



2025
2026

präsente

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.

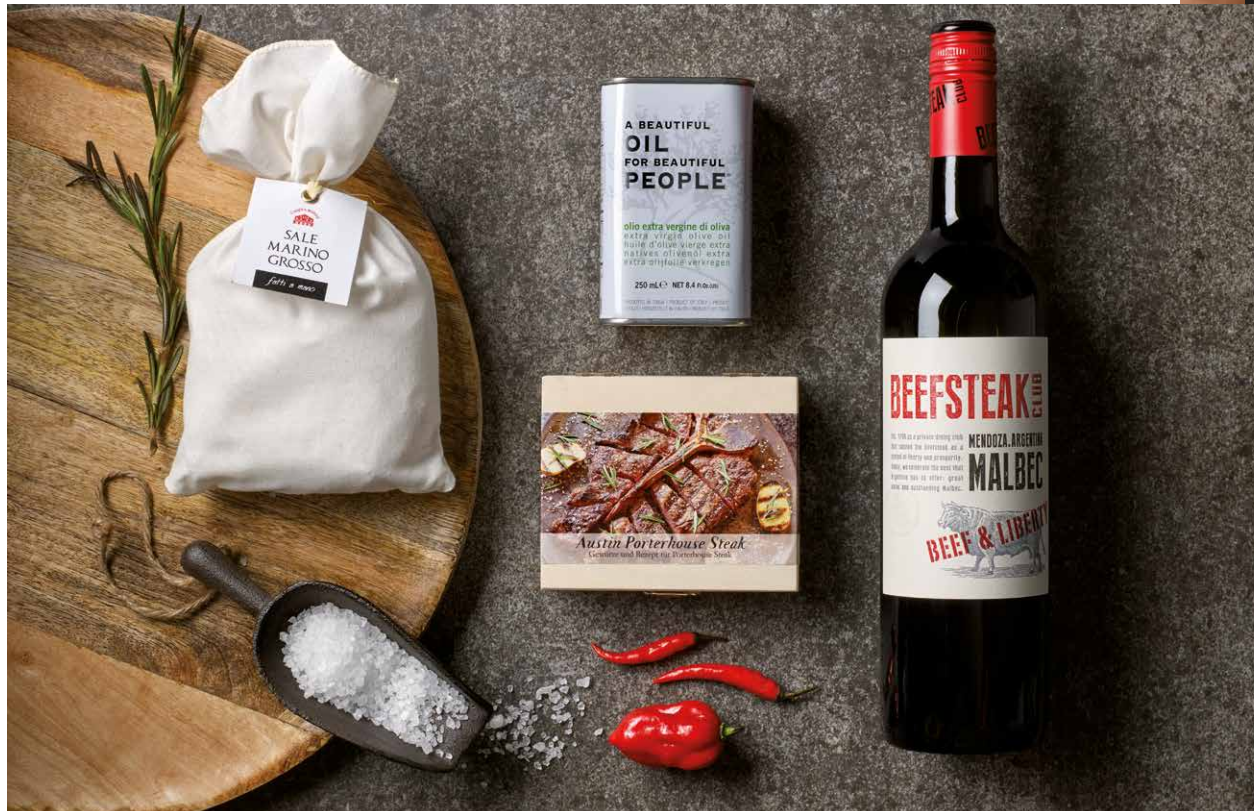
Lust auf eine geschmackliche Reise? Dann entdecken Sie unsere „African-Spice-Box“ – ein Präsent voller Lebensfreude mit Sauvignon Blanc, BBQ-Gewürz und Dream Sauce aus Südafrika. Wer es lieber festlich mag, wird beim Präsent „Ei, Ei, Ei“ schwach: cremiger

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.

2
5
/
2
6

Auf zu neuen Ufern



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

KOCHBOX „BEEFSTEAK CLUB“

Art. 820.156

Im schwarzen Präsentkarton.

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

1 Flasche Beef & Liberty Malbec (Beefsteak Club)	0,75 l
1 Gewürzset für Austin Porterhouse Steak (Feuer & Glas)	55 g
1 Beutel grobes Meersalz (Casina Rossa)	500 g
1 Dose Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ (Cufrol)	0,25 l

Im hochertigsten schwarzen Präsentkarton



SCHMAUS IM SCHNECKENTEMPO

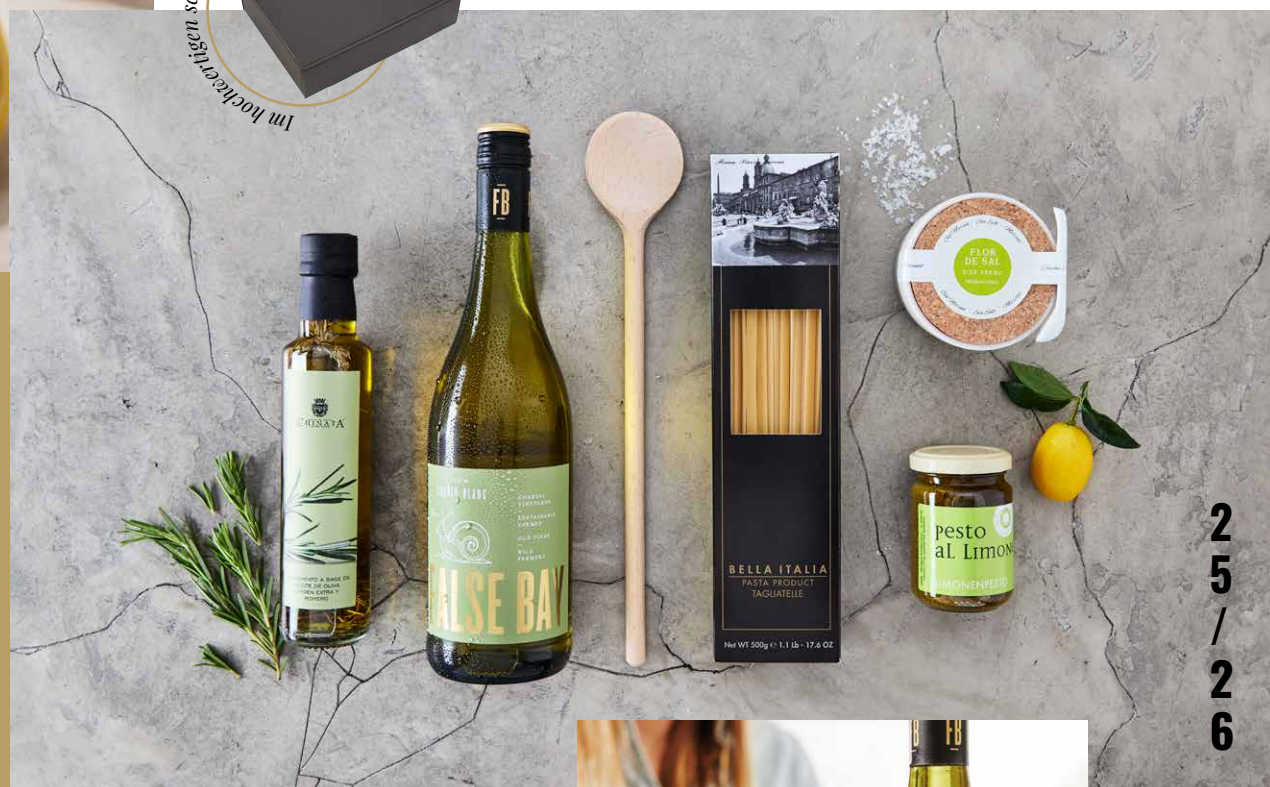
Art. 821.195

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



25 / 26



NEU

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	



2
5
/
2
6

Im Einklang mit der Natur: Domaine La Grange



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

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

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

Die einzelnen Weinberge von La Grange haben ganz unterschiedliche Gesteinsinformationen, sodass jede Rebsorte den für sie passenden Boden findet und ihr Bestes geben kann. Die Geschenkbox „La Grange Terroir“ (Seite 10) enthält drei Rotweine aus den klassischen Rebsorten Merlot, Cinsault und Cabernet Sauvignon.



Schenken und helfen

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

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



SCHENKEN UND HELFEN

Art. 815.029

Im schwarzen Präsentkarton.

2 Flaschen Tradition Sélection IGP
Pays d'Oc (Domaine La Grange)

0,75 l



LA FRANCE, MON AMOUR!

Art. 821.200

Im naturfarbenen Leinenkarton
mit Schleife.

Allein die tiefen Rottöne dieses
Arrangements gehen schon
ans Herz. Und dann erst die Inhalte!
Der feierliche Wein mit Johannisbeer-
und Kirschanklängen, dazu
die herzhaften Cheddar-Biscuits
und die würzige Terrine.
Mon dieu, c'est délicieux!

1 Flasche Tradition Selection Combelles (Domaine La Grange)	0,75 l
1 Glas Terrine vom Kaninchen mit Tomaten und Basilikum (Maison Papillon)	130 g
1 Packung Cheddar Biscuits (Buiteman)	75 g

LA GRANGE TERROIR

Art. 815.031

In original Domaine La Grange Holzkiste.

Auf La Grange, einem Familienweingut im
Languedoc, der aufstrebenden Weinregion
in Südfrankreich, wird im Einklang mit der
Natur gearbeitet. Jeder Rebstock findet
hier seine optimale Position. Kein Wunder
also, dass sich die Weine von La Grange
mit vielen Auszeichnungen schmücken
können.

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



Frankreich – Grande Nation des Weins



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

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



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 (Mandrile 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 | |

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

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

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

Feine Köstlichkeiten im Handumdrehen zubereitet

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





KOCHBOX „VERDE“

Art. 819.024

Im grauen Präsentkarton in Holzoptik.

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

1 Flasche Garda Bianco „Il Laghetto“ DOC (Delibori)	0,75 l
1 Packung Spaghetti (Giovanni Perna)	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 „PASTA DIVINA“

Art. 819.026

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

1 Packung Pasta Artigianale Strangozzi Umbri (Antico Pastificio Umbro)	500 g
1 Keramikdose „Bruschetta de Luxe“ Gewürzmischung (Potluck)	85 g
1 Glas Tomatensauce „Salsa Classica“ (Trattoria Anna)	290 g
1 Flasche natives Olivenöl extra - Bio (Fabbri)	0,5 l
1 Kochlöffel aus Holz	
1 Geschirrtuch Motiv: Tomate	



Im hochwertigen naturfarbenen Präsentkarton



KOCHBOX „NERO“

Art. 819.027

Im schwarzen Präsentkarton.

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

1 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 „Ein schöner Abend mit Freunden“	
1 Kochlöffel aus Holz	

2
5
/
2
6

Antico Pastificio Umbro



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

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

Die Nudelfabrik, angesiedelt in Foligno am Fuße des Monte Subasio, zwischen Assisi, Perugia und Spoleto, knüpft an eine besondere Tradition der Region an: Umbrien war von jeher stark von Landwirtschaft und Handwerk geprägt. Daraus entwickelte sich Anfang des 20. Jahrhunderts eine echte Schule von Nudelhandwerkern, dies stets darauf bedacht waren, Produkte von höchster Qualität statt großer Mengen zu herzustellen. Die Initialzündung für die heutige Produktionsstätte kam in den 1980er-Jahren von Fernanda Mariottini, die es

schon als Kind liebte, auf den elterlichen Weizenfeldern mitzuhelfen. Die Familie hatte schon immer in der Landwirtschaft gearbeitet, und Fernanda fühlte sich zur Produktion von Trockenteigwaren berufen. Zunächst in einer kleinen Werkstatt und dann ab Anfang der 1990er-Jahre in der jetzigen Fabrik, die 2003 modernisiert und erweitert wurde. Die Verarbeitung ist noch sehr traditionell geprägt: Bronzestanzan, Holzrahmen, von Hand zusammengesetzte Gebinde, langsames Trocknen und niedrige Temperatur. All dies, zusammen mit dem Wasser aus den Quellen der Umgebung, lässt einen Nudelteig mit unverwechselbarer Konsistenz und würzigem Geschmack entstehen.





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“ | |



25 / 26

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 Muttern 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 natives Olivenöl extra „Valdoro“ (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 | |



NEU



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 | |

2
5
/
2
6

NEU

BELLA ITALIA

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 (Riso Melotti)	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	



25 / 26



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“	

SCHOCOHOOLIC

Art. 822.106

Im schwarzen Präsentkarton.

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

- | | |
|--|-------|
| 1 Packung Cro-Crem
karamellisierte Marcona-Mandel
im Crememantel (Cudié) | 80 g |
| 1 Dose Lakritz & Schokolade
(neue Ausstattung) (Meenk) | 150 g |
| 1 Tafel Brownie Soufflé
Vollmilchschokolade mit
Crunchy Brownie (Dolfin) | 70 g |
| 1 Packung italienischer
Softnougat mit Schokolade
(La Pasticceria) | 100 g |
| 1 Porzellanschale „Curve“ weiß | |



25 / 26

Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton





VOGLIA DI TARTUFO

Art. 818.037

In original Geschenkkarton von Giuliano Tartufi.

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

- | | |
|---|--------------|
| 1 Packung Tagliatelle mit weißem Trüffel (Giuliano Tartufi) | 250 g |
| 1 Glas Salsa Tartufata
Trüffelsauce mit weißem Trüffel (Giuliano Tartufi) | 45 g |

SALATBOX – QUADRATISCH, PRACHTVOLL, GUT

Art. 820.159

Im naturfarbenen Präsentkarton mit aufgedruckter Schleife.

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

- | | |
|--|---------------|
| 1 Flasche natives Olivenöl extra in quadratischer Gourmet-Flasche (La Chinata) | 100 ml |
| 1 Flasche Sherry-Essig in quadratischer Gourmet-Flasche (La Chinata) | 100 ml |
| 1 Beutel „Insalata Gustosa“ Gewürzmischung für Salate (Antico Pastificio Umbro) | 100 g |
| 1 Set Salatbesteck aus Olivenholz | |

In edler Leinwandtasche mit Schleife



25 / 26



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





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 Knabberereien 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 | |

ⓘ 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 Manzanilla Oliven (Losada) | 355 g |
| 1 Porzellanschale „Curve“ weiß | |



2
5
/
2
6



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

Im grauen Leinenkarton mit Schleife.

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



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 | |



25 / 26



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 Sosa Oliven in Essiglake
(Von guten Freunden) | 380 g |
| 1 Geschirrtuch Motiv: Olive | |



NEU



Im hochwertigen schwarzen Präsentkarton



TASTE IT!

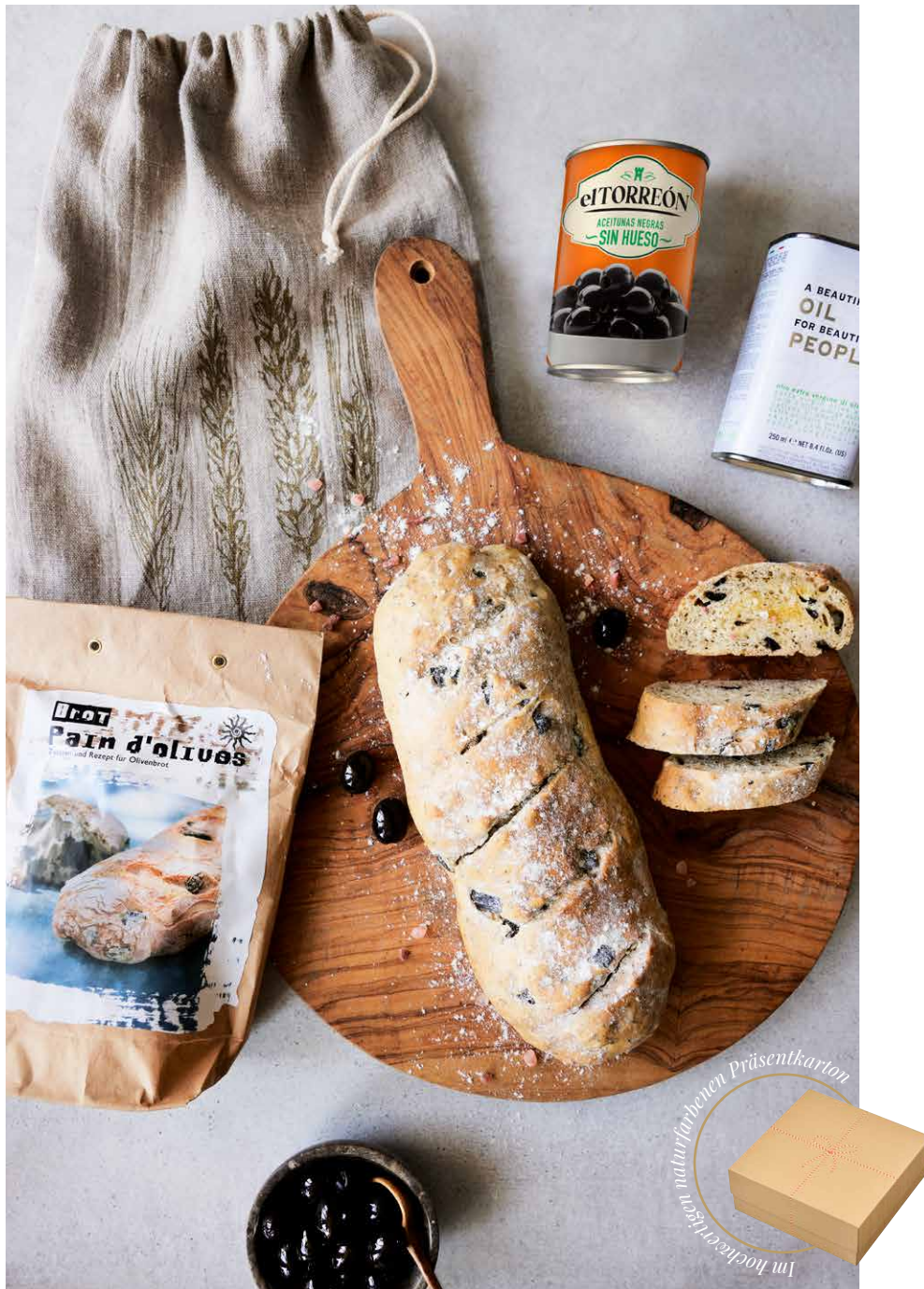
Art. 821.201

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 herzhafte 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 weiße Keramikschale 9 x 9 cm	

25 / 26



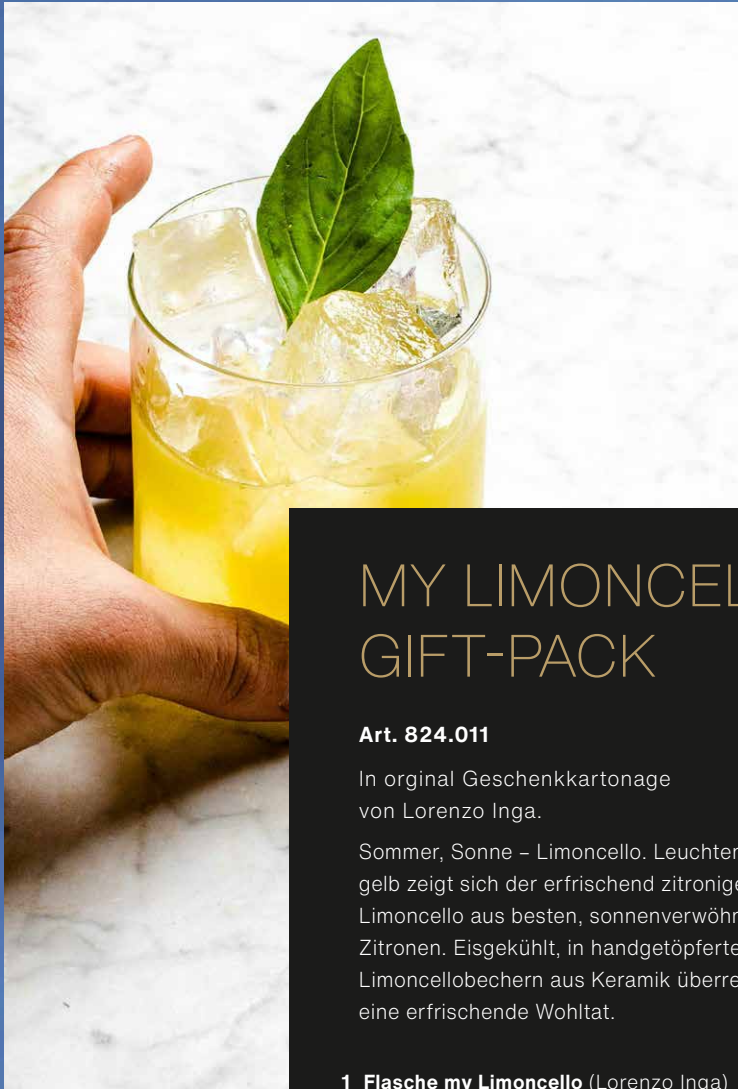
EIN SÄCKLE VOLL BROT

Art. 824.010

Im naturfarbenen Präsentkarton mit Schleifenaufdruck.

Brotbacken – ein Fest für die Sinne! Schon das Kneten des Teigs bringt Ruhe in den Tag. Dann erfüllt der Ofen den Raum mit Wärme, und aus dem Inneren steigt ein Duft, der an südliche Gefilde erinnert. Die Kruste wird goldbraun, das Aroma intensiver. Und dann: Trifft die Zunge auf die zarte Krume, entdeckt sie das feine Spiel von schwarzen Oliven und bestem, nativem Olivenöl. Mediterraner Genuss pur! Sollte ein Stückchen übrig bleiben, hält der Leinenbeutel es wunderbar frisch.

1 Brotbackmischung im Beutel (Feuer & Glas)	500 g
1 Dose schwarze Oliven Aceitunas Negras con Hueso (Torrent)	350 g
1 Dose natives Olivenöl (Cufrol)	0,25 l
1 Brotbeutel aus Leinen	



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**



NEU

EI, EI, EI

Art. 822.100

Im silbergrauen Präsentkarton.

Na, wer wird denn hier gleich schwach werden? Ein cremiger Eierlikör zum Niederknien und karamellierte 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 – karamellierte Mandeln mit weißer Schokolade und Crème Brulée Geschmack (Cudié)</p> | <p>80 g</p> |



2
5
/
2
6

SCHNEE- WITTCHEN- ZAUBER

Art. 820.152

Im silbergrauen Präsentkarton.

Weiß wie Schnee, rot wie Blut und schwarz wie Ebenholz – glasklar: Dieses märchenhafte Präsent umweht die Aura, das schönste im ganzen Land zu sein. Nicht für hartherzige Stiefmütter gemacht, sondern nur für die allerliebsten, zartbesaiteten Empfänger!

- | | |
|--|---------------|
| 1 Flasche Millesimato Cuvée Blanc de Blancs – Red Edition
(San Simone di Brisotto) | 0,75 l |
| 1 Dose Lakritzkugeln mit Schokolade und Krokant
(Meenk) | 150 g |
| 1 Riegel Italien Soft Nougat „Amarena“ (La Pasticceria) | 100 g |
| 1 weicher Amarettino mit einem hohen Anteil gemahlener Mandeln (Tre Fontane) | 12 g |



OH TANNENTRAUM

Art. 820.151

Im silbergrauen Präsentkarton.

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

- 1 Flasche Millesimato Cuvée Blanc de Blancs Galaxy Gold Edition**
(San Simone di Brisotto)

0,75 l





GAUMENTANZ IM LICHTERGLANZ

Art. 821.196

Im naturfarbenen Präsentkarton.

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

1 Flasche Winzerglühwein Glüh Hunn rot (Weingut Kilian Hunn)	0,75 l
1 Holzbox mit Bratapfelgewürz (Feuer & Glas)	55 g
1 Tafel Zartbitterschokolade 70 % mit Kakaosplittern (Dolfin)	70 g
1 Flaschenlichterkette	
1 Karte „Bis einer Glühweint“	

WINTER TIME, HEISSER WEIN!

Art. 820.153

Im schwarzen Präsentkarton.

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

1 Flasche Matile Merlot (Cardeto)	0,75 l
1 Dose Glühweingewürz „Winter Time“ (Feuer & Glas)	40 g



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

