

Gültig ab Oktober 2023

EDEL & SCHMAUS
kochen mit Herz



Unsere Produkte
auf einen

Blick



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 Geschmacksverstärker & Farbstoffe 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 GmbH

Geschäftsführende Gesellschafter: Lars Gorny & Katharina Gorny
Leuenkamp 6, 25524 Itzehoe | info@edelschmaus.com

BILD | TEXT

Nadine Plaggenborg Fotografie | nadine.plaggenborg@ewe.net
Edelschmaus | info@edelschmaus.com

SATZ | LAYOUT

Miriam Lampe | kontakt@zwergermonster.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.



Hallo

und herzlich willkommen bei Edelschmaus!

Die unterhaltsamste und köstlichste Art Edelschmaus kennenzulernen ist eine **Verkostung**.

Unsere Vertriebspartnerinnen und Vertriebspartner gehen mit Dir und Deinen Gästen auf eine Erlebnisreise der Sinne.

Lade Freunde, Verwandte und Nachbarn ein und genießt gemeinsam die Produktvielfalt von Edelschmaus.

*Wir freuen
uns auf Euch!*





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
(Sulfite)



Aceto Balsamico di Modena

Das Original aus Modena

13,99 € | 100 ml



” 3% Säure
Zucker, Weißweinessig, Glukosesirup, 5 % Blaubeersaft aus Konzentrat, Aroniasaftkonzentrat, nat. Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Blaubeer Creme

fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
39,5% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Zucker, 11,5% Cranberrysaft aus Konzentrat, Wasser, Glukosesirup, nat. Aroma, Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Cranberry Creme

fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
40% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Zucker, Glukosesirup, 5% Tomatensaftkonzentrat, Brantweinessig, Karamellsirup, Wasser, nat. Aroma, nat. Basilikum Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Dunkle Tomaten Creme

fruchtig & würzig

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
50% Dattelsirup, 17% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat)(Sulfite), Zucker-rübensirup, Brantweinessig, Zucker, 5,2% Feigensaftkonzentrat, Aroma

Feige Dattel Creme

honigsüßer Geschmack

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
Zucker, 41% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), 5% Granatapfelsaftkonzentrat, nat. Aroma, Glukosesirup, Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Granatapfel Creme

fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
Zucker, Weißweinessig, Wasser, 19,3 % Himbeermark, Karottenkonzentrat, nat. Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Himbeer Creme

fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml



” 4 % Säure
Weinessig, Trauben-
most, Zuckersirup, 14%
nat. Holunderkonzentrat,
Honig, **Sulfite**

Karla Holunder
fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml



” 3,5 % Säure
40% Mangomark,
Zucker, Weinessig,
Antioxidationsmittel:
Vitamin C (Ascorbin-
säure), **Sulfite**

Mango Creme
fruchtig exotisch

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
Dattelsirup, 17,6 %
Aceto Balsamico di
Modena (g.g.A.)
(Weinessig, Trauben-
mostkonzentrat)(**Sulfite**),
Zuckerrübensirup,
Zucker, Branntweines-
sig, 0,5 % **Haselnussex-
trakt**, Aroma

Nuss Creme
nussig-cremig

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
Zucker, Weißweinessig,
21,5% Pfirsichsaftkon-
zentrat, Glukosesirup,
4,4% Maracujasaftkon-
zentrat, nat. Aromen,
Antioxidationsmittel:
Kaliummetabisulfit

Peach Passion
fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
Zucker, Weißweines-
sig, 9,8 % Traubensaft
aus Konzentrat, Was-
ser, Glukosesirup, nat.
Aroma, Saflor- und
Zitronenkonzentrat,
Antioxidationsmittel:
Kaliummetabisulfit

Sanfte Traube
sanft & süß

13,99 € | 200 ml



” 3% Säure
Dattelsirup, 17,6% Aceto
Balsamico di Modena
(g.g.A.) (Weinessig, Trau-
benmostkonzentrat)(**Sulfite**),
Zuckerrübensirup, Zucker,
Branntweinessig, Speck-
extrakt, nat. Aroma,
Aroma

Sweet Bacon
süß & herzhaft

13,99 € | 200 ml

New



” 3% Säure
Zucker, Weißweinessig,
Wasser, 11% Aroniasaft
aus Konzentrat, 2,5%
schwarzer Johannisbeer-
saft aus Konzentrat, 2,5%
Heidelbeersaft aus
Konzentrat, 2,5% Erdbeer-
saft aus Konzentrat, nat.
Aromen, nat. Vanille
Aroma, Antioxidations-
mittel: **Kaliummetabisulfit**

Wildberry Creme
fruchtig & süß

13,99 € | 200 ml

New



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 **Wildberry Creme**, **Peach Passion** oder **Karla Holunder** dazu. Umrühren und genießen!



Pesto, Dip & Toppings

Unsere facettenreichen Pestos und Gewürzubereitungen sind mit Liebe von Hand gefertigt, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe, in Spitzenqualität. Genieße damit eine frische, vielfältige und vor allem gesunde Küche.

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



Balkan
Gewürzubereitung

8,99 € | 120 g

New im Sortiment

” Tomatenchips (Tomaten, Maisstärke), Knoblauch, Meersalz, Paprika, Oregano, Basilikum, Zwiebeln, Rapsöl



Bruschetta
Gewürzubereitung

8,99 € | 85 g

” Meersalz, Tomaten, Liebstöckel, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Kurkuma, Pastinake, Dill, Rauch



Eggstra legger
Gewürzubereitung

8,99 € | 140 g

” Meersalz, Kartoffelstärke, Karotte, Zwiebel, Pastinake, Shiitake, Kürbis, Petersilie, pflanzliches Fett, Curcuma, Liebstöckelwurzel



Feines Süppchen
Würzmischung

8,99 € | 150 g

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



Garten Glück
Gewürzubereitung

8,99 € | 80 g

” Knoblauch, Zwiebeln, **Milchzucker, Sellerie**, Salz, Petersilie, Estragon, Curcuma, nat. Aromen, Pfeffer, Gewürze, Salbei, Thymian, Oregano, Zitronensäure, Koriander, pflanzliches Fett, Chili, Paprika, Rosmarin, Speisewürze, Dextrose, Sonnenblumenöl



Indien Traum
Würzmischung

8,99 € | 140 g

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



Kräuter Freude
Gewürzubereitung

8,99 € | 85 g



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

Let it Burn

Gewürzubereitung

8,99 € | 130 g

New



” Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Fett), Meersalz, Paprika, Zwiebeln, **Senfsaat**, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Liebstöckel, Cumin, Rauch

Meat & Veggie

Gewürzubereitung

8,99 € | 130 g



” Zwiebeln, Salz, Chili, Paprika, Knoblauch, pflanzliches Fett, Kreuzkümmel, Oregano

Mexiko Mex

Gewürzubereitung

8,99 € | 140 g



” Zwiebeln, Roh-Rohrzucker, pflanzliches Fett, Meersalz

Oh my Onion

Gewürzubereitung

8,99 € | 120 g



” Tomatenflocken (Tomatenmark, Maisstärke), Zwiebeln, 8 % Mischpilze (Butterpilze, Champignons, Steinpilze), Aromen, Salz, Oregano, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Olivenöl, Pfeffer

Pilz Pesto

Würzmischung

8,99 € | 100 g



” Paprika, Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Schwarzkümmel, Schnittlauch, Salz, **Senfsaat**, Pfeffer, Bohnenkraut, Macis, Zitronenschalen, Rauch

Pimp my Bread

Würzmischung

8,99 € | 80 g

Ideal zur Brotzeit





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

Pizza Blitz
Würzmischung

8,99 € | 50 g



” Ananas, Tomaten, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Maisstärke, Knoblauch, Chillies, Paprika, Ingwer, Rauch

Reise nach Hawaii
Würzmischung

8,99 € | 130 g



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

Smoky Rub
Würzmischung

8,99 € | 175 g

New



” Mangoflocken, Ananasflocken (Ananas, Maisstärke), Roh-Rohrzucker, Salz, Zwiebeln, Chillies, Kurkuma, Knoblauch, Coriander, Petersilie, Süßholzwurzel, Bockshornklee-saat, Ingwer, Kümmel, Senfsaat, Dextrose, Dill, Piment, Muskatnuss, Basilikum, Sellerie, Cardamom, Nelken

Sweet Curry
Würzmischung

8,99 € | 130 g



” Zwiebeln, Meersalz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Roh-Rohrzucker, Paprika

Tango Argentino
Gewürzubereitung

8,99 € | 125 g



” Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Paprika, Pfeffer, Petersilie, Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum, Kurkuma, Chillies, Salbei, Muskatnuss

Toskana
Gewürzubereitung

8,99 € | 80 g



” Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer

Tzaziki
Gewürzubereitung

8,99 € | 80 g



New ” Paprika, Tomatenchips (Tomaten, Maisstärke), Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Sellerie, Tomaten, Liebstöckel, Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Pastinake, Rauch

Umami
Gewürzubereitung

8,99 € | 135 g



” Rotweinsalz Würzmischung (Salzflocken, 14% Rotwein), Zwiebel, Petersilie, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Hagebutte, Koriander, Kurkuma, Knoblauch, Kerbel, Fenchel, Pfeffer grün

Vino Verde
Gewürzubereitung

8,99 € | 85 g

New





Senf



Knobi Senf
Senf

8,99 € | 170 ml



Orangen Mango Senf
Senf

8,99 € | 170 ml



Schmauszeit Senf
Senf

8,99 € | 170 ml

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





Einzelgewürze



” Kurkuma, Süßholz-
wurzel, **Senf**saat,
Coriander, Dextrose,
Dill, Ingwer, Salz,
Basilikum, Bockshorn-
kleesaat, **Sellerie**,
Kümmel, Chillies,
Knoblauch

**Buddhas
Sternenstaub**
Gewürz

8,99 € | 60 g



” Currypulver,
Meersalz, Paprika,
Vanillezucker,
Anis, Zimt, Rauch

I am Curry
Gewürzubereitung

8,99 € | 70 g



” Knoblauch

Knoblauch Chips
Gewürz

6,99 € | 50 g

New



” Paprika

Paprika grün
Gewürz

6,99 € | 60 g



” Paprika

Paprika rot
Gewürz

6,99 € | 70 g

New



” Paprika, Rauch

Smoky Paprika
Gewürz

8,99 € | 70 g



Gewürzzucker

” Zucker, echte Vanille



Black & White
Vanillezucker

8,99 € | 110 g

” Panela Zucker, Apfelwürfel, Minze



New

Panela Rose
Zuckerspezialität

8,99 € | 80 g

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



Süße Verführung
Zuckerspezialität

8,99 € | 120 g



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“.

einfach
himmlisch





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 ein äußerst schonendes Verfahren bleiben wertvolle Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe vollständig erhalten. Ernte und Produktion der Öle erfolgen nach streng ökologischen Richtlinien in traditionellem Verfahren.



” 99 % natives Olivenöl extra, nat. Aromen

Basilikum Öl
Würzöl

13,99 € | 200 ml



” Olivenöl nativ extra aus Koroneiki Oliven, erste Güteklasse, kalt gepresst

Griechisches Olivenöl
Premium Olivenöl

17,99 € | 500 ml



” 94,5 % Rapsöl, 5 % spanisches Olivenöl nativ extra, Knoblauch/Kräuter-Extrakt

Knobi Öl
Würzöl

13,99 € | 200 ml



” 99,95 % Rapsöl, 0,05 % Butteraroma

Omas Butteröl
Hochwertiges Rapsöl

17,99 € | 500 ml



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

Rösti Öl
Würzöl

13,99 € | 200 ml

Olive you so much!



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.

” Meersalz,
Buchenrauch



New

Buchenrauchsatz
Salz

6,99 € | 140 g

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



Fritten Frieda
Gewürzsatz

6,99 € | 85 g

” Meersalz, Rosmarin,
Oregano, Basilikum,
Thymian



**Italienisches
Genuss Salz**
Gewürzsatz

6,99 € | 90 g

” Meersalz, Knoblauch,
Zwiebeln, Tomaten,
Petersilie



**Knobi
Genuss Salz**
Gewürzsatz

6,99 € | 130 g

” Meersalz



Meersalz
Salz

6,99 € | 250 g

” Meersalz,
schwarzer Pfeffer



Pfeffer Salz Mix
Gewürzsatz

6,99 € | 130 g

” Meersalz, Zwiebeln,
Tomate, Chili,
Paprika, Thymian



**Poseidons
Genuss Salz**
Gewürzsatz

6,99 € | 120 g

New



Potato Paul

Gewürzsatz

6,99 € | 90 g

” Meersalz, Paprika, Rauchsatz, **Senf**-mehl, Petersilie

” Pfeffer, Rosa Pfeffer



Regenbogen Pfeffer

Pfeffer

6,99 € | 75 g

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



Royales Genuss Salz

Gewürzsatz

6,99 € | 100 g



Steak Pfeffer

Pfeffer

6,99 € | 85 g

” Pfeffer, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Paprika, Rapsöl, Liebstöckel, Rauch

New



Suppenliebe

Gewürzsatz

6,99 € | 120 g

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





Liköre

Besondere Momente machen das Leben so wertvoll. Für den besonderen **Genussmoment** sorgen unsere neuen Liköre.

Ob sahnig oder fruchtig, pur zum Kaffee, im Gebäck oder Dessert – da ist für jeden Geschmack etwas dabei.



” Köstlicher Geschmack nach salzigem Caramel

Caramello de Sel
17 % Vol.

14,99 € | 200 ml



” Fruchtig süßer Geschmack nach Kirschen und Mandeln

Elexier d'Amour
20 % Vol.

14,99 € | 200 ml



” Mit dem Geschmack von süßer Bourbon-Vanille

La Dolce Vita
17 % Vol.

14,99 € | 200 ml



” Herrlich süßer Pistazien Geschmack

Pistazie
17 % Vol.

14,99 € | 200 ml



” Fruchtiger Geschmack nach roten Weinbergpfirsichen

Weinbergpfirsich
18 % Vol.

14,99 € | 200 ml

Alle Liköre
neu im
Sortiment

Unsere Liköre sind nicht in unserem Verkostungsplan vorgesehen.

Aufgrund des Jugendschutzgesetzes (§9 JuSchG) müssen wir durch eine Altersverifizierung sicherstellen, dass unsere Liköre nur an volljährige Personen ausgehändigt werden. Deshalb wird eine Alterssichtprüfung bei der Zustellung durchgeführt.

Das bedeutet, dass die Bestellung nur an den Empfänger persönlich oder an Personen im Haushalt des Empfängers übergeben werden darf, sofern diese das vorgegebene Mindestalter von 18 Jahren überschritten haben. Es erfolgt eine ausweisgestützte Identifikation des Empfängers, wenn für die Zustellkraft nicht eindeutig ersichtlich ist, dass der Empfänger das Mindestalter überschritten hat. Eine Zustellung an Nachbarn oder Paketstationen ist damit leider nicht möglich.



Unsere Küchenhelfer

Wer gerne und viel kocht, weiß sie zu schätzen – praktische Küchenhelfer. Abgestimmt auf unsere Produkte geht damit das Portionieren beim Kochen noch leichter von der Hand.

Außerdem findest Du in unserem **Rezeptheft** genussvolle Inspirationen zum Nachkochen – natürlich mit unseren Edelschmaus-Produkten!



Rezeptheft „Genussmomente“

Köstliche Rezepte und Inspirationen mit unseren Edelschmaus-Produkten



6,99 €

Ausgießer Silikon

für 200 ml Flasche | säurebeständig



4,99 €

Ausgießer „schwarz“

für 500 ml Flasche | fein dosierbar & leicht zu reinigen



4,99 €

Genuss-Verschluss

praktischer Streudeckel

New im Sortiment



7,99 €

Gewürzmühle

13 cm hoch | ohne Inhalt



Unsere Spar-Sets

Verkostung 1, 2 und 3 Bitte trage die gewünschten Produkte in den Kundenbestellschein ein. Es ist keine doppelte Produktwahl möglich.

Top Angebot

22,88 € sparen

1x Öl 500 ml
Omas Butteröl oder
Griechisches Olivenöl

1x Ausgießer Schwarz
für 500 ml Flasche

1x Gewürzmühle
ohne Inhalt



1x Würzöl 200 ml
Basilikum Öl, Knobi Öl
oder Rösti Öl

1x Ausgießer Silikon
für 200 ml Flasche

1x Gewürzzubereitung,
Dip, Pesto, Gewürzzucker, Senf
oder Rezeptheft
"Genussmomente"
für 8,99 €



1x Genuss Salz, Pfeffer
oder Gewürz für je 6,99 €

2x Ausgießer Silikon

2x Essigzubereitungen

2x Gewürzzubereitungen,
Dip, Pesto, Gewürzzucker, Senf
oder Rezeptheft
"Genussmomente"
für je 8,99 €



GOURMET-SET

nur 104,99 €

Im Einzelverkauf: 127,87 €

14,91 € sparen



PROFI-SET

nur 81,99 €

Im Einzelverkauf: 96,90 €

6,94 € sparen



PROBIER-SET

nur 59,99 €

Im Einzelverkauf: 66,93 €

GENUSS-SET

5,93 € sparen

nur 49,99 €

Im Einzelverkauf: 55,92 €

3x Gewürzzubereitungen,
Dip, Pesto, Gewürzzucker, Senf oder
Rezeptheft "Genussmomente" für je 8,99 €

2x Genuss Salz, Pfeffer
oder Gewürze für je 6,99 €

3x „Genuss-Verschluss“ Deckel



3x

New!



Verkostung 1

♥♥♥	Wildberry Creme <i>Essigzubereitung</i>	Anwendungsideen Dressing & Vinaigrette Schokoladendessert Joghurt-/ Quarkspeisen, Aperitifs im Mineralwasser
♥♥♥	Sanfte Traube <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette zum Abschmecken von hellen Soßen über Eis & Obstsalat
♥♥♥	Dunkle Tomaten Creme <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette Marinaden & Chutneys Schmorgerichte mediterrane Speisen & Antipasti Soßen, Suppen & Eintöpfe
♥♥♥	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
♥♥♥	Griechisches Olivenöl <i>Olivenöl Nativ EXTRA</i>	zu allen kalten Gerichten zum Dünsten & Braten bis 180 °C
♥♥♥	Omas Butteröl <i>Hochwertiges Rapsöl</i>	Braten & Grillen bis 220 °C zum Dünsten von Gemüse im Kuchen- & Waffelteig
♥♥♥	Basilikum Öl <i>Würzöl</i>	Antipasti Gemüse & Salat Auflauf & Pizza Fisch & Meeresfrüchte Fleisch & Geflügel
♥♥♥	Meersalz <i>Naturrein Salz</i>	mittelgrobes, naturreines Meersalz zum Streuen oder zum Verwenden in der Mühle
♥♥♥	Regenbogen Pfeffer <i>Pfeffer</i>	Bunter Pfeffer für die Mühle
♥♥♥	Knobi Genuss Salz <i>Gewürzsalz</i>	Knoblauchbutter Pastagerichte Salsa zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥	Italienisches Genuss Salz <i>Gewürzsalz</i>	zum Würzen von Fleisch & Fleischersatz Fisch & Meeresfrüchte mediterrane Gerichte Suppen & Soßen
♥♥♥	Bruschetta <i>Pesto Gewürzzubereitung</i>	als Pesto mit frischen Tomaten auf geröstetem Brot zu Pizza- & Pastagerichten zum Würzen von Fleisch & Fisch
♥♥♥	Garten Glück <i>Pesto Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter Gemüsepfannen als Pesto zu Kartoffelgerichten
♥♥♥	Pimp my Bread <i>Topping Würzmischung</i>	Topping für belegte/selbstgebackene Brötchen, Brot Fladenbrot, Wraps & Canapés Kräuterbutter & Dip Rührei Fisch
♥♥♥	Sweet Curry <i>Dip Würzmischung</i>	Dip und Kräuterbutter fruchtige Currypfannen Marinade für Geflügel und Scampis
♥♥♥	Tzaziki <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Dip (z.B. mit geriebener Salatgurke) Kräuterbutter zum Einlegen von Feta & Tofu Marinade für Fleisch & Fisch
♥♥♥	Toskana <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter Brot- & Pizzateig Würzen von Fleisch, Fleischersatz & Fisch
♥♥♥	Knobi Senf <i>Senfcreme</i>	Fleischmarinaden Fleisch- & Wurstgerichte Salatdressings in Verbindung mit unserem „Griech. Olivenöl“
♥♥♥	Süße Verführung <i>Gewürzzucker</i>	frisch gemahlen ideal zu Milchreis, Cappuccino & Tee Quarkspeisen & Desserts zum Backen



Verkostung 2

♥♥♥♥	Karla Holunder <i>Essigzubereitung</i>	Anwendungsideen Salatdressings & Vinaigrette zum Abschmecken von dunklen Soßen als Aperitif in Prosecco Erdbeeren mit Vanilleeis und „Regenbogen Pfeffer“ Dressing & Vinaigrette zum Abschmecken von hellen Soßen als Aperitif im Sekt als Erfrischungsgetränk in Mineralwasser Dressing & Vinaigrette zu Käse zum Abschmecken von dunklen Soßen & Schmorgerichten Dressing & Vinaigrette Rotkohl Schmor- & Wildgerichte als Aperitif im Sekt Joghurt- & Quarkspeisen
♥♥♥♥	Peach Passion <i>Essigzubereitung</i>	
♥♥♥♥	Sweet Bacon <i>Essigzubereitung</i>	
♥♥♥♥	Cranberry Creme <i>Essigzubereitung</i>	
♥♥♥♥	Griechisches Olivenöl <i>Olivenöl Nativ EXTRA</i>	zu allen kalten Gerichten zum Dünsten & Braten bis 180 °C
♥♥♥♥	Omas Butteröl <i>Hochwertiges Rapsöl</i>	Braten & Grillen bis 220 °C zum Dünsten von Gemüse im Kuchen- & Waffelteig
♥♥♥♥	Knobi Öl <i>Würzöl</i>	Dressing & Vinaigrette Grillgemüse & Antipasti Marinaden für helles und dunkles Fleisch Fisch & Scampi Brote
♥♥♥♥	Royales Genuss Salz <i>Gewürzsalz</i>	Rohkost Kartoffelgerichte Salatdressings Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥♥	Steak Pfeffer <i>Pfeffer Gewürzzubereitung</i>	Steak Grillfleisch & Marinaden Suppen & Eintöpfe Pasta & Aufläufe
♥♥♥♥	Fritten Frieda <i>Gewürzsalz</i>	Marinaden & Soßen Currywurst Pommes Bratkartoffeln
♥♥♥♥	Suppenliebe <i>Brühe Gewürzzubereitung</i>	Suppe Gemüsebrühe Eintopf Schmorgerichte
♥♥♥♥	Umami <i>Gewürzzubereitung</i>	Marinade & Rub für Fleisch Fisch oder Fleischersatz Reis- & Pastagerichte Gemüse Suppen & Soßen
♥♥♥♥	Kräuter Freude <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter Kartoffelcreme Würzen von Gemüse & Salat
♥♥♥♥	Tango Argentino <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter Würzen von Fleisch, Fisch & Fleischersatz zur Herstellung eines Würzöls mit unserem "Griech. Olivenöl"
♥♥♥♥	Smoky Rub <i>Rub Würzmischung</i>	Würzen von Fleisch, Fisch & Fleischersatz in Kombination mit "Omas Butteröl" Bratkartoffeln & Kartoffelspalten
♥♥♥♥	Meat & Veggie <i>Rub Gewürzzubereitung</i>	Grillrub Burger Fleischmarinade Würzen von Tofu & Soja Grillgemüse
♥♥♥♥	Balkan <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Dip & Kräuterbutter Gemüse- & Reisgerichte Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥♥	Let it Burn <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Burritos, Tapas & Chili con Carne Wokgerichte Garnelen & Shrimps Schmorgerichte
♥♥♥♥	Schmauszeit Senf <i>Senfcreme</i>	Salatdressings Soßen Fleischmarinaden zur Brotzeit
♥♥♥♥	Panela Rose <i>Gewürzzucker</i>	Porridge und Müsli Desserts und Obstsalat Joghurt- und Quarkspeisen



Verkostung 3

♥♥♥	Granatapfel Creme <i>Essigzubereitung</i>	Anwendungsideen Dressing & Vinaigrette Müsli, Smoothie & Eis Joghurt- & Quarkspeisen zum Abschmecken von dunklen Soßen
♥♥♥	Mango Creme <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette exotische Gerichte Joghurt- & Quarkspeisen Dessert & Eis
♥♥♥	Feige Dattel Creme <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette Flammkuchen zum Abschmecken von Soßen Käse
♥♥♥	Himbeer Creme <i>Essigzubereitung</i>	Dressing & Vinaigrette Müsli, Smoothie & Eis Joghurt- & Quarkspeisen
♥♥♥	Griechisches Olivenöl <i>Olivenöl Nativ EXTRA</i>	zu allen kalten Gerichten zum Dünsten & Braten bis 180 °C
♥♥♥	Omas Butteröl <i>Hochwertiges Rapsöl</i>	Braten & Grillen bis 220 °C zum Dünsten von Gemüse im Kuchen- & Waffelteig
♥♥♥	Rösti Öl <i>Würzöl</i>	Käsespätzle & Kartoffelpüree Flammkuchen & Brote köstlich in Kombination mit „Oh my Onion“
♥♥♥	Poseidons Genuss Salz <i>Gewürzsalz</i>	Fisch & Meeresfrüchte Würzen von Fleisch & Fleischersatz Kartoffelgerichte
♥♥♥	Potato Paul <i>Gewürzsalz</i>	Pommes Frites Bratkartoffeln Kartoffelspalten Gemüsepfannen Marinade für Grillhähnchen
♥♥♥	Feines Süppchen <i>Brühe Würzmischung</i>	Suppen, Soßen & Eintöpfe Gemüse- & Reispfannen Panaden & Marinaden
♥♥♥	Pilz Pesto <i>Pesto Würzmischung</i>	Pilz- & Wildgerichte Pesto & Aufstriche Reis- & Gemüsepfanne Nudelgerichte
♥♥♥	Vino Verde <i>Topping Gewürzzubereitung</i>	Spargelgerichte Gemüsepfanne Aufläufe & Pastagerichte Suppen & Soßen
♥♥♥	Oh my Onion <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Rührei Kartoffelgerichte & Spätzle Flammkuchen Salattopping in Kombination mit unserem „Rösti Öl“
♥♥♥	Reise nach Hawaii <i>Pesto Würzmischung</i>	Dip & Pesto Marinade für Fisch & Geflügel Aufstrich mit Frischkäse
♥♥♥	Mexiko Mex <i>Dip Gewürzzubereitung</i>	Südamerikanische Küche Salsa & Tapas Kräuterbutter Kartoffelgerichte
♥♥♥	Indien Traum <i>Dip Würzmischung</i>	Dip & Kräuterbutter Sahnesoße die indische Küche Marinade zum Würzen von Geflügel & Fisch
♥♥♥	Eggstra legger <i>Topping Gewürzzubereitung</i>	zum Würzen und Toppen von Eiern Eierspeisen Avocados oder Tomaten als Aufstrich mit Frischkäse
♥♥♥	Orangen Mango Senf <i>Senfcreme</i>	Dressings & Soßen Fleischmarinaden Mayonnaise Brotzeit
♥♥♥	Black & White <i>Gewürzzucker</i>	Dessert, Obstsalat Gebäck aller Art (Kuchen, Waffeln, Pfannkuchen, Vanillekipferl...)



Gastgeber geschenke



Nur als
Gastgebergeschenk
erhältlich!

ab
200 €
Umsatz

Geschenkwert
15,98 €

1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz
für 6,99 €

1x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf
oder Rezeptheft
für 8,99 €

ab
850 €
Umsatz

Geschenkwert
57,95 €

1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz
für 6,99 €

2x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf
oder Rezeptheft
für 8,99 €

1x Essigzubereitung | Würzöl für 13,99 €
oder 200 ml Coffee Cream oder Raspberry Likör
1x 500 ml Griech. Olivenöl oder Omas Butteröl

ab
450 €
Umsatz

Geschenkwert
29,97 €

1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz
für 6,99 €

1x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf
oder Rezeptheft
für 8,99 €

1x Essigzubereitung | Würzöl
für 13,99 €

ab
1050 €
Umsatz

Geschenkwert
73,93 €

2x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz
für 6,99 €

2x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf
oder Rezeptheft
für 8,99 €

1x Essigzubereitung | Würzöl für 13,99 €
oder 200 ml Coffee Cream oder Raspberry Likör
1x 500 ml Griech. Olivenöl oder Omas Butteröl

+ 1 Glas Pyramidensalz
im Wert von 8,99 €

ab
650 €
Umsatz

Geschenkwert
39,96 €

1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz
für 6,99 €

2x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf
oder Rezeptheft
für 8,99 €

1x Essigzubereitung | Würzöl für 13,99 €
oder 200 ml Coffee Cream oder
Raspberry Likör



Unzere

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.

Dressing

1 geh. TL Gewürzzubereitung mit 2 TL Wasser quellen lassen.

Mit 3 EL Essigzubereitung, 1 TL Senfcreme und 6 EL Griechischem Olivenöl gut verrühren.

Evtl. mit Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Dip

2 TL Gewürzzubereitung mit 4 TL Wasser quellen lassen.

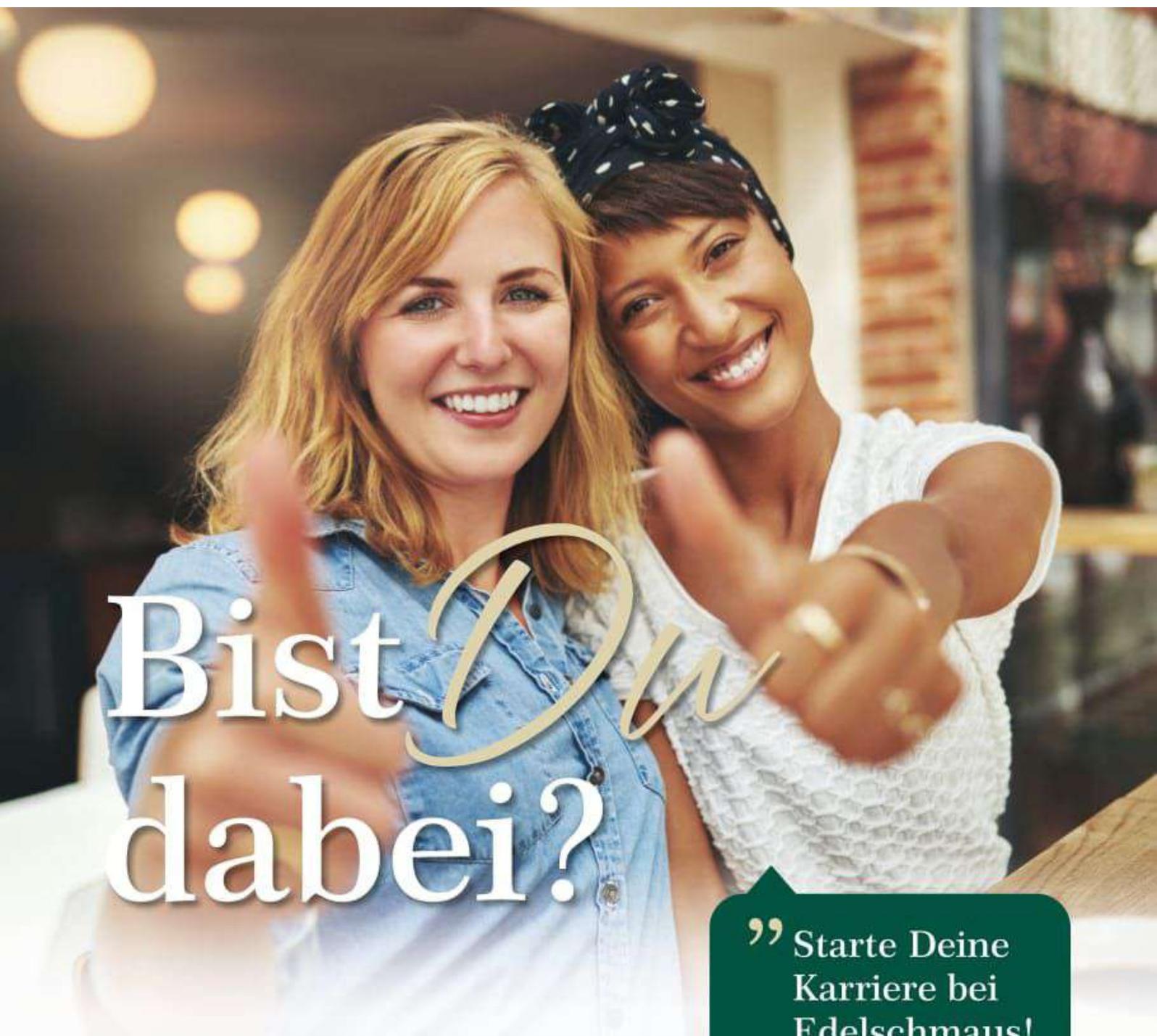
Mit 100 g Frischkäse & 100 g Crème fraîche verrühren und 20 Minuten ziehen lassen.

Kräuterbutter

4-5 TL Gewürzzubereitung mit 8 TL Wasser quellen lassen.

In 250 g weiche Butter einrühren und 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