



2026
2027

präs

ente

SCHENKEN MIT GENUSS

Bei uns in guten Händen

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



In einer Zeit, in der persönliche Verbindungen mehr zählen denn je, gewinnen Genussgeschenke zunehmend an Bedeutung. Sie bringen Wertschätzung geschmackvoll auf den Punkt – ob im privaten Kreis oder im Geschäftsalltag. Ein gut gewähltes Präsent schafft Nähe, stärkt Beziehungen und bringt gleich doppelte Freude: dem Empfänger und dem Schenkenden. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir eine liebevoll kuratierte Kollektion aus unserem Sortiment zusammengestellt – für stilvolle, unkomplizierte Genussmomente.

Lust auf eine geschmackliche Reise? Dann entdecken Sie unsere „African-Spice-Box“ – ein Präsent voller Lebensfreude mit Sauvignon Blanc, BBQ-Gewürz und Dream Sauce aus Südafrika. Wer es lieber festlich mag, wird beim Präsent „Ei, Ei, Ei“ schwach: cremiger

Eierlikör und karamellisierte Mandeln mit Crème-Brûlée-Twist versüßen jede Gelegenheit. Und mit „**Bella Italia**“ holen Sie sich das mediterrane Lebensgefühl direkt nach Hause – mit aromatischem Risottoreis, pikanten Sardinien und einem charaktervollen Primitivo. Drei ganz unterschiedliche Geschenkideen, die eines gemeinsam haben: **Sie sorgen für unvergessliche Genussmomente.**

Unsere Präsente sind mit Sorgfalt zusammengestellt, kreativ kombiniert und bereit, kulinarische Geschichten zu erzählen. Für individuelle Wünsche stehen wir Ihnen natürlich jederzeit beratend zur Seite. Und mit unserem praktischen **Dropshipping-Service** versenden Sie Ihre Präsente ganz unkompliziert direkt an die gewünschte Adresse – in Ihrem Namen und auf Wunsch sogar mit persönlicher Grußkarte.

Auf zu neuen Ufern



Die Neue Welt eröffnet außergewöhnliche Möglichkeiten für die Präsentgestaltung. Weine aus Übersee zeigen sich häufig mutiger und unkonventioneller – sowohl im Flaschendesign als auch in den Konzepten hinter Anbau und Vermarktung. Geprägt von weiten Anbaugebieten und unterschiedlichen Kulturen, vermitteln sie eine erfrischend eigenständige Haltung zum Wein. So bringen unsere Präsente südamerikanische Genussfreude, internationale Aromen und eine besondere Portion Abenteuerlust zusammen.



KOCHBOX „BEEFSTEAK CLUB“

Art. 820.156

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein kraftvolles Arrangement für geschmackssichere Grillfans: Der tiefrote, feurige Malbec mit selbstbewusstem Auftritt begleitet ein herzhaft gewürztes Porterhouse-Steak. Afrikanisches BBQ-Gewürz, grobes Meersalz und feines Olivenöl liefern alles, was es für einen genussvollen Abend am Grill braucht.

1 Flasche Beefsteak Club Reserve Malbec (Beefsteak Club)	0,75 l
1 Dose afrikanische BBQ Gewürzmischung (Funky Ouma)	55 g
1 Beutel grobes Meersalz (Casina Rossa)	500 g
1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ (Cufrol)	0,25 l

Hinweis: Holzbrett und Salzschaufel sind nicht Teil des Präsentes.

SCHMAUS IM SCHNECKENTEMPO

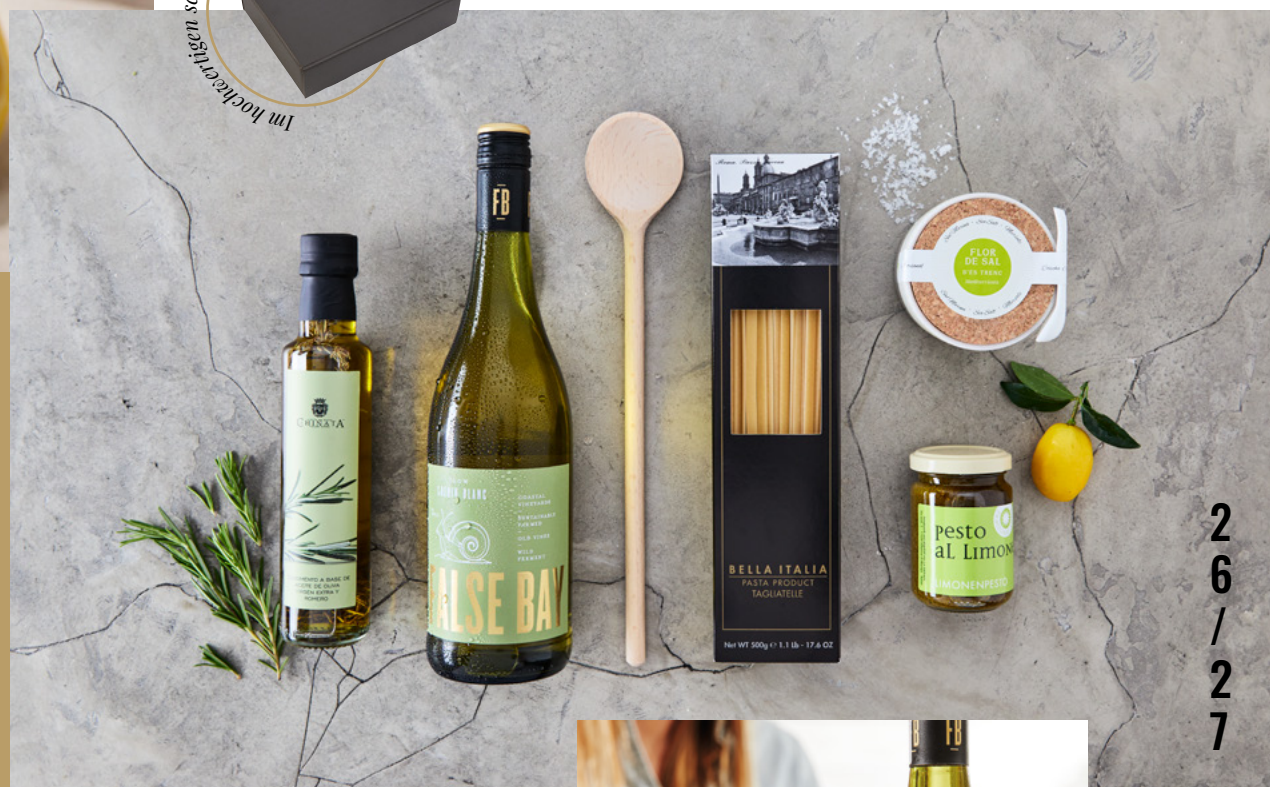
Art. 821.195

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton.

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

1 Flasche Slow Chenin Blanc (False Bay)	0,75 l
1 Packung Bandnudeln „Tagliatelle“ (Antico Pastificio Umbro)	500 g
1 Flasche natives Olivenöl extra mit Rosmarin (La Chinata)	0,25 l
1 Keramikdose Flor de Sal Mediterranea - Bio (Flor de Sal d'Es Trenc)	100 g
1 Glas Limonenpesto „Pesto al Limone“ (Trattoria Anna)	130 g
1 Kochlöffel aus Holz	

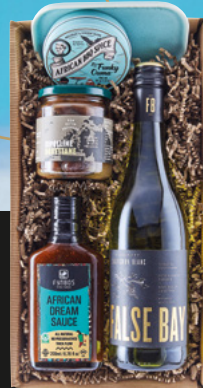
Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton



26 / 27



Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton



AFRICAN- SPICE-BOX

Art. 824.006

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Südafrika für Genießer: Diese Box bringt das Lebensgefühl vom Kap direkt auf den heimischen Tisch. Der frische Sauvignon Blanc aus der False Bay schmeckt nach Meeresbrise und Abenteuerlust, während Zwiebeln in Balsamico, eine aromatisch-scharfe Dream Sauce und das rauchige BBQ-Gewürz an ein südafrikanisches Braai erinnern. Serviert in zartem Mint wird aus einem Snack ein Statement – wild, würzig, wunderbar.

- | | |
|--|---------------|
| 1 Flasche Windswept Sauvignon Blanc
(False Bay) | 0,75 l |
| 1 Glas Zwiebeln in Balsamicoessig (Von guten Freunden) | 280 g |
| 1 Flasche fruchtig-würzige African Dream Sauce (Fynbos) | 0,2 l |
| 1 Dose afrikanische BBQ Gewürzmischung (Funky Ouma) | 55 g |
| 1 Mintgrüne Keramikschale | |

Hinweis: Holzbrett, Löffel und Handtuch sind nicht Teil des Präsentes.



2
6
/
2
7

Im Einklang mit der Natur: Domaine La Grange



Die Domaine La Grange liegt eingebettet in die südfranzösische Garrigue – eine mediterrane Landschaft voller Düfte, Farben und Leben. Ginster, Kräuter und wild wachsende Olivenbäume prägen das Bild, während Vögel, Eidechsen, Schmetterlinge und Bienen hier einen wertvollen Lebensraum finden.

Der Erhalt dieser besonderen Umgebung ist den Menschen hinter La Grange eine Herzensangelegenheit. Als Mitglied von Terra Vitis steht das Weingut für nachhaltigen Weinbau und mehr Biodiversität. Eine eigene Schafherde unterstützt dabei die traditionelle Landschaftspflege.

Unterschiedliche Böden bieten jeder Rebsorte passende Bedingungen. Die Geschenkbox „La Grange Terroir“ auf Seite 10 vereint drei Rotweine aus Merlot, Cinsault und Cabernet Sauvignon – ein genussvoller Ausdruck dieser besonderen Landschaft.



Schenken, das weiterwirkt

Seit 2012 engagieren sich Gabriele und Dr. Ulrich Winkler mit ihrem Hilfsverein „Asante Tanzania“ für eine bessere medizinische Versorgung und Bildung vor Ort. Das Projekt wird vollständig durch Spenden getragen.

Mit diesem Präsent verbinden wir Genuss und Unterstützung: Zwei Flaschen La Grange Sélection werden im schwarzen Präsentkarton überreicht, der Reinerlös kommt „Asante Tanzania“ zugute. Ein Flaschenanhänger informiert über das Projekt und seine Bedeutung.

„Asante“ heißt auf Kiswahili „Danke“ – und genau dafür steht dieses Präsent: für Wertschätzung, Verbundenheit und die Möglichkeit, mit einer schönen Geste zugleich Gutes zu bewirken.



SCHENKEN UND HELFEN

Art. 815.029

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein Präsent, das Genuss und Engagement verbindet: Zwei ausgewählte Rotweine der Domaine La Grange werden im schwarzen Präsentkarton zu einem besonderen Dankeschön. Der Reinerlös unterstützt den Hilfsverein „Asante Tanzania“ und damit Projekte für medizinische Versorgung und Bildung vor Ort. So wird aus einer wertschätzenden Geste ein Geschenk, das über den Genuss hinaus Gutes bewirkt.

2 Tradition Sélection AOP Languedoc
(Domaine La Grange)

0,75 l



LA FRANCE, MON AMOUR!

Art. 821.200

Im naturfarbenen Leinenkarton mit Schleife.

Ein kleines Stück Frankreich zum Verschenken: Der fruchtige Rotwein der Domaine La Grange trifft auf eine feine Ententerrine mit Orange und herzhaftes Cheddar-Biscuits. Eine charmante Genussskombination für entspannte Abende, gesellige Runden und alle, die französische Lebensart lieben.

1 Flasche Tradition Selection Combelles (Domaine La Grange)	0,75 l
1 Glas Terrine mit Ente und Orange (Arnaud)	180 g
1 Packung Cheddar Biscuits (Buiteman)	75 g

LA GRANGE TERROIR

Art. 815.031

In original Domaine La Grange Holzkiste.

Drei Rebsorten, drei Charaktere, ein gemeinsamer Ursprung: Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon zeigen die Vielfalt der Domaine La Grange auf besonders genussvolle Weise. Präsentiert in der originalen Holzkiste ist dieses Weintrio ein stilvolles Geschenk für Entdecker und Liebhaber südfranzösischer Rotweine.

1 Flasche Terroir Syrah IGP Pays (Domaine La Grange)	0,75 l
1 Flasche Terroir Merlot IGP Pays d'Oc (Domaine La Grange)	0,75 l
1 Flasche Terroir Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc (Domaine La Grange)	0,75 l

Original Domaine La Grange Holzkiste



26 / 27



Frankreich – Grande Nation des Genusses



Zwischen Atlantik, Garonne und Dordogne entstehen auf vielfältigen Böden elegante und vielschichtige Weine. Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon prägen den klassischen Stil Bordeaux'.

FRANKREICH DE LUXE

Art. 808.002

In einer Holzkiste.

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

2 Flaschen Château Vieux Manoir (Château Vieux Manoir)	0,75 l
1 Glas Terrine mit Geflügelleber und Cognac (Arnaud)	180 g
1 Glas Terrine mit Ente und Orange (Arnaud)	180 g
1 Glas Terrine mit Fasan und Armagnac (Arnaud)	180 g



Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton



LA VIE EST BELLE

Art. 819.017

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

1 Flasche La vie est belle Rosé (La vie est belle)	0,75 l
1 Packung Pralinen mit Milchcreme Cioccovelvet bianco latte (Mandrite Melis)	180 g
1 Tafel Zartbitterschokolade mit rosa Pfeffer (Dolfin)	70 g
1 Packung Servietten „La vie est belle“	

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton



WEINREISE FRANKREICH

Art. 822.104

Im schwarzen Präsentkarton mit Banderole „Weinreise Frankreich“.

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

- | | |
|---|---------------|
| 1 Flasche Beaujolais Villages Rouge „Terre de Loyse“
(Laurent Perrachon) | 0,75 l |
| 1 Flasche Côtes du Rhône AOP
(Bois de Brignon) | 0,75 l |
| 1 Flasche Castalides Réserve AOP Coteaux du Languedoc
(Domaine La Grange) | 0,75 l |
| 3 Flaschenanhänger mit Informationen zu Wein und Weingut | |

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise zu drei Weingütern im Süden Frankreichs. Den Auftakt macht ein saftig-fruchtiger Beaujolais der Familie Perrachon, die sich in Juliéas bereits in fünfter und sechster Generation dem Gamay widmet.

Weiter geht es in das idyllische 900-Seelen-Dorf Fournès. Dort reifen die Trauben für den charaktervollen Bois de Brignon – in einem Weinberg, dessen alte Eiche nicht nur die Landschaft prägt, sondern auch das Etikett ziert.

Den Abschluss bildet unsere Domaine La Grange in Gabian, auf der Sie sogar übernachten können. Hier entsteht der elegante Réserve aus der Weinlinie Castalides. Ihren Namen verdankt sie den sagenumwobenen Wassernymphen, die über die vier Brunnen des Gutes wachen – und deren Stimmen der Legende nach nachts aus der Tiefe zu hören sind.

2
6
/
2
7

Genuss im Handumdrehen

Manche Genussmomente bleiben länger in Erinnerung, als sie dauern. Unsere Kochboxen verbinden ausgewählte Zutaten, passende Weine und eine unkomplizierte Zubereitung zu kleinen kulinarischen Auszeiten. Die Kochbox „Verde“ war das beliebteste Präsent der vergangenen Saison – ein echter Topseller und deshalb in diesem Jahr auch auf unserem Katalogcover zu sehen. Liebevoll zusammengestellt und ideal zum Verschenken oder Selbstgenießen.



Unser
Topseller



KOCHBOX „VERDE“

Art. 819.024

Im grauen Präsentkarton in Holzoptik. Ob Küchenprofi oder noch etwas grün hinter den Ohren: Mit dieser Box gelingt Pasta Aglio e Olio im Handumdrehen. Feine Spaghetti, aromatische Gewürze und hochwertiges Olivenöl treffen auf einen frischen Garda Bianco. Eine unkomplizierte Genussidee, die auf dem Teller ebenso überzeugt wie als Geschenk.

1 Flasche Garda Bianco „Il Laghetto“ DOC (Delibori)	0,75 l
1 Packung Spaghetti (Pastificio Umbro)	500 g
1 Keramikdose „Aglio, Olio Gewürz“ (Potluck)	85 g
1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ (Cufrol)	0,25 l
1 Kochlöffel aus Holz	



KOCHBOX „NERO“

Art. 819.027

Im schwarzen Präsentkarton.

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

1 Beutel Scrocchi mit Rosmarin (Laurieri)	175 g
1 Glas Basilikumsauce „Pesto Genovese“ (Trattoria Anna)	130 g
1 Packung Tagliatelle (Antico Pastificio Umbro)	500 g
1 Flasche Merlot IGT (di Lenardo)	0,75 l
1 Packung Servietten „Bon Appetit“	
1 Kochlöffel aus Holz	

2
6
/
2
7

Antico Pastificio Umbro



„Nudeln, wie sie früher waren“ – dafür steht Antico Pastificio Umbro aus Foligno.

Der Familienbetrieb verbindet die landwirtschaftlichen Wurzeln Umbriens mit traditionellem Nudelhandwerk. Seit den 1980er-Jahren führt Fernanda Mariottini diese Idee fort: mit Bronzematrizen, langsamer Trocknung bei niedrigen Temperaturen und Wasser aus regionalen Quellen. So entstehen Pasta-Spezialitäten mit besonderer Konsistenz und charaktervollem Geschmack.

VON DER HAND(TASCHE) IN DEN MUND

Art. 818.034

Rote Kochbox in Taschenform.

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

1 Beutel Röhrennudeln „Penne“ (Antico Pastificio Umbro)	500 g
1 Beutel Spiralnudeln „Fusilli“ (Antico Pastificio Umbro)	500 g
1 Beutel Gewürz Bella Italia „Spezie Siciliane“ (Antico Pastificio Umbro)	100 g
1 Glas Sugo Tomate-Basilikum (Antico Pastificio Umbro)	180 g



GUTE-LAUNE-REZEPT

Art. 818.035

Schwarze Kochbox in Taschenform.

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

- | | |
|--|-------|
| 1 Beutel Röhrennudeln „Penne“
(Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Beutel Spiralnudeln „Fusilli“
(Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Beutel Gewürz Bella Italia „Picantissimo“
(Antico Pastificio Umbro) | 100 g |
| 1 Glas Kräutersauce „Pesto Verde“
(Antico Pastificio Umbro) | 180 g |

KOCHBOX „AUTENTICO ITALIANO“

Art. 818.036

Im schwarzen Präsentkarton mit Sichtfenster.

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

- | | |
|--|-------|
| 1 Packung Spaghetti
(Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Beutel Gewürz Bella Italia „Picantissimo“
(Antico Pastificio Umbro) | 100 g |
| 1 Glas Sugo Tomate-Basilikum
(Antico Pastificio Umbro) | 180 g |
| 1 Pasta-Portionierer aus Holz | |





RÜHRENDES KÖRBCHEN ARRABIATA

Art. 818.041

- | | |
|--|-------|
| 1 Packung Penne
(Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Glas Pummarola Tomatensauce
(Antico Pastificio Umbro) | 280 g |
| 1 Gewürzmischung Arrabiata
(Antico Pastificio Umbro) | 30 g |
| 1 Kochlöffel aus Holz | |

RÜHRENDES KÖRBCHEN AGLIO & OLIO

Art. 818.044

- | | |
|---|-------|
| 1 Packung Spaghetti
(Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Flasche natives Olivenöl extra
(Antico Pastificio Umbro) | 55 ml |
| 1 Gewürzmischung Aaglio
e Peperoncino
(Antico Pastificio Umbro) | 30 g |
| 1 Küchentuch Motiv: „Italiano“ | |



26 / 27

RÜHRENDE KÖRBCHEN

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





SPAGHETTATA-KOCHBOX

Art. 822.103

Im naturfarbenen Präsentkarton.

- | | |
|---|--------|
| 1 Flasche TANK 73 Merlot IGT Veneto Appassimento (Camivini) | 0,75 l |
| 1 Beutel Gewürzmischung „Spaghettata“ (Antico Pastificio Umbro) | 100 g |
| 1 Packung Bella Italia Spaghetti mit Peperoni (Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ (Cufrol) | 0,25 l |
| 1 Glas La Gallinara Pesto Rosso (Trattoria Anna) | 130 g |
| 1 Dose schwarze Oliven Aceitunas Negras con Hueso (Torrent) | 350 g |
| 1 Kochlöffel aus Holz | |

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

KOCHBOX „MAMMA MIA“

Art. 821.204

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

- | | |
|---|-------|
| 1 Flasche Olio Extra Vergine di Oliva 'Italiano' (Fabbri) | 0,5 l |
| 1 Packung Spaghetti „All antica“ (Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Glas scharfe Tomatensauce „Salsa piccante“ (Trattoria Anna) | 290 g |
| 1 Beutel Gewürzmischung „Arrabiata“ (Antico Pastificio Umbro) | 100 g |
| 1 Beutel Taralli mit Peperoni (Laurieri) | 200 g |
| 1 Kochlöffel aus Holz | |





ITALIENISCHE MOMENTE

Art. 809.018

Im schwarzen Präsentkarton.

Wer Italien liebt, braucht keine großen Reisepläne – ein Topf mit Pasta genügt! Sobald die Spaghetti im Wasser tanzen, der Duft von Basilikum durch die Küche zieht und die sonnengetrockneten Tomaten sich mit dem zarten Thunfisch vereinen, stellt sich dieses ganz besondere Dolce-Vita-Gefühl ein. Der Kochlöffel? Liegt schon bereit – nur der passende Italo-Hit fehlt noch im Hintergrund.

- | | |
|---|-------|
| 1 Flasche Pastasauce Basilikum
(Fragassi) | 500 g |
| 1 Packung Spaghetti „All antica“
(Antico Pastificio Umbro) | 500 g |
| 1 Packung Thunfisch Scheiben in
Olivenöl (Ramón Peña) | 110 g |
| 1 Glas sonnengetrocknete Tomaten
(Von guten Freunden) | 180 g |
| 1 Kochlöffel aus Buchenholz | |



RICE AND SPICE

Art. 822.114

Im roten Präsentkarton.

Einmal ans Meer, bitte – aber mit Geschmack! Dieses Präsent bringt das Gefühl eines lauen Abends an der Küste direkt auf den Teller. Während im Topf der Risotto-Reis langsam vor sich hin schwelgt, sorgen die pikanten Sardinen und die sonnengetrockneten Tomaten für würzige Tiefe. Das native Olivenöl rundet alles geschmeidig ab – und der tiefrote Primitivo? Der lehnt sich entspannt zurück und schaut aufs offene Meer. Der Kochlöffel? Der hat längst das Kommando übernommen.

1 Dose natives Olivenöl (Cufrol)	0,25 l
1 Flasche TANK 32 Primitivo Puglia IGT Appassimento (Camivini)	0,75 l
1 Beutel Risotto-Reis (Santo Tomas)	500 g
1 Dose Sardinen in pikanter Tomatensauce (Conservas Santos)	120 g
1 Glas sonnengetrocknete Tomaten (Von guten Freunden)	180 g
1 Kochlöffel aus Buchenholz	



26 / 27



WERTVOLLES STRANDGUT

Art. 819.012

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

- | | |
|---|--------|
| 1 Flasche La Marina Cuvée Océane
(Domaine de Menard) | 0,75 l |
| 1 Packung handgezogene Grissini
Classic (Panificio Grissinificio BO) | 120 g |
| 1 Glas Thunfischcreme
„Paté de Bonito“ (Conservas Emilia) | 110 g |
| 1 Dose Sardinen in Olivenöl
(Conservas Santos) | 120 g |
| 1 Dose Meersalz Flor de Sal
Natural (Flor de Sal d'Es Trenc) | 180 g |
| 1 Salzschaufel aus Buchenholz | |
| 1 Textkarte „So ein bisschen Meer
würde mir jetzt gut tun“ | |

Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton





MÄDELSABEND

Art. 822.108

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

1 Flasche Millesimato Prosecco Spumante DOC Rosé (San Simone di Brisotto)	0,75 l
1 Tüte knusprig zarte Baiser-Makronen mit Himbeergeschmack (Fossier)	120 g
1 Tafel Edelbitter 70 % (Dolfin)	70 g
1 Packung Servietten „Mädelsabend“	



VOGLIA DI TARTUFO

Art. 818.037

In original Geschenkkarton
von Giuliano Tartufi.

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



PROSECCO & TRÜFFEL

Art. 815.012

Im schwarzen Präsentkarton.

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

1 Flasche Prosecco Frizzante „Corda“ DOC (San Simone di Brisotto)	0,75 l
1 Packung Schokoladentrüffel Trufas Clásicas Clair de Lune (Clair de Lune)	160 g



26 / 27



Willkommen zur Quiz-Night

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

QUIZ-FIEBER

Art. 822.109

Im schwarzen Präsentkarton.

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

- | | |
|--|---------------|
| 1 Flasche Tank 63 Primitivo Rosato
(Camivini) | 0,75 l |
| 1 Beutel Taralli Kringel mit Peperoni
(Laurieri) | 200 g |
| 1 Wine IQ Quiz | |

Hinweis: Gläser und Schale sind nicht im Präsent inbegriffen.

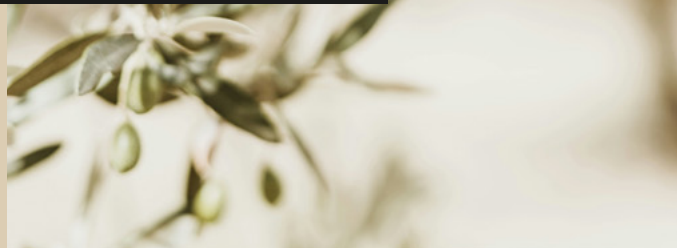
SPANISH TASTE

Art. 822.105

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

1 Flasche Jabalí Garnacha & Syrah (Bodegas Paniza)	0,75 l
1 Glas Pastete vom Iberico-Schwein mit PX-Sherry (Sol y Gusto)	100 g
1 Glas Pastete vom Wildschwein (Sol y Gusto)	100 g
1 Glas Pastete vom Wildschwein mit Pilzen (Sol y Gusto)	100 g
1 Glas Manzaniilla Oliven (Losada)	355 g
1 Porzellanschale „Curve“ weiß	



2
6
/
2
7



KOCHBOX „LIEBLINGSGÄSTE“

Art. 822.302

Im schwarzen Präsentkarton.

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

1 Flasche Tapassimento Tempranillo (Tapas Club)	0,75 l
1 Packung Tagliatelle (Antico Pastificio Umbro)	500 g
1 Glas ligurische Paste aus getrockneten Tomaten, Sardellen und Oliven (Italpesto)	180 g
1 Flasche Balsamicocreme mit Orange (Gocce)	220 g
1 Glas Manzanilla Oliven (Losada)	355 g
1 Kochlöffel aus Buchenholz	
1 Packung Servietten „Nur für meine Lieblingsgäste“	



ILLUSTRE GESELLSCHAFT

Art. 822.306

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

1 Flasche Aceto Balsamico di Modena, 2 Jahre gereift (Gocce)	0,25 l
1 Flasche Olivenöl mit Aroma von weißem Trüffel (Gocce)	0,10 l
1 Keramikdose bunter Pfeffer (Potluck)	85 g
1 Glas Fiore di Sale (Casina Rossa)	100 g

Hinweis: Gewürzschaukel nicht Teil des Präsentes.



KOCHBOX „RED CHILI“

Art. 824.002

Im schwarzen Präsentkarton.

Wer wird denn hier gleich rotsehen? Zugegeben: Vom Geschirrtuch-Design über die würzig eingelegten Extremadura-Oliven bis zur pikanten Pasta und den würzigen Muscheln in Knoblauch und Chili Öl ist hier alles verteuftelt scharf. Tja, und dann wäre da noch der tiefgründige, sizilianische Nero d'Avola: intensiv und verführerisch beeindruckt er mit dunklen Beerenaromen, Gewürzen und einem Lakritz-Anklang. Dieses Rot will man sehen!

1 Pasta-Kit, Spaghetti al Piccante (Antico Pastificio Umbro)	520 g
1 Flasche Lance Terre Siciliane Nero d'Avola DOC (Cantine Paolini)	0,75 l
1 Glas Sosa Oliven in würziger Lake (Von guten Freunden)	380 g
1 Dose würzige Muscheln in Knoblauch & Chili (Ramón Peña)	110 g
1 Geschirrtuch Motiv: Chili	



LEMONTREE

Art. 824.004

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Überaus heiter strahlt es uns beim Öffnen dieser Box entgegen. Sofort denkt man ein unbeschwertes Mittagessen unterm Zitronenbaum. Und tatsächlich wird uns das Leben hier leicht gemacht: Das fruchtige Pesto al Limone und das Pastagewürz vollenden die Zitronen-Spaghetti im Handumdrehen zum vortrefflichen Mahl, der Wein mit Estragon-Note fügt einen zarten Schmelz hinzu. Sogar eine Gabel zum Anrichten ist dabei.

- | | |
|--|--------|
| 1 Flasche Terre Siciliane Insolia IGT
(Cusumano) | 0,75 l |
| 1 Glas Limonenpesto (Trattoria Anna) | 130 g |
| 1 Pasta-Kit Spaghetti al Limone
(Antico Pastificio Umbro) | 520 g |
| 1 Geschirrtuch Motiv: Zitrone | |

Hinweis: Geschirr und Teller sind nicht Teil des Präsentes.





KOCHBOX „TRICOLORE“

Art. 824.005

Im naturfarbenen Präsentkarton.

Italienfans müssen nicht unbedingt gleich die Landesflagge hissen, um ihre kulinarische Zuneigung kundzutun. Es genügt auch, hin und wieder Tricolore-Spaghetti zu servieren. Klassischerweise gibt es dazu Tomatensoße und.... Hoppla, was ist das? Hier haben sich Oliven aus Extremadura dazugemogelt! Die Einmischung ist ihnen verziehen – Applaus für Ihren mild-aromatischen Geschmack! Da schwenken wir auch gern das spanische Fähnchen.

- | | |
|---|--------------|
| 1 Pasta-Kit Spaghetti al Italiana
(Antico Pastificio Umbro) | 520 g |
| 1 Glas klassische Tomatensoße
(Trattoria Anna) | 290 g |
| 1 Glas Pelotin Oliven in Essiglake
(Von guten Freunden) | 380 g |
| 1 Geschirrtuch Motiv: Olive | |





TASTE IT!

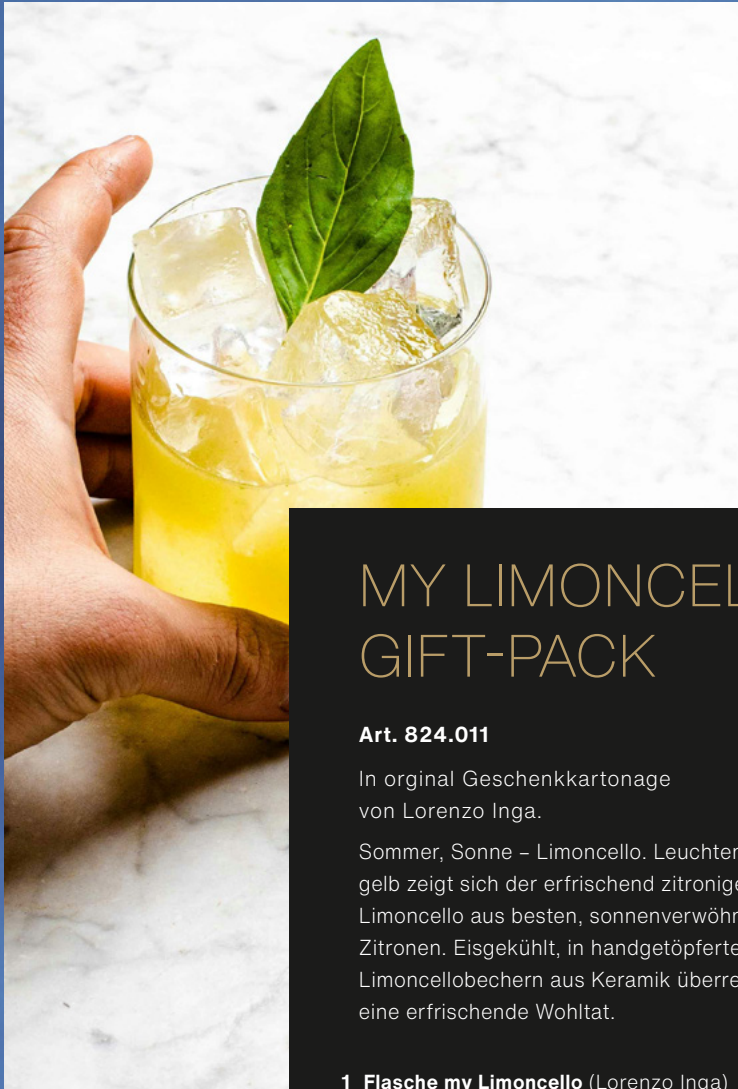
Art. 821.201

Im schwarzen Präsentkarton.

Ein kleiner Ausflug ans Mittelmeer – ohne Kofferpacken. Dieses Arrangement kombiniert feine Oliven, saftig-würzige Tomaten und delikate Sardinen zu einem Appetizer-Erlebnis wie aus dem Urlaub. Serviert in einer eleganten Keramikschale wird aus der Vorspeise ein stilvoller Auftakt zum Abend. Einfach öffnen, anrichten, genießen – Taste it!

1 Packung herzhaftes Bisquits mit getrockneten Tomaten (Buiteman)	75 g
1 Glas Manzanilla Oliven in Salzlake (Losada)	355 g
1 Glas getrocknete Tomaten (Von guten Freunden)	180 g
1 Packung Sardinen in Olivenöl (Ramón Peña)	115 g
1 Keramikschale	

Hinweis: Handtuch und Holzbrett nicht im Präsent enthalten



MY LIMONCELLO GIFT-PACK

Art. 824.011

In original Geschenkkartonage
von Lorenzo Inga.

Sommer, Sonne – Limoncello. Leuchtend
gelb zeigt sich der erfrischend zitronige
Limoncello aus besten, sonnenverwöhnten
Zitronen. Eisgekühlt, in handgetöpften
Limoncellobechern aus Keramik überreicht,
eine erfrischende Wohltat.

1 Flasche my Limoncello (Lorenzo Inga) | **0,5 l**

2 Limoncellobecher aus Keramik



2
6
/
2
7

EI, EI, EI

Art. 822.100

Im silbergrauen Präsentkarton.

Na, wer wird denn hier gleich schwach werden? Ein cremiger Eierlikör zum Niederknien und karamellisierte Mandeln in weißer Schokolade mit Crème-Brulée-Twist – das ist kein Dessert, das ist ein Ausrufezeichen! Ob zum Kaffee, als Mitbringsel oder für einen süßen Abend zu zweit: Dieses Präsent lässt Genießerherzen schneller schlagen. Ei, ei, ei – wer kann da widerstehen?

- | | |
|--|---------------------|
| <p>1 Flasche My Bombardello Eierlikör
(Lorenzo Inga)</p> | <p>0,7 l</p> |
| <p>1 Packung Catànies Crema Catalana – karamellisierte Mandeln mit weißer Schokolade und Crème Brulée Geschmack (Cudié)</p> | <p>80 g</p> |



2
6
/
2
7

Sie haben Fragen zu
unseren Angeboten
oder Produkten?
Wir sind gerne für
Sie da!

