



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 Werlte | 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

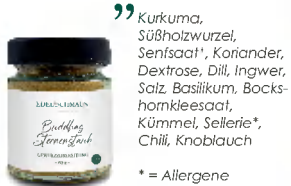


” Tomaten, Knoblauch, Salz, Paprika, Oregano, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl

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



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

* = Allergene

Smoky Rub
Gewürzubereitung

8,90 € | 175 g



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

Tango Argentino
Gewürzubereitung

8,90 € | 125 g



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

* = Allergene

Toskana
Gewürzubereitung

8,90 € | 80 g



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

Tzaziki
Gewürzubereitung

8,90 € | 80 g



Einzelgewürze



” Paprika, Rauch

Smoky Paprika
Gewürz

8,90 € | 70 g



” Knoblauch

Knoblauch Chips
Gewürz

6,90 € | 50 g



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

nur 103,90 €

Im Einzelverkauf: 125,70 €

PROFI-SET

nur 82,10 €

Im Einzelverkauf: 96,00 €

PROBIER-SET

nur 59,40 €

Im Einzelverkauf: 66,30 €



Verkostung 1

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



Verkostung 2

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



Verkostung 3

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

Dein*e Berater*in



kochen mit Herz

www.edelschmaus.com