



FEINKOST

LAUX



FEINKOST &
SPIRITUOSEN

GENUSSKATALOG
2022





BEI UNS HAT GESCHMACK TRADITION HÖCHSTE QUALITÄT SEIT 1990

LAUX steht für mehr als 30 Jahre Erfahrung und Leidenschaft für handgemachte Feinkost und Spirituosen – und für jede Menge Spaß am Genuss! Was im Jahr 1990 mit einem kleinen, engagierten Familienbetrieb begann, ist heute deutschlandweit als innovative Manufaktur bekannt und steht für Geschmack mit Tradition. In unserer Produktionsstätte an der schönen Mosel kreiert und produziert unser Team ständig neue Geschmackserlebnisse mit einer ausgeprägten Leidenschaft für gutes Essen, feine Getränke und authentischen Genuss.

MEHR ALS 1.700 EXKLUSIVE PRODUKTE

Sie finden in unserem neuen LAUX Genusskatalog 2022 herausragende Feinkost- und Getränke-Klassiker sowie Innovationen aus eigener Produktion. Aber auch Delikatessen und Spirits ausgewählter Produzenten, die wie wir Wert auf höchste Qualität legen, ergänzen unser Angebot. Wir bieten dem ausgesuchten Fachhandel mehr als 1.700 Produkte an, die wir in diesem Jahreskatalog noch übersichtlicher geordnet und mit allen wichtigen Informationen versehen haben. So können Sie sich schnell einen Überblick verschaffen über hervorragende Öle und Essig-Spezialitäten, Senfe & Chutneys, Saucen & Ketchup, Dippen & Würzen, Antipasti, Oliven & Trüffel, Pasteten, Pestos & Sughis, Pasta & Risottos, Grissini & Salzgebäck, Süßes & Schokolade, pfiffige Geschenksets sowie edle Liköre & Spirituosen. Außerdem finden Sie passende Leerflaschen & Verkaufszubehör sowie hochwertig gestaltetes Werbematerial und Ausstattung für die perfekte Präsentation in Ihrem Laden.

Im Bewusstsein, das Leben schmackhafter machen zu können, lassen wir uns inspirieren von traditionellen Rezepturen, verschiedenen Kulturen sowie aktuellen Trends und kreieren mit viel Liebe zum Detail besondere Genusserlebnisse.

IN UNSEREM ONLINESHOP FÜR HÄNDLER NOCH SCHNELLER BESTELLEN

Auch online können Sie ganz bequem in die LAUX Welt eintauchen. In unserem Händler-Onlineshop finden Sie neben dem tagesaktuellen Sortiment, Aktionen und Preisen auch ausführliche Produktinformationen zu verwendeten Zutaten und die Nährwerte. Auch Rezepte und Wissenswertes als Inspiration rund um unsere Produkte werden bald für Sie bereitstehen. Durch den Zugang rund um die Uhr und hilfreiche Funktionen wie Suche und der Anzeige ähnlicher Produkte schließen Sie Ihre Bestellung noch schneller ab.

Wir heißen Sie willkommen in unserem LAUX FEINKOST- und FINE DRINKING-Kosmos!

Ob druckfrisch zum Blättern oder digital im Onlineshop – Wir geben alles für ein entspanntes und begeisterndes Shopping-Erlebnis mit viel Geschmack für Sie und Ihre Kunden.


CARL-LAMBERT LEISEWITZ
(Geschäftsführender Gesellschafter)


NICOLAI SCHENK
(Geschäftsführer)

FEINKOST

01 ÖLE 8 - 21

Native Olivenöle Extra	10 - 12
Öl-Spezialitäten	13 - 15
The Deli Garage Öle	16 - 17
Nuss- & Saatenöle	18
Ausgewählte Manufakturen	20

02 ESSIGE 22 - 39

Aceto Balsamico	25
Fruchtbalsame	26 - 27
Aperitife	28
Cremas	29
Milde Balsame	30 - 31
Essig-Kreationen	32 - 33
Weinessige	34
Acetaia Reale Essige	35
Rittergut Valenbrook Essige	36 - 37
Dressing Guide	38 - 39

03 SENFE & CHUTNEYS 40 - 51

Senfe	43 - 45
Senfsaucen	46 - 47
LAUX by Harald Rüssel	48
Rittergut Valenbrook Senfe	49
Rittergut Valenbrook Chutneys	50 - 51

04 SAUCEN & KETCHUP 52 - 59

KÜCHENBUDDY Saucen	54 - 57
KÜCHENHELFFER Ketchup	58
KÜCHENHELFFER BBQ Saucen	59

05 DIPPEN & WÜRZEN 60 - 83

Bruschetta & Kräuter	64 - 66
Aus aller Welt	67 - 70
Scharf	70
BBQ	71 - 73
Würzen, Wärmen von Innen	74
Salze	75 - 77
Pfeffer	78 - 79
Displays	80
Ausgewählte Manufakturen	81 - 83

06 ANTIPASTI, OLIVEN & TRÜFFEL 84 - 88

Le Bonta' Del Casale Antipast	85 - 86
Torrent Oliven	86
Olives Arnaud Oliven	87
Urbani Tartufi Trüffel	88-89

07 TERRINEN 90 - 91

Jean Brunet Terrinen	91
----------------------	----

08 PESTOS & SUGHI 92 - 95

Bellezini Pestos	94
Rittergut Valenbrook Pestos	95
Ca' Messighi Pestos	95
Bellezini Sughì	96 - 97
Tenuta Fragassi Sughì	97

09 PASTA & RISOTTOS 98 - 103

Bellezini Pasta	99 - 101
The Deli Garage Pasta	102 - 103
Bellezini Risottos	104 - 105

10 GRISSINI & SALZGEBÄCK 106 - 109

Casa Vecchio Mulino Grissini & Gebäck	107
Bellezini Gebäck	108 - 109

11 SÜSSES & SCHOKOLADE 110 - 121

Pierre Biscuiterie Gebäck	111
Virginia Amaretti	112 - 113
Café-Tasse Schokolade	113
Sapori Gebäck	114
Antica Torrioneria Piemontese Trüffelpralinen	115 - 117
Lapp & Fao Schokoladentrüffel & Sauce	118 - 119

12 GENUSS- & GESCHENKSETS 120 - 129

FINE DRINKING

13 LIKÖRE, SPIRITUOSEN & SIRUPE 130-170

Liköre	133 - 145
Alter LAUX-Kollektion	146 - 147
Obstbrände, Geiste & Spirituosen	148 - 149
Gin	150 - 151
Bottled Cocktails	152 - 153
Whisky & Rum	154 - 157
The Deli Garage Spirituosen	158 - 159
Grappa	160 - 161
Brandy, Calvados, Cognac	162
Glühwein & Punsch	163
Wermut	164 - 165
Secco & Weine	166 - 167
Sirupe	168 - 171

14 FLASCHEN & ZUBEHÖR 172 - 192

Leerflaschen 20 ml - 1000 ml	174 - 183
Gläser & Mühlen	184
Korken, Verschlüsse, Frischesiegel, Kapseln	185 - 188
Amphoren & Zubehör	188 - 190
Zubehör Verkostung	190
Standgefäße & Ballonschilder	191
Zubehör für Flaschen	192

15 AUSSTATTUNG & VERKAUFSHILFEN 193 - 200

LAUX POS Material	194 - 196
LAUX Holzelemente	197
Verkaufshilfen	198
Etiketten	199
LAUX Möbelsystem	200

IMPRESSUM | AGB'S



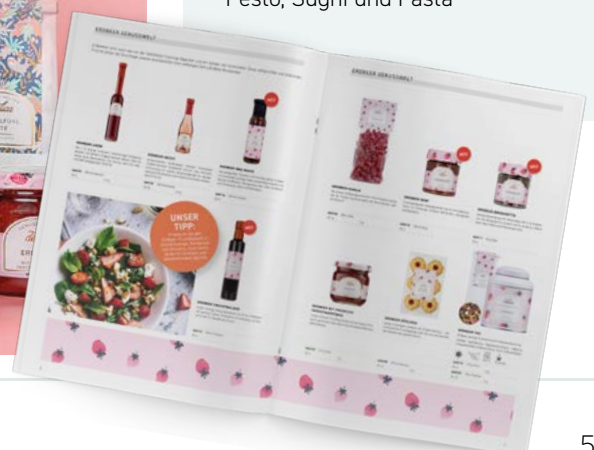
HANDGEMACHTES AUS EIGENER PRODUKTION
FEINKOST & SPIRITUOSEN LEIDENSCHAFT SEIT 1990
MADE IN GERMANY
FAMILY BUSINESS



GENUSSWELTEN
delica

**IN UNSEREM SEPARATEN
DELICA KATALOG FINDEN
SIE:**

- Genusswelten zu saisonalen Anlässen
- Geschenksets
- Motivflaschen zu verschiedenen Anlässen
- Tee in Dosen und in Nachfülltüten
- Fruchtaufstriche & Chutneys
- Süße Köstlichkeiten wie z.B. Soft Nougat
- Italienische Spezialitäten wie Pesto, Sughì und Pasta



UNSER SERVICE FÜR SIE

HAUSEIGENE MANUFAKTUR

Den Großteil der Produkte im LAUX Genusskatalog produzieren wir in unserer hauseigenen Manufaktur. An unserem Standort in Föhren an der Mosel stellen wir seit mehr als 30 Jahren Feinkost und Spirituosen in eigenen Anlagen her, unterstützt mit modernster Technik und immer noch in viel Handarbeit. Dabei richten wir den Fokus schon immer auf eine besonders gute Qualität. Dafür setzen wir auf ausgesuchte Rohstoffe, die wir schonend verarbeiten und auf eigene Rezepturen, die unsere Köch*innen mit viel Leidenschaft, Erfahrung und Liebe zum Detail entwickeln. Unsere Gewürze mischen wir in der geräumigen Trommel selbst, in unserer eigenen Senfmühle werden unsere harmonisch abgestimmten Spitzensenfe geschmacksschonend hergestellt und abgefüllt. Durch die sorgfältige Verarbeitung können wir auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern oder Konservierungsstoffen verzichten. Auch unsere Destillateurmeister*innen haben freie Hand für die leckersten Kompositionen aus und mit unserem ausgezeichneten und teils prämierten Likör, Obstbrand oder Gin.

OPTIMALE KUNDENBETREUUNG

Wir von LAUX wollen Sie partnerschaftlich dabei unterstützen, Ihre anspruchsvolle Kundschaft mit unseren hochwertigen kulinarischen Produkten zufriedenzustellen. Sie haben Fragen, Wünsche, Ideen? Unser Vertriebsteam ist verlässlich für Sie erreichbar. Kontaktieren Sie unsere erfahrenen Mitarbeitenden im Innendienst montags bis donnerstags zwischen 8.00 und 17.00 Uhr und freitags zwischen 8.00 und 16.00 Uhr per Telefon (06502 - 930 930), wenn es um Bestellungen, Lieferungen oder Produktinformationen geht. Haben Sie Beratungsbedarf vor Ort, hilft Ihnen gerne unser Außendienst weiter. Als langjährige LAUX Botschafter*innen kennen sie unser Sortiment genau und können mit viel Erfahrung auch im Verkaufsalldag helfen. Schließlich finden Sie immer den Weg per Mail in unseren Vertrieb, sodass wir Ihnen schnellstmöglich mit Rat und Tat zur Seite stehen können: info@laux-manufaktur.de

ZERTIFIZIERTES LEBENSMITTELLAGER / SCHNELLER VERSAND

Unser modernes, zertifiziertes Lebensmittellager sichert Ihnen eine schnellstmögliche Auftragsverarbeitung und Zustellung durch unsere Logistikpartner zu. In der Regel kann somit eine Zustellung der Ware innerhalb von 48 Stunden erreicht werden. Besonders schnell erreicht uns Ihre Bestellung über den Händler-Online-Shop auf www.laux-manufaktur.de.

KEIN MINDESTBESTELLWERT

Sie können aus unserem Sortiment nach Ihren Wünschen auswählen und sind nicht an einen Mindestbestellwert und Sortimente gebunden. Ab einem Nettowarenwert von 420,- Euro liefern wir frei Haus im gesamten Bundesgebiet (Inseln: plus Inselfracht).

MUSTERRABATT & PROBENBESTELLUNG

Sie möchten neue Sortimente ausprobieren? Gerne! Fragen Sie nach Probeexemplaren von Flüssigware oder bestellen Sie einzelne Musterprodukte mit einem Rabatt von 20 %.

LEGENDE

Zur besseren und leichteren Orientierung haben wir bestimmte Artikel in diesem Katalog besonders gekennzeichnet.



- NEU -

Diese Produkte haben wir für Sie neu in unser Sortiment aufgenommen, um Ihnen eine noch breitere Vielfalt an ausgesuchten Delikatessen anbieten zu können.



Bestseller:

Mit dem roten Button zeigen wir Ihnen, welche Produkte besonders beliebt und umsatzstark sind.



Info:

In den Info-Boxen haben wir für Sie wichtige und interessante Fakten zu unseren Produkten gesammelt – immer gut zu wissen und eine tolle Grundlage für das Verkaufsgespräch.



Vegan & vegetarisch:

Diese Icons zeigen alle LAUX-Produkte, deren Zutaten aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden. Das V mit einem großen Blatt steht für vegan und enthält ausschließlich pflanzliche Zutaten. Das V mit einem kleinen Blatt (vegetarisch) bedeutet, dass ein Produkt zusätzlich mit Erzeugnissen tierischer Herkunft, wie Honig oder Käse verfeinert wurde.



BIO / ORGANISCH:

Diese Produkte stammen aus ökologisch kontrolliertem Anbau. Wir als Großhändler sind für den Handel mit Bio-Produkten gemäß der EU-Ökoverordnung zertifiziert (DE-ÖKO-037).



DLG-Prämierung:

Besonders stolz sind wir auf unsere prämierten Produkte, die mit einer Bronze-, Silber- oder Gold-Medaille der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) ausgezeichnet wurden. Daneben zeigen wir noch weitere Auszeichnungen wie den World Spirit Award.



ENTDECKE DIE
WELT VON LAUX

BEI UNS HAT GESCHMACK TRADITION



**Hauseigene
Manufaktur**

Wir produzieren die meisten
unserer Produkte selbst



**Verlässlicher
Partner**

Für Fachhandel
und Private Labeling



**Über 100
Mitarbeitende**

In Föhren bei Trier
und in Bremen

WWW.LAUX-MANUFAKTUR.DE

DER HÄNDLER ONLINESHOP FÜR AUTORISIERTE FACHHÄNDLER

INFO

24/7: SCHNELL UND EINFACH JEDERZEIT ONLINE BESTELLEN

- Immer eine aktuelle Übersicht aller verfügbaren Artikel und Preise
 - Direkter Zugriff auf aktuelle Aktionen und Sonderangebote
- Zugriff auf ausführliche Produktinformationen und -Spezifikationen
 - Rezepte und Inspirationen zu unseren Produkten
 - Direkter Download von Bilddaten
- E-Mail-Benachrichtigung, wenn ausverkaufte Artikel wieder verfügbar sind
 - Der Newsletter versorgt Sie mit allen tollen Aktionen und Neuheiten

Holen Sie sich Ihren persönlichen Zugang in den LAUX Händler-Onlineshop.

Einfach Mail an service@laux-manufaktur.de oder rufen Sie uns an unter + 49 (0) 6502 - 930 930.
Montags bis donnerstags zwischen 8.00 und 17.00 Uhr. Freitags zwischen 8.00 und 16.00 Uhr.



ILAUX

01

ÖLE

NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

ÖL-SPEZIALITÄTEN

THE DELI GARAGE ÖLE

NUSS- & SAATENÖLE

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN



INFO

NATIVE OLIVENÖLE: LECKER & WERTVOLL, DER REINE GENUSS

Olivenöl ist der Klassiker unter den Ölen, weltberühmt durch die mediterrane Küche hat es sich seinen festen Platz in der Feinschmeckerküche erobert.

Hochwertiges natives Olivenöl schmeckt delikat und besonders aromatisch, sogar pur mit einem Stück Weißbrot und Fleur de Sel ist es als feine Vorspeise ein Genuss. Es bereichert und würzt Salatdressings, Dips und Saucen, gehört aber auch als feine Zutat zu vielfältigsten Speisen.

GESCHMACK, GERUCH UND FARBE

Erinnern Geschmack und Geruch des puren Olivenöls an frische Früchte, grüne Äpfel, Artischocken oder Tomaten, zeugt das von einem frischen Öl aus unbeschädigten und schädlingsfreien Oliven, die nach der Ernte zügig zur Presse transportiert und weiterverarbeitet wurden.

Auch ein leicht bitterer Abgang und ein kurzes Brennen im Rachenraum gehören zu den Qualitätsmerkmalen, sie weisen auf einen hohen Polyphenolgehalt im Öl hin. Charakteristisch ist die olivgrüne Farbe, die bei besonders reifen Früchten und je nach Sorte auch ins Gelbliche tendieren kann. Das „flüssige Gold des Mittelmeeres“ wird immer erntefrisch aus sonnengereiften Oliven kalt und rein mechanisch gepresst und liefert neben seinem wunderbaren Aroma auch viele wertvolle Inhaltsstoffe.

WERTVOLLE BESTANDTEILE

Olivenöl besteht zu großen Teilen aus einfach ungesättigten Fettsäuren, wie die wertvolle Ölsäure.

Wissenschaftler beschäftigten sich bereits in den 1950er Jahren mit der sogenannten „kretischen Diät“, welche nativem Olivenöl einen positiven Effekt auf das Herz-Kreislauf-System nachsagt, indem es das Gesamtcholesterin und LDL-Cholesterin im Blut senkt. Daneben wirken

sich natürlich im Olivenöl enthaltene Phytosterine positiv auf den Stoffwechsel aus und schützen Herz und Gefäße.

ZELLSCHUTZ UND FREIE FETTSÄUREN

Die Früchte des Ölbaums liefern außerdem essentielle Stoffe für den Zellschutz, wie Vitamin E, Squalene oder Tocopherol. Natives Olivenöl von Premium-Qualität ist reich an Polyphenolen, wie Oleocanthal und Oleuropein, die für den leicht bitteren Geschmack sorgen und antioxidativ, entzündungshemmend und blutdruckregulierend wirken.

Die Prozentzahl der freien Fettsäuren eines Öls gilt als Indikator sowohl für eine positive gesundheitliche Wirkung als auch für die Frische der verwendeten Oliven. Olivenöl wird demnach in verschiedene Typologien unterteilt:

Natives Olivenöl extra ist „Olivenöl höchster Kategorie, welches direkt aus den Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen wird“. Seine freie Ölsäure darf höchstens 0,8 Gramm pro 100 Gramm betragen. Natives Olivenöl ist „Olivenöl, welches direkt aus den Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen wird.“ Hier liegt der Gehalt an freien Fettsäuren bei maximal 2 Prozent.

Übrigens: Bei nativem Olivenöl muss das Herkunftsgebiet genau angegeben werden. Ein natives kretisches Olivenöl enthält also nur Oliven, die in der Sonne Kretas gereift sind.

KALT GEPRESST FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

Damit Olivenöl über all diese positiven Merkmale verfügt, spielt die Gewinnung eine große Rolle.

Die gewaschenen Oliven werden zerkleinert, bevor ein enzymatischer Vorgang in Gang gesetzt wird, das sogenannte Malaxieren. Dadurch weichen die Zellwände auf, wodurch Polyphenole sowie Aromen freigesetzt werden. Das Öl wird danach durch Kaltpressung gewonnen, bei der eine Temperatur von 30 °C nicht überschritten werden darf.



OLIVENÖL NATIV EXTRA LEGGENDARIO

Erste Güteklasse – direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Das Öl hat durch die schonende Herstellung einen feinen Geschmack nach reifen Früchten sowie Mandeln und passt hervorragend zu Salaten und Gerichten der Mittelmeerküche.

Herkunft: Italien.



2515531 250 ml Flasche

VE 6 7%

5531 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



OLIVENÖL NATIV EXTRA MORESCA

Intensives Olivenöl. In der traditionellen Ölmühle des Familienunternehmens Azienda Oliva werden die Öle in handwerklicher Weise gepresst. Die Moresca-Olive wird noch leicht unreif geerntet und innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte gemahlen. Dadurch kommen die intensiven Aromen dieser Olive hervorragend zur Geltung.

Herkunft: Italien.



2515565 250 ml Flasche

VE 6 7%

5565 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



OLIVENÖL NATIV EXTRA KORONEIKI

Natives Olivenöl extra mit starkem Olivenölaroma, leichtem Pfeffer und bitterem Geschmack. Sehr lecker in Salatsaucen oder zum Braten und Schmoren. Dieses Olivenöl ist auch für die Herstellung von Desserts bestens geeignet.

Herkunft: Griechenland.



2515482 250 ml Flasche

VE 6 7%

5482 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



BIO-OLIVENÖL NATIV EXTRA

Handverarbeitetes, satt goldgelbes Olivenöl in bester Bio-Qualität – mit frischer, grasiger Note und besonders mild im Geschmack.

Herkunft: Spanien.



2515483 250 ml Flasche

VE 6 7%

5483 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



INFO

GESETZLICHES ZU OLIVENÖLEN

Laut EG-Verordnung Nr. 29/2012 gilt: „Danach dürfen diese Olivenöle nur vorverpackt, in Verpackungen von höchstens 5 Litern Eigenvolumen und mit einem nicht wiederverwendbaren Verschluss versehen, dem Endverbraucher angeboten werden. Die lose Abfüllung am Ort des Verkaufs im Beisein des Kunden ist daher gemäß Art. 2 der VO nicht zulässig. [...] Olivenöle der Kategorien „Natives Olivenöl extra“ und „Natives Olivenöl“ müssen mit einer Ursprungsangabe, d. h. einem geographischen Namen, gekennzeichnet werden. [...] Für die Überwachung der Vermarktungsvorschriften sowie die Kontrolle der Verpackungs- und Abfüllbetriebe für Olivenöl sind in Deutschland die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer zuständig.“



OLIVENÖL LIMONE

Das fruchtige Öl ist die perfekte Ergänzung zu mediterranen und asiatischen Gerichten wie gegrilltem Fisch und Gemüse, Reispfannen oder frischen Salaten. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



1005522	100 ml Flasche	
VE 9		7%
2515522	250 ml Flasche	
VE 6		7%
5522	5 Ltr. BIB	
VE 1		7%



OLIVENÖL ORANGE

Fruchtige Orange und bestes, extra natives Olivenöl: Diese Spezialität verleiht Fisch, Scampi, Paella, Grillgemüse und Salaten eine feine Zitrusnote. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515546	250 ml Flasche	
VE 6		7%
5546	5 Ltr. BIB	
VE 1		7%



OLIVENÖL BÄRLAUCH-BASILIKUM

Angenehmer, kräftiger Geschmack nach Bärlauch und Basilikum. Vielfältig anwendbar. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515236	250 ml Flasche	
VE 6		7%
5236	5 Ltr. BIB	
VE 1		7%



OLIVENÖL ZITRONENGRAS

Die perfekte Abwechslung in der modernen Küche! Das frisch-zitronige Aroma dieses Öls verleiht vielen Gerichten eine exotische Note und ist vielfältig einsetzbar. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



1005660	100 ml Flasche	
VE 9		7%
2515660	250 ml Flasche	
VE 6		7%
5660	5 Ltr. BIB	
VE 1		7%



OLIVENÖL TRÜFFEL

Die intensiven Noten des Trüffels werden perfekt untermalt von fruchtigem, extra nativem Olivenöl. Über Pastagerichten, Carpaccio, Steak, Fisch oder Käse ein Genuss. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



1005508	100 ml Flasche	
VE 9		7%
2515508	250 ml Flasche	
VE 6		7%
5508	5 Ltr. BIB	
VE 1		7%



OLIVENÖL MEDITERRAN

Die typischen Kräuter des Mittelmeerraumes verfeinern dieses köstliche Öl. Mit angenehmer Schärfe. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Spanien.

5563	5 Ltr. BIB	
VE 1		7%





KRÄUTER-KNOBLAUCH ÖL

Würziger Geschmack frischer Gartenkräuter und herzhaft-frische Knoblauchnote: Dieses Öl ist ein Allrounder in der Küche und würzt z. B. Nudelsalate, Grillgemüse, Fleisch und Fisch. Pflanzenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515509 250 ml Flasche

VE 6 7%

5509 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



BASILIKUM ÖL

Mit dem feinwürzigen Geschmack von erntefrischem Basilikum schmeckt das Öl perfekt zu italienischen Klassikern wie Caprese, Bruschetta, Pizza, Pasta, Gnocchi & Co. Pflanzenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515511 250 ml Flasche

VE 6 7%

5511 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



PROVENCE ÖL

Mit Geschmack nach erntefrischen, französischen Kräutern. Das Öl für Bratkartoffeln, Pasta, Ofengemüse oder gegrilltem Fleisch verwenden. Pflanzenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



1005523 100 ml Flasche

VE 9 7%

2515523 250 ml Flasche

VE 6 7%

5523 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



RUCOLA ÖL

Traubenkerne werden für dieses Öl gepresst und mit der nussigen Würze von Rucola ergänzt – eine sehr leckere Kombination für Pasta, Pizza, Risotto, Salate und selbstgemachtes Pesto. Natürliche Trübung möglich. Traubenkern Öl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515541 250 ml Flasche

VE 6 7%

5541 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



PASTA ÖL

Überraschend lecker schmeckt dieses herzhaft Begleiter zu Pasta, Pizza, Grillgemüse und Salaten, wie Caesar Salad und mediterranem Nudelsalat. Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515515 250 ml Flasche

VE 6 7%

5515 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



STEINPILZ ÖL

Mildes, erhitzbares Öl mit dem aromatischen Geschmack von frisch geernteten Steinpilzen – vielseitig einsetzbar für die kalte und warme Küche: in Salat mit gebratenen Champignons, Pilzcremesuppe, Kartoffel-Pilz-Gratin oder zum Braten von Fleisch und Gemüsepfannen. Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515518 250 ml Flasche

VE 6 7%

5518 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



RAUCHSPECK ÖL

Herrlich kräftig, aromatisch und rauchig. Eine wahre Bereicherung für deftige Gerichte! Lecker zu Bohnen-, Kartoffel- und Feldsalat oder zum Verfeinern von Linsen- und Erbsensuppen. Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



1005552 100 ml Flasche

VE 9 7%

2515552 250 ml Flasche

VE 6 7%

5552 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



RÖSTZWIEBEL ÖL

Mildes Öl mit dem Geschmack von frisch gerösteten, herzhaft-knusprigen Zwiebeln, vielseitig einsetzbar. Ob Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Rösti oder Käsespätzle. Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515553 250 ml Flasche

VE 6 7%

5553 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



TOMATEN ÖL

Verfeinert mit dem Geschmack von sonnengereiften Tomaten. Pflanzenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



5271 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



BÄRLAUCH ÖL

Vielfältig anwendbar in der kalten und warmen Küche. Pflanzenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



5235 5 Ltr. BIB

VE 1 7%



OLIVENÖL CHILI

Das feurig-pikante Öl ist ideal zum Würzen von gebratenem Fleisch und Gemüse, Reisgerichten und Saucen geeignet. Tipp: Pizza und Pasta mit dem Öl beträufeln. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Spanien.



1005562	100 ml Flasche	
VE 9		7 %
2515562	250 ml Flasche	
VE 6		7 %
5562	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



OLIVENÖL PIKANTE

Die Kombination aus geräucherten Jalapeños, Knoblauch, Röstzwiebeln und Tomaten ergibt eine spannende Würze mit angenehmer-pikanter Schärfe. Dieses Öl verleiht Gerichten wie gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Pasta den besonderen Pfiff. Olivenöl aromatisiert. Herkunft: Spanien.



2515568	250 ml Flasche	
VE 6		7 %
5568	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %

INFO

WEITERES WISSENSWERTES

Mehr Informationen zu Ölen erhalten Sie in unserer Broschüre Essig & Öl – Art.-Nr. 8198 (s. 195)



BARBECUE ÖL

Rassiges Öl für die Grillsaison. Tolle Grundlage für Marinaden. Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



5513	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



BRUSCHETTA ÖL

Würziges Öl. Als Marinade für Grillfleisch oder im Dressing für würzige Salate lecker. Pflanzenöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



5240	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



PUSZTA ÖL

Scharfes Öl nach ungarischer Art mit der pikanten Schärfe der Chili, ideal für die Grillsaison. Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



5526	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



Landöl

MIT BUTTERGESCHMACK

Das Multitalent in der Küche – überzeugend durch seinen einzigartigen Geschmack nach frischer Butter.

Der ideale Butterersatz – auch dort einsetzbar, wo „normale“ Butter sich nicht eignet. Unverkennbar ist es durch den hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und Karotinoiden. Zudem liegt ein ideales Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3 Fettsäuren vor. Unser Speiseöl-Bestseller in der Küche ist bis 220 °C erhitzbar und eignet sich hervorragend zum Braten von Fisch, Fleisch & Kartoffeln, aber auch zum Dünsten von Gemüse oder Backen von Kuchen & Waffeln.



LANDÖL MIT BUTTERGESCHMACK

Unser Speiseöl-Bestseller! Rapsöl aromatisiert. Herkunft: Deutschland.



2515517A	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5015517A	500 ml Flasche
VE 6	7 %
5517A	5 Ltr. BIB
VE 1	7 %



FLYER LANDÖL MIT BUTTERGESCHMACK

Mit interessanten Rezeptvorschlägen und Informationen zum Produkt. Ein willkommenes Give-away für Ihre Kunden.

8200	DIN A5
VE 50	19 %



ANHÄNGER LANDÖL MIT ELASTIKBAND

Format 52 x 75 mm. Farblich bedruckt und gelocht. Mit weißem Elastikband zum schnellen und unkomplizierten Anbringen an den Flaschen.

7595G	52 x 75 mm
VE 45	19 %

INFO

VORTEILE VON UNSEREN LANDÖLEN:

- Enthält viele ungesättigte Fettsäuren
- Ideales Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren
- Erhitzbar bis 210 °C
- Ohne Zusatzstoffe

Landöl

MIT OLIVENÖL NATIV EXTRA

Unglaublich lecker: Rapsöl mit mild-fruchtigem Oliven geschmack.

Eine optimale Kombination aus 70 % Rapsöl und 30 % nativem Olivenöl extra. Im Vergleich zu reinem Olivenöl zeichnet sich das Landöl Olive durch einen 10-mal höheren Gehalt an Omega-3 Fettsäuren und einen milderen und somit bekömmlicheren Geschmack aus. Mit einem Rauchpunkt von 210° ist das Landöl Olive sehr hitzestabil und garantiert sicheres Braten, da es kaum spritzt. Das sehr ergiebige Öl ist bestens für die warme und kalte Küche geeignet.

Ob zur Herstellung von Dressings oder Antipasti, zum Braten, zur Abrundung von Saucen oder auch als Wok-Öl. Das Landöl Olive nativ extra ist ohne Zusatzstoffe und zudem hervorragend für die vegetarische und vegane Küche geeignet.



LANDÖL MIT OLIVENÖL NATIV EXTRA

Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Rapsöl-Olivenöl Zubereitung. Zutaten: Rapsöl 70 %, Olivenöl nativ extra 30 %. Herkunft: Spanien.



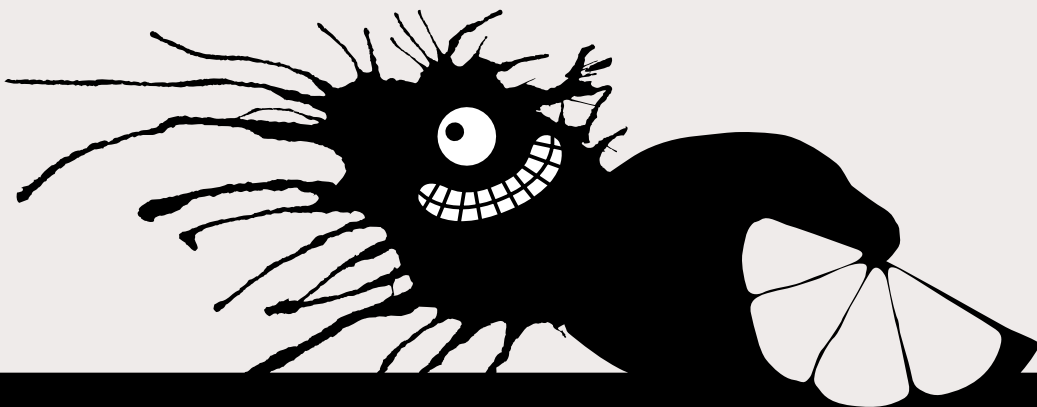
2515528	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5528	5 Ltr. BIB
VE 1	7 %



The Deli Garage

Eine moderne Marke inspiriert vom „Herumschrauben in der Garage“: ausgesuchte Delikatessen in ausgefallenen Designs und einzigartigen Verpackungen.

Bei The Deli Garage ist alles Handwerk – die Herstellung der Produkte genauso wie der liebevolle Entwurf der Designs. Die Marke beweist, dass das kreative Herumwerkeln in Werkstätten und Küche viel gemeinsam haben. Alltagserprobte Verpackungen aus Garagen, die selbstverständlich lebensmittelecht angepasst werden, finden so ihren Weg in die Küche.





ÖLWECHSEL

Hochwertige Öle mit Limone, Chili und Kräuter-Knoblauch verfeinert. Hilft gegen quietschenden Salat, trockenen Fisch und ungeschmeidige Nudeln. Veredelte Öle von höchster Qualität in einer praktischen Quetsch-Flasche zur optimalen Dosierung.

510240 OLIVENÖL CHILI – Olivenöl aromatisiert

100 ml Quetsch-Flasche VE 3 7 %

510250 KRÄUTER-KNOBLAUCH ÖL – Pflanzenöl aromatisiert

100 ml Quetsch-Flasche VE 3 7 %

510260 OLIVENÖL LIMONE – Olivenöl aromatisiert

100 ml Quetsch-Flasche VE 3 7 %

510270 3ER-SET – Mit je 1x: Olivenöl Chili & Limone, Kräuter-Knoblauch Öl

100 ml Quetsch-Flasche VE 3 7 %



BEST-SELLER



WALNUSS ÖL - GERÖSTET -

Geschälte Walnüsse werden für dieses Öl geröstet und schonend gepresst. Durch die Röstung hat das Öl ein sehr intensives Aroma. Herkunft: Frankreich.



1005532	100 ml Flasche
VE 9	7 %
2515532	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5532	5 Ltr. BIB
VE 1	7 %



KÜRBISKERN ÖL - GERÖSTET -

Dieses Öl wird in traditioneller Herstellung schonend geröstet und gepresst. Die tiefgrüne Farbe und der kräftig-nussige Geschmack verleihen Kartoffelsalat, Feldsalat und Fleischgerichten sein intensives Aroma. Herkunft: Österreich.



1005503	100 ml Flasche
VE 9	7 %
5503	5 Ltr. BIB
VE 1	7 %



HASELNUSS ÖL - GERÖSTET -

Die Haselnüsse werden vor der Pressung geröstet, wodurch das Öl unwiderstehlich nussig schmeckt. In Gebäck und Crêpes sowie für Salate mit Rucola oder Radicchio lecker. Herkunft: Deutschland.



1005536	100 ml Flasche
VE 9	7 %
2515536	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5536	5 Ltr. BIB
VE 1	7 %



TRAUBENKERN ÖL

Durch traditionelle Herstellung bleibt der feine leicht nussige Geschmack der Traubenkerne voll erhalten. Es schmeckt besonders gut zu Feldsalat oder gebratenem Fisch. Natürliche Trübung möglich. Herkunft: Deutschland.



1005507	100 ml Flasche
VE 9	7 %
2515507	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5507	5 Ltr. Kanister
VE 1	7 %



MACADAMIANUSS ÖL

Die „Königin“ der Nüsse – einzigartig im Geschmack! Vollmundig kräftig-nussig ist das Öl ideal für gehaltvolle Salate, Marinaden und Gemüsegerichte. Natürliche Trübung möglich. Herkunft: Afrika oder Südamerika.



2515537	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5537	5 Ltr. BIB
VE 1	7 %



WALNUSS ÖL

Frische Walnusskerne und die schonende Herstellung geben diesem Öl seinen authentischen, fein-herben Geschmack. Perfekt in Saucen für Kartoffel- oder Feldsalat, über Wurzelgemüse und Fisch geträufelt oder auf Vanilleeis. Herkunft: US/Frankreich



2515502	250 ml Flasche
VE 6	7 %
5502	5 Ltr. Kanister
VE 1	7 %

INFO

LAGERN VON HOCHWERTIGEN ÖLEN:

Öl sollte dunkel bzw. lichtgeschützt aufbewahrt werden. Der Grund: Unter Tageslichteinfluss beginnen die Inhaltsstoffe im Öl, sich zu verändern. Der gute Geschmack kann darunter leiden.

NATÜRLICHE TRÜBUNG BEI ÖLEN

Bei Temperaturen unter 6° C kann Öl ausflocken. Dies ist keinerlei Hinweis auf Qualitätseinbußen. Bei Zimmertemperatur wird das Öl durch Schütteln schnell wieder klar.



ARGAN ÖL - GERÖSTET -

Auch als „Gold Marokkos“ ist dieses wertvolle Gourmet-Öl bekannt! Sein typisch feinnussiges Aroma harmonisiert perfekt zu allen Salaten und Teigwaren, veredelt Fleischgerichte, Fisch und Schalentiere. Herkunft: Marokko.



5539N	2 Ltr. Kanister
VE 1	7 %



ESSIG & ÖL GESCHENKSET NO 1

Bestehend aus:

- Feige-Dattel Balsam 3 % Säure
- Olivenöl Limone
- Himbeer Aperitif 3 % Säure
- Walnuss Öl geröstet
- Passionsfrucht Balsam 3 % Säure

11510 Set 5 x 40 ml

VE 5 7%



ESSIG & ÖL GESCHENKSET NO 2

Bestehend aus:

- Essig-Kreation Roter Weinbergpfirsich 5 % Säure
- Provence Öl
- Crema di Balsamico Orange 2,2 % Säure
- Essig-Kreation Apfel 5 % Säure
- Olivenöl Zitronengras

11517 Set 5 x 40 ml

VE 5 7%



BBQ ESSIG & ÖL GESCHENKSET

Bestehend aus:

- Kräuter Knoblauch Öl
- Röstzwiebel Öl
- Bier Balsam 3 % Säure
- Olivenöl Chili
- Essig-Kreation Tomate 5 % Säure

11525 Set 5 x 40 ml

VE 5 7%



Andrea Gradassi gehört einem Konsortium von Olivenöl-Bauern im „grünen Herzen“ von Italien an. Hier in Umbrien prägen Olivenhaine die Landschaft, die nach alter Familientradition seit 1639 bewirtschaftet werden und an steilen, nach Süden ausgerichteten Hängen terrassenförmig angelegt sind. Das Öl wird in der eigenen und zugleich ältesten Ölmühle Umbriens überwiegend aus Monocultivar gewonnen. Das Unternehmen ist vor allem für sein umbrisches D.O.P. Olivenöl mit geschützter Herkunftsbezeichnung bekannt.



NATIVES OLIVENÖL EXTRA NOBILIS

Natives Olivenöl extra, das in vielen Sternerestaurants des Guide Michelins Verwendung findet. Es ist sehr delikat im Geschmack, leicht süßlich mit Noten von reifen Früchten.

Herkunft: Umbrien, Italien.
Olivensorte: Carboncella, Leccini, Frantoio.
Ernte: von Hand.



2225083 500 ml Flasche
VE 12 7 %

CRETALICIOUS
HISTORY IN PROGRESS



Cretalicious ist ein junges Unternehmen mit Sitz in Astraki, einem malerischen Dorf etwa 23 km südlich der Stadt Heraklion gelegen, zwischen reichen und üppigen Olivenhainen und Weinbergen im Herzen der Insel. Trotz der noch jungen Historie erhielt das Unternehmen bereits mehrere internationale Auszeichnungen für die Qualitäten seiner Produkte.



OLIVENÖL EXTRA VERGINE D.O.P.

Ein authentisches, kretisches Premium-Olivenöl von kräftig grüner Farbe mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Mild im Geschmack mit leichter Mandelnote. Kaltgepresstes Olivenöl mit geringem Säuregehalt, reich an Antioxidantien und Polyphenolen. Es ist eines der wenigen Olivenöle, dessen Erntejahr auf dem Etikett deklariert wird.

Herkunft: Griechenland.



2225040 250 ml Flasche
VE 12 7 %



OLIVENÖL EXTRA VERGINE MIT ROSMARIN

Olivenöl mit niedrigem Säuregehalt, aus 100 % Koroneiki-Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und kaltgepresst. Ein hochwertiges, mit Rosmarin aromatisiertes Olivenöl.

Herkunft: Griechenland.



2225043 250 ml Flasche
VE 12 7 %

GESCHMACKVOLLE
INSPIRATIONEN AUF:
WWW.SHOP.LAUX-
MANUFAKTUR.DE



FEINKOST

LAUX

REZEPT
TIPP

Zutaten:

- 2 Romana Salatherzen
- 1 kleine Zucchini
- 1 Frühlingszwiebel
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Honig
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 50 g Panko
- Rapsöl
- 1 Glas **Rittergut Valenbrook Birnen Chutney**
- 4 EL **LAUX Feige-Dattel Balsam**
- 2 EL **LAUX Olivenöl Moresca**
- 1 Glas **Delica Peppersweet**
- 1 Glas Balsamico Zwiebeln
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- Pfeffer

Salatherzen mit Ziegenkäse-Bällchen

MIT OLIVENÖL MORESCA

PORTIONEN
4ALS
VORSPEISEMINUTEN
30KOCHLEVEL
EINFACH

SCHRITT 01

Romana Salatherzen waschen und in einzelne Blätter zupfen. Die Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, nach Belieben in etwas Olivenöl 2-3 Minuten anbraten. Frühlingszwiebel waschen und schräg in feine Streifen schneiden.

SCHRITT 02

Ziegenfrischkäse mit 1 Teelöffel Honig vermischen und daraus 8 gleichgroße Bällchen formen. Ei in einer Schüssel aufschlagen, Mehl und Panko auf je einem Teller verteilen. Nun die Ziegenkäse-Bällchen zunächst in Mehl und dann in Ei und Panko wenden. Anschließend noch einmal in Ei und Panko panieren, sodass die Bällchen komplett ummantelt sind. Öl zum Braten großzügig in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Bällchen rundherum 2-3 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.

SCHRITT 03

Je 2 Esslöffel Birnen Chutney sowie Salat und Zucchini auf 4 Tellern verteilen und mit je 1 Esslöffel LAUX Feige-Dattel Balsam, vermischt mit dem LAUX Olivenöl, beträufeln. Pro Person je 2 Delica Peppersweet, Balsamico Zwiebeln und Ziegenkäse-Bällchen auf den Salat geben. Mit den Frühlingszwiebelstreifen sowie gerösteten Pinienkernen bestreuen und nach Belieben frischen Pfeffer aus der Mühle darübergeben.



ILAUX

ESSIGE

02

ESSIGE

ACETO BALSAMICO

FRUCHTBALSAME

APERITIFE

CREMAS

MILDE BALSAME

ESSIG-KREATIONEN

WEINESSIGE

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN

RITTERGUT VALENBROOK ESSIGE

DRESSING GUIDE



INFO

FÜR KÖSTLICHE SALATE, MARINADEN, ZUM KOCHEN UND VERFEINERN – GARANTIERT GESCHMACKVOLL!

Guten Essig zu produzieren, will gelernt sein!

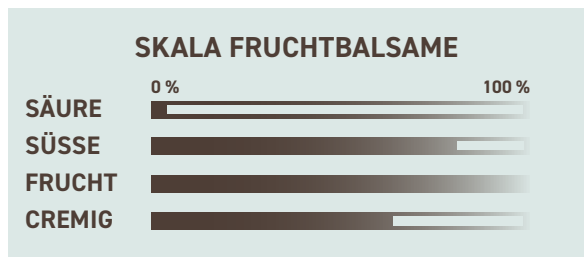
Wir kreieren in unserer LAUX-Küche ganz in der Tradition des jahrtausendealten Handwerks, doch mit modernster Technik und viel Leidenschaft außergewöhnliche Essig-Kompositionen. Mit dem Blick auf höchste Qualität und Genuss nehmen wir als Basis für unsere Essig-Spezialitäten ausschließlich hochwertige Wein- und Obstessige.

Diese verarbeiten wir mit ausgewählten Zutaten auf schonende Weise und verfeinern anschließend jede einzelne Sorte mit besonderem Esprit. Sie finden bei uns ein breites Essig-Sortiment von A wie Aceto bis W wie Weinessig eine ganz besondere Geschmacksvielfalt, die sich durch Säuregehalt, Süße, Fruchtigkeit und Cremigkeit differenziert.

GESCHMACKSPROFIL

Auf einen Blick die typischen Ausprägungen unsere Essig-Spezialitäten in Geschmack und Cremigkeit erkennen? Das geht ganz einfach mit Hilfe unserer Balkendiagramme zu jeder Essig-Unterart.

Je weiter der Balken nach rechts reicht, umso stärker ausgeprägt sind Geschmack bzw. Konsistenz bei Säure, Süße, Fruchtigkeit und Cremigkeit.



VEREDELTE ESSIGE

Feinste Obst- und Weinessige bilden die Grundlage für unsere Frucht-, Kräuter- und Gewürzessige. Durch die Veredelung mit ausgesuchten Fruchtsaftkonzentraten und natürlichen Aromen entsteht eine große Sortenvielfalt unterschiedlichster Geschmacksrichtungen.

KLEINE ESSIGLEHRE

Nicht alles was „sauer“ ist darf sich Essig nennen.

Laut Lebensmittelrecht muss Gärungsessig mindestens 5 % Säure und Weinessig mindestens 6 % Säure enthalten. Da unsere Balsame, Cremas und Aperitifre auf der Basis von Weißweinessig einen niedrigeren Säuregehalt aufweisen, handelt es sich im rechtlichen Sinne nicht um Essig. Aufgrund der Verwendungsart und der feinen Säure im Abgang ordnen wir diese trotzdem unseren Essigen zu.

ROHSTOFFE

Wie bei allen anderen Lebensmitteln bestimmt auch beim Essig die Güte der eingesetzten Rohstoffe die Qualität des Endproduktes. Das Prinzip Essig lautet:

Essigbakterien verwandeln mit Hilfe von Luftsauerstoff alkoholhaltige Flüssigkeiten wie Wein oder Obstweinen in Essigsäure. Bei einfacheren Qualitäten wird hierfür auch Branntwein von Kartoffeln, Getreide und Zuckerrüben verwendet. Eine unkontrollierte Essiggärung lässt lediglich Zufallsprodukte ohne kulinarischen Wert entstehen.

Moderne Produktionsverfahren sorgen dagegen für eine gezielte Belüftung bei konstanter Temperatur und somit für beste Ergebnisse. Doch erst durch die Lagerung bekommt Essig seine Reife und ein harmonisches Aroma.

Die Reifezeit kann bis zu einem Jahr dauern. Dann wird Essig filtriert, von Schweb- und Trübstoffen befreit und je nach Sorte und Rezeptur weiterveredelt.

ESSIGSÄURE

Essigsäure ist eine natürliche Säure und wichtiger Bestandteil im Fett- und Kohlenhydrat-Stoffwechsel.

Es werden pro Tag 50 bis 100 g im menschlichen Organismus produziert. Bei dieser Menge fällt mit Essen und Getränken aufgenommener Essig kaum ins Gewicht.

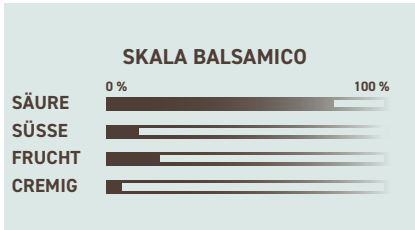
Bei einer täglichen Aufnahme von zum Beispiel 100 ml Essig kämen nur 5 bis 6 g Essigsäure hinzu.

ACETO BALSAMICO

Aceto Balsamico Essig ist aus keiner Küche wegzudenken – ob zum feinen Salatdressing, für den würzigen Kick bei warmen Gerichten, Saucen oder Suppen.

Sinngemäß bedeutet Aceto Balsamico übersetzt „wohlriechender Essig“. Mit seinem säuerlich-süßen Duft macht er seinem Namen alle Ehre.

Er wird traditionell schonend aus gegorenem Traubensaft bzw. Traubenmost hergestellt.



ACETO BALSAMICO

Traditionell im Holzfass gereift, ist der fein-würzige Balsamico ideal für herzhaftere Salate, dunkle Saucen und zum Marinieren von Antipasti. Weinessig aus der Trebbiano-Traube.

6 % Säure.



2515426 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5426 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BALSAMICO BIANCO

Balsamico Bianco harmonisiert sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten und grünen Blattsalaten. Saucen und Suppen verleiht er eine angenehm frische Note.

Weißweinessig-Spezialität aromatisiert. 5,4 % Säure.



2515201 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5201 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BIO CONDIMENTO BIANCO

Fruchtiger Balsamico Bianco in Bio-Qualität. Schonend verarbeitet aus konzentriertem Traubenmost und bestem Weißweinessig, mit milder Säure.

5,5 % Säure.

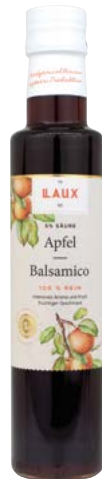


2515484 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5484 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



APFEL BALSAMICO

Langsam & natürlich fermentiert für ein intensives Aroma. Er schmeckt frisch-fruchtig und ist auch pur ein Genuss. Köstlich für Soufflés, Reisgerichte, Saucen und Gerichte mit Zwiebeln. Auch zu lange gereiftem Käse und Garnelen.

100 % reiner Apfel-Essig. 5 % Säure.



2515481 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5481 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ROSÉ BALSAMICO

Süß-aromatisch, 100 % natürliche Farbe. Im Holzfass gereift. Ausgewogenes Aroma mit fruchtigen Noten. Passt zu Blattsalaten, Gemüse, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Verfeinert auch frischen Obstsalat, Eis und Desserts.

Weinessig-Spezialität. 4,8 % Säure



2515480 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5480 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ACETO BALSAMICO „SERIE 1“

Italienischer Weinessig aus der Trebbiano-Traube. Traditioneller Ausbau im Holzfass. Feiner Duft, aromatisch, sehr mild. Für Salate von Tomate-Mozzarella, Zucchini und zu gekochtem Gemüse.

6 % Säure.



5203 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ACETO BALSAMICO „SERIE 2“

Weinessig mit besonders hohem Anteil an Traubenmost. Sehr alter Edelbalsamico aus der Trebbiano-Traube. Ausbau und Lagerung in kleinen Holzfässern. Cremige Konsistenz, weich, konzentriert.

6 % Säure.



5204 2 Ltr. Kanister

VE 1 7 %

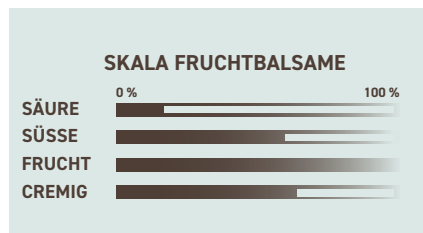


FRUCHTBALSAME

Unsere exquisiten Fruchtbalsame stehen in erster Linie für intensiven Fruchtgeschmack mit einem Hauch von Säure.

Durch den hohen Fruchtanteil, einem fantastischen Aroma und dem geringen Säuregehalt passen sie hervorragend zu Salatdressings, zu Vorspeisen und sogar Desserts.

Sie verleihen auch herzhaften Speisen eine spannend-fruchtige Note und bringen aufregende Geschmacksnuancen in Sprudel oder Secco.



MANGO FRUCHTBALSAM

Aromatisch-süße Mangos verleihen diesem exotischen Fruchtbalsam den einzigartig vollen Fruchtgeschmack: Fruchtige Süße mit leichter Säure. Ideal zu asiatischen Gerichten oder zu knackigen Blattsalaten. Auch lecker: einfach als Sauce auf Desserts.



2515421 250 ml Flasche

VE 6 7%

5421 3 Ltr. BIB

VE 1 7%



ERDBEER FRUCHTBALSAM

Feine Essig-Spezialität mit 35 % Erdbeeren und geringer Säure. Passt zu Dressings, Desserts oder in Sprudel und Secco. Ohne Geschmacksverstärker.



2515434 250 ml Flasche

VE 6 7%

5434 3 Ltr. BIB

VE 1 7%



ERDBEER-RHABARBER FRUCHTBALSAM

Leicht cremige Essig-Spezialität mit je 18 % Erdbeeren und Rhabarber. Geringe Säure. Passt zu Salatdressings, deftigen Speisen, Desserts sowie in Sprudel und Secco. Ohne Geschmacksverstärker.



2515435 250 ml Flasche

VE 6 7%

5435 3 Ltr. BIB

VE 1 7%



HEIDELBEER FRUCHTBALSAM

Dunkelblaue, reife Heidelbeeren überzeugen mit einem intensiven Geschmack. Mit dem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis eignet sich dieser Fruchtbalsam ideal für Obstspeisen, Dressings oder auch zu Käse. Er verleiht aber auch herzhaften Speisen eine raffiniert fruchtige Note, z. B. zu Wildgerichten als Preiselbeerersatz.



2515423 250 ml Flasche

VE 6 7%

5423 3 Ltr. BIB

VE 1 7%



HIMBEER FRUCHTBALSAM

Einzigartiger Geruch, intensive Farbe und verführerischer Geschmack – diese Eigenschaften vereint unser Fruchtbalsam Himbeere. Genießen Sie den vollen Geschmack dieser aromatischen Gartenfrüchte auf Desserts, als Dressing oder dekorieren Sie Speisen raffiniert.



2515422 250 ml Flasche

VE 6 7%

5422 3 Ltr. BIB

VE 1 7%



ORANGEN FRUCHTBALSAM

Aromatisch-süßer Orangen Fruchtbalsam mit mallorquinischen Orangen. Schmeckt intensiv nach sonnengereiften Orangen. Für fruchtige Salatdressings und Desserts. Verleiht herzhaften Speisen eine spannende Note. Essig-Spezialität mit extra hohem Fruchtanteil (34 %) und wenig Säure.



2515432 250 ml Flasche

VE 6 7%

5432 3 Ltr. BIB

VE 1 7%





FEINKOST

LAUX



REZEPT
TIPP

Zutaten:

- 2 cl **LAUX Orangen Frucht**balsam****
- 2 cl Bourbon Whisky
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- 1 Orange
- 1 Chili

Orange Sour

MIT ORANGEN FRUCHTBALSAM

SCHRITT 01

LAUX Orangen Frucht**balsam**, Whisky, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Shaker mit vielen Eiswürfeln shaken.

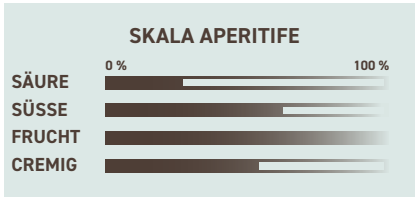
SCHRITT 02

In einen Tumbler abseihen und mit einer Orangenscheibe und Chili garnieren.

APERITIFE

Unsere Essig-Spezialitäten überzeugen durch ihren unglaublich aromatischen Geschmack. Mit Sekt verdünnt zaubert man einen außergewöhnlichen Aperitif. Salatdressings, Käse, Süßspeisen und Obstsalate werden schon durch die Zugabe von wenigen Tropfen zum unvergesslichen Geschmackserlebnis. Im Sommer mit eiskaltem Wasser als erfrischender Durstlöscher – ein Hit!

Im rechtlichen Sinne handelt es sich nicht um Essige, da unsere Aperitife einen Säuregehalt von nur 3 % aufweisen.



HIMBEER APERITIF

Berig-süß mit extra viel Fruchtmos aromatischer Himbeeren. Für Salate, fruchtige Desserts, in Mineralwasser oder Sekt. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



1005332 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515332 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5332 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



APRIKOSEN APERITIF

Süß-fruchtig mit extra viel Fruchtmos sonnenreifer Aprikosen. Für Salate, fruchtige Desserts, in Mineralwasser oder Sekt. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



1005330 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515330 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5330 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ERDBEER APERITIF

Geschmack nach frisch gepflückten Erdbeeren! Hergestellt mit frischem Fruchtmos. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515329 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5329 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



EISWEIN APERITIF

Ein ganz besonderes High-light! Sehr mild, mit ausdrucksstarkem Geschmack nach süßem Eiswein. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515338 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5338 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



SCHWARZER JOHANNISBEER APERITIF

Mit vollmundigem Merlot und edlem Aceto Balsamico verfeinert. Fruchtintensive Noten reifer schwarzer Johannisbeeren. Lecker zu kräftigen Blattsalaten, in dunklen Saucen sowie als Marinade für Wildgerichte. Durch die sanfte Säure auch in fruchtigen Desserts ein Genuss. Weißweinessig-Spezialität. 5 % Säure.



2515406 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5406 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BLAUBEER APERITIF

Verführerisch vollmundiger Geschmack. Passt sehr gut zu mariniertem Fleisch, Sauerbraten und Wildragout sowie zu Salaten oder Vanilleeis. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



5353 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ZITRONE- GRAPEFRUIT- PFIRSICH APERITIF

Volles Fruchtaroma. Herbe Grapefruit wird durch frische Zitronen und süßen Pfirsich gekonnt in Szene gesetzt. Obstessig-Spezialität. 3 % Säure.



5397 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



WALDFRUCHT APERITIF

Fruchtige Komposition von ausgesuchten Waldfrüchten. Hergestellt mit frischem Fruchtmos. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



5333 5 Ltr. BIB

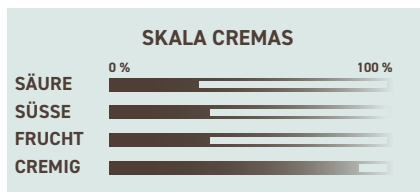
VE 1 7 %

CREMAS

Unsere Cremas sind ein Highlight für jeden Gourmet und Hobbykoch!

Den Cremas di Balsamico verleiht feinstes Dattelsirup eine besondere Cremigkeit und angenehme Süße. Mit einem hohen Anteil an Fruchtsaftkonzentrat sind sie dennoch flüssig und setzen fruchtig-milde Akzente für viele Speisen und erfrischende Getränke.

Die eher sämigen Cremas in der praktischen Dosierflasche eignen sich als vielseitige Würze und Topping für süße und salzige Gerichte. Die gebrauchsfertigen Glasuren garnieren und verfeinern ganz einfach und fein dosiert Vorspeise, Fleisch oder Gemüsegerichte, Käse und Dessert. Ganz wie im Gourmet-Restaurant!



CREMA DI BALSAMICO CRANBERRY

Diese süß-saure Crema harmonisiert zu grünen Salaten oder Desserts. Perfekt auch zum Verfeinern von Fleischgerichten oder Saucen. Weinessig-Spezialität. 2,6 % Säure.



1005416	100 ml Flasche	
VE 9		7 %
2515416	250 ml Flasche	
VE 6		7 %
5416	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



CREMA DI BALSAMICO HIMBEERE

Diese süße Crema ist das gewisse Etwas für jede Vinaigrette. Auch über Eis geträufelt oder ein Schuss im Sekt – ein Genuss. Weinessig-Spezialität. 2,5 % Säure.



1005417	100 ml Flasche	
VE 9		7 %
2515417	250 ml Flasche	
VE 6		7 %
5417	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



CREMA DI BALSAMICO ORANGE

Wunderbar zur Verwendung für Kartoffel- und Obstsalate geeignet. Ein Schuss davon im Sekt oder Sprudel – eine tolle Erfrischung! Weinessig-Spezialität. 2,2 % Säure.



1005415	100 ml Flasche	
VE 9		7 %
2515415	250 ml Flasche	
VE 6		7 %
5415	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



CREMA DI BALSAMICO ERDBEER-PFEFFER

Essig-Spezialität mit dunklem Balsamico, würzig-scharfem Pfeffer und dem Geschmack fruchtig-süßer Erdbeeren – toll zum Verfeinern und Garnieren. Weinessig-Spezialität. 2,2 % Säure.



2515486	250 ml Flasche	
VE 6		7 %
5486	5 Ltr. BIB	
VE 1		7 %



CREMA ALL' "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Sehr dickflüssige, sämige Glasur mit Balsam-Essig aus Modena mit dem typischen Aroma des "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." 3 % Säure.



25110800	250 ml Dosierflasche	
VE 6		7 %



CREMA ALL' "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." AI FRUTTI DI BOSCO

Mit Waldfruchtgeschmack. Sehr dickflüssige, sämige Glasur mit Balsam-Essig aus Modena mit dem typischen Aroma des "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." – abgeschmeckt mit feinen Waldfrüchten. 3 % Säure.



25110802	250 ml Dosierflasche	
VE 6		7 %



Bellezzini®

CREMA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Einfach in der Anwendung und jederzeit für den alltäglichen Gebrauch einsetzbar. In Kombination mit Desserts wie Eis oder Erdbeeren schmeckt sie hervorragend. Eine perfekte Ergänzung auch zu jeder Käseplatte.



2125050	250 ml Dosierflasche	
VE 12		7 %

MILDE BALSAME

Ein guter Balsam zeichnet sich durch besonders dickflüssige Konsistenz und eine dezente Säure aus. Die Vielfalt an geschmackvollen Verwendungsmöglichkeiten verwandeln Aperitive, Saucen, Salatdressings und viele andere Gerichte in ein Gedicht zum Genießen. Durch jahrelange Erfahrung und die Verarbeitung ausschließlich edelster Zutaten bereichert unser Balsam jede Gourmetküche. Im rechtlichen Sinne handelt es sich hier noch nicht einmal um Essig – denn unser Balsam weist einen Säuregehalt von nur 3 % auf.

BEST-SELLER



FEIGEN BALSAM

Mit feinstem Feigenaroma. Fruchtig-süßer Balsam mit milder Säure und dem Geschmack sonnengereifter Feigen. Als Dessertsauce, für Salate und zum Beträufeln von Ziegenkäse, Carpaccio oder gegrilltem Fleisch. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515306 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5306 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %

SKALA BALSAME



FEIGE-DATTEL BALSAM

Fruchtig-süßer Balsam mit milder Säure und dem Geschmack sonnengereifter Feigen und Datteln. Als Dessertsauce, für Salate und zum Beträufeln von Ziegenkäse, Carpaccio oder gegrilltem Fleisch. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



1005365 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515365 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5365 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



DATTEL BALSAM

Mit feinstem Dattelaroma. Fruchtig-süßer Balsam mit milder Säure und dem Geschmack sonnengereifter Datteln. Als Dessertsauce, für Salate und zum Beträufeln von Ziegenkäse, Carpaccio oder gegrilltem Fleisch. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



1005304 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515304 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5304 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



HIMBEER BALSAM

Beerenfruchtiger Balsam mit aromatischen Himbeeren. Als Sauce für Obstsalate, süße Cremes und Eis, für grüne Salate und zum Beträufeln von Ziegenkäse, Carpaccio oder gegrilltem Fleisch. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515366 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5366 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



PASSIONSFRUCHT BALSAM

Exotisch-fruchtiger Balsam mit der erfrischenden Säure der Passionsfrucht. Als Sauce für Obstsalate, süße Cremes und Eis, für Blattsalate und zum Beträufeln von gebackenem Käse, gegrilltem Gemüse oder Fleisch. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515317 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5317 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



KALAMANSI BALSAM

Herb-fruchtiger Balsam mit der erfrischenden Säure der Kalamansi. Als Sauce für Obstsalate, süße Cremes und Eis, für grüne Salate und zum Beträufeln von gebackenem Käse, gegrilltem Gemüse oder Fleisch. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515399 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5399 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BLUTORANGEN BALSAM

Mit feinstem Blutorangenaroma. Köstlich zu Obstsalaten oder zum Verfeinern von Geflügelgerichten. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515331 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5331 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



CRANBERRY BALSAM

Mit feinstem Cranberryaroma. Genießen Sie diesen Balsam zu Obst- und Käsespeisen oder zum Veredeln von Salatdressings und Saucen. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515357 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5357 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



HASELNUSS BALSAM

Intensives Nussaroma mit angenehmer Rösnote und lieblicher Süße! Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515305 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5305 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BIER BALSAM

Eine Kombination aus Weißweinessig und Bier. Köstlich zu pikanten Salaten, Fleischgerichten und Saucen. Weißweinessig-Spezialität. 3 % Säure.



2515356 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5356 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BALSAM LEGGENDARIO

Ein absolutes „Highlight“ für höchste Ansprüche im Gourmetbereich. Äußerst dickflüssig. Weißweinessig-Spezialität aromatisiert. 5 % Säure.



5232 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



BEST-SELLER

ESSIG & ÖL GESCHENKSET NO 1

- Bestehend aus:
- Feige-Dattel Balsam 3 % Säure
 - Olivenöl Limone
 - Himbeer Aperitif 3 % Säure
 - Walnuss Öl geröstet
 - Passionsfrucht Balsam 3 % Säure.

11510 Set 5 x 40 ml

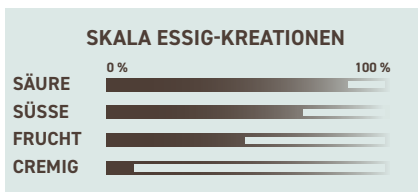
VE 5 7 %

ESSIG-KREATIONEN

Unsere Essig-Kreationen zeichnen sich durch eine besonders fruchtige Note in Geschmack und Geruch bei angenehmer Süße aus.

Diese fruchtigen Essig-Kreationen werden mit ausgewählten und intensiven Fruchtaromen verfeinert. Sie sorgen auf einfache Weise für vielfältige Geschmackserlebnisse und Spaß in der Küche.

Verleihen Sie im Handumdrehen Salatsoßen, Aperitifen oder Süßspeisen den besonderen Pfiff und lassen Sie sich inspirieren.



ESSIG-KREATION GRANATAPFEL

Herb-frisch und überaus lecker passt diese vollfruchtige Kreation zu grünem Salat, Tabouleh, Wild- und Geflügelgerichten.

Aromatisierte Obstessig-Zubereitung.
5 % Säure.



1005292 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515292 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5292 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION HIMBEERE

Beerig-süß schmeckt diese Kreation mit aromatischen Himbeeren zu grünen Blattsalaten sowie in fruchtigen Desserts. Als Dressing für sommerliche Salate mit frischen Beeren. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung.
5 % Säure.



1005208 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515208 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5208A 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION FEIGE

Fruchtig-süß mit milder Säure und dem Geschmack sonnengereifter Feigen passt diese Kreation zu grünem Salat, Obstsalat und zu fruchtigen Desserts. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung.
5 % Säure.



2515253 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5253 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION ORANGE

Erfrischende Kombination aus sonnengereiften Orangen und sanftem Weißweinessig, die mit ihrem spritzig-süßen Geschmack besonders gut zu kräftigen Blattsalaten und Krabbensalat passt. Aromatisierte Weinessig-Zubereitung.
6 % Säure.



2515272 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5272N 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION ROTER WEINBERGSPFIRSICH

Herrlicher Geschmack nach frisch gepflückten roten Weinbergspfirsichen mit intensiver, leicht herber Fruchtnote. Als Aperitif oder Digestif. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung.
5 % Säure.



2515318 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5318 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION CRANBERRY

Fruchtig-herbe Cranberrys machen diese Kreation zu einem aromatischen Begleiter sommerlicher Obst- und Blattsalate. Tipp: Als Marinade für Rindfleisch oder als Dressing mit Olivenöl. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung.
5 % Säure.



1005202 100 ml Flasche

VE 9 7 %

2515202 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5202 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION AGAVE

Hergestellt mit feinstem Agavendicksaft. Edle Spezialität, samtig-weich mit ausgeprägter Süße und leichter Karamellnote. Ideal für alle Salatsoßen und fruchtigen Süßspeisen. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung.
5 % Säure.



2515205 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5205 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION TOMATE

Sonnengereifte, saftige Strauchtomaten verleihen dieser Kreation ihr intensives Aroma, das perfekt zu Caprese, grünen Salaten und Grillmarinaden passt. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



2515251 250 ml Flasche

VE 6 7 %

5251 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION BIANCO SPEZIAL

Gehaltvoll, sehr aromatisch und zartsüß. Einsetzbar dort, wo dunkler Aceto wegen seiner Farbe nicht infrage kommt. Aromatisierte Wein-essig-Zubereitung. 6 % Säure.



5233 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION SANDDORN

Fruchtig weich mit angenehm zartem Aroma und leichter Süße. Hergestellt aus dem Saft der vitaminreichen Sanddornfrucht. Zu frischen Sommersalaten und für die exotische und asiatische Küche. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5250 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION LÖWENZAHN-BLÜTEN-APFEL

Feinduftige Noten der Löwenzahnblüten vereint mit süß-saurem Apfelgeschmack. Passt hervorragend zu Salaten, unterstreicht feine Kräuternoten. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5398 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION HOLUNDER-APFEL-LIMETTE

Intensiver Apfelgeschmack, abgerundet mit spritziger Limette und zarten Holunderblüten-Tönen. Durch seine harmonisch-frische Note eignet er sich hervorragend für feine Obst- und grüne Salate. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5376 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION INGWER-LEMON

Unser exotisches Traumpaar in perfekter Harmonie. Sehr fruchtig, leicht scharf. Zum Würzen und Verfeinern von exotischen und asiatischen Gerichten. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5350 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION MANGO

Exotische Essig-Spezialität, mild, süßlich. Zum Abschmecken von Obst- und grünen Salaten mit Obstanteil. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5243 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION APFEL SPEZIAL

Volles Fruchtaroma in Duft und am Gaumen. Sehr dickflüssig, samtig-weich mit zarter Süße. Zum Verfeinern und Würzen von Soßen zu hellem Fleisch und Fisch, Pastete und Fleischsalat. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5252 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION ERDBEERE

Volles Fruchtaroma in Duft und am Gaumen. Samtig-weich mit zarter Süße. Als Aperitif und Digestif oder zu exotischen und asiatischen Gerichten und Salaten. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



5256 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %



ESSIG-KREATION KIRSCH

Volles Fruchtaroma in Duft und am Gaumen. Samtig-weich mit zarter Süße. Als Aperitif, Digestif oder zu exotischen und asiatischen Gerichten und Salaten. Aromatisierte Obstessig-Zubereitung. 5 % Säure.



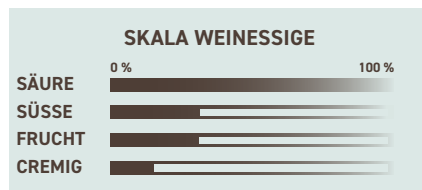
5261 5 Ltr. BIB

VE 1 7 %

Hochwertig, mit einem stabilen Säuregehalt und einer guten Fruchtbasis mit natürlichen Fruchtauszügen.

Zum Verfeinern von Salaten, Marinaden und Saucen oder als Aperitif-Essig. Hervorragend auch zum Anreichern von Schorlen oder zum Auffüllen mit Prosecco (Mischungsverhältnis 1:7 bis 1:10).

Zutaten wie mallorquinische Orangen, Chili, Tomaten, würziger Ingwer und viele mehr, finden Verwendung und überzeugen in der kreativen Küche sowohl Küchenprofis als auch Hobbyköche.



NO. 1 HIMBEERE & WEINESSIG

Die feine Frucht der Himbeere und die angenehme Säure des Essigs vertragen sich wunderbar mit Walnussöl und etwas Akazienhonig. Speziell zu bitteren Blattsalaten wie Radicchio oder Chicorée ein Genuss. Zu Frucht-desserts, als erfrischende Schorle mit Mineralwasser aufgefüllt.



8065003 200 ml Flasche

VE 6

7 %



NO. 2 BLAUBEERE & WEINESSIG

Zum Abschmecken von (sommerlichen) Fruchtsalaten, zum Verfeinern von dunklen Saucen und Süßspeisen. Durch den leicht sauren, intensiv fruchtigen Geschmack ein idealer Aperitif-Essig – pur oder in kaltem Mineralwasser.



8065002 200 ml Flasche

VE 6

7 %



NO. 3 APFEL & WEINESSIG

Feines Aroma, perfekte Balance aus Säure und Frucht. Zum Würzen von Bratensaucen oder auch für fruchtige Dressings mit Nussöl, Senf und Honig. Eine Vinaigrette aus Apfel-Essig und Rapsöl harmonisiert wunderbar mit Kartoffel- und Feldsalat mit Speck.



8065001 200 ml Flasche

VE 6

7 %



NO. 4 HOLUNDERBLÜTE & WEINESSIG

Im Prosecco wunderbar lecker. Auch Erdbeer-Melonensalat wird mit diesem Essig zur absoluten Finesse. Überall dort, wo in der Küche eine milde, Säure gebraucht wird, ist dies der perfekte Partner für Sie.



8065004 200 ml Flasche

VE 6

7 %



NO. 5 INGWER & WEINESSIG

Rassiger Weinessig mit Ingwer, Zitronengras und Wacholderbeeren. Zum Verfeinern von fruchtigen Chutneys, Fisch, Ragouts, Gemüsecurry, Geflügelsaucen und exotischen Salaten. Die feine Schärfe und der aromatische Geschmack unterstützen alle süß-sauren Gerichte.



8065005 200 ml Flasche

VE 6

7 %



NO. 6 ORANGE & WEINESSIG

Frischer Weinessig mit aromatischen mallorquinischen Orangen, Bourbonvanille mit einem Hauch Ceylon Zimt abgeschmeckt. Probieren Sie diesen Essig zu Blattsalaten in Kombination mit Walnussöl oder probieren Sie ihn in einer feinen Sauce zu Hähnchenbrust.



8065006 200 ml Flasche

VE 6

7 %



NO. 7 TOMATE, PEPERONI & WEINESSIG

Fruchtiger Weinessig mit Peperoni und Tomaten. Ideal für Tomatensalate, dunkle Saucen, mit Olivenöl als würziges Dressing, Tomatensaucen und speziell mit etwas Limonenöl und Knoblauch für Meerfrüchte-Salate.



8065007 200 ml Flasche

VE 6

7 %



„Acetaia Reale“ ist das Synonym für aristokratischen Balsam-Essig mit einer großen Tradition, dabei gleichzeitig modern, vornehm und raffiniert; folglich ein vollendetes Bekenntnis zu seinem Heimatland.

Eine Tradition aus Modena, die zur Legende geworden ist. Der Name „Acetaia Reale“ mit seiner Fähigkeit, das Land aus dem es stammt und die damit verbundene Raffinesse, Empfindung sowie Aroma zu transportieren, hat die Werte und die hohe Qualität des Modena Balsam-Essigs in die ganze Welt getragen.

Licht und Farben der Natur. Jeder einzelne Balsam-Essig ist das Produkt einer besonderen und einzigartigen Rezeptur, in welcher verschiedene Faktoren ihren Beitrag für das Erreichen exzellenter Ergebnisse beitragen, sei es die Kenntnis der Tradition oder die Auswahl der regionalen Trebbiano – und Lambrusco-Trauben, der vorsichtige und sorgfältige Prozess des Pressens und Kochens des Mostes oder aber das Veredeln und langjährige Altern in kleinen alten Fässern aus wertvollen Hölzern (Eiche, Kastanie, Esche, Maulbeere, Kirsche und Wacholder).



BALSAMICO BIANCO „SERIE 5“

Weißer Balsamico mit außergewöhnlicher Aromadichte durch die kurze Lagerung in verschiedenen Fässern. Süß mit milder Säure. Tipp: Zum Abschmecken und Würzen von Salaten, Saucen, hellem Fleisch, Fisch und Käse (Büffelmozzarella, Bitto und Robiola). 4 % Säure.



7510008 250 ml Flasche
VE 6 7 %



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Klassischer Aceto Balsamico für die gute Küche. Hervorragend für gemischte Salate, rohes oder gekochtes Gemüse, für gegrilltes Fleisch, Obstsalat und Joghurt. 6 % Säure.



7510001 250 ml Flasche
VE 6 7 %



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. „SERIE 6“

Aceto Balsamico, mit 6-jähriger Reifezeit in verschiedenen Holzfässern. Probieren Sie diesen Balsamico für gemischte Salate, gegrilltes, gekochtes oder gebratenes Fleisch, Käse, gekochten oder gebratenen Fisch und Obstsalate. 6 % Säure.



7510004 250 ml Flasche
VE 6 7 %



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. „SERIE 8“

Ein traditionell hergestellter Balsam-Essig aus gekochtem Most und natürlicher Essigsäuregärung. Er wird 8 Jahre in verschiedenen Holzfässern zu einem reifen Aroma mit angenehmer Süße und den Geschmacksnoten von dunklen Beeren veredelt.



7510005 250 ml Flasche
VE 6 7 %



LE NOIR, SABA DRESSING

Traubenmost von edlen roten Trauben der Lambrusco- und Trebbianoreben, über 36 Stunden eingekocht. Die aromatische Dichte, die cremige Konsistenz und die angenehme Süße sind in der kreativen Küche sehr vielfältig einsetzbar.



7510011 250 ml Flasche
VE 6 7 %



Delicatessen Manufaktur

Hier hat guter Geschmack Tradition! Der Ursprung unserer Produktideen entstammt unserer norddeutschen Heimat und Familienrezepten aus fünf Generationen, entstanden auf dem RITTERGUT VALENBROOK.

Unsere hochwertigen Weinessige haben einen stabilen Säuregehalt und eine gute Fruchtbasis mit natürlichen Fruchtauszügen. Feinschmecker wissen, dass viele Gerichte in der kreativen Küche ihr Aroma erst so richtig durch einen Hauch von Essig entfalten können.

Perfekt zum Verfeinern von Saucen oder als erfrischende Schorle mit Mineralwasser aufgefüllt. Mit diesen vielfältigen Essigen zaubern Sie wunderbar aromatische Vinaigretten; durch den hohen Frucht- und Honiganteil emulgiert die Vinaigrette optimal.





ESSIG-SPEZIALITÄT APFEL

Ansatzessig mit Äpfeln. Feines Aroma, perfekte Balance aus Säure und Frucht. Zum Würzen von Bratensaucen, für fruchtige Dressings mit Nussöl, Senf und Honig.



3310019 200 ml Flasche
VE 6 7%



ESSIG-SPEZIALITÄT BIRNE

Ansatzessig mit Birnen. Feine Fruchtnoten aromatischer Birnen der Region mit angenehmer Säure des Weinessigs. Ideal zu dunklen Blattsalaten wie Radicchio und Rucola mit feinen Scheiben von Birne und z.B. Avocado.



3310027 200 ml Flasche
VE 6 7%



ESSIG-SPEZIALITÄT HEIDELBEERE

Ansatzessig mit Heidelbeeren und Vanille. Zum Abschmecken von Frucht- und Salatsaucen. Dank des leicht sauren, intensiv fruchtigen Geschmacks auch als Aperitif-Essig zum Aufgießen mit Mineralwasser zu empfehlen.



3310021 200 ml Flasche
VE 6 7%



ESSIG-SPEZIALITÄT HIMBEERE

Ansatzessig mit Himbeeren und Ceylon Zimt. Die feine Frucht des aromatischen Himbeer-Essigs verbindet sich wunderbar mit Walnussöl und etwas Akazienhonig speziell zu bitteren Salaten wie Radicchio oder Chicorée.



3310020 200 ml Flasche
VE 6 7%



ESSIG-SPEZIALITÄT HOLUNDERBLÜTE

Ansatzessig mit Holunderblüten, Orangen- und Zitronenscheiben, Bourbonvanille und Ceylon Zimt. Durch die zarten Aromen und die feine Säure mit dezenter Süße, ist dieser Essig auch ein idealer Partner für Prosecco und Champagner.



3310003 200 ml Flasche
VE 6 7%



ESSIG-SPEZIALITÄT RHABARBER

Ansatzessig mit Rhabarber. Die perfekte Mélange – fein-fruchtig mit leichter Säure und dezenter Süße. Ein besonderer Essig, der vielfältig in der Genießerküche eingesetzt werden kann.



3310004 200 ml Flasche
VE 6 7%



REZEPT TIPP

- 4 EL Natives Olivenöl extra
- ¼ TL Orangenschale
- 4 EL Orangensaft, frisch gepresst
- 4 TL Rittergut Valenbrook Birnen-Essig-Spezialität
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 mittelgroße Schalotte, klein geschnitten
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

EINFACH
& LECKER



LAUX DRESSING GUIDE

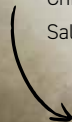
FRENCH DRESSING

- 2 EL **LAUX Balsamico Bianco**
- 1 TL **LAUX Teufels Senf**
- 1 TL **Küchenhelfer Gourmet Ketchup**
- 2 EL Mayonnaise
- 4 EL **LAUX Olivenöl Legendario**
- 1 EL fein gehackte Kräuter
z.B. Estragon, Basilikum,
Schnittlauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver



HONIG-SENF DRESSING

- 6 EL **LAUX Olivenöl Moresca**
- 2 EL **LAUX Balsamico Bianco**
- 2 TL **LAUX Balsamico-Honig Senf**
- 2 TL Honig
- Chilipulver aus der Mühle
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



WIR LIEBEN DRESSINGS IN ALLEN VARIATIONEN!

Dabei zeichnet sich ein gutes Dressing vor allem durch hochwertige Zutaten aus – LAUX Öle und Essige sind dafür die ideale Basis. In diesem Guide finden Sie unsere liebsten Basics von French-Dressing über Honig-Senf bis hin zu würzigem Soja-Dressing.

Kombinieren Sie die Dressings nicht nur mit klassischen Blattsalaten, sondern probieren Sie zum Beispiel das Soja-Dressing mit geröstetem Pak Choi und Brokkoli.

Das Chili-Dressing eignet sich wunderbar, um darin gebratenen Lachs zu schwenken oder damit eine asiatische Reispfanne abzuschmecken.

Und wenn es mal ganz schnell gehen muss, kombinieren Sie einfach einen unserer Fruchtbalsame mit dem LAUX Olivenöl Legendario im Verhältnis 1:2 – für die fruchtigste Vinaigrette aller Zeiten!

UNSER
TIPP

JOGHURT DRESSING

- 1 EL Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL **LAUX Kräuter der Provence Senf**
- 100 g Sahne
- 75 g Naturjoghurt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie

SOJA DRESSING

- 1 EL **LAUX Ingwer Senf**
- 4 EL **Küchenhelfer Burger Bomb Limette-Ingwer Sauce**
- 1 TL brauner Zucker
- 2 TL Fischsauce
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 1 TL Sesamöl
- 3 EL Sojasauce

CHILI DRESSING

- 2 EL **LAUX Aceto Balsamico**
- 1 EL **LAUX Chili Senf**
- ½ TL Chiliflocken
- 2 TL brauner Zucker
- 2 EL **LAUX Olivenöl Zitronengras**
- Salz und Pfeffer aus der Mühle





LAUX

SENF &
CHUTNEYS

03

SENF &
CHUTNEYS

SENF

SENFSAUCEN

LAUX BY HARALD RÜSSEL

RITTERGUT VALENBROOK SENF

RITTERGUT VALENBROOK CHUTNEYS





INFO

HANDWERK & KREATION

Senf schmeckt nach Liebe, ob zu Würstchen, im Senfei oder im raffinierten Honig-Senf-Dressing.

Auch bei der Herstellung sind viel Leidenschaft und ganz viel Können im Spiel, basierend auf einem uralten Handwerk. In Deutschland gibt es nur noch wenige Senfmühlen, die diese Tradition weiterleben lassen.

Eine davon steht bei LAUX.

Denn wir legen größten Wert auf die authentische, ganz besondere Qualität aus handwerklicher Produktion. Wir setzen dabei auf hochwertigste Zutaten regionaler Herkunft – das liegt uns am Herzen – und auf Rezepturen, die wir mit vielen frischen Ideen kreieren.

SENFSAAT & HERSTELLUNG

Als Grundlage für unsere exquisiten Senfe dienen gereinigte, nicht entölte Gelb- und Braunsenfkörner, die wir geschmacksschonend kalt vermahlen und – frei von künstlichen Zusatzstoffen – in unserer Senfmühle direkt zu leckeren Senfen verarbeiten.

Die Senfkörner werden nach dem Reinigen sorgfältig geschrotet und nach hauseigenen Rezepturen zu einer Maische verarbeitet. Nach der entsprechenden Reifezeit wird der Rohsenf nach handwerklicher Tradition zwischen zwei Mahlsteinen mehrfach bei maximal 40 °C vermahlen.

Dem so entstandenen Ur-Senf werden die während der Herstellung entstandenen Luftbläschen entzogen. Nun ruht der Senf mehrere Tage in der Kühlkammer, wobei sich die vorab überhöhte Schärfe unter stetiger Kontrolle abbaut.

HISTORIE & REZEPTUREN

Senf ist seit dem 8. Jahrhundert in Europa bekannt und war – zusammen mit Meerrettich – lange die einzige Würze in deutschen Töpfen. Neben den geschmackgebenden ätherischen Ölen enthält Senfsaat auch noch Eiweiß-, Bitter- und Mineralstoffe, Vitamin C und Traubenzucker.

Aus der Senfbasis entstehen feine und grobe Senfe unterschiedlicher Schärfe, je nach Kreation mit Gewürzen, Früchten, Wein oder anderen geschmacksgebenden natürlichen Zutaten verfeinert.

Das Besondere: Unsere Senfe und Saucen punkten allesamt mit einem einmalig tollen Geschmack und feinsten Manufakturqualität.

**WUSSTEN SIE SCHON?
UNSER SENF KOMMT AUS FÖHREN**

Mit der eigenen Senfmühle zeigen wir, wie ernst es uns mit unserem Qualitätsanspruch ist.

Wir kontrollieren dadurch nicht nur lückenlos die Produktionskette unserer Spitzensenfe, sondern garantieren auch die schonendste Verarbeitung. Versprochen!

UNSERE GARANTIE

Wir verarbeiten keinerlei Konservierungs- oder Farbstoffe.

Unsere Senfe sind lactose- & glutenfrei und größtenteils vegan.



BÄRLAUCH SENF

Frisch | würzig | lecker. Würziger, frischer Bärlauch und herzhafte Senfsaat – diese Mischung harmonisiert perfekt zu gegrilltem Fleisch und Fisch, Käse oder Weißwurst.



1610241 130 ml Glas

VE 6 7%



BRUSCHETTA SENF

Mediterran | mittelscharf | würzig. Der milde Senf mit mediterranen Kräutern bringt die Aromen des Südens auf jedes Sandwich, in Saucen für Pastagerichte und an gebratenes Fleisch und Geflügel.



1610181 130 ml Glas

VE 6 7%



NEU

ESTRAGON SENF

Würzig | pikant. Senfspezialität mit echtem Estragon & feiner Anisnote. Hergestellt in der LAUX Manufaktur ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusätze.



161100 130 ml Glas

VE 6 7%



GUTSHERREN SENF

Fruchtig | würzig | pikant. Mit Mango und roter Kirschkaprika kombiniert: Diese Kreation schmeckt perfekt zu gegrilltem Fleisch und Gemüse, zu Käse und Wurst.



1610251 130 ml Glas

VE 6 7%



GRÜNER PFEFFER SENF

Kräftig | rauchig | prägnant. Mit ganzen Pfefferkörnern. Angenehme Schärfe mit typisch frisch-krautige Geschmack von grünem Pfeffer. Ideal zu jeder Art von Fleisch und auch zu Gemüse.



1610371 130 ml Glas

VE 6 7%



KRÄUTER STEAK SENF

Kräftig | ausdrucksstark | würzig. Kräftiger, ausdrucksstarker Senf. Eine Delikatesse zu Roastbeef und Pfeffersteaks. Auch zum Verfeinern von sahnigen Saucen hervorragend geeignet.



1610201 130 ml Glas

VE 6 7%



KRÄUTER DER PROVENÇE SENF

Würzig | aromatisch | mittelscharf. Für mediterrane Salatdressings, zu gegrillten Gemüsespießen, Schafskäse, Lamm- oder Wildfleisch.



1610141 130 ml Glas

VE 6 7%



STEINPILZ SENF

Würzig | aromatisch. Herzhafter Senf mit einer besonderen Steinpilz-Note. Passt hervorragend zu Wildfleisch und Wildgeflügel. Auch ideal zum Abrunden von herbstlichen Dressings und Saucen.



1610361 130 ml Glas

VE 6 7%



FRUCHTIGE SENFE



FEIGEN SENF

Aromatisch | fruchtig | süß. Der Senf schmeckt nicht nur klassisch als Begleiter zu Käse und Brotzeiten ausgezeichnet. Einfache Vinaigretten werden mit einem Löffel Feigenenf zu einem besonderen Genuss.



1610051 130 ml Glas

VE 6 7%



BALSAMICO-HONIG SENF

Würzig | lieblich | mild. Gereifter Balsamico und milder Blütenhonig machen diesen Senf zum perfekten Begleiter zu Käseplatten, gegrilltem Fleisch oder Feta.



1610151 130 ml Glas

VE 6 7%



ERDBEER SENF

Fein-cremige Senfspezialität mit 25 % Erdbeeren. Passt zu Dressings, Grillgut, Würstchen, Käseplatte und Desserts.



1610040 130 ml Glas

VE 6 7%



ORANGEN SENF

Aromatisch | fruchtig | süß. Schmeckt wunderbar zu Käse, auch als Begleiter zu Fondue und Raclette. Auch Reisgerichten, Salatdressings und selbstgemachter Mayonnaise verleiht er das gewisse Etwas.



1610091 130 ml Glas

VE 6 7%



KLASSISCHER SENF



UR SENF

Mittelscharf | authentisch | fein. Vielseitig einsetzbar zu Wurst- und Käseplatten, zum Verfeinern von Saucen, Suppen und Dressings. Auch zur Herstellung klassischer Mayonnaise ist er gut geeignet.



1610021 130 ml Glas

VE 6 7%

SCHARFE SENFE



CHILI SENF

Feurig | würzig | scharf. Die Würze frisch gemahlener Senfkörner trifft auf die feurige Schärfe aromatischer Chilis. Der Senf macht Marinaden und Sandwiches wunderbar pikant. Auch zu Wurst einfach lecker.



1610161 130 ml Glas

VE 6 7%



MARILLE-CHILI SENF

Fruchtig | prickelnd | scharf. Sonnengereifte Marillen und eine leichte Chili-Schärfe. Er harmoniert perfekt zu gebratenem Fleisch und Fisch und macht Salatdressings, Suppen und Saucen unvergesslich.



1610191 130 ml Glas

VE 6 7%



MANGO-CURRY SENF

Exotisch | fruchtig | pikant. Der Senf passt wunderbar zu hellem Fleisch und Fisch wie gegrilltem Hähnchen oder geräuchertem Lachs. Auch zu Nuss-Tofu und Käse, im Salatdressing oder in Marinaden sehr lecker.



1610071 130 ml Glas

VE 6 7%

SCHARFE SENFE



TEUFELS SENF

Würzig | scharf | teuflisch gut. Mit ganzen Senfkörnern, kräftigen Gewürzen und pikanter Chilischärfe. Zu gegrilltem Fleisch und Geflügel als Dip oder in pikanten Marinaden.



1610231 130 ml Glas

VE 6 7%



INGWER SENF

Scharf | frisch. Der würzige Ingwer harmoniert wunderbar mit dem süßlich-scharfen Senf und macht diese Spezialität zum perfekten Begleiter von Fisch, Käse, Geflügel und asiatischen Gerichten.



1610291 130 ml Glas

VE 6 7%



MEERRETTICH SENF

Scharf | würzig. Frisch geriebener, scharfer Meerrettich und herzhafter Senf – ein unschlagbares Duo, das Dressings und Saucen verfeinert. Der Senf passt auch wunderbar zu gegrilltem Fisch und Käse.



1610321 130 ml Glas

VE 6 7%

SENF MIT ALKOHOL



BBQ SENF

Rauchig | pikant. Geräuchertes Salz und aromatische Gewürze machen diesen Senf zum perfekten Grillbegleiter.



1610271 130 ml Glas

VE 6 7%



LANDBIER SENF

Herzhaft | kräftig | scharf. Mit 15% malzigem Landbier ein herzhafter Begleiter zu Fleisch, Wurst und Brotmahlzeiten.



1610221 130 ml Glas

VE 6 7%



APFEL-CALVADOS SENF

Aromatisch | fruchtig | süß. Aromatische Äpfel und Calvados aus der Normandie: dieser Senf holt das französische Lebensgefühl direkt auf den Teller.



1610341 130 ml Glas

VE 6 7%



RIESLING SENF

Leicht | süß | fein aromatisch. Der Senf besticht durch seinen hohen Anteil an fein-fruchtigem Riesling. Er passt zu Wildgerichten und Entenbraten, aber auch zu Salaten, Wurst und Käse.



1610121 130 ml Glas

VE 6 7%



RUM SENF

Feurig | würzig | scharf. Dieser Senf mit ausdrucksstarkem Rum passt zu allem, was deftig schmeckt! Von gegrilltem Fleisch und Geflügel über Wildgerichte bis hin zu herzhaften Brotzeiten.



1610351 130 ml Glas

VE 6 7%



WHISKY SENF

Kräftig | pikant | ausdrucksstark. Hausgemachter Senf, der mit dem torrig-rauchigen Geschmack von gereiftem Whisky herrlich kräftig im Geschmack ist. Er passt ideal zu gegrilltem Fleisch und Geflügel.



1610111 130 ml Glas

VE 6 7%

SENFSAUCEN

Aus erlesenen Früchten & Kräutern werden unter Verwendung von natürlichem Senföl leicht scharf-süßliche, cremige Gourmet-Saucen hergestellt.

Sie verfeinern auf raffinierte Weise die Schärfe des Senfes und die Süße der Früchte. Unsere Senfsaucen sind ideal zum Verfeinern von delikaten Speisen und Saucen oder einfach pur zu Wurst, Fleisch, Fisch und Käse!



SENFSAUCE BIRNE

Süß | vollfruchtig | würzig. Vollfruchtig-süße Birne und herzhafter Senf: cremig und lecker schmeckt diese Senfsauce zu Käseplatten, leichten Sommergerichten und Gegrilltem. Unser Tipp: Grüner Salat mit Blauschimmelkäse und Birnen-Senf dressing.



112171 Glas 140 ml

VE 6 7%



SENFSAUCE DILL

Würzig | fein. Fein-würziger Dill und herzhafter Senf: diese Sauce ist der perfekte Begleiter zu geräucherter Lachs, gegrillten Garnelen und Meeresfrüchten. Unser Tipp: Gurken- oder Kartoffelsalat mit Dill-Senfsauce.



112201 140 ml Glas

VE 6 7%



SENFSAUCE FEIGE

Fruchtig | süß | herzhaft. Schmeckt zu gebratenem Fisch und Fleisch, zu würzigem Käse oder als Dip zu Fondue und Raclette. Unser Tipp: Crostinis mit Ziegenfrischkäse und Feigen-Senfsauce.



112191 140 ml Glas

VE 6 7%



SENFSAUCE CRANBERRY

Süß | herb | würzig. Süß-herbe Cranberrys und herzhafter Senf: diese Sauce ist ideal für kräftige Fleischgerichte mit Wild oder Geflügel. Unser Tipp: Als Dip zu einer gemischten Käseplatte.



112181 140 ml Glas

VE 6 7%

GENUSS- & GESCHENKSETS



3ER SENF SET KLEIN

Bestehend aus je 1 x 30 ml Glas:

- Ur Senf
- Bärlauch Senf
- Feigen Senf

15605 Set 3 x 30 ml

VE 5 7%



3ER SENF SET GROSS

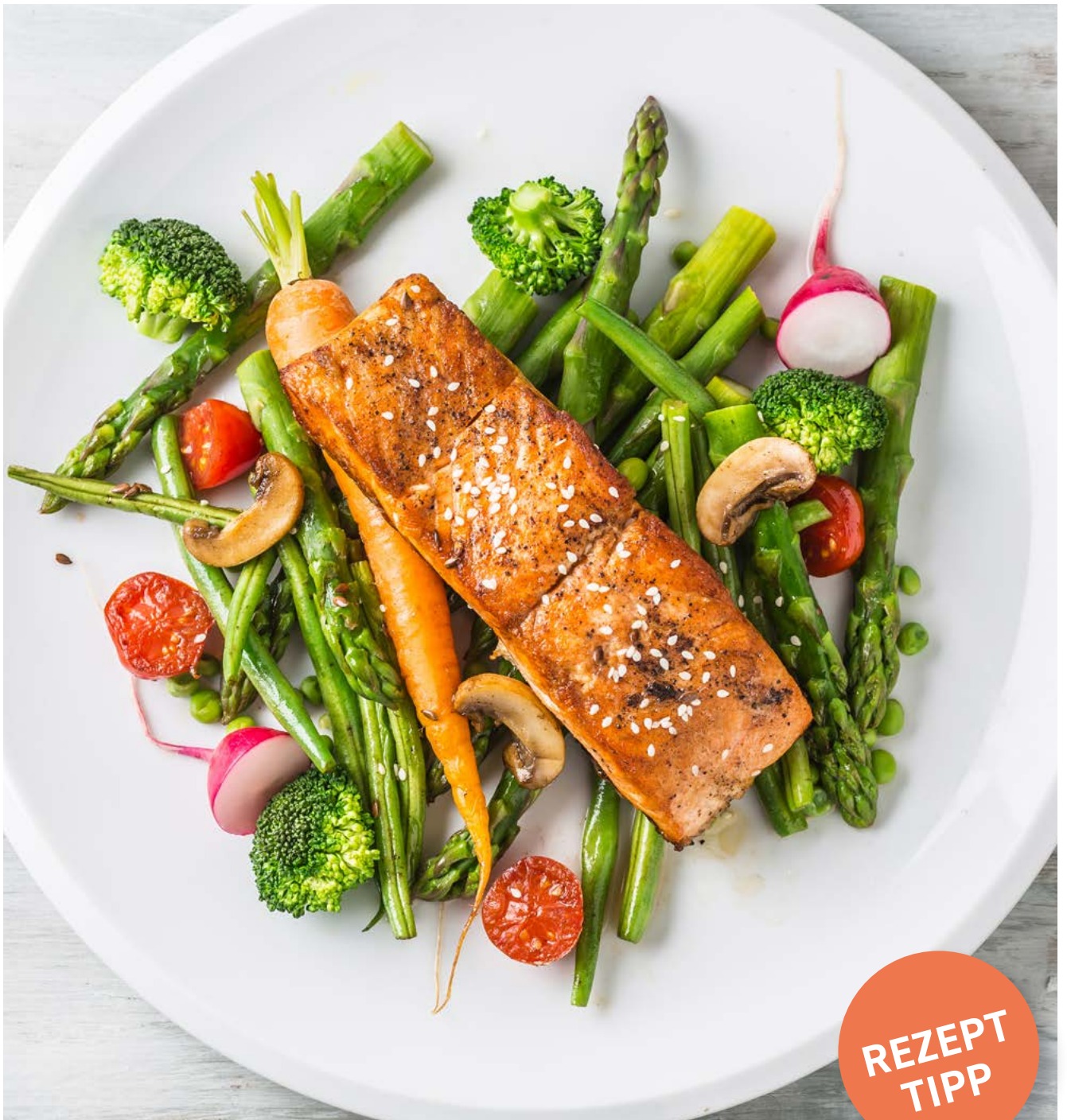
Bestehend aus je 1 x 130 ml Glas:

- Mango-Curry Senf
- Glas Feigen-Senf
- Balsamico-Honig Senf.

11521 Set 3 x 130 ml

VE 4 7%

PERFEKT
ZUM
VERSCHENKEN
ODER SELBER
GENIESSEN



**REZEPT
TIPP**

Marinierter Fisch

MIT DILL SENFSAUCE

Zutaten:

200 g Lachsfilet
5 EL **LAUX** Dill
Senfsauce

PORTIONEN
2

FÜR
HAUPTSPEISE

MINUTEN
20

KOCH LEVEL
MITTEL

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Das Lachsfilet halbieren, waschen und trocken tupfen. Die Filets mit jeweils 2 Esslöffeln Dill Senfsauce für 1 Stunde marinieren.

SCHRITT 02

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Den fertig marinierten Fisch in einer heißen Pfanne auf der Hautseite für 3 Minuten scharf anbraten. Danach von allen anderen Seiten kurz anbraten.

SCHRITT 03

Die Filets auf ein Backblech geben. Jedes Filet mit ½ Esslöffel Dill Senfsauce bestreichen. Für ca. 10 Minuten im Ofen weiter garen lassen. Sobald dieser glasig ist, warm Beilagen wie Gemüse oder Reis servieren.



LAUX

Sterne Koch, TV-Koch, Buchautor und jetzt auch Senf-Kreateur - Harald Rüssel bietet in Rüssels Landhaus in der Nähe von Trier kreative Küche auf höchstem Niveau mit unverwechselbar regionaler Note. Jetzt gibt er sogar seinen eigenen Senf zu bestimmten Speisen:

Drei ausgesprochen aromatische Senfsorten by Rüssel wurden in der LAUX Senfmühle mit ganz besonderen Zutaten kreiert.

Ob mild-fruchtig, süß, extra scharf oder mit anderen fantastischen Aromen-Variationen - LAUX Senfcreationen treffen garantiert jeden Geschmacksnerv auf eine besonders köstliche Art und Weise.



PREISELBEER SENF

Für eine deftige Brotzeit oder feines Wildbret hat er einen ganz besonderen Senf nach seinen Vorstellungen entwickelt: Im fruchtig-süßen LAUX Preiselbeer Senf by Harald Rüssel stecken 32 % der feinerb schmeckenden Beere, dazu setzt er auf einen Schuss Holunderblütensirup und einen Hauch Meerrettich für eine pikante Note. Alles in allem ein genialer Würz-Partner, der auch direkt aus dem Glas schmeckt und zu Wild, Käse und cremigen Dips passt.



1610041 130 ml Glas
VE 6 7%



RIESLING SENF

LAUX Riesling Senf by Harald Rüssel setzt auf die Klasse von feinem Saar-Riesling und bestem, handgemachtem Senf aus der LAUX Senfmühle. Die feincremige Senfspezialität mit ganzen Senfkörnern wird abgeschmeckt mit ein wenig Traubensaft und Honig - ein Genuss!



1610042 130 ml Glas
VE 6 7%



WALD SENF

Sterne Koch Harald Rüssel ist passionierter Jäger und Gin-Kreateur. In Harry's Waldgin hat er den Duft und Geschmack des heimischen Waldes eingefangen. Dieses unvergleichliche Aromenbouquet von 11 destillierten Botanicals und Kräutern macht den LAUX Wald Senf by Harald Rüssel einzigartig. Zusammen mit dem süßen, nicht zu fein gemahlene Senf aus der LAUX Senfmühle und abgeschmeckt mit Waldhonig, Steinpilz und Kräutern, einfach lecker!



1610043 130 ml Glas
VE 6 7%



Delicatessen Manufaktur

Inmitten des weiten norddeutschen Marschlands am Elbe-Weser-Dreieck liegt das RITTERGUT VALENBROOK, in mittlerweile fünfter Generation betrieben von der Bremer Kaufmannsfamilie Leisewitz. Hier liegt der Ursprung unserer Produktideen, basierend auf jahrzehntealten Familienrezepten, immer wieder kreativ verfeinert für das ganz besondere Geschmackserlebnis. So entstehen Produkte wie zum Beispiel unsere würzigen Senfe.



BEST-SELLER



VALENBROOKER BRATWURST SENF

Was isst man zu einer richtig guten Bratwurst? Genau, einen richtig guten Senf. Der von echten Bratwurst-Kennern in der Manufaktur des Rittergutes Valenbrook kreierte Senf sollte in keinem gut sortierten Fachhandel mehr fehlen. Der Senf ist dabei natürlich nicht nur der perfekte Begleiter zur Wurst, sondern auch zu Fleisch und Geflügel sehr köstlich.



3310025 210 ml Glas

VE 6 7%

VALENBROOKER CHILI SENF

Pikante Senfmischung mit Chili und feinem Piment d'Espelette verfeinert. Alle Zutaten sind harmonisch aufeinander abgestimmt. Mit seiner angenehmen Schärfe passt er ganz wunderbar zu Grillfleisch und bereichert jeden Burger. Aber auch zur deftigen Brotzeit und zum Verfeinern von Saucen und pikanten Dressings geeignet.



3310040 210 ml Glas

VE 6 7%

VALENBROOKER ROTE BETE SENF

Optisch schon ein Leckerbissen! Pikanter Senf mit Rote Bete und Meerrettich verfeinert. Nicht nur zum Grillen, sondern auch zur deftigen Brotzeit und allen Fleischgerichten. Aber auch zum Verfeinern von Saucen und Dressings, denen Sie nicht nur eine leichte Schärfe, sondern auch eine tolle Optik verleihen möchten.



3310041 210 ml Glas

VE 6 7%



Pulled Pork

MIT VALENBROOKER BRATWURST SENF

PORTIONEN	FÜR	MINUTEN	KOCH LEVEL
5	HAUPTSPEISE	20	MITTEL

Zutaten:

- 2,5 kg Schweinenacken / Schweineschulter
- 1 Glas **Rittergut Valenbrooker Bratwurst Senf**
- 1 Dose BBQ Rub
- 1 Glas **KÜCHENBUDDY BBQ Sauce**
- 1 Glas **Rittergut Valenbrook Apfel-Chili Chutney**

SCHRITT 01

Bestreichen Sie das Fleisch gleichmäßig mit dem Bratwurst Senf und reiben es anschließend großzügig mit dem BBQ Rub ein. Lassen Sie es mindestens 12 Stunden in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen.

SCHRITT 02

Grillbriketts im Kohlekorb als mittleren Ring aufschütten und in die Mitte eine mit Wasser gefüllte Auffangschale für das abtropfende Fett stellen. Grillrost auflegen, das Fleisch mittig über der Auffangschale auf das Rost legen und den Temperaturmesser in das Fleisch stecken. Die Temperatur konstant auf 100-130 °C halten. Versuchen Sie unbedingt zu vermeiden den Deckel des Grills zwischendurch zu öffnen, da hierdurch die Garzeit zusätzlich verlängert wird. Nach ca. 4 Stunden hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 °C. In der folgenden Plateau-Phase heißt es „Nerven bewahren“, denn bei einer Kerntemperatur von 65-70 °C verändert sich die Temperatur zunächst nicht. Aber kein Grund zur Panik, das ist ganz normal und bedeutet einfach

warten und keinesfalls die Temperatur erhöhen, aber ab und an Grillbriketts anglühen und nach Bedarf nachlegen.

SCHRITT 03

Kurz bevor das Fleisch eine Kerntemperatur von 90 °C erreicht hat, können Sie es mit der BBQ Sauce nach Belieben zusätzlich glasieren, sodass das Fleisch eine schöne aromatische Kruste erhält. Nehmen Sie das Fleisch nun vom Rost und lassen es in Alufolie eine halbe Stunde ruhen, damit es etwas abkühlen kann und der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt. Legen Sie das Fleisch hierzu in eine Kühlbox mit 1-2 warmem Wasser gefüllten Flaschen.

SCHRITT 04

Das Fleisch ist jetzt wunderbar zart und lässt sich mit Hilfe von zwei Gabeln ganz leicht in kleine Stücke auseinander zupfen. Serviert wird das Pulled Pork üppig auf einem Hamburger- oder Ciabatta-Brötchen mit der BBQ Sauce und dem Apfel-Chili Chutney.



Delicatessen Manufaktur

Spezialitäten mit norddeutschem Flair. Durch die Verbundenheit zur Region in unserer norddeutschen Heimat gehört Regionalität zum Kerngedanken unserer Produkte. Alles was von hier kommt, wie Äpfel, Birnen und Holunderblüten, oder sich gut in unseren Breitengraden kultivieren lässt, wie zum Beispiel Chilis, kommen als Zutaten in Frage – das ist für uns die moderne Interpretation von Regionalität. Dabei gilt: alle Zutaten werden bei verschiedenen Produzenten aus der Region erstanden und dort frisch für uns geerntet.

Mit diesen bodenständigen Kreationen aus der guten alten Zeit holen Sie sich ein Stück Heimat in kleinen Gläsern nach Hause.



APFEL-CHILI CHUTNEY

Vollaromatische Äpfel mit feiner Süße werden in Stücken mit Chili und einem Hauch Koriander zu einem leckeren Chutney gekocht. Eine interessante Beilage beispielsweise zu reifem Brie, Ziegenkäse, aromatischem Bergkäse, zu Wild, Geflügel und Schweinsbraten. Auch die traditionelle, grobe Bratwurst wird mit dem Chutney zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis.



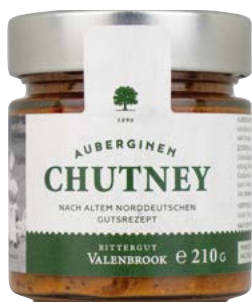
3310013 210 g Glas

VE 6 7%



BESONDERS LECKER ZU

Unsere Chutneys sind die passende Würze zu Fleisch, Geflügel und Käse als aromatische Dips, zur Brotzeit generell, als Würze in Sandwiches und Wraps und auch ganz besonders zu Grillgerichten. Fantastisch auch zu klassischen Bratengerichten wie Truthahn, Hühnchen oder Schwein, aber auch zu Wild ein besonderer Genuss.



AUBERGINEN CHUTNEY

Das Auberginen Chutney ist eine aromatisch-würzige Komposition mit indischem Touch. Gewürze wie Koriander, Zimt, Kardamom und Ingwer runden dieses Auberginen Chutney perfekt ab.



3321245 210 g Glas

VE 6

7%



BIRNEN CHUTNEY

Der sauren Fruchtnote der blutroten Berberitze wird die fruchtige Komponente der Birne an die Seite gestellt. Das Ergebnis ist ein herb-fruchtiges Chutney mit pfeffriger Note.



3310026 210 g Glas

VE 6

7%



HOLUNDERBEEREN CHUTNEY

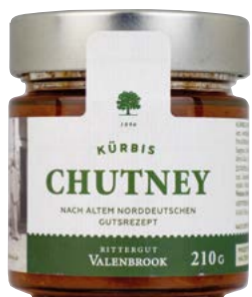
Der kräftige und volle Geschmack von reifen Holunderbeeren wird mit einer feinen Senfschärfe zu einem aromatischen Chutney.



3310010 210 g Glas

VE 6

7%



KÜRBIS CHUTNEY

Mit dem fein-süßlichen Geschmack von reifen Kürbissen, der würfelig-dickflüssigen Konsistenz und der ansprechend orangen Farbe des Fruchtfleisches, ist das Kürbis Chutney immer ein besonderer Genuss: Ideal zum Verfeinern von Suppen, Risotto, Pasta-Gerichten und Dips.



3321230 210 g Glas

VE 6

7%



RATATOUILLE CHUTNEY

Das Chutney ist eine raffinierte und ausgewogene Komposition aus klassischem Ratatouille Gemüse. Es hat eine angenehm stückige Konsistenz und verleiht Suppen, Risottos und Pasta Gerichten den besonderen Pfiff. Direkt aus dem Glas auch ideal zu sommerlicher Antipasti und Salaten.



3321235 210 g Glas

VE 6

7%



ROTE BETE CHUTNEY

Rote Bete besticht mit dem tiefroten Fruchtfleisch und dem aromatisch süßlich-erdigen Geschmack. Das Chutney überzeugt mit authentischem Geschmack und einer idealen Konsistenz. Wunderbar zu Fleischgerichten und Räucherfisch – aber auch ideal zu Suppen, Risottos, Pasta-Gerichten.



3321240 210 g Glas

VE 6

7%



STACHELBEEREN CHUTNEY

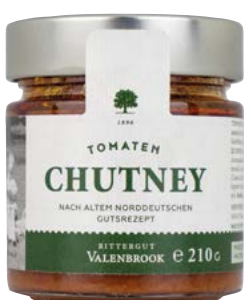
Die aromatischen Stachelbeeren werden mit Schallotten und der richtigen Würze zu einem tollen Geschmackserlebnis. Pikant, süß-sauer, herb und fruchtig, mit leicht scharfer Note und spannender Konsistenz – einfach typisch nord-deutsch. Eine gute Beilage zu Wild, Geflügel, zu Käse und Fisch.



3310012 210 g Glas

VE 6

7%



TOMATEN CHUTNEY

Verfeinert mit Kräutern und einer Vielzahl asiatischer Gewürze wie Koriander oder Ingwer. Abgerundet mit der Süße der Dattel harmonisiert dieses Chutney mit allen asiatischen oder indischen Gerichten. Aber auch zu Fleisch, Fisch, Tofu oder zum Fondue sehr lecker.



3321250 210 g Glas

VE 6

7%



ZWIEBEL CHUTNEY

Das Chutney aus aromatischen, karamellisierten Zwiebeln verleiht deftigen Gerichten eine leicht süße Note mit würzigem Aroma. Es passt zudem fantastisch zu Käse, Fleisch, Braten und Wildgerichten. Aber auch als Dip zu Fondue, Baguette und als Würze auf Burgern.



3310042 230 g Glas

VE 6

7%



LAUX

SAUCEN &
KETCHUP

04

SAUCEN & KETCHUP

KÜCHENBUDDY SAUCEN
KÜCHENHELFER KETCHUP & BBQ-SAUCEN



Unser Versprechen



Zack fertig.

Im Handumdrehen und ohne Aufwand ein leckeres Gericht wie aus der Profi-Küche zaubern? Das geht ab sofort mit unseren vier neuen KÜCHENBUDDY Saucen.



Klappt immer.

Auf jeder Flasche findet sich ein leckeres Rezept mit Geling-Garantie zum Beispiel für Tacos oder Trüffel-Pommes, denn mit den KÜCHENBUDDY Saucen ist Verfeinern so leicht – das klappt immer.



Einfach lecker.

Einfach umdrehen, einfach lecker. Für die KÜCHENBUDDY Saucen verwenden wir einfach beste Zutaten, die in unserer Manufaktur fein miteinander abgestimmt wurden und so jedes Gericht in nur 1 Minute aufwerten.



KÜCHENBUDDY

Deine Buddys gibt es in vier Geschmackswelten.



Drehen und los!

FUSION

KÜCHENBUDDY

Die gewisse Etwas Sauce.

Ananas Jalapeño

Für deinen perfekten Taco.
→ *Los geht's.*

- 300 g Hackfleisch mit etwas Rapsöl in einer Pfanne anbraten. 2 EL KÜCHENBUDDY Ananas-Jalapeño Sauce dazugeben und alles gut verrühren.
- Das Hackfleisch mit je 50 g Tomaten, 30 g Zwiebeln, 30 g Mais und ein paar Basilikumblätter in 3 Taco-Schalen verteilen.
- Genießen!



DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 ML

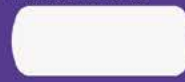
Brennwert	657 kJ / 155 kcal
Fett	0,4 Gramm
– gesättigte Fettsäuren –	0,1 Gramm
Kohlenhydrate	36,8 Gramm
– Zucker	35,9 Gramm
Eiweiß	0,6 Gramm
Salz	0,7 Gramm

Ananas Jalapeño Sauce.

Zutaten: Ananaspüree 54 %, Zucker, Apfelessig, Honig, Chilipulver 2,4 %, Wasser, Kochsatz, Verdickungsmittel: modifizierte Wachsmalsstärke, Gellermittel: Pektin, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat.

Vertrieb durch:
LAUX GmbH
Europa-Allee 29 · 54343 Föhren
Leckere Rezepte & Inspirationen:
www.laux-feinkost.de
f @ laux.feinkost

Nach dem Öffnen kühl lagern.
Mindestens haltbar bis:



Art.Nr.: 7900205

e230 ml



Magic Taste!

Rezeptanleitung direkt auf dem Etikett.

KÜCHENBUDDY Finish ... und fertig.

Beste Zutaten für dein leckeres Essen.

Wir helfen dir mit nur **1** Schritt ein besserer Koch zu werden.

KÜCHENBUDDY



SAUCEN FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE

Unsere besten Köche und Food-Expert*innen haben ihre ganze Kreativität in die Rezepturen gesteckt und bereiten jede Sauce mit handverlesenen Zutaten in unserer Manufaktur zu. Ob als Topping, zum Einrühren für Pfannengemüse, für Pasta, Tortilla oder Kartoffelgerichte aller Art. Genauso lecker als Dip fürs BBQ, Burger, Tacos oder Spieße und Häppchen – KÜCHENBUDDY steht für Genuss pur.

FUSION SAUCEN

Ob Tex-Mex oder Euro-Asia – in der Fusion-Küche verbinden sich die leckersten Zutaten aus aller Welt zu aufregenden Speisen. Unsere Fusion-Saucen liefern ganz einfach die beste Würze und sorgen fürs typische Geschmackserlebnis.



ANANAS-JALAPEÑO SAUCE

Unsere KÜCHENBUDDY Ananas-Jalapeño Sauce ist perfekt für schnelle mexikanische Gerichte, die beeindrucken. Der extra hohe Ananasgehalt bringt fruchtige Süße, Chilis sorgen für pikante Schärfe – ganz wie es sich für die perfekte Tex-Mex-Küche gehört. Passt auch zu anderen Rezepten der Fusions-Küche mit europäischen oder asiatischen Zutaten.



7900205 230 ml Flasche

VE 6 7%



MANGO-CHILI SAUCE

Diese gewisse Etwas Sauce mit der klassisch fruchtig-scharfen Kombination ist ein vielseitig einsetzbarer Begleiter für Spieße und Häppchen, als Pasta-Sauce, für Pfannengemüse oder Tortilla. Mango, Zitrone, Limette und eine feine Curry-Schärfe passen außerdem zu vielen Fusion-Rezepten aus der ganzen Welt!



7900210 230 ml Flasche

VE 6 7%



SAFRAN SAUCE

So sähnig und mit dem einzigartigen Aroma echten Safrans, – dem teuersten Gewürz der Welt –, abgeschmeckt mit dem berühmten Wermut Noilly Prat und bestem Weißwein: Unsere KÜCHENBUDDY Safran Sauce bringt den Luxusfaktor in jedes Gericht!



7900038 230 ml Flasche

VE 6 7%

DELUXE SAUCEN

Im Handumdrehen und ohne Aufwand ein leckeres Gericht wie aus der Profi-Küche zaubern? Unsere neuen KÜCHENBUDDY Deluxe Saucen warten auf ihren Einsatz und verfeinern jedes Gericht mit köstlicher Raffinesse.



TRÜFFEL KETCHUP

Der intensiv rote KÜCHENBUDDY Ketchup lässt Genussmenschen das Herz einfach höher schlagen. Er überzeugt, dank seines hohen Fruchtanteils, durch vollaromatischen Tomatengeschmack und die besondere Trüffelnote. Ideal zum Dippen für Pommes, Kartoffelecken oder Mozzarella-Sticks. Dieser KÜCHENBUDDY ist eine großartige Ergänzung für kreative Gerichte. Außerdem völlig fertig servierbar zu geröstetem Baguette, gegrilltem Fisch und Fleisch.



7900220 230 ml Flasche

VE 6 7%



KNOBLAUCH SAUCE

Die helle, cremige KÜCHENBUDDY Knoblauch Sauce vereint den besten Geschmack natürlichen Knoblauchs, einen Hauch Senf und eine feine Zitrusnote in einer Flasche. Diese Sauce passt perfekt zu Scampi oder zu verschiedenen Kartoffelgerichten. Als Topping, zum Einrühren oder ganz klassisch zum Dippen eine tolle Ergänzung für kreative Gerichte. Auch fertig servierbar zu geröstetem Baguette, gegrilltem Fisch, Artischocken & Tapas.



7900200 230 ml Flasche

VE 6 7%

MEAT SAUCEN

Der Trend ist eindeutig: Grillen und BBQ gehören nicht nur im Sommer zum kulinarischen Leben dazu. Ob klassisch mit Wurst, Fleisch und Fisch, veggio mit Käse und Gemüse oder vegan mit Tofu – immer steht der Genuss im Mittelpunkt. Und dazu gehören unsere BBQ Saucen einfach dazu.



BIER & RAUCHSALZ SAUCE

Diese Tomaten Barbecue Sauce verspricht amerikanischen Grillgenuss. Das Zusammenspiel aus Bier und Rauchsatz verleiht dieser Sauce eine typische Barbecue Note.



79000341 230 ml Flasche

VE 6 7%



CHILI SAUCE

Pikant-fruchtige Tomaten Barbecue Sauce mit einem angenehmen Schärfegrad. Frisches Koriandergrün rundet die Sauce ab. Ein perfekter Allrounder zum Grillen – aber auch Burgern steht diese Sauce äußerst gut.



79000331 230 ml Flasche

VE 6 7%



WHISKY SAUCE

Der Whisky verleiht der Honig-Senf Sauce Charakter und eine vollmundige Note. Für Fleisch und Geflügel (insbesondere Chicken Wings), aber auch auf Burgern eine klasse Saucenbasis.



80800041 230 ml Flasche

VE 6 7%

FISH SAUCEN

Wenn es darum geht, schnell & einfach Fisch, Meeresfrüchte oder geräucherten Lachs zum feinen Gericht zu veredeln, kommen unsere KÜCHENBUDDY Fish Saucen ins Spiel. Mit feiner Kräuter- und Zitrusnote veredeln sie auch Fleisch, Gemüsepfanne oder marinierten Tofu.



SENF SAUCE

Senfspezialität wie hausgemacht, mit Zitrone abgeschmeckt. Hergestellt in der LAUX Manufaktur ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusätze.



7900240 230 ml Flasche

VE 6 7%



ZITRONE & DILL SAUCE

Fisch- und Geflügeliebhaber freuen sich besonders über diese frische Honig-Senf Sauce mit einem Spritzer Zitrone und einem Hauch von Dill.



80800021 230 ml Flasche

VE 6 7%



GRAVED LACHS SAUCE

Süß-pikante Gourmet-Sauce mit feinen Noten von Orange, die jedes Fischgericht krönt und besonders gut zu Lachs passt. Auch zu geräuchertem Fisch und zu Roastbeef ein Genuss.



79000361 130 ml Glas

VE 6 7%



KÜCHENHELFER

Hier ist der Name Programm, denn unsere KÜCHENHELFER erleichtern das Zubereiten und Servieren von richtig leckeren Gerichten, kicken das Geschmackserleben auf ein höheres Level und sorgen für immer wieder neue Wow-Momente. Zum Sortiment dieser handgemachten Saucen gehören extra fruchtiger Tomatenketchup, BBQ- und Delikatess-Saucen, Glasuren und Marinaden – von Food-Experten kreiert, fix & fertig zur sofortigen Verwendung. Ohne Geschmacksverstärker.



GOURMET TOMATEN KETCHUP

Dieser Gourmet Tomaten-Ketchup ist durch den hohen Tomatenanteil von 83 % extra fruchtig und vollmundig tomatig im Geschmack. Durch den geringen Essiganteil ist dieser sehr verträglich und eine perfekte Grundlage für eigene Saucen-Kreationen und Dips, insbesondere für Grill- und BBQ-Saucen. Das ist Tomate pur, ohne den Zusatz von Verdickungsmitteln und ohne Konservierungsstoffe.



2645001 450 ml Flasche

VE 6

7 %



SO ZAUBERN SIE SICH EINE BBQ-SAUCE SCHNELL UND EINFACH

Mit hochwertigem Ketchup als Basis und den passenden Rubs und Gewürzen schnell und einfach eigene BBQ-Saucen und Marinaden zaubern.



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
BIER & BRAUMALZ**

Diese Sorte mit Bier und dem angenehmen Geschmack von Braumalz ist eine authentische Burger- und BBQ-Sauce, die auch perfekt zu Schweinefleisch und Rind passt.



79000391 230 ml Flasche
VE 6 7%



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
TOMATE & ZWIEBEL**

Die Kombination aus pikanten Zwiebeln, Speck, Tomaten und BBQ-Gewürzen erzeugt ein feiwürziges Aroma – wohl die ultimative Burger- und BBQ-Sauce. Durch die cremige Struktur lassen sie sich besonders gut auf Burgerbrötchen verstreichen.

79000431 230 ml Flasche
VE 6 7%



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
RAUCHSALZ &
PIMENT
D'ESPELETTE**

Diese Sauce kommt mit den feinen, BBQ-typischen Rauchnoten daher, dazu eine angenehme Schärfe von Piment d'Espelette. Eine wahrer Allrounder für Burger, für gegrilltes Fleisch und Spare Ribs.



79000411 230 ml Flasche
VE 6 7%



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
TERIYAKI**

Teriyaki, Honig und BBQ-Gewürze verleihen dieser Sauce eine pikante, leicht süßliche Note. Harmoniert wunderbar zu Geflügel, Fleisch und Gemüse. Dippen ist natürlich auch erlaubt.



79000421 230 ml Flasche
VE 6 7%



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
LIMETTE-INGWER**

Diese herb-fruchtige Variante besticht durch die Kombination aus Limette und Ingwer. Die süß-würzige Note verleiht allen Burgern einen exquisiten Geschmack. Sehr köstlich zu gegrilltem Fisch und Gemüse.



79000401 230 ml Flasche
VE 6 7%



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
ERDBEERE**

Sonnengereifte Tomaten mit fruchtig-süßen Erdbeeren und leicht rauchiger Note als perfekter Partner für Burger, Grillfleisch, Ofengemüse oder Tofu. Verfeinert auch Dressings, Dips und Marinaden.



7900230 230 ml Flasche
VE 6 7%



**BURGER BOMB
BBQ-SAUCE
ORANGE**

Frische Orange verleiht der Sauce einen fruchtigen Geschmack, Ahornsirup sorgt für leichte Süße, abgerundet wird das Ganze durch die angenehme Würze von Senf. Nicht nur auf dem Burger ein absoluter Genuss, adelt auch Wraps und saftige Sandwiches.



79000441 230 ml Flasche
VE 6 7%







ILAUX

DIPPEN &
WÜRZEN

05

DIPPEN & WÜRZEN

BRUSCHETTA & KRÄUTER

AUS ALLER WELT

SCHARF

BBQ

WÜRZEN, WÄRMEN VON INNEN

SALZE

PFEFFER

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN



INFO

Auf die Schnelle richtig gut essen – das geht mit unseren genialen Dips und leckeren Gewürzmischungen.

LAUX Dips & Gewürze bringen Spaß in die Küche und überzeugen mit authentischen und immer feinen, rein pflanzlichen Rezepturen. Dabei ist nur das drin, was auch reingehört: Durch die hauseigene Produktion unserer Gewürz-Spezialitäten stellen wir sicher, dass keinerlei Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthalten sind. Unsere Köchinnen und Köche experimentieren gerne mit der ganzen Geschmacksvielfalt und lassen sich von internationalen Food-Trends und Klassikern inspirieren.

Sie erschaffen immer wieder neue kleine kulinarische Meisterwerke – von klassisch mild, über kräuterwürzig bis pikant und extra scharf. Auf einfache und schnelle Weise verleiht jede LAUX-Gewürzmischung einem Gericht den besonderen Pfiff – auch für vegetarische und vegane Speisen.

MODERNE MANUFAKTUR

In unserer Produktionsstätte in Föhren steht eine beeindruckende Mischtrommel mit einem Volumen von 800 Litern. Darin werden alle Gewürze besonders schonend und punktgenau verrührt. Jede Mischung wird nach liebevoll entwickelter und sorgfältig überprüfter Rezeptur zubereitet – mit ausgewählten Rohstoffen, die von langjährigen Partnern und Lieferanten kommen, welche wir nach unserem hohen Qualitäts- und Genussanspruch auswählen. Wo immer möglich arbeiten wir mit regionalen Produzenten zusammen – aus Überzeugung und für eine lückenlose Kontrolle der Lieferkette.

Unsere hausgemachten Dip-Spezialitäten verwandeln Crème fraîche, Joghurt oder Frischkäse und ihre pflanzlichen Varianten zu traumhaften Dips & Saucen. Sie werden aus rein pflanzlichen Zutaten bester Qualität und komplett ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker hergestellt. Aber nicht nur zum Dippen sind diese Gewürzspezialitäten eine Köstlichkeit: Durch die unterschiedlichen Kombinationen von Kräutern, Gewürzen und fein abgestimmten Gemüsesorten sind sie ideal in der kreativen, auch veganen Küche – für Marinaden, Dressings und überall dort, wo das gewisse Etwas fehlt.

GEWÜRZE UND KRÄUTER

Laut der Leitsätze gelten als Gewürze „Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form“. Kräuter dagegen sind „frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprossen oder Teile davon“.

GEWÜRZMISCHUNGEN SIND MISCHUNGEN, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.

GEWÜRZZUBEREITUNGEN ODER GEWÜRZPRÄPARATE sind Mischungen aus mehreren Gewürzen und geschmacksbeeinflussenden Zutaten, z. B. Zucker. Sie müssen zu mindestens 60 % aus Gewürzen bestehen.

GEWÜRZSALZE enthalten mindestens 15 % Gewürze und mindestens 40 % Speisesalz. Unsere LAUX Gewürzsalze enthalten deutlich mehr Salz und Gewürze, Kräuter oder Blüten.

Anhand der Rezepturen reihen wir unsere LAUX Produkte in die entsprechenden Kategorien ein. Da dies nicht bei allen Produkten möglich ist, gibt es bei LAUX die Nischenbezeichnung.

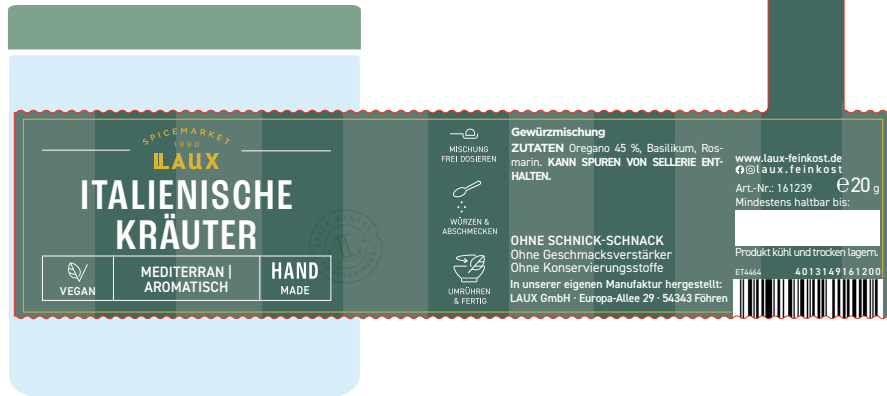
„MISCHUNG MIT WÜRZENDEN ZUTATEN“. Diese ist keine den Leitsätzen entsprechende Bezeichnung, aber laut unserer Einschätzung die korrektere Verkehrsbezeichnung zum Beispiel für LAUX Bruschetta oder Röstzwiebeln.

WÜRZEN, WÜRZMISCHUNGEN, WÜRZSOSEN UND GEWÜRZAROMASALZE werden in den Leitsätzen ebenfalls aufgeführt, die auf die Zugabe eines Geschmacksverstärkers hinweisen.

Wir bei LAUX verzichten aber auf jeglichen Einsatz von Geschmacksverstärkern, sodass wir keine Produkte im Sortiment führen, die zu dieser Kategorie passen würden.

SPICEMARKET
1990

LAUX




3 TEELÖFFEL
MISCHUNG


HEISSES
WASSER


KURZ
WARTEN


100 G CRÈME
FRAÎCHE


UMRÜHREN
& FERTIG

WIR HABEN UNSEREN GEWÜRZEN UND GEWÜRZMISCHUNGEN EIN KLEINES FACELIFT VERPASST.

Das neue Design von Gläsern und Gewürzröhrchen punktet mit einer prägnanten, klaren Aufmachung, aufmerksamkeitsstarken Farben für jede Geschmacks- oder Zutatengruppe sowie prägnanter Info auf einen Blick: vegane Rezeptur, typischer Geschmack und das Gütesiegel Handmade.

Auch die Gebrauchsanleitung zeigen wir Step-by-Step mit kleinen Symbolen von der empfohlenen Menge bis hin zum letzten Umrühren – selbst Küchenanfänger*innen kommen damit ganz einfach klar.

Das Beste: Sogar auf den kleinen, dekorativen Gewürzröhrchen ist genug Platz für alle Info-Elemente und Icons.

DIE GANZE GESCHMACKSWELT IN FARBE

Mit der neuen Farbwelt findet sich Ihre Kundschaft ganz leicht im LAUX Gewürzkosmos zurecht. Denn unsere neuen Farben sprechen für sich:

Grün sind „Kräuter“, Orange zeigt „aus aller Welt“, Rot steht für „Scharf“, Braun für „BBQ“, Lila für „Wärmen von Innen“, Blau steht für „Salze“ und Grau für „Pfeffer“. Besonders eindrucksvoll kommen die modernen Farben zur Geltung, wenn mehrere Sorten unserer Gewürzmischungen nebeneinander im Regal oder Gewürzröhrchen im Display stehen (s. S. 80). Was für ein Blickfang in Ihrem Laden!



BRUSCHETTA



BRUSCHETTA ORIGINALE

Der italienische Klassiker unter den Antipasti mit aromatischem Basilikum und sonnengereiften Tomaten. Auf geröstetes Ciabatta oder Weißbrotseiben geben, genießen. Eine wunderbar schnelle Vorspeise.



16463	12 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
196463	60 g Glas	
VE 6		7 %
463	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRUSCHETTA ARRABBIATA

Feurig-scharfe Variante zum italienischen Vorspeisen-Klassiker. 1 EL Bruschetta Arrabbiata-Mischung mit 1 EL warmem Wasser verrühren. Nach wenigen Minuten mit 1 EL mildem Olivenöl vermischen. Passt zu geröstetem Weißbrot. Die würzige Mischung peppt aber auch jedes Nudelgericht mit Tomatensauce auf. Einfach mitkochen.



196282	70 g Glas	
VE 6		7 %
282	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRUSCHETTA BÄRLAUCH

Herzhaft-aromatisch. Für Fans von frühlingshaft-krautiger Variation der klassischen Vorspeise. Schmeckt auch als Dip mit Joghurt oder pflanzlichen Alternativen.



16444	10 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
196444	60 g Glas	
VE 6		7 %
444	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRUSCHETTA ERDBEER

Gewürzzubereitung für Bruschetta mit 6 % Erdbeeren. Als Brotaufstrich einfach mit Öl anrühren. Würzt auch Dips, Pasta und Pfannengerichte.



16500	12 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
196500	70 g Glas	
VE 6		7 %
500A	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRUSCHETTA VERDE

Mild - ohne Knoblauch. Grüne Version des italienischen Vorspeise-Klassikers, schnell und einfach zubereitet. Quer durchs Kräuterbeet mit Basilikum, Oregano, Bärlauch und Schnittlauch, fein gewürzt, abgeschmeckt und gebrauchsfertig.



16283	12 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
196283	60 g Glas	
VE 6		7 %
283	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRUSCHETTA STEINPILZ

Vollendeter Pilzgenuss. Die „Waldedition“ des Antipasti-Klassikers mit Steinpilz, Tomate und Zwiebeln begeistert mit seinem Aroma. Einfach mit etwas Wasser anrühren, quellen lassen und dann mit feinem Olivenöl mischen. Schmeckt auf geröstetem Bauernbrot als deftige Vorspeise. Verfeinert pur auch Sahne- und Fleischgerichte und Pilzpfannen.



196435	65 g Glas	
VE 6		7 %
435	1 kg Tüte	
VE 1		7 %

KRÄUTER



ITALIENISCHE KRÄUTER

Mediterran – ohne Knoblauch. Diese perfekt abgestimmte Mischung schmeckt wunderbar in Tomatensaucen für Pizza und Pasta und gibt mediterranen Gerichten wie Ratatouille und Spaghetti Bolognese eine perfekt italienische Note.



16239	6 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161239	20 g Glas
VE 6	7 %
239	1 kg Tüte
VE 1	7 %



KRÄUTER DIP

Klassisch & frisch – ohne Knoblauch. Schmeckt als Dip ideal zu Rohkost, Ofenkartoffeln oder zum Würzen von Vinaigretten und hellen Saucen.



161461	30 g Glas
VE 6	7 %
461	1 kg Tüte
VE 1	7 %



KRÄUTER KNOBLAUCH DIP

Intensiv & würzig. Als Dip oder Sauce zu Grilltem, Rohkost oder Fondue.



16464	10 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161464	40 g Glas
VE 6	7 %
80464	Display 10 x 18 g Beutel
VE 1	7 %
464	1 kg Tüte
VE 1	7 %



SALAT KRÄUTER

Für frische Vinaigretten – ohne Knoblauch. Einfach mit etwas Wasser und Essig mischen, anschließend nach Belieben Crème fraîche, Sahne und Öl dazugeben. Das perfekte Dressing für frische Salate.



16285	13 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161285	40 g Glas
VE 6	7 %
285	1 kg Tüte
VE 1	7 %



KRÄUTER BUTTER

Würzig. Mischung mit würzenden Zutaten. Schmeckt mit Butter gemischt wunderbar zu Grilltem und eignet sich ebenso gut zum Würzen von gebratenem Gemüse und Kartoffeln.



16397	12 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161397	50 g Glas
VE 6	7 %
397	1 kg Tüte
VE 1	7 %



PROVENCE BUTTER

Mit den klassischen Kräutern der Provence Thymian, Rosmarin und Oregano im feinen Zusammenspiel mit Tomate. Eine rundum geniale Mischung, schnell mit Butter angerührt oder auch als Würze von mediterranen Speisen wie Ofengemüse oder Lamm.



161398	60 g Glas
VE 6	7 %
398	1 kg Tüte
VE 1	7 %



RÜHREI GEWÜRZ

Superaromatische Gewürzzubereitung für deftige Eierspeisen mit Gartenkräutern, sonnengereiften Tomaten, Paprika, Muskatnuss, Meersalz und Pfeffer. Einfach über das fertige Gericht streuen.



161506	35 g Glas	
VE 6		7%
506	1 kg Tüte	
VE 1		7%

SPAGHETTI GEWÜRZ

Für würzige Pastasaucen. Gibt Pastagerichten das herrlich italienische Aroma. Zubereitung und Verwendung: Pasta kochen und abgießen, etwas vom Kochwasser zurückbehalten und mit Spaghetti-Gewürzzubereitung, Olivenöl, Butter oder Sahne vermischen. Kurz aufkochen und die Pasta darin schwenken.



161543	30 g Glas	
VE 6		7%
10543	1 kg Tüte	
VE 1		7%

STEINPILZ DIP

Würzig & fein – ohne Knoblauch. Lecker als Dip zu geröstetem Ciabatta oder als Gewürz für würzige Nudelpfannen, deftige Bratengerichte sowie Suppen und Saucen.



161449	50 g Glas	
VE 6		7%
80449	Display 10 x 21 g Beutel	
VE 1		7%
449	1 kg Tüte	
VE 1		7%



STULLEN GEWÜRZ

Einfach auf den Brotbelag oder Aufstrich streuen, genießen! Mix aus Gartenkräutern, Lauch, Zwiebeln & Tomatenflocken abgeschmeckt mit Paprika, Salz & Pfeffer.



16508	14 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7%
161508	55 g Glas	
VE 6		7%
508	1 kg Tüte	
VE 1		7%

TZATZIKI DIP

Typisch griechisch. Der Dip schmeckt zu Weißbrot oder als Begleiter zu anderen Grillgerichten.



16452	15 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7%
161452	70 g Glas	
VE 6		7%
80452	Display 10 x 22 g Beutel	
VE 1		7%
452	1 kg Tüte	
VE 1		7%

einfach LECKER!

1. BEUTEL AUF
2. GEWÜRZ IN SCHÜSSEL
3. CRÈME FRAÎCHE DAZU
4. UMRÜHREN

Im Handumdrehen fertig!



CAFÉ DE PARIS DIP

Würzig & fein. Der französisch inspirierte Dip schmeckt hervorragend zu Bratkartoffeln, zum Steak oder als Creme für Sandwiches und Burger.



16455	15 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161455	70 g Glas
VE 6	7 %
455	1 kg Tüte
VE 1	7 %

CAFÉ DE PARIS SAUCE

Die LAUX Café de Paris Sauce ist die fix & fertig Version unseres beliebten Dip-Klassikers: eine extremcremige, handgefertigte Joghurt-Sauce mit hohem Kräuteranteil, Kurkuma, Knoblauch und Zitrone. Die Sauce bringt französisches Flair zu Bratkartoffeln, Steak und Grillgemüse.



7900455	185 ml Glas
VE 6	7 %

CAFÉ DE PARIS BUTTER

Unser beliebter französischer Gewürz-Klassiker „Café de Paris“ als Butter! Intensiv im Geschmack durch einen höheren Knoblauch- und Kurkuma-Anteil. Perfekt zu dunklem Fleisch, Geflügel und rustikalem Brot oder mit Öl als Marinade.



161289	90 g Glas
VE 6	7 %



REZEPT TIPP:
BRATEN MIT
CAFÉ DE PARIS
KRUSTE



AIOLI

Aioli ist die Zauberwaffe der spanischen Küche und mit dieser Mischung im Handumdrehen zubereitet. Zu geröstetem Weißbrot, gegrilltem Fisch, Artischocken und spanischen Tapas.



16460	20 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161460	90 g Glas
VE 6	7 %
80460	Display 10 x 30 g Beutel
VE 1	7 %
460	1 kg Tüte
VE 1	7 %



CHAKALAKA DIP

Afrikanisch. Auch als würzige Marinade oder Tunke mit Öl angehört sehr lecker. Perfekt zum Dippen, Grillen und Würzen von Fleisch, Gemüse und Fisch.



16466	22 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161466	80 g Glas
VE 6	7 %
80466	Display 10 x 28 g Beutel
VE 1	7 %
466	1 kg Tüte
VE 1	7 %



AIOLI PIKANTE

Die Kombination von Knoblauch und Chili ergibt eine würzige Schärfe und passt perfekt zu Tapas, Gegrilltem oder einfach zu geröstetem Weißbrot. ¡Viva Espana!



16472	22 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161472	90 g Glas
VE 6	7 %
472	1 kg Tüte
VE 1	7 %



ACAPULCO DIP

Grillbegleiter – ohne Knoblauch. Der Dip schmeckt perfekt als Grillbegleiter oder zu gebratenem Fleisch und Fisch.



161354	60 g Glas
VE 6	7 %
354	1 kg Tüte
VE 1	7 %



CHIMICHURRI GEWÜRZ

Für würzige Marinaden. Die Mischung mit etwas heißem Wasser kurz ziehen lassen, dann mit mildem Öl und etwas Essig verrühren. Chimichurri ist eine argentinische Steaksauce, schmeckt aber auch als Marinade zum Einlegen von Fleisch, Feta oder Mozzarella.



16336	15 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161336	60 g Glas
VE 6	7 %
336	1 kg Tüte
VE 1	7 %



CURRY-PAPRIKA GEWÜRZ

Diese einfache Gewürzkombination zaubert zu jedem Gericht einen Hauch Asien und ist sehr vielseitig einsetzbar. Sie harmoniert perfekt mit Geflügel, Wokgerichten und verfeinert Saucen z. B. mit Kokosmilch.



16473	20 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161473	80 g Glas	
VE 6		7 %
473	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



CURRY DIP & GEWÜRZ

Nach indischer Tradition gerösteter Koriander, Kreuzkümmel und schwarzer Pfeffer sowie fein vermahlener Kurkuma, Ingwer, Paprika und Chili sorgen für die richtige Würze.



16507	17 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161507	79 g Glas	
VE 6		7 %
507	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



HARISSA GEWÜRZ

Klassisch-orientalisches Harissa Gewürz, mit pikanter Schärfe. Authentische Rezeptur & natürliche Zutaten, wie feurige Chili, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel und Minze.



16306	18 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161306	60 g Glas	
VE 6		7 %
306	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



HUMMUS TOPPING GEWÜRZ

Authentische Gewürzmischung & Topping für orientalischen Hummus. Einfach über gekauften oder selbst gemachten Kichererbsen-Dip streuen, fertig!



16502	14 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161502	45 g Glas	
VE 6		7 %
502	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



JAMBALAYA DIP

Würzig & kreolisch. Der kreolische Dip schmeckt zu Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten oder zu Bratkartoffeln und Brot.



161437	60 g Glas	
VE 6		7 %
80437	Display 10 x 24 g Beutel	
VE 1		7 %
437	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



MOJO ROJO GEWÜRZ

Würzig | fruchtig | vielseitig. Vielseitig einsetzbare Mischung nach kanarischer Art. Als Dip, Pesto, Marinade oder Brotaufstrich verwendbar.



161405	50 g Glas	
VE 6		7 %
405	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



PAELLA GEWÜRZ

Lust auf eine Reise für die Sinne? Das LAUX Paella Gewürz ist ein authentischer Mix aus Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Safran – allesamt handverlesen, geschmacksschonend verarbeitet und frei von künstlichen Zusätzen jeder Art.



16493	18 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161493	70 g Glas	
VE 6		7 %
493	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



SPANISH ALLROUNDER

Fruchtig-würzige Mischung nach spanischem Rezept, mit ausgesuchten, natürlichen Zutaten und leichter Schärfe. Ideal als Tapas-Dip! Toll zum Würzen von Kartoffeln oder Ofengemüse.



16499	15 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161499	85 g Glas	
VE 6		7 %
499	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



MEXICAN MOLE

Verreisen Sie geschmacklich nach Mittelamerika und lernen dort das Nationalgericht der Mexikaner kennen: Mole – Eine dunkle, süß-scharfe & würzige Paste basierend auf Kakao, Mandeln und Chilis, die traditionell zu Enchiladas serviert wird oder zum Verfeinern von zahlreichen Gerichten wie Reis, Tofu, Hühnchen oder Gemüse verwendet werden kann. Holy Mole!



212485	130 g Glas	
VE 6		7 %

SCHARF



JALAPEÑO DIP

Scharf & pikant. Schmeckt durch die würzige Schärfe der Jalapeño perfekt als Dip zu Tortilla-Chips, Enchiladas oder Gegrilltem. Auch zum Marinieren ideal geeignet.



161443	45 g Glas	
VE 6		7 %
443	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



KNOBLAUCH-CHILI GEWÜRZ

Vielseitig | pikant | scharf. Diese einfache, aber umso vielseitigere Gewürzzubereitung ist perfekt für alle pikant-scharfen Gerichte: Ob mediterran, asiatisch oder orientalisch. Zum Würzen von Spaghetti aglio olio e peperoncino. Zu Pasta, Pizza und Marinaden sehr lecker.

161276	80 g Glas	
VE 6		7 %
276	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



PIRI PIRI DIP

Scharf & pikant. Dieser scharf-pikante Dip schmeckt zu Gegrilltem auf Sandwiches, zum Würzen von Chili con Carne oder anderen scharfen Gerichten.



161450	60 g Glas	
VE 6		7 %
80450	Display 10 x 21 g Beutel	
VE 1		7 %
450	1 kg Tüte	
VE 1		7 %





PATATAS BRAVAS DIP

Scharf & pikant. Patatas Bravas traditionell: den Dip mit Wasser ziehen lassen und mit Olivenöl verrührt zu Kartoffelecken servieren.



161454	80 g Glas	
VE 6		7 %
80454	Display 10 x 30 g Beutel	
VE 1		7 %
454	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



PATATAS BRAVAS SAUCE

Der beliebte Patatas Bravas Dip jetzt auch servierfertig im Glas. Die Joghurt-Sauce in Manufaktur-Qualität verfeinert würzig-pikant alle Kartoffelgerichte. Passt auch zu BBQ, Grillgemüse oder aufs bunt belegte Sandwich.



7900454	185 ml Glas	
VE 6		7 %



FRITTEN GEWÜRZ

Aromatisches Gewürzsatz für Fritten-Fans: verfeinert mit Paprika, Zwiebel & Co. Ausgesuchte Zutaten – garantiert ohne künstliche Zusätze. Schmeckt toll zu Fritten jeder Art oder zu Ofengemüse, Bratkartoffeln und sogar Fleisch.



16362	35 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161362	125 g Glas	
VE 6		7 %
362	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



FRITTEN GEWÜRZ TRÜFFEL

Einmalig leckeres Gewürzsatz mit Trüffel-Geschmack, verfeinert mit dem Aroma sonnengereifter Tomaten. Rezeptur aus 100 % natürlichen, schonend verarbeiteten Zutaten. Für Fritten im Streetfood-Style oder zum Frühstücksei.



16494	35 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161494	125 g Glas	
VE 6		7 %
494	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



FRITTEN GEWÜRZ SMOKY

Das LAUX Frittengewürz Smoky ist ein Gewürzsatz mit kräftigem Raucharoma und natürlicher, holziger Note – vielseitig einsetzbar und garantiert ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker.



16495	35 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161495	125 g Glas	
VE 6		7 %
495	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



KARTOFFEL ALLROUNDER

Vielseitige würzige Mischung für Kartoffeln mit leichter Schärfe. Kräftige, leicht rauchige Rezeptur aus ausgesuchten, schonend verarbeiteten Zutaten. Auch toll als Zutat für leckere Marinaden oder einen pepigen Dipp.



16496	24 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161496	85 g Glas	
VE 6		7 %
496	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRATKARTOFFEL GEWÜRZ

Das LAUX Bratkartoffel Gewürz ist ein aromatischer Mix aus natürlichen, schonend verarbeiteten Zutaten – Petersilie, Röstzwiebeln und Paprika – für lecker-knusprige Bratkartoffeln, schnell und einfach.



161498	35 g Glas	
VE 6		7 %
498	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



KARTOFFEL PÜREE GEWÜRZ

Kräftig-würzige Mischung mit Muskatnuss, Zwiebel, Koriander, Rauchsalt & mehr – für bestes Kartoffelpüree. Würzt auch Gratins und Suppen. Ohne künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker!



16497	22 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161497	70 g Glas	
VE 6		7 %
497	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BARBECUE DIP

Pikant & würzig. Der würzige Dip passt perfekt zu allem was vom Grill kommt. Auch als Marinade: Statt Crème fraîche einfach mit etwas Öl anrühren.



16389	20 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161389	90 g Glas	
VE 6		7 %
389	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BARBECUE BUTTER

Charakteristisch rauchiger Grillgeschmack garantiert echte Aha-Erlebnisse und eine geniale BBQ Kräuterbutter. Gehört auf jedes Grillbuffet.



16400	12 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161400	50 g Glas	
VE 6		7 %
400	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



FLEISCH ALLROUNDER

Würzig | leicht scharf. Diese Mischung verleiht allen Hackfleischgerichten eine angenehme Schärfe und das gewisse Extra. Unsere Empfehlung: auf 500 g Hackfleisch 6 Teelöffel Gewürzzubereitung geben und gut durchmischen – einfach die perfekte Würze.



161474	60 g Glas	
VE 6		7 %
474	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



BRATHÄHNCHEN GEWÜRZ: WAS IST DRIN?

Fix & fertig gemixte Gewürze und Mischungen für Brathuhn & Co. enthalten traditionell Paprika, damit kommt der klassische Paprikageschmack zustande, Curry bringt noch mehr Aromen und eine gewisse Grundschärfe fürs Hühnerfleisch mit sich. Bei der Rezeptur vom LAUX Hähnchen Gewürz überzeugt die Mischung von Paprika und klassischem Currypulver, mit Kurkuma, Koriander, Kardamom, Muskatnuss, Gewürznelken und auch Zimt. Es sorgt fein abgeschmeckt mit Salz und Cayennepfeffer für einen großartigen Geschmack. Mit hochwertigen Zutaten und Gewürzen sind beim LAUX Hähnchen Gewürz Geschmacksverstärker und andere künstliche Zusatzstoffe gar nicht notwendig – das zeichnet diese handgemachte Gewürzmischung in Manufakturqualität aus.

UNSER TIPP

Für Geflügelfleisch am besten das Hähnchengewürz mit Öl mischen und etwa 1 bis 2 Stunden vor dem Braten das Fleisch damit einreiben. Huhn, Hühnerbrust oder Pute unbedingt bis zum Braten kühl stellen und dann im Backofen (etwa 2 Stunden bei 200°C) oder in der Pfanne nach Rezept gut durchbraten.



HÄHNCHEN GEWÜRZ

Zutaten wie Paprikapulver, Currypulver mit den typischen Gewürzen von Kurkuma, Ingwer bis Muskatnuss, außerdem Zwiebeln und ein Hauch von Zimt, sind fein mit Salz und Cayennepfeffer fertig gemischt und abgeschmeckt.



16505	20 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161505	80 g Glas
VE 6	7 %
505	1 kg Tüte
VE 1	7 %



BBQ GEWÜRZ-SET

- Bestehend aus:
- 15 g Azteken Pfeffer
 - 10 g Kräuter-Knoblauch Dip
 - 12 g BBQ Butter
 - 15 g Chimichurri Gewürz
 - 24 g Steak Salz

11531	Set 5 x gefüllte Gewürzröhrchen
VE 4	7 %



RÖSTZWIEBEL BUTTER

Würzig – ohne Knoblauch. Mischung mit würzenden Zutaten. Unser Favorit für die beste Röstzwiebelbutter. Fein abgeschmeckt mit Petersilie, Schnittlauch, Dill und einem Hauch Paprika. Passt zu Steak, Kartoffelgerichten und Gemüse.

161399	50 g Glas
VE 6	7 %
399	1 kg Tüte
VE 1	7 %



SOUR CREAM DIP

Würzig & frisch. Frisch-würzig schmeckt der Dip perfekt zu Ofenkartoffeln, Gegrilltem und Bratlingen.



161453	70 g Glas
VE 6	7 %
80453	Display 10 x 25 g Beutel
VE 1	7 %
453	1 kg Tüte
VE 1	7 %



TOMATEN DIP

Fruchtig & pikant. Der fruchtige Dip schmeckt wunderbar zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse



16462	12 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161462	50 g Glas
VE 6	7 %
462	1 kg Tüte
VE 1	7 %



NEU

GLÜHWEIN GEWÜRZ

Winterlich-fruchtiges Glühwein-Gewürz mit rein natürlichen Zutaten. Einfach in Wein oder Fruchtsaft sanft erhitzen und ziehen lassen, nicht aufkochen.



16504	12 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161504	50 g Glas	
VE 6		7 %
504	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



NEU

GOLDEN MILK GEWÜRZ

Gewürzmischung fürs ayurvedische Trendgetränk Golden Milk. Einfach mit Milch oder Pflanzen-Drink aufkochen und nach Gusto süßen.



16501	18 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161501	80 g Glas	
VE 6		7 %
501	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



NEU

PUMPKIN SPICE GEWÜRZ

Damit gelingen typische Halloween & Thanksgiving-Gerichte aus Kürbis: Von Pumpkin Pie bis Pumpkin Spice Latte. Tipp: Bei Hafer-Drink & Co. etwas sparsamer dosieren.



16503	20 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
161503	80 g Glas	
VE 6		7 %
503	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



NEU

DIY GIN BOTANICALS SET

5 natürliche Botanicals für individuellen Gin:

- 1,8 g Rosenblüten
- 20 g Orangenschalen
- 10 g Wacholderbeeren
- 10 g Rosa Pfeffer
- 5 g Lavendelblüten

FÜR DEN PERFEKTEN GIN

11532	Set 5 x gefüllte Gewürzröhrchen	
VE 3		7 %



MEERSALZ

Naturreines Meersalz von den mediterranen Küsten Südtaliens und Spaniens!

16248 40 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

1802481 230 g Nachfüllbeutel

VE 9 7 %

2002481 230 g Mühle

VE 6 19 %

248 1 kg Tüte

VE 1 7 %

KALAHARI SALZ

Unser naturreines Salz stammt aus der Kalahari-Wüste und wird von Hand geschöpft. Geschmacklich ist es leicht süßlich, im Abgang weich und ohne Bitterkeit. Von Spitzenköchen wird es wegen seines intensiven, natürlichen Geschmacks hochgeschätzt.

16483 35 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

1804831 125 g Nachfüllbeutel

VE 9 7 %

1004831 125 g Mühle

VE 6 19 %

INDISCHE PYRAMIDENFLOCKEN

Das indische Pyramidensalz ist ein Meersalz, das wohl zu den feinsten Gourmetsalzen der Welt gehört. Anders als übliche Salze wird es fast ausschließlich als Finishing-Salz zum Nachwürzen bei Tisch verwendet.

16320 18 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

320 1 kg Tüte

VE 1 7 %



BÄRLAUCH SALZ

Dieses Bärlauch Salz ist eine erfrischende Ergänzung auf jedem Esstisch und schmeckt herrlich nach Frühling. Der würzig-frische Geschmack ist sehr vielseitig einsetzbar. Als wunderbare Alternative zu Knoblauch – ohne die duftenden Nebenwirkungen – kann man z. B. ganz einfach eine Bärlauch-Butter zaubern. Das Bärlauch Salz ist ideal zum Verfeinern von Gemüsegerichten, Huhn, Fisch oder Kartoffelbeilagen.



161490 90 g Glas

VE 6 7 %

490 1 kg Tüte

VE 1 7 %



DILL-ZITRONEN SALZ

Verleiht Gerichten einen besonders raffinierten Pfiff. Beide Komponenten harmonieren perfekt miteinander und erschaffen einen einzigartig frischen Geschmack. Dieses Salz passt wunderbar zu jeder Art von Fisch sowie Geflügel und eignet sich auch besonders gut für grüne Salate.



16492 15 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

161492 60 g Glas

VE 6 7 %

492 1 kg Tüte

VE 1 7 %



PROVENCE SALZ

Bestes Salz mit feinen Kräutern der Provence verfeinert. Abgerundet mit echten Lavendelblüten, die einen typisch provenzalischen Geschmack und Duft erzeugen. Das harmonisch abgestimmte Salz hinterlässt einen herrlich fein-kräutrigen Geschmack. Würzig-frisch mit einer blumigen Note ist dieses Salz besonders gut zum Würzen und Abschmecken geeignet und passt ideal zu Fleisch und Fisch.



161491 90 g Glas

VE 6 7 %

491 1 kg Tüte

VE 1 7 %



SALAT & GEMÜSE SALZ

Zum Würzen von Blattsalaten, Tomaten, Salatgurken und zum Anmachen von Frischkäse. Auch für Gemüsepfannen ideal geeignet.



16308N	25 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
1803081N	75 g Nachfüllbeutel	
VE 9		7 %
1003081N	75 g Mühle	
VE 6		19 %
308N	1 kg Tüte	
VE 1		7 %

TOMATE-MOZZARELLA SALZ

Würzt einfach und schnell: Ausgewogene Mischung aus naturreinem Steinsalz kombiniert mit Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer und Minze. Es macht nicht nur die beliebte Tomate-Mozzarella Vorspeise zu einem kulinarischen Erlebnis, sondern veredelt auch viele andere (italienische) Speisen, Salatdressings und Dips. Eines der beliebtesten LAUX Gewürzsalze in der großen und kleinen Mühle, als Nachfüllbeutel und im dekorativen Gewürzröhrchen.



16361	25 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
1803611	170 g Nachfüllbeutel	
VE 9		7 %
1003611	85 g Mühle	
VE 6		19 %
2003611	170 g Mühle	
VE 6		19 %
361	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



STEAK SALZ

Fein aufeinander abgestimmte Mischung. Hoher Anteil an Dänischem Rauchsalz. Abgerundet mit würzig-süßlich-scharfem Kardamom und dem kräftigen zitronenähnlichen Aroma des Korianders.



16363	24 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
1803631	95 g Nachfüllbeutel	
VE 9		7 %
1003631	95 g Mühle	
VE 6		19 %
363	1 kg Tüte	
VE 1		7 %

FISCH SALZ

Vielseitig einsetzbares Gewürzsalz. Geeignet zum Würzen von Fisch, zum Abschmecken von Salatsaucen und zum Anmachen von Frischkäse. Ein optischer Genuss grob gemahlen als Tellerdekoration!



16309N	20 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
1803091N	65 g Nachfüllbeutel	
VE 9		7 %
1003091N	65 g Mühle	
VE 6		19 %
309N	1 kg Tüte	
VE 1		7 %

CHIPOTLE-CHILI SALZ

Achtung scharf – typisch mexikanisch! Naturreines Meersalz mit rauchigen Chipotle-Chilis (geräucherte mexikanische Jalapeños). Dieses würzige Salz harmonisiert zu allen Fisch- und Fleischspeisen.

16441	35 g Gewürzröhrchen	
VE 15		7 %
441	1 kg Tüte	
VE 1		7 %



GRÜNES HAWAII SALZ

Das Pazifikmeerwasser aus der Küstenregion vor der Insel Molokai wird gefiltert und in geschlossenen Systemen durch Sonneneinstrahlung verdunstet.

16319 42 g Gewürzröhrchen

VE 15 19%

319 1 kg Tüte

VE 1 19%



ROTES HAWAII ALAEA SALZ

Dieses aus dem Pazifischen Ozean stammende Meersalz kommt überwiegend von dem berühmten Molokai-Atoll auf Hawaii. Das rote Hawaii Salz eignet sich besonders für die leichte Fischküche.

16337 40 g Gewürzröhrchen

VE 15 19%

337 1 kg Tüte

VE 1 19%



SCHWARZES HAWAII SALZ

Dieses aus dem Pazifischen Ozean stammende Meersalz des Hawaii-Archipels wird in Trocknungsbecken aus gereinigten Lava-Felsen gewonnen. Als „Finish“ für helle Gemüse, Fisch und Tofugerichte lecker.

16349 40 g Gewürzröhrchen

VE 15 19%

349 1 kg Tüte

VE 1 19%



DÄNISCHES RAUCHSALZ

Wie der Name bereits verrät, kommt das Rauchsalz aus Dänemark, die Basis ist jedoch ausschließlich Salz vom Toten Meer. Der einzigartige rauchige Geschmack verleiht kräftigen Fleischgerichten, Grillgemüse, BBQ-Saucen und Dips ein ganz besonderes Aroma.

16318 40 g Gewürzröhrchen

VE 15 7%

318 1 kg Tüte

VE 1 7%



MALABAR PFEFFER SCHWARZ

Sehr vielseitig einsetzbarer Pfeffer verfeinert nahezu alle pikanten Gerichte. Auch in der süßen Küche sorgt er für ungeahnte Geschmackserlebnisse. Für ein optimales Genusserlebnis kurz vor dem Servieren über die Speisen geben, beim Kochen erst gegen Ende zufügen, so behält er sein feines Aroma. Seine Schärfe gibt jedem Gericht den besonderen Kick.

16482	19 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
1804821	70 g Nachfüllbeutel
VE 9	7 %
1004821	70 g Mühle
VE 6	19 %



BUNTER PFEFFER

Gewürzmischung – ohne Knoblauch. Aus ausgesuchten ganzen Pfefferkörnern bester Sorte und rosa Pfeffer (Schinus Terebinthifolius). Besonders geeignet für alle kalten und warmen Gerichte, die nach frischer, aromatischer Schärfe verlangen.

16257	13 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
1802571	100 g Nachfüllbeutel
VE 9	7 %
2002571	100 g Mühle
VE 6	19 %
257	1 kg Tüte
VE 1	7 %



HOT & SPICY GEWÜRZZUBEREITUNG

Ein feuriges Würzvergnügen! Pfeffer, Chili und Piment abgerundet mit Zitrone, Knoblauch und Lorbeer. Ein Muss für kräftige und scharfe Speisen. Passt sehr gut zu pikanten Pastagerichten, Pfeffersteak oder einfach auf Fetakäse!



1803251	65 g Nachfüllbeutel
VE 9	7 %
1003251	65 g Mühle
VE 6	19 %
325	1 kg Tüte
VE 1	7 %



AZTEKEN PFEFFER

Scharf | aromatisch. Dieses scharf-aromatische Gewürz passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Grillgemüse. Marinaden und Saucen verleiht es eine leckere pikante Note.



16401	15 g Gewürzröhrchen
VE 15	7 %
161401	60 g Glas
VE 6	7 %
401	1 kg Tüte
VE 1	7 %





KRÄUTER PFEFFER

Kräftig | würzig. Diese vielseitig-pikante Mischung passt perfekt zu Gemüse, Kartoffeln, Nudel- und Reisgerichten. Auch zu gebratenem Fleisch und Fisch, Salatsaucen und Dips sehr lecker. Mit etwas heißem Wasser und Öl angerührt auch ideal zum Marinieren von Feta und Mozzarella.



16334 12 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

161334 50 g Glas

VE 6 7 %

334 1 kg Tüte

VE 1 7 %

ORANGEN PFEFFER

Aromatisch | frisch – ohne Knoblauch. Orange trifft Pfeffer und macht diese Mischung zum fruchtigen Begleiter von Grillgemüse, Salaten, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. Auch für die asiatische Küche ideal geeignet. Sauce Béarnaise zu Spargel schmeckt mit dem Pfeffer besonders gut.



16402 20 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

161402 65 g Glas

VE 6 7 %

402 1 kg Tüte

VE 1 7 %

ZITRONEN PFEFFER

Frisch | würzig – ohne Knoblauch. Zitrone trifft Pfeffer und macht diese Mischung zum frisch-würzigen Begleiter von asiatischen und mediterranen Gerichten. Zum Beispiel zu gegrilltem Lachs, Gemüsepfannen, Spaghetti aglio e olio oder auf Carpaccio.



16277 16 g Gewürzröhrchen

VE 15 7 %

161277 70 g Glas

VE 6 7 %

277 1 kg Tüte

VE 1 7 %



DISPLAYS FÜR GEWÜRZRÖHRCHEN



DISPLAY FÜR 5 GEWÜRZRÖHRCHEN

Maße: B: 170 mm · T: 30 mm · H: 25 mm.
Display ohne abgebildete Ware.

3155 VE 6 19%



DISPLAY FÜR 40 GEWÜRZRÖHRCHEN

Maße: B: 165 x T: 265 x H: 25 mm
Display ohne abgebildete Ware.

3149 VE 1 19%



DISPLAY FÜR 80 GEWÜRZRÖHRCHEN

Maße: B: 320 x H: 265 x T: 25 mm
Display ohne abgebildete Ware.

3150 VE 1 19%





La Chinata ist ein in den 70er Jahren gegründetes Familienunternehmen, das für das beliebte und bekannte Paprikapulver namens Pimentón de la Vera steht. Dieses geräucherte Paprikapulver wird seit Jahrhunderten in der westlichen Region La Vera hergestellt und ist ein unverzichtbarer Klassiker der spanischen Küche. Das Besondere an diesem Gewürz ist die leicht rauchige Geschmackskomponente. Der Name Pimentón de la Vera ist als Herkunftsbezeichnung geschützt, jede Dose trägt das Denominación de Origen Protegida Siegel. Die Ernte erfolgt bis heute noch von Hand in den Monaten Oktober bis November. Während des Trocknens werden die aromatischen Paprikaschoten regelmäßig umgeschichtet und dabei über Eichenholz geräuchert.



PIMENTÓN DE LA VERA DULCE

Edelsüßes Paprikapulver, geräuchert. Das beliebte, geräucherte Paprikapulver aus Spanien in der edelsüßen Version besticht durch eine besonders intensive Farbe und den unverwechselbar aromatischen und rauchigen Geschmack.

1440004 70 g Dose

VE 12 7%



PAELLA SET

Im Paella Kit steckt (fast) alles, was für das original portugiesische Reisgericht notwendig ist: 300 g Reis, Olivenöl extra vergine (25 ml), fein-rauchiges La Chinata Paellagewürz mit Paprika und Safran (4 x 12 g) samt Pfanne.

1440005 1 Set

VE 3 19%



Das Unternehmen MARISOL® aus Tavira, Portugal, vertreibt naturbelassenes Meersalz (Flos Salis®) zertifizierter Qualität. Es wird in den Naturparks Ria Formosa und Sapal do Castro Marim an der Atlantikküste Südportugals aus den Salzgärten noch traditionell von Hand von der Oberfläche der Salinen geschöpft und an der Sonne getrocknet.



FLOS SALIS

Um die zarten Kristalle zu erhalten wird das Salz in edle, glasierte Keramikgefäße abgefüllt, die jede Tafel schmücken. Der Deckel kann zudem als kleine Servierschale zum Nachwürzen am Tisch verwendet werden.

0912518 100 g Keramikgefäß rund

VE 6 19%

0912517 225 g Keramikgefäß eckig

VE 6 19%



SAL TRADICIONAL FINO

Das feine Meersalz von Marisol® ist nicht raffiniert und enthält keine Zusatzstoffe. Das Salz wird in einem hübschen Stoffbeutel mit Schleife verpackt und geliefert.

0912524 500 g Beutel

VE 8 7%



SAL TRADICIONAL GROSSO

Das grobe Meersalz von Marisol® ist nicht raffiniert und enthält keine Zusatzstoffe. Geerntet wird es ebenfalls noch von Hand und anschließend sonnengetrocknet. Es wird in einem hübschen Stoffbeutel mit Schleife verpackt und geliefert.

0912523 500 g Beutel

VE 8 7%



FLOR DE SAL MEERSALZ

Das Salz ist in einem hübschen Stoffbeutel mit Schleife verpackt.

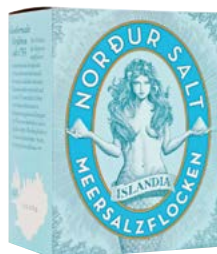
0912521 100 g Beutel

VE 24 7%

NORÐUR®

Nordur & Co. hat seinen Sitz auf der kleinen Insel Karlsey innerhalb des sagenhaften Breiðafjörður. Das Meerwasser im Breiðafjörður hat eine einmalige, intensive Note. Bei der Herstellung der Premium Salzflöcken wird das Meerwasser in Siedepfannen geleitet und langsam mit heißem Wasser aus natürlichen Quellen erhitzt. Dieser Prozess ist nachhaltig und verursacht kein Kohlendioxid. Es entsteht ein reines Produkt – die frischen, knusprigen Meersalzflöcken von Nordur.

Um die richtige Konsistenz und den guten Geschmack der Salzflöcken zu garantieren, wird das Salz von Hand geerntet. Hierbei wird Handwerkskunst mit Technik und Tradition kombiniert.



MEERSALZFLOCKEN NATUR

Reines, flockiges Meersalz mit einem hohen Anteil an Spurenelementen. Die Meersalzflöcken sind leicht und sehr knusprig. Ein ideales Tischsalm.

0912501 125 g Box

VE 12 7 %

0912505 250 g Box

VE 12 7 %

0912507 250 g Metalldose

VE 12 7 %



MEERSALZFLOCKEN GERÄUCHERT

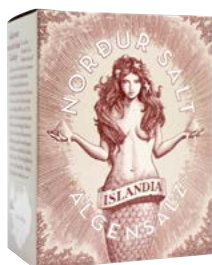
Hölzer aus Birke und Eiche verleihen den Meersalzflöcken ein unvergleichliches Raucharoma. Es sieht toll aus mit seiner bräunlichen Farbe und der Duft ist überwältigend und erinnert an einen guten Whiskey. Ein ideales Salz für alles Gegrillte, harmonisiert wunderbar mit Lamm, Salaten und Fisch.

0912502 100 g Box

VE 12 7 %

0912502D 100 g Metalldose

VE 12 7 %



MEERSALZFLOCKEN MIT ALGEN

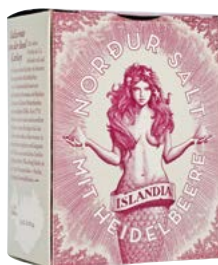
Das Nordur Algensalz wird mit Wildalgen hergestellt, welche in Breiðafjörður Island handverlesen werden. Diese Rotalgen sind für ihren Reichtum an Spurenelementen und Mineralien bekannt.

0912508 100 g Box

VE 12 7 %

0912508D 100 g Metalldose

VE 12 7 %



MEERSALZFLOCKEN MIT HEIDELBEERE

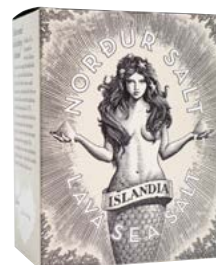
Die Meersalzflöcken werden mit einer Mischung aus handgepflückten Heidelbeeren vermengt, die dem Salz eine intensive Farbe und eine leichte Beerennote verleihen.

0912503 100 g Box

VE 12 7 %

0912503D 100 g Metalldose

VE 12 7 %



MEERSALZFLOCKEN MIT LAVA

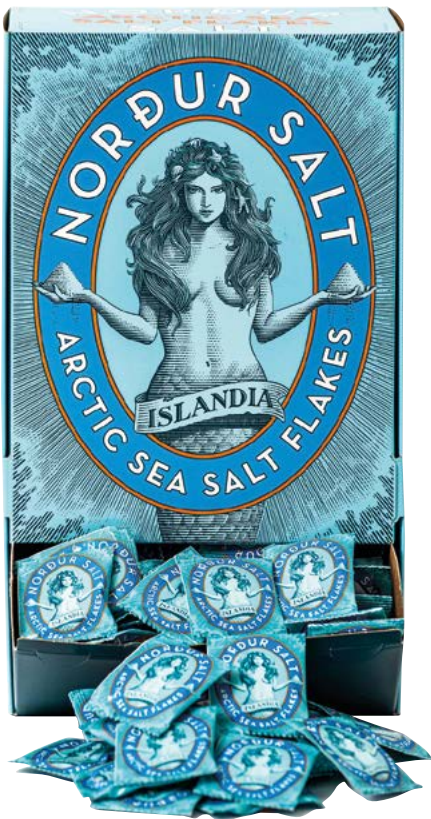
Dieses Salz hat eine schöne schwarze Farbe, die der isländischen Lava und den schwarzen Stränden ähnelt. Mild im Geschmack.

0912509 100 g Box

VE 12 7 %

0912509D 100 g Metalldose

VE 12 7 %

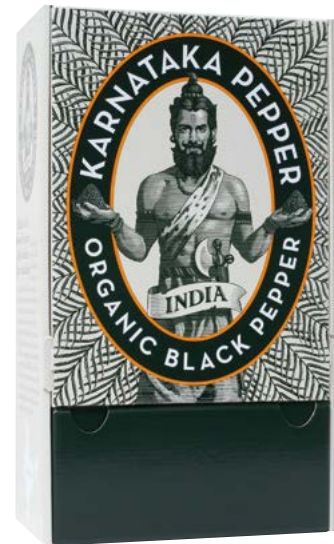


SALZ - SACHET IM DISPLAY

Ob fürs Picknick, Events oder als Notration im Rucksack – die 2 g Sachets von Nordur Salz sind beliebt als Produktmuster für das exklusive Salz aus dem Nordatlantik vor Island. Je ca 2 g im Sachet. 450 Stück im Display.

0912522 1 Display

VE 1 7 %



PFEFFER - SACHET IM DISPLAY

Super Ergänzung zum Nordur Meersalz Sachet: Pfeffer von den Hängen des Westghats Gebirge in Südindien ist berühmt für seinen aromatischen, kräftigen Geschmack. Je ca 0,5 g im Sachet. 450 Stück im Display.

0912525 1 Display

VE 1 7 %



Diese Meersalze von Olives Arnaud werden aus der bekannten Sumpflandschaft der Camargue am Mittelmeer, südlich von Arles im Mündungsdelta der Rhône, geerntet. Es ist ein unabdingbares Gewürz in der Küche des Südens und lässt sich vielseitig einsetzen. Auch als Tischsalz wunderbar zu verwenden. Das hochwertige Glas verleiht dem Produkt einen zusätzlichen Geschenkcharakter.



CAMARGUE MEERSALZ MIT LIMONE UND FENCHEL

Mit Fenchel und Limone verfeinert. Ein außergewöhnlich aromatisches Salz zum Würzen und Marinieren von Fisch und Meeresfrüchten, zum Abschmecken von frischen Salaten und Gemüse.

0927002 270 g Glas

VE 6 7 %



CAMARGUE MEERSALZ MIT KRÄUTERN DER PROVENCE

Meersalz aus der Camargue mit feinen Kräutern der Provence ist ein herrliches Gewürz für Steaks, Lammkoteletts, Salate und Gemüse – es zaubert einen Hauch Südfrankreich in die Küche!

0927000 270 g Glas

VE 6 7 %



CAMARGUE MEERSALZ MIT THYMIAN

Mit Thymian der Provence. Verleiht allen Gerichten eine mediterrane Note. Es passt wunderbar zu Ofengemüse, zu Fleisch- und Fischgerichten und zaubert in eine Vinaigrette das gewisse Etwas.

0927003 270 g Glas

VE 6 7 %

ILLAUX

06

ANTIPASTI, OLIVEN
& TRÜFFEL

LE BONTA'DEL CASALE ANTIPASTI

TORRENT OLIVEN

OLIVES ARNAUD OLIVEN

URBANI TARTUFI TRÜFFEL

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN



Le Bontà' del Casale als Marke des italienischen Familienunternehmens Dispac spiegelt die Geschichte, Natur und Kultur des guten Essens wider, die in der von der Landwirtschaft geprägten Region ‚Tavoliere di Puglia‘ in Apulien vorherrscht. Einen Namen machte sich das Familienunternehmen mit seinen besten Oliven „Bella di Cerignola“. Diese stammen von einem 50 Hektar großen Ackerland, werden mit äußerster Sorgfalt gelesen und – wie auch die anderen italienischen Delikatessen – handwerklich konserviert. Firmeninhaber Giuseppe di Fidio erbt einst von seinem Vater die erfolgreiche Landwirtschaft. Sie hatten schon immer einen gemeinsamen Traum: die Güte und die Tradition ihres Landes weltweit zu exportieren. Und diesen führt er bis heute leidenschaftlich weiter.



ANTIPASTO RUSTICO IN OLIO

Gemischtes italienisches Gemüse in Öl.



1128004 280 g Glas
VE 12 7 %



BRUSCHETTA AI POMODORI SECCHI

Tomaten Aufstrich.



1129008 185 g Glas
VE 12 7 %



BRUSCHETTA OLIVE NERE

Leckere Creme von schwarzen Oliven. Italien im Glas.



1129010 180 g Glas
VE 12 7 %



CAPPERI ALL'ACETO

Kapern.



1129009 185 g Glas
VE 12 7 %



CARCIOFI ALLA PAESANA

Geschnittene Artischocken in Öl.



1128018 280 g Glas
VE 12 7 %



CHAMPIGNONS

Gegrillte Champignons in Öl.



1128010 280 g Glas
VE 12 7 %



CIPOLLE „BORETTANE“

Perlwiebeln in Aceto Balsamico.



1129005 280 g Glas
VE 12 7 %



CUORI DI CARCIOFI

Artischockenherzen in Öl.



1129006 280 g Glas
VE 12 7 %



FRUTTI DI CAPPERO

Kapern in mildem Essig.



1128017 280 g Glas
VE 12 7 %



OLIVE „LECCINO“

Dunkle Oliven in Öl. Entsteint.



1128022 280 g Glas
VE 12 7 %



OLIVE VERDI

Grüne Oliven.



1128020 280 g Glas
VE 12 7 %

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN



PEPERONI

Gegrillte Paprika in Öl.



1128016 280 g Glas

VE 12

7 %



PEPERONCINI PICCANTI

Scharfe Paprika, geschnitten in Öl.



1128015 280 g Glas

VE 12

7 %



POMODORI SECCHI „ALLA PUGLIESE“

Getrocknete Tomaten in Öl.



1128005 280 g Glas

VE 12

7 %



POMODORI „CILIEGINI“ SEMI-SECCHI

Halbgetrocknete Tomaten in Öl.



1128011 280 g Glas

VE 12

7 %



ZUCCHINE GRIGLIATE

Eingelegte gegrillte Zucchinischnitten, runden das Tapas Erlebnis ab.



1129007 280 g Glas

VE 12

7 %



Aceitunas Torrent mit Sitz in Aguilar de la Frontera, in der Provinz Cordoba wurde 1898 gegründet und wird heute in vierter Generation geführt. Das Unternehmen ist auf die Vermarktung von Oliven spezialisiert, vor allem von Hojiblanca Oliven aus Cordoba. Diese kräftige Olivensorte mit festem Fruchtfleisch stammt aus Andalusien, einem der weltweit größten Olivenanbaugelände. Das Sortiment umfasst eine große Auswahl köstlicher Oliven. Als Beilage zu Salaten, zu Käse oder eingelegt, entfalten sie ihre breite Aromenvielfalt. Verarbeitet werden nur hochwertige Rohstoffe mit der größten Sorgfalt.



SCHWARZE OLIVEN

Die Aceitunas negras haben ein festes Fruchtfleisch und sind aufgrund ihrer langen Reifezeit am Baum recht mild im Geschmack. Entsteint.



1116002 150 g Dose

VE 12

7 %



GRÜNE OLIVEN

Die Aceitunas verdes sind fleischige, grüne Oliven, die unter der Sonne Andalusiens gereift sind. Sie zählen zu den beliebtesten Oliven Spaniens. Entsteint.



1116004 150 g Dose

VE 12

7 %

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN



Das Familienunternehmen Olives Arnaud hat seinen Ursprung im Herzen eines der schönsten Dörfer der Provence in Frankreich, in Fortvieille, wo Marius Arnaud seine Leidenschaft für Oliven zum Beruf machte und sich seit 1947 der Verarbeitung der Oliven widmete. Die bekannten Sorten aus der Region wie purpurne Tailladées, kleine Coquillos-Oliven, Picholine-Oliven sowie grüne und schwarze Oliven sind seit Langem bei Feinschmeckern bekannt und sehr beliebt. Mehr als 70 Jahre später hat sich das kleine Unternehmen zu einem modernen Produktionsbetrieb entwickelt, welches nach höchsten Qualitätsstandards produziert und die besten Oliven der Region auch den europäischen Feinschmeckern zugänglich macht. Die besonderen Zutaten verzaubern und begeistern heute umso mehr den Gaumen vieler Feinschmecker, weit über die Grenzen Frankreichs hinaus. Nur logisch, dass das Familienunternehmen in 3. Generation jetzt auch Meersalze aus der Provence handwerklich herstellt, die mit typischen Kräutern aromatisch nicht nur die Mittelmeerküche verfeinern (im LAUX Genusskatalog auf S. 82).



GEMISCHTE OLIVEN „PROVENCE“

Fünf Olivensorten: purpurfarbene Tailladées, grüne Oliven, kleine Coquillos-Oliven, Picholine-Oliven und schwarze Oliven. Mit Stein.



1115005 150 g Glas

VE 6

7 %



GRÜNE OLIVEN „PROVENCE“

Grüne Oliven mit Kräutern der Provence. Mit Stein.



1115003 150 g Glas

VE 6

7 %



GRÜNE OLIVEN „PROVENCE“

Grüne Oliven mit Kräutern der Provence. Entsteint.



1115011 130 g Glas

VE 6

7 %



SCHWARZE OLIVEN „KNOBLAUCH“

Schwarze Oliven mit geröstetem Knoblauch. Mit Stein.



1115002 150 g Glas

VE 6

7 %



SCHWARZE OLIVEN „THYMIAN“

Schwarze Oliven mit Thymian der Provence. Mit Stein.



1115001 150 g Glas

VE 6

7 %



SCHWARZE OLIVEN „THYMIAN“

Schwarze Oliven mit Thymian der Provence. Entsteint.



1115010 130 g Glas

VE 6

7 %




Das im Jahre 1852 gegründete Familienunternehmen Tartufi Urbani ist international bekannt und zählt zu den größten Trüffelhändlern der Welt. Seinen Sitz hat das Unternehmen in der Region Umbrien in der Provinz Perugia. Mit viel Engagement, der Liebe zum Produkt und einem hohen Fachwissen ist eine Produktpalette von außergewöhnlicher Qualität für anspruchsvolle Genießer aus der ganzen Welt entstanden. So wird der Verzehr der kostbarsten Früchte der Welt das ganze Jahr über ermöglicht.



SOMMER-TRÜFFEL 
In Scheiben. Fein gehobelt und eingelegt im eigenen Saft.

7710042 45 g Glas
VE 1 7%



SOSSE MIT WEISSEN TRÜFFELN 
Trüffelcreme mit weißen Tuber Magnatum Pico Trüffeln. Die Creme ist mit Sahne und Grana Padano verfeinert.


7710053 80 g Glas
VE 1 7%



WEISSE TRÜFFEL-BUTTER 
Cremige Butter mit 5 % weißen Albatrüffeln verfeinert. Für alle Arten von Fleisch, Fisch und Sandwiches geeignet.

7710043 70 g Glas
VE 1 7%



SAUCE MIT PILZEN UND TRÜFFELN 
Trüffelsauce. Exquisite, verzehrfertige und kräftige Trüffelsauce mit 6 % schwarzen Sommertrüffeln, Champignons, nativem Olivenöl und Gewürzen. Die Sauce ist ein Klassiker aus dem Hause Urbani.

7710049 80 g Glas
VE 1 7%



WEISSES TRÜFFELÖL
Weißer Trüffel aus Umbrien verleiht dem Olivenöl ein unverwechselbares Aroma. Der Duft des Öls bleibt über eine längere Zeit hin stabil und intensiv ohne zu verblassen.


7710024 55 ml Flasche
VE 12 7%



SCHWARZES TRÜFFELÖL
Olivenöl mit Wintertrüffeln. Schwarze Wintertrüffel (Tuber melanosporum Vittadini) verleihen diesem Olivenöl sein unvergleichliches Aroma.


7710026 55 ml Flasche
VE 12 7%



TARTUFO BIANCO 
Meersalz mit weißem Trüffel.

7710058 150 g Glas
VE 1 7%



TARTUFO NERO 
Meersalz mit schwarzem Sommertrüffel.

7710059 150 g Glas
VE 1 7%



TRÜFFEL SALZ

Sel de Guérande Meersalz verfeinert mit 2 % weißen Trüffeln bzw. 2 % schwarzen Sommertrüffeln als edles Tischsolt zum Würzen. Für französische Frites, gegrilltes Fleisch, Fisch oder das Sonntagsfrühstücksei.

DER PILZ MIT DEM GANZ BESONDEREN AROMA

Wenn es um Trüffel geht, kommen Gourmets ins Schwärmen: Der unscheinbare, im Untergrund wachsende Schlauchpilz begeistert mit seinem Duft und einzigartigen Geschmack. Ob schwarzer Sommer- und Wintertrüffel oder weißer Alba Trüffel, – mit jeder Trüffelart gelingt es einfach wie nie, leckere Rezepte mit dem Aroma des Besonderen zu kreieren. Dabei ist Trüffel nicht gleich Trüffel. Der schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) auch Périgord-Trüffel genannt, ist an seiner rindenartigen Struktur und dem marmorierten Fleisch im Querschnitt zu erkennen. Der seltenere weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) ist stattdessen hellbraun oder rosafarben bis ... (ja genau) weiß. Letztere gelten als besondere Delikatesse, denn sie gedeihen nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen in wenigen Gebieten Italiens sowie in Kroatien. Doch wie schmeckt Trüffel eigentlich?

Mmmhhh! Von intensiv erdig-nussig ...

Das intensive Aroma schwarzer Trüffel entfaltet sich am besten in warmen Speisen und der unverwechselbare nussig-erdige Geschmack des schwarzen Trüffels passt hervorragend zu deftigen Pilzsoßen, original italienischem Risotto, Pasta, Fisch oder Fleisch. Unser Tipp: Die Trüffelsoße Salsa Tartufata (*Urbani Tartufi*), mit 6 % schwarzen Sommertrüffeln, Champignons, Olivenöl und Gewürzen. Schmeckt unheimlich lecker zu geröstetem Weißbrot, Filet Mignon oder Spaghetti und gelingt – schnell und einfach. Auch Pommes schmecken besonders lecker mit dem LAUX Fritten Gewürz Trüffel.

...bis zum Geschmack von Honig und Heu

Weißer Trüffel schmeckt einzigartig nach Heu und Honig. Ein Aroma, das sich am besten roh entfaltet, darum wird der frische weiße Trüffel oft – hauchdünn – über ein Risotto oder Pastagericht gehobelt. Überzeugte Trüffel-Fans setzen dann zusätzlich auf eine Pasta-Spezialität wie die Linguine al Tartufo von Bellezini, mit natürlichem Trüffelaroma und aromatisieren das Gericht zusätzlich mit Trüffelöl. Unser Tipp: Crema di Burro al Tartufo Bianco – einer cremigen Trüffelbutter mit 5 % Alba Trüffeln. Lecker zu Kartoffelpüree, Pasta oder auf einmalig aromatischen Sandwiches.

Weißer Trüffel – Das teuerste Lebensmittel der Welt

Übrigens: Der weiße Alba Trüffel (*Tuber magnatum pico*), benannt nach seinem

Herkunftsort, einer italienischen Kleinstadt im Piemont, ist unter Kochprofis und Genusssenschen gleichermaßen begehrt. Ein Kilogramm des „weißen Goldes“ erzielt in Versteigerungen bis zu 120.000 €. Damit ist der Alba Trüffel das derzeit wertvollste Lebensmittel der Welt. Die tatsächlichen Preise von weißem Trüffel variieren jedoch je nach Größe der einzelnen Pilzknolle stark. Möglich sind Kilopreise bis 9000 €, in Japan bis zu 15.000 €/kg. Zum Vergleich: Schwarze Trüffel werden mit Kilopreisen von etwa 200 € bis 1000 € gehandelt. Aufgrund der vergleichbar moderaten Preise ist insbesondere der schwarze Sommertrüffel kaum noch aus Haute Cuisine oder Street-Food-Szene wegzudenken – und auch nicht aus unserer Küche.



”

**DER TRÜFFEL IST FÜRWAHR
DER MOZART DER PILZE**

– GIOACCHINO ROSSINI

LAUX

07

TERRINEN

JEAN BRUNET TERRINEN



„Jean Brunet“ ist ein französisches Unternehmen, das auf eine über 100-jährige Unternehmensgeschichte zurückblickt, gegründet 1895 am Fuße der Pyrenäen. Die Firmenphilosophie unterstreicht die Verbindung zwischen Tradition und moderner Produktionsstätte. Heute exportiert Jean Brunet in mehr als 30 Länder. Alle Produkte sind garantiert ohne Farbstoffe, ohne Emulgatoren und ohne Konservierungsstoffe.



BAUERNHOF TERRINE

Deftig-rustikale französische Landhausterrine mit Schweinefleisch – handgemacht nach baskischem Originalrezept. Ohne Farbstoffe, Emulgatoren und Konservierungsstoffe.

3020050 180 g Glas
VE 12 7 %



BAUERNHOF TERRINE MIT PIMENT D'ESPELETTE

Leckere original-französische Terrine mit Schweinefleisch – nach baskischem Originalrezept, fein gewürzt mit Muskatnuss und „d'Espelette Pfeffer“, einer regional angebauten baskischen Chili-Sorte mit feinerer Schärfe. Ohne Farbstoffe, Emulgatoren und Konservierungsstoffe.

3020051 180 g Glas
VE 12 7 %



SCHWEINELEBER-CONFIT MIT PAPRIKA UND OLIVEN

Grobe Schweineleberpastete aus der Küche von Jean Brunet, kreiert in den Hochpyrenäen. Authentische Rezeptur, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen aus der Region sowie der Süße roter Paprika und dem Geschmack von Oliven. Garantiert ohne künstliche Zusätze, wie Farbstoffe, Emulgatoren oder Konservierungsstoffe. Lecker zu Brunch, Picknick – oder einfach nur so!

3020052 180 g Glas
VE 12 7 %



ENTEN PASTETE

Rustikal-würzige Entenpastete aus der Gascogne im Südwesten Frankreichs, durchzogen von der Rauchnote des klassischen französischen Armagnac – einer der ältesten französischen Spirituosen. Um die natürlichen Aromen zu bewahren, wurde bei der Herstellung komplett auf die Zugabe künstlicher Zusätze, wie Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet.

3020053 180 g Glas
VE 12 7 %



WILDSCHWEIN TERRINE

Deftig-nussige Wildschweinpastete aus handverlesenen regionalen Zutaten, frischem Fleisch und ausgesuchten Gewürzen. Für all jene, die das Besondere im Alltäglichen lieben, serviert zu Baguette oder Salat. Aus Respekt vor den überlieferten Rezepturen wird bei der Zubereitung der Pasteten und Terrinen aus dem Hause Jean Brunet bis heute gänzlich auf den Zusatz von Farbstoffen, Konservierungsmitteln oder Emulgatoren verzichtet.

3020054 180 g Glas
VE 12 7 %



REH TERRINE

Als klassische Delikatesse punktet die französische Rehterrine aus dem Hause Jean Brunet mit frischen regionalen Zutaten, einer authentischen, überlieferten Rezeptur und mit einem intensiven Wild-Geschmack. 20 % bestes Rehfleisch werden ergänzt um hochwertiges Schweinefleisch und Leber, gut gewürzt mit Muskatnuss – komplett ohne künstliche Zusatzstoffe. Toll zu einem trockenen Rotwein und knusprigem Baguette.

3020055 180 g Glas
VE 12 7 %

TERRINEN

LAUX

10

GRISSINI &
SALZGEBÄCK

CASA VECCHIO MULINO

BELLEZINI





Das kleine, handwerkliche Familienunternehmen „Vecchio Mulino“ befindet sich in Carmagnola, einer kleinen italienischen Stadt im Piemont etwa 25 km von Turin. Bereits 1860 von Giacomo Bertolone gegründet, ist die Bäckerei heute in dritter Generation tätig.

Getreu nach alter Bäckertradition wird hier weitestgehend die handwerkliche Herstellung der überlieferten Rezepturen beibehalten. Die Verarbeitung bester Zutaten sowie die Liebe zum Detail bei der Produktion machen die Produkte von Vecchio Mulino einzigartig im Geschmack und international so erfolgreich im Feinkosthandel.



1860 GRISSINI RUSTICI CLASSICO MEERSALZ

Die Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl und 3% Meersalz passt gut zu Käse, aber auch zu Wurst-Spezialitäten.

1775010 200 g Box
VE 12 7 %



1860 GRISSINI RUSTICI ROSMARIN & MEERSALZ

Die Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl und 3% Meersalz ist mit frischem Rosmarin gebacken.

1775008 200 g Box
VE 12 7 %



1860 GRISSINI RUSTICI PARMESAN & MEERSALZ

Die Rezeptur aus Weizenmehl, Olivenöl und 3% Meersalz ist mit 4% Parmesan Reggiano veredelt.

1775009 200 g Box
VE 12 7 %



MINI LINGUETTE MIT ROSMARIN

Hauchdünne „Schwiegermutterzungen“ mit 10% nativem Olivenöl extra und 1,5% frischem Rosmarin im Teig. Ideale Begleiter zu Antipasti und Wein.

1775003 120 g Box
VE 12 7 %



MINI LINGUETTE SALZ & SCHWARZER PFEFFER

Hauchdünne „Schwiegermutterzungen“ mit 10% Extra Virgin Olivenöl und Salz und schwarzem Pfeffer.

1775012 120 g Box
VE 12 7 %



GRISSINI RUSTICI „MEERSALZ“

„Rustici“ sind die innovative Form von Grissini mit lockerem und sehr knusprigem Teig, verfeinert mit reinem Meersalz. Ein toller Snack und Hingucker auf jedem Buffet.

1775007 250 g Tüte
VE 14 7 %

GRISSINI

Bellezini®

Diese italienischen Salzgebäcke sind die perfekten Begleiter zu einer Vorspeise, zu Antipasti, mit Käse oder als kleiner Snack für Zwischendurch. Auch zu einem Glas Wein oder Bier sind sie ausgezeichnete kulinarische Begleiter.

Nach original italienischen Rezepturen und nach alter Tradition werden diese Gebäck-Spezialitäten gefertigt. Auf Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe wird konsequent verzichtet – in den Teig fließen ausschließlich erlesene Rohstoffe wie bestes Hartweizengrießmehl, hochwertiges Olivenöl und aromatische Gewürze und Kräuter ein. Italienisches Lebensgefühl, das man schmecken kann.

Im Gegensatz zu vielen anderen Salzgebäcken werden diese Spezialitäten nicht frittiert, sondern kross ausgebacken. So werden sie einerseits richtig knackig im Biss, als auch auf natürliche Weise haltbar gemacht.



MINI GRISSINI

Gebäckstangen nach italienischer Art. Als kleiner Snack für zwischendurch oder zu Dips und Käse.

11225 150 g Tüte
VE 14 7%



MINI GRISSINI SESAM

Knuspriges Gebäck mit viel nussigem Sesam. Als kleiner Snack für zwischendurch oder zu Dips und Käse.

11215 150 g Tüte
VE 14 7%



MINI GRISSINI TOMATE

Die Gebäckstangen im Miniformat mit Tomate. Als kleiner Snack für zwischendurch oder zu Dips und Käse.

11216 150 g Tüte
VE 14 7%



TARALLINI



TARALLINI TRADIZIONALE

Mit Olivenöl.

1715030 200 g Tüte
VE 16 7%



TARALLINI AL FINOCCHIO

Mit Fenchelkörnern.

1715031 200 g Tüte
VE 16 7%



FOCACCINE



**FOCACCINE CON
POMODORO E
ORIGANO**
Mit Tomate & Oregano.



1715019 150 g Tüte

VE 12

7 %



**FOCACCINE CON
OLIVE NERE**
Mit schwarzen Oliven.



1715028 150 g Tüte

VE 12

7 %



**FOCACCINE CON
PEPERONCINO**
Mit Chili.



1715017 150 g Tüte

VE 12

7 %



**FOCACCINE CON
PESTO**
Mit Basilikum.



1715020 150 g Tüte

VE 12

7 %



**FOCACCINE CON
ROSMARINO**
Mit Rosmarin.



1715016 150 g Tüte

VE 12

7 %



SFOGLIETTE



**SFOGLIETTE CON
POMODORO E
ORIGANO**
Mit Tomate und Oregano.



1715027 180 g Tüte

VE 12

7 %



**SFOGLIETTE AL
GUSTO POMODORO
PICANTE**
Mit Pizzageschmack.



1715026 180 g Tüte

VE 12

7 %

BRUSCHETTINE



**BRUSCHETTINE CON
POMODORO
E BASILICO**
Mit Tomate und Basilikum.



1715022 150 g Tüte

VE 12

7 %



**BRUSCHETTINE CON
OLIO D'OLIVA**
Mit Olivenöl.



1715023 150 g Tüte

VE 12

7 %



**BRUSCHETTINE
CON POMODORO E
ORIGANO**
Mit Tomate und Oregano.



1715024 150 g Tüte

VE 12

7 %

A top-down view of a wooden table. In the upper right, a white plate holds a mound of cocoa powder with a spoon resting in it. In the upper left, several pieces of dark chocolate and almonds are scattered. In the lower center, a rustic metal bowl is filled with chocolate truffles. A dark grey cloth is partially visible under the bowl. In the lower right, a glass of dark liquid is partially shown.

ILAUX

11

SÜSSES & SCHOKOLADE

PIERRE BISCUITERIE GEBÄCK

VIRGINIA AMARETTI

CAFÉ-TASSE SCHOKOLADE

SAPORI GEBÄCK

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE TRÜFFELPRALINEN

LAPP & FAO SCHOKOLADENTRÜFFEL & SAUCE



Seit dem 19. Jahrhundert steht die Marke Pierre Biscuiterie für feinstes französisches Buttergebäck. Die Verpackungen mit Eiffelturm und Basenmütze rücken den französischen Ursprung auf charmante Weise ins Rampenlicht. In der grünen Landschaft der Normandie gelegen werden die Produkte der Pierre Biscuiterie produziert. Es duftet nach Blumen und saftigen Wiesen, auf denen die Kühe weiden, deren Milch sich in den herrlich krossen Butterkekzen wiederfindet. Die kleine Produktlinie besticht durch ihre Einfachheit und den köstlichen Geschmack jeder Sorte. Eine Marke mit Tradition, Herz und Charme. Die Cookies sind in vier Klarsichtverpackungen mit je vier Keksen verpackt.



FRENCH BUTTER COOKIES

Knuspriges, französisches Buttergebäck mit 22 % Butter.



1765001 125 g Packung

VE 12 7 %



FRENCH BUTTER COOKIES MILCHSCHOKOLADE

Französisches Gebäck mit 13 % Butter, überzogen mit einer zart-schmelzenden Vollmilchschokolade (mind. 36 % Kakao).



1765006 135 g Packung

VE 12 7 %



FRENCH BUTTER COOKIES MEERSALZ & KAREMELL

Knuspriges Buttergebäck mit 27 % Butter, Weizenmehl und gesalzener Butterkaramell mit feinstem französischen Meersalz.



1765003 150 g Packung

VE 10 7 %



FRENCH BUTTER COOKIES ZARTBITTERSCHOKOLADE

Französisches Gebäck mit 13 % Butter, überzogen mit einer zart schmelzenden und kräftigen Zartbitterschokolade (mind. 55 % Kakao).



1765007 135 g Packung

VE 12 7 %



FRENCH BUTTER COOKIES ZITRONE & MANDELN

Französisches Buttergebäck mit 24 % Butter, veredelt mit frischer Sahne, Zitronenstückchen und aromatischen Mandeln.

1765002 150 g Packung

VE 10 7 %



Weich oder kross, bunt eingewickelt oder in hübschen Metall Dosen – Amaretti jeglicher Art sind und bleiben unverzichtbar für Freunde original italienischer Lebensart und dürfen in keinem Feinkostgeschäft fehlen. Das kleine Städtchen Sassello im Herzen Liguriens ist die unumstrittene Geburtsstätte der weichen Amaretti. Hier fertigt das noch heute familiengeführte Unternehmen seit 1860 seine weltbekannten weichen Mandelmakronen. Der lang anhaltende Erfolg der italienischen Köstlichkeit beruht unter anderem auf der strengen Auswahl hochwertiger Originalzutaten. Erlesene süße und bittere Mandeln, erstklassige Aprikosenkerne und feinsten Honig verleihen dem Gebäck den unverwechselbaren Duft und Geschmack. Nur durch die strenge Einhaltung dieser unverfälschten Ursprünglichkeit entsteht das so beliebte italienische Original, das zu einem Kaffeegenuss all'italiana einfach dazugehört.



BEST-SELLER

SOFT AMARETTI, BUNT



Die bunt eingepackten Amaretti sind der Ursprung des Erfolgs von Amaretti Virginia und gehören heute noch zu den best-verkauften Amaretti Italiens. 36 % Aprikosenkerne, 7,5 % Mandeln.

1725008 900 g Tüte (ca. 45 Stück)

VE 2 7 %



SOFT AMARETTI, BUNT IN GESCHENKSCHACHEL



Bunt eingewickelte Soft Amaretti mit 36 % Aprikosenkernen und 7,5 % Mandeln in einer klassischen Geschenkbox mit Fenster.

1725024 125 g Box

VE 12 7 %



CUORNOCCIOLA MIT HASELNUSSCREME



Gebäck aus weichem Mürbeteig gefüllt mit Haselnusscreme und Haselnussstückchen.

1725010 450 g Tüte (ca. 30 Stück)

VE 3 7 %



CANTUCCI IN „SPAGHETTI“



Krosse Mandel-Cantucci in der klassischen „Spaghetti“-Metaldose, die später ideal für die Aufbewahrung von Spaghetti dient. Das Gebäck besteht aus Weizen, Mandeln (25 %), Eiern, Butter und Honig.

1725025 125 g Metalldose

VE 8 7 %



SOFT AMARETTI PISTAZIE



Weiche Amaretti mit 41 % Aprikosenkernen und 15 % Pistazien. Die Pistazien geben einen ganz besonderen Geschmack und eine leicht grünliche Farbe.

1725018 900 g Tüte (ca. 45 Stück)

VE 2 7 %



SOFT AMARETTI GEFÜLLT MIT PISTAZIEN CREME



So weich und so köstlich: Weiche Biskuits gefüllt mit einer aromatischen Pistaziencreme. Einzel im Retro-Look verpackt für lange Frische.

1725032 450 g Tüte (ca. 30 Stück)

VE 3 7 %



SOFT AMARETTI LIMONE



Traditionelles italienisches Mandelsüßgebäck mit natürlichem Zitrusaroma. 6 % kandierte Orangen- und Zitronenschalen für sensationell fruchtigen Geschmack.

1725023 900 g Tüte (ca. 45 Stück)

VE 2 7 %

AMARETTI



SOFT AMARETTI ERDBEERE



Weiches italienisches Mandelsüßgebäck mit Erdbeergeschmack, traditionell handgefertigt, köstlich zum Espresso und Kaffee. Glutenfrei. In der originellen Metalldose im Retrolook.

1725031 140 g Metalldose
VE 6 7%



SOFT AMARETTI HIMBEERE & BLAUBEERE



Nur Gutes, 46 % Aprikosenkerne, Mandeln und 17 % Konfitüre lassen die Produkte sehr schön natürlich schmecken.

1725028 140 g Dose Soft Amaretti Himbeere
VE 6 7%
1725029 140 g Dose Soft Amaretti Blaubeere
VE 6 7%



SOFT AMARETTI ZITRONE & ORANGE



Nur Gutes, 46 % Aprikosenkerne, Mandeln und 16 % kandierte Orangen- und Zitronenschalen lassen die Produkte sehr natürlich schmecken.

1725026 140 g Dose Soft Amaretti Orange
VE 6 7%
1725027 140 g Dose Soft Amaretti Zitrone
VE 6 7%

BELGISCHE SCHOKOLADE



MINI-TÄFELCHEN IN GESCHENKTÜTE

Die verkaufsfertige Geschenktüte beinhaltet 10 Sorten, je 2 Täfelchen der Sorten: Zartbitter (20 %), Vollmilch Haselnuss (35 %), Vollmilch Nougat (35 %), Zartbitter Orange (60 %), Edelbitter (77 %), Vollmilch Kaffee (35 %), Zartbitter Earl Grey Tee (60 %), weiße Schokolade mit Kaffee (60 %), weiße Schokolade mit Minze (60 %) und Vollmilch mit Karamell und Salz (35 %).



2475006 180 g Tütchen
VE 12 7%

Café-Tasse gehört zu den bekanntesten und weltweit erfolgreichsten kleinen belgischen Schokoladen-Manufakturen. Als Marke des Familienunternehmens Choc and Co begeistern die herausragenden Produkte seit mehr als 30 Jahren durch ihre einzigartige Rezeptur mit ausgewählten Rohstoffen aus Afrika und Südamerika. Reine Kakaobutter und ein Kakaogehalt von mindestens 60 % meisterhaft handwerklich verarbeitet, garantieren edle Schokoladen-Präsente in besonders hoher Qualität. Frische Farben prägen das Design, gepaart mit dem charakteristischen „Kraftpapierlook“.



MICRO COFFEE SET 5 SORTEN

Auswahl von 18 köstlichen Napolitains in 5 verschiedenen Sorten: 3x Zartbitter Kaffee (60 %), 3x Zartbitter (60 %), 3x Vollmilch Kaffee (35 %), 3x Vollmilch (35 %) und 6x Edelbitter (77 %).



2475001 90 g Set
VE 13 7%



REGLET NAPOLITAINS 5 SORTEN

Auswahl von 15 Napolitains in 5 Sorten: Zartbitter Kaffee (60 %), Zartbitter (60 %), Vollmilch Kaffee (35 %), Vollmilch (35 %) und Edelbitter 77 %. In einer Klar-sichtverpackung.



2475002 75 g Reglet
VE 10 7%



Gebäck-Spezialitäten in Familientradition, ein Ofen und eine handwerkliche Bäckerei in der Provinz Pistoia in der Toskana, das ist die Geschichte von Sapori del Lagonero.

Die Familie Sichi beherrscht die Kunst der Konditorei seit langer Zeit und backt nach traditionellen Rezepten aus dieser Region. Die Rezepturen haben sich seit jeher kaum verändert und wurden gewissenhaft von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Cantucci werden traditionell aus hochwertigen Zutaten mit ausgewählten Mandeln in zwei Schritten produziert. So kann sich das Aroma voll entwickeln und es entsteht der knusprige, nicht zu feste Biss. Zum Cappuccino, Espresso oder Tee ist das Gebäck ein toller Begleiter und wird häufig schon zum Frühstück genossen.



CANTUCCI AL LAMPONE

Cantucci mit einer Füllung aus Himbeermarmelade.



1720031 200 g Verpackung
VE 12 7 %



CANTUCCI ARANCIO E CIOCCOLATO

Cantucci mit Schokoladenstücken und Orangen.



1720034 200 g Verpackung
VE 12 7 %



CANTUCCI BLACK & WHITE

Cantucci aus dunklem Kakaoteig und mit weißen Schokoladenstücken.



1720028 200 g Verpackung
VE 12 7 %



CANTUCCI CON PISTACCHI E NOCI

Handgefertigte Cantucci mit Pistazien und Walnüssen.



1720032 200 g Verpackung
VE 12 7 %



CANTUCCI FICHI E NOCI

Feinste Cantucci mit süßen Feigen und knackigen Walnüssen.



1720036 200 g Verpackung
VE 12 7 %



CANTUCCINI MANDORLE E CIOCCOLATO

Handgefertigte Cantuccini mit Mandel und Schokolade.



1720027 200 g Verpackung
VE 12 7 %



CANTUCCINI MANDORLE TOSCANI

Herrlich klassische, toskanische Cantuccini. 25 % Mandelanteil.



1720024 200 g Verpackung
VE 12 7 %

Die Leidenschaft für handwerkliche Tradition, die Liebe zur Herkunft der verwendeten Produkte und die Verbundenheit mit der eigenen Geschichte bestimmen die herausragende Qualität der Produkte von Antica Torrineria aus der Nähe von Alba.

Die Grundlage hierfür bildet eines der wertvollsten Produkte, das die italienische Region Langhe hervorbringt: die süßen, aromatischen und runden Piemonteser Haselnüsse, die „Tonda gentile“. Eine Nuss, die der Region zu Weltruhm verholfen hat und den Produkten diesen glanzvollen Charakter und außergewöhnlichen Geschmack verleiht. Sie sind die Basis sowohl für die Gianduja und die berühmten Trüffelpralinen, die beispielsweise aus über 40 % IGP-Haselnüssen, Kakaomasse und Kakaobutter bestehen. Wunderhübsch einzeln verpackt sind sie ideal zum Verschenken, sofort Naschen oder zum Einarbeiten in Präsente.



TARTUFI DOLCI PISTACCHIO

Die Trüffelpraline aus weißer Schokolade besticht durch ihr intensives Pistazienaroma und einen Hauch natürlicher Vanille. Der Pistazienanteil beträgt 32 %.

2430010 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %



TARTUFI DOLCI AMARETTI

Trüffelpraline aus Vollmilchschokolade (32 % Kakao), Mandeln, Haselnusspaste, zusätzlichem Kakaopulver und vielen kleinen Amaretti Stückchen.

2430011 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %



TARTUFI DOLCI BIANCO

Weißer Trüffelpralinen mit bester weißer Schokolade, Haselnusscreme, gerösteten IGP-Haselnüssen und Kakaobutter, leichten Noten von Vanille.

2430003 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %



TARTUFI DOLCI CAPPUCCINO

Weißer Trüffelpraline mit gerösteten IGP-Haselnüssen, 3 % Arabica-Kaffee und Cappuccino-Aroma. Cremig milder und geschmeidiger Cappuccinogeschmack.

2430027 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %



TARTUFI DOLCI EXTRA NERO

Dunkle Trüffelpraline mit sehr hohem Kakaanteil und Piemonteser IGP-Haselnüssen. Kräftig, herb und richtig schokoladig.

2430013 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %

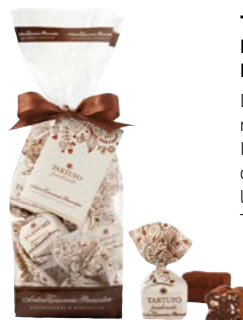


TARTUFI DOLCI GIANDUJA

Dunkle Trüffelpraline aus knapp 56 % Gianduja-Schokolade (Nougat) mit Piemonteser IGP-Haselnüssen.

2430025 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %



TARTUFI DOLCI PRALINATO

Dunkle Trüffelpraline mit Piemonteser IGP-Haselnüssen, dunkler Schokolade und kleinen Torronestückchen.

2430028 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %



TARTUFI DOLCI STRACCIATELLA

Weißer Trüffelpraline mit gerösteten IGP-Haselnüssen und Stückchen dunkler Schokolade verbinden sich hervorragend miteinander.

2430026 1 kg (ca. 70 Stück)

VE 2 7 %

TRÜFFELPRALINEN



TARTUFI PANNA COTTA

Trüffel-Praline aus weißer Schokolade mit piemontesischen Haselnüssen und dem Geschmack nach feinsten Panna Cotta.

2430007 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



TARTUFI DOLCI MATCHA

Matcha-Grüntee Tartufi aus feinsten weißer Schokolade und Haselnüssen aus dem Piemont. Traditionell von Hand gefertigt.

2430009 1 kg (ca. 140 Stück)
VE 2 7%



TARTUFI SALTED CARAMEL & HAZELNUT

Weißer Schokoladenpraline mit Karamell und gesalzene Haselnüssen - traditionell gefertigt in Bella Italia. In Premium-Qualität.

2430012 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



TARTUFI DOLCI CREMINO

Schokoladentrüffel mit Vollmilchschokolade und weißer Schokolade. Leckerer Gianduja (italienischer Haselnuss-Nougat) und feine Haselnusspaste in weißer Schokolade.

2430005 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



TARTUFI DOLCI NERO

Haselnusscreme, Kakaobutter und gerösteten IGP-Haselnussstückchen. Ein hohen Anteil Kakaomasse - ein kräftig schokoladiges Aroma.

2430015 200 g
VE 12 7%
2430004 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



TARTUFI DOLCI NERI

Die dunkle Trüffelpraline enthält neben Haselnusscreme, Kakaobutter und den gerösteten Haselnussstückchen einen hohen Anteil Kakaomasse.

2430048 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



CUNEESI LEMON *

Piemonteser Schokoladenpralinen mit Limoncello-Cremefüllung. Typische Süßigkeit aus dem Piemont. Enthält Alkohol.

2430081 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



CUNEESI RUM *

Schokoladenpralinen aus dem Piemont, mit Rum-Creme gefüllt. Italienische Köstlichkeit aus Zartbitterschokolade. Enthält Alkohol.

2430082 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



CUNEESI CHERRY *

Dunkle Schokoladenpraline mit einer Kirsch-Cremefüllung. Benannt nach der Stadt Cuneo im Piemont. Enthält Alkohol.

2430080 1 kg (ca. 70 Stück)
VE 2 7%



CUNEESI LEMON CUBE *

Italienische Pralinen-Spezialität aus dem Piemont. Zartbitterschokolade umhüllt eine feine Limoncello-Creme. Im Geschenk-Würfel. Enthält Alkohol.

2430092 180 g
VE 6 7%



CUNEESI RUM CUBE *

Köstliche Zartbitter-Schokoladenpralinen mit cremiger Füllung, aromatisiert mit Rum. Im hübschen, durchsichtigen Geschenk-Würfel.

2430090 180 g
VE 6 7%



CUNEESI GRAPPA CUBE *

Italienische Pralinen-Spezialität aus dem Piemont. Pralinen aus dunkler Schokolade mit Grappa-Cremefüllung. Im Präsent-Würfel verpackt.

2430091 180 g
VE 6 7%

TRÜFFELPRALINEN



CUNEESI GIN CUBE *



Vollmilchschokoladepralinen mit Gin-Creme gefüllt. Im klaren Geschenk-Würfel.
Enthält Alkohol.

2430093 180 g

VE 6

7 %



* LIEFERUNG
AB
OKTOBER

TARTUFINI DOLCI MISTI GESCHENKBOX

Je 2 Tartufini (7 g) der fünf Sorten Dolce, extra Nero, Bianco, Pistacchio und Amaretti.

2430006 70 g Box

VE 14

7 %



BEST-SELLER



TARTUFI DOLCI MISTI GESCHENKBOX

Tartufi der Sorten Gianduja, Pralinato und Pistacchio gemischt als edles Präsent.

2430008 85 g Box

VE 8

7 %



TARTUFI DOLCI BIANCO E NERO GESCHENKBOX

Tartufi bianco und Tartufi nero gemischt als elegantes Präsent.

2430035 125 g Box

VE 10

7 %



TARTUFINI DOLCI MISTI GESCHENKBOX, GROSS

4 Tartufini (je 7 g) der fünf Sorten: Cappuccino, extra Nero, Bianco, Pistacchio und Amaretti.

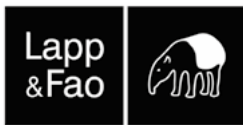
2430031 140 g Box

VE 10

7 %



SCHOKOLADENTRÜFFEL



Auf ihrer Reise durch das genussverrückte Frankreich sind Linvard Bo Lapp und sein Begleiter Ephraim Fao auf diese himmlischen, mit feinem Kakaopulver bestäubten Schokoladentrüffel gestoßen. Schnell waren ihre Begehrlichkeiten für diese handgeformten, zartschmelzenden Kunstwerke geweckt...

Mit viel Leidenschaft und Knowhow widmen sich die französischen Chocolatiers jeder verführerischen Kreation und verwenden nur hochwertige Zutaten, wie z. B. besonderes Karamell, das aus Butter der Region Isigny hergestellt wird. Verpackt in den Design-Verpackungen eine rundum gelungene Schokoladentrüffel-Kollektion.



LA FEMME FATALE *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit knusprigen Stückchen von Isigny-Karamell und Geschmacksnoten von Crème brûlée.



8022508 200 g Box

VE 12 7%



JE T'AIME EN CHOCOLATE *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel natur.



8022501 200 g Box

VE 12 7%



BON PLAISIR *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit prickelndem Champagner verfeinert.



8022511 200 g Box

VE 12 7%



LA VIE EST BELLE *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit fruchtiger, fein-herber Orangennote.



8022502 200 g Box

VE 12 7%



LE DESSERT *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit duftendem Tiramisu.



8022510 200 g Box

VE 12 7%



LE PARISIEN *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit Noten von geröstetem Kaffee.



8022505 200 g Box

VE 12 7%

SCHOKOLADENTRÜFFEL



LES SAMEDIS *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit fruchtiger Himbeernote.



8022506 200 g Box

VE 12 7 %



MAISON BO LAPP *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit knusprigen Stückchen von Isigny-Karamell.



8022503 200 g Box

VE 12 7 %



MON AMI FAO *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit Splintern von Kakaobohnen.



8022504 200 g Box

VE 12 7 %



MON AMI LE WHISKY *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit rauchigem Whisky verfeinert. Alkoholhaltig.



8022509 200 g Box

VE 12 7 %



TOI ET MOI *

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit Stückchen von französischen Macarons.



8022507 200 g Box

VE 12 7 %

* LIEFERUNG
AB
OKTOBER

DESSERT SAUCE



SALTED CARAMEL SAUCE

Karamellsauce mit Salz. Goldbraune, süße Köstlichkeit – Deckel auf, Löffel rein und einfach drauf losnaschen. Diese cremige Karamellsauce schmeckt einfach fantastisch. Die Süße des Karamells harmoniert wunderbar mit der salzigen Note. Für Eis, Getränke, Kaffee, Torten, Crêpes & Pfannkuchen. Warm, kalt oder pur.

8064006 210 g Glas

VE 6 7 %





LAUX



12 GENUSS- & GESCHENKSETS

KULINARISCHE GENUSS-GESCHENKE FÜR GOURMETS

Geniale Geschenkidee gesucht? Gefunden! Unsere Geschenk-Bestseller enthalten mit Bedacht gewählte handverlesene Feinkost-Produkte, Delikatessen, Spirituosen und Liköre in Manufaktur-Qualität – fix und fertig verpackt in einem stilvollen Geschenkset.

Wir haben uns zu trendigen und klassischen Themen in verschiedenen Größen und Zusammenstellungen so einiges ausgedacht: Sie finden „Vegane Lieblinge“, Feinkost-Artikel aus „Bella Italia“ oder Köstliches zum „Grillen & Chillen“, feine Brände und Liköre, Geschenke für Veganer*innen und Vegetarier*innen oder handverlesene Küchen-Basics und natürlich unser beliebtes Geschenk-Highlight zu Weihnachten.

Nutzen Sie die liebevoll verpackten LAUX Geschenksets als tolle Hingucker im Laden, als saisonale Aktionsware, für angesagte Tastings von Gin & Co. oder einfach für Foodies, Feinkost-Fans & Co., die sich gerne inspirieren lassen. LAUX Feinkost-Geschenksets punkten immer – als persönliches Geschenk oder kleines Mitbringsel, beim förmlichen Anlass oder einem BBQ mit Freunden. Denn: Guter Geschmack lässt sich bestens verschenken!

PERFEKT ALS
PERSÖNLICHES
GESCHENK ODER
KLEINES
MITBRINGSEL!





BEST-SELLER

„VEGANE LIEBLINGE“

Unser veganes Geschenkset ist eine Auswahl an köstlichen, rein pflanzlichen Feinkost-Spezialitäten, die nicht nur denen schmecken, die auf tierische Produkte verzichten, sondern auch allen, die entdecken wollen wie abwechslungsreich und geschmackvoll die vegane Küche ist! Das Set besteht aus 6 Köstlichkeiten.

11602 Geschenkset

VE 1 7%



„BELLA ITALIA“

Gefüllt mit der italienischen Nudel-Spezialität Coralli, Pesto Genovese, Spaghetti Gewürz zubereitung, Bruschetta Originale, Olivenöl-Limone und Crema di Balsamico Orange, bringt dieses Geschenkset die Vielfalt der italienischen Küche direkt zu Ihnen nach Hause. Buon appetito!

11600 Geschenkset

VE 1 7%



„DANKE“

Sagen Sie „Danke“ mit einer Auswahl unsere beliebtesten Feinkost-Spezialitäten: Meersalzflöckchen natur, Honig-Senf Sauce kbA, Olivenöl Limone, Café de Paris Dip, Einfach Danke Nudeln.

11601 Geschenkset

VE 1 7%



„ALLES LIEBE“

So viel Liebe in einem kleinen Paket, köstlich und „Von ganzem Herzen“: Fruchtaufstrich Heidelbeer mit Vanille-Sahne und Nudeln in Herzform. Dazu eine Schokoladentrüffel Geschenkbox mit 5 Sorten Tartufini mit Haselnüssen aus dem Piemont (70 g Box)

11606 Geschenkset

VE 1 7%



„GRILLEN & CHILLEN“

Die perfekten Begleiter für eine erfolgreiche Grillparty. Gefüllt mit Gourmet Tomaten Ketchup, Burger Bomb BBQ Sauce Rauch & Piment, Bratwurstsenf, BBQ Grillbutter, Apfel-Chili Chutney und Olivenöl-Chili.

11598 Geschenkset

VE 1 7%



„VEGAN GRILLEN“

3 vegane BIO-Saucen (nicht nur) fürs fleischlose Grillbuffet: Typisch-rauchige BBQ Sauce, feinwürzige Mayo und kräftige Aioli von Saucenfritz im Geschenk-Set. Top im Geschmack und unerlässlich zu Gemüsespieß und Grill-Tofu, schmecken aber auch zu Bratwurst und Steak.

11607 Geschenkset

VE 1 7%



„BBQ DELUXE“

Exquisite Saucen fürs Grill-Buffer & tolles Mitbringsel für die nächste Sommerparty: 3er-Geschenkset mit Gourmet Trüffel Ketchup, Kiez-BBQ Sauce (Bio) und dem pikanten Olivenöl Chili. Auch beim BBQ darf es ein wenig luxuriös zugehen!

11608 Geschenkset

VE 1 7%





„GAUMENSCHMAUS“

Dieses Genuss-Set ist eine Auswahl bester Feinkost-Spezialitäten für eine entspannte Wellness-Zeit. Mit Köstlichkeiten wie dem Entspannungstees, Erdbeer mit Prosecco Fruchtaufstrich, Mini Grissini Sesam, Bruschetta Originale, Olivenöl Provence und dem Feige-Dattel Balsam gelingt das kulinarische Verwöhn-Programm garantiert.

11599 Geschenkset

VE 1 7%



„WHISKY“

Die Kombination aus einem Highlander Likör mit passender Glaskaraffe, Whisky Senf sowie einem Himbeer-Fruchtaufstrich mit Whisky verfeinert ist nicht nur für Whisky-Liebhaber geeignet, sondern auch für die, die es gerne noch werden möchten.

11593 Geschenkset

VE 1 19%



„FROHE WEIHNACHTEN“

Überraschen Sie ihre Liebsten mit einer winterlichen Auswahl köstlicher Feinkost-Spezialitäten. Gefüllt mit Frohe Weihnachten Nudeln, Honig-Senf Sauce kbA, Birnen Chutney, Indisches Pyramidenflockensalz und Lebkuchen Bonbons. Darüber freuen sich alle, die echte Feinschmecker sind und gerne neue Köstlichkeiten probieren.

11603 Geschenkset

VE 1 7%



„FRÖHLICHE FESTTAGE“

Köstliches Weihnachtsgeschenk gefüllt mit Vanillekipferl Sahnelikör, Traubenkernöl, Essig-Kreation Granatapfel, Kürbis Chutney, Winter Senf, Weihnachtsfrühstück Fruchtaufstrich und Sweet Orange Schwarztee.

11604 Geschenkset

VE 1 19%



KRÄUTERBUCH

Unsere 3 x Bestseller Dips im praktischen Buchformat, bestehend aus: 1 x 70 g Café de Paris Dip, 1 x 90 g Aioli Dip, 1 x 80 g Patatas Bravas Dip, 1 x Mini Grissini Natur, 1 x Rezeptheft 12 x12 cm.

Alle Kräuter sind 100 % natürlich & ohne Geschmacksverstärker sowie Konservierungsstoffe.

11556 Set

VE 6 7%



BBQ GEWÜRZ-SET

- Bestehend aus:
- 15 g Azteken Pfeffer
 - 10 g Kräuter-Knoblauch Dip
 - 12 g BBQ Butter
 - 15 g Chimichurri Gewürz
 - 24 g Steak Salz

11531 Set 5 x gefüllte Gewürzröhrchen

VE 3 7%



DIY GIN BOTANICALS SET

- 5 natürliche Botanicals für individuellen Gin:
- 1,8 g Rosenblüten
 - 20 g Orangenschalen
 - 10 g Wacholderbeeren
 - 10 g Rosa Pfeffer
 - 5 g Lavendelblüten

11532 Set 5 x gefüllte Gewürzröhrchen

VE 3 7%

FÜR DEN PERFEKTEN GIN



3ER DIPPEN & WÜRZEN SET GROSS

- Bestehend aus:
- 70 g Glas Sour Cream Dip
 - 70 g Glas Café de Paris Dip
 - 80 g Glas Patatas Bravas Dip

11520 Set 3 x Dip Gläser
VE 4 7%



3ER SENF SET KLEIN

- Bestehend aus je 1 x 30 ml Glas:
- Ur Senf
 - Bärlauch Senf
 - Feigen Senf

15605 Set 3 x 30 ml
VE 5 7%



3ER SENF SET GROSS

- Bestehend aus je 1 x 130 ml Glas:
- Mango-Curry Senf
 - Feigen Senf
 - Balsamico-Honig Senf

11521 Set 3 x 130 ml
VE 4 7%



CHRISTMAS EMERGENCY SET

- Bestehend aus 5 x 40 ml:
- Edler Willi 40 % Vol.
 - LAUX Premium Gin No. 2 45 % Vol.
 - Himbeer Aperitif 3 % Säure
 - Mango Fruchtbalsam
 - Landöl mit Olivenöl Nativ Extra

11519 Set 5 x 40 ml
VE 5 19%



BEST-SELLER

ESSIG & ÖL GESCHENKSET NO 1

- Bestehend aus:
- Feige-Dattel Balsam 3 % Säure
 - Olivenöl Limone
 - Himbeer Aperitif 3 % Säure
 - Walnuss Öl
 - Passionsfrucht Balsam 3 % Säure.

11510 Set 5 x 40 ml

VE 5 7%



ESSIG & ÖL GESCHENKSET NO 2

- Bestehend aus:
- Essig-Kreation Roter Weinbergspfirsich 5 % Säure
 - Provence Öl
 - Crema di Balsamico Orange 2,2 % Säure
 - Essig-Kreation Apfel 5 % Säure
 - Olivenöl Zitronengras.

11517 Set 5 x 40 ml

VE 5 7%



BBQ ESSIG & ÖL GESCHENKSET

- Bestehend aus:
- Kräuter Knoblauch Öl
 - Röstzwiebel Öl
 - Bier Balsam 3 % Säure
 - Olivenöl Chili
 - Essig-Kreation Tomate 5 % Säure.

11525 Set 5 x 40 ml

VE 5 7%



3ER LIKÖR SET

Bestehend aus je 100 ml Crème de Praliné Sahnelikör 17 % Vol. · Schokolade-Chili Likör 25 % Vol. · Cappuccino-Creme Sahnelikör 17 % Vol.

11530 Set 3 x 100 ml

VE 4 19 %



3ER ALTER LAUX GESCHENKSET

Bestehend aus: 3 x 50 ml Alter LAUX-Kollektion – Edler Willi 40 % Vol. · Delikate Haselnuss 40 % Vol. · Milde Marille 40 % Vol.

11513 Set 3 x 50 ml

VE 5 19 %



GIN SET

Modernes, schwarzes Set bestehend aus: je 50 ml LAUX Premium Gin No. 1 · LAUX Premium Gin No. 2 · LAUX Premium Gin No. 3 – alle 45 % Vol.

11550 Set 3 x 50 ml

VE 5 19 %



5ER LIKÖR GESCHENKSET

Bestehend aus 5 x 40 ml Likör:
· Crème de Praliné Sahnelikör 17 % Vol.
· Schokolade-Chili Likör 25 % Vol.
· Orangen-Creme Sahnelikör 17 % Vol.
· Roter Weinbergspfirsich Likör 20 % Vol.
· Walnuss Sahnelikör 17 % Vol.

11511 Set 5 x 40 ml

VE 5 19 %



5ER SPIRITUOSEN GESCHENKSET

Bestehend aus 5 x 40 ml:
· Marillen Spirituose 40 % Vol.
· Haselnuss Spirituose 40 % Vol.
· Waldhimbeergeist 42 % Vol.
· Riesling Tresterbrand 40 % Vol.
· Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 38 % Vol.

11512 Set 5 x 40 ml

VE 5 19 %



LAUX

13

LIKÖRE, SPIRITUOSEN & SIRUPE

LIKÖRE

ALTER LAUX-KOLLEKTION

OBSTBRÄNDE, GEISTE & SPIRITUOSEN

GIN

BOTTLED COCKTAILS

WHISKY & RUM

THE DELI GARAGE SPIRITUOSEN

GRAPPA

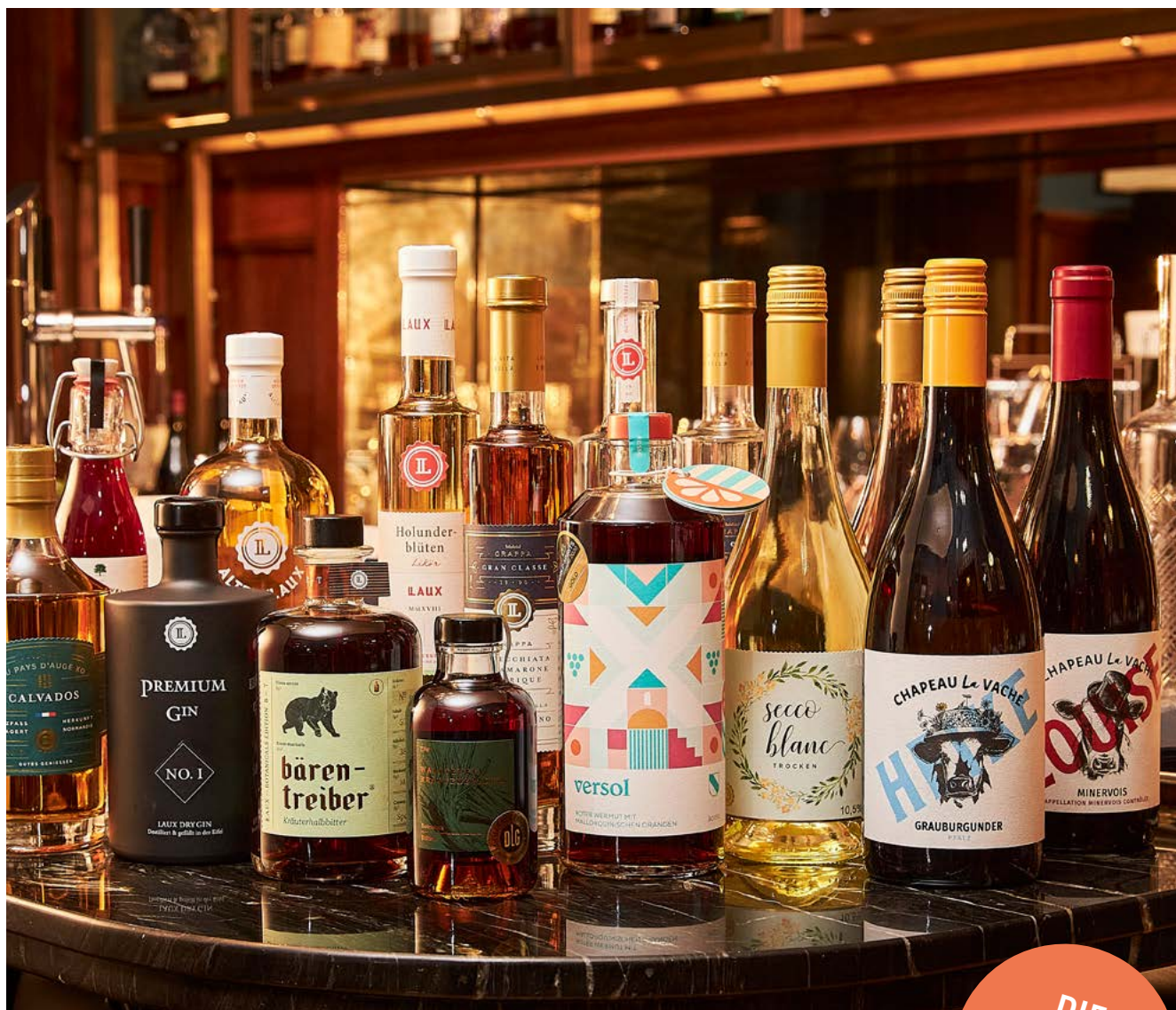
BRANDY, CALVADOS, COGNAC

GLÜHWEIN & PUNSCH

WERMUT

SECCO & WEINE

SIRUPE



**DIE
PERFEKTE
HAUSBAR**

LAUX Liköre & Spirituosen – Fine Drinking

Einfach exquisit, unsere LAUX trinkbaren Delikatessen! Unsere Destillateurmeister*innen haben freie Hand für die leckersten Kompositionen aus und mit unserem ausgezeichneten Likör, Obstbrand oder Gin. Hoch motiviert und immer neugierig kreieren sie in unserer Manufaktur aus den besten Zutaten und mit viel Liebe zum Detail handwerkliche Meisterwerke für viele Anlässe und Gelegenheiten. Unser größtes Lob? Begeisterte Kundenstimmen, Produkte, die zu Geheimtipps werden und (!) Auszeichnungen der Branche. Vielfache Preisträger sind z. B. unser Premium-Gin oder Wermut mit der Goldmedaille der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft). Weitere Auszeichnungen gab es für uns anlässlich der World Spirit Awards und beim Bundesehrenpreis für Spirituosen. Unser handgemachtes Sortiment runden handverlesene Getränke-Spezialitäten und die besten Spirituosen aus aller Welt ab, erlesene Weine, prämierter Premium Gin, Fruchtliköre, Secco, Rum und Whisky. So bietet unsere heimische und internationale Getränkevielfalt für Genießer und Kenner alles, was in die gut sortierte Hausbar gehört.

HISTORIE DER SPIRITUOSEN

Was für uns heute beim FINE DRINKING als breite Auswahl an verschiedensten Geschmacksvariationen begeistert, basiert alles auf natürlicher Gärung und Destillation. Das Wort Spirituosen bedeutet „Geist“ im Lateinischen und ist das Ergebnis des Destillierens (Vergeistigen) eines vergorenen pflanzlichen, zuckerhaltigen Produktes. Erste Dokumente über Wein, Bier und vergorenen Honig finden sich um etwa 3000 vor Christus im Gebiet um Euphrat und Tigris, später bei Sumerern und Ägyptern. Die Kreuzfahrer brachten die Kunst des Destillierens mit in ihre europäischen Heimatländer. Hier haben sich je nach heimischem Rohstoff und Verfeinerung der Handwerkskunst die unterschiedlichsten Spezialitäten der einzelnen Länder entwickelt.

SÜSSER ABSCHLUSS MIT VIEL FARBE UND GESCHMACK

Wenn es um die hohe Kunst der Likörherstellung geht, gehören unsere erfahrenen LAUX Destillateurmeister*innen zu den Besten ihrer Zunft.

Mit ihren gut gehüteten Rezepturen und viel Liebe zum Produkt komponieren sie feinste Klassiker und geniale Likör-Innovationen in ihren Kesseln.

Allen gemeinsam ist der für Liköre typische hohe Zuckergehalt, der zusammen mit einem Alkoholgehalt zwischen durchschnittlich 15 bis 35 % Vol. unsere Kreationen unwiderstehlich süß und angenehm mild macht. Deshalb eignen sich LAUX Liköre hervorragend zum Verfeinern von Cocktails oder als gewisses Etwas in Heißgetränken, Gebäck oder Desserts.

Oder was wäre ein original italienisches Tiramisu ohne Kaffeelikör?! Für noch mehr Inspiration haben wir zahlreiche Rezeptideen online gesammelt – von genial-einfach bis einfach-genial.



KLASSISCHE LIKÖRE



BUTTERSCOTCH LIKÖR

Sein sahniger Geschmack und der Geruch nach buttrigen Toffees machen diese Kreation zum Liebling unter den Likören: Pur oder auf Crushed Ice ein Genuss. 18 % Vol.

3505643 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5643 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SEX ON THE BEACH LIKÖR

Der Geschmack von Granatapfel, Pfirsich, Orange, Limette und dem Duft von Wodka macht diesen Likör zu einer süß-fruchtigen Versuchung. Eiskühlt oder in Cocktails und Longdrinks ein Genuss. 22 % Vol.

3505639 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5639 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



WALNUS LIKÖR MIT COGNAC VERFEINERT

Mit 2 % Cognac verfeinert. Mit dem Geschmack aromatischer, frisch gerösteter Walnüsse und edlen Holztönen des Cognacs ist dieser samtweiche Likör eine besonders harmonische Komposition, perfekt zum puren Genuss. 28 % Vol.

3505123 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5123 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



COCONUT LIKÖR MIT RUM VERFEINERT

Kokosnuss veredelt mit feinstem Barbados Rum. Weich, leicht süß mit zartem Kokosaroma. Hervorragend geeignet zum Mixen von exotischen Cocktails. Der Partyspaß – pur oder „on the rocks“. Mit 20 % Rum. 38 % Vol.



3505340 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5340 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SCHOKO-MINZ LIKÖR

Intensive Schokolade und frisch-kühle Minze mit ausgewogener Süße und feinem Spirit. Ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. 17 % Vol.

3505487 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5487 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



J.B HARPER FINEST LIKÖR

Mit 40 % Bourbon Whiskey & 2 % Ahorn-Sirup verfeinert. Die cremigen Ahorn-Noten verbinden sich mit der intensiven Toffeenote des feinen Whiskeys zu einem wahren Traum. 28 % Vol.

5392 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ROSEN LIKÖR

Fein-liebliches Rosenaroma verführt Ihre Sinne! Genießen Sie diese Rarität pur oder mit Sekt! Mit Farbstoff. 20 % Vol.

5144 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



WHISKY LIKÖR MIT MALT WHISKY VERFEINERT

Edler Whisky Likör mit samtweichem Geschmack. Ein Genuss für jeden Gaumen. Mit 40 % Scotch Malt Whisky. 30 % Vol.

5042B 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %

KRÄUTER LIKÖRE



INGWER LIKÖR

Frisch und scharf zugleich. Die intensive Ingwer-Note schmeckt pur und gut gekühlt am Besten. Als Schärfekick in Cocktails oder Longdrinks bestens geeignet. 15 % Vol.

5428 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



KRÄUTER LIKÖR

Aromatische Komposition, süffige Kräuternote, abgerundet durch dezente Süße. 32 % Vol.

5116 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



© @foodartbrennerei-haven

KINO
FEELING FÜR
ZUHAUSE



POPCORN LIKÖR

Im LAUX Popcorn Likör sind der Duft nach frisch gepopptem Mais und der Geschmack von Karamell aufs Feinste vereint. Mit seinem knallgelben Design spricht der Popcorn Likör ein junges Publikum an. Der klare, süße Likör schmeckt pur, auf Eis und auch in Colada oder Martini.

Mit viel Liebe und Know-how von Hand hergestellt, ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. 17 % Vol.

3505485 350 ml Flasche

VE 6 19 %

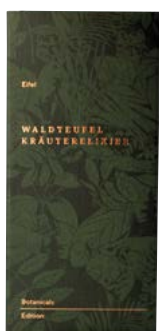
5485 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %

WALDTEUFEL KRÄUTERELIXIER

AUCH IM LONGDRINK – EINFACH LECKER

3 cl Waldteufel Likör mit 200 ml kaltem Orangensaft mischen. Nach Belieben Crushed Eis dazugeben.



WALDTEUFEL KRÄUTERLIKÖR

Im edlen Karton. Teuflich gute Kräuter-Spezialität aus über 40 Kräutern. Spezialität aus den Wäldern der Eifel nach altüberlieferter Kräuterrezeptur. Fein-herbe Noten von Zimt, Orangenschalen und Süßholzwurzel. Herkunft Eifel. 51 % Vol.

2015033 200 ml Flasche im Karton

VE 6 19%

5033 5 Ltr. BIB

VE 1 19%



8244 Plakat DIN A4

VE 1 19%



2145F Flyer DIN A6

VE 1 19%

Spezialität aus geheimnisumwitterter Kräuterrezeptur

bären- treiber



BÄRENTREIBER® KRÄUTERHALBBITTER

Feinherbe Spezialität aus geheimnisumwitterter alter
Kräuterrezeptur. 44 Kräuter, würzig und harmonisch.
Herkunft: Mosel.
38 % Vol.

5005096 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5096 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %

GESCHMACKVOLLE
INSPIRATIONEN AUF:
[WWW.SHOP.LAUX-
MANUFATUR.DE](http://WWW.SHOP.LAUX-
MANUFATUR.DE)



GRANATAPFEL MIT CHILI LIKÖR

Fruchtig-süß und leicht herb: Granatapfel trifft in diesem Likör auf eine feine Chilischärfe. Die perfekte Kreation zum puren Genuss, für besondere Desserts oder Cocktails. Herb-frisches Aroma mit feiner Süße und angenehmer Schärfe. 18 % Vol.

1005290	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505290	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5290	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ERDBEER-LIMES LIKÖR

Viele frisch gepflückte Erdbeeren stecken in diesem Limes – und das schmeckt man auch! Fruchtig-süß schmeckt er pur auf Eis oder zu Zitronensorbet, Joghurts und anderen fruchtigen Nachspeisen. Vor dem Verzehr bitte schütteln und gekühlt servieren! Mit Farbstoff. 16 % Vol.

3505137	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5137	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



HOLUNDER-BLÜTEN LIKÖR

Auszüge von Holunderblütendolden und eine angenehme Süße ergeben diesen feinduftigen Likör. Eisgekühlt pur genießen oder in erfrischenden Cocktails, sommerlichen Limonaden oder cremigen Desserts. 15 % Vol.

3505270	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5270	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



MANGO-CHILI LIKÖR

Fruchtig-süße Mango gepaart mit einer verführerisch scharfen Chili-Note – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis mit fruchtigem Schärfe-Kick zum puren Genuss, für einzigartige Desserts oder in Cocktails. 17 % Vol.



3505680	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5680	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



MELONEN LIKÖR

Die sommerliche Verführung schmeckt fruchtig-frisch und strahlt mit ihrer leuchtenden Farbe aus dem Glas. Der Likör schmeckt eisgekühlt oder in Cocktails, zu Eis und anderen fruchtigen Desserts. Tipp: Bowlle mit frischem Obst, Minze, Zitronensaft und Melonenlikör. 25 % Vol.

3505654	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5654	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ORANGEN LIKÖR MIT COGNAC VERFEINERT

Mit 40 % Cognac verfeinert. Frisch-fruchtige Zitrusnoten treffen auf edle Holznuancen des Cognacs und ergeben diesen charakterstarken Likör, der pur bei niedriger Zimmertemperatur am besten zur Geltung kommt. 40 % Vol.



3505301	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5301	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ORANGEN LIKÖR MIT GIN VERFEINERT

Mit 34 % Gin verfeinert. Die Kombination aus fruchtig-frischen mallorquinischen Orangen und Gin-typischen Kräutern ergibt ein einzigartig erfrischendes Geschmackserlebnis. Leicht gekühlt pur genießen oder im Longdrink ein echtes Highlight. 20 % Vol.

3505656	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5656	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ROTER WEINBERGSPFLIRSICH LIKÖR

Lieblisch-fruchtiger Likör mit dem Geschmack saftiger roter Weinbergpflirsiche und einer leichten Mandelnote. Leicht gekühlt pur genießen oder in Cocktails, Sekt und fruchtigen Desserts. 20 % Vol.

1005100 100 ml Flasche

VE 9 19 %

3505100 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5100 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



PINK GRAPEFRUIT LIKÖR

Die gesunde Powerfrucht Grapefruit ist das ganze Jahr über beliebt. Ihr werden viele positive Eigenschaften nachgesagt. Dieser Likör überzeugt nicht nur durch seine auffallend strahlende Farbe, sondern auch durch die fruchtig-säuerliche Note der Grapefruit. Tipp: Gut gekühlt genießen. Auch in Sekt sehr lecker! Mit Farbstoff. 18 % Vol.

3505424 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5424 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SCHOKOLADE-CHILI LIKÖR

Die leichte Schärfe der Chili wird durch den Geschmack von cremiger Schokolade wunderbar untermalt. Der Likör schmeckt pur, auf Eis oder in Cocktails. 25 % Vol.



1005269 100 ml Flasche

VE 9 19 %

3505269 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5269 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



WALDHIMBEER LIKÖR MIT GRAPPA VERFEINERT

Mit 4 % Grappa verfeinert. Aromatisch-süß mit dem Geschmack frisch gepflückter Waldhimbeeren und einer edlen Grappanote: Dieser Likör schmeckt pur ebenso lecker wie auf Eis oder in fruchtigen Desserts. Mit 4 % Grappa. 20 % Vol.

3505170 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5170 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



CASSIS LIKÖR MIT GRAPPA VERFEINERT

Mit 6 % Grappa verfeinert. Würzig, süßiger Fruchtlikör mit feiner Grappanote. Probieren Sie ihn auch mit Sekt oder Champagner! Ein feiner Aperitif! 20 % Vol.

5171 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



DATTELCREME LIKÖR MIT BALSAMICO

Mit 4 % Dattelmilch verfeinert. Sonnengereifte Datteln abgerundet mit feinstem Balsamico. Eine außergewöhnliche, exotische Komposition! 18 % Vol.

5128 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



CRANBERRY LIKÖR

Feinfruchtiger Likör mit dem typischen, herb-frischen Geschmack der großfruchtigen amerikanischen Kranichbeere. Genuss pur! 18 % Vol.

5037 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ERDBEER LIKÖR

Mit 4 % Grappa verfeinert. Vollfruchtige Erdbeeren gepaart mit mildem Grappa machen diesen Likör zu etwas ganz Besonderem. 18 % Vol.

5092 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



5ER LIKÖR GESCHENKSET

Bestehend aus 5 x 40 ml Likör:

- Crème de Praliné Sahnelikör 18 % Vol.
- Schokolade-Chili Likör 25 % Vol.
- Orangen-Creme Sahnelikör 17 % Vol.
- Roter Weinbergspflirsich Likör 20 % Vol.
- Walnuss Sahnelikör 17 % Vol.

11511 Set

VE 5 19 %



ERDBEER-RHABARBER LIKÖR

Frisch gepflückte Erdbeeren und rassig-feinherber Rhabarber machen diesen Tropfen zum Sommerhit. Weich und süffig, mit schöner Harmonie und zarter Süße. 20 % Vol.

5151 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



FEIGE AUF LEMONGRAS LIKÖR

Sonnengereifte Feigen, verfeinert mit frischem Lemongras. Angenehm weich am Gaumen. 18 % Vol.

5334 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



KIRSCHEN LIKÖR MIT GRAPPA VERFEINERT

Mit 5 % Grappa verfeinert. Typisches Edelkirscharoma mit einem Hauch Grappa. Ein Genuss über Eis und zartem Gebäck. 25 % Vol.

5121 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



KIRSCH-KORIANDER LIKÖR

Vollfruchtige Edelkirsche mit geheimnisvoller Würznote. Saftig-aromatisch. Leckere Verführung – auch erhitzt mit Sahnehäubchen und geriebene Haselnüssen ein Genuss. 18 % Vol.

5187 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



KIRSCHEN LIKÖR MIT WHISKY VERFEINERT

Mit 8 % Whisky verfeinert. Das kräftige Aroma vollreifer Kirschen vereint mit rassicem Whisky – die perfekte Melange. 28 % Vol.

5169 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



LIMONCELLO LIKÖR - NATURTRÜB

Feinfruchtig und erfrischend im Geschmack, der ideale Sommerlikör – kalt servieren. Mit Farbstoff. 30 % Vol.

5120 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



MANDAARINE-PFIRSICH MIT BOURBON-VANILLE LIKÖR

Blumig-frischer Sommerlikör, abgerundet mit feinstem Bourbon-Vanille. Mit Farbstoff. 18 % Vol.

5308 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



MANGO LIKÖR MIT GIN VERFEINERT

Voller Fruchtgeschmack der Mango trifft auf IN-Getränk der Spirituosenbranche. Der feine Wacholdergeschmack des Gin pusht die süß-säuerliche Note der Mango. 18 % Vol.

5612 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



MARILLEN LIKÖR

Herzhafter, fruchtiger Likör aus ausgesuchten Früchten (Aprikosen). Leicht gekühlt gefallen Fruchtroma und zarte Süße besonders gut. 20 % Vol.

5111 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



ROSEN LIKÖR

Fein-liebliches Rosenaroma verführt Ihre Sinne! Genießen Sie diese Rarität pur oder mit Sekt! Mit Farbstoff. 20 % Vol.

5144 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



SAUERKIRSCH LIKÖR

Rassiges Erlebnis. Fruchtig-frisch. Man genießt diesen Likör pur oder auf Vanilleeis. 20 % Vol.

5113 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



SANDDORN LIKÖR - NATURTRÜB

Dieser Likör überzeugt mit seiner fruchtigen Süße, punktet mit seinem markanten Sanddorn-Geschmack und leuchtet in einem aufregend orangefarbenen Ton. 20 % Vol.

5420 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



SCHLEHEN LIKÖR

Die süß-säuerliche Spezialität aus den Früchten des wilden Schlehdorns ist auch als Sloe Gin bekannt und begeistert mit einem Hauch von Bittermandel. 25 % Vol.

5103 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



SCHWARZER JOHANNISBEER LIKÖR

Pikant, saftiger Geschmack. Rassige Fruchtnote mit feiner Süße. Besonders lecker über Eis und Vanillecreme. 25 % Vol.

5112 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



WEINTRAUBEN LIKÖR

Weinig fruchtige Likör-Spezialität aus roten Trauben. Saftig mild. 18 % Vol.

5136 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



WILDBEER LIKÖR MIT GRAPPA VERFEINERT

Komposition von Heide- und Waldfrüchten mit 4 % Grappa der Toscana verfeinert. Intensive Frucht mit vielen Nuancen und zartem Abgang. 22 % Vol.

5129 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



WILLIAMS CHRIST BIRNENLIKÖR

Weicher, zarter Likör aus vollreifen, saftigen Früchten, milde Süße und feinduftiger Körper – eine Gaumenfreude besonderer Art. 22 % Vol.

5101 5 Ltr. BIB
VE 1

19 %



EIFELER WINTERPFLÜMLIS® LIKÖR

Süffige Komposition aus fruchtiger Pflaume mit feiner Vanille- und Zimtnote, wie geschaffen für kühle Herbst- und Winterabende. Leicht erhitzt mit Sahnehäubchen sehr lecker. 18 % Vol.



3505147 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5147 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ADVENTS-LIKÖR

Eine Kreation aus typischen Weihnachtsgewürzen. Eine Bereicherung für Ihr Saisongeschäft. Heiß gemacht mit Sahnehäubchen sehr lecker. 23 % Vol.

5118 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GROSSMUTTERS BACKAPFEL® LIKÖR

Fruchtig, saftig, süffig. Feine Geschmacksnote nach winterlichen Gewürzen: Zimt, Kardamom und Koriander. Heiß gemacht mit Sahnehäubchen sehr lecker. 18 % Vol.

5135 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



CHRISTMAS-BERRY LIKÖR

Der Duft von Zimt, Sternanis und Orange erinnert an köstlichen Glühwein beim Weihnachtsmarkt-Budenzauber. Leicht erhitzt, mit Sahnehäubchen: sehr lecker. 18 % Vol.

5645 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



LEBKUCHEN SAHNELIKÖR

Sündhaft leckere Spezerei aus Mandel, Nuss, Honig und Marzipan. Runder Wohlgeschmack mit cremiger Sahne und einem Hauch exotischer Gewürze. 17 % Vol.

5166 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



HEIDELBEER LIKÖR MIT VANILLE & ZIMT

Fruchtig-süß und leicht herb passt der Geschmack der hübschen blauen Beeren wunderbar zu Vanille und Zimt. Im Winter schmeckt der Likör auch heiß mit einem Löffel Schlagsahne serviert. 18 % Vol.

3505176 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5176 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



MARZIPAN SAHNELIKÖR

Cremiger Genuss, eine Mischung aus erstklassigen süßen und bitteren Mandeln. Unterlegt mit einer dezenten Note aus gebranntem Zucker! Eisgekühlt genießen! 7 % Vol.

5182 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



WINTER MARILLE LIKÖR

Edle Spezialität aus Marillen mit weihnachtlicher Note. Besonders delikat auch heiß mit Sahnehäubchen. 18 % Vol.

5164 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SEKULATIUS LIKÖR

Duft und Geschmack nach frisch gebackenem Spekulatiusgebäck. Eine weihnachtliche Verführung der besonderen Art! 18 % Vol.

5107 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %





NUSSKIPFERL SAHNELIKÖR

Der Geschmack von frisch gerösteten Haselnüssen und leckerem Gebäck – in dieser Kreation vereint als cremig-süßer Likör. Schmeckt perfekt in Cappuccino, Latte Macchiato & Co, zu Süßspeisen und natürlich pur. 17 % Vol.



1005409	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505409	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5409	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



VANILLEKIPFERL SAHNELIKÖR

Schmeckt wie frisch gebackene Vanillekipferl! Herrlicher Likör, sehr lecker auf Eis! 17 % Vol.



1005302	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505302	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5302	5 Ltr. BIB	
VE 1	9,€/Ltr.	19 %



SCHOKOKIPFERL SAHNELIKÖR

Schokoladig lecker mit dem verführerischen Geschmack nach frisch gebackenen Plätzchen: Der Schokokipferl Likör schmeckt leicht gekühlt pur oder in Latte Macchiato und cremigen Desserts. 17 % Vol.

1005414	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505414	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5414	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



CAPPUCCINO-CREME SAHNELIKÖR

Dieser Likör überzeugt durch seine fein-aromatische Sahn-Kaffee Note: Ein Likör, der nach Urlaub in Italien schmeckt. Cremig und weich ist der Sahnelikör pur ebenso lecker wie in Desserts oder zu Eis. 17 % Vol.

1005105	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505105	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5105	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



CRÈME DE PRALINÉ SAHNELIKÖR

Trüffel-Sahnelikör. Cremige Sahn trifft auf den Geschmack zartschmelzender Trüffelpralinen und macht diesen Likör zu weißem Gold. Gekühlt und pur einfach unwiderstehlich. 17 % Vol.

1005425	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505425	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5425	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ESPRESSO SAHNELIKÖR

Eine intensive Note von gerösteten Kaffeebohnen wird abgerundet von milder Sahn. Als Digestif oder zu cremigen Desserts ideal geeignet. 17 % Vol.



3505412	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5412	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ERDBEER SAHNELIKÖR

Cremiger Likör mit dem Geschmack aromatischer Erdbeeren, die nach Sommer und Sonne schmecken. Fruchtig-süß und einfach lecker, zum Beispiel pur auf Eis, in Cocktails oder Nachspeisen. Mit Farbstoff. 16 % Vol.

1005265	100 ml Flasche	
VE 9		19 %
3505265	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5265	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



MARULA SAHNELIKÖR

Köstlich fruchtiger Sahnelikör aus den exotischen Marula-Früchten des Elefantensbaums aus Südafrika. Diese Früchte sind mirabellengroß und goldgelb. Die Kombination aus süßer Frucht und cremiger Sahn verleiht diesem Likör seinen einzigartigen Charakter. 17 % Vol.



3505887	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5887	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %





PANNA COTTA SAHNELIKÖR

Die italienische Süßspeise in flüssiger Form: cremige Sahne wird von einer Bourbon-Vanillenote abgerundet. Der Likör schmeckt eisgekühlt pur, in Latte Macchiato oder als Sauce zu Crêpe und Eiscreme. 17 % Vol.



3505388 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5388 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



PISTAZIEN SAHNELIKÖR

Pistazien sind ausdrucksstark und geschmackvoll. Diese Note ist der Star in dem Likör - kombiniert mit cremiger Sahne schmeckt er zu Vanilleeis, pur eisgekühlt oder auf Crushed Ice. Mit Farbstoff. 17 % Vol.

1005389 100 ml Flasche

VE 9 19 %

3505389 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5389 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SALTED CARAMEL SAHNELIKÖR

Köstlich sahniges Karamell mit fein-salziger Note: zusammen einfach unwiderstehlich. Der Likör schmeckt gekühlt pur, auf Eis oder auf Desserts und Eiscreme. 17 % Vol.

3505386 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5386 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SCHOKOLADE-MINZE SAHNELIKÖR

Cremiger Likör mit dem Geschmack von edler Pfefferminze und feinsten Schokolade. Zum Veredeln von Kuchen und Torten oder pur „on the rocks“ ein Genuss. 17 % Vol.



3505413 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5413 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



3ER LIKÖR SET

Bestehend aus je 100 ml Creme de Praliné Sahnelikör 18 Vol. · Schokolade-Chili Likör 25 % Vol. · Cappuccino-Creme Sahnelikör 17 Vol.

11530 Set 3 x 100 ml

VE 4 19 %



MARONEN SAHNELIKÖR

Der zart-süße Geschmack der Marone gepaart mit cremig-sanfter Sahne. Pur genießen oder heiß mit Sahnehaube unwiderstehlich lecker. Hervorragend auch zu Desserts. 17 % Vol.

5883 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ORANGEN-CREME SAHNELIKÖR

Feinduftend nach frisch gepresster Orange. Den Gaumen verwöhnend mit zarter, weicher Sahne. Hier kann man nicht widerstehen! Mit Farbstoff. 17 % Vol.

5163 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



SCHOKOLADEN SAHNELIKÖR

Herrlich vollmundige Schokolade - verfeinert mit frischer Sahne! 17 % Vol.

5139 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



OSTSEESCHLAMM® SAHNELIKÖR

Sahne, der Geschmack von Schokolade und ein Schuss Rum - mehr braucht es nicht für diesen einzigartig cremigen Likör. Er schmeckt eisgekühlt pur, auf Eis oder als Topping für Desserts. Mit Farbstoff. 17 % Vol.

5193 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



TOFFEE SAHNELIKÖR

Herrliche Komposition aus Schoko, Nuss und Kakao. Schmeckt wie flüssige Toffeebohnen. Einen Schuss in Kaffee über Espresso oder einfach über Eis - unwiderstehlich! 17 % Vol.

5195 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



WALDMEISTER SAHNELIKÖR

Verzaubert mit seinem feinem Duft und zartlieblichen Aroma. Eine samtig-weiche Verführung mit feinsten Sahne! Mit Farbstoff. 17 % Vol.

5218 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



EIERLIKÖR

Pikant, aromatisch, feine Vanillenote, sehr lecker zu Eis und Obstsalaten. Dickflüssig. Kanister vor Gebrauch schütteln. Nicht für Zapfhahn Deluxe geeignet. Wir empfehlen unsere Ablassgarnitur. 20 % Vol.

5168 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



EIERLIKÖR MIT MARZIPAN

Harmonisch-süffige Verführung von Vanille- und Marzipannoten. Sehr lecker zu Eis, Obstsalaten und für besondere Torten- und Dessertkreationen. Nicht für Zapfhahn Deluxe geeignet. Wir empfehlen unsere Ablassgarnitur. 20 % Vol.

5616 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



EIERLIKÖR MIT SCHOKOLADENTRÜFFEL

Die beste Versuchung seit es Eierlikör gibt! Ein unvergesslich cremiger Genuss! Nicht für Zapfhahn Deluxe geeignet. Wir empfehlen unsere Ablassgarnitur. 20 % Vol.

5335 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



EIERLIKÖR MIT ORANGEN

Der Eierlikör wird durch den angenehm fruchtig-süßen Geschmack der Orange verfeinert. Ob im Winter oder zum Osterfest – diese cremige Köstlichkeit schmeckt einfach immer. 20 % Vol.

5419 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %





FEINKOST

LAUX



REZEPT
TIPP

Zutaten:

- 5 cl LAUX Edler Willi
- 1,5cl Zitronensaft
- 1,5cl Limettensaft
- 2 BL Puderzucker
- ½ Eiweiß

Edler Willi Sour

MIT ALTER LAUX EDLER WILLI

SCHRITT 01

Alle Zutaten nacheinander in einen Shaker (ohne Eis) geben und gut durchschütteln. Danach 5 Eiswürfel dazugeben und nochmal shaken.

SCHRITT 02

Den Drink in ein eisgekühltes Sour Glas abseihen und mit Limettenzeste garnieren.

ALTER LAUX SPEZIALITÄTEN

Das Motto in unserer hauseigenen Produktion: Wir werden nicht älter, sondern besser. Denn je mehr Zeit wir uns und unseren Bränden geben, desto weicher und delikater werden sie.

Das Besondere an unseren ALTER LAUX Kreationen?

Sie kombinieren die intensiven Frucht-Aromen und hohen Prozentzahlen eines Brandes mit der Süße feinsten Liköre. Aus diesem Grund wurden einige unserer LAUX Spezialitäten sogar international ausgezeichnet, z. B. mit der begehrten Goldmedaille des DLG.

Ob mit Birne (Williams Christ), Haselnuss, Mirabelle oder Waldhimbeergeist: Unsere LAUX Destillateurmeister*innen kreieren bereits seit Jahrzehnten klassische Premium-Brände - mit besten Zutaten und nach traditionellen Rezepturen. Darunter unser Birnenbrand ‚ALTER LAUX Edler Willi‘ oder ‚ALTER LAUX Milde Marille‘ mit dem Geschmack von reifen Aprikosen.



ALTER LAUX EDLER WILLI

Erlesener Likör mit dem exquisiten und lieblichen Geschmackserlebnis ausgewählter Williams-Birnen. Typischer Duft, voller Fruchtgeschmack, sehr weich und mild. 40 % Vol.

2015023 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015023 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5023 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX DELIKATE HASELNUSS

Feiner Likör mit charakteristischem Duft nach Haselnüssen. Harmonisch nussig und mild im Abgang - ein Trend seit Jahren. 40 % Vol.

2015385 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015385 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5385 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX FEINE FEIGE

Köstlicher Likör mit intensivem Feigengeschmack. Vollfruchtig und mild - ein Hochgenuss am Gaumen. 40 % Vol.

2015404 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015404 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5404 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX MILDE MARILLE

Ein charaktvoller Likör mit dem zarten Duft sonnengereifer Marillen. Köstlich und einzigartig im Geschmack. 40 % Vol.

2015172 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015172 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5172 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %

ALTER LAUX SPEZIALITÄTEN



ALTER LAUX SCHWARZE JOHANNISBEERE

Milder Likör mit dem Geschmack vollreifer Johannisbeeren. Genießen Sie diese fruchtige und harmonische Spezialität. 40 % Vol.

2015050 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015050 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5050 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX WEICHE MIRABELLE

Lieblicher Likör mit dem zarten Aroma vollreifer Mirabellen. Diese feinduftige Spezialität lässt das Herz eines jeden Mirabellenliebhabers höher schlagen. 40 % Vol.

2015034 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015034 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5034 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX WILDES PFLÜMLI

Samtig-weicher Likör mit dem Aroma ausgereifter Pflaumen. Vollfruchtig - ein Tropfen höchster Qualität. 40 % Vol.

2015018 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015018 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5018 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX ZARTE HIMBEERE

Feiner Likör mit edlem Geschmack. Duftig, pikante Fruchtnote. Diese exquisite Spezialität zeichnet sich durch einen weichen und langen Nachhall aus. 40 % Vol.

2015036 200 ml Flasche

VE 6 19 %

5015036 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5036 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX KIRSCH

Delikater Likör mit dem unverwechselbaren Aroma feiner Kirschen. Diese Spezialität zeichnet sich durch ihr frisches und köstliches Bouquet aus. 40 % Vol.

5002 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



ALTER LAUX QUITTE

Dieser Likör mit hocharomatischer Quitte ist weich und mild im Geschmack. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen. 40 % Vol.

5005 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



3ER ALTER LAUX GESCHENKSET

Bestehend aus: 3 x 50 ml Alter LAUX-Kollektion - Edler Willi 40 % Vol. · Delikate Haselnuss 40 % Vol. · Milde Marille 40 % Vol.

11513 3 x 50 ml Set

VE 5 19 %



WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND

Durch einen traditionellen, langsamen Brennvor-gang entsteht dieser samtig-weiche, saftige Brand. Die Williams-Christ-Birne mit ihrem vollmundig-süßen Aroma kommt hervorragend zur Geltung und wird von einem eleganten Nachhall begleitet. Herkunft: Franken. 40 % Vol.

3505010	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5010	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



MARILLEN SPIRITUOSE

Zarter Duft nach sonnenge-reiften Marillen. Am Gaumen harmonisch, samtig und weich wie die Frucht selbst. Diese Spirituose überrascht mit ihren intensiv-fruchtigen Aromen und der eleganten Mandelnote auch Kenner. Herkunft: Baden. 40 % Vol.

3505006	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5006	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



HASELNUSS SPIRITUOSE

Durch den Geschmack nach frischen Haselnüssen hat diese Spirituose ein besonders intensives Aroma. Feine Nougat-Nuancen und ein Hauch Karamell machen sie zu einem Liebling, der auch im Nachhall noch vollmundig erscheint. Herkunft: Mosel. 40 % Vol.

3505021	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5021	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



WALDHIMBEERGEIST

Vollreife Waldhimbeeren und eine langsame, schonende Destillation bringen diesen edlen Geist mit ausgeprägtem Duft und Aroma hervor. Der fruchtintensive Geschmack nach Beeren hält lange an und wird von einem samtigen Abgang abgerundet. Herkunft: Franken. 42 % Vol.

3505091	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5091	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



ZWETSCHGEN BRANDY

Süß-fruchtiger Duft nach sonnenverwöhnten Zwetschgen. Dieser Brandy überzeugt mit intensiv-fruchtigen Aromen und langem Nachhall typisch weicher Zwetschge. Am Gaumen weich und samtig. 30 % Vol.

3505885	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5885	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



MIRABELLEN BRAND

Feinduftig, typisches Aroma vollreifer Früchte. Weich und zartsüß im Geschmack. Herkunft: Baden. 40 % Vol.

3505008	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5008	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



RIESLING TRESTERBRAND

Herzhafter Original-Mosel-Winzerbrand. Feine Holznote und milder, nachhaltiger Geschmack. Herkunft: Mosel. 40 % Vol.

3505001	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5001	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



OBSTBRAND AUS ÄPFELN UND BIRNEN

Fruchtiges Obstwasser. Würzig, mild im Abgang. Einfach ein guter Obstler. Herkunft: Franken. 38 % Vol.

3505004	350 ml Flasche	
VE 6		19 %
5004	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



5ER SPIRITUOSEN GESCHENKSET

- Bestehend aus je 1 x 40 ml:
- Marillen Spirituose 40 % Vol.
 - Haselnuss Spirituose 40 % Vol.
 - Waldhimbeergeist 42 % Vol.
 - Riesling Tresterbrand 40 % Vol.
 - Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 38 % Vol.

11512 5 x 40 ml Set
 VE 5 19 %



ALTES SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER

Ein Kirschdestillat allerhöchster Güte. Ausgeprägter Duft, reinsortige Fruchtnote, echte Rarität. Herkunft: Baden. 45 % Vol.

5090 5 Ltr. Kanister
 VE 1 19 %



APRIKOSENBRAND

Duftige Note, saftig und typisch im Geschmack. Elegant, weich im Abgang. Herkunft: Baden. 40 % Vol.

5088 5 Ltr. Kanister
 VE 1 19 %



HEUSPIRITUOSE

Leichte Süße und typischer Duft nach frischem Heu verschmelzen zu einer einzigartigen Komposition. Der milde Abgang dieser besonderen Spirituose ist ein wahrer Gaumenschmaus. Herkunft: Mosel. 30 % Vol.

5642 5 Ltr. BIB
 VE 1 19 %



HIMBEER GEIST

Pikantes Destillat mit zarter Blume. Dezent Süße, sehr weich im Geschmack, nachhaltig. Herkunft: Baden. 40 % Vol.

5007 5 Ltr. BIB
 VE 1 19 %



SCHWARZER JOHANNISBEERGEIST

Feinduftiges Destillat mit Rasse und Eleganz. Brillante Frucht, weich am Gaumen. Sehr langer Nachhall. Herkunft: Franken. 40 % Vol.

5024 5 Ltr. BIB
 VE 1 19 %



SCHLEHENGEIST

Aus wilden Früchten nach altem Hausrezept angesetzt und destilliert. Spezialität mit dezent bitterer Fruchtnote. Herkunft: Franken. 40 % Vol.

5011 5 Ltr. BIB
 VE 1 19 %

INFO

WUSTEN SIE SCHON, DASS...

...Steinobstbrände lichtgeschützt gelagert werden müssen, da sich sonst der Ethylcarbamatgehalt erhöhen kann.

Außerdem empfehlen wir Steinobstbrände nicht länger als 3 Monate in Glasbehältnissen zu lagern. Grünfarbiges Glas hemmt die Entstehung, verhindert sie aber nicht ausreichend.



DIE SHOOTINGSTARS – UNSERE PREISGEKRÖNTEN GINS

Gerade noch Trend-Getränk der letzten Jahre, hat sich Gin heute (wieder) als Klassiker etabliert. Auf der Zutatenliste: hochwertige Inhaltsstoffe und überraschende Botanicals wie rosa Pfeffer, Zimt, Anis, Orangenschale oder Fichtensprossen. Am besten serviert mit dem passenden Tonic, etwas Gurke, Zitrone oder Minze.

LAUX PREMIUM GIN ist prämiert

Unsere Gin-Serie „LAUX PREMIUM“ wird exklusiv für uns von der Brennerei Euelsberger hergestellt. Euelsberger ist eine kleine, feine Familien-Brennerei, die sich in einem ehemaligen Kälberstall auf dem elterlichen Bauernhof befindet.

Idyllisch in der Eifel gelegen, bietet die umliegende Natur mit den vielen Wäldern und Wiesen eine Bandbreite natürlicher Aromen, die kurzerhand für die Gin-Rezepturen genutzt werden.

Und – wirklich alles an diesem Gin ist handgemacht, wird aromaschonend gefiltert und vor Ort abgefüllt.



LAUX PREMIUM GIN NO. 1

Ein kräftig würziger Gin mit erfrischender Zitrusnote bestehend aus 16 Botanicals: Wacholder, rosa Pfeffer, Birdseye Chili, Koriander, grüner Kardamom, frische Orangenschalen, frische Zitronenschalen, Kaffirlimettenblätter, Thymian, Rosmarin, Hibiskus, Minze, Rose, Holunderblüten, Lavendel, Erdbeere getrocknet. 45 % Vol.



5005990	500 ml Flasche	
VE 6		19 %
5990	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %

LAUX PREMIUM GIN NO. 2

Dieser Gin hat einen exotischen Charakter mit einer angenehmen Zimt-Orangenote. Wacholder, frische Orangenschale, frische Zitronenschale, Kaffirlimettenblätter, Zimt, Orangenblüte, Jasminblüte, Lilienblüte, Lavendel, getrocknete Erdbeere, Hibiskus, Tonkabohne, Aroniabeere, Chiloe Pfeffer, roter langer Pfeffer, Süßholz, Lapocherinde. 45 % Vol.



5005991	500 ml Flasche	
VE 6		19 %
5991	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %

LAUX PREMIUM GIN NO. 3

Ein mediterraner Mix mit Pfiff. Eine leicht herb-bittere Wermut-Note kombiniert mit spannenden Pfeffersorten machen diesen Gin zu etwas Besonderem. Wacholder, frische Zitronenschale, Rosmarin, Thymian, Koriander, grüner Kardamom, tasmanischer Bergpfeffer, Kubebenpfeffer, Zitronenverbene, Wermut, Hopfen, Mönchspfeffer, Fichtensprossen. 45 % Vol.



5005992	500 ml Flasche	
VE 6		19 %
5992	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %

GIN



18 ausgesuchte, exotische Kräuter, wilder Wacholder und Weizen sind die besten Ausgangsprodukte für diesen exquisiten Gin mit seinem frischen, einzigartigen und ausgewogenen Geschmack. Um unseren Gin so geschmeidig zu machen, wird er mehrfach gebrannt. 44 % Vol.

5655	5 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



GIN FASS

Ohne Bestückung. Maße: Offen ca. 120 x 100 x 30 cm, geschlossen ca. 60 x 100 x 60 cm (B x H x T)

3143	1 Fass	
VE 1		19 %



The LAUX GIN

SO SCHMECKT HEIMAT!
EXKLUSIVE REZEPTUR DESTILLIERT AN DER MOSEL
DRY GIN MIT WACHOLDER, MEDITERRANEN BOTANICALS & FRISCHER ZITRUSCHALE
LEICHT HERB & DEUTLICH PFEFFRIG MIT WERMUT-NOTE
SCHMECKT PUR AUF EIS, IN COCKTAILS & LONG DRINKS

THE LAUX GIN
 Destilliert mit mediterranen Botanicals wie Rosmarin, Thymian und Zitronenverbene, exquisitem tasmanischen Bergpfeffer, Kubeben- und Mönchspfeffer sowie Wermut für eine herb-pfeffrige Note. Exklusive Rezeptur, destilliert an der Mosel. 45% Vol.

5005993 500 ml Flasche
 VE 6 19 %





Die Euelsberger Brennerei stellt äußerst hochwertigen und leckeren Gin her. Nur Wacholder, Kräuter und andere fair gehandelte oder Bio-Zutaten sowie Streuobst von der Brennerei-eigenen Wiese verarbeitet der Familienbetrieb aus der Eifel – so entstehen die unverwechselbaren Aromen der FINE-DRINKING-Spezialität.



EUELSBERGER GIN PEPPER & LEMON



Pfeffer- und Zitrusaromen waren die erste Idee. Ein süffiger, spannender Gin, spicy und frisch zugleich. Wacholder, Kubebenpfeffer, Szechuanpfeffer, Langer Pfeffer, Schwarzer Pfeffer, Roter Pfeffer, Weißer Pfeffer, Mönchspfeffer, Limettenschale, Pomeranzenschale, Kaffirlimettenblatt, Zitronenschale, Zitronengras. 45 % Vol.

1500700 500 ml Flasche
 VE 6 19 %



EUELSBERGER GIN FIFTEEN FLOWERS



Ein Gin nur aus Blüten – und natürlich Wacholder. Weich im Geschmack, mit einer erkennbaren Note von Gänseblümchen. Wacholder, Eibisch, Lavendel, Ringelblume, Hibiskus, Malve, Lindenblüte, Klatschmohn, Veilchen, Holunder, Pfingstrose, Lilie, Gänseblümchen, Jasmin, Orangenblüte, Schafgarbe. 45 % Vol.

1500705 500 ml Flasche
 VE 6 19 %



GIN AUS DER EIFEL

EUELSBERGER GIN PLUM ORIENTAL

Der orientalische Mix. Wer Pflaume, Kreuzkümmel, Anis und außergewöhnliche Aromen mag, wird ihn lieben. Wacholder, Pflaume, Zimt, Orange, Kardamom, Tonkabohne, Kakaobohne, Sternanis, Kreuzkümmel, Lapachorinde, Kolanuss, Hibiskusblüte, Lotussamen, Aprikosenkerne, Hagebutte, Rosenwurzel, Guarana, Blutwurz, Süßholz, Anissamen. 45 % Vol.

1500710 500 ml Flasche
 VE 6 19 %

**FLASCHE AUF, COCKTAIL
INS GLAS – CHEERS!**

Einfach cool, unsere LAUX Bottled Classics! Vier Cocktail-Klassiker haben unsere Destillateurmeister*innen nach Originalrezept mit hochwertigsten LAUX Spirituosen und besten Zutaten fertig gemixt für den direkten Genuss.

Die LAUX Bottled Classics werden für den klassischen Drink-Genuss handwerklich hergestellt und sind ohne Geschmacksverstärker.

Einfach auf Eis geben und genießen.



**READY
TO DRINK**



TOM COLLINS BOTTLED COCKTAIL

Aus der Flasche ins Glas, mit Soda aufgießen & den Bar-Klassiker zu Hause genießen!
Die Grundlage für unseren erfrischenden Tom Collins bildet unser kräftig würziger LAUX Premium Gin mit Zitrusnote.
22,5 % Vol. *

2005998 200 ml Flasche

VE 6 19 %



Gekühlt in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink Glas geben und mit kaltem Sodawasser (ca. 80 ml) auffüllen.
Vorsichtig umrühren.
Extra-Barfeeling: mit einer Zitronenscheibe und Cocktailkirsche servieren.
Cheers!



GIN MARTINI BOTTLED COCKTAIL

Aus der Flasche ins Glas gießen & den Bar-Klassiker zu Hause genießen!
Unser Gin Martini ist 1:1 gemixt und ganz und gar nicht trocken. Unser weißer Vermut Versol Bianco mit mallorquinischen Orangen passt perfekt zum kräftig würzigem LAUX Premium Gin mit feiner Zitrusnote.
29,5 % Vol. *

2005995 200 ml Flasche

VE 6 19 %



Eisgekühlt in ein Martini Glas geben.
Extra-Barfeeling: Glas vorkühlen und Drink mit einer Zitronenzeste oder Olive garnieren. Cheers!



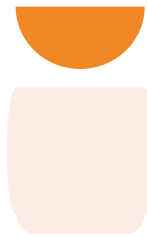
NEGRONI BOTTLED COCKTAIL

Aus der Flasche ins Glas gießen & den Bar-Klassiker zu Hause genießen!

Für den klassischen bitter-süßen Geschmacks des Negroni sorgt unser roter Vermut Versol Rosso mit mallorquinischen Orangen, der kräftig würzige LAUX Premium Gin und ein Schuss Campari Bitter. 26 % Vol. *

2005997 200 ml Flasche

VE 6 19 %



Gekühlt in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben.

Extra-Barfeeling: mit einer Orangenzeste garnieren. Salute!



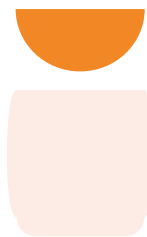
OLD FASHIONED BOTTLED COCKTAIL

Aus der Flasche ins Glas gießen & den Bar-Klassiker zu Hause genießen!

Der Old Fashioned gehört zu den berühmtesten Cocktails. Wir mixen dafür einen weichen Speyside Blended Malt Whisky mit etwas Zuckersirup und einem Schuss Angostura Bitter. 32 % Vol. *

2005996 200 ml Flasche

VE 6 19 %



Gekühlt in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben.

Extra-Barfeeling: Mit einer Orangenzeste garnieren. Cheers!



* Nur in Deutschland erhältlich!

WHISKY

Der Klassiker, der in jede gute Hausbar gehört.

Die raue Natur Schottlands prägt den Charakter von Whisky und Menschen. Als „Lebenswasser“ – das bedeutet Whisky auf gälisch – weckt er tatsächlich nicht nur die Lebensgeister der Schotten, sondern ist auch Quell des Genusses für jeden Spirituosen-Fan.

Jeder Whisky entsteht aus einer Getreidemaische, mit Wasser und Hefe vermischt. Das Destillat reift mindestens drei Jahre im Holzfass, besonders hochwertige Sorten noch länger. Neben der Reifezeit entscheiden auch die Wasserqualität und natürlich die Rohstoffe über einen exzellenten Whisky. In unserem Sortiment finden Sie Single Cask Whiskys aus einem einzigen, in der Qualität herausragenden Holzfass, Grain Whisky aus Weizen und verschiedene Malts aus gemälzter Gerste. Single Malt darf sich Whisky nennen, der aus einer einzelnen Brennerei stammt und ausschließlich aus gemälzter Gerste besteht.

Jede unserer einzigartigen Sorten ist perfekt als geschmackvolles Geschenk oder zum Anstoßen auf das Leben. In diesem Sinne: Slàinte Mhath.



INFO



WHISKY – HERKUNFT & BESCHREIBUNG

Whisky Pass – erhältlich zu unseren Single Cask Whiskys 9,8 x 9,8 cm-Faltblatt. Mit interessanten Informationen zur Destillerie und vieles mehr! Je 5 Liter erhalten Sie automatisch 10 Pässe gratis. Der 1,5 Ltr.-Flasche liegen 3 Pässe gratis bei.

WHISKY SINGLE CASK



16 JAHRE

TORMORE HIGHLAND WHISKY SPEYSIDE SINGLE CASK

Nase: Keine Kühlfiltration | Nase: süße Honignote | Gaumen & Körper: samtig weicher Geschmack, Aromen von geröstetem Brot | Abgang: Hauch von Schokolade und Marzipan. zarte Fruchtnoten und geröstete Eiche. 46 % Vol.

5429 1,5 Ltr. Flasche

VE 1 19 %



34 JAHRE

TORMORE HIGHLAND WHISKY SPEYSIDE SINGLE CASK

Nase: ein Hauch von Torf, würzig | Gaumen & Körper: Birnengeschmack, etwas Sherry und Eiche mit Zimt | Abgang: langanhaltend, mit einem Hauch von Pfeffer und Walnuss. 46 % Vol.

5649 1,5 Ltr. Flasche

VE 1 19 %



26 JAHRE

GLENROTHES HIGHLAND WHISKY SPEYSIDE SINGLE CASK

Nase: süße Gerste, Honig und Sommerfrüchte | Gaumen & Körper: dunkle Schokolade, Nussnoten und ein Hauch von Sherry | Abgang: warm mit einer lieblichen cremigen Textur. 46 % Vol.

5646 1,5 Ltr. Flasche

VE 1 19 %

GRAIN WHISKY



35 JAHRE

INVERGORDON HIGHLAND WHISKY

Nase: lieblich, sehr zart und süß | Gaumen & Körper: Kokosnuss, ein Hauch von karamellisiertem braunen Zucker und Lebkuchen | Abgang: unglaublich mild, leichter Bananen-Geschmack und ein Hauch von Milch-Schokolade. 46 % Vol.

5647 1,5 Ltr. Flasche

VE 1 19 %



34 JAHRE

NORTH BRITISH HIGHLAND WHISKY

Nase: flambierte Banane, Toffee und einer Nuance von Karamell | Gaumen & Körper: etwas Milch-Schokolade mit einem Hauch von Cappuccino und Toffee | Abgang: süße Mandeln. Cremig, langanhaltend und wärmend. Farbe: bernsteingelb. 46 % Vol.

5648 1,5 Ltr. Flasche

VE 1 19 %



34 JAHRE

NORTH BRITISH LOWLAND SINGLE GRAIN SCOTCH WHISKY

Nase: süße Gerste und Vanille | Gaumen & Körper: Sehr weich, leichte Cappuccino-Note. Leichter Toffee & dunkle Schokolade. Abgang: Samtige Textur, mittellanger Abgang mit angenehmer Wärme. 46 % Vol.

5657 1,5 Ltr. Flasche

VE 1 19 %

ERGÄNZUNGEN WHISKY-SORTIMENT

Rund um das Thema Whisky bieten wir Ihnen hilfreiche Verkaufsunterstützung an, wie Plakate, Barrique-Fässer oder Anhänger und Falbblätter (ab S. 194).

Auch Whisky-Gläser (S. 184), unser LAUX Whisky Senf (S. 45) oder

Lapp & Fao Schokoladentrüffel mit Whisky (S.119) runden Ihr Sortiment perfekt ab.



1610111 Whisky Senf | 130 ml Glas



1379 Glencairn Whisky Glas | 190 ml



7598 Plakat DIN A3



3054 leeres Holzfass 220 l - zur Deko

MALT WHISKY | SCOTCH WHISKY



BEN NEVIS MALT WHISKY SHERRY CASK

Nase: feine Gewürze, Heidekraut & geröstete Eiche. Gaumen & Körper: getrocknete Früchte, ein Hauch von gerösteter Eiche | Abgang: erwärmender Abgang mit leichter Note von Nelke, Lebkuchen und Honig. 40 % Vol.

5431 1,5 Ltr. Flasche
VE 1 19 %



MALT WHISKY

In Holzfässern gereift. Typisch würzig-milder Geschmack durch den großen Anteil an Highland Malt. Leicht fruchtig, mit leichter Vanille und wunderbar ausbalanciert. 40 % Vol.

5632 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



SPEYSIDE BLENDED MALT WHISKY

Nase: fruchtig intensive Note feiner vanilliger Süße | Gaumen & Körper: weich und ölig mit leckeren Aromen von Crème brûlée und angenehmer Holznote | Abgang: samtig mild. 40 % Vol.

5590 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



TULLIBARDINE MALT WHISKY

Nase: rauchige Malz- und Torfnoten | Gaumen & Körper: intensive Aromen von gebranntem Torf und Holz | Abgang: nachhaltig, ölig, süß. 58 % Vol.

5670 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



MANNOCHMORE HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SPEYSIDE

Nase: süße Gerste | Gaumen & Körper: ein Hauch von mildem Honig | Abgang: blumig-duftige Noten mit Schokolade. 46 % Vol.

5418 1,5 Ltr. Flasche
VE 1 19 %



SCOTCH BLENDED MALT WHISKY

Nase: würzig, erdig und torfig | Gaumen & Körper: weich, rauchig, etwas salziger Sherrygeschmack | Abgang: erwärmender, langer Abgang. 46 % Vol.

5430 1,5 Ltr. Flasche
VE 1 19 %



SCOTCH BLENDED MALT WHISKY

Eine harmonische Komposition aus verschiedenen schottischen Single Malt Whiskys der legendären Speyside. 40 % Vol.

5631 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %

MALT WHISKY VERSCHIEDENER HERKUNFTSLÄNDER



MC LOYDD IRISH GRAIN BLENDED WHISKY

Irischer Whisky. Ein Blend von sehr feiner, duftiger Art. Weich, mild, leicht süßlich, ohne Rauchnote. Geeignet für alle Konsumenten, denen die Rauch- und Holzaromen des Scotch-Whisky zu stark sind. 40 % Vol.

5062 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



GILORS SINGLE MALT WHISKY

Deutscher Whisky. Nase: frische Birne, Kirsche & Pfirsich | Gaumen & Körper: fruchtiges Steinobst, Hefearoma | Abgang: malzige Noten, leicht rauchiges Whisky-Aroma. 41 % Vol.

5672 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



J.B. HARPER US-STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Amerikanischer Whiskey. Holzfassgelagert, weich, aromatisch. Feine Holznote, körperreich, sehr mild. Der Partyspaß pur oder „on the rocks“. 40 % Vol.

5060 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



TORF-WHISKY SINGLE MALT

Deutscher Whisky. Rauchig, kräftig, süßig | Nase: würziger rauchiger Torfgeruch mit milder Sherry-Note | Gaumen & Körper: angenehm und stoffiges Mundgefühl | Abgang: nachhaltig. 44 % Vol.

5673 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



MC LOYDD IRISH MALT WHISKEY

Irischer Whisky. Seinen außergewöhnlich milden und abgerundeten Geschmack entwickelt er auf Eichenholzfässern. 40 % Vol.

5630 5 Ltr. BIB
VE 1 24,45 €/Ltr. 19 %

Rum ist der exquisite Gruß aus der Karibik! Auf den Westindischen Inseln werden dafür heimisches Zuckerrohr und Zuckerrohrsaft oder Melasse vermaischt und fermentiert, danach vergoren. Für den besten Rum wird der Zuckerwein zweifach in der Kupferbrennblase destilliert und lagert dann mehrere Jahre in Holzfässern. Das verleiht ihm sein außergewöhnliches Aroma und die typische Farbe. Traditionell wird ein guter Rum pur getrunken, extrem lecker sind aber auch Longdrinks sowie Rum-Cocktails.



ECHTER BARBADOS RUM

Holzfassgelagert. Cuvée aus Column Still und Pot Still. Aus verschiedenen, sehr alten Barbados-Rums, die zunächst viele Jahre in Bourbon-Fässern in den Tropen und dann in kleinen Fässern aus französischer Eiche reifen. In der Nase fruchtig mit Vanille und Toast. Sehr ausgewogener Geschmack, weich und sanft, fast lieblich, sehr gefälliges Aroma. Der intensive Duft und Geschmack von Vanille, reifer Banane, Zuckerrohr und gerösteter Kokosnuss ist sehr präsent und langanhaltend im Nachhall. Ein absolutes Spitzenprodukt! 40 % Vol.



ECHTER BARBADOS RUM

Nach alter Tradition in kleinen Kupferbrennblasen destilliert und 5 Jahre in Eichenholzfässern gelagert. Sehr weicher, runder Rum mit zarten Aromen von Zuckerrohr und Vanille. 40 % Vol.

5206 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %

5199 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



BARBADOS GRANDE RESERVE

Nase: Fruchtige Noten von Orangenschalen, Ananas und Vanille | Gaumen & Körper: Gelbe Früchte, nussige Noten der Kokosnuss, Marzipan und geröstete Nüsse | Abgang: Weich mit feinem Honig. 40 % Vol.



CARIBBEAN RUM

Geprägt durch die lange Lagerung im Holzfass. Intensives Aroma von Zuckerrohr, Vanille und Schokolade, weich und würzig im Geschmack. Klare Holznote mild und ausgewogen | Abgang nach gerösteter Kokosnuss. 40 % Vol.



ECHTER JAMAICA RUM

Holzfassgelagert, feinwürzig, kräftig, dezente Holznote. 38 % Vol.

5650 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %

5227 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %

5075 5 Ltr. Kanister
VE 1 19 %



DOMINIKANISCHER RUM „SOLERA“

Nase: Tolle Aromen von Karamell, Vanille und Eiche mit einer beeindruckenden Vielfalt von reifen Herbstfrüchten. „Solera“ beschreibt ein besonderes Reifungsverfahren, bei dem mehrere Eichenholzfässer nach Altersstufen aufgetürmt werden. In der obersten Schicht reift das jüngste Destillat. In der untersten Reihe der älteste Rum, der dann entnommen wird. Die fehlende Menge wird aus der darüberliegenden Schicht ersetzt. 40 % Vol.



JAMAICA RUM

Holzfassgelagert. Bei diesem Rum liegen gleich zu Beginn opulente fruchtige Noten, begleitet von sanften Lakritznoten in der Nase. Elegant und voluminös zugleich kommen am Gaumen intensive Noten von Eichenholz, wärmender Orange und dunkler Schokolade hinzu. Im Nachklang wechseln sich rauchige Anklänge mit honigartigen Nuancen ab, um einen angenehmen Eindruck zu hinterlassen. 42 % Vol.



WORTHY PARK ST. CATHERINE SINGLE POT STILL RUM

Der im Pot-Still-Verfahren destillierte Rum ist mit sanften Vanille- und Karamellnoten angenehm mild im Duft. Im Geschmack wird vollmundige Schokolade von weichen Röstaromen und etwas grüner Banane begleitet. Weich und angenehm süß im Finish. 40 % Vol.

5228 5 Ltr. Kanister
VE 1 19 %

5407 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %

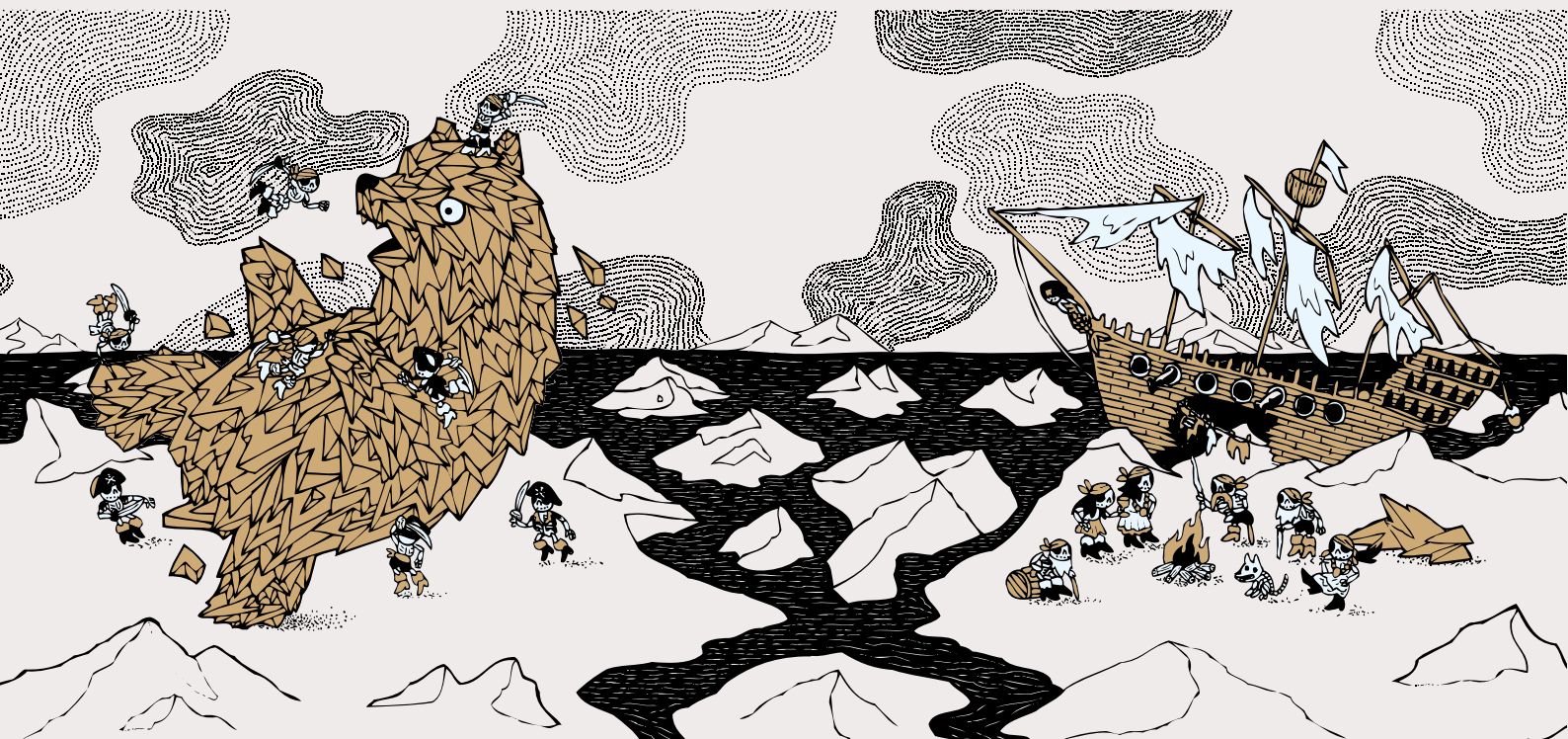
5408 5 Ltr. BIB
VE 1 19 %



The Deli Garage

Eine moderne Marke inspiriert vom „Herumschrauben in der Garage“: ausgesuchte Delikatessen in ausgefallenen Designs und einzigartigen Verpackungen.

Bei The Deli Garage ist alles Handwerk – die Herstellung der Produkte genauso wie der liebevolle Entwurf der Designs. Die Marke beweist, dass das kreative Herumwerkeln in Werkstätten und Küche viel gemeinsam haben. Alltagserprobte Verpackungen aus Garagen, die selbstverständlich lebensmittelecht angepasst werden, finden so ihren Weg in die Küche.





KRAFTSTOFF

Ausgewählte Spirituosen im baustellentauglichen Stahlflachmann. So kräftig wie der Inhalt, ist auch sein Gefäß – ein Flachmann aus bestem Edelstahl.

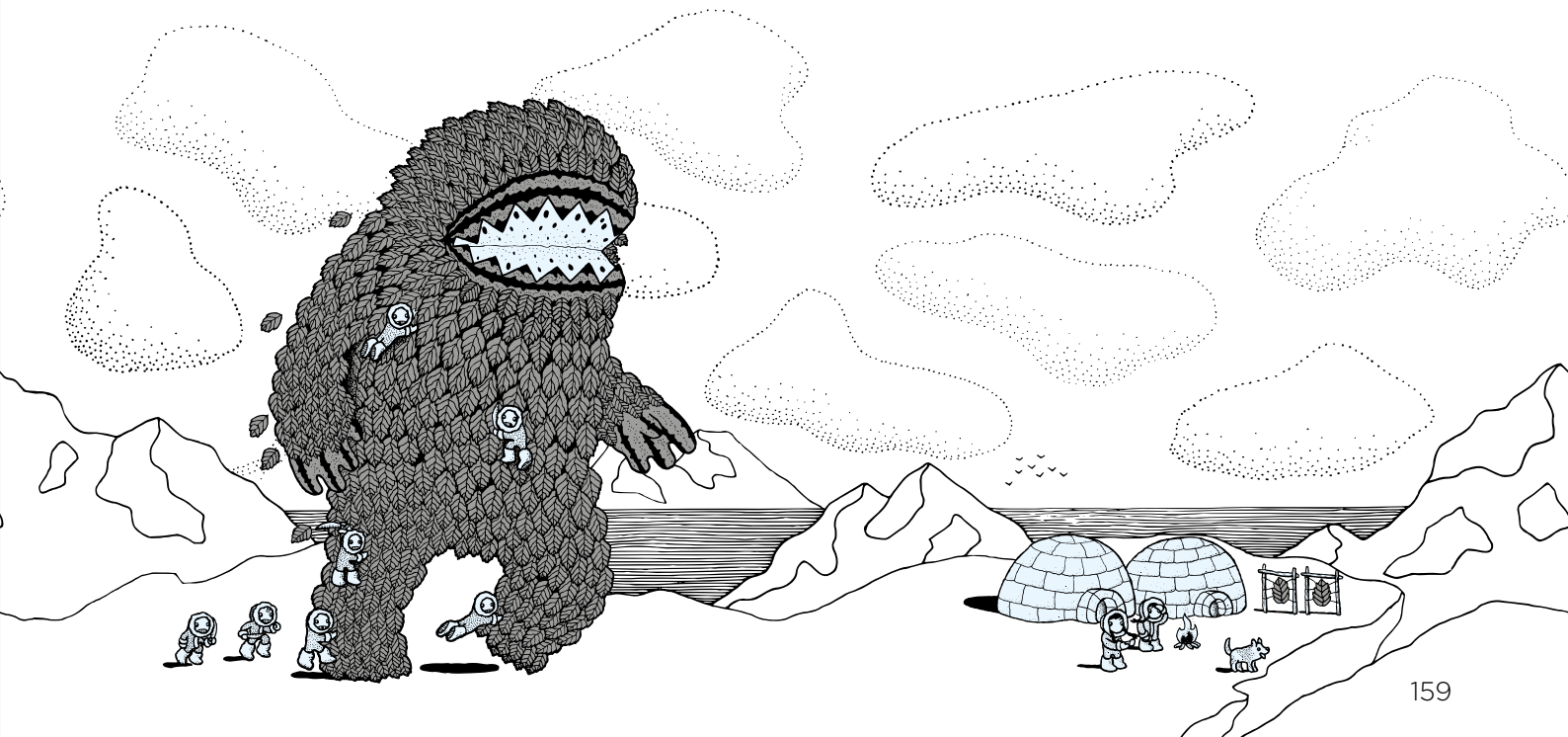
510400 WHISKY PUR		
200 ml Flachmann	VE 3	19 %
510420 RUM PUR		
200 ml Flachmann	VE 3	19 %
510430 WHISKY LIKÖR		
200 ml Flachmann	VE 3	19 %

THE DELI GARGAE - ÖLFASS

Dieses als Regal umgebaute und lackierte Ölfass bietet eine optimale Präsentationsfläche für das The Deli Garage Sortiment. Perfekt abgestimmt auf das Thema „Garage“ können so auf mehreren Ebenen die trendigen Produkte in Szene gesetzt werden. Am Boden angebrachte Lenkrollen ermöglichen unkomplizierte Positionswechsel. Außerdem können so die zwei Hälften des Ölfasses in unterschiedlichem Winkel zueinander ausgerichtet werden. Mit zwei Klemmverschlüssen kann das Fass komplett geschlossen werden.

Maße: Offen ca. 120 x 100 x 30 cm, geschlossen ca. 60 x 100 x 60 cm (B x H x T)

3056	VE 1	19 %
-------------	------	------





INFO

DIE HERSTELLUNG

Der Geschmack wird wesentlich durch die Rebsorte der Traube beeinflusst. Der Anteil der ausgelobten Rebsorte muss mindestens 85 % betragen. Diese Grappas werden auch als „monovitigno“ bezeichnet. Stammt der Trester von verschiedenen Rebsorten unterschiedlicher Ausgangsgebiete oder werden fertige Destillate vermischt, so sprechen wir von Grappa Cuvée. Um 10 Liter Grappa herzustellen, braucht man etwa 100 kg feuchten Trester. Nach der alkoholischen Gärung wird die entstandene Maische destilliert.

SÜSSUNG

Es ist erlaubt, dem Grappa bis zu 20 g/l Zucker hinzuzufügen. Überwiegend werden jedoch 10 g/l Zucker hinzugegeben, um das Produkt geschmacklich weicher und runder zu machen.

AROMATISIERUNG

Von den reinen Grappas unterscheiden sich die aromatisierten Varianten. Diese werden als Grappa aromatizzata gekennzeichnet. Häufig werden Heidelbeeren, Honig, Kümmel, Orangen oder Weinrauten als Zusatz verwendet, der Anteil darf jedoch höchstens 3 % betragen.

DIE LAGERUNG

Grappa wird entweder im Stahlfass gelagert oder aber in Holzfässern. Diese Holzfasslagerung ist entscheidend für den Geschmack und verleiht dem Grappa, je nach Lagerzeit, seine blass- bis goldgelbe Farbe. Die Traubenfarbe bzw. Rebsorte spielt – entgegen der landläufigen Meinung – keine ausschlaggebende Rolle für die Farbe des Grappas. Für Grappa schreibt die EU keine Reifezeit vor, doch gilt hier italienisches Recht. Bevor Grappa verkauft wird, muss das klare Destillat 6 Monate alt sein. Oft werden diese mit „Novella“ bezeichnet.

Im Holzfass bis zu einem Jahr gelagerte Grappas werden als Grappa Affinata (verfeinert) bezeichnet. Länger als mindestens 12 Monate im Holzfass gelagerter Grappa wird entweder als Vecchia oder Invecchiata, nach 18 Monaten als Riserva oder Stravecchia bezeichnet.

Die richtige Trinktemperatur

Die ideale Trinktemperatur ist von den eigenen Vorlieben abhängig. Wir empfehlen eine Temperatur von 10-12 °C – aromareiche, schwere Grappas bis zu 16 °C.

Nur Brände aus Italien und der italienischen Schweiz dürfen die geschützte Herkunftsbezeichnung Grappa tragen.



GRAPPA INVECCHIATA DI AMARONE BARRIQUE

Grappa der allerhöchsten Qualität, nur in sehr geringen Mengen verfügbar. Amarone ist ein italienischer DOCG-Rotwein aus getrockneten Trauben. Überwältigend intensiv im Duft, beeindruckende Körperfülle mit hoher Eleganz. Perfekte Harmonie! Typisch ist der leicht bittere (amaro = bitter) Nachhall. Herkunft: Veneto. 42 % Vol.

Aus roten Trauben

3515725 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5725 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA DI CHARDONNAY

Rassiges Bouquet, intensiv und feurig, langanhaltend und mild im Abgang. Herkunft: Veneto. 40 % Vol.

Aus weißen Trauben

3515710 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5710 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA MOSCATO AMBRATA

Edle Spezialität mit herzhaftem Aroma. Zarte Süße und anhaltendes Volumen im Abgang. Herkunft: Veneto. 40 % Vol.

Aus weißen Trauben

3515719 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5719 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA NEBBIOLO RISERVA SELEZIONE

3 Jahre auf slawischer Eiche gereift, mit Finish auf Akazienholz. Geruch nach reifen Früchten, Vanille und Lakritz. Elegant und klar im Geschmack. Herkunft: Piemont. 42 % Vol.

Aus roten Trauben

3515747 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5747 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA DI NEBBIOLO RISERVA

Eichenholzfassgelagert. Vollmundig, weich, edel. Geringe Holznote, lieblich und anhaltend im Abgang. Herkunft: Piemont. 42 % Vol.

Aus roten Trauben

3515734 350 ml Flasche

VE 6 19 %

5734 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA BIANCA DEL VENETO

Duftend, mild, weich, fruchtige Note. 40 % Vol.

Grappa Cuvée

5701 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Holzfassgelagert. Volle Brunello-Intensität. Im Geschmack ist das aromatische Fruchtfleisch erkennbar. Kräftiger Körper mit viel Wärme, samtig-weich. Herkunft: Toscana. 40 % Vol.

Aus roten Trauben

5729 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA CHIANTI INVECCHIATA

Dämpfend und anhaltend sanfte Tannin-Düfte. Klar und intensiv am Gaumen. Rund, weich und raffiniert im Abgang. Herkunft: Toscana. 40 % Vol.

Aus roten Trauben

5652 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA INVECCHIATA

Holzfassgelagert. Traubig, feinsüßes Bouquet. Sehr weich und elegant. 40 % Vol.

Grappa Cuvée

5703 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA DI PROSECCO RISERVA

Holzfassgelagert. Sehr blumig, zartsüßes, extraktreiches Aroma. Sehr weich im Abgang. Herkunft: Veneto. 42 % Vol.

Aus weißen Trauben

5717 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA DI PINOT GRIGIO AMBRATA

Holzfassgelagert. Duftiger, voller Körper. Wenig Holznote, süßige Art. Herkunft: Veneto. 42 % Vol.

Aus weißen Trauben

5716 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



GRAPPA DI VALPOLICELLA AMARONE

Rarität aus dem Spitzenwein des Veneto. Amarone ist ein italienischer DOCG-Rotwein aus getrockneten Trauben. Herkunft: Veneto. 40 % Vol.

Aus roten Trauben

5721 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %

BRANDY, CALVADOS, COGNAC

Wo immer bester Wein in der Kupferbrennblase doppelt destilliert und dann über Jahre im Holzfass gelagert wird, kommt ein hervorragender Weinbrand in die Flasche – je nachdem wo und von welchem Wein entstehen so Brandy, Cognac oder Calvados. Klassischer Rotwein wird zu Brandy der Extraklasse.

Aus dem Südwesten Frankreichs kommt der berühmte Cognac aus vergorenem Wein säurereicher, weißer Trauben. Erst nach mehr als 4 Jahren Lagerzeit im Holzfass wird der Gaumenschmeichler mit VSOP ausgezeichnet, XO steht für eine mehr als 10-jährige Reifezeit. Exquisiter, bernsteinfarbener Calvados wird aus Apfel- oder Birnenwein hergestellt und erwirbt sich ein VSOP nach mehr als 5 Jahren und XO nach mehr als 6 Jahren Lagerzeit im Holzfass. Die Herkunft aus dem Pays d'Auge gilt als herausragende Referenz für die beste Qualität.



BRANDY INVECCHIATO

Der limitierte exquisite Brandy wird von einer traditionsreichen Brennereifamilie destilliert und veredelt: Über 3 Jahre in Eichenfässern gereift, offenbart er eine weiche, elegante Süße mit sanften Aromen reifer Weintrauben. Elegant eingebundene Röstaromen und Noten von Holz hinterlassen bei diesem charismatischen Brandy einen langanhaltenden Eindruck. 40 % Vol.

5005020 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5020 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



CALVADOS DU PAYS D'AUGE XO

Harmonisch und nuancenreich zugleich offenbart dieser Calvados aus dem Pays d'Auge in der Normandie seine Persönlichkeit: Sanft fruchtiger Apfel wird von einem Hauch blumiger Noten und Vanille begleitet. Weiches Eichenholz und Mandeln machen den Apfelbrand zu einem sehr ausgewogenen, facettenreichen Genuss. Herkunft: Normandie. 41 % Vol.

5005035 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5035 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



COGNAC VSOP

Über 4 Jahre in Eichenfässern gereift. Fruchttige und würzige Nuancen werden von lieblicher Bourbonvanille umspielt. Der vollmundige Geschmack mit einem süßlichen Unterton und angenehmem weichen Holz bleibt auch im Nachklang deutlich spürbar. 40 % Vol.

5005082 500 ml Flasche

VE 6 19 %

5082 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



CALVADOS FINE DU PAYS D'AUGE

Herzhaftes Destillat aus dem Apfelwein (Cidre) der Normandie. Fruchtiges Apfelbouquet, feine Vanillenote durch langjährige Holzlagerung. Herkunft: Normandie. 40 % Vol.

5026 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %



COGNAC XO

Genießen Sie diesen edlen 30jährigen Cognac. Rund, weich, dezente Holznote, wärmend. Herkunft: Frankreich. 40 % Vol.

5081 5 Ltr. BIB

VE 1 19 %

INFO

WUSTEN SIE SCHON, DASS...

... Cognac bis heute in über 150 Ländern auf allen Kontinenten erhältlich ist?

Im Mai 1909 wurde die Region Cognac geografisch abgegrenzt und 1936 als kontrollierte Herkunftsbezeichnung „AOC“ (Appellation d'Origine Contrôlée) anerkannt. Die Cognac-Herstellung unterliegt strengen Vorschriften. Diese gewährleisten, dass die Qualität des Produktes, seine Besonderheit und Echtheit stets erhalten bleiben. Cognac wird in zwei Brennvorgängen, nicht aus der Maische, sondern aus dem vergorenen Wein bestimmter, säurereicher, weißer Trauben destilliert.

WINTERLICH LECKER!

Wenn der Duft von Glühwein in der Luft liegt, ist Weihnachten nicht mehr weit – zu dieser Zeit werden in unserer Glühweinhalle Großgebilde unserer Glühweine abgefüllt. Im Außenbereich befinden sich in dieser Zeit – ausschließlich für den Glühwein – Lagertanks mit insgesamt 200.000 Litern Fassungsvermögen.

Unsere LAUX-Glühweine sind von Oktober bis Januar lieferbar. Dabei bieten wir neben den würzigen Klassikern auch besondere Spezialitäten wie Bratapfelpunsch oder Feuerzangenbowle an. Alle unsere Glühweine werden aus ausgewählten Rot- und Weißweinen von hoher Qualität hergestellt und unterliegen der regelmäßigen und strengen Kontrolle unseres Kellermeisters. Auserlesene Gewürze verleihen unseren Produkten die ausgeprägten Aromen.



GLÜHWEIN ROT

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk, Zucker: ca. 85 g/Ltr., 10 % Vol.

14511N	1 Ltr. Flasche	
VE 6		19 %
14500	10 Ltr. BIB	
VE 1		19 %



GLÜHWEIN AUS WEISSWEIN

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk, Zucker: ca. 85 g/Ltr., 10 % Vol.

14512N	1 Ltr. Flasche	
VE 6		19 %
14522	10 Ltr. BIB	
VE 1		19 %

INFO

AUFGRUND VON PREISSCHWANKUNGEN AM WEINMARKT ERHALTEN SIE RECHTZEITIG ZU UNSEREN GLÜHWEINEN & PUNSCHSORTEN EINE ERGÄNZENDE PREISLISTE.

Preise für Mengen über zwei Paletten und Lieferungen im Tank erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

1 Palette = 720 Ltr. = 72 BiBs

1 Palette = 504 Ltr. = 84 Kartons mit 6 x 1-Ltr.-Flasche



HEIDELBEER PUNSCH

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk, Zucker: ca. 85 g/Ltr., 10 % Vol.

14524N	1 Ltr. Flasche	
VE 6		19 %



BRATAPFEL PUNSCH

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk, Zucker: ca. 80 g/Ltr., 9,5 % Vol.

14523N	1 Ltr. Flasche	
VE 6		19 %



FEUERZANGEN-BOWLE

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk, Zucker: ca. 90 g/Ltr., 10 % Vol.

14526	10 Ltr. BIB	
VE 1		19 %

EIGENE ORANGEN AUS MALLORCA

Bei der Entwicklung und Herstellung von Produkten haben wir die Möglichkeit, Orangen von mallorquinischen Plantagen aus dem LAUX-Firmenverbund zu verarbeiten. Diese Orangenplantagen befinden sich im sonnenverwöhnten „Tal des Goldes“ von Sóller – ein absolutes Ausflugs-Highlight für Mallorca-Besucher. Das Tal hat trotz steigender Besucherzahlen bis heute seinen ursprünglichen Charakter behalten und verdankt der goldenen Farbe der Orangen seinen Namen.



Für Zitrusfrüchte gibt es hier außergewöhnlich gute Umweltbedingungen.

Gut geschützt durch die umgebenden Berge und versorgt von deren Wasserreservoirs kann das Obst bis lange in den Sommer hinein an den Bäumen bleiben und ungestört zu höchster Qualität heranreifen.



Geerntet werden die Orangen einzeln von Hand. Sorgfältig werden sie mit einer Gartenschere, nah der Frucht vom Baum geschnitten.

Durch die firmeneigene Beteiligung können wir garantieren, dass es sich um naturbelassene Orangen ohne Wachs und Konservierungsstoffe handelt.

Der nachhaltige Anbau, die schonende Verarbeitung sowie das traditionell überlieferte Wissen haben uns überzeugt. Die Firma LAUX kann auf diese Weise für die eigene Produktion ohne Umwege auf handverlesene Orangen zugreifen.





BESONDERS, MEDITERRAN & LEBENDIG – DAS IST VERSOL.

Modern und gleichzeitig mit jahrhundertelanger Tradition: Vermut bzw. aromatisierter Weißwein ist ein zeitlos beliebtes Getränk, das aktuell stark im Trend liegt. Unser neu entwickelter Versol basiert auf Extrakten von über 20 verschiedenen Kräutern, Blüten, Wurzeln und Gewürzen. Beste Orangenschalen von mallorquinischen Orangenplantagen aus dem LAUX-Firmenverbund machen den Versol so einzigartig. Er vereint die bitter-würzige Wermutkraut-Note optimal mit einem herrlich frischen Orangengeschmack und erhält auf diese Weise einen mediterranen Charakter.

Pur, auf Eis, im Longdrink oder im Cocktail – einfach die perfekte Erfrischung.



**VERSOL BIANCO
WEISSER VERMUT
MIT MALLORQUINI-
SCHEN ORANGEN**

Aromatisierter Weißwein. Spannende Kombination aus aromatischem Wermutgeschmack und fruchtig-herber Orange. Harmonisch mit feiner Süße und angenehmer Kräuternote. 18 % Vol.



14533 750 ml Flasche
VE 6 19 %



**VERSOL ROSSO
ROTTER VERMUT MIT
MALLORQUINISCHEN
ORANGEN**

Aromatisierter Weißwein. Spannende Kombination aus aromatischem Wermutgeschmack und fruchtig-herber Orange. Verfeinert mit feinen Gewürzen wie Zimt und Kardamom. Erfrischend mit komplexem Geschmack. 18 % Vol.



14534 750 ml Flasche
VE 6 19 %



**SPÄTBURGUNDER
SECCO ROSÉ
HALBTROCKEN**

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Secco rosé hat eine zarte sorten-typische Roséfärbung, ist sinnlich-fruchtig im Geschmack und passt einfach hervorragend zu allen Gelegenheiten. Genießen Sie ihn stets gut gekühlt bei 6-8 °C. 9,0 % Vol.

14603 200 ml Flasche

VE 24 19 %



**RIESLING
SECCO BLANC
TROCKEN**

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Die fruchtig-feine Säure kommt im Secco blanc vollendet zur Geltung. Spritzig im Geschmack passt er zu jedem Anlass. Genießen Sie ihn stets gut gekühlt bei 6-8 °C. 10,5 % Vol.

14601 200 ml Flasche

VE 24 19 %

AUSGEWÄHLTE MANUFAKTUREN



Bodegas La Casa de Lúculo – in seinem Standardwerk „La Casa de Lúculo“ ruft der spanische Gastronom Julio Camba schon vor 90 Jahren zur Abkehr vom Massenkonsum und zur Wertschätzung des echten Genusses auf. Die Weine Lúculo“ stammen von den ältesten, fast 100 Jahre alten Garnacha-Stöcken aus der Baja Montana und bringen den einzigartigen Charakter dieser urwüchsigen Gegend zum Ausdruck. Die Bewirtschaftung des Weinguts erfolgt nach strengen biologischen Maßstäben.



**LA CASA DE LÚCULO CÁTULO
ROSADO NAVARRA DO**

Florale Aromen von Rose und Veilchen in Harmonie mit frischen roten Früchten wie Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen, die sich am Gaumen fortführen. Ein süßer, aromatischer und doch frischer Wein, der in einem genussreichen Nachhall endet. 11 % Vol. Serviertemperatur: 8 – 10 °C.



14622 750 ml Flasche

VE 6 19 %

Rebsorte: Garnacha

Ausbau: Nach streng biologischen Maßstäben. Saig-néeverfahren (Saftabzug) Fermentation bei geringer Temperatur von 14-15° über 15 Tage im Edelstahl-tank.

Servierempfehlung: Ein vielseitiger Rosé, der viele verschiedene Gerichte wunderbar komplettiert. Von gegrilltem Gemüse bis zu Blauschimmelkäse einfach köstlich.



**LA CASA DE LÚCULO CÁTULO
TINTO NAVARRA DO**

Fruchtiger, frischer und weicher Wein. Hinreißende fruchtige Aromen von Kirsche, Blaubeere und anderen schwarzen Früchten, perfekt kombiniert mit einer feinen Würze. Dieselben Aromen begeistern auch am Gaumen. Weiche, reife Tannine mit einem langen Finish. Serviertemperatur: 18 °C



14623 750 ml Flasche

VE 6 19 %

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Merlot, Syrah

Ausbau: Schonende Fermentation bei geringer Temperatur, Cuveetierung der einzelnen Parzellen vor der Malolaktischen Gärung, Reifung im Edelstahl-tank.

Servierempfehlung: Ein vielseitiger Wein, der sich mit vielen verschiedenen Gerichten kombinieren lässt. Von gegrilltem Fisch über Salate bis zu kräftigem Fleisch ein Genuss.



Beim Genuss dieser meisterhaft komponierten Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah kann man die Hingabe der Südfranzosen für ihre Weine geradezu schmecken. Der durchweg sympathische Réserve du Cochonnet begeistert mit tiefdunklem Rot, unglaublicher Frucht und für südfranzösische Rotweine außergewöhnlichen Frische! Sehr kraftvoll und doch elegant am Gaumen, vollmundig und fruchtbetont im Abgang bietet dieser Südfranzose viel Vergnügen im Glas und beweist mit jedem Schluck sein unglaubliches Preis-/Genussverhältnis.



RÉSERVE DU COCHONNET ROUGE PAYS D'OC

Kraftvolle und doch elegante Cuvée, vollmundig und fruchtbetont. Lecker zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah.
Serviervtemperatur: 16-18 °C.

14621 750 ml Flasche

VE 6 19 %



RÉSERVE DU COCHONNET ROSÉ PAYS D'OC

Dieser Rosé verspürt einen unwiderstehlichen Duft von taurischen Waldhimbeeren, der sich am Gaumen mit reifen Kirschen und einem Hauch Zitronenschale vermählt. Rebsorte: Grenache.
Serviervtemperatur: 8 °C.

14620 750 ml Flasche

VE 6 19 %



RÉSERVE DU COCHONNET BLANC PAYS D'OC

Lebendiger, aromatischer Weißwein mit animierender Säure und wunderbarer Frische.
Rebsorte: Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Colombar.
Serviervtemperatur: 8-10 °C.

14619 750 ml Flasche

VE 6 19 %

CONTE DI LUCCA & MARCHESE DI BORGOSOLE

Im tiefen Süden Italiens, von den Abruzzen bis hin zu Apulien, herrscht ein ausgeglichenes Klima, welches hervorragende Voraussetzungen zur Herstellung von gehaltvollen Weinen bietet: „Conte di Lucca“ aus den Abruzzen ist ein über acht Monate in kleinen Holzfässern gereifter Montepulciano d'Abruzzo DOC, der ausschließlich aus den besten Fässern eines Jahrgangs erzeugt wird. Sole Salice Salentino aus Apulien wurde nach dem ehemaligen Markgraf (ital.: Marchese) von Borgo del Sole benannt und gilt als eindrucksvoller Beleg für das Leistungsvermögen dieser Weinherkunft.



CONTE DI LUCCA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Rebsorte: Montepulciano. Dieser Wein beeindruckt durch eine purpurrote Robe, ein würzig-blumiges Bouquet und einen ausgesprochen harmonischen, reifen und vollmundigen Geschmack, der von einer dezenten Holznote gekrönt ist. 13 % Vol.

14613 750 ml Flasche

VE 6 19 %



MARCHESE DI BORGOSOLE SALICE SALENTINO RISERVA

Rebsorten: Negroamaro & Malvasia. Der aus den heimischen Trauben Negroamaro und Malvasia gekelterte und sechs Monate im Holz gereifte Rotwein besticht mit intensiven Beerenaromen, feiner Würze und einem harmonischen Wesen.
13 % Vol.

14614 750 ml Flasche

VE 6 19 %

TERRE DI MONTELSA

Terre di Montelusa - Pure Lebensfreude aus Sizilien und Apulien: Francesco Allegrini ist Winemaker aus Leidenschaft. Ein wahrer Geniestreich ist ihm mit der Terre di Montelusa-Serie gelungen, die den vollfruchtigen, leicht würzigen und betörend duftigen Charakter Süditaliens einfängt. Von über 3.000 Sonnenstunden verwöhnt, vermählen diese Weine die Vorzüge des mediterranen Klimas mit erstklassigem Rebgut, das von Hand gelesen, schonend ausgebaut und fast ein Jahr in kleinen Eichenfässern reift. Das Ergebnis sind stoffige, dichte und samtige Weine, in denen sich reife Frucht mit würzigen Holznoten zu einem nuancenreichen Aromenspiel vereint.



TERRE DI MONTELSA ALTOPIANO PRIMITIVO PUGLIA IGT

Rebsorten: Primitivo.
13,5 % Vol.

14617 750 ml Flasche

VE 6 19 %



TERRE DI MONTELSA NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT

Rebsorte: Nero d'Avola.
13 % Vol.

14616 750 ml Flasche

VE 6 19 %



TERRE DI MONTELSA PRIMITIVO PUGLIA IGT

Rebsorte: Primitivo.
13 % Vol.

14615 750 ml Flasche

VE 6 19 %



Delicatessen Manufaktur

Nach alten norddeutschen Gutsrezepten werden unsere regional authentischen Sirupsorten in der feinen Manufaktur des Rittergutes Valenbrook mit viel Liebe entwickelt. Sie sind als wunderbare schmackhafte Süße für die Genießerküche zu verwenden.

Wir verzichten konsequent auf jegliche Farb-, Aromen- und Konservierungsstoffe. Die Sirupe werden in unserer Manufaktur von Hand hergestellt.

Die Sirupe sind ungekühlt bis zu 18 Monate haltbar und mit einem Mischungsverhältnis von 1:8 besonders ergiebig.



LIMETTEN-BASILIKUM SIRUP

Spritzig-frischer Sirup mit Limette und Basilikum. Für die Zubereitung eines leckeren Mojito Cocktails, als Aperitif zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser und zum Verfeinern von Desserts und Gebäck.

3310043 200 ml Flasche

VE 6 7 %



ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN SIRUP

Süßer, fruchtiger Sirup mit feiner, frischer Holunderblütennote. Wunderbar zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco, zur Herstellung der besten Erdbeerbowlle der Welt oder eines fruchtigen Daiquiris.

3310024 200 ml Flasche

VE 6 7 %



HIMBEER-LAVENDEL SIRUP

Süßer, fruchtiger Sirup, leicht blumig mit feiner Lavendelnote und intensiver roter Farbe. Zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco und für Desserts. Als fruchtige Ergänzung zu herzhaften Speisen kann dieser Sirup auch gut eingesetzt werden.

3310014 200 ml Flasche

VE 6 7 %



HOLUNDERBLÜTEN-MINZE SIRUP

Fruchtig-frischer Sirup mit Holunderblüte und Minze. Klassisch für die Zubereitung vieler Mixgetränke wie z. B. des Trend-Cocktails Hugo und zum Aufgießen mit Mineralwasser.

3310044 200 ml Flasche

VE 6 7 %



INGWER-ZITRONEN SIRUP

Würzig-frischer Sirup mit Ingwer und Zitrone – so schmackhaft und vielseitig einsetzbar. Im Sommer als Erfrischung in alkoholischen Getränken wie Sekt, Prosecco, Crémant als „kleine Schwester“ des Mixgetränks Hugo oder auch in gekühltem Mineralwasser genießen.

3310045 200 ml Flasche

VE 6 7 %



ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN SIRUP

Süßer, fruchtiger Sirup mit feiner, frischer Holunderblütennote. Wunderbar zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco, zur Herstellung der besten Erdbeerbowl der Welt oder eines fruchtigen Daiquiris, als Basis für einen aromatischen Tortenguss und zum Verfeinern von Joghurt und Quark.

3350002 500 ml Flasche

VE 6 7%



HIMBEER-LAVENDEL SIRUP

Süßer, fruchtiger Sirup, leicht blumig mit feiner Lavendelnote und intensiv roter Farbe. Zum Aufgießen mit Mineralwasser oder Prosecco und für Desserts. Als fruchtige Ergänzung zu herzhaften Speisen kann dieser Sirup auch gut eingesetzt werden.

3350001 500 ml Flasche

VE 6 7%

INFO

UNSERE EMPFEHLUNG

In Kombination mit den Rittergut Valenbrook Essigen zaubern Sie schnell eine außergewöhnliche und sehr leckere Limonade (2 Teile Sirup, 1 Teil Essig und ca. 9 Teile Mineralwasser).

Die Fruchtsirupe von Rittergut Valenbrook in der griffigen Flaschengröße versprechen nicht nur echten Genuss durch den hohen Fruchtgehalt, sie sind auch der Grundstein für ausgefallene Cocktail- und Longdrinkkreationen und verfeinern Kaffe-Spezialitäten ebenso wie fruchtige Smoothies, Milchshakes, Eistees und Limonaden.



HOLUNDERBLÜTEN-MINZE SIRUP

Fruchtig-frischer Sirup mit Holunderblüte und Minze. Klassisch für die Zubereitung vieler Mixgetränke wie z.B. des Trend-Cocktails Hugo und zum Aufgießen mit Mineralwasser. Dieser Sirup verleiht jedem Dessert einen Hauch von Frucht und Frische, wobei die Minze nicht zu dominant erscheint.

3350004 500 ml Flasche

VE 6 7%



LIMETTEN-BASILIKUM SIRUP

Spritzig-frischer Sirup mit Limette und Basilikum. Für die Zubereitung eines leckeren Mojito Cocktails, als Aperitif zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser und zum Verfeinern von Desserts und Gebäck.

3350003 500 ml Flasche

VE 6 7%



INGWER-ZITRONEN SIRUP

Würzig-frischer Sirup mit Ingwer und Zitrone – so schmackhaft und vielseitig einsetzbar. Im Sommer als Erfrischung in alkoholischen Getränken wie Sekt, Prosecco, Crémant als „kleine Schwester“ des Mixgetränks Hugo oder auch in gekühltem Mineralwasser genossen.

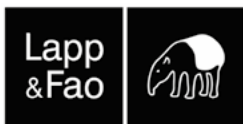
3350005 500 ml Flasche

VE 6 7%



INFO

DIE GRÖSSE DER FLASCHE IST IDEAL FÜR DEN EINSATZ IM BARBEREICH UND FÜR DIE GASTRONOMIE



Unsere Lapp & Fao Sirupsorten verheißen echten Genuss. Als Grundstein im Barbereich für ausgefallene Cocktail- und Longdrinkreationen sind sie ein unverzichtbarer Bestandteil geworden und überzeugen, im Gegensatz zu industriell hergestellten Sirupsorten, durch den **konsequenten Verzicht auf jegliche Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe**.

Ein entscheidender Unterschied, den man deutlich schmecken kann. Probieren Sie die Sirupsorten zum Aromatisieren von allen Kaffee-Spezialitäten und zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser. Desserts, Eiscremes und Kuchen lassen sich mit diesen Sorten wunderbar verfeinern.



ORANGE WHISPER

Der Orangen Sirup wird aus den mallorquinischen Orangen der eigenen Plantage schonend gekocht. Das Ergebnis ist ein unvergleichlich intensiver Sirup, der sein Aroma perfekt auf alle Speisen und Getränke weiter gibt. Probieren Sie diesen unvergleichlichen Sirup in einem Glas Cava oder Spumante.

8064003 200 ml Flasche

VE 6 7 %



JAMAICA'S SWEETEST

Sirup mit bestem Kaffee, veredelt mit feinsten Bourbon-Vanille. Herrlich zu Eiscreme, als Flavour für Kaffee-Spezialitäten, für Dessertsaucen und als das gewisse Extra in Milchshakes. Probieren Sie eine leckere Crème brûlée mit diesem Sirup.

8064001 200 ml Flasche

VE 6 7 %



MISTER CINNAMON

Sirup mit echtem Ceylon-Zimt, veredelt mit feinsten Bourbon-Vanille. Herrlich zu frischen Waffeln, zum Verfeinern von Kuchenteig, zu Desserts mit frischen Äpfeln, Milchreis und zum Aromatisieren von Kaffee und Tee. Wunderbar in Kombination mit dem Lapp & Fao Vanille Sirup.

8064005 200 ml Flasche

VE 6 7 %



MISSSES VANILLA

Sirup mit feinsten Bourbon-Vanille. Herrlich im Cappuccino genossen oder als Vanille Latte, zum Verfeinern von Milchshakes, Desserts und Kuchen, z. B. zum Tränken von Biskuitböden und als Topping über Eiscreme. Auch zu Panna Cotta ein Hochgenuss.

8064004 200 ml Flasche

VE 6 7 %



MOJITO SIRUP

Zuckersirup mit kräftigem Minzgeschmack – ideal zum Verfeinern von Cocktails, Smoothies, Tee & Sodas sowie zu sommerlichen Frucht-Desserts. Ohne künstliche Aromen!

8064010 200 ml Flasche

VE 6 7 %

Lapp
&Fao







ILAUX

14

FLASCHEN & ZUBEHÖR

LEERFLASCHEN 20 ML BIS 1000 ML

GLÄSER & MÜHLEN

KORKEN, VERSCHLÜSSE, FRISCHESIEGEL, KAPSELN

AMPHOREN & ZUBEHÖR

ZUBEHÖR ALLGEMEIN

STANDGEFÄSSE & BALLONSCHILDER

ZUBEHÖR FÜR FLASCHEN

LEERFLASCHEN

Um unsere hochwertigen Spirituosen, Essige und Öle vor Ort abfüllen zu können, haben wir über 150 verschiedene dekorative Flaschenformen mit einem Füllvolumen von 20 bis 1.000 ml für Sie zusammengestellt. Unser Sortiment bietet Ihnen von preisbewussten Transportflaschen bis hin zu hochwertigen Schmuckflaschen eine breite Vielfalt, die jedem Kundenwunsch gerecht wird.

Unsere LAUX-Garantie für Glasflaschen

Alle unsere Flaschen stammen aus deutschen oder ausländischen Glashütten, von welchen wir lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitsbescheinigungen vorliegen haben. Vermehrt wird uns inzwischen aus osteuropäischen, sogar aus indischen Glashütten Ware angeboten, für welche keinerlei Unbedenklichkeitsbescheinigungen zu erhalten sind.



20 ML



XS

KRUGFLASCHE

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2972G
Höhe: 98 mm
Gewicht: 48 g

1309N VE 182
19 %

INFO

SO FINDEN SIE DIE PASSENDE KLARSICHTKAPSEL ZU IHRER WUNSCHFLASCHE

Klarsichtkapsel Standard:

XS = Art.-Nr. 7239 | **S** = Art.-Nr. 7232 | **M** = Art.-Nr. 7233 | **L** = Art.-Nr. 7250
| **XL** = Art.-Nr. 7234

Bei Verwendung von Kugelkorken Kapselgröße **L** = Art.-Nr. 7250 verwenden.
FS = Empfehlung Frischesiegel

40 ML



M

FS

PLATINA

Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2960G
Höhe: 184 mm
Gewicht: 120 g

1969N VE 36
19 %



XS-S

PLATINA

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2952G
Höhe: 185 mm
Gewicht: 120 g

1009N VE 24
19 %



XS

PORTION

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2952G
Höhe: 118 mm
Gewicht: 100 g

1098N VE 98
19 %



M

FS

STERN

Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2960G
Höhe: 112 mm
Gewicht: 120 g

1986N VE 30
19 %



M

FS

TANNENBAUM

Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2960G
Höhe: 140 mm
Gewicht: 130 g

1280N VE 28
19 %

50 ML



M

NOCTURNE

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2952G
Höhe: 101,5 mm
Gewicht: 100 g

1378N VE 24
19 %



XS



















LEBKUCHENMANN

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2972G
Höhe: 110 mm
Gewicht: 120 g

1310N VE 48
19 %

FLASCHEGRÖSSE



<p>FS</p> <p>AIDA Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 249 mm Gewicht: 350 g</p> <p>1107N VE 30 19 %</p> 	<p>M FS</p> <p>APOTHEKER Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 109 mm Gewicht: 200 g</p> <p>1971 VE 24 19 %</p> 	<p>M FS</p> <p>APOTHEKER CARRÉ Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 105 mm Gewicht: 203 g</p> <p>1108 VE 24 19 %</p> 
<p>XL FS</p> <p>ARROGANCE Kork-Nr.: 14 Mündung: 19 mm Höhe: 99 mm Gewicht: 170 g</p> <p>1882N VE 50 19 %</p> 	<p>S</p> <p>CENTURIO Schraubverschluss: Art.-Nr. 2965G Höhe: 210,2 mm Gewicht: 250 g</p> <p>1374N VE 24 19 %</p> 	<p>M</p> <p>CHIARA Schraubverschluss: Art.-Nr. 2963G Höhe: 102 mm Gewicht: 170 g</p> <p>1122N VE 24 19 %</p> 
<p>S M</p> <p>DORICA TRIANGOLARE Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 135 mm Gewicht: 160 g</p> <p>1119 VE 24 19 %</p> 	<p>XS</p> <p>EI Schraubverschluss: Art.-Nr. 2952G Höhe: 112 mm Gewicht: 250 g</p> <p>1981N VE 20 19 %</p> 	<p>M</p> <p>FILA Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 165 mm Gewicht: 250 g</p> <p>1813N VE 60 19 %</p> 
<p>M</p> <p>FLACHMANN Schraubverschluss: Art.-Nr. 2950G Höhe: 127 mm Gewicht: 135 g</p> <p>1957N VE 88 19 %</p> 	<p>M</p> <p>GALILEO Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 110 mm Gewicht: 250 g</p> <p>1826 VE 42 19 %</p> 	<p>S</p> <p>GENNY Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 157 mm Gewicht: 250 g</p> <p>1101 VE 30 19 %</p> 
<p>M</p> <p>GINGER & FRED (1 SET = 2 X 100 ML) Kork-Nr.: 9 & 9/10 Mündung: 15 mm Höhe: 157 mm Gewicht: 340 g</p> <p>1283 VE 15 Sets 19 %</p> 	<p>M</p> <p>HERZ Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 117 mm Gewicht: 170 g</p> <p>1824 VE 25 19 %</p> 	<p>XL FS</p> <p>KUBIKA Bügelverschluss: Art.-Nr. 2961G Höhe: 111 mm Gewicht: 200 g</p> <p>1881N VE 30 19 %</p> 
<p>S</p> <p>MARASKA Schraubverschluss: Art.-Nr. 2951G Höhe: 144 mm Gewicht: 120 g</p> <p>1959N VE 90 19 %</p> 	<p>M</p> <p>MODULOR MIT GIESSMÜNDUNG Kork-Nr.: 9 Mündung: 15 mm Höhe: 171 mm Gewicht: 170 g</p> <p>1887 VE 24 19 %</p> 	<p>XS FS</p> <p>OPERA Kork-Nr.: 5 Mündung: 10-11 mm Höhe: 190 mm Gewicht: 150 g</p> <p>1100N VE 90 19 %</p> 

FLASCHENGRÖSSE



INFO

Aus rechtlichen Gründen darf diese Flasche nicht mit Spirituosen befüllt werden.

XS
FS



PASSION
Kork-Nr.: 6
Mündung: 12 mm
Höhe: 113 mm
Gewicht: 250 g

1943 VE 30
19 %

S
FS



PLATINA
Kork-Nr.: 5
Mündung: 10-11 mm
Höhe: 240 mm
Gewicht: 240 g

1115 VE 24
19 %

XS



PLATINA
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2952G
Höhe: 254 mm
Gewicht: 245 g

1010N VE 40
19 %

L



PRELUDIO
Kork-Nr.: 8
Mündung: 14 mm
Höhe: 170 mm
Gewicht: 180 g

1105 VE 24
19 %

M



STERN
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 127 mm
Gewicht: 250 g

1883N VE 40
19 %

XS



SCHWEINCHEN
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2972G
Höhe: 75 mm
Gewicht: 250 g

1311N VE 40
19 %

S



TANNENBAUM
Kork-Nr.: 4 + 5
Mündung: 11 mm
Höhe: 176 mm
Gewicht: 253 g

1274 VE 24
19 %

M



WELLE
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 115 mm
Gewicht: 250 g

1118 VE 24
19 %

FS



ZENITH
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 130 mm
Gewicht: 250 g

1870N VE 50
19 %

200 ML

M



ADAM
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 198 mm
Gewicht: 350 g

1851 VE 10
19 %

S



EVA
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 196 mm
Gewicht: 350 g

1817 VE 10
19 %

L-XL



AIDA
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 316 mm
Gewicht: 500 g

1831 VE 12
19 %

M



AMBIENCE
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 130 mm
Gewicht: 400 g

1856 VE 18
19 %

L



ANNA
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 160 mm
Gewicht: 350 g

1344 VE 24
19 %

XL



APOTHEKER CHAGALL
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 119 mm
Gewicht: 250 g

1327N VE 39
19 %

FLASCHENGRÖSSE





M
FS

BALI

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 280 mm
Gewicht: 400 g

1975 VE 12
19 %



M
FS

BARBARA

Kork-Nr.: 10
Mündung: 17,5 mm
Höhe: 274 mm
Gewicht: 344 g

1334 VE 24
19 %



XL

BOUNTY

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 210 mm
Gewicht: 400 g

1339 VE 24
19 %



BÜGELFLASCHE

Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2960G
Höhe: 185 mm
Gewicht: 100 g

1862 VE 30
19 %



M

CENTURIO

Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 185 mm
Gewicht: 350 g

1860 VE 18
19 %



S

COMET

Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 214 mm
Gewicht: 400 g

1874N VE 21
19 %



M

CONTESSA

Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 230 mm
Gewicht: 350 g

1976 VE 16
19 %



L

DAMA DREIKANT

Kork-Nr.: 10
Mündung: 17,5 mm
Höhe: 320 mm
Gewicht: 350 g

1201N VE 28
19 %



L

DAMA OVAL

Kork-Nr.: 10
Mündung: 17,5 mm
Höhe: 320 mm
Gewicht: 350 g

1203 VE 24
19 %



L

DAMA VIERKANT

Kork-Nr.: 10
Mündung: 17,5 mm
Höhe: 320 mm
Gewicht: 350 g

1207 VE 24
19 %



L

DOPPELHERZ

Kork-Nr.: 2033
Mündung: 20 mm
Höhe: 120 mm
Gewicht: 299 g

1286 VE 12
19 %



L

FANTASIE

Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 223 mm
Gewicht: 250 g

1216 VE 20
19 %



XL

FELDFLASCHE MICHELE

Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2961G
Höhe: 139 mm
Gewicht: 250 g

1974N VE 18
19 %



M

FLACHMANN

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 157 mm
Gewicht: 230 g

1958N VE 48
19 %



M

FLORENCE

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 182 mm
Gewicht: 350 g

1897 VE 20
19 %



M

GALILEO

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 136 mm
Gewicht: 350 g

1827 VE 35
19 %



M
FS

GENNY

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 187 mm
Gewicht: 350 g

1111 VE 24
19 %

INFO

ABFÜLLUNG IN HERZFLASCHE

Aus rechtlichen Gründen darf diese Flasche nicht mit Spirituosen befüllt werden.

FLASCHENGRÖSSE





M
FS
HANNIBAL
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15,5 mm
Höhe: 164 mm
Gewicht: 350 g

1854 VE 24
19 %



M
HALLOWEEN
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 191,5 mm
Gewicht: 400 g

1830 VE 24
19 %



M
HASE
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 159 mm
Gewicht: 250 g

1273 VE 24
19 %



L
HERZ
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 147,5 mm
Gewicht: 250 g

1806 VE 30
19 %



L
KLEEBLATT
Kork-Nr.: 9
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 143 mm
Gewicht: 350 g

1988 VE 20
19 %



L
KROPFHALS
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 179 mm
Gewicht: 250 g

1272N VE 40
19 %



M
LEUCHTTURM
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 240 mm
Gewicht: 350 g

1956 VE 24
19 %



L
NOCTURNE
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2963G
Höhe: 149 mm
Gewicht: 300 g

5009N VE 36
19 %



M
NOTTURMO
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 144 mm
Gewicht: 292 g

1362N VE 36
19 %



S
OPERA
Kork-Nr.: 8
Mündung: 14 mm
Höhe: 230 mm
Gewicht: 265 g

1895N VE 50
19 %



L
PASSION
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 135 mm
Gewicht: 350 g

1944 VE 20
19 %

INFO

**ABFÜLLUNG IN
HERZFLASCHE**

Aus rechtlichen Gründen
darf diese Flasche nicht mit
Spirituosen befüllt werden.



XL
PICASSO
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 118 mm
Gewicht: 250 g

1259N VE 41
19 %



S
PINO
Kork-Nr.: 8/9
Mündung: 14 mm
Höhe: 177 mm
Gewicht: 390 g

1368N VE 20
19 %



M
PIRAT
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 130 mm
Gewicht: 350 g

1807 VE 15
19 %



L
PLATINA
Kork-Nr.: 10
Mündung: 17,5 mm
Höhe: 300 mm
Gewicht: 500 g

1352 VE 15
19 %



L
PLATINA
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2963G
Höhe: 310 mm
Gewicht: 508 g

1361N VE 24
19 %



L
RUSTIKA
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 188 mm
Gewicht: 250 g

1815 VE 25
19 %

FLASCHENGRÖSSE





M
FS

SANTA CLAUS
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 134 mm
Gewicht: 350 g

1369N VE 20
19 %



M

SKYLINE
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 197 mm
Gewicht: 350 g

1816 VE 12
19 %



M
FS

STERN
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 153 mm
Gewicht: 400 g

1818N VE 21
19 %



M

TANNENBAUM
Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 204 mm
Gewicht: 350 g

1271N VE 30
19 %



M

**TRIPPLE CARRÉE –
STAPELBAR**
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 93 mm
Gewicht: 430 g

1249 VE 24
19 %



M

TULIPANO
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 194 mm
Gewicht: 250 g

1214N VE 30
19 %



L

WELLE
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 206 mm
Gewicht: 400 g

1823N VE 40
19 %



L

ZENITH
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 154 mm
Gewicht: 350 g

1850N VE 40
19 %

ZUBEHÖR FÜR FLASCHEN



Die passenden Korken und Kapseln
finden Sie ab Seite 181.
Auch Flaschenanhänger mit Elastikband können Sie
im nächsten Kapitel auf Seite 188 auswählen.



INFO



XL

ARROGANCE
Kork-Nr.: 14
Mündung: 19 mm
Höhe: 122 mm
Gewicht: 350 g

1977 VE 15
19 %



L

DORICA
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2954G
Höhe: 231 mm
Gewicht: 260 g

1246N VE 36
19 %



XL

**EGIZIA MIT
GIESSMÜNDUNG**
Kork-Nr.: 10 | Mündung:
18 mm | Höhe: 170 mm
Gewicht: 250 g

1239N VE 25
19 %



L

**GIULIA MIT
GIESSMÜNDUNG**
Kork-Nr.: 10
Mündung: 17 mm
Höhe: 196 mm
Gewicht: 350 g

1243 VE 24
19 %



S

LEBKUCHENMANN
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2951G
Höhe: 176 mm
Gewicht: 430 g

1365N VE 24
19 %



XL
FS

LIMONADE
Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2961G
Höhe: 210 mm
Gewicht: 260 g

1948N VE 24
19 %

FLASCHENGRÖSSE



250 ML



L
FS

MARASKA

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2954G
Höhe: 213 mm
Gewicht: 260 g

1270N VE 48
19 %



L
FS

MARASKA ANTIKGRÜN

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2954G
Höhe: 213 mm
Gewicht: 260 g

1318N VE 48
19 %



XL

MODULOR MIT GIESSMÜNDUNG

Kork-Nr.: 10
Mündung: 17 mm
Höhe: 210 mm
Gewicht: 240 g

1872N VE 24
19 %



M

MYSTIC - STAPELBAR

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 108 mm
Gewicht: 450 g

1811 VE 24
19 %



M
L

PRIMULA

Kork-Nr.: 10-15
Mündung: 18 mm
Höhe: 171 mm
Gewicht: 215 g

1376N VE 30
19 %



L

STAPELFLASCHE

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 121 mm
Gewicht: 370 g

1285 VE 24
19 %



L

STAPELFLASCHE - OBERTEIL

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 155 mm
Gewicht: 385 g

1949 VE 24
19 %

INFO

WUSSTEN SIE SCHON?

Flaschen mit einer Nennfüllmenge von 250 ml sind für bereits fertig abgefüllte Spirituosen NICHT zugelassen. In der Anlage 1 der Fertigpackungsverordnung (FertigPackV) ist festgelegt, welche Nennfüllmengen für Wein und Spirituosen erlaubt sind.

350 ML



M

BALI

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 320 mm
Gewicht: 500 g

1979 VE 12
19 %



L

BEGA

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 3500D
Höhe: 289 mm
Gewicht: 485 g

1380N VE 15
19 %



M

BELVEDERE

Kork-Nr.: 14
Mündung: 19 mm
Höhe: 180 mm
Gewicht: 600 g

1319 VE 20
19 %



M

BORDEAUX WAVE

Kork-Nr.: 14
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 310 mm
Gewicht: 600 g

1316 VE 15
19 %



XL

BORDUNO

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 350 mm
Gewicht: 600 g

1301 VE 20
19 %



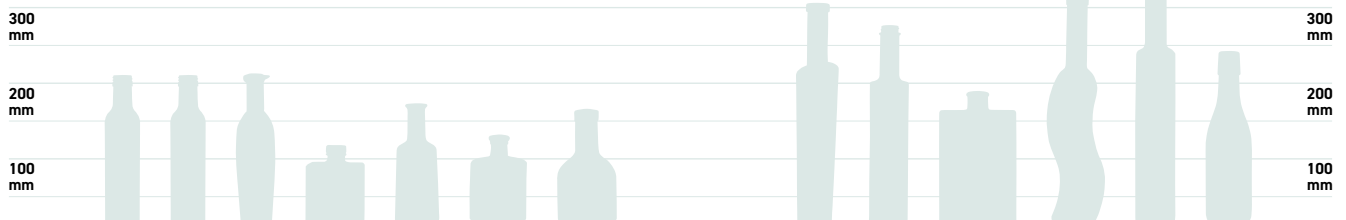
FS
FS

BÜGELFLASCHE

Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2961G
Höhe: 240 mm
Gewicht: 343 g

1372N VE 42
19 %

FLASCHENGRÖSSE





M
FS

CENTURIO

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 235 mm
Gewicht: 500 g

1323 VE 15
19 %



L

ENGEL

Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 242 mm
Gewicht: 500 g

1801 VE 12
19 %



L
FS

GALLILEO

Kork-Nr.: 12
Mündung: 19 mm
Höhe: 160 mm
Gewicht: 500 g

1268 VE 27
19 %



M

MOTORRAD

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 236 mm
Gewicht: 500 g

1911N VE 10
19 %



M

NIKOLAUS

Kork-Nr.: 9
Mündung: 15 mm
Höhe: 217 mm
Gewicht: 400 g

1821 VE 18
19 %



L

NOCTURNE

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2963G
Höhe: 179 mm
Gewicht: 399 g

1364N VE 15
19 %



M

OPERA

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 312 mm
Gewicht: 450 g

1305 VE 24
19 %



M

PLATINA

Kork-Nr.: 10+12
Mündung: 17,5 mm
Höhe: 350 mm
Gewicht: 496 g

1358 VE 20
19 %



M

QUADRONIKA

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 341 mm
Gewicht: 650 g

1978 VE 12
19 %



M

STIEFEL

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 165 mm
Gewicht: 350 g

1802 VE 15
19 %



L

SEGELBOOT

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 143,8 mm
Gewicht: 500 g

1820 VE 11
19 %



M-L

VIVA

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2963G
Höhe: 193 mm
Gewicht: 484 g

1281N VE 12
19 %



L

ZENITH

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 178 mm
Gewicht: 500 g

1869 VE 24
19 %

SO FINDEN SIE DIE PASSENDE KLARSICHTKAPSEL ZU IHRER WUNSCHFLASCHE

Klarsichtkapsel Standard: **XS** = Art.-Nr. 7239 | **S** = Art.-Nr. 7232 | **M** = Art.-Nr. 7233 | **L** = Art.-Nr. 7250 | **XL** = Art.-Nr. 7234
Bei Verwendung von Kugelnkorken Kapselgröße **L** = Art.-Nr. 7250 verwenden. **FS** = Empfehlung Frischesiegel

FLASCHENGRÖSSE



L
FS

AMBIENCE
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 190 mm
Gewicht: 750 g

1982 VE 10
19 %



L
FS

ANNA
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 215 mm
Gewicht: 600 g

1951 VE 12
19 %



XL
FS

ANT FARM QUADRA
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 163 mm
Gewicht: 500 g

1254 VE 10
19 %



XL

APOTHEKER
Kork-Nr.: 12
Mündung: 17 mm
Höhe: 161 mm
Gewicht: 500 g


1809N VE 30
19 %



M

BALI
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 346 mm
Gewicht: 600 g


1980 VE 12
19 %



M

BORDEAUX
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 353 mm
Gewicht: 500 g


1506 VE 30
19 %



XL

BOUNTY
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 282 mm
Gewicht: 750 g


1983 VE 12
19 %



M

CENTURIO
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 287 mm
Gewicht: 600 g


1524 VE 15
19 %



L

DORICA
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2954G
Höhe: 277 mm
Gewicht: 421 g

1247N VE 18
19 %



XL

**EGIZIA MIT
GIESSMÜNDUNG**
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 240 mm
Gewicht: 500 g

1961N VE 24
19 %



L

GALILEO
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 179 mm
Gewicht: 750 g


1966 VE 10
19 %



M

GERADHALS
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 254 mm
Gewicht: 290 g

1808BN VE 36
19 %



FS

LIMONADE
Bügelverschluss:
Art.-Nr. 2961G
Höhe: 265 mm
Gewicht: 450 g


1849N VE 33
19 %



L

MARASKA
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2954G
Höhe: 262 mm
Gewicht: 350 g


1920N VE 42
19 %



L

**MARASKA
ANTIKGRÜN**
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2954G
Höhe: 266 mm
Gewicht: 420 g

1925N VE 20
19 %



L

MICHELANGELO
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18,5 mm
Höhe: 200 mm
Gewicht: 750 g

1525 VE 12
19 %



L

NOCTURNE
Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2963G
Höhe: 194 mm
Gewicht: 600 g


5000N VE 18
19 %



L
FS

OPERA
Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 312 mm
Gewicht: 500 g

1587N VE 33
19 %




500 ML



M
FS

PALAZZO

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 335 mm
Gewicht: 630 g

1590 VE 15
19 %



XL
FS

RUSTIKA

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 249 mm
Gewicht: 400 g

1599 VE 32
19 %



M

TULIPANO

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 264 mm
Gewicht: 400 g

1604 VE 20
19 %



L

ZENITH

Kork-Nr.: 12
Mündung: 18 mm
Höhe: 213 mm
Gewicht: 600 g

1868 VE 10
19 %

700 ML



XL

GASCOGNE

Kork: Artikel-Nr. 2025
Höhe: 188 mm
Gewicht: 750 g

1252 VE 10
19 %



M

GERADHALS

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 290 mm
Gewicht: 330 g

1829N VE 30
19 %



XL

VIVA

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2966G
Höhe: 224,2 mm
Gewicht: 730 g

1377N VE 20
19 %

1000 ML



XL

APOTHEKER

Kork: Artikel-Nr. 2015
Kork-Nr.: 19
Mündung: 24 mm
Höhe: 202 mm
Gewicht: 600 g

1804N VE 18
19 %



M

GERADHALS

Schraubverschluss:
Art.-Nr. 2950G
Höhe: 318 mm
Gewicht: 450 g

1808N VE 32
19 %





GEWÜRZMÜHLE ELEGANCE

Diese hochwertige Mühle mit Edelstahldeckel, Keramik-Mahlwerk und Acrylglas-Gehäuse eignet sich zum Mahlen von Salz, Pfeffer und Gewürzen. Der Mahlgrad ist manuell regulierbar. Ø: 65 mm. Höhe: 125 mm

1116 VE 12
19 %



GEWÜRZMÜHLE SMART

Keramik-Mahlwerk und Acrylglas-Gehäuse eignet sich zum Mahlen von Salz, Pfeffer und Gewürzen. Der Mahlgrad ist manuell regulierbar. Ø: 46 mm. Höhe: 140 mm

1125 VE 15
19 %



GEWÜRZMÜHLE GUSTO

Diese hochwertige Mühle mit Edelstahldeckel, Keramik-Mahlwerk und Acrylglas-Gehäuse eignet sich zum Mahlen von Salz, Pfeffer und Gewürzen. Der Mahlgrad ist manuell regulierbar. Höhe: 225 mm, Max. Füllvolumen: 200 ml

1124 VE 6
19 %



DEGUSTIERGLAS 100 ML

Farbloses Glas mit optimaler Form für die Spirituosenverkostung. Mit gewölbten Bauch zur besseren Entfaltung der Aromen.

1355 VE 6
19 %



FS

GLAS 107 ML

Inkl. Deckel
Füllvolumen: 107 ml
Höhe: 85 mm
Gewicht: 102 g

1342 VE 27
19 %



GLAS 116 ML

Inkl. Deckel
Füllvolumen: 116 ml
Höhe: 80 mm
Gewicht: 100 g

1320N VE 100
19 %



GLAS 212 ML

Inkl. Deckel
Füllvolumen: 212 ml
Höhe: 101 mm
Gewicht: 159 g

2120KA VE 18
19 %



GLAS 314 ML

Inkl. Deckel
Füllvolumen: 314 ml
Höhe: 112 mm
Gewicht: 185 g

1304 VE 24
19 %



FLACHBODENGLAS MIT KORK

Höhe: 100 mm, Ø: 20 mm
Höhe (inkl. Kork): 110 mm

1359 VE 24
19 %



THE GLENCAIRN GLASS

The Glencairn Glas von Stölzle ist speziell für Whisky entwickelt worden. Die sich verjüngende Öffnung des Glases ermöglicht dem Whisky, sein Bouquet optimal zu entfalten. Das Aroma gelangt leicht zur Nase. Der breite Kelch erlaubt den feinen, unverfälschten Blick auf die Farbe des Whiskys. Durch den festen Fuß liegt das Trinkglas leicht und geschmeidig in der Hand. Dieses Whisky Glas aus dem Hause Stölzle Lausitz GmbH besteht aus bleifreiem Kristallglas und bietet Ihnen eine hohe Brillanz.
Höhe: 115 mm. Ø: 67mm · Volumen: 190 ml

1379 VE 6
19 %



WHISKY GLAS

Füllvolumen: 360 ml
Höhe: 95 mm · Gewicht: 190 g · Ø: 84 mm

1382 VE 6
19 %

INFO

Der Klassiker, der in jede gute Hausbar gehört und in diesen Gläsern seine aromatische Note am Besten entfalten kann.

Die raue Natur Schottlands prägt den Charakter von Whisky und Menschen. Als „Lebenswasser“ – das bedeutet Whisky auf gälisch – weckt er tatsächlich nicht nur die Lebensgeister der Schotten, sondern ist auch Quelle des Genusses für jeden Spirituosen-Fan.



HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON KORKEN

Die Flaschenverschließung mittels Korken ist ausnahmslos **nur für stehende Lagerung geeignet**, da Anpressdruck und Abdichtung des Stopfens nicht so stark sind wie bei der Weinflaschenverkorkung. Aufgrund von Flaschenhalsmündungstoleranzen von ± 0,5 mm ist bei Korken nicht immer eine gleichmäßige Abdichtung gewährleistet.

Der Stopfen ist ca. 1 bis 1,5 mm stärker zu wählen als der Mündungsdurchmesser! Nutzen Sie einfach unsere Kork-Nummer.

Verklebte Griff-, Kugel- und Schmuck-Korken bestehen aus zwei Komponenten. Flasche bitte fachgerecht durch gleichzeitige Dreh- und Ziehbewegung öffnen. Bei starker, falscher Hebelwirkung kann der Kork brechen (Kork ist zu 100 % ein Naturprodukt, welches bei zu starker Beanspruchung brechen kann).

Beim Abfüllen auf die richtige Füllhöhe achten, damit **genügend Ausgleichsraum zwischen Füllgut und Stopfen** bestehen bleibt (Ausdehnung des Füllgutes aufgrund von Temperaturschwankungen). Zu hoher Innendruck wird über die Flaschenmündung ausgeglichen. Mitbeförderte Feuchtigkeit bringt den Kork zur Ausdehnung, somit besteht Ablösungsgefahr.

Art.-Nr.	Kork-Art	Kork-Nr.	Ø	Art.-Nr.	Kork-Art	Kork-Nr.	Ø
2021	Holzgriff-Kork natur	4/5	9-12	2016A	Spitz-Kork natur	10-15	16-23
2022	Spitz-Kork natur	4/5	10-13	2016	Spitz-Kork PE	10-15	16-23
2038	Griff-Kork PE natur	5	12	2505	Duca klar PE-Stopfen	12	19
2010	Spitz-Kork natur	6/7	12-15	2032	Griff-Kork PE natur	12	19
2550	Kugel-Kork natur unlackiert	7/8	15	2003	Holzgriff-Kork natur	12	19
2012	Spitz-Kork natur	8/9	14-17	2004	Holzgriff-Kork schwarz	12	19
2018	Holzgriff-Kork natur	9	16	2031	Holzgriff-Kork PE-Stopfen	12	19
2024	Holzgriff-Kork PE-Stopfen	9	16	2709	Kugel-Kork moosgrün	12	19
2409	Kugel-Kork moosgrün	9	16	2705	Kugel-Kork natur lackiert	12	19
2405	Kugel-Kork natur lackiert	9	16	2564	Kugel-Kork natur unlackiert	12	19
2563	Kugel-Kork natur unlackiert	9	16	2703	Kugel-Kork rot	12	19
2404	Kugel-Kork rot	9	16	2706	Kugel-Kork silber	12	19
2403	Kugel-Kork weinrot	9	16	2704	Kugel-Kork weinrot	12	19
2013	Spitz-Kork natur	9/10	15-18	2005	Naturgriff-Kork	12	19
2036	Griff-Kork PE natur	10	18	2009	Holzgriff-Kork natur	14	20
2002	Holzgriff-Kork natur	10	18	2025	Holzgriff-Kork natur	17	23
2030	Holzgriff-Kork PE-Stopfen	10	18	2033	Spitz-Kork natur	17	21-24
2566	Kugel-Kork natur unlackiert	10	18	2015	Spitz-Kork natur	18/19	23-28
2008	Naturgriff-Kork	10	18				

SPITZ-KORK NATUR

2022 Kork-Nr.: 4/5
VE 100 Ø: 10-13 mm
19 %

2010 Kork-Nr.: 6/7
VE 100 Ø: 12-15 mm
19 %

2012 Kork-Nr.: 8/9
VE 100 Ø: 14-17 mm
19 %

2013 Kork-Nr.: 9/10
VE 100 Ø: 15-18 mm
19 %

2016A Kork-Nr.: 10/15
VE 100 Ø: 16-23 mm
19 %

2033 Kork-Nr.: 17
VE 50 Ø: 21-24 mm
19 %

2015 Kork-Nr.: 18/19
VE 50 Ø: 23-28 mm
19 %



SPITZ-KORK PE

2016 Kork-Nr.: 10/15
VE 100 Ø: 16-23 mm
19 %

VORTEILE VON PE KORKEN:

- preiswerter als Naturkork
- hochwertiges Aussehen
- glatte, gleichmäßige Oberflächen mit hoher Anpassungsfähigkeit und Dichtwirkung
- gleichbleibende Qualität
- keine Aufnahme und kein Durchdringen des Füllgutes
- voll recyclebar, stabil, nicht farblässig geschmacksneutral und alkoholbeständig bis 90 % Vol.

GRIFF-KORK PE NATUR

2038 Kork-Nr.: 5
VE 50 Ø: 12 mm
19 %



2036 Kork-Nr.: 10
VE 50 Ø: 18 mm
19 %

2032 Kork-Nr.: 12
VE 50 Ø: 19 mm
19 %

HOLZGRIFF-KORK PE-STOPFEN

2024 Kork-Nr.: 9
VE 50 Ø: 16 mm
19 %



2030 Kork-Nr.: 10
VE 50 Ø: 18 mm
19 %

2031 Kork-Nr.: 12
VE 50 Ø: 19 mm
19 %



DUCA KLAR PE- STOPFEN

2505 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %

HOLZGRIFF-KORK NATUR

2021 Kork-Nr.: 4/5
VE 50 Ø: 9-12 mm
19 %

2018 Kork-Nr.: 9
VE 50 Ø: 16 mm
19 %

2002 Kork-Nr.: 10
VE 50 Ø: 18 mm
19 %

2003 Kork-Nr.: 12
VE 50 Ø: 19 mm
19 %

2009 Kork-Nr.: 20
VE 50 Ø: 20 mm
19 %

2025 Kork-Nr.: 17
VE 50 Ø: 23 mm
19 %



HOLZGRIFF-KORK NATUR

2028 Kork-Nr.: 18
VE 50 Ø: 25-26 mm
19 %



HOLZGRIFF-KORK SCHWARZ

2004 Kork-Nr.: 12
VE 50 Ø: 19 mm
19 %

NATURGRIFF-KORK

2008 Kork-Nr.: 10
VE 50 Ø: 18 mm
19 %

2005 Kork-Nr.: 12
VE 50 Ø: 19 mm
19 %



KUGEL-KORK NATUR LACKIERT

2405 Kork-Nr.: 9
VE 25 Ø: 16 mm
19 %

2705 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %

HOLZGRIFF-KORK NATUR UNLACKIERT

2550 Kork-Nr.: 7/8
VE 50 Ø: 15 mm
19 %

2563 Kork-Nr.: 9
VE 25 Ø: 16 mm
19 %

2566 Kork-Nr.: 10
VE 25 Ø: 18 mm
19 %

2564 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %



KUGEL-KORK ROT

2404 Kork-Nr.: 9
VE 25 Ø: 16 mm
19 %

2703 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %



KUGEL-KORK MOOSGRÜN

2409 Kork-Nr.: 9
VE 25 Ø: 16 mm
19 %

2709 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %

KUGEL-KORK WEINROT

2403 Kork-Nr.: 9
VE 25 Ø: 16 mm
19 %

2704 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %



KUGEL-KORK SILBER

2706 Kork-Nr.: 12
VE 25 Ø: 19 mm
19 %

AUSSGIESSER

AUSSGIESSER

Mit Spitzkork 27 x 22/17
Farbe: silber.
Kork-Nr.: 9-14 mm
Ø: 17-22 mm



3021 Kork-Nr.: 9-14
VE 12 Ø: 17-22 mm
19 %

AUSSGIESSER KORK

2026 Kork-Nr.: 12
VE 50 Ø: 19 mm
19 %



BÜGEL- UND SCHRAUBVERSCHLÜSSE



BÜGELVERSCHLUSS KLEIN

2960G VE 50
19 %



BÜGELVERSCHLUSS NORMAL

2961G VE 50
19 %



SCHRAUBVERSCHLUSS GPI GOLD

3500D 28-er VE 100
19 %

SCHRAUBVERSCHLUSS PP SILBER

2972G 18-er VE 100
19 %

2971G 24-er VE 100
19 %

2970G 28-er VE 100
19 %

2974G 31,5-er VE 100
19 %



SCHRAUBVERSCHLUSS PP GOLD

2952G 18-er VE 100
19 %

2951G 24-er VE 100
19 %

2950G 28-er VE 100
19 %

2954G 31,5-er VE 100
19 %



SCHRAUBVERSCHLUSS GPI SILBER

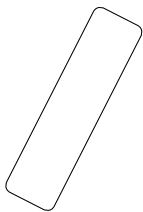
2965G 22-er VE 100
19 %

2963G 28-er VE 100
19 %

2966G 33-er VE 100
19 %



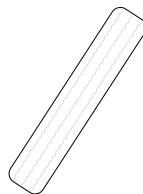
FRISCHESIEGEL



FRISCHESIEGEL GROSS

Transparentes Frischesiegel:
Breite: 15 mm
Länge: 60 mm

ET0251P VE 1 = 1000 St.
19 %



FRISCHESIEGEL KLEIN

Transparentes Frischesiegel mit Perforation:
Breite: 8 mm
Länge: 50 mm

ET0265P VE 1 = 1000 St.
19 %

KAPSELN



XS KAPSEL ANTIQUE GRANATROT

Mit Doppel-Senkrecht Perforation, Deckel in Grundfarbe. 21 x 30 mm.

7256 VE 100
19 %



M KAPSEL ANTIQUE GRANATROT

Mit Abriss silber, Deckel in Grundfarbe. 30 x 65 mm.

7255 VE 100
19 %



M KAPSEL BORDEAUXROT

Mit Abriss gold, Deckel in Grundfarbe. 32,5 x 60 mm.

7328 VE 100
19 %



L KAPSEL METALLIC KARMINROT

Mit Abriss gold, Deckel in Grundfarbe. 33,5 x 72 mm.

7244 VE 100
19 %



M KAPSEL OLIVGRÜN

Mit Abriss gold, Deckel in Grundfarbe. 32 x 60 mm.

7329 VE 100
19 %



M KAPSEL METALLIC ORANGE

Mit Abriss gold, Deckel in Grundfarbe. 31 x 60 mm.

7261 VE 100
19 %



L KAPSEL METALLIC SMARAGD

Mit Abriss silber, Deckel in Grundfarbe. 35,5 x 70 mm.

7249 VE 100
19 %



L KAPSEL STANDARD ALTGOLD

Mit Abriss schwarz, Deckel in Grundfarbe. 32,5 x 65 mm.

7312 VE 100
19 %



L KAPSEL STANDARD SCHWARZ

Mit Abriss gold, Deckel in Grundfarbe. 33,5 x 73 mm.

7246 VE 100
19 %

KAPSELN



XS KAPSEL STANDARD SILBER
Mit Doppel-Senkrecht Perforation, Deckel in Grundfarbe, 21 x 30 mm.

7257 VE 100
19 %



M KAPSEL STANDARD SILBER
Mit Abriss silber, Deckel in Grundfarbe, 30 x 65 mm.

7254 VE 100
19 %



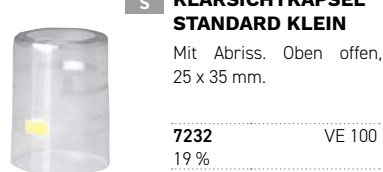
L KAPSEL STANDARD SILBER
Mit Abriss silber, Deckel in Grundfarbe, 32,5 x 65 mm.

7307 VE 100
19 %



XS KLARSICHTKAPSEL KLEIN
Mit Abriss und Golddeckel, 20 x 35 mm.

7239 VE 100
19 %



S KLARSICHTKAPSEL STANDARD KLEIN
Mit Abriss. Oben offen, 25 x 35 mm.

7232 VE 100
19 %



S KLARSICHTKAPSEL KLEIN
Mit Abriss und Golddeckel, 25 x 30 mm.

7232A VE 100
19 %



XS KLARSICHTKAPSEL STANDARD KLEIN
Mit Abriss. Oben offen, 20 x 35 mm.

7630 VE 100
19 %



M KLARSICHTKAPSEL STANDARD MITTEL
Mit Abriss. Oben offen, 30 x 60 mm.

7233 VE 100
19 %



M KLARSICHTKAPSEL MITTEL
Mit Abriss und Golddeckel, 31,5 x 35 mm.

7237 VE 100
19 %



L KLARSICHTKAPSEL GROSS
Mit Abriss. Oben offen, 34 x 60 mm.

7250 VE 100
19 %



XL KLARSICHTKAPSEL STANDARD GROSS
Mit Abriss. Oben offen, 41,5 x 55 mm.

7234 VE 100
19 %

ZUBEHÖR LEERFLASCHEN



40 mm

160 mm

TRICHTER

Kunststoff · 40 mm für 100-ml-Flaschen
160 mm · Zum Entfernen von Trübsen können Sie in diesen Trichter einen normalen Kaffee-Papierfilter der Größe 1 x 6 einsetzen.

3078 40 mm
VE 1 19 %

3079 160 mm
VE 1 19 %



HEISSLUFT-PISTOLE

Im praktischen Koffer. Zum Schrumpfen von Kapseln. 220 V.

7629
VE 1 19 %



MESS-ZYLINDER

Acryl · 500 ml · nicht geeicht.

7409 VE 1
19 %



PARAFILM (ROLLE)

Dehnbare, transparente Verschlussfolie.
Breite: 10 cm · Länge: 38 m

3093 VE 1
19 %

AMPHOREN



Unsere Empfehlung für Liköre

AMPHORE 5 LITER

Mit Bohrung · ohne Zapfgarnitur.
Ø: 170 mm · Höhe: 380 mm

3030

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für Liköre

GLASBALLON 5 LITER

Mit Bohrung · ohne Zapfgarnitur.
Ø: 215 mm · Höhe: 325 mm

3010

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für Brände, & Essige

STAND-GEFÄSS 2 LITER

Mit Bohrung · inklusive Kork · ohne Zapfgarnitur.
Breite: 105 mm · Höhe: 295 mm · Tiefe: 105 mm

3060

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für Essige

STAND-GEFÄSS 4,6 LITER

Mit Bohrung · inklusive Kork · ohne Zapfgarnitur.
Breite: 105 mm · Höhe: 390 mm · Tiefe: 195 mm

3082

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für Spirituosen

STAND-GEFÄSS 5 LITER

Mit Bohrung · inklusive Kork · ohne Zapfgarnitur.
Breite: 150 mm · Höhe: 390 mm · Tiefe: 150 mm

3064

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für reine Öle

STAND-GEFÄSS 2 LITER – GRÜN –

Mit Bohrung · inklusive Kork ohne Zapfgarnitur.
Breite: 105 mm · Höhe: 295 mm · Tiefe: 105 mm

3063

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für reine Öle

ÖLFASS 3 LITER

Mit Hahn. Breite: 150 mm · Höhe: 170 mm. Öffnung: 110 mm

3084

VE 1

19%



Unsere Empfehlung für verfeinerte Öle

ÖLFASS 5 LITER

Mit Hahn. Breite: 230 mm · Höhe: 200 mm. Öffnung: 130 mm

3085

VE 1

19%



Nur für Glasballons geeignet

ZAPFHAHN DELUXE

Dieser innovative Zapfhahn mit patentierter Technik und edlem Design ist nur bei Laux erhältlich! Hochwertiges Aluminium und Edelstahl garantieren absolute Lebensmittelechtheit. Eine Umrüstung von Chromo-Zapfhähnen ist aus technischen Gründen nicht zu empfehlen. Bitte wenden Sie sich an unsere Verkaufsmitarbeiter.

3041

VE 1

19%



Nur für flache Oberflächen geeignet

ZAPFHAHN DELUXE

Hochwertiges Aluminium und Edelstahl garantieren absolute Lebensmittelechtheit. **Passend für alle Standgefäße.** Eine Umrüstung von Chromo-Zapfhähnen ist aus technischen Gründen nicht zu empfehlen. Bitte wenden Sie sich an unsere Verkaufsmitarbeiter.

3042

VE 1

19%



EDELSTAHL-HAHN

3086

VE 1

19%

ZUBEHÖR AMPHOREN



KAPPE

Kunststoff.
Deckel für Zaphahn
3041 & 3042.

3148 VE 10
19 %



KAPPE

11 x 20 mm
Kappe/Verschluss für Ab-
lassgarnitur 3019 & 3025.

3156 VE 5
19 %



KORK FÜR AMPHORE UND GLASBALLON

Mit Ventil
Ø: 33/25 mm
Höhe: 25 mm

3018 VE 1
19 %



SILIKONSCHLAUCH

Ø: 8 mm innen

3065 200 mm lang · VE 1
19 %

3071 1 m lang · VE 1
19 %



ABLASSGARNITUR

Inklusive Kunststoffnippel,
Schlauch und Klemme.

3019 VE 1
19 %



ABLASSGARNITUR

Inklusive Edelstahlrippel,
Schlauch und Klemme.

3025 VE 1
19 %



HALTERUNG

Für Quetschklemme am
Stand-Gefäß mit Ablas-
sgarnitur. B: 44 mm · H: 88
mm T: 17 mm · Material-
stärke: 2,0 mm. Material:
Edelstahl rostfrei (V4A)

3081 VE 1
19 %



FLASCHEN- SPÜLMITTEL

Kaltreiniger-Konzentrat
1-Liter-Flasche (6 ml je
1 L Wasser).

3091 VE 1
19 %



STERIL-SPRAY

1-Liter-Sprühflasche · zur
Desinfektion von Essig-
und Ölbehältern.

3094 VE 10
19 %



REINIGUNGSBÜRSTE

Für Amphoren und Glas-
ballons.

3090 VE 1
19 %

ZUBEHÖR VERKOSTUNG

Bei PLA (Polylactid) handelt es sich um einen Bio-Kunststoff, der auf Industriestärke basiert und im Gegensatz zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen ohne die Verwendung fossiler Rohstoffe auskommt. Nach Gebrauch lässt sich das Bio-Einweggeschirr problemlos entsorgen, da er biologisch abbaubar und vollständig kompostierbar ist. PLA-Produkte haben eine Hitzebeständigkeit von 40 °C.



PROBIERBECHER

Unsere Empfehlung: ideal zur Verkostung von Ölen &
Essigen. Volumen: 0,02 l, Ø 4,4 cm, Höhe: 2,1 cm.



9029
VE 100 19 %



PROBIERBECHER

Unsere Empfehlung: ideal zur Verkostung von Spiritu-
osen & Likören. Volumen: 0,03 l, Ø 4,6 cm, Höhe: 4,5 cm.



9023
VE 100 19 %

WIR HABEN FÜR SIE
UMGESTELLT

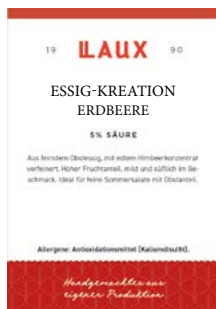
PROBIERBECHER AUS:
· BIO-KUNSTSTOFF
· 100 % KOMPOSTIERBAR

BESCHILDERUNG AMPHOREN

STANDGEFÄSS- & BALLONSCHILDER

Format: 69 x 100 mm · 4-Farb-Druck. Beständig gegenüber Flüssigkeiten.

7397 VE 1 19 %



PEN TOUCH-STIFT

Extra-fine · 0,7 mm · Permanent-Marker zum Beschriften von Glas.

7369 Gold VE 1 19 %

7368 Silber VE 1 19 %

7370 Weiß VE 1 19 %



SCHIEFERTAFEL MINI

Format: 113 x 80 mm. Inklusive Kordel & Kugel.

3226 VE 1 19 %

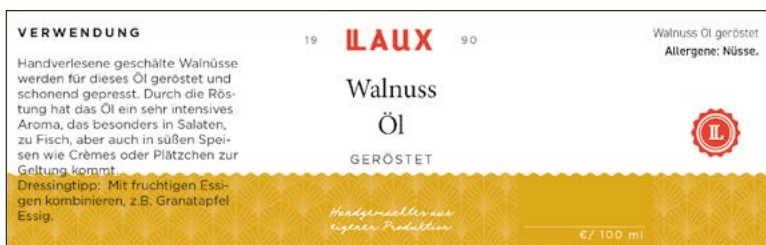
BESCHILDERUNG ÖLFASS



SCHILDER ÖLFASS

Format: 150 x 47 mm · 4-Farb-Druck. Selbstklebend. Rückstandslos ablösbar. Beständig gegenüber Flüssigkeiten. Für alle Öle in unserem LAUX-Sortiment.

7593 VE 1 19 %



SCHILD LANDÖL ÖLFASS

Format: 150 x 47 mm · 4-Farb-Druck. Selbstklebend. Rückstandslos ablösbar. Beständig gegenüber Flüssigkeiten.

7594 VE 1 19 %



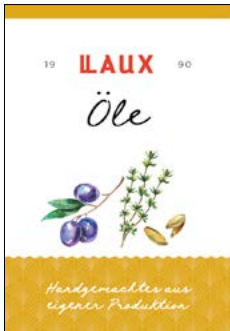
ANHÄNGER MIT ELASTIKBAND WEISS

Format: 52 x 75 mm. Farblich bedruckt und gelocht. Mit weißem Elastikband zum schnellen und unkomplizierten Anbringen an den Flaschen.

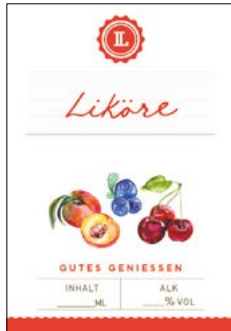
Art.Nr. siehe Abbildung VE 45 19 %



-7595G-



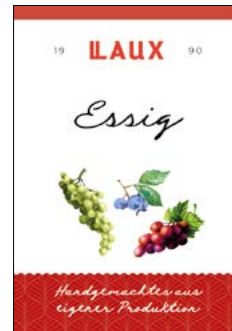
-7279G-



-7277G-



-7278G-



-7274G-



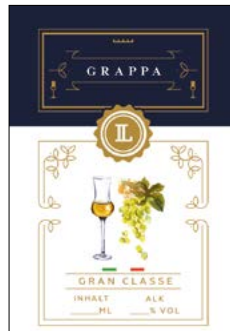
-Rückseite mit Etikett-



-7280G-



-7275G-



-7276G-

DATTEL BALSAM - Weißweinessig-Spezialität.
Das typische Aroma des Dattels nach Marzipan, Vanille und Honig umspielt zart den Gaumen.
Zutaten: Weißweinessig 79%, Zuckerribsening, Zuckersirup, Glukosesirup, Dattelfruchtsaftaroma 2%, Aroma, Farbstoff: Zuckerkulter E150c, Antioxidationsmittel (Kaliumdisulfit).
Allergene: Kann Spuren von Sellerie enthalten.

Nährwertangaben je 100 ml:
Brennwert 251 kcal 1067 kJ
Fett 0,2g
davon gesättigte Fettsäuren 0,0g
Kohlenhydrate 69,5g
davon Zucker 69,5g
Eiweiß 0,4g
Salz 0,0g

3 % Säure

*Glutenfrei
OHNE
geschwefelte
Weinbestandteile
VEGETARISCH*

GESETZLICHE ANGABEN ETIKETT FÜR ANHÄNGER

Passend zu den Anhängern für Flaschen. Format: 50 x 50 mm. Weiß, bedruckt mit Artikelbezeichnung und gesetzlichen Angaben.

7275N VE 15
19 %



LAUX

AUSSTATTUNG & VERKAUFSHILFEN

LAUX POS MATERIAL

LAUX HOLZELEMENTE

VERPACKUNG & VERKAUFSHILFEN

ETIKETTEN

LAUX MOBELSYSTEM

POS MATERIAL

PLAKATE DIN A1

Art.-Nr. siehe Abbildung VE 1 19 %

Format DIN A1: 594 x 841 mm · 4-Farb-Druck. Die Plakate haben nur eine beschränkte UV-Beständigkeit.



-8191 Wir füllen ab-



-8192 Dips & Gewürze-



-8193 Senfe-



-8194 Essig & Öl-

PLAKATE DIN A3

Art.-Nr. siehe Abbildung VE 1 19 %

Format DIN A3: 297 x 420 mm · 4-Farb-Druck. Die Plakate haben nur eine beschränkte UV-Beständigkeit.



-7598 Whisky Karte-



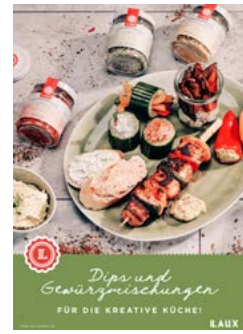
-8187 Wir füllen ab-



-8188 Senfe-



-8189 Essig & Öl-



-8190 Dips & Gewürze-

PLAKATE DIN A4

Art.-Nr. siehe Abbildung VE 1 19 %

Format DIN A4: 210 x 297 mm · 4-Farb-Druck. Die Plakate haben nur eine beschränkte UV-Beständigkeit.



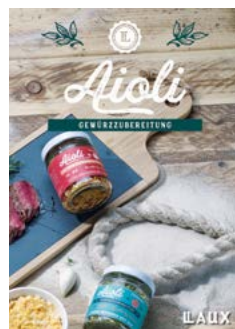
-8174 Alter LAUX-



-8258 Gin-



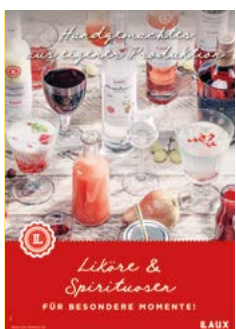
-8176 Bruschetta-



-8181 Aioli-



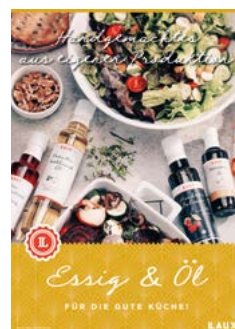
-8182 Kipferl-



-8183 Spirituosen-



-8184 Secco-



-8185 Essig & Öl-



-8186 Glühwein-



-8240 Bellezini-



HOLZDISPLAY „EMMA“

Für 3 Gläser Senfe, Gewürze, Aufstriche etc. Birke- und Pappel-Sperrholz. Mit Branddruck. B: 210 mm · H: 80/20 mm · T: 70 mm (Abmessungen innen)

3105 VE 1 19 %



HOLZTRÄGER „LINE“

Für 3 x 100 ml Essig, Öl oder Likör. Kiefer- und Pappel-Sperrholz, Einteiler herausnehmbar. Mit Branddruck. B: 152 mm · H: 57 mm · T: 46 mm (Abmessungen innen). Preis ohne Inhalt.

3106 VE 1 19 %



FLASCHENTRÄGER „OTTO“

Für 2 x 250 ml Essig, Öl. Fichten-/Tannenholz, Pappel-Sperrholz, 8 mm Buche-Rundstab als Träger. Mit Branddruck. B: 110 mm · H: 285 mm · T: 55 mm (Abmessungen innen).

3108 VE 1 19 %



FLASCHENTRÄGER „MIRO“

Für 3 x 200 ml „Alter Laux“ in der Nocturne-Flasche Fichten-/Tannenholz, Pappel-Sperrholz, 8 mm Sisal als Träger. Mit Branddruck. B: 110 mm · H: 285 mm · T: 55 mm (Abmessungen innen). Preis ohne Inhalt.

3107 VE 1 19 %



HOLZKISTE KLEIN

Holzart: Fichte/Tanne 9 mm
Innenmaß: 175 mm x 80 mm x 100 mm (L x B x H)
Außenmaß: 211 mm x 98 mm x 109 mm (L x B x H)
Gewicht: ca. 200 g

3137 VE 1 19 %



HOLZKISTE GROSS

Holzart: Fichte/Tanne 9 mm
Innenmaß: 356 mm x 200 mm x 160 mm (L x B x H)
Außenmaß: 392 mm x 218 mm x 169 mm (L x B x H)
Gewicht: ca. 600 g

3138 VE 1 19 %



HOLZKISTE „BERTA“

Fichten-/Tannenholz und Pappel-Sperrholz. Mit Branddruck. B: 350 mm · H: 90 mm · T: 200 mm (Abmessungen außen)

3109 VE 1 19 %



HOLZKISTE „BERT“

Fichten-/Tannenholz und Pappel-Sperrholz. Mit Branddruck. B: 400 mm · H: 185 mm · T: 300 mm (Abmessungen außen)

3110 VE 1 19 %



DECKEL HOLZKISTE „BERT“

Fichten-/Tannenholz, inkl. Leisten auf der Innenseite (gegen das Verschieben). Mit Branddruck. B: 400 mm · H: 12 mm · T: 300 mm (Abmessungen außen)

3111 VE 1 19 %



HOLZGESTELL

Passend für 5-Liter-Glasballon 3010. B 250 mm · H: 470 mm T: 250 mm

3050 VE 1 19 %



DISPLAY FÜR 5 GEWÜRZRÖHRCHEN

B: 170 mm · T: 30 mm · H: 25 mm

3155 VE 6 19 %



BARRIQUE HOLZFASS

220 Liter, galvanisierte Ringe, gebraucht.
95 cm hoch, Ø ca. 69 cm.

3054
VE 1 19 %



PAPIER-TRAGETASCHE

Flachhenkel-Tragetasche aus 80 g starkem gerippten Kraftpapier.
Farbe: weiß · bedruckt. Tragkraft: 8 kg. Verstärkte Innenflachhenkel.

9125 Groß · B: 260 mm · H: 350 mm · Falte: 110 mm
VE 250 19 %



DEKOPLATTE

Ovaler Wellkarton · 4 mm stark · je eine weiße und eine natronfarbene Seite.

3026 Klein · Format: 200 x 150 mm
VE 50 19 %
3027 Groß · Format: 300 x 200 mm
VE 50 19 %



GESCHENKKARTON

3160 Mini · B: 160 mm · H: 55 mm · T: 190 mm
VE 25 19 %
3161 Klein · B: 190 mm · H: 100 mm · T: 140 mm
VE 25 19 %
3162 Mittel · B: 330 mm · H: 190 mm · T: 110 mm
VE 25 19 %



KORB

Schöne Geschenke einfach gestalten.
Aus Schilf, mit Henkeln. Maße: Ø 28 cm, Höhe 8 cm.

200062
VE 24 19 %



GESCHENKFOLIE

75 cm x 1.000 m. 20my

3024
VE 1 19 %



SIZZLEPAK

1,25 kg Fensterkarton · Farbton: naturell Nr. 011.

3036
VE 1 19 %



SYNTHETIK-BAST

Zum Befestigen von Ballonschildern und Anhängern · Rolle à 200 m.

Art.-Nr. siehe Abbildung VE 1 19 %

Feinkost Mustermann
 Inh.: M. Mustermann
 Musterstr. 11
 01234 Musterstadt



ADRESSETIKETT FÜR ANHÄNGER

Passend für Anhänger
 Format: 48,5 x 25,4 mm. Weiß, bedruckt mit Adresse
 oder Logo. **Mindestabnahme 5 VE**

7275 VE 40 19 %

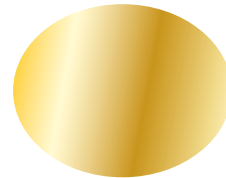
**SELBSTKLEBE-ETIKETT „GOLD“
 -BEDRUCKT-**

Bedruckt mit Ihrem Namen und Artikelbezeichnung.
 Geeignet für Likör, Spirituose, Grappa und Whisky.
 Format: 47 x 38 mm.

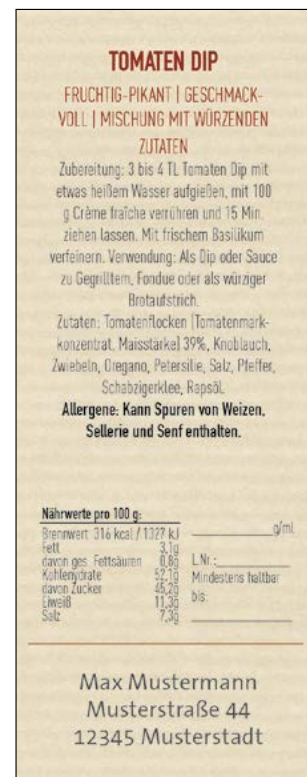
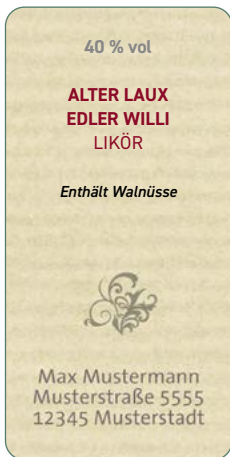
7264A VE 28 19 %

**SELBSTKLEBE-
 ETIKETT „GOLD“**

Neutral.
 Format: 47 x 38 mm.



7264 VE 28
 19 %



NATUR-ETIKETT „KLEIN“

Format: 30 x 60 mm. Bedruckt mit Adresse und Artikelbezeichnung. **NUR geeignet für Grappa, Likör, Spirituose und Whisky.** 4-farbiger Druck mit Adresse und/oder Logo.

7288 VE 21 19 %

NATUR-ETIKETT „MITTEL“

Format: 42 x 97 mm. Bedruckt mit Adresse und Artikelbezeichnung. **NUR geeignet für Grappa, Likör, Spirituose, Whisky, Essig & Öl** (mit Nährwertangaben). 4-farbiger Druck mit Adresse und/oder Logo.

7302 VE 24 19 %

NATUR-ETIKETT „GROSS“

Format: 42 x 120 mm. Bedruckt mit Adresse und Artikelbezeichnung. **Geeignet für Grappa, Likör, Spirituose, Whisky, Essig & Öl, Gewürz** (mit Nährwertangaben). 4-farbiger Druck mit Adresse und/oder Logo.

7313 VE 24 19 %



DAS LAUX-MÖBELSYSTEM

INDIVIDUELLE VERKAUFSFÖRDERNDE LÖSUNGEN

Mit unserem neu entwickelten Regalsystem bieten wir optimale Lösungen für eine hochwertige Präsenz von Genuss- und Feinkostartikeln im Fachhandel. Das neue LAUX-Regalsystem funktioniert nach dem Baukastenprinzip. Die verschiedenen Module lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren und bieten somit für jede Verkaufsfläche die optimale Lösung: Vom kleinen verkaufsfördernden Zusatzaufbau über Shop-in-Shop-Lösungen bis hin zu einer kompletten Ladeneinrichtung.

Bei jedem Modul haben wir darauf geachtet, dass es in sich und in Kombination mit den anderen Modulen so flexibel wie möglich gestaltet werden kann. Darüber hinaus überzeugt das neue Regalsystem mit praktischen Zusatzlösungen wie Abtropfschalen oder variablen Verbindungselementen. Die verschiedenen Elemente ermöglichen eine optimale Profilierung der Produkte und lassen viel Spielraum zur individuellen Gestaltung.

Die handwerkliche und nachhaltige Verarbeitung von gebrauchtem Bauholz garantiert, dass jedes Möbelstück in sich einzigartig ist – jedes Regal wird auf Anfrage gefertigt und ist ein Unikat mit seiner eigenen Charakteristik. Die Natürlichkeit der Materialien besticht optisch und verleiht jedem Raum eine angenehme Wohlfühl-Atmosphäre. Die natürliche Optik harmonisiert perfekt mit den LAUX-Produkten und

harmoniert auch in Kombination mit vielen weiteren Stilrichtungen. Durch die Kombination aus massivem Holz und veredeltem Stahl entsteht ein zeitloses Design. Darüber hinaus wird durch die hochwertigen und robusten Materialien eine besondere Stabilität sowie eine überzeugende Langlebigkeit gewährleistet.

Gerne beraten wir Sie zu Ihrem individuellen Regalsystem und erstellen mit Ihnen gemeinsam Ihr Startportfolio!

BROSCHÜRE

LAUX-MÖBELSYSTEM

Unsere Broschüre „LAUX-Möbelssystem“ (Art.-Nr. 8286)

erhalten Sie auf Anfrage.

Sprechen Sie uns an.

INFO



HERAUSGEBER

LAUX GmbH
Europa-Allee 29
D-54343 Föhren

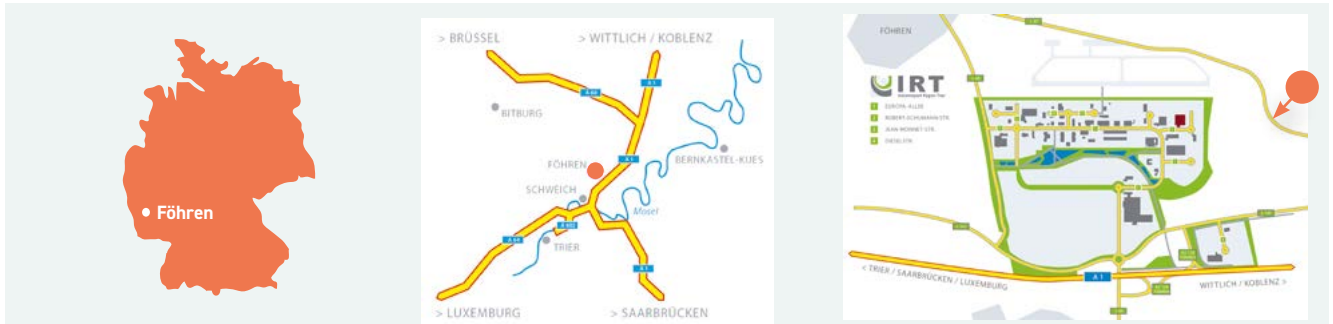
KONTAKT

Fon: +49 (0) 6502 - 930 930
Fax: +49 (0) 6502 - 930 931
Internet: www.laux-manufaktur.de
E-Mail: info@laux-manufaktur.de

Amtsgericht Wittlich HRB 2948
Umsatzsteuer-ID DE 149 884 656
BIO-Zertifizierung: DE-ÖKO-037

GESCHÄFTSLEITUNG

Nicolai Schenk,
Carl-Lambert Leisewitz, Lambert Leisewitz



AGB'S

1. GELTUNGSBEREICH UND ALLGEMEINES

- (1) Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich für Verkäufe von Waren und sonstige Leistungen durch die LAUX GmbH. Es gelten die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ihrer jeweils im Zeitpunkt des Vertragsschlusses gültigen Fassung. Davon abweichende oder entgegenstehende Bedingungen der Käufer werden von uns nicht anerkannt, sofern wir diesen nicht ausdrücklich zugestimmt haben. Die Durchführung der Leistungen ist nicht als eine solche Zustimmung zu werten.
- (2) Mit dem Erscheinen des neusten Katalog sind alle vorherigen Kataloge, Preislisten und Angebote ungültig. Alle unsere Angebote sind freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten.
- (3) Diese Katalog- bzw. unsere Internetdarstellung ist kein Angebot im rechtlichen Sinne, Verträge kommen erst durch die Bestellung und schriftliche Auftragsbestätigung bzw. durch unsere Lieferung zustande.
- (4) Mit der Erteilung des Auftrags erkennt der Käufer diese Bedingungen an.

2. ÜBERLASSENE UNTERLAGEN

- (1) An allen in Zusammenhang mit der Auftragserteilung dem Käufer überlassenen Unterlagen, wie z. B. Kataloge, Fotos etc., liegen die Urheberrechte ausschließlich bei der Firma LAUX. Diese Unterlagen dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht oder überlassen werden, es sei denn, wir erteilen dazu dem Besteller unsere ausdrückliche schriftliche Zustimmung.

3. PREISE

- (1) Die angegebenen Preise sind Netto-Preise, zzgl. der gesetzlichen MwSt. und gelten per Liter/Stück/kg/VE. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) beinhaltet den jeweils gültigen Mehrwertsteuersatz.
- (2) Wir gewähren auf die Produkte aus unserem aktuell gültigen Katalog folgende Rabattstaffeln, bezogen auf den Netto-Warenwert der jeweiligen Auftragsbestätigung:

- 1,35 % ab einem Netto-Auftragswert in Höhe von	600,00 €
- 1,75 % ab einem Netto-Auftragswert in Höhe von	900,00 €
- 2,00 % ab einem Netto-Auftragswert in Höhe von	1.600,00 €
- 2,50 % ab einem Netto-Auftragswert in Höhe von	2.000,00 €
- 3,00 % ab einem Netto-Auftragswert in Höhe von	3.000,00 €

4. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- (1) Unsere Rechnungen sind innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto Kasse zahlbar. Bei Bankabbuchung 21 Tage nach Rechnungsdatum gewähren wir 2% Skonto, bei Bankabbuchung 7 Tage nach Rechnungsdatum, 3% Skonto. Für von der Bank nicht eingelöste Lastschriften berechnen wir eine Gebühr von EUR 10,-. Bei Auslandslieferungen und Neukunden behalten wir uns vor, per Vorkasse zu versenden. Hierbei gewähren wir 3% Skonto.

5. LIEFERBEDINGUNGEN

- (1) Die Sendungen werden per Spedition oder Paketdienst nach unserer Wahl zugestellt. Bei bruchgefährdeten Artikeln kann die Belieferung nur per Spedition erfolgen. Besteht der Kunde trotzdem auf preiswertere Belieferung durch einen Paketdienst, so geht das Bruchrisiko zu Lasten des Kunden.
- (2) Nachlieferungen erfolgen nicht automatisch, es sei denn, der Artikel wurde von uns als „wird nachgeliefert“ avisiert.
- (3) Frachtkosten: Ab Netto Warenwert EUR 420,- liefern wir frei Haus im gesamten Bundesgebiet. Insellieferungen zzgl. Inselfracht. Mehrkosten für Expressversand gehen zu Lasten des Käufers. Zum Erreichen der Frei-Haus-Grenze können alle Warengruppen unseres Hauses kombiniert werden. Unter Netto-Warenwert EUR 420,- zzgl. Frachtkosten laut Speditionsstaffel, bzw. je DPD-Paket EUR 6,50. Sofern zum sicheren Transport spezieller Waren individuelle Versandkartonagen, wie z. B. PEZ-Kartons eingesetzt werden müssen, werden diese nach jeweiligem Aufwand zusätzlich berechnet. Mindestbestellwert bei Erstauftrag EUR 420,-.

- (4) Etwaige Zölle, Gebühren, Kosten erforderlicher Dokumente und sonstige öffentliche Abgaben trägt ebenfalls der Käufer. Transport- und alle sonstigen Verpackungen nach Maßgabe der Verpackungsverordnung werden von LAUX nicht zurückgenommen. Sie gehen stattdessen in das Eigentum des Käufers über; letzteres gilt jedoch nicht für Paletten.
- (5) Bei Selbstabholung ab Lager Föhren muss die Bestellung mindestens 1 Tag vorher bei uns eingegangen sein. Als Abholrabatt gewähren wir 5 % Rabatt.

6. KONTROLLE UND BEANSTANDUNGEN

- (1) Die Ware ist sofort nach Erhalt auf Bruch, Beschädigungen und Vollständigkeit zu überprüfen. Es ist unerlässlich, zumindest die Anzahl der Packstücke mit dem Lieferschein zu vergleichen.
- (2) Mängel sind sofort bei Annahme gegenüber dem Frachtführer geltend zu machen. Diese sind auf dem Frachtbrief zu vermerken und unbedingt vom Fahrer unterzeichnen zu lassen. Ohne Unterschrift des Fahrers wird ein Schaden nicht anerkannt. Mängelrügen sind gemäß § 377 HGB unverzüglich, spätestens aber nach 3 Tagen ab Erhalt der Ware anzuzeigen. Danach gilt die Ware als ordnungsgemäß angenommen. Die Annahme von Rücksendungen, ohne vorherige Absprache mit uns, wird verweigert.
- (3) Bei kundenseitiger Falschbestellung werden 20 % vom jeweiligen Warenwert in Abzug gebracht. Die Rücksendung hat frei Haus an uns zu erfolgen. Es kann nur originalverpackte Ware zurückgenommen werden.

7. VERPACKUNG

- (1) Die Verpackungseinheiten sind in unserem Katalog beim jeweiligen Artikel ersichtlich. Verpackungseinheiten können sich ändern.
- (2) Bei loser Ware wie Spirituosen, Essige und Öle kann nicht unter 1 Einheit (in der Regel 5 Liter) geliefert werden. Lose Ware wird in Bag-in-Box oder Einwegkanister versendet. Diese werden nicht berechnet. Kunststoffbehälter sind nicht für längere Lagerung geeignet.
- (3) Feinkost, vorkonfektionierte Ware und Tee können nur in vollen Verpackungseinheiten geliefert werden.

8. KUNDENAUSSTATTUNGEN UND PRIVATE LABEL

- (1) Für alle kundenseitig vorgegebenen Firmennamen und/oder abweichenden Artikelbezeichnungen trägt der Kunde die Verantwortung.

9. EXPORT

- (1) Auslandslieferungen erfolgen grundsätzlich ab Werk und unter Angabe der Umsatzsteueridentifikationsnummer ohne Mehrwertsteuer. Alle anfallenden Kosten für die Erstellung von Ausfuhrpapieren etc. gehen zu Lasten des Empfängers.
- (2) Der zolltechnische Verwaltungsaufwand für Alkohol ist hoch. Daher können wir Alkohollieferungen erst ab mindestens 5 VEs durchführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.
- (3) Export – Österreich –
Lieferungen bis EUR 500,- Netto-Warenwert erfolgen mit einem Frachtaufschlag von EUR 60,-/ Sendung,
Lieferungen ab EUR 500,- Netto-Warenwert erfolgen mit einem Frachtaufschlag von EUR 40,-,
Lieferungen ab EUR 750,- Netto-Warenwert erfolgen mit einem Frachtaufschlag von EUR 20,-,
Lieferungen ab EUR 1.000,- Netto-Warenwert erfolgen frei Haus.
Rechnungserstellung erfolgt durch unser Partnerunternehmen. Es gelten die länderspezifischen Preise laut dortigem Katalog/Preisliste zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

10. EIGENTUMSVORBEHALT

- (1) Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus der Geschäftsbeziehung unser Eigentum.

11. ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

- (1) Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Föhren, Gerichtsstand ist Wittlich.

12. LIZENZIERUNG/VERPACKUNGSVERORDNUNG DUALES SYSTEM

- (1) Für alle fertig vorkonfektionierten (verkaufsfertige) Artikel wurde von der LAUX GmbH die Lizenzgebühr zum Dualen System gemäß Verpackungsverordnung bereits entrichtet. Dieses gilt nicht für Leerglas sowie für im Kundenauftrag speziell gefertigte Ware. Bei diesen Waren ist allein der Käufer für die Einhaltung des VerpackG und die Abführung der Lizenzgebühr verantwortlich.

13. SONSTIGES

- (1) Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich zu diesen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Änderungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung. Wir können ohne Angabe von Gründen von Verträgen zurücktreten, falls die Belieferung an den Auftraggeber ein Risiko darstellt.
- (2) Alle angegebenen Maße sind ca.-Maße, Toleranzen in Form und Farbe sind möglich. Trotz großer Sorgfalt kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich Daten zwischenzeitig geändert haben. Daher kann die LAUX GmbH für Druckfehler, die Aktualität, Korrektheit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Informationen keine Haftung übernehmen. Gleiches gilt auch für alle anderen Kataloge, Preislisten und Angebote. Des Weiteren behält sich die LAUX GmbH das Recht vor, Änderungen, Ergänzungen sowie Löschungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen. Bei Zutatenangabe in der Hauptliste und auf der Verpackung gilt im Zweifelsfall immer die Zutatenliste auf der Verpackung.
- (3) Gravierende Ereignisse, wie beispielsweise höhere Gewalt, kriegerische oder terroristische Auseinandersetzungen, Epidemien oder Pandemien, Arbeitskämpfe oder Unruhen, die unvorhersehbare Folgen für die Leistungsdurchführung nach sich ziehen, befreien die Vertragsparteien für die Dauer der Störung und im Umfang ihrer Wirkung von ihren Leistungspflichten, selbst wenn sie sich in Verzug befinden sollten. Eine automatische Vertragsauflösung ist damit nicht verbunden. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, sich von einem solchen Hindernis zu benachrichtigen und ihre Verpflichtungen den veränderten Verhältnissen nach Treu und Glauben anzupassen.



HANDGEMACHTES AUS EIGENER PRODUKTION
FEINKOST & SPIRITUOSEN LEIDENSCHAFT SEIT 1990
MADE IN GERMANY
FAMILY BUSINESS

