

EDELSTE SPIRITUOSEN

EIGENE ABFÜLLUNG

Unsere erlesenen Spirituosen betören den Gaumen in all' ihren Spielarten durch einen reichhaltigen Fruchtgeschmack - der Alkoholgehalt von mindestens 17% dient der unbegrenzten Konservierung. Neben schonend dampfdestillierten Grappe aus erstklassigen, vollreifen und nur leicht angepressten Trauben führen wir u.a. Edelobstbrände mit ausgezeichnet hohem Fruchtanteil (vgl. auch Whisky...).

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO RISERVA

Lange Krönung - Ein wahrhaft samtiges, 3 Jahre im Eichenfass gereiftes Destillat aus der Nebbiolo-Traube. Umgeben von einer duftigen Holznote des Piemonts, erzeugt er im Gaumen ein vollmundiges, leicht kerniges und harmonisches Aroma und wird von einem langen markant-trockenen Abgang gekrönt. (42% Vol.)

ab 0,1 l für 4,70

WILLIAMS-VARIATIONEN

Edle Birne - Sie finden in unserem Sortiment nur die feinsten Williams-Brände aus Frankreich und dem Schwarzwald. Während unsere französischen Nachbarn ihren edlen Birnengewächsen eher eine weiche und klar fruchtige Note abgewinnen, überzeugen die Schwarzwälder Kreationen durch eine milde und fruchtige Süße. (40 - 43% Vol.)

aus Frankreich ab 0,1 l für 4,70
aus dem Schwarzwald ab 0,1 l für 4,20

TIPP

HASELNUSSGEIST

Meisterwerk - Nur die höchste Brennereikunst gewinnt aus der harten Haselnuss einen köstlichen Edelbrand. Die gehackten, leicht angerösteten Nüsse werden gemeinsam mit Weinalkohol mazeriert und doppelt destilliert. Das nussige, lange Geschmackserlebnis ist ein Traum. (40% Vol.)

ab 0,1 l für 4,00

WHISKY, WHISKEY & MEHR

An den Mooren Schottlands wurde das gälische „Wasser des Lebens“ - der Scotch Single Malt Whisky - erfunden. Die Iren schreiben ihn mit „e“, die Amerikaner schwören auf „Bourbon“ und exklusive japanische Whiskies genießen Weltruf. Ihre unverwechselbaren Charaktere entwachsen uralten Rezepturen aus Gersten-, Mais- oder Roggenmalz, Quellwasser, Torf und Rauch. Durch das Fassholz und die „eingeatmete“ Gebirgs- oder Meeresluft werden sie einzigartig.

SCHOTTISCHE UND IRISCHE SINGLE MALTS

Komplettes Sortiment - Wir führen nahezu alle Originale, Malts unabhängiger Abfüller sowie exklusive Blends oder bestellen diese für Sie. Schottische Whiskies der Küsten- und Inselregionen sind eher torfig, salzig oder rauchig, die der High- und Lowlands oft milder und sherrytönig. Die irischen Sorten sind leichter und kommen ohne Torf bzw. Rauch aus.

AMERIKANISCHE BOURBON UND RYE WHISKIES

Enorme Bandbreite - Die leicht süßlichen Noten amerikanischer Bourbon- oder Tennesse-Whiskies werden durch das typische Maismalz und die Reifung in angekohlten Eichenfässern erzielt. Die fast „schottischen“ Roggenwhiskies bestechen wegen ihres herben kernigen Geschmacks. Doch beurteilen Sie die große Sortenvielfalt selbst - gerade bei Whiskies leben wir unser Motto „Probieren & Genießen“.

COGNAC GODET X.O.

Prädikat „sehr gut“ - Der Hersteller Godet aus La Rochelle zaubert aus der typischen Rebensorte „Ugni Blanc“ ausgezeichnete Cognacs mit dem Prädikat X.O. (extreme old) hervor. Etwa diese wunderbar weiche, komplexe und 10 Jahre im Eichenfass gereifte Rarität. (40% Vol.)

ab 0,1 l für 4,80

*Alle Preise freibleibend und in Euro

PROBIEREN SIE ...

kulinarische Weltreisen mit höchsten
Gaumenfreuden ...

... UND GENIEßEN SIE

unsere Delikatessen, Grappe, Liköre, Weine,
Spirituosen und Wiskies, Antipasti, Pasta,
Pflanzenöle, Essigvariationen, Senfsorten
und Gewürzcreationen.

Probieren & Genießen



68161 Mannheim, Quadrat N1

Tel. 0621/1567311

www.probieren-geniesen.de

Ab 4. Dezember 2004 finden Sie uns
mit erweitertem Sortiment auch im
Quadrat Q2 17-23 - Markthalle.

„BALSAM
FÜR DIE SEELE ...“

WELTWEITE DELIKATESSEN

Probieren & Genießen verstehen wir als Credo. Unser hochwertiges Delikatessen-Sortiment enthält ausschließlich Produkte, von deren Herkunft und geschmacklicher Einzigartigkeit wir überzeugt sind. Weltweit suchen wir nach kulinarischen Abwechslungen, die Sie und Ihre Gäste überraschen und verwöhnen. In dieser Broschüre zeigen wir Ihnen nur eine kleine Auswahl unserer vielfältigen Köstlichkeiten.

BELGISCHE SCHOKOLADE

Bestechende Qualität - Unser belgischer Schokoladenlieferant Dolfin überzeugt durch seine ausgefallenen Kreationen hochwertiger Schokolade mit zum Teil 88% Kakaoanteil - veredelt etwa mit rosa Pfeffer, Masala, Earl Grey Tea oder Kaffee. Eingepackt in Kunststoffolie verliert Dolfin-Schokolade übrigens nie ihren besonderen Geschmack.

Tafel à 70 g für 2,50

KAFFEEBOHNEN IN ZARTBITTERSCHOKOLADE

Feine Ergänzung - Die kräftigen Arabika-Espressobohnen sind umhüllt von feinsten Zartbitterschokolade. Die süße Leckerei eignet sich vorzüglich als Beilage zum Espresso oder auch als Naschwerk zwischendurch.

50 g für 2,50

TIPP

ORANGEN SENF

Süß-salzig - Probieren Sie einmal den etwas anderen Senf - etwa diesen mild-süßen und orangenfruchtigen. Er passt gut zu Lachs, Käse oder Weißwürsten und gibt Saucen einen starken Ausdruck.

Glas à 180 g für 4,40

TANDOORI MASALA

Besonders stolz sind wir auf diese glutamatfreie Anregung der asiatisch-indischen Kochkunst. Verzaubert im Handumdrehen alle Grillgerichte und verleiht ihnen die gewisse exotische Note.

100 g für 2,90

ANTIPASTI UND PASTA

Die italienische Küche glänzt durch ihre kulinarische Vielfalt - besonders bei festlichen Anlässen. Auf die Antipasti - tausendfachen Variationen von Schinken, Salami, Carpaccio, eingelegtem, gedünstetem, gefülltem, getrocknetem oder überbackenem Gemüse sowie zahlreichen Fisch- oder Salatkreationen - folgt ein kleines Pastagericht. Dieses basiert auf Nudeln, Kartoffeln (Gnocci) oder Reis (Risotto). Tja, und dann erst kredenzt man die fleisch- und fischhaltigen Hauptgerichte Primi Piatti und Secondi Piatti sowie die Desserts oder „dolci“...

BESTE HARTWEIZENNUDELN AUS ITALIEN

Die Grundlage - Den Hauptbestandteil der Pasta-Gerichte - original nur aus Hartweizengrieß und Wasser - finden Sie bei uns in verschiedenen Formen und in vielen durch natürliche Zutaten (Spinat, Tomaten etc.) eingefärbten Varianten.

PESTO GENOVESE UND ROSSO

Originale Rezepte - Nur Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Pecorinokäse und Olivenöl ergeben eine klassische italienische Pesto. Die rote Pesto wird noch durch getrocknete und eingelegte Tomaten gefärbt. Unsere ligurische Top-Qualität von Gallinara eignet sich ausgezeichnet als Brotaufstrich, Dip, Nudelsauce oder Würze.

Genovese Glas à 212 ml für 5,90

Rosso Glas à 156 ml für 5,00

TIPP

BRUSCHETTA-GEWÜRZ

Das Superpulver - Diese Gewürzmischung - mit Wasser und feinem Olivenöl angerührt - ergibt einen äußerst delikaten Bruschettaaufstrich. Fruchtig-tomatig und mit einer kräftigen Knoblauchnote ausgestattet inspiriert dieses Rezept zudem als Pastasauce, Pizza- oder Speisegewürz.

Glas à 85 g für 5,70

FEINSTE PFLANZENÖLE

EIGENE ABFÜLLUNG

Unsere gesunden und delikaten Öle aus den traditionellen Anbaugebieten Frankreich, Griechenland, Italien, Marokko und Schweden bezaubern durch individuell feinste Nuancen in Farbe, Duft und Geschmack. Allein oder veredelt mit Gewürzen, Kräutern oder Pilzen bereichern sie jedes Gericht.

BÄRLAUCH BASILIKUM OLIVENÖL

Frühlingsfrisches Traumpaar - Der sanftmütige Bruder des Knoblauchs und eine der würzigsten Kräuterpflanzen vereinen sich in diesem kaltgepressten, extra nativen Olivenöl vom Gardasee. Ideal für Blattsalate, Tomaten-Mozarella-Kreationen und zum Dünsten.

ab 0,1 l für 2,00

TIPP

ARGANÖL AUS MAROKKO

Kostbarstes Extrakt - In mühevoller Handarbeit gewinnen marrokanische Bauern aus der Arganfrucht dieses „goldene Öl“. Mit seiner äußerst gesunden Zusammensetzung besticht es in purer Form oder auch in Blattsalaten z.B. mit Himbeer Balsam Essig.

ab 0,1 l für 8,80

OLIVENÖL AUS KRETA

Geistlicher Segen - In der Region Sitia passiert nur die beste Qualität dieses kaltgepressten extra nativen Öls die Kontrolle des Abtes und Vorstehers der Ölmühle. Die Varianten „mild aromatisch mit leicht pfeffrigem Nachgeschmack“ und „apfelig-grasig“ sind z.B. mit Balsamico ein himmlischer Genuß in Blatt- oder Tomatensalaten.

Flasche à 0,25 ml ab 5,00

SCHWEDISCHES ALBAÖL

Buttrige Legende - Im nordisch-maritimen Klima Südschwedens gedeiht der Raps für dieses zarte Öl mit Buttergeschmack. Cholesterin- und acrylamidfrei ist es eine gesundheitlich hervorragende Allround-Alternative für jede Küche

ab 0,1 l für 1,20

ERLESENE ESSIGE

EIGENE ABFÜLLUNG

Unsere milden Essige werden in traditionellen Verfahren als reine Naturprodukte aus hochwertigen Fruchtsäften oder Weinmosten erzeugt. Gerade den berühmten Weinessig „Aceto Balsamico“ der weißen oder roten Nebbiolo- und Sauvignontrauben finden Sie in unserer exklusiven Auswahl ganz ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe. Einzig Kräuter oder der Saft frischer Früchte werden unseren Variationen zur Gestaltung geschmacklicher Vielfalt beigegeben.

BALSAMICO - 12 JAHRE IM EICHENFASS

Rustikale Rarität - Diese konzentrierte und dickflüssige Essigsensation bezieht ihren kräftig-süßlichen Geschmack aus einem schweren, vollmundigen und eingekochten Rotweinmost, der in Eichenfässern langsam reift. Eine hochwertige Spezialität, die man am besten erst auf dem Teller als Würze sparsam über gebratenes Fleisch und Wild, Parmigiano, Bresaola- oder Parmaschinken träufelt.

ab 0,1 l für 3,50

TIPP

HIMBEER BALSAM

Ein Traum zu Nuss - Eine ungewöhnlich feine Duftnote frischer Himbeeren kombiniert mit einem süßlichen Geschmack prädestiniert diesen Essig hervorragend für nussige Öle aus Wal- und Haselnuss, Sesam- oder Kürbiskernen sowie der marokkanischen Arganfrucht.

ab 0,1 l für 2,00

BASILIKUM-ORANGEN- ZITRONEN-ESSIG

Fruchtig-Frischer - Diese Spezialität unseres Hauses kombiniert in harmonischer Frische die dezente Note der Basilikum-Kräuter mit den fruchtigen südlichen Zitrus-Aromen. Gemeinsam mit Oliven- oder Traubenkernöl ist dieser Essig eine herrliche Zutat für Blattsalate, aber auch bei delikaten Fischgerichten oder Saucen ein gern gesehener Gast.

ab 0,1 l für 1,10

*Alle Preise freibleibend und in Euro