



TRIXI BANNERT



2010

TRIXI BANNERT » FEINKOSTKATALOG 2010

IHK GEPRÜFTE WEINFACHBERATERIN

Sommelière, Mitglied der deutschen Sommelier-Union

MARMELADEN	
MAMMA RENATA.....	04
SENF	
MAMMA RENATA.....	04
SCHOKOLADE	
EL LOBO » JIJONA/SPANIEN.....	05
LUDOMAR » BARCELONA / SPANIEN.....	06
SÜSSGEBÄCK	
PASTICCHERIA MARABISSI » CHIANCIANO TERME / ITALIEN...06	
SALZGEBÄCK	
GRISSINI BON » S.I.LARIO D'ENZA / ITALIEN.....	07
MARISA » MADRID / SPANIEN.....	07
ANTIPASTI	
TRATTORIA ANNA » NUOVA ITTICO / PIAN CAMUNO / ITALIEN..	07
ANTIPASTI / PIEMENTOS	
SOL Y GUSTO » OLIVES CORBÍ – VALENCIA / SPANIEN.....	08
SOSEN	
TRATTORIA ANNA » LA GALLINARA – LECA D'ALBENGA / ITALIEN	08
L'ÉPICURIEN » LODÈVE/FRANKREICH.....	10
MOUSSE	
ANKO » CADREITA / SPANIEN.....	10
MOUSSE	
GIOVANNI PERNA » LORETO / ITALIEN.....	11

FLEISHPASTETEN	
LE PATRON / ARNAUD » AIXE SUR VIENNE / FRANKREICH.....	12
ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES » LOS YEBENES / SPANIEN.....	13
CANARD » ABEJAR / SPANIEN.....	13
CONSERVAS EMILIA » SANTONA / SPANIEN.....	13
FLOR DE SAL	
GUSTO MUNDIAL » MALLORCA / SPANIEN.....	14
AROMATISIERTE SALZE	
CASINA ROSSA » ROCCAS CALEGNA / ITALIEN.....	14
LA CHINATA	
LA CHINATA » CARCERES / SPANIEN.....	15
LA CHINATA » OLIVENTRÄUME.....	15
NATIVES OLIVENÖL EXTRA	
RODAU » GIRONA / MANACOR / SPANIEN.....	16
FABBRI » LUCCA / ITALIEN.....	16
AROMATISIERTES OLIVENÖL VON FERRAN ADRIÀ	
BORGES » REUS / SPANIEN.....	17
AROMATISIERTES OLIVENÖL	
IN VOGLIA » ALBA / ITALIEN.....	17
BALSAMICO	
GOCCE » MAGRETA / ITALIEN.....	18
BALSAMICOCRÈMES	
GOCCE » MAGRETA / ITALIEN.....	18

DARF ICH MICH IHNEN KURZ VORSTELLEN,

mein Name ist Trixi Bannert und ich befasse mich bereits seit über 20 Jahren in Münster, meiner Heimatstadt, mit dem wunderbaren Thema Wein. Wein und Essen: Welche Kombination könnte gelungener sein?! Allerdings ist die Grundvoraussetzung für Beides eine gute Qualität der Produkte! Ich möchte Ihnen deshalb zwei Kataloge in die Hand geben: Meinen Wein- und diesen Feinkostkatalog, in dem Sie viele leckerer Dinge finden werden, die zum Gelingen in der Küche beitragen! Lassen Sie sich inspirieren und tauchen sie ein in die Welt der Genüsse! Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei!

Ihre Trixi Bannert

Die Preise verstehen sich pro Einheit (Flasche / Glas usw.) inklusive 7 % MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten. Zahlung ohne Abzug sofort nach Erhalt der Ware.



TRIXI BANNERT

IHK-geprüfte Weinfachberaterin
Sommelière, Mitglied der
deutschen Sommelier-Union

MARMELADEN

MAMMA RENATA

Mamma Renata ist eine neue Linie mit köstlich raffiniertem Marmeladen. Der Name Mamma Renata steht für ungewöhnliche, ganz hochwertige Produkte. Sorgfältig ausgewählte Früchte werden sofort nach der Ernte schonend von Hand zubereitet. So bleiben die Frische und das Aroma der Früchte aufs Beste bewahrt. Der Verzicht auf Konservierungsstoffe ist selbstverständlich. Diese Fruchtaufstriche und unsere Marmeladen haben nicht nur ganz viel Frucht, sondern sie haben alle einen raffinierten, aufregenden Akzent.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

SPANISCHE ORANGEN-MARMELADE MIT TEQUILA

225 g / 06	5,30 € 771.003
------------	---------------------------------

Eine Marmeladenspezialität aus vollreifen Früchten der Sevilla-Orange mit feinen Schalenstreifen. Ein Schuss Tequila rundet den fruchtigen, feinherben Geschmack ab.

ITALIENISCHE ZITRONEN-MARMELADE MIT GRAPPA

225 g / 06	5,30 € 771.004
------------	---------------------------------

Sonnengereifte Zitronen, feine Schalenstreifen und Grappa geben dieser Marmeladenspezialität den herb-säuerlichen, fruchtigen Geschmack.

FEIGEN MIT PORTWEIN - FRUCHTAUFSTRICH

225 g / 06	5,60 € 771.011
------------	---------------------------------

Dieser Fruchtaufstrich ist eine spannende Spezialität aus Portugal. Die Feigen sind sorgfältig ausgewählt. Sie sind in der Sonne voll gereift, intensiv im Geschmack und verführerisch süß. Der Portwein bringt Würze, gibt edles Flair und feine Spannung. Ein Leckerbissen für Feinschmecker.

SENF

MAMMA RENATA

Senf kann ein grobschlächtiger Keil sein auf einer Rostbratwurst, Senf kann aber auch ein höchst raffiniertes, fein abgestimmtes Produkt mit individueller Persönlichkeit sein, so wie die Senfsorten von Mamma Renata, die mit Weinen aus dem Veneto hergestellt werden.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

SANDDORNSENF MIT ROSÉ

100 ml / 12	3,60 € 771.013
-------------	---------------------------------

Dies ist eine neue Dimension bei Senf. Ein cremiger, sehr fein abgestimmter Senf mit delikaten Frucht- aromen von vollreifen Sanddornbeeren, raffiniert verfeinert durch einen sorgsam ausgewählten Rose- wein. Der Sanddorn und der Rosé geben dem Senf eine leuchtend orange Farbe, machen ihn wunder- bar fruchtig und rund.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

SENF MIT PROSECCO

100 ml / 12	3,60 € 771.010
-------------	---------------------------------

Der Prosecco gibt dem Senf eine reizvolle Frische und attraktive Jugendlichkeit. Keine Angst, der Senf perlt nicht!

SENF MIT FEIGEN

100 ml / 12	3,60 € 771.017
-------------	---------------------------------

Ein köstlicher, süßlich-scharfer Senf. Perfekt zu allen Käsesorten. Fleischkäse und zu asiatischen Gerichten

SCHOKOLADE

EL LOBO » JIJONA/SPANIEN

El Lobo erinnert jeden Spanier an seine Kinderträume von wunderbaren Süßigkeiten. El Lobo macht die spektakulärste Schokoladentrüffel von Spanien: intensiv und reich, eine Trüffel, die wenn sie zart im Mund zergeht wie ein Blick in den Schokoladenhimmel ist und bei der man sich wünscht, sie möge nie ganz zergehen. Die Trufas werden wie alle Produkte von El Lobo aus dem besten Vorprodukt, das heißt aus bestem Kakao hergestellt. Sie sind kunstvoll komponiert und vorzüglich abgestimmt. El Lobo, zu deutsch ‚Der Wolf‘, ist eine Institution. Durch El Lobo ist Jijona, das kleine Örtchen im Hinterland von Alicante berühmt geworden. El Lobo ist Partner des Kinderhilfswerkes UNICEF, das heißt von jeder Packung Trufas wird ein Teil an die UNICEF abgeführt..

Artikel	Jahrgang	Preis
---------	----------	-------

TRUFAS CLAIR DE LUNE – CLÁSICAS ZARTSCHMELZENDE SCHOKOLADENTRÜFFEL

250 g / 12	6,90 € 770.120
------------	---------------------------------

Ein Produkt in bester klassischer Tradition. Die Trufas Clair de Lune schmelzen lustvoll auf der Zunge. Sie haben eine sehr schöne Balance aus Süße und den zartbitteren Aromen des Kakao, wodurch sie nie widerstehen, sondern zum Weiteressen verführen.

TRUFAS CLAIR DE LUNE – CAMELA

250 g / 12	6,90 € 770.125
------------	---------------------------------

Zartschmelzende Schokoladentrüffel mit knisternden Karamelkristallen.

LUDOMAR » BARCELONA / SPANIEN

Ludomar ist ein Familienbetrieb, der 1948 in Barcelona gegründet wurde. Ludomar ist Spaniens Marktführer in der Herstellung kreativer, handwerklicher Schokoladenprodukte und beliefert die hochwertigsten und exklusivsten Confiseries des Landes. Ludomar achtet ganz besonders auf die Qualität der Rohstoffe. Sie verwenden weder Konservierungsmittel noch künstliche Farbstoffe. In den letzten Jahren hat Ludomar eine ganz innovative Linie ‚Turrone‘ geschaffen. Dabei haben sie den traditionellen weißen Turrón aus Mandelpaste, eine der berühmtesten Süßigkeiten Spaniens, durch spannende Kreationen ganz neu interpretiert. Die Turrone von Ludomar sind zart aromatisierte Pralinétafeln, die raffiniert abgeschmeckt und zudem sehr hochwertig verpackt sind. Jede Tafel ist ein absolutes Erlebnis und lässt erkennen, wie viel Wert Ludomar auf Qualität und Handarbeit legt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
TURRÓN TRUFADO CON MELOCOTÓN Y ROSAS		5,60 €
Praliné-Tafel mit Pfirsich und Rosenwasser	100 g / 14	770.300
TURRÓN TRUFADO DE CREMA CATALANA		5,60 €
Praliné-Tafel mit Crema Catalana	100 g / 14	770.304
TURRÓN TRUFADO DE CACAO		5,60 €
Praliné-Tafel mit Kakao	100 g / 14	770.303

SÜSSGEBÄCK

PASTICCHERIA MARABISSI » CHIANCIANO TERME / ITALIEN

1946 in Chianciano Terme bei Siena: Ein junges Ehepaar, Iole und Roberto Marabissi, gründen das Unternehmen Pasticceria Marabissi, mit dem Ziel toskanisches Gebäck für eine kleine Region zu backen. Aus dem kleinen, bescheidenen Unternehmen ist inzwischen ein für die Region bedeutendes Unternehmen geworden, das von Sohn Piero und Enkel Massimiliano geführt wird und bekannt ist für das feinste toskanische Gebäck, das den anspruchsvollsten Gaumen verwöhnt. Auf nunmehr 3000m² wird das leckere Gebäck handgefertigt, das inzwischen weltweit Abnehmer findet. Das Erfolgsgeheimnis ist die Tradition: Die Rezepte sind dieselben, die Zutaten die gleichen wie 1946: vorwiegend aus Italien. Einzig die Verpackung paßt sich attraktiv dem Zeitgeist an. So köstlich harmonisieren Tradition und Moderne! Marabissis Cantucci schmecken ganz einfach nach „mehr“. Unwiderstehlich und ein Geheimtipp ist das Pancantuccio, das vier Minuten im Backofen erhitzt ein frischgebackenes, softes, ungekantes Genusserebnis bietet, kalt dagegen das typisch krosse Erlebnis wie Cantucci. Vollkommen ohne Mehl gebacken sind die Brutto Boni und bieten damit einen besonders intensiven und authentischen Geschmack der Zutaten.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
CANTUCCI PISTACCHIO		7,60 €
Cantucci mit Pistazien	250 g / 16	770.196
CANTUCCI CIOCCOLATO		7,60 €
Cantucci mit Schokoflocken	250 g / 16	770.197
BRUTTI E BUONI AL CACAO		7,60 €
Knuspermakronen mit Haselnüssen und Kakao	250 g / 16	770.198

SALZGEBÄCK

GRISSINI BON » S.ILARIO D'ENZA / ITALIEN

Grissini Bon backt Grissini kross, schmackhaft und vielfältig. Die Grissini Fagolosi sind gehaltvoll. Sie sind kernig-knusprig, mit grobem Salz bestreut und krachen herrlich zwischen den Zähnen. Als Beilage zu Antipasti, Salat oder Cremesuppen oder einfach zum Dippen, diese Grissini passen immer.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
GRISSINI 'FAGOLOSI'		3,90 €
Grissini mit grobem Salz und Olivenöl	250 g / 12	750.038

MARISA » MADRID / SPANIEN

Marisa ist ein Familienunternehmen in Madrid, das im Jahr 1964 von Iraidó Rodríguez y Emilia Santana auf 20 qm gegründet wurde. Der Start war schwierig. Iraidó und Emilia arbeiteten 7 Tage die Woche, ohne Ferien, ohne Pause und nur die Nacht war frei. Es erfolgte alles in Handarbeit. Iraidó röstete die Kartoffeln in Olivenöl, Emilia füllte die fertigen Chips von Hand in Tüten, um anschließend von Haus zu Haus zu fahren und die Chips zu verkaufen. Heute wird das gewachsene Unternehmen von Iraidós und Emilias Kindern mit derselben Leidenschaft und der Kraft der Jugend weitergeführt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
PATATAS FRITAS CON ACEITE DE OLIVA		3,30 €
Kartoffelchips mit Olivenöl	190 g / 12	750.008

ANTIPASTI

TRATTORIA ANNA » NUOVA ITTICO / PIAN CAMUNO / ITALIEN

Signor Morlacchi hat sich vor einigen Jahren in einem Tal am Nordende des Lago d'Iseo (Provinz Brescia) niedergelassen und angefangen selbst ‚Antipasti‘ zu produzieren. Er arbeitet mit Rohprodukten von hoher Qualität, er verarbeitet sie sehr sorgfältig und konserviert sie perfekt. Die Vorstellungen war: Konservierung in Öl nur dort, wo dies unumgänglich ist, ansonsten sollen die Produkte in agrodolce (Wasser, Essig, Zucker und Gewürze) konserviert werden, das sie so leichter, bekömmlicher und unmittelbar gebrauchsfertig sind. Wir haben zusammen mit Signor Morlacchi Rezepturen entwickelt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
POMODORI SECCHI		6,60 €
Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl. Vollreife, an der Sonne getrocknete Tomaten. Fleischig, weich und sehr intensiv im Geschmack.	280 g / 06	732.120
CARCIOFI ALLA ROMANA		8,90 €
Artischockenherzen ‚Römische Art‘ in Marinade. Delikate, feinbittere Artischocken, geviertelt, in einer fein abgestimmten Kräuter-Knoblauch-Marinade.	280 g / 06	732.121

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
OLIVE GIGANTI		5,90 €
	280 g / 06	732.126
Große, früne Oliven in Marinade: Grüne Oliven in Marinade, knackig und intensiv im Geschmack.		

ANTIPASTI / PIEMENTOS

SOL Y GUSTO » OLIVES CORBÍ – VALENCIA / SPANIEN

Produkte von Olives Corbí werden höchsten Ansprüchen gerecht und begegnen uns in Spanien bereits seit über 60 Jahren in der gehobenen Gastronomie und in Delikatessengeschäften. Das nun in vierter Generation geführte Familienunternehmen bei Valencia bezeichnet sich selber als „Artesanos de la Aceituna“, was soviel heißt, wie „die Handwerker der Olive“: Die Oliven werden seit jeher per Hand selektiert, damit ist sichergestellt, dass nur die besten Oliven weiterverarbeitet werden. Das Rezept der Zubereitung und Reifung der Produkte ist das bestgehütete Firmengeheimnis und damit das Handwerk von Corbí, das von Generation zu Generation weitergegeben wird und die Tradition aufrecht erhält und weiterleben läßt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
SOL Y GUSTO AJOS DULCES		2,90 €
eingelegte Knoblauchzehen	200 g / 12	732.046
SOL Y GUSTO OLIVAS ARBEQUINAS		2,90 €
eingelegte Oliven der Sorte Arbequina	200 g / 12	732.045
SOL Y GUSTO FRUTOS DE ALCAPARRONES		4,90 €
eingelegte Kapernfrüchte	200 g / 12	732.047

SOSSEN

TRATTORIA ANNA » LA GALLINARA – LECA D'ALBENGA / ITALIEN

Italien ist berühmt für seine vielen Pastasorten (Nudelsorten). Ligurien, die Region um Genua, ist berühmt für seine vielen Pastasößen. La Gallinara ist ein Familienbetrieb, der die traditionellen, typischen ligurischen Soßen in Perfektion herstellt. Alle Soßen sind hervorragend abgeschmeckt und ohne Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt. Die Konsistenz der Soßen ist relativ konzentriert. Es ist sinnvoll, sie mit Olivenöl oder mit Brühe zu verdünnen, bevor man sie über das fertige Nudelgericht gibt. Die angebrochenen Soßen sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wichtig ist, dass stets Olivenöl über der Soße steht (von Zeit zu Zeit nachfüllen). So wird die Soße von der Luft abgeschirmt und kann lange aufbewahrt werden.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
BRUSCHETTA – BRUSCHETTA-CREME		4,60 €
	130 g / 12	731.010

Mediterraner Brotaufstrich aus Tomaten, Knoblauch, Pecorino, Sardellen und Chili. Ideal zu Pasta, Gemüse oder zur Verfeinerung von Salaten.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
CREMA DI RUCOLA – RUCOLA-CREME		4,60 €
	130 g / 12	731.009
Rucola-Creme aus Rucola, Käse und Knoblauch, für Salatsaucen, für Pasta, als Dip oder als Brotaufstrich.		

PESTO GENOVESE – BASILIKUM-SOSSE		3,90 €
	130 g / 12	731.001
Konzentrierte Sauce aus Basilikum, Käse, Cashew- und Pinienkernen, für Pasta, Salat- und Gemüsesaucen, Dip		

PESTO GENOVESE – BASILIKUM-SOSSE		14,90 €
	650 g / 06	731.012
Konzentrierte Sauce aus Basilikum, Käse, Cashew- und Pinienkernen, für Pasta, Salat- und Gemüsesaucen, Dip		

SALSA VERDE – KRÄUTERSOSSE		3,90 €
	130 g / 12	731.002
Konzentrierte Sauce aus Basilikum, Käse, Cashew- und Pinienkernen, für Pasta, Salat- und Gemüsesaucen, Dip		

CREMA ALL'AGLIO – ARTISCHOCKEN-KNOBLAUCH-CREME		3,90 €
	130 g / 12	731.003
Artischocken-Knoblauch-Creme aus Artischocken, Erdnüssen, Knoblauch, für Pasta, Gemüsegerichte, Salatsaucen, Dip und Brotaufstrich		

SALSA DIAVOLO – TEUFELS-SOSSE		4,90 €
	130 g / 12	731.005
Teufels-Sauce aus Chilischoten, Olivenöl, Knoblauch, für Pasta und Saucen		

CREMA DI OLIVE NERE – OLIVEN-CREME, SCHWARZ		3,60 €
	130 g / 12	731.006
Oliven-Creme aus schwarzen Oliven, für Saucen, Pasta, Dip und Brotaufstrich		

CREMA VERDE DI OLIVA – OLIVEN-CREME, GRÜN		3,60 €
	130 g / 12	731.007
Oliven-Creme aus grünen Oliven, für Saucen, Pasta, Dip und Brotaufstrich		

PESTO ROSSO – TOMATENPASTE		4,90 €
	130 g / 12	731.008
Konzentrierte Sauce aus getrockneten Tomaten, Olivenöl, Cashewkernen, Basilikum, Knoblauch, für Pasta, Saucen, Dip und Brotaufstrich		

PESTO ALLA SICILIANA – SIZILIANISCHES PESTO		4,90 €
	130 g / 12	731.014
Würzige Sauce aus Mandeln, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch		

L'ÉPICURIEN » LODÈVE/FRANKREICH

„Essen ist Freude“. Unter dieser Leitlinie erzeugt L'Épicurien seit fast 30 Jahren herzhaft Soßen und Dips. 1997 zog die Firma von Paris um in das Languedoc-Roussillon, das Herz Frankreichs für Obst- und Gemüseanbau. Als wichtige Zutaten – neben Obst und Gemüse – bezeichnen sie selber ihre Zuverlässigkeit, ihr Wissen und ihre Leidenschaft.

Sie machen mediterrane Spezialitäten, die beim Genuss Urlaubsgefühle wecken und Entspannung schaffen. Die herzhaften Soßen und Dips werden in ganz speziellen Töpfen zubereitet, wodurch die natürlichen Aromen sich konzentrieren und die Farbe lebhaft bleibt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
ANTIPASTI AUX 2 TOMATES		6,90 €
Crème aus frischen und getrockneten Tomaten.	180 g / 06	732.000
CRÈME DE POIVRONS		7,60 €
Würzige Paprikacreme.	180 g / 06	732.001
TAPENADE AUX TOMATES SECHÉES		6,90 €
Tapenade aus getrockneten Tomaten.	180 g / 06	732.005

MOUSSE

ANKO » CADREITA / SPANIEN

Die Provinz Navarra im Norden Spaniens ist bekannt für ihre hervorragende Qualität an Gemüsesorten. Die Mousse von Anko wird ausschließlich aus frischem Gemüse zubereitet. Die vegetarischen Mousse sind eine Bereicherung für jede Art von Küche und können als Dip zum Aperitif, als Tapa für zwischendurch, oder zu schmackhaften Soßen verarbeitet werden. Als Beilage zu Fisch oder Fleisch sind die Mousse ein natürlicher und sehr gesunder Genuss. Die „Mousse de Pimiento“ ist aus ungerösteten Pimientos zubereitet und zeichnet sich durch eine erfrischend-würzige Aromatik aus. Der Spargel aus Navarra, der in der „Mousse de Espargos“ frisch verarbeitet wird, gilt in ganz Spanien als der beste seiner Art und ist verantwortlich für die intensive, köstliche Spargeltypizität der Mousse.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
MOUSSE DE PIMIENTO DE PIQUILLO		3,30 €
Mousse von rotem Paprika	100 g / 12	731.060
MOUSSE DE ESPARRAGOS		3,30 €
Mousse von weißem Spargel	100 g / 12	731.061
MOUSSE DE HONGOS		3,30 €
Mousse von Pilzen	100 g / 12	731.062

PASTA

GIOVANNI PERNA » LORETO / ITALIEN

„La Pasta di Giovanni Perna“ ist ein Spitzenprodukt aus handwerklicher Produktion. Die Familie Perna macht die Nudeln 'Giovanni Perna' aus ausgesuchtem Hartweizengrieß und aus ganz frischen Eiern, die von Hand in den Teig geschlagen werden. Die Walzen sind aus Bronze. Das erhält die Oberfläche der Nudeln rau, die Nudeln schmecken intensiver und nehmen mehr Sauce auf. Die Nudeln werden bei niedriger Temperatur ganz langsam getrocknet. Sie behalten dadurch eine gewisse Restfeuchtigkeit, bleiben elastisch und haben minimale Kochzeiten. Das Spitzenprodukt von Giovanni Perna ist seine mit edlen Zutaten aromatisierte Pasta. Nur die besten Rohstoffe werden ausgewählt: Steinpilze, weiße Trüffel und Tinte vom Tintenfisch. In aufwändiger Arbeit entsteht so Pasta mit einem intensiven Eigenaroma. Man kann sie einfach mit Olivenöl oder Butter anrichten und unter Umständen etwas Parmesan darübergeben, man kann sie mit Sauce zubereiten und mit Zutaten anreichern (siehe hierzu die Rezepte auf der Packung). So oder so, diese Pasta ist ein paradiesisches Gericht mit einem Hauch von Luxus. aufbewahrt werden.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
GLI SPAGHETTI DI SEMOLA		3,90 €
	500 g / 20	733.004
LE TAGLIATELLE ALL' UOVO TRICOLORI		3,90 €
Tagliatelle in drei Farben	250 g / 20	733.008
ORECCHIETTE TRICOLORI		3,90 €
Orecchiette („Öhrchen“) in drei Farben	500 g / 12	733.010
SPAGHETTI DI SEMOLA 'ALL ANTICA'		5,90 €
Spaghetti im alten Stil	500 g / 12	733.024
LINGUINE TARTUFO & FUNGHI		6,90 €
Linguine mit Trüffelöl von weißen Trüffeln und Steinpilzen	500 g / 12	733.034
LINGUINE AL FUNGHI PORCINI		6,60 €
Linguine mit Steinpilzen	250 g / 20	733.035
SPAGHETTINI NERO DI SEPIA		4,90 €
Spaghettoni mit Tinte vom Tintenfisch	250 g / 20	733.036

FLEISCHPASTETEN

LE PATRON / ARNAUD » AIXE SUR VIENNE / FRANKREICH

Gesund, natürlich, mit perfekter Balance zwischen Fleisch, Kräutern und Gewürzen...so sind die Pasteten von Arnaud zu beschreiben. Für das im Jahr 1950 in Aix gegründetete, Inhabergeführte Unternehmen, ist für die Erzeugung ihrer Pasteten das Beste gerade gut genug ist. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verarbeitet, d.h. keinerlei künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe verwendet. Die Produktion ist technologisch auf dem allerneuesten Stand, um eine kontinuierliche Spitzenqualität zu gewährleisten - und die Aromen klar und unverfälscht wiederzugeben. Kein Wunder, dass Arnaud sowohl HACCP- und ISO- zertifiziert ist.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
TERRINE DE LAPIN AUX PRUNEAUX		4,60 €
Terrine von Kaninchen und Backpflaume	180 g / 12	761.050
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU COGNAC		4,60 €
Terrine von Geflügelleber mit Cognac	180 g / 12	761.051
TERRINE DE CANARD A L'ORANGE		4,60 €
Terrine von der Ente mit Orange	180 g / 12	761.052
TERRINE DE FAISAN A L'ARMAGNAC		4,60 €
Terrine von Fasan mit Armagnac	180 g / 12	761.053

ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES » LOS YEBENES / SPANIEN

Alimentos Preparados Naturales (Natürlich hergestellte Lebensmittel) ist Programm. Der Betrieb liegt in Zentralspanien auf der spanischen Hochebene. Toledo, die Stadt die im Mittelalter durch die Kunst ihrer Messerschmiede weltberühmt wurde, ist nicht weit entfernt. Alimentos Preparados Naturales stellt besondere Pasteten her: Rebhuhn, Ente mit Portwein, Iberisches Schwein, Lachs und Meeresfrüchte. Die Pasteten vom Lachs und von Meeresfrüchten sind aus erstklassigen, fangfrischen Rohprodukten hergestellt. Die Aromen sind extrem sauber und atmen Frische. Die Pasteten sind cremig zart und bestens abgeschmeckt. Das Iberische Schwein ist jenes frei laufende Schwein, das sich vor allem von Eicheln ernährt. Das Fleisch ist sehr fest und sehr aromatisch. Dies ist der Stoff, aus dem ‚Pata Negra‘, der beste spanische Schinken gemacht wird.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
PATÉ DE JABALÍ		2,30 €
Wildschweinpastete	100 g / 12	761.007
PATÉ DE PATO AL OPORTO		2,30 €
Entenpastete mit Portwein	100 g / 12	761.003
PATÉ DE PERDIZ		2,30 €
Rebhuhnpastete	100 g / 12	761.004
PATÉ DE CERDO IBÉRICO		2,30 €
Pastete vom iberischen Schwein	100 g / 12	761.002

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
PATÉ DE CAMPANA		2,30 €
Leberpastete nach Bauernart	100 g / 12	761.001
PATÉ DE SALÓN		2,30 €
Pastete vom Lachs	100 g / 12	761.005
PATÉ DE MARISCO		2,30 €
Pastete aus Meeresfrüchten	100 g / 12	761.006

CANARD » ABEJAR / SPANIEN

Canard ist eine Farm, die Enten und Gänse züchtet und daraus Foie Gras herstellt. Die Farm liegt bei dem Ort Malvasia, nicht weit entfernt von Soria in Nordspanien. Und weil Malvasia ein so klingvoller Name ist, benutzt Canard diesen Namen für seine Produkte: Foie Gras Malvasia. Canard verarbeitet nur Leber von eigenen Tieren. Das Produkt ist ein Produkt der Spitzenklasse. Es ist das Produkt, das die Nobelhäuser von ‚Corte Ingles‘ in Spanien verkaufen.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
FOIE GRAS DE PATO MOUSSE		10,90 €
Foie Gras von der Ente - Mousse	180 g / 12	761.022

CONSERVAS EMILIA » SANTONA / SPANIEN

Emilia ist die Besitzerin von Conservas Emilia. Es gibt sie also wirklich. Die Produktion hat handwerkliche Dimension. Die Produkte sind ohne Übertreibung großartig. Emilia ist in Santoña zuhause, unweit von Santander an der cantabrischen Atlantikküste. Hier an der Küste wird der Bonito del Norte gefangen. Der Bonito ist der beste Thunfisch. Er ist kleiner als der anderswo vorkommende Thunfisch, er hat rein weißes Fleisch, während Thunfisch sonst rotes Fleisch hat und er ist ungleich zarter und delikater. Bonito del Norte ist eine selten gewordene köstliche Spezialität.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
PATÉ DE BONITO		3,60 €
Paté vom weißen Thunfisch	120 g / 32	760.002
BONITO DEL NORTE		9,30 €
Weißer Thunfisch in Olivenöl	225 g / 12	760.001
SARDINILLAS EN ACEITE		4,90 €
Delikate, kleine Sardinen in Öl	280 g / 24	760.004
SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA		5,90 €
Delikate, kleine Sardinen in nativem Olivenöl extra	280 g / 24	760.005

FLOR DE SAL

GUSTO MUNDIAL » MALLORCA / SPANIEN

Flor de Sal ist reine Natur. Es ist handgeschöpftes, an der Sonne auskristallisiertes Meersalz. Es enthält eine Vielzahl von gesunden und für unser Wohlbefinden wichtigen Inhaltsstoffen. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Flor de Sal ist ein ganz reines Produkt, nichts wird entzogen und nichts hinzugefügt. Damit ist Flor de Sal ein völlig anderes Produkt als unser Kochsalz. Kochsalz ist Natriumchlorid (NaCl) und damit ein wichtiger industrieller Grundstoff. Nur zum geringsten Teil wandert Kochsalz ins Essen. Überwiegend wird es bei der Produktion von Kunststoffen, Lacken und Waschmitteln eingesetzt. Um ein möglichst reines Natriumchlorid zu erhalten wird das Natursalz heiß gewaschen (deshalb Kochsalz), umkristallisiert und durch Oxidation verändert. In diesem Prozess werden die meisten Mineralien und Spurenelemente entzogen. Später werden dem für den Verzehr vorgesehenen Kochsalz meist Jod, Fluor und weitere Zusatzstoffe zugesetzt, welche dafür sorgen, dass das von Natur aus feuchte Salz trocken rieselt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
FLOR DE SAL NATURAL		9,95 €
Natürliches Flor de Sal	200 g / 12	735.001
FLOR DE SAL MEDITERRANEA		9,95 €
Flor de Sal mit mediterranen Kräutern	150 g / 12	735.003
FLOR DE SAL ACEITUNA NEGRA		9,95 €
Flor de Sal mit gemahlenden schwarzen Oliven	150 g / 12	735.004
FLOR DE SAL DE ROSA		9,95 €
Flor de Sal mit Rosenblüten, Szechuan- und Sarawakpfeffer	150 g / 12	735.008

AROMATISIERTE SALZE

CASINA ROSSA » ROCCAS CALEGNA / ITALIEN

Eine neue Salzgeneration ist geboren: Fiore di Sale und Sale Marino von Casina Rossa. Casina Rossa ist ein kleines, familiäres Unternehmen in Abruzzen und wird von Nicola und Paola De Laurentiis geführt. Beide treten jeden Tag dafür ein, mit allerfeinsten Zutaten innovative und edle Produkte zu erzeugen. Ob als reines Fiore di Sale oder als aromatisiertes Fiore di Sale oder Sale Marino mit edlen Gewürzen und Zutaten: die Salze sind eine neuartige Gaumenfreude, die vielseitig zu verwenden sind. Allein der Duft der Salze betört. Das Salz entfaltet sich auf Brot mit Butter, zur Pasta, Salaten, Fisch- und Fleischgerichten, wie auch zu Eierspeisen. Einmal probiert, wollen Sie die Salze nie mehr missen. Eine wirkliche Bereicherung für den anspruchsvollen Genießer.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
SALE MARINO & FUNGHI PORCINI		7,30 €
Meersalz mit Steinpilzen	100 g / 12	735.026
SALE MARINO & ZAFFERANO		11,60 €
Meersalz mit Safran	100 g / 12	735.027
SALE MARINO & TARTUFFO		12,60 €
Meersalz mit Trüffeln	100 g / 12	735.028

LA CHINATA

LA CHINATA » CACERES / SPANIEN

La Chinata – ursprünglich ausschließlich Olivenölerzeuger – hat sich nunmehr zum Ziel gemacht, spanische kulinarische Traditionen wieder zum Leben zu erwecken. So z.B. die gezüchteten Meersalzflöcken, die so herrlich knistern, wenn sie über Salate und Suppen gestreut genossen werden. Zwischen den Fingern zerbröseln oder im Mörser zerstoßen, sind sie wie das allgemein bekannte Speisesalz zu verwenden, betonen allerdings den Eigengeschmack der Speisen stärker. Die Salze gibt es „neutral“ und mit verschiedenen Gewürzen verfeinert. Jetzt haben Sie die Qual der Wahl.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
SAL MARINA EN ESCAMAS NATURAL		11,60 €
zart knisternde Meersalzflöcken	165 g / 10	735.061
SAL MARINA EN ESCAMAS CON PIMENTÓN		11,60 €
zart knisternde Meersalzflöcken mit geräuchertem Paprikapulver	165 g / 10	735.060
SAL MARINA EN ESCAMAS CON CHILI		11,60 €
zart knisternde Meersalzflöcken mit pikantem Chilipulver	165 g / 10	735.063
SAL MARINA EN ESCAMAS CON BOLETUS EDULI		11,60 €
zart knisternde Meersalzflöcken mit Steinpilzraspeln	165 g / 10	735.062

LA CHINATA » OLIVENTRÄUME

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
		Artikelnummer
PATÉ DE BLOETUS Y TRUFAS		5,90 €
Herzhafte Pastete von Steinpilzen und Trüffeln mit Olivenöl	180 g / 12	735.057
PATÉ DE PIMENTÓN Y BERENJENAS		5,90 €
Mild-würzige Pastete von Paprika und Auberginen mit Olivenöl	180 g / 12	735.056
PATÉ DE TOMATES Y ACEITUNAS		5,90 €
Feine Pastete von Tomaten und Oliven mit Olivenöl	180 g / 12	735.055
ACEITUNAS NEGRAS CACERENAS		2,30 €
Schwarze Oliven aus Cáceres	350 g / 24	735.065

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

RODAU » GIRONA / MANACOR / SPANIEN

Roda, der Spitzenbetrieb aus der Rioja, produziert nicht nur Wein von größter Güte, sondern auch zwei hochkarätige Olivenöle. Auch hierbei spielt, wie beim Wein, Terroir eine wichtige Rolle. Das Olivenöl Dauro wird in der Provinz Girona unweit der Städte Siurana und Torroella de Fluvià angebaut. Aubocassa wächst im entlegenen Hinterland Mallorcas. Hier scheint, entgegen den touristischen Gebieten Mallorcas, immer noch die Zeit still zu stehen. Die Hauptolivensorte ist die Arbequina. Diese Sorte erbringt Öle mit viel Weichheit und Eleganz mit vielen Frucht nuances. Die Olivenöle zählen zu den Gefragtesten weltweit. Ob Guia Penin oder der Feinschmecker, Dauro und Aubocassa spielen in der Topliga der weltbesten Olivenöle. Doch Vorsicht: bei diesen Ölen besteht absolute Suchtgefahr.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

DAURO DE L'EMPORDA – NATIVES OLIVENÖL EXTRA AUS EMPORDA		17,90 €
	0,5 l / 06	710.055

Duftet nach frisch geschnittenem Gras, Fenchel und grünem Apfel. Im Mund wirkt es ebenso fruchtig, mit viel Cremigkeit und Ausdruck, ein Weltklasse-Öl!
Top 10 Öle (Feinschmecker), Bestes Olivenöl Spaniens 2007

AUBOCASSA – NATIVES OLIVENÖL EXTRA AUS MALLORCA		21,90 €
	0,5 l / 06	710.056

Bouquet von frischen Früchten, Grapefruit, Kiwi und grüner Apfel. Ein Hauch Avocado. Im Mund ungemein geschmeidig, elegant und lang. Einfach zum Genießen!
Top 10 Öle (Feinschmecker)

FABBRI » LUCCA / ITALIEN

Das Olivenöl ‚Valdoro‘ ist ein reines und sehr mildes Olivenöl, das in der Ölmühle Fabbri in Lucca in der Toskana gepresst wird.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 'VALDORO'		5,90 €
	0,25 l / 12	710.001

Natives Olivenöl Extra ‚Valdoro‘ – Mild, typisch, weich

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 'VALDORO'		9,90 €
	0,5 l / 12	710.002

Natives Olivenöl Extra ‚Valdoro‘ – Mild, typisch, weich

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 'VALDORO'		13,60 €
	0,75 l / 12	710.006

Natives Olivenöl Extra ‚Valdoro‘ – Mild, typisch, weich

AROMATISIERTES OLIVENÖL VON FERRAN ADRIÀ

BORGES » REUS / SPANIEN

Die spanische Küche gilt heute weltweit als die innovativste und spektakulärste. Diesen Ruf verdankt sie vor allem einem Mann: Ferran Adrià. Ferran Adrià ist der Chef des Restaurants El Bulli bei Rosas an der Costa Dorada. Er hat die Revolution in der spanischen Küche eingeleitet. Ferran Adrià ist von Hause aus Chemiker. Er ist ungemein kreativ. Kochen ist für ihn die kunstvolle Komposition von Produkten mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen und mit unterschiedlichen taktilen Eigenschaften. Er ist besessen davon, aus der unendlichen Zahl der Möglichkeiten immer wieder neue, ungewöhnliche Kombinationen herauszudestillieren, welche den Feinschmeckern völlig neue Horizonte öffnen. Ferran Adrià hat ganz besondere Öle komponiert. Er verwendet ein Olivenöl, das speziell unter dem Aspekt ausgewählt wurde, dass es die Aromen unterstützt. Dieses Olivenöl hat Ferran Adrià mit natürlichen Grundstoffen aromatisiert. Dabei sind einmal klassische Aromen wie Rosmarin oder Basilikum. Das Neue an diesen mit Kräutern aromatisierten Ölen ist, dass nicht getrocknete, sondern frische Kräuter verwendet werden, die auch bei längerem Gebrauch frisch bleiben und die ein absolut natürliches und ungemein lebhaftes Geschmacksbild schaffen.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

FERRAN ADRIÀ 'FRESH ROSEMARY'		7,30 €
Olivenöl mit frischem Rosmarin	0,2 l / 06	710.030

FERRAN ADRIÀ 'LEMON PEEL'		7,30 €
Olivenöl mit Zitronenschale	0,2 l / 06	710.032

FERRAN ADRIÀ 'FRESH BASIL'		7,30 €
Olivenöl mit frischem Basilikum	0,2 l / 06	710.033

FERRAN ADRIÀ 'FRIED GARLIC'		7,30 €
Olivenöl mit frittiertem Knoblauch	0,2 l / 06	710.034

FERRAN ADREÀ 'CHILLI PEPPER AND CARDAMOM'		7,30 €
Olivenöl mit Chili und Kardamom	0,2 l / 06	710.037

FERRAN ADREÀ 'COUPAGE' – ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA		7,30 €
Natives Olivenöl Extra aus den Sorten Hojiblanca, Picual und Arbequina	0,2 l / 06	710.047

AROMATISIERTES OLIVENÖL

IN VOGLIA » ALBA / ITALIEN

Das Tuttosapore al Tartufo ist ein Olivenöl mit einem herrlich wilden, intensiven Trüffelaroma. Es wird in Alba von einem kleinen Handwerksbetrieb unter Verwendung der berühmten piemontesischen weißen Trüffel hergestellt und dann mit einem Stück weißen Trüffel abgefüllt.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
---------	--------------------	-------

TUTTOSAPORE AL TARTUFO		18,90 €
Getrüffeltes Natives Olivenöl. Sehr intensiv, mit einem Stück weißen Trüffel	0,1 l / 12	710.101

BALSAMICO

GOCCE » MAGRETA / ITALIEN

Farbe ist Licht, Licht ist Energie und Energie ist Leben. Stellen Sie sich vor, Sie stehen in einem Raum mit warmem gelb-orangem Licht. Wie fühlen Sie sich? Spüren Sie Wohlbefinden, Wärme und fühlen Sie sich einfach gut gelaunt? Das ist Leonardis Ziel. Gelb und Orange sind die Farben, die positive Energieströme auslösen und wer ist dafür nicht dankbar?! Auch rein sensorisch trägt Leonardi seiner Philosophie des vollständigen Wohlbefindens durch die sorgfältige, sanfte Verarbeitung selektierter Lambrusco- und Trebbiano- Trauben Rechnung und entführt jeden Genießer in eine Welt des Genusses und der Entspannung. Dabei stehen die N°-Angaben auf den Etiketten für die Anzahl der Umfüllungen in verschiedene Holzfässer und gleichzeitig die Dauer der Reifung des Balsamico in Holzfässern, die dem fertigen Essig eine cremige, schmelzige Textur und einen warmen Geschmack verleihen.

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
GOCCE ACETO BALSAMICO DI MODENA CLASSIC Balsamessig Classic	0,25 l / 06	8,30 € 720.028
GOCCE ACETO BALSAMICO DI MODENA NO. 4 Balsamessig, 4 Jahre gereift	0,25 l / 06	14,30 € 720.024
GOCCE BALSAMA BIANCO Weißer Balsamessig	0,25 l / 06	14,30 € 720.025
GOCCE ACETO BALSAMICO DI MODENA NO. 10 Balsamessig, 4 Jahre gereift	0,25 l / 06	33,90 € 720.026
GOCCE CONDIMENTO ALIMENTARE RISERVA NO. 15 Balsamessig, 4 Jahre gereift	0,05 l / 04	35,90 € 720.027

BALSAMICOCRÈMES

GOCCE » MAGRETA / ITALIEN

Die Balsamicocremes von Gocce lassen keinen Wunsch offen. Sie entstehen aus eingekochtem Traubenmost und sind eine delikate frische, süßliche Spezialität zur Verfeinerung von Salaten, Käse und auch Fleisch, sowie zu Desserts, Eis und frischen Früchten. Neben der weißen und dunklen Balsamicocreme hat Gocce auch aromatisierte Cremes kreiert, die Ergebnis vieler sensorischer Experimente sind. Mit Erfolg! Der Kreativität beim Kochen sind keine Grenzen gesetzt!

Artikel	Größe/Kartoninhalt	Preis
GOCCE CREMA DI BALSAMICO BIANCO Weiße Balsamicocreme	178 ml / 12	4,60 € 720.030
GOCCE CREMA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA Dunkle Balsamicocreme	178 ml / 12	4,60 € 720.031
GOCCE CREMA DI ACETO BALSAMICO ' PEPPERONCINO ' Dunkle Balsamicocreme mit Chilligeschmack	178 ml / 12	4,60 € 720.032



TRIXI BANNERT

WWW.TRIXIBANNERT.DE

Karlstraße 37
D - 48147 Münster

Tel: 0251 46007
Mobil: 0151 27001444
E-Mail: info@trixibannert.de