers zuständige Gericht.

10. BIOZERTIFIZIERUNG

Kontrollnr. DE-ÖKO-039;
Gesellschaft für Ressourcenschutz GmbH (GfRS)





Sie haben Fragen zu unseren
Angeboten oder Produkten?
Wir beantworten Ihre Fragen gern!

Bügler Weinhaus und Weinkellerei GmbH
Pirnaer Str. 5
68309 Mannheim-Vogelstang
t 0621-70 42 96 • fax 0621-71 40 583
weinhaus-buegler@t-online.de
www.weinhaus-buegler.de