

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](mailto:info@edelschmaus.com)

## BILD | TEXT

Nadine Plaggenborg Fotografie | [nadine.plaggenborg@ewe.net](mailto:nadine.plaggenborg@ewe.net)  
Edelschmaus | [info@edelschmaus.com](mailto:info@edelschmaus.com)

## SATZ | LAYOUT

Miriam Lampe | [kontakt@zwergeinmonster.de](mailto:kontakt@zwergeinmonster.de)

## DRUCK

Goldschmidt GmbH Druck & Medien  
Alte Ziegelei 2 | 49757 Werlte | 05951 - 95 50 0  
[info@goldschmidt-druck.de](mailto: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 Gewürz-  
zubereitungen sind mit Liebe von Hand  
gefertigt, ohne künstliche Geschmacksver-  
stärker und Farbstoffe, in Spitzenqualität.  
Genieße damit eine frische, vielfältige und  
vor allem gesunde Küche.

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



**Balkan**  
Gewürzzubereitung

8,99 € | 120 g

New im  
Sortiment

” Tomatenchips  
(Tomaten, Mais-  
stärke), Knoblauch,  
Meersalz, Paprika,  
Oregano, Basilikum,  
Zwiebeln, Rapsöl



**Bruschetta**  
Gewürzzubereitung

8,99 € | 85 g

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



**Eggstra legger**  
Gewürzzubereitung

8,99 € | 140 g

” Meersalz, Kartoffel-  
stärke, Karotte,  
Zwiebel, Pastinake,  
Shiitake, Kürbis,  
Petersilie, pflanz-  
liches Fett, Curcuma,  
Liebstöckelwurzel



**Feines Süppchen**  
Würzmischung

8,99 € | 150 g

” Zwiebeln, Salz,  
Petersilie, Schnitt-  
lauch, Dill, Knob-  
lauch, Paprika,  
pflanzliches Fett



**Garten Glück**  
Gewürzzubereitung

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, Schnitt-  
lauch



**Kräuter Freude**  
Gewürzzubereitung

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

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



**Steak Pfeffer**  
Pfeffer

6,99 € | 85 g

New

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



**Suppenliebe**  
Gewürzsatz

6,99 € | 120 g





## 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

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



# Verkostung 2

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



# Verkostung 3

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

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  
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 €



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](mailto:info@edelschmaus.com) !**

Dein\*e Berater\*in



*kochen mit Herz*

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