

Schokolade und Wein – ein Fest der Aromen!

Bioland
GEMÜSEHOF
HÖRZ
DIE GRÜNE KISTE

Schokolade und Wein auf Augenhöhe!

Dazu haben wir die besten Schokoladen ausgesucht und bieten dazu passende Weine. **Welche Kombination schmeckt Ihnen am Besten?**

Wir empfehlen:

Lassen Sie sich von Ihrer Lieblingsschokolade(n) oder von Ihrem Lieblingswein leiten und wählen dazu die passenden Geschmackspartner.

Schokolade

Für ein variationsreiches Schokoladen-Erlebnis haben wir etwas für Puristen, die Chunchopuro mit 100% Schokolade, für Genießer Schokolade mit Gewürzen und natürlich auch etwas für die milderen Geschmäcker, opulent oder rein.

Alle Schokoladen sind ohne Sojalecithin und mit vollwertigem Zucker gesüßt. Und natürlich 100% Bio! **Probieren Sie es aus!**

Mascobado weiß und Vollmilch, von GEPA und Fair, mit Mascobado-Zucker aus den Philippinen verfeinert, die Kakaobohnen stammen aus mehreren Anbaugebieten, kein Lecithin.

Je 100g Tafel 2,65 €.



Vollmilch: Vollmilchpulver, Kakaobutter, Mascobado-Vollrohrzucker, Kakaomasse, Rohrohrzucker, Vanille-Extrakt. Kakaogehalt mindestens 38%.



Die Weiße: Kakaobutter mindestens 32%, Vollmilchpulver, Mascobado-Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Vanille-Extrakt.

Fairafric wird vollständig in Afrika produziert, von der Bohne zur Schokoladentafel, und bietet so faire und nachhaltige Arbeitsplätze in Ghana und der größtmögliche Anteil am Verkaufspreis bleibt in Afrika. Mit Rohrohrzucker gesüßt.

100g Tafel für 3,75 €.



Vollmilch Fleur de Sel: Rohrohrzucker, Milchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Sonnenblumenlecithin, Kakaogehalt mind. 34%.



Vollmilch Extra Kakao: Rohrohrzucker, Milchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Sonnenblumenlecithin, Kakaogehalt mind. 43%.



Zartbitter Die Sanfte: Kakaomasse, Rohrohrzucker, Kakaobutter, Sonnenblumenlecithin, Kakaogehalt mind. 60%.

Chocolate and Love wird mit Kakaobohnen aus Madagaskar, Peru, der Dominikanischen Republik und Panama hergestellt. Rohrzucker und Vanille sind ebenfalls aus diesen Gebieten und alles ist Fairtrade.

80g je Tafel für 3,75 €.



Zartbitter 55% Sea Salt & Caramel: gemischte Herkunft der Kakaobohnen. Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Caramelstücke 10% (Rohrzucker, Vollmilchpulver, Butter, Glukosesirup), Vollrohrzucker, Meersalz 0,5%, Vanilleschoten.



Zartbitter 67% Mint Crunch: gemischte Herkunft der Kakaobohnen. Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Pfefferminzkrokant 10% (Rohrzucker, natürliches Pfefferminzöl), Vollrohrzucker, Vanilleschoten.



Zartbitter 70% Granatapfel: Die Kakaobohnen sind nur aus Madagaskar. Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Granatapfelzubereitung 9% (Granatapfel, Apfelsaftkonzentrat, Reismehl, Verdickungsmittel Pektin), Vanilleschoten.

Mandorla ist vegane Roh-Edelschokolade aus Edelkacao Criollo (Chuncho). Diese besondere Kakaobohne wird in Peru auf einem Familienbetrieb angebaut, ohne Kinderarbeit. Die Kakao-Bäume wachsen in Mischbepflanzung, eine seltene Rarität und bieten reinsten ursprünglichen Qualität mit besonders vielen sekundären Pflanzenstoffen. Dunkel aber nicht bitter! Zur Schokolade verarbeitet in einer kleinen Schokoladen-Manufaktur in Schönaich, Rohkostqualität. Zum Süßen wird Kokosblütenzucker, Kokosblütennektar und Lucumapulver verwendet, Pulver der Eierfrucht aus den südamerikanischen Anden mit zusätzlichen wertvollen Inhaltsstoffen. Mit 100% echter Vanille.

Tafeln mit 95g für 12,00 € oder 35g-Riegel für 4,50 €.

Love Berry 75% mit Himbeeren: Kakaomasse, Kokosblütenzucker, Kakaobutter, Lucumapulver, Kokosblütennektar, Himbeeren gefriergetrocknet (5%), Vanille, Meersalz.



Tafel



Riegel



Tafel



Riegel

Sweet Cherry-Kiss 80% mit Sauerkirsche: Kakaomasse, Sauerkirschen 15%, Kokosblütenzucker, Kakaobutter, Lucumapulver, Kokosblütennektar, Vanille, Meersalz.



Tafel



Riegel



Tafel



Riegel

Sweet Flirt 80%: Kakaomasse, Kokosblütenzucker, Kakaobutter, Lucumapulver, Kokosblütennektar, Vanille, Meersalz.

Sweet Almond 80% mit karamellisierten Vanille-Mandeln: Kakaomasse, Mandeln karamellisiert (Mandeln, Kokosblütenzucker, Vanille), Kokosblütenzucker, Kakaobutter, Lucumapulver, Kokosblütennektar, Vanille, Meersalz.

Pure Mother Sahara-Dream 85% mit Zimt und Kardamom: Kakaomasse, Kakaobutter, Kokosblütenzucker, Lucumapulver, Kokosblütennektar, Zimt, Kardamom, Vanille, Meersalz.



Tafel



Riegel

Chuncho 100%: 72 Stunden unter 42°C conchiert. 100% Kakaogehalt. Entführt Sie mit unzähligen Nuancen und cremig-feiner Konsistenz in die Wälder Perus



Tafel



Riegel

Wir empfehlen:

Roter Dessertwein oder Rotwein zu den dunklen Schokoladen

Weißer Dessertwein zu gewürzter, karamellisierter oder reiner Schokolade

Weißwein und Rosé zu weißer Schokolade, Vollmilchschokolade und hellerer Zartbitterschokolade

Fruchtige Weine zu fruchtiger Schokolade

Seien Sie experimentierfreudig und versuchen Sie auch andere Kombinationen!

Wein

Dessertweine:

Serie La Cappuccina, hochwertige und exzellente Süßweine, aus getrockneten Trauben. Wachsen im Herzen der Soave in Costalunga di Monteforte d'Alpone, das Etikett zeigt eine Freskendarstellung in der Villa Tessari des Weinguts.

Flasche mit 500 ml für 19,95 €



Arzimo: („beste Traube“), Recioto di Soave D.O.C.G., Trauben Garganega, Süßwein mit antiker Tradition, goldfarben, mit den Aromen von Honig, Vanille und kandierten Früchten. Weich und zugleich voll, lang und elegant im Geschmack. Besonders lecker mit süßerer dunkler Schokolade (niedrigerer Kakao-Gehalt).



Carmenos: Passito Veneto I.G.T., Trauben Carmenère und Oseleta, Süßwein von harmonievoller Eleganz, reich an Aromen von Sauerkirsche, Heidelbeere und Kakao, besonders lecker mit dunkler, kräftiger Schokolade (hoher Kakao-Gehalt).

Ausgewählte Weine speziell zur Schokolade für Sie zusammengestellt:

Flasche mit 0,75 l für 10,45 €.



Nußdorfer Chardonnay Löss trocken: Weingut Sauer in der Pfalz, mit vollem Körper, frisch und fruchtig, besonders lecker mit helleren Schokoladen.



Riesling Spätlese lieblich: aus der besten Weinberglage, dem Schloßberg, verspielte süße Frucht, gepaart mit feiner Säure, besonders lecker mit helleren Schokoladen.

Serie La Raia: wächst im Herzen des Gavi-Gebiets in Italien.

Flasche mit 0,75 l für 10,45 €.



Gavi weiß: Trauben 100% Cortese, mineralisch mit feinwürziger herbaler und fruchtig-exotischer Note, besonders lecker mit süßerer dunkler Schokolade (niedrigerer Kakao-Gehalt).



Barbera: Trauben 100% Barbera, vollmundig weich, warm. Erinnert an Kirschmarmelade mit Noten von Rosen und Beeren, besonders lecker mit dunkler, kräftiger Schokolade (hoher Kakao-Gehalt).

Serie purato Terre Siciliane IGP: wächst im Gebiet Trapani in Sizilien am Spalier.

Flasche mit 0,75 l für 7,95 €.



Catarratto-Pinot Grigio: Trauben 60% Catarratto und 40% Pinot Grigio, Duft von weißen Blüten und Apfel, Töne von Zitrus und tropischen Früchten, besonders lecker mit hellerer Schokolade.



Rosé: Trauben Catarratto, Pinot Grigio und Nero d'Avola, mild fruchtig, perfekt auch als Aperitif, Töne von roten, frischen Beeren, besonders lecker mit süßerer dunkler Schokolade (niedrigerer Kakao-Gehalt).



Nero d'Avola: Traube 100% Nero d'Avola, die einheimische Traube, mit einer Spur Tannin, vollmundig nach roten, frischen Beeren, besonders lecker mit kräftiger Schokolade (hoher Kakao-Gehalt)

Wir empfehlen:

Wein von weiß nach rot

Schokolade von niedrigem zu hohem Kakaogehalt

Probieren Sie zuerst den Wein allein, danach die Schokolade allein,

und genießen Sie dann die Entfaltung der Geschmacksfülle in der Kombination.

Reihenfolge für den besten Genuß!

Bestellannahmeschluß 18.09.2018 18.00 Uhr.

Preise unter Vorbehalt. Änderungen bleiben vorbehalten.

Alle Produkte können Sie auch über unseren Online-Shop bestellen:

www.gemuesehofhoerz-shop.de

Bitte tragen Sie Ihren Namen ein:

Name/Kundennr.

Straße

Ort

Tel.

Bioland
GEMÜSEHOF
HÖRZ



DIE GRÜNE KISTE

Bioland Gemüsehof Hörz-Die Grüne Kiste
Im Bühlerfeld 1-70794 Filderstadt
Tel 0711-7777501-Fax 0711-7777503
info@gemuesehofhoerz.de
www.gemuesehofhoerz.de

