

# Pades

[www.pades.de](http://www.pades.de)

Tel. 04231|3060

## SPEZIALITÄTEN-SHOP

AUSPROBIEREN/MITNEHMEN/VERSCHENKEN/TRINKEN

### 1. Kulinarisches

vom Langwedeler Bio-Öl bis Trüffelsalz aus dem Piemont

### 2. Hardware

- Allclad-Kochgeschirr
- toscanische Berti-Küchenmesser
- Silberbesteck Tulipan von Wilkens
- kleine Küchenhelfer

### 3. Anfertigungen auf Vorbestellung

Saucen zum Beispiel

#### Produktbestellmöglichkeiten

Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Spezialitäten ...

### 4. Preisliste

### 5. Weine

Fast alle Weine und Spirituosen unserer Karte auch außer Haus

– jetzt mit neuer Preisgestaltung

SPEZIALITÄTEN-SHOP

# Pades

[www.pades.de](http://www.pades.de)

Tel. 04231|3060

SPEZIALITÄTEN-SHOP

## **Spezialitäten-Shop**

Wir haben keine Feinkostladen-Ambitionen, wir wollen kein repräsentatives Sortiment. Aber einerseits möchten wir Ihnen gerne darstellen, mit welchen Produkten und Spezialitäten wir in unserer Restaurantküche arbeiten – und andererseits haben wir in über 160 Kochkursen gesehen, welche Produkte den Hobbykoch faszinieren oder begeistern.

## **Die Weine**

Nach der Änderung unseres Restaurantkonzeptes haben wir auch unser Weinangebot gestrafft und sind jetzt in der Lage, fast alle Weine, Schaumweine und Spirituosen unserer Karte zu einem zum Teil erheblich günstigeren Außer-Haus Preis als früher anzubieten.

Sollten Sie sich für einen bestimmten Artikel interessieren, sprechen Sie uns bitte an. Nicht alle Weine haben wir Kistenweise vorrätig, doch fast jeder Wein ist kurzfristig lieferbar.

Jahrgänge können wechseln.

## PADES GEWÜRZE

### **Baharat**

Der Allrounder: eine feine, balancierte, nie übertünchende Schärfe, ein äußerst ausgewogenes Aromenspiel, passt zu fast allem, daher für unsere Restaurantküche ein „must“, extrem vielfältig einsetzbar: Pasta mit Knoblauch und Tomate zu langweilig? Der Sauce fehlt das Spiel, die Tiefe? Ein sprödes Fricassée ein wenig aufpeppen? Ein bisschen Baharat wird's richten. Aber auch Basis beim Grillen, in Frikadellen.....

### **BBQ ALLROUNDER**

Trocken oder in Verbindung mit Öl, Senf oder BBQSauce als aasser „Rub“. Oder als Marinade. Oder am Ende zum „Finishen“ bei Kalb, Rind, Ente, Lamm, Fisch aber auch Gemüse. Auch lecker an Kartoffeln oder Pasta, ein echter „Allround-Stürmer“ – der Robert Lewandowski der Gewürzgläschen, sozusagen.

### **BBQ SWEET-HOT**

Eigentlich ähnlich vielfältig verwendbar, aber durch Chili, Paprika und mehr Süße vor Allem toll bei Schweinchen (Steaks, Braten, Rippchen) und hellem Geflügel Auch schön zum Finishen bei mediterranen Gemüsezubereitungen wie Ratatouille oder Caponnata. Vorsichtig dosieren – sonst laufen Ihnen CChiliempfindliche Gäste vom TTisch weg!

### **Curry mild**

Blumig, komplex, lang anhaltend mit nur mäßiger Schärfe – Eigenversuche haben bestätigt: Kinderkompatibel! In Curryreis, Fricassée, mit Krustentieren, Fisch...

### **Curry scharf**

Akzentuierte Schärfe durch erhöhten Anteil an gerösteten Chilisorten – gibt ordentlich „Bumms“, ist aber nicht einfach nur profan scharf sondern lässt noch Spielraum für weitere Aromen.

Z.B. für Thailändische Curry-Kokossuppe Tom Kha Gai, aber auch einsetzbar, um ausdrucksarme Produkte wie Linsen oder die alten Ur-Getreidesorten, die im Moment so im Kommen sind, aufzupeppen.

### **Masoor dal Masala**

Sowie Bohnen mit Bohnenkraut eine geschmackliche Harmonie bilden und durch das Kraut besser bekömmlich gemacht werden, so werden durch die leicht digestive Note von Masoor dal Masala alle Hülsenfrüchte verträglicher. Die Mischung stellt sich geschmacklich jedoch viel komplexer dar als das kleine Kraut: 20 Zutaten verursachen eine Geschmackexplosion, z.B. bei einem einfachen Linsengericht. Fein austarierte Schärfe, fruchtige Noten durch Zimtblüten und Naneminze. Möglich: auch einfach nur auf dem Butter- oder Quarkbrot. Bei unseren Gästen äußerst beliebt.

## **Raz el Hanoud**

zu Deutsch: „Der Chef des Ladens“ – jeder nordafrikanische Lebensmittelhändler hat seine eigene Geheimmischung für das unentbehrliche Couscous-Gewürz. Wunderbar auch mit Reis, Glasnudeln, Getreide, mit Lamm oder in Verbindung mit Curry

## **Zataar**

Gewürzmischung aus Nordafrika, dem Nahen Osten und der Türkei. Traditionell wird Zataar mit Olivenöl gemischt und vor dem Backen auf ein Fladenbrot gestrichen. Aber auch schön an mediterranem Gemüse, Fleisch (Rind, Schwein, Lamm) und als Dipp. Das Grundrezept hat als Bestandteile Sumach, geröstete Sesamsamen, Zahtar-Kraut und Salz.

Das namensgebende Kraut besteht aus getrockneten Blättern der Pflanzen Majorana syriaca, Syrischer Ysop (Origanum syriacum) und/oder Kopfiger Thymian (Thymbra capitata).

## **Pastagewürz „Napoli“**

Familiengewürz, eine Mischung, auf die so einige mir bekannte Mutter schwören, um die bei den Kleinen so beliebte Pasta mit Tomatensauce aufzupeppen und Lob zu kassieren. Diese schöne Prise Süden schmeckt aber uns Erwachsenen und hilft uns, Pasta, Pizza oder Risotto aufzupeppen, wenn diese mal ein wenig zu profan geraten sein sollten.

## **Kartoffel – Pimp my Potatoe**

Probieren Sie es aus: Kartoffelbrei erst ohne, dann mit PmP, die Kartoffel lechzt förmlich danach, mit der Mischung eine harmonische Verbindung einzugehen, und nicht nur beim „Brei“ wird die Kartoffel unterstützt und intensiviert – funktioniert auch bei Bratkartoffel, Stampf, Kroketten, Gratin, Pommes, Suppe...

## **Kuchen & Gebäck**

Einsetzbar in jeder Form von süßem Teig, sogar die profansten Fertigmischungen erfahren eine kräftige, individuelle Aufwertung durch den blumigen Mix aus Tagetesblüten, Orangenschale, Ingwer, Koriander, Vanille, Süßholz, Zimtrinde, Macis, Anis, Gewürznelken, Kardamom.

Eine einfache Probe: mixen sie Butterkekse mit etwas flüssiger Butter und unserem Kuchengewürz zu Krümeln, pressen diese in eine Form, lassen den Mix durchkühlen und entfernen Sie die Form – der neue „Keks“ ist neu, spannend, anders.

## **Sieben**

Dem gemahlen gekauften Weißem Streupfeffer haben wir ja schon vor ewigen Zeiten abgeschworen. Aber warum einfach nur einen eindimensionalen Pfeffer aus der Mühle drehen, wenn man auch diesen ganzen Blumenstrauß haben kann?

Fünf Pfeffersorten: + Chili + Zitronenmyrte = „Sieben“ - so schlicht, so klar, so ausdrucksstark: die Pfefferaromatik mit leichter Chilischärfe unterstützt und dann das Fruchttige der Zitronenmyrte. Passt auf jedes Fleisch, in Hülsenfrüchte auf Pasta. Wenn mir zu Hause ein Käse zu langweilig ist, nehme ich Maldon-Salz und „Sieben“ und so mancher Langweiler wird zum Alleinunterhalter

# Pades

[www.pades.de](http://www.pades.de)

Tel. 04231|3060

PADES  
GEWÜRZE

## **Piment d'Espélette**

Eine Chilisorte mit eigener A.O.C. – Appellation d'Origine contrôlée – so etwas gibt wohl nur in Frankreich. Aber dieses fein gemörserte Gewürz ist auch einzigartig in seiner Aromatik: leichte süße und eine anhaltende sanfte Schärfe, die so mild ist, dass sie selbst zarte Fische nicht erschlägt. Hervorragend auch bei Meeresfrüchten, in Pasta, Salaten, Gemüsezubereitungen und traditionell zu Schafs- oder Ziegenkäse, leider rar und somit kostbar.

Das typische Gewürz für die spanische Chorizo-Wurst. Und es fehlt in keiner Paella, sozusagen das Spanische Gulaschgewürz. Ist aber auch harmonisch mit Schweinefleisch, Lamm, Couscous, Kohl, an gerösteten Kartoffeln oder an Fischfilets. Paprikaschoten aus der Extremadura werden in einem langen Prozess über Holzkohleglut getrocknet und dann gemahlen. So entsteht ein Paprikapulver mit schönem Rauchgeschmack. Gibt es in pikant und mild.

## **Fleur de sel Salzblume aus der Camargue**

Feinstes handgeschöpftes Salz aus dem Rhône Delta – passt überall als Finish, wenn ich keine Salzbutter habe, schmier ich am Sonntag mein Brötchen mit normaler Butter, bestreue es mit Camargue-Salz und dann kommt die Marmelade, ergibt mit dem ebenfalls mit Fleur de sel bestreuten weich gekochtem Ei ein tolles Spiel zwischen salzig und süß

## **Maldon sea salt Englische Meersalzflocken**

Pyramidenförmige Kristalle, im Mund weich, mild und schnell schmelzend, zum „Finishen“ über Fleisch, Fisch, Gemüse

## **Deutsches Steinsalz**

Schon mal auf der Salzsachtel die Zutatenliste entdeckt? Man glaubt, das weiße Zeug ist nur Salz aber nein: damit es niemals Reklamationen mit Verklumpungen geben kann, wird das Bindemittel Calciumsilikat hinzugegeben und wegen der mittlerweile längst überholten Jod-Unterversorgung der Mitteleuropäer wird Kaliumjodat zugesetzt. Über Gefahr/Unbedenklichkeit dieser chemischen Zusatzstoffe wird trefflich gestritten, Fakt ist: man schmeckt sie – machen Sie die Probe: probieren Sie unser Steinsalz und danach normales Jodsalz, das 2. hat plötzlich einen penetranten Eigengeschmack. Im Restaurant arbeiten wir seit 3 Jahren nur noch mit diesem natürlichen Salz. Wenn Ihnen das 50g Gläschen gefallen hat, füllen wir Ihnen auch gerne größere Gebinde ab.

## DIVERSE

### **Balsamico, 13 Jahre alt**

Ab 12 Jahren beginnt der Balsamico dickflüssiger, ölig zu sein. Dieser besticht durch seine Milde und ausgeprägte Fruchtigkeit, verfeinert ungemein, passt immer - zu Salat, Fleisch, Fisch und Dessert.

### **Ligurische Schwarze Oliven ohne Kern in Olivenöl**

von Ardoino, mild, kernlos und daher toll zum Kochen, inklusive ihrem Öl.

### **Trüffelhonig**

Akazienhonig mit echten Weißen Trüffelstücken – macht Spaß mit Spargel oder Ente.

### **Konservenbüchse 2: Sardinen**

Alles wie oben nur mit Sardinenfilets und satte 80 g mehr.

### **Beluga-Linsen**

ökozertifiziert, aus Frankreich, pechscharf, gibt Caviar-Optik auf dem Teller, zerfällt nicht beim Kochen, muß nicht eingeweicht werden. Spannend mit dem Gewürz Masoor dal Masala oder in den beiden Rezepten.

### **Kapern in Meersalz**

der Original-Geschmack der Kapern aus biologischem Anbau ohne Essigsud dafür pur in Meersalz von den Liparischen Inseln vor Sizilien.

### **Maldonsalz**

aus England das beliebteste Salz von Europas größten Küchenchefs: die feinen (oft pyramidenförmigen!) Christalle brechen im Mund besonders leicht auf und salzen sehr mild.

### **Trüffelsalz**

Echter Schwarzer Trüffel in feinem französischen Meersalz - die Wumme: stellen Sie dieses Gläschen mal 1 Nacht in einen geschlossenen Schrank – Vorsicht, dass ihre Nase sich nicht zu sehr erschreckt, wenn Sie am nächsten Morgen die Schranktür öffnen ...

### **Valrhona Equinox Schokokugeln**

„Suchtperlen“ - seien Sie froh, dass nur 50 g in den Päckchen sind, sonst ...  
Feinste südfranzösische Mandeln und Haselnüsse in Valrhona Couverture.

# Pades

[www.pades.de](http://www.pades.de)

Tel. 04231|3060

SPEZIALITÄTEN-SHOP

## PASTA

### **Hartweizengrieß-Pasta von Verigni**

Die Qualität einer gekauften getrockneten Hartweizengrieß-Pasta begründet sich in ihrer Fähigkeit, den Punkt des „al dente“ über mehrere Minuten zu halten. Minderwertigere Pasta ist nur Sekundenlang al dente – aus dem Wasser probiert und für gut befunden, quillt sie bei Saucenkontakt und auf dem Weg an den Esstisch weiter und ist zu weich. Bei hoher Qualität passiert das nicht.

Jahrelang haben wir in unserer Küche Hartweizengrießpasta der neapolitanischen Marke „Voiello“ verarbeitet und außer Haus verkauft. Seit Voiello von Barilla geschluckt wurde, hat jedoch die Qualität sehr nachgelassen.

Unsere neue Marke ist die Pasta, die in Italien zahlreiche Sterneköche benutzen. Die Firma heißt „Verigni“, kommt aus den Abruzzen und verhält sich in Topf und Pfanne noch viel besser als Voiello,

Wir haben ständig mindestens 2 Sorten auf der Karte; 10 Sorten sind in Wochenfrist lieferbar:

Verigni ist besser und nicht teurer als alle Pastasorten die in den gut sortierten Pasta-Regalen von Lestra und Dodenhof rumstehen.

### **Frische Eiernudeln**

Dienstags bestellt, mittwochs produziert von einer italienischen Familie mit einer kleinen Manufaktur bei Hildesheim, donnerstags zur Abholung bei uns.

Bestehend nur aus eigens importierten frischen Eiern aus Italien, Hartweizengrieß und 15% Mehl daher ein toller Biss und strahlend gelbe Farbe.

Mindestens 1 Woche gekühlt frisch haltbar oder einfrierbar,

Wichtig: bei Lagerung nicht mit Folie abdecken, sondern eher trocknen lassen!  
18 verschiedene Formen.

# Pades

[www.pades.de](http://www.pades.de)

Tel. 04231|3060

## BONE SUCKIN' PRODUKTE

Aus den USA „All Natural - Fat Free, Gluten Free“ der „gesunde“ Anspruch ist ja OK – schmecken müssen diese Amiprodukte ja trotzdem nicht – tun sie aber: wir waren ganz verblüfft, als wir die Saucen kennenlernten.

### **Bone Suckin' Sauce „Hiccuppin' hot“**

„Schluckauf-scharf“ - das ist wirklich ernst: gegen diese Schärfe ist Tabasco Babybrei.

### **Bone Suckin' Sauce**

die Standard-BBQ-Sauce

### **Bone Suckin' Senf**

Es gibt 1000 und eine Senfsorten in Old Europe – warum Senf aus den USA über den großen Teich holen und in Verden verkaufen?? Weil es nach unserem Ermessen einen solchen Senf nirgendwo gibt: „sweet-hot“ aber damit ist noch nicht alles gesagt, denn dieses Produkt hat durch die ausgewogene Mischung der Gewürze (u. A. Rohrzucker, Chili, Knoblauch und Curcuma) ein unerreicht feinfruchtig-würziges Spiel. Man möchte ihn zu Allem reichen ...

### **Bone suckin' Yaki Terriyaki**

milde Knoblauchscharfe, Balsamico - Allrounder zu Fisch, Fleisch, Geflügel, zum Dippen, für Salate.

## HARDWARE

### AllClad-Kochgeschirr

Anfang 2007 wurde unser Induktionsherd eingebaut und wir mussten neue, induktionsgeeignete Töpfe und Pfannen anschaffen. Nach Tests und Proben setzte sich das amerikanische AllClad-Kochgeschirr durch. Features:

- Der Sandwichboden dieses Geschirrs ist nicht nur ein Boden sondern durchgezogen bis zum oberen Rand. Dieses aufwendige Verfahren macht die Töpfe einerseits sehr schnell und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Normalerweise gefällt den Profiköchen besonders schweres Geschirr, weil es Langlebigkeit suggeriert. Der Aluminiumkern des Geschirrs macht Topf und Pfanne jedoch etwas leichter, was unserer Erfahrung nach der Hausfrau oder Hobbyköchin sehr entgegenkommt.
- Die Töpfe haben sich absolut bewährt – wir kochen jetzt 4 Jahre darin, und in unseren Abläufen unter Maximalbelastung erlebt so ein Topf Dinge, welche der Topf-Kollege aus dem Privathaushalt nur als Gruselmärchen kennt. Mit anderen Worten: sie halten wirklich etwas aus.

- AllClad können Sie nur direkt beziehen oder bei verschiedenen Köchen Harald Wohlfahrt, Dieter Müller...) anschauen und kaufen. Überall ist der Preis derselbe, dieses Geschirr wird niemals im Internet verramscht werden oder bei Karstadt auf dem Wühltisch liegen.

### Messer von Berti

Schon lange hat mich die Optik dieser formschönen Messer aus der Toscana angesprochen – aber: hält so ein schönes Stück, was sein erster Anblick verheißt? Nach mehrmonatigem Test mit Profianspruch in unserer Küche haben sich die Messer mehr als bewährt, ich bin begeistert und die Kollegen neidisch, denn: der italienische Stahl ist (ähnlich wie der französische Stahl z.B. bei „Sabatier“-Messern) etwas weicher als der deutsche und lässt sich daher hervorragend über dem Wetzstahl wieder abziehen. Bei den deutschen Messern ist das schwieriger: wenn diese Stahlart erst einmal stumpf wird, hilft nur noch schleifen.

Begeistert bin ich auch vom Handling: durch den Horngriff sind die Messer sehr leicht. Und: das Auge schneidet ja mit – die Optik des Rinderhorns, jedes handgemachte Messer daher ein Unikat in unterschiedlichsten Marmorierungen, die kleine Intarsie, die gebogene Form des Griffes ...

Prospektmaterial haben wir vorrätig; gerne informiere ich Sie persönlich.

### Vogelers Silberbesteck „Tulipan“

Seit der Restauranteröffnung 1992 essen unsere Gäste mit dem Wilkens Silberbesteck „Tulipan“, entworfen von Heinrich Vogeler 1898. Dieses Besteck gibt es im Handel nur in 900er Sterlingsilber. Und wird in den alten Original Holzwerkzeugen hergestellt. Daher sieht man dieses zeitlos schöne Jugendstil-Besteck nur selten. Für uns wurde es extra mit einer Ver-silberung angefertigt. Wegen dieser Sonderanfertigung hatten wir bis vor wenigen Jahren große Schwierigkeiten, wenn wir Besteckteile nachordern wollten.

Seit es jedoch bei Wilkens Silberwaren in Bremen eine neue Geschäftsführung gibt, haben wir schon des Öfteren für Gäste getätigt.

Bei Interesse sprechen Sie uns bitte an.

## KÜCHENHELFER

### **Silpad-Matte**

Wer damit gebacken hat, will nie mehr ohne. Bis 400°C hitzebeständige Silikonbackmatte, auf der absolut nichts festbrennt, egal ob Zucker, Eiweiß oder Käse, nach dem Backen einmal abgewischt und sauber – nie mehr an Verkrustungen rumschrubben! Die praktischste Erfindung seit der Entdeckung des Feuers.

### **Kernthermometer, digital**

Ist die Entenbrust noch blutig, oder ist sie schon durch? Immer wieder die Unsicherheit des Hobbykochs beim rosa Braten von Steaks, Roastbeef, Kalbsrücken, Taube, Ente und Co. Schluß damit! Thermometer rein, 54-60°C gemessen und das Gargut ist perfekt. Fast jeder Teilnehmer unserer Kochkurse besitzt so einen kleinen digitalen Nervenberuhiger.

### **Microplane Reibe**

Diese Reibe ist so scharf, dass Sie mit ihr Parmesan, Meerrettich oder Gefrorenes zu flockigen Wolkengebilden zerlegen können, die durch Ihre Konsistenz den altbekannten Produkten neue Seiten abgewinnen. Muskatnüsse lassen sich zerstäuben und Fingernägel sowieso ...

## PRODUKTBESTELLUNGEN

### **Saucen**

Keine im Supermarkt gekaufte Sauce kann einer ehrlich angesetzten Kalbssauce, Rejus, Hummersauce etc. im Entferntesten das Wasser reichen. Aber selbst die Abgebrühtesten unter unseren Kochkurs-Teilnehmern verzweifeln, wenn wir einen Saucenansatz mit den Karkassen von 15 Hummern oder 10Kg Kalbsknochen in unserem 50mal 100cm großem Bräter machen, mit 20l Brühe auffüllen und in 6 Stunden langsam auf 4l reduzieren. Diese Power lässt sich im Haushalt schwerlich erzeugen. Deshalb füllen wir unsere fertigen Saucen ca. 300g-weise in Melitta-Eiswürfelbeuteln ab und frieren sie ein. Der geneigte Hobbykoch kann sich seine Safran-, Hummer-, Curry-, Kalbs-, Wild-, Enten-, oder Lamm-power portionsweise entnehmen, spart Stunden um Stunden an Arbeit und isst's zufrieden. Auf Anfrage oder Vorbestellung.

### **Unser Hobbykoch-Service**

auf Vorbestellung können wir Ihnen jedes erdenkliche Frischprodukt mit ordern – wir werden an 6 Tagen in der Woche beliefert. Auch was unsere regionalen Lieferanten betrifft, haben Hobbyköche die Möglichkeit, sich an unsere Bestellungen anzuhängen: Wenn zum Beispiel in Holtum die Schweine oder in Wienbergen die Zicklein dran sind, können wir für Sie ohne weiteres mitbestellen. Es besteht auch die vielgenutzte Möglichkeit, zu Weihnachten Rehrücken, Fasane, Enten oder Hasenrücken für Sie zu reservieren. Oder Fische, Meeresfrüchte...

## Pasta

Hartweizengrießpasta Verigni (Abruzze)  
Frische Eiernudeln (2 Tage Lieferzeit)

500 g	3,50 Euro
1 kg	9,50 Euro

## Bone suckin' Produkte

Sauce hiccuppin' hot  
Bone Suckin' Sauce  
Bone Suckin' Sauce  
Yaki Terriyaki

141 g	7,50 Euro
454 g	9,00 Euro
340 g	7,80 Euro
370 g	9,00 Euro

## Diverse

Balsamico, 13 Jahre alt  
Trüffelhonig  
Sardinen in Top-Olivenöl  
Beluga-Linsen  
Kapern in Meersalz  
schwarze Oliven in Olivenöl  
Valrhona Equinox Schokokugeln  
Trüffelsalz m. Schwarz. Trüffel

100 ml	19,00 Euro
50 g	8,00 Euro
160 g	14,00 Euro
1000 g	9,00 Euro
212 ml	9,00 Euro
425ml	15,00 Euro
50 g	5,00 Euro
100 g	15,00 Euro

## Hardware

Silpad-Matte  
Kernthermometer, digital  
Microplane Reibe

28,00 Euro
45,00 Euro
30,00 Euro

## Pades Gewürze

Peffermischung „7“  
Baharat  
BBQ ALLROUNDER  
BBQ SWEET-HOT  
Curry mild  
Curry scharf  
Raz el Hanoud  
Masoor dal Masala  
Zataar  
Pasta-Gewürz  
Kartoffel-Gewürz  
Kuchen-Gewürz  
Piment d'Espélette  
Fleur de sel (Salzblume aus der Camargue)  
Maldon sea salt (Englische Meersalzflocken)  
Pimenton de la Vera mild  
Pimenton de la Vera scharf  
Steinsalz  
Steinsalz vakuumiert

50 g	9,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	11,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	8,90 Euro
50 g	7,90 Euro
50 g	9,90 Euro
50 g	15,00 Euro
80 g	6,00 Euro
60 g	4,00 Euro
50 g	6,00 Euro
50 g	6,00 Euro
100 g	3,00 Euro
1000g	6,50 Euro

## Siehe Sonderprospekte

- AllClad Kochgeschirr, Berti Küchenmesser und Messerblöcke aus der Toscana, Wilkens Besteck „Tulipan“

## Saucen

Je nach Verfügbarkeit (irgendeine haben wir immer!);  
eventuell auf Vorbestellung z.B. Reh-, Kalbs-, oder Entenjus  
hergestellt aus 60 l - Saucenansatz, reduziert auf 4,5 l Konzentrat,  
keine Konservierungsstoffe, glutenfrei 90 g 6 Euro | 1 l 60 Euro