



FEINKOST

LAUX

FEINKOST &
SPIRITUOSEN

FRÜHLINGS-NEUHEITEN
2022





WILLKOMMEN IM LAUX FRÜHLING!

Das Frühjahr 2022 kommt mit vielen neuen Köstlichkeiten quer durchs LAUX Sortiment. Wir freuen uns, dass es unserem Team gelungen ist, mit geschmackvollen Innovationen und beliebten Klassikern noch mehr Inspiration für Ihren Erfolg zu kreieren.

Als kleines Amuse-Gueule für unseren Frühjahrskatalog hier die wichtigsten Neuheiten bei Feinkost & Spirituosen:

- LAUX Fruchtbalsame: sensationell fruchtig in den Varianten : Erdbeere, Erdbeer-Pfeffer und Erdbeer-Rhabarber machen schon jetzt Lust auf (früh-)sommerliche Dressings & Drinks
- Noch mehr Erdbeere: im cremigen LAUX Erdbeer Senf, in fruchtiger Erdbeer Bruschetta und rauchiger Küchenhelfer Burger Bomb BBQ Sauce Erdbeere
- Neu in der LAUX Gewürzwelt: Rührei, Stullen, Hähnchen Gewürz sowie Curry Dip
- Bottled Classics: 4 Bar-Klassiker fix & fertig gemixt für den einfachen Longdrink-Genuss zu Hause, präsentiert in der stylischen Cocktail-Flasche
- Mehr LAUX Brände auf Flasche: besonders beliebte Sorten Marille, Obstbrand aus Äpfeln und Birnen sowie der Riesling Tresterbrand
- Senf by Harald Rüssel: Der Hunsrücker Sternekoch begeistert mit 3 exklusiven Rezepturen, natürlich handmade mit regionalen Zutaten in der LAUX Senfmühle

Starten Sie mit LAUX in den Frühling! Wir unterstützen Sie dabei, Ihre Kunden mit einzigartigem Genuss bei Feinkost und Fine Drinking zu begeistern – für Ihren Erfolg in schwierigen Zeiten, in denen uns diese Pandemie vor immer neue Herausforderungen stellt.

Alles Gute!

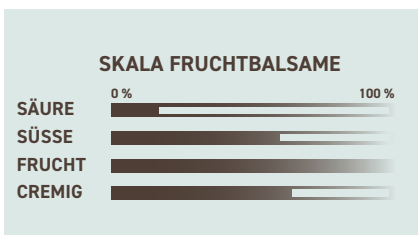

CARL-LAMBERT LEISEWITZ
 (Geschäftsinhaber)


NICOLAI SCHENK
 (Geschäftsführer)

P.S.:

Bestellen Sie Ihre Order besonders schnell und praktisch in unserem Online-Shop für autorisierte Händler auf www.shop.laux-manufaktur.de. Den Zugang können Sie auch hier online ganz einfach selbst einrichten. Oder melden Sie sich einfach telefonisch bei unserem Kundenservice unter: +49 (0) 6502-930930.

FRUCHTBALSAME



Unsere exquisiten Frucht Balsame 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.



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	3,95 €/St.	7 %	UVP 9,45 €/Stück	
5434	3 Ltr. BIB			
VE 1	7,95 €/Ltr.	7 %	UVP 3,75 €/100 ml	



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	3,95 €/St.	7 %	UVP 9,45 €/Stück	
5435	3 Ltr. BIB			
VE 1	7,45 €/Ltr.	7 %	UVP 3,45 €/100 ml	



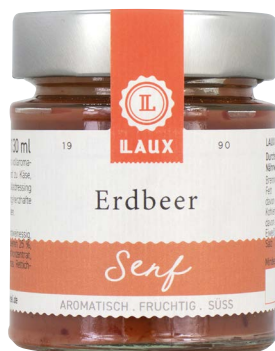
CREMA DI BALSAMICO ERDBEER-PFEFFER

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



2515486	250 ml Flasche			
VE 6	3,75 €/St.	7 %	UVP 8,95 €/Stück	
5486	5 Ltr. BIB			
VE 1	6,45 €/Ltr.	7 %	UVP 3,25 €/100 ml	

SENF



ERDBEER SENF

Fantastisch aromatisch und so cremig-fein: Mit der Rezeptur aus mittelscharfem LAUX Senf und 25 % Erdbeeren sowie einem Schuss Zitronensaft, lassen unsere erfahrenen Köche dem Aromenspiel von süß, leicht pikant & fruchtig freien Lauf. Doch nicht nur der Geschmack, auch die schöne Farbe und die extracremige Konsistenz veredeln Käseplatte oder Dip, Salatdressing oder Grillbuffet. Schmeckt natürlich auch zu (veganen) Würstchen.



1610040	130 ml Glas			
VE 6	1,95 €/St.	7 %	UVP 4,25 €/Stück	



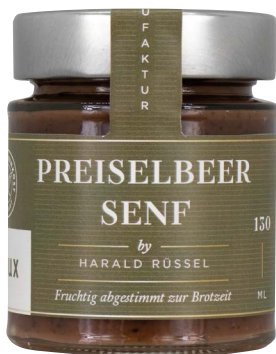


LAUX

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 Harald Rüssel wurden in der LAUX Senfmühle mit ganz besonderen Zutaten kreiert.

Ob mild-fruchtig, süß, extra scharf oder mit anderen fantastischen Aromen-Variationen - LAUX Senfkreationen 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 2,35 €/St. 7 % UVP 5,20 €/Stück



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 2,75 €/St. 7 % UVP 5,45 €/Stück



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 2,25 €/St. 7 % UVP 4,95 €/Stück

BBQ BURGER BOMB SAUCEN



KÜCHENHELFER



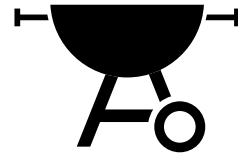
Hier ist der Name Programm, denn unsere KÜCHENHELFER erleichtern das Zubereiten und Servieren von richtig leckeren Gerichten, kicken das Geschmackserleben auf ein höheres Level und sorgen für immer wieder neue Wow-Momente. Zum Sortiment dieser handgemachten Saucen gehören extra fruchtiger Tomatenketchup,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

BURGER BOMB BBQ-SAUCE ERDBEER

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	3,45 €/St.	7 %	UVP 7,25 €/Stück



DIPPEN UND WÜRZEN | KRÄUTER



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	1,30 €/St.	7 %	UVP 2,60 €/Stück
196500	70 g Glas		
VE 6	2,75 €/St.	7 %	UVP 5,75 €/Stück
500A	1 kg Tüte		
VE 1	17,95 €/kg	7 %	UVP 4,95 €/100 g



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	1,95 €/St.	7 %	UVP 4,45 €/Stück
506	1 kg Tüte		
VE 1	16,95 €/kg	7 %	UVP 4,75 €/100 g



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	1,35 €/St.	7 %	UVP 2,70 €/Stück
161508	55 g Glas		
VE 6	2,40 €/St.	7 %	UVP 5,20 €/Stück
508	1 kg Tüte		
VE 1	17,80 €/kg	7 %	UVP 4,95 €/100 g



CURRY DIP & GEWÜRZ

LAUX Curry Dip & Gewürz bringt mehr Abwechslung in den Dip-Kosmos, würzt aber auch Currys authentisch und nicht zu scharf. 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	1,45 €/St.	7 %	UVP 2,90 €/Stück
161507	79 g Glas		
VE 6	3,10 €/St.	7 %	UVP 6,95 €/Stück
507	1 kg Tüte		
VE 1	28,95 €/kg	7 %	UVP 6,45 €/100 g

ZUBEREITUNG:

1 TL der Mischung mit 1 TL heißem Wasser anrühren, kurz quellen lassen und mit 100 g Crème Fraîche oder einer pflanzlichen Alternative verrühren.

Der Curry Dip passt genial zu Tacos, Pommes, Süßkartoffeln und Rohkost. Würzt ganz einfach jedes Curry, Gemüsegerichte und Pasteten, auch als Marinade für Hühnerfleisch.

UNSER TIPP
Curry Hummus
-
orientalisch
lecker





HÄHNCHEN GEWÜRZ

LAUX Hähnchen Gewürz macht aus Brathähnchen, Hähnchenschenkel, Chicken Wings oder kurzgebratenem Hähnchenfleisch ein superleckeres Geschmackserlebnis. 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 Cayennepeffer fertig gemischt und abgeschmeckt.



16505	20 g Gewürzröhrchen			
VE 15	1,25 €/St.	7 %	UVP 2,50 €/Stück.	
161505	80 g Glas			
VE 6	1,85 €/St.	7 %	UVP 3,95 €/Stück	
505	1 kg Tüte			
VE 1	11,45 €/kg	7 %	UVP 3,25 €/100 g	

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 Grundscharfe 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 Cayennepeffer 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.

AB
JETZT AUCH
IN DER 350 ML
FLASCHE
ERHÄLTlich

Echte Obstbrände gehören zu den beliebtesten Spirituosen der Deutschen, Kenner genießen diese vor allem als Digestif und immer öfter auch in Cocktails. Wir haben unser breites LAUX Obstbrände-Sortiment in der beliebten 350 ml Flasche deshalb um drei „Neue“ ergänzt: LAUX Obstbrand aus Äpfeln und Birnen – das klassische Obstwasser, und den LAUX Mirabellenbrand mit seinem fruchtigen Duft und weichem Abgang sowie den Riesling Tresterbrand, einem Original Winzerbrand von der Mosel. Die hervorragenden LAUX Brände werden nur aus vollreifen, handverlesenen Früchten und hochwertigen Rohstoffen gewonnen, das gesamte das volle Aromenspektrum.



MIRABELLEN BRAND

Feinduftig, typisches Aroma vollreifer Früchte. Weich und zartsüß im Geschmack.
Herkunft: Baden. 40 % Vol.



RIESLING TRESTERBRAND

Herzhafter Original-Mosel-Winzerbrand. Feine Holznote und milder, nachhaltiger Geschmack.
Herkunft: Mosel. 40 % Vol.



OBSTBRAND AUS ÄPFELN UND BIRNEN

Fruchtiges Obstwasser. Würzig, mild im Abgang. Einfach ein guter Obstler.
Herkunft: Franken. 38 % Vol.

3505008	350 ml Flasche			
VE 6	10,45 €/St.	19 %	UVP 21,95 €/Stück	
5008	5 Ltr. BIB			
VE 1	14,95 €/Ltr.	19 %	UVP 4,25 €/100 ml	

3505001	350 ml Flasche			
VE 6	8,45 €/St.	19 %	UVP 17,75 €/Stück	
5001	5 Ltr. BIB			
VE 1	10,95 €/Ltr.	19 %	UVP 3,25 €/100 ml	

3505004	350 ml Flasche			
VE 6	8,95 €/St.	19 %	UVP 18,75 €/Stück	
5004	5 Ltr. BIB			
VE 1	11,45 €/Ltr.	19 %	UVP 3,25 €/100 ml	

INFO

WUSSTEN 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.



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.



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 7,45 €/St. 19% UVP 16,45 €/St.



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 6,95 €/St. 19% UVP 15,45 €/St.



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 5,95 €/St. 19 % UVP 13,45 €/St.



Gekühlt in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben.
 Extra-Barfeeling: mit einer Orangenzeste garnieren. Salute!

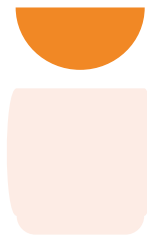


OLD FASHIONED BOTTLED COCKTAIL

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 6,75 €/St. 19 % UVP 14,95 €/St.



Gekühlt in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben.
 Extra-Barfeeling: Mit einer Orangenzeste garnieren. Cheers!



* Nur in Deutschland erhältlich!

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der aktuellen gültigen Preisliste. Dieses Angebot ist streng freibleibend.

