



**EDEL & SCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

Unsere *Produkte*  
auf einen Blick

Gültig ab Januar 2023

# Vorwort

Liebe geht bekanntlich durch den Magen und wir freuen uns, dass wir in vielen Küchen ein großer Bestandteil bei der Zubereitung der Mahlzeiten sein dürfen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Zutaten und Delikatessen aus deutschen Manufakturen zu finden und zu unseren Edelschmaus Köstlichkeiten zu verarbeiten. Unsere Produkte sind handgefertigt, ohne künstliche Zusätze und deshalb bestens geeignet für eine frische und gesunde Küche. Genuss fängt bei den Zutaten an.

Unsere Philosophie ist es, die Qualität und den Genuss beim Kochen zu leben, Menschen zu verbinden und die Intensität durch gemeinsame Erlebnisse zu steigern. Unsere selbstständigen Vertriebspartner\*innen sind das Herzstück unseres Familienunternehmens. Genussreiche Verkostungen und die persönliche Beratung sind die Basis für den Erfolg der Firma Edelschmaus. Unser durchdachtes Konzept ermöglicht einen leichten Einstieg in unser Beraterteam.

**Sprich uns gerne an und werde ein Teil der Edelschmaus Erfolgsgeschichte!**



## HERAUSGEBER

Edelschmaus | Martina Gorny | Leuenkamp 6, 25524 Itzehoe  
info@edelschmaus.com

## BILD | TEXT

Titelbild - Adobe Stock  
Edelschmaus | info@edelschmaus.com

## SATZ | LAYOUT

Miriam Lampe | kontakt@zwergenmonster.de

## DRUCK

Goldschmidt GmbH Druck & Medien  
Alte Ziegelei 2 | 49757 Wertle | 05951 - 95 50 0  
info@goldschmidt-druck.de

---

Alle Rechte sind Edelschmaus vorbehalten.  
Jegliche Vervielfältigung oder Weiterverbreitung in jedem Medium als Ganzes oder in Teilen bedarf der schriftlichen Zustimmung von Edelschmaus.



# Essig Zubereitungen

Unsere Essigzubereitungen werden auf Grundlage von ausgereiftem, mildem Weißweinessig und edlem Aceto Balsamico di Modena hergestellt. Ihr geringer Säureanteil

und die feinen Geschmacksvariationen machen sie zu ausdrucksstarken und besonderen Begleitern Deiner Gerichte.



” 6% Säure  
Traubenmostkonzentrat, Weinessig  
Allergene: Sulfite

**Aceto Balsamico di Modena**  
Das Original aus Modena

13,90 € | 100 ml



” 3% Säure  
Weißweinessig, Zucker, Blaubeerkonzentrat, Aroniasaftkonzentrat  
Allergene: Sulfite

**Blaubeer Creme**  
fruchtig & süß

13,90 € | 200 ml



” 3% Säure  
Balsamico di Modena, Zucker, Cranberrysaft aus Konzentrat, Glukosesirup, nat. Aroma  
Allergene: Sulfite

**Cranberry Creme**  
fruchtig & süß

13,90 € | 200 ml



” 3% Säure  
40% Aceto Balsamico di Modena, Zucker, Glukosesirup, 5% Tomatensaft aus Konzentrat, Brandweinessig, Karamellsirup, Wasser, nat. Basilikum-Aroma  
Allergene: Sulfite

**Dunkle Tomaten Creme**  
fruchtig & würzig

13,90 € | 200 ml



” 3% Säure  
Balsamico di Modena, Rübensirup, Dattelsirup, Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Feigenkonfitüre, Brandweinessig  
Allergene: Sulfite

**Feige Dattel Creme**  
honigsüßer Geschmack

13,90 € | 200 ml



” 3% Säure  
Balsamico di Modena, Granatapfelsaft aus Konzentrat, Glukosesirup, nat. Aromen, Zucker  
Allergene: Sulfite

**Granatapfel Creme**  
fruchtig & süß

13,90 € | 200 ml



3 % Säure  
Zucker, Weißweinessig,  
Wasser, Himbeer-  
mark, Karottenkon-  
zentrat, nat. Aroma

Allergene: Sulfite

Bitte kühl lagern

**Himbeer Creme**  
fruchtig & süß

13,90 € | 200 ml



4 % Säure  
Weißweinessig, Trau-  
benmost, Zuckersirup,  
14% nat. Holunder-  
konzentrat, Honig

Allergene: Sulfite

**Karla Holunder**  
fruchtig & süß

13,90 € | 200 ml



4% Säure  
Weißweinessig,  
Traubenmost,  
Zuckersirup, nat.  
Birnsaftkonzentrat

Allergene: Sulfite

**Lieblings Birne**  
fruchtig

13,90 € | 200 ml



3 % Säure  
Mangomark, Weiß-  
weinessig, Zucker,  
nat. Aroma,  
Konzentrat aus Saflor  
und Zitrone

Allergene: Sulfite

Bitte kühl lagern

**Mango Creme**  
fruchtig exotisch

13,90 € | 200 ml



3 % Säure  
Dattelsirup, Balsamico  
di Modena, Weiß-  
weinessig, Trauben-  
most, Nusscreme,  
Zuckerübensirup,  
Brannweinessig

Allergene: Sulfite,  
Haselnuss

**Nuss Creme**  
nussig-cremig

13,90 € | 200 ml



3 % Säure  
Zucker, Weißweinessig,  
21,5% Pfirsichsaft aus  
Konzentrat, Glukose-  
sirup, 4,4% Maracuja-  
saft aus Konzentrat,  
nat. Aromen

Allergene: Sulfite

**Peach Passion**  
fruchtig & süß

13,90 € | 200 ml



3% Säure  
Traubensaft aus  
Konzentrat, Weißwein-  
essig, Zucker, Wasser,  
nat. Aroma, Konzen-  
trat aus Saflor und  
Zitrone

Allergene: Sulfite

**Sanfte Traube**  
sanft & süß

13,90 € | 200 ml



*Serviertipp*

Verwende unsere Essigzubereitungen auch zum Veredeln von Soßen und Desserts oder genieße einen außergewöhnlichen Aperitif mit Sekt oder Prosecco.

Fülle eine gut gekühlte 0,7 Liter Flasche Mineralwasser in eine Karaffe und gebe 2-3 EL **Cranberry Creme**, **Mango Creme** oder **Peach Passion** dazu. Umrühren und genießen!





# Gewürz Zubereitungen & Pestos

Unsere facettenreichen Pestos und Gewürzzubereitungen sind mit Liebe von Hand gefertigt, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe, in Spitzenqualität.

Genieße damit eine frische, vielfältige und vor allem gesunde Küche.



” Bärlauch, Meersalz, Senfmehl\*, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Schnittlauch

\* = Allergene

## Bärlauch

Gewürzzubereitung

8,90 € | 75 g



” Zwiebeln, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin, Cayennepfeffer

## Balkan

Gewürzzubereitung

8,90 € | 120 g



” Tomaten, Knoblauch, Salz, Paprika, Oregano, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl

## Bruschetta

Gewürzzubereitung | Pesto

8,90 € | 85 g



” Kurkuma, Süßholzwurzel, Senfsaat\*, Koriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Basilikum, Bockshornkleesaat, Kümmel, Sellerie\*, Chili, Knoblauch

\* = Allergene

## Buddhas Sternstaub

Gewürzzubereitung

8,90 € | 60 g



” Zwiebeln, Salz, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knoblauch, Paprika

## Garten Glück

Gewürzzubereitung | Pesto

8,90 € | 80 g



” Curry, Paprika, Meersalz, Anis, Zimt, Vanille

## I am Curry

Gewürzzubereitung

8,90 € | 70 g



### Indien Traum

Gewürzubereitung

8,90 € | 140 g

”Knoblauch, Zwiebeln, Milchzucker\*, Sellerie\*, Salz, Petersilie, Estragon, Kurkuma, nat. Aromen, Pfeffer, Salbei, Thymian, Oregano, Zitronensäure, Korianter, Sojaöl\*, Chili, Paprika, Rosmarin, Speisewürze, Molken-erzeugnis\*, Dextrose, Sonnenblumenöl

\* = Allergene



### Kräuter Freude

Gewürzubereitung

8,90 € | 85 g

”Meersalz, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Paprika, Tomaten



### Let it Burn

Gewürzubereitung

8,90 € | 130 g

”Meersalz (Fleur de Sel), Chipotle Chili (22 %), Paprika, Tomaten, Knoblauch, Tellicherry Pfeffer, Zwiebeln



### Mexiko Mex

Gewürzubereitung

8,90 € | 140 g

”Zwiebeln, Salz, Chili, Paprika, Knoblauch, Rapsöl, Kreuzkümmel, Oregano



### Oh my Onion

Gewürzubereitung

8,90 € | 120 g

”Zwiebeln, Rohrohrzucker, pflanzliches Fett, Meersalz



### Pilz Pesto

Gewürzubereitung | Pesto

8,90 € | 100 g

”Tomatenflocken, Zwiebeln, Pilze (Butterpilze, Champignons, Steinpilze), nat. Aromen, Salz, Oregano, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Olivenöl



### Pimp my Bread

Gewürzubereitung

8,90 € | 80 g

”Paprika, Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Schwarzkümmel, Schnittlauch, Senfsaat\*, Pfeffer, Bohnenkraut, Macis, Zitronenschale

\* = Allergene



### Pizza Blitz

Gewürzubereitung

8,90 € | 50 g

”Tomaten, Oregano, Basilikum, Meersalz, Rosmarin, Thymian, Chili



### Reise nach Hawaii

Gewürzubereitung | Pesto

8,90 € | 130 g

”Ananas, Tomaten, Rohrohrzucker, Meersalz, Knoblauch, Maisstärke, Chili, Paprika, Ingwer, Rauch





**Smoky Rub**  
Gewürzubereitung

8,90 € | 175 g

” Paprika, Meersalz, Rohrzucker, Oregano, Majoran, Thymian, Pfeffer, Senfsaat\*, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma

\* = Allergene



**Tango Argentino**  
Gewürzubereitung

8,90 € | 125 g

” Meersalz, Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Rohrzucker, Paprika, Oregano



**Toskana**  
Gewürzubereitung

8,90 € | 80 g

” Zwiebeln, Meersalz, Petersilie, Pfeffer, Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum, Zitronenschale, Sellerie\*, Kurkuma, Knoblauch, Paprika, Cayennepfeffer, Salbei, Muskat

\* = Allergene



**Tzaziki**  
Gewürzubereitung

8,90 € | 80 g

” Knoblauch, Meersalz, Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer



## Einzelgewürze



**Smoky Paprika**  
Gewürz

8,90 € | 70 g

” Paprika, Rauch



**Knoblauch Chips**  
Gewürz

6,90 € | 50 g

” Knoblauch



# Senfcremes & Gewürzzucker

Mild, mit würzigem Knoblauch oder fruchtig-exotisch – unsere hochwertigen **Senfkreationen** werden Feinschmeckern gefallen. Zu Käse oder Fleisch, im Dressing oder in Dips machen sie jedes Essen zu etwas Besonderem.

” Feigenfruchtzubereitung, Senfsaat\*, Brantweinessig, Rohrzucker, Kurkuma



\* = Allergene

**Feigen Senf**  
Senfcreme

8,90 € | 170 ml

” Senfsaat\*, Brantweinessig, Knoblauch, Pfeffer



\* = Allergene

**Knobi Senf**  
Senfcreme

8,90 € | 170 ml



” Orangenfruchtzubereitung, Senfsaat\*, Brantweinessig, Mango, Essig, Curry, Kurkuma, Ingwer



\* = Allergene

**Orangen Mango Senf**  
Senfcreme

8,90 € | 170 ml

” Gelbe und braune Senfsaat\*, Brantweinessig, Traubenessig, Apfelessig, Rohrzucker, Gewürze



\* = Allergene

**Schmauszeit Senf**  
Senfcreme

8,90 € | 170 ml

Unsere **Gewürzzucker** lassen keine süßen Wünsche offen!

Desserts, Kaffee oder Tee duften & schmecken verführerisch mit einem Hauch von Vanille und edler Tonkabohne durch unsere „Süße Verführung“.

” Zucker, echte Vanille



**Black & White**  
Vanillezucker

8,90 € | 110 g

” Kandis, Vanille, Tonkabohne, Anis, Zimt, Kardamom



**Süße Verführung**  
Gewürzzucker

8,90 € | 120 g



# Öle

Unser Griechisches Olivenöl wird in einer Olivenöl Manufaktur hergestellt, die auf die Produktion hochwertiger griechischer Olivenöle spezialisiert ist. Die Koroneiki Oliven wachsen im Südwesten der Peloponnes. Begünstigt durch das milde Klima in Meeresnähe haben sie

einen vollen Geschmack. Durch das äußerst schonende Verfahren bleiben wertvolle Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe vollständig erhalten. Ernte und Produktion der Öle erfolgen nach streng ökologischen Richtlinien in traditionellem Verfahren.



” 99% spanisches Olivenöl nativ Extra, natürliche Aromen

**Basilikum Öl**  
Würzöl

13,90 € | 200 ml



” aus Koroneiki Oliven, nativ Extra, erste Güteklasse, jahrgangs- & sortenrein

**Griechisches Olivenöl**  
Premium Olivenöl

16,90 € | 500 ml



” Griech. Olivenöl nativ Extra, Zitronen

**Griechisches Olivenöl Zitrone**  
Würzöl

13,90 € | 200 ml



” Rapsöl, spanisches Olivenöl nativ Extra, natürliches Knoblauch-Kräuter-Aroma

**Knobi Öl**  
Würzöl

13,90 € | 200 ml



” Rapsöl kaltgepresst, natürliches Aroma

**Omas Butteröl**  
Hochwertiges Rapsöl

16,90 € | 500 ml



” 75% Rapsöl, 25% Olivenöl nativ Extra, natürliche Aromen

**Rösti Öl**  
Würzöl

13,90 € | 200 ml



# Salze & Pfeffer

Fein aufeinander abgestimmte Gewürze und Kräuter, naturreines Meersalz und ausgewählte Pfeffersorten machen unsere Salz- und Pfefferkompositionen zum Hochgenuss.

Ob mit feiner Estragonnote, mediterranen Kräutern oder Pfeffer aus Madagaskar, für jeden Geschmack ist etwas dabei.



**Amadora  
Genuss Salz**  
Gewürzsalz

6,90 € | 85 g

” Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Dill, Estragon, Oregano, Zitronensäure, Zucker, Zitronensäure, Meersalz, pflanzliches Öl



**Feines Süppchen**  
Gewürzsalz

8,90 € | 150 g

” Meersalz, Kartoffelstärke, Karotten, Zwiebeln, Pastinake, Shiitake Pilze, Kürbis, Petersilie, Pflanzenöl, Kurkuma, Liebstöckelwurzel



**Fritten Frieda**  
Gewürzsalz

6,90 € | 85 g

” Curry, Meersalz, Paprika, Anis, Zimt



**Italienisches  
Genuss Salz**  
Gewürzsalz

6,90 € | 90 g

” Meersalz, Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum, Knoblauch, Pfeffer



**Knobi  
Genuss Salz**  
Gewürzsalz

6,90 € | 130 g

” Meersalz, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie



**Meersalz**  
Salz

6,90 € | 250 g

” Meersalz (Naturein)





” Meersalz,  
schwarzer Pfeffer

### Pfeffer Salz Mix

Gewürzsatz

6,90 € | 130 g



” Tomaten, Zwiebeln,  
Meersalz, Pfeffer, Thy-  
mian, Chili, Paprika

### Poseidons Genuss Salz

Gewürzsatz

6,90 € | 120 g



” schwarzer, grüner,  
weißer Pfeffer, rosa  
Beeren

### Regenbogen Pfeffer

Pfeffer

6,90 € | 75 g



” Zwiebeln, Meersalz,  
Pfeffer, Senf\*,  
Petersilie, Paprika

\* = Allergene

### Royales Genuss Salz

Gewürzsatz

6,90 € | 100 g



” Meersalz, Zwiebeln,  
Pastinaken, Karotten,  
Lauch, Bohnenkraut,  
Liebstöckel

### Suppenliebe

Gewürzsatz

6,90 € | 120 g



” Meersalz (Fleur de  
Sel), Lemon Myrtle,  
Zitronenschale

### Zitronen Deluxe Salz

Gewürzsatz

6,90 € | 95 g



” Pfeffer, Zitronenschale,  
Zucker, Zitronensäure,  
Salz, pflanzliches Öl

### Zitronen Pfeffer

Gewürzpfeffer

6,90 € | 80 g



# Unsere Küchenhelfer

Wer gerne und viel kocht, weiß sie zu schätzen – praktische Küchenhelfer. Abgestimmt auf unsere Produkte haben wir unsere Gewürzmühlen und Ausgießer ausgewählt, mit denen das Kochen noch leichter von der

Hand geht. Außerdem findest Du in unserem Rezeptheft genussvolle Inspirationen zum Nachkochen – natürlich mit unseren Edelschmaus Produkten!



6,90 €

### Ausgießer Silikon

für 200 ml Flasche | säurebeständig



4,90 €

### Ausgießer „schwarz“

für 500 ml Flasche | fein dosierbar & leicht zu reinigen



19,90 €

### Doppelmühle

22 cm hoch | ohne Inhalt

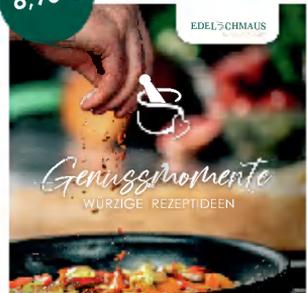


7,90 €

### Gewürzmühle

13 cm hoch | ohne Inhalt

8,90 €



## Rezeptheft

### „Genussmomente“

Köstliche Rezepte und Inspirationen mit unseren Edelschmaus Produkten



# Unsere Spar-Sets

## Verkostung 1, 2 und 3.

Bitte trage die gewünschten Produkte in den Kundenbestellschein ein.  
Es ist keine doppelte Produktwahl möglich.

**21,80 €**  
*sparen*

*Top Angebot*

- 1x Öl 500 ml  
Omas Butteröl oder  
Griechisches Olivenöl
- 1x Ausgießer Schwarz  
für 500 ml Flasche
- 1x Gewürzmühle  
ohne Inhalt



- 1x Öl 200 ml  
Griechisches Olivenöl Zitrone,  
Basilikum Öl, Knobli Öl  
oder Rösti Öl
- 1x Ausgießer Silikon  
für 200 ml Flasche
- 1x Gewürzubereitung,  
Gewürzucker, Senfcremes,  
Pestos, oder Rezeptheft  
„Genussmomente“



**13,90 €**  
*sparen*

- 1x Genuss Salz, Pfeffer
- 2x Ausgießer Silikon
- 2x Essigzubereitungen
- 2x Gewürzubereitungen,  
Gewürzucker, Senfcremes,  
Pestos, oder Rezeptheft  
„Genussmomente“



**6,90 €**  
*sparen*



**GOURMET-SET**

**PROFI-SET**

**PROBIER-SET**

**nur 103,90 €**

Im Einzelverkauf: 125,70 €

**nur 82,10 €**

Im Einzelverkauf: 96,00 €

**nur 59,40 €**

Im Einzelverkauf: 66,30 €



# Verkostung 1

♥♥♥♥	<b>Granatapfel Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	<b>Anwendungsideen</b> Dressing & Vinaigrette   Müsli, Smoothie & Eis   Joghurt- & Quarkspeisen   zum Abschmecken von dunklen Soßen
♥♥♥♥	<b>Peach Passion</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   zum Abschmecken von hellen Soßen   als Aperitif im Sekt   als Erfrischungsgetränk in Mineralwasser
♥♥♥♥	<b>Nuss Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette für dunkle Blattsalate   Pilzgerichte   über Obst oder Eis   besonders köstlich zu Käse
♥♥♥♥	<b>Blaubeer Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   Joghurt & Quarkspeisen   über Crêpes & Pfannkuchen   Desserts & Eis
♥♥♥♥	<b>Basilikum Öl</b> <i>Olivenözübereitung</i>	Antipasti   Gemüse & Salat   Auflauf & Pizza   Fisch & Meeresfrüchte   Fleisch & Geflügel
♥♥♥♥	<b>Griechisches Olivenöl</b>	zu allen kalten Gerichten   zum Dünsten & Braten bis 180 °C
♥♥♥♥	<b>Knobi Öl</b> <i>Olivenözübereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   Grillgemüse & Antipasti   Marinaden für helles und dunkles Fleisch   Fisch & Scampi   Brote
♥♥♥♥	<b>Italienisches Genuss Salz</b> <i>Gewürzsalz</i>	zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz   Fisch & Meeresfrüchte   mediterrane Gerichte   Suppen & Soßen
♥♥♥♥	<b>Regenbogen Pfeffer</b> <i>Gewürzpfeffer</i>	Bunter Pfeffer für die Mühle
♥♥♥♥	<b>Knobi Genuss Salz</b> <i>Gewürzsalz</i>	Knoblauchbutter   Pastagerichte   Salsa   zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥♥	<b>Meersalz</b> <i>Naturrein</i>	mittelgrobes, naturreines Meersalz zum Streuen oder zum Verwenden in der Mühle
♥♥♥♥	<b>Bruschetta</b> <i>Pesto   Gewürzzubereitung</i>	als Pesto   mit frischen Tomaten auf geröstetem Brot   zu Pizza- & Pastagerichten   zum Würzen von Fleisch & Fisch
♥♥♥♥	<b>Kräuter Freude</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   Kartoffelcreme   zum Würzen von Gemüse & Salat
♥♥♥♥	<b>Schmauszeit Senf</b> <i>Senfcreme</i>	im Salatdressing   verfeinert Soßen   in Fleischmarinaden   zur Brotzeit
♥♥♥♥	<b>Balkan</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   in Gemüse- & Reisgerichten   zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥♥	<b>Indien Traum</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   verfeinert Sahnesoßen   für die indische Küche   als Marinade zum Würzen von Geflügel & Fisch
♥♥♥♥	<b>Tzaziki</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip (z.B. mit geriebener Salatgurke)   Kräuterbutter   zum Einlegen von Feta & Tofu   Marinade für Fleisch & Fisch
♥♥♥♥	<b>Süße Verführung</b> <i>Gewürzzucker</i>	frisch gemahlen ideal zu Milchreis, Cappuccino, Tee, Quarkspeisen & Desserts   zum Backen



# Verkostung 2

♥♥♥♥	<b>Mango Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	<b>Anwendungsideen</b> Dressing & Vinaigrette   in exotischen Gerichten   Joghurt- & Quarkspeisen   Dessert & Eis
♥♥♥♥	<b>Sanfte Traube</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   zum Abschmecken von hellen Soßen   über Eis & Obstsalat
♥♥♥♥	<b>Liebings Birne</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   verfeinert helle Soßen   „Birnen, Bohnen & Speck“   raffiniert in Birnenchutneys/-marmelade   zu Desserts & Obstsalat
♥♥♥♥	<b>Karla Holunder</b> <i>Essigzubereitung</i>	Salatdressings & Vinaigrette   Zum Abschmecken von dunklen Soßen   im Prosecco als Aperitif   zu Erdbeeren mit Vanilleeis und unserem „Regenbogen Pfeffer“
♥♥♥♥	<b>Himbeer Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   Müsli, Smoothie & Eis   Joghurt- & Quarkspeisen
♥♥♥♥	<b>Rösti Öl</b> <i>Würzöl</i>	zu Käsespätzle & Kartoffelpüree   Flammkuchen & Brote   köstlich in Kombination mit „Oh my Onion“
♥♥♥♥	<b>Omas Butteröl</b> <i>Hochwertiges Rapsöl</i>	Braten & Grillen bis 220 °C   zum Dünsten von Gemüse   im Kuchen- & Waffelteig
♥♥♥♥	<b>Suppenliebe</b> <i>Gewürzsalz</i>	Suppe   Gemüsebrühe   Eintopf   Schmorgerichte
♥♥♥♥	<b>Fritten Frieda</b> <i>Gewürzsalz</i>	Marinaden & Soßen   Currywurst   Pommes   Bratkartoffeln
♥♥♥♥	<b>Royales Genuss Salz</b> <i>Gewürzsalz</i>	Rohkost   Kartoffelgerichte   Salatdressings   zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥♥	<b>Smoky Rub</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	zum Würzen von Fleisch, Fisch & Fleischersatz   in Kombination mit "Omas Butteröl"   Bratkartoffeln & Kartoffelspalten
♥♥♥♥	<b>Garten Glück</b> <i>Pesto   Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   Gemüsepfannen   als Pesto   zu Kartoffelgerichten
♥♥♥♥	<b>Pizza Blitz</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Pizza & Pasta   mediterrane Gerichte   Auflauf   Dip & Pesto in Kombination mit unserem "Italienischen Genuss Salz"   Suppe
♥♥♥♥	<b>Oh my Onion</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Rührei   Kartoffelgerichte & Spätzle   Flammkuchen   Salat-topping   in Kombination mit unserem „Rösti Öl“
♥♥♥♥	<b>Tango Argentino</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   zum Würzen von Fleisch, Fisch & Fleischersatz   zur Herstellung eines Würzöls mit unserem "Griech. Olivenöl“
♥♥♥♥	<b>Mexiko Mex</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Südamerikanische Küche   Salsa & Tapas   Kräuterbutter   Kartoffelgerichte
♥♥♥♥	<b>Knobi Senf</b> <i>Senfcreme</i>	Fleischmarinaden   Fleisch- & Wurstgerichte   Salatdressings   in Verbindung mit unserem „Griech. Olivenöl“
♥♥♥♥	<b>Black &amp; White</b> <i>Gewürzzucker</i>	Desserts   Obstsalate   verfeinert Gebäck aller Art (Kuchen, Waffeln, Pfannkuchen, Vanillekipferl ...)



# Verkostung 3

♥♥♥♥	<b>Aceito Balsamico di Modena</b> <i>Original Balsamico</i>	<b>Anwendungsideen</b> Salate, Soßen & Marinaden   Tomato-Mozzarella   über Carpaccio   verfeinert Desserts
♥♥♥♥	<b>Feige Dattel Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   über Flammkuchen   zum Abschmecken von Soßen   zu Käse
♥♥♥♥	<b>Dunkle Tomaten Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   Marinaden & Chutneys   Schmorgerichte mediterrane Speisen & Antipasti   in Soßen, Suppen & Eintöpfen
♥♥♥♥	<b>Cranberry Creme</b> <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette   im Rotkohl   Schmor- & Wildgerichte   als Aperitif im Sekt   Joghurt- & Quarkspeisen
♥♥♥♥	<b>Griechisches Olivenöl Zitrone</b> <i>Olivenzubereitung</i>	zu Blattsalaten   Tomato-Mozzarella   Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte   zum Veredeln von Soßen & Desserts   in Verbindung mit unserem „Zitronen Pfeffer“ und „Zitronen Deluxe Salz“
♥♥♥♥	<b>Griechisches Olivenöl</b>	zu allen kalten Gerichten   zum Dünsten & Braten bis 180 °C
♥♥♥♥	<b>Zitronen Deluxe Salz</b> <i>Gewürzsalz</i>	Fisch & Meeresfrüchte   mediterrane Speisen   zu Salat & Gemüse
♥♥♥♥	<b>Zitronen Pfeffer</b> <i>Gewürzpfeffer</i>	Fisch & Meeresfrüchte   Salatdressing & Vinaigrette   Grillmarinaden   über Eis
♥♥♥♥	<b>Poseidons Genuss Salz</b> <i>Gewürzsalz</i>	Fisch & Meeresfrüchte   zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz   Kartoffelgerichte
♥♥♥♥	<b>Feines Süppchen</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Suppen, Soßen & Eintöpfe   Gemüse- & Reispfannen   Panaden & Marinaden
♥♥♥♥	<b>Pilz Pesto</b> <i>Pesto   Gewürzzubereitung</i>	Pilz- & Wildgerichte   Pesto & Aufstriche   Reis- & Gemüsepfannen   Nudelgerichte
♥♥♥♥	<b>Reise nach Hawaii</b> <i>Pesto   Gewürzzubereitung</i>	Dip & Pesto   Marinade für Fisch & Geflügel   als Aufstrich mit Frischkäse
♥♥♥♥	<b>Orangen Mango Senf</b> <i>Senfcreme</i>	Dressings & Soßen   in Fleischmarinaden   in Mayonnaise   zur Brotzeit
♥♥♥♥	<b>Toskana</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   im Brot- & Pizzateig   zum Würzen von Fleisch, Fleischersatz & Fisch
♥♥♥♥	<b>Bärlauch</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter   Salatdressing   Sour Cream & Pellkartoffeln   Tomaten- & Sahnesoßen   in Pilzgerichte   als Pesto mit unserem „Omas Butteröl“
♥♥♥♥	<b>Let it Burn</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Burritos, Tapas & Chili con Carne   Wokgerichte   Garnelen & Shrimps   Schmorgerichte
♥♥♥♥	<b>Pimp my Bread</b> <i>Gewürzzubereitung</i>	Topping für belegte/selbstgebackene Brötchen, Brot   Fladenbrot, Wraps & Canapés   Kräuterbutter & Dip   Rührei   Fisch
♥♥♥♥	<b>Süße Verführung</b> <i>Gewürzzucker</i>	zu Milchreis, Cappuccino, Tee, Quarkspeisen & Desserts   zum Backen   frisch gemahlen oder zum Streuen



# Gastgeber geschenke

Sei unser\*e Gastgeber\*in und lasse Dich mit unseren Köstlichkeiten beschenken!

freie Wahl bei  
Deinen Geschenken

ab **150 €** Umsatz

1x Kategorie Salz/Pfeffer  
für 6,90 €

*Geschenkwert*  
**6,90 €**



ab **280 €** Umsatz

2x Kategorie Salz/Pfeffer  
für je 6,90 €

*Geschenkwert*  
**13,80 €**



ab **450 €** Umsatz

2x Kategorie Salz/Pfeffer  
für je 6,90 €

1x Kategorie Gewürz/Pesto/Senfcreme/Rezeptheft  
für 8,90 €

*Geschenkwert*  
**22,70 €**



ab **650 €** Umsatz

2x Kategorie Salz/Pfeffer  
für je 6,90 €

1x Kategorie Gewürz/Pesto/Senfcreme/Rezeptheft  
für 8,90 €

1x Kategorie Essig/Öl  
für 13,90 €

*Geschenkwert*  
**36,60 €**



ab **850 €** Umsatz

2x Kategorie Salz/Pfeffer  
für je 6,90 €

2x Kategorie Gewürz/Pesto/Senfcreme/Rezeptheft  
für je 8,90 €

1x Kategorie Essig/Öl  
für 13,90 €

*Geschenkwert*  
**45,50 €**



ab **1050 €** Umsatz

2x Kategorie Salz/Pfeffer  
für je 6,90 €

2x Kategorie Gewürz/Pesto/Senfcreme/Rezeptheft  
für je 8,90 €

1x Kategorie Essig/Öl  
für 13,90 €

1x Kategorie Öl  
für 16,90 €

*Geschenkwert*  
**62,40 €**





# Unsere Basic-Rezepte

## Pesto

### je nach gewünschter Menge:

- 1 Teil Gewürzzubereitung mit 2 Teilen Wasser quellen lassen
- Griech. Olivenöl, Omas Butteröl oder Basilikum Öl bis zur gewünschten Konsistenz unterrühren

## Dip

- 2 TL Gewürzzubereitung mit 4 TL Wasser quellen lassen
- mit 100 g Frischkäse & 100 g Crème fraîche verrühren
- 20 Minuten ziehen lassen

## Dressing

- 1 geh. TL Gewürzzubereitung mit 2 TL Wasser quellen lassen
- 3 EL Essigzubereitung
- 1 TL Senfcreme
- 6 EL Griechisches Olivenöl
- Zutaten gut verrühren und evtl. mit Regenbogen Pfeffer abschmecken

## Kräuterbutter

- 4-5 TL Gewürzzubereitung mit 8 TL Wasser quellen lassen
- in 250 g weiche Butter einrühren
- 20 Minuten ziehen lassen





Bist *Du*  
dabei?

” Starte Deine  
Karriere bei  
Edelschmaus!

#### **Das erwartet Dich**

- ” Qualität durch handgefertigte, natürliche Produkte
- ” Individuelle & persönliche Einarbeitung
- ” Freie Zeiteinteilung
- ” Herzliches, wertschätzendes Team
- ” Interessante Menschen kennen lernen
- ” Gemeinsam Genuss erleben

**Für unverbindliche Informationen zu Deinem Start als Edelschmaus Vertriebspartner\*in kontaktiere Deine\*n Berater\*in oder sende uns eine E-Mail an: [info@edelschmaus.com](mailto:info@edelschmaus.com) !**

Dein\*e Berater\*in



*kochen mit Herz*

[www.edelschmaus.com](http://www.edelschmaus.com)