



FEINSCHMECKER  
HIGHLIGHTS.  
SOMMER 2025

Sommerzeit ist Genusszeit! Lange Tage und sonnige Temperaturen entführen uns nach draussen und laden dazu ein, die Seele baumeln zu lassen und zu geniessen. Buntes Obst, frisches Gemüse und Köstlichkeiten vom Rost lassen Feinschmecker-Herzen höherschlagen. Unsere kreativen Produkte machen es deinen Kunden noch einfacher, sonnenverwöhnten Tagen die kulinarische Krone aufzusetzen!



## BBQ SAUCEN

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
SA124	<p><b>MANGO-PAPRIKA SAUCE</b> Süsse Mango, fruchtige Paprika und scharf-würzige Jalapeño Chillies: Diese Sauce ist ein Muss für jede Grillparty und der exotische Begleiter von Fleisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln.</p>		<p><b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 12.90 245 ml   VE 6</p>
SA125	<p><b>BALSAMICO RÖSTZWIEBEL SAUCE</b> In dieser Sauce trifft feiner Aceto Balsamico di Modena auf den würzigen Geschmack von Röstzwiebeln und die Geschmacksvielfalt der Chili-Spezialität Piment d'Espelette. Sie verfeinert die Sauce mit der leicht rauchigen und fruchtig-süssen bis pikanten Note.</p>		<p><b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 12.90 245 ml   VE 6</p>
SA126	<p><b>BARBECUE SAUCE</b> Herzhaft, kräftig und leicht pikant darf diese Sauce bei keinem Barbecue fehlen. Doch auch im alltäglichen Gebrauch verfeinert sie Fleischgerichte, Gemüse und Eintöpfe mit einer feinen rauchigen Note.</p>		<p><b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 12.90 245 ml   VE 6</p>
SA139	<p><b>BURGER &amp; SANDWICH SAUCE</b> Sie werden sie lieben: Diese Sauce ist der perfekte Klassiker in Ihrer Küche und am Grill. Harmonisch würzig, mit einer tollen Senfnote ist sie ein wahrer Schatz für Ihre leckeren Kreationen. Ob zum Grillabend, auf bunten Sandwiches oder Burgern aller Art – diese Burger &amp; Sandwich Sauce schmeckt einfach fabelhaft. Salate, Fleisch, Fisch: Diese pikante Spezialität macht alles leckerer.</p>		<p><b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 12.90 245 ml   VE 6</p>

ART. NR.:	ARTIKEL	PREIS   STK.
SA131	<p><b>TOMATEN-CURRY SAUCE</b>  Sonnengereifte Tomaten, feinstes Curry und ausgewählte Gewürze - dieser Saucen-Klassiker darf in keiner Küche fehlen. Würzig, mit einer feinen Schärfe ist er ein wahrer Allrounder für deftige Gerichte und passt typischerweise hervorragend zu Rindfleisch und Würstchen.</p>	<p><b>EP CHF 6.90</b>  UVP CHF 12.90  245 ml   VE 6</p>
SA137	<p><b>CAFÉ DE PARIS SAUCE</b>  Jede Menge gute Kräuter, Knoblauch, Senf, Curry und natürlich Butter: Dafür ist die beliebte Café de Paris Sauce bekannt. Verfeinert mit einer besonderen Note: kräutrig, mild und mit einer feinen Frische ist sie unser Liebling zu Steak, Kartoffeln, Spargel oder sogar im Salatdressing.</p>	<p><b>EP CHF 7.20</b>  UVP CHF 12.90  245 ml   VE 6</p>
SA134	<p><b>TERIYAKI SAUCE</b>  Sie ist ein wahrer Klassiker: die Teriyaki Sauce. Sie verfeinert fast jedes japanische Gericht mit ihrem besonders würzigen Geschmack und darf bei Lieblingen wie Chicken Teriyaki natürlich nicht fehlen. So überzeugt mit der typisch würzigen Tiefe und einer besonders fein-frischen Note, durch Ingwer und Limettenschale. Ein absoluter Tipp zu Hühnchen wie zu Fisch.</p>	<p><b>EP CHF 6.90</b>  UVP CHF 12.90  245 ml   VE 6</p>
SA135	<p><b>SAMBAL CHILI SAUCE</b>  Scharf, schärfer, Sambal-Chili Sauce: Diese Spezialität ist nichts für schwache Geschmacksnerven. Mit gemahlenden Chilischoten, Cayenne-Pfeffer, roten Zwiebeln und Ingwer verleiht sie Lieblingsgerichten schon mit einem Klecks die besondere scharfe Note.</p>	<p><b>EP CHF 6.90</b>  UVP CHF 12.90  245 ml   VE 6</p>
SA136	<p><b>PATATAS BRAVAS SAUCE</b>  Frisch, würzig-scharf und so natürlich: Diese Sauce erweckt die Sehnsucht nach Spanien und seiner temperamentvollen Küche. Paprika, Chillies, Knoblauch und eine feine Kräuternote geben der roten Salsa ihren charakteristischen Geschmack und machen sie zu einem absoluten Liebling beim Grillen, zu Steak und natürlich für den spanischen Klassiker „Patatas Bravas“ – die lecker würzigen Kartoffelecken.</p>	<p><b>EP CHF 7.20</b>  UVP CHF 12.90  245 ml   VE 6</p>
SA138	<p><b>PFIRSICH SAUCE MIT WHISKY</b>  Sonnenreife Pfirsiche, Whisky und Zwiebeln: Diese Sauce ist der perfekte, pikante Genuss für Ihr Barbecue. Süß-sauer, mit einer schönen Schärfe und leichten Raucharomen – der ideale Begleiter zu Fleisch- und Fischgerichten.</p>	<p><b>EP CHF 7.50</b>  UVP CHF 12.90  245 ml   VE 6</p>

## BBQ RUBS

Im Sommer macht das Grillen bekanntlich am meisten Spass - laue Sommer-nächte und saftige Köstlichkeiten vom Rost versprechen genussvolle Stunden in geselliger Runde. Da dürfen unsere Rubs natürlich nicht fehlen - sie lassen jedes Grillherz höher schlagen und verleihen dem Grillgut die besondere Würze.

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
RUB008	<b>COFFEE RUB</b> Die Extra-Power für Ihr Fleisch: Unser Coffee Rub macht Ihr Grillgut intensiv kraftvoll-würzig – einfach spannend! Kaffee aus Arabica-Bohnen, Kräuter und geräucherte Paprika wecken den Entdeckergeist jedes Grillfans.		<b>EP CHF 7.50</b> UVP CHF 13.80 65 g   VE 6
RUB001	<b>BARBECUE RUB</b> Saftiges Fleisch vom heissen Grill bekommt mit diesem Rub eine fruchtige, scharfe und zugleich angenehm rauchige Geschmacksnote. Dafür sorgen vor allem sonnengereifte Paprika und Chilischoten. Die Würzmischung kann dabei sowohl als Marinade dienen oder zum Bestreuen des Grillguts.		<b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 13.80 55 g   VE 6
RUB003	<b>ONE FOR ALL RUB</b> Zum Grillen, Braten oder Garen. Für Hühnchen, Rind, Schwein oder Lamm - der One For All Rub ist die perfekte Wahl für jeden Anlass und verleiht dem Lieblingsfleisch mit dem köstlichen Geschmack nach frischen Kräutern, herzhaften Zwiebeln und Knoblauch eine besondere Würze.		<b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 13.80 55 g   VE 6
RUB004	<b>JERK CHICKEN RUB</b> Der Jerk Chicken Rub macht jedes Huhn zum Grillhighlight. Die typisch jamaikanische Mischung aus Knoblauch, Zwiebeln, Jalapeños, Piment, Chillies und Ingwer sowie einer leicht fruchtigen Note von Limone und Orange verleiht dem Geflügel beim Braten und Grillen eine extra würzige Knusprigkeit.		<b>EP CHF 6.90</b> UVP CHF 13.80 55 g   VE 6

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
RUB006	<b>MAGIC DUST RUB</b> Kein Zweifel: Der Magic Dust ist einer der leckersten BBQ-Rubs überhaupt. Würzig, rauchig, leicht süsslich und fein scharf verleiht er jedem Grillgut die richtige Würze sowie eine feine Kruste. Auch vegetarische Grillrezepte, wie Grillgemüse oder Grillkäse, macht die Trockenmarinade zu einem Genussserlebnis.		<b>EP CHF 6.90</b> <i>UVP CHF 13.80</i> 55 g   VE 6
RUB007	<b>PIRI PIRI RUB</b> Chillies, Paprika, Meersalz, Thymian, Schwarzkümmel: Dieser Rub verleiht Fleisch, Fisch und Gemüse die Extraportion Schärfe. Nicht umsonst heisst Piri Piri im Herkunftsland Portugal „Chilischoten“ und ist ein Muss in scharfen Marinaden, Saucen und natürlich für das traditionelle Piri Piri-Hähnchen. Das Besondere: Mit der Mischung ausgewählter Gewürze verleiht dieser Rub dem Fleisch eine besonders leckere Kruste, während das Fleisch saftig-zart und würzig-schaf schmeckt.		<b>EP CHF 6.90</b> <i>UVP CHF 13.80</i> 55 g   VE 6
DG:15071	<b>SMOKY SOUVLAKI RUB</b> Das einzig wahre Streetfood-Erlebnis aus Griechenland für die eigene Küche! Echte Wildkräuter von Kreta ohne jegliche künstliche Zusätze. Echte Wildkräuter aus Kreta, handgepflückt		<b>EP CHF 4.60</b> <i>UVP CHF 8.90</i> 15 g   VE 12
DG:15073	<b>HEAVY GREEK STEAK RUB</b> Richtig griechisches BBQ. Dieses deftige Rub aus echten Wildkräutern von Kreta lässt jedes Fleisch richtig griechisch schmecken. Handgepflückt.		<b>EP CHF 4.60</b> <i>UVP CHF 8.90</i> 15 g   VE 12

## JETZT ENTDECKEN!

Ergänze dein Sortiment mit leckeren Senfen und tollen Dips. Perfekt für die BBQ-Zeit!



Gib deinen Senf dazu!



Los-dippen



# GEWÜRZE

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
DG:15070	<b>YIAYIAS KARTOFFELN</b> Aromatischer Oregano, Knoblauch und bestes Bohnenkraut von Kreta geben deinen Kartoffeln den original griechischen Geschmack. Echte Wildkräuter aus Kreta, handgepflückt.		<b>EP CHF 4.60</b> UVP CHF 8.90 15 g   VE 12
DG:15073	<b>KRASS TZATZIKI</b> Gyros, Souvlaki, gegrilltes Fleisch oder Ofenkartoffeln werden erst mit einer ordentlichen Portion Tzatziki so richtig griechisch. Echte Wildkräuter aus Kreta, handgepflückt.		<b>EP CHF 4.60</b> UVP CHF 8.90 15 g   VE 12
FG063	<b>KRÄUTERBUTTER BLEND</b> Niemand kann Kräuterbutter widerstehen - ob auf saftigem Steak, geröstetem Brot oder frischem Grillgemüse. Und dieser Kräuterbutter Blend ist noch leckerer: Mehr als nur Knoblauch, ausgewählte Gewürze und Kräuter steckt in dieser Würzmischung ein frischer Hauch Zitrone.		<b>EP CHF 5.90</b> UVP CHF 11.80 60 g   VE 12
FG065	<b>CHIMI CHURRI BLEND</b> Chimi Churri - die argentinische Gewürzzubereitung. In dem südamerikanischen Land wird sie zu fast allem verwendet: zum Marinieren von Fleisch oder Fisch, als Dip zu Kartoffeln oder Maiskolben, als Gewürz für Eintöpfe und Suppen. Die Basis aus Gewürzen, verschiedenen Kräutern, Knoblauch und Chili machen das Chimi Churri zum absoluten Grill-Highlight!		<b>EP CHF 7.00</b> UVP CHF 12.00 65 g   VE 12
PFGR	<b>GRAPPA PFEFFER</b> Grob gemahlener Pfeffer verfeinert mit Gewürzen und einem Schuss Grappa. Diese Pfeffermischung ist etwas milder und passt in jede Feinschmeckerküche.		<b>EP CHF 6.50</b> UVP CHF 12.50 65 g   VE 6
PFWHI	<b>WHISKY PFEFFER</b> Grob gemahlener Pfeffer verfeinert mit Gewürzen und einem Schuss Schweizer Whisky. Eine eigene Kreation die wir mit viel Herzblut kreiert haben. Passt perfekt zu Fleisch, Käse und Pasta. Der perfekte Begleiter in jeder Feinschmeckerküche.		<b>EP CHF 6.50</b> UVP CHF 12.50 65 g   VE 6
PFGIN	<b>GIN PFEFFER</b> Pfeffer meets Gin. In dieser Pfeffermischung steht der Geschmack nach Gin im Vordergrund und verleiht diesem köstlichen Pfeffer einen authentischen Wacholder Geschmack. Ein echtes Highlight unter den Pfeffern.		<b>EP CHF 6.50</b> UVP CHF 12.50 65 g   VE 6

The Taste of  
*Style*

The Taste of  
*Style*

The Taste of  
*Style*

## ESSIG HIGHLIGHTS

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
E146:250	<p><b>SUMMER BALSAM   3% SÄURE</b></p> <p>So schmeckt der Sommer mit unserem Summer Balsam. Die Essigzubereitung besticht durch den exotischen Fruchtgeschmack eines Obstessigs, gepaart mit dem frischen Geschmack des Basilikums und verfeinert mit ihrer raffinierten Kombination jede Sommerküche.</p>		<p><b>EP CHF 8.40</b>  <i>UVP CHF 17.00</i>            250 ml   VE 6</p>
E131:100	<p><b>PFIRSICH MARACUJA CREMA   3% SÄURE</b></p> <p>Die eine süß und saftig, die andere fruchtig-frisch und exotisch: Pfirsich und Maracuja sind einfach eine leckere Kombination. Mit einer milden Säure von 3% ist sie vielseitig einsetzbar und verfeinert Lieblingsgerichte mit einer besonderen, fruchtig-frischen Note.</p>		<p><b>EP CHF 5.50</b>  <i>UVP CHF 10.90</i>            100 ml   VE 12</p>
E131:250	<p><b>MANGO CREMA   4% SÄURE</b></p> <p>Leichte Säure und sonnenverwöhnte Früchte: Diese vollfruchtige Crema ist der ideale Begleiter für knackige Blattsalate sowie asiatische Gerichte. Auch lecker: in Erfrischungsgetränken und Desserts.</p>		<p><b>EP CHF 8.20</b>  <i>UVP CHF 17.00</i>            250 ml   VE 6</p>
E102:250	<p><b>MANGO CREMA   4% SÄURE</b></p> <p>Leichte Säure und sonnenverwöhnte Früchte: Diese vollfruchtige Crema ist der ideale Begleiter für knackige Blattsalate sowie asiatische Gerichte. Auch lecker: in Erfrischungsgetränken und Desserts.</p>		<p><b>EP CHF 8.40</b>  <i>UVP CHF 17.00</i>            250 ml   VE 6</p>
E132:100	<p><b>DATTEL-SPECK CREMA   3%</b></p> <p>Sie darf auf keiner Tapas-Platte fehlen: die Dattel im Speckmantel. Es ist die einzigartige Kombination aus fruchtig-süßen und würzig-deftigen Noten, die sie zu einem besonderen Genuss macht - wie auch unsere Dattel-Speck Crema.</p>		<p><b>EP CHF 5.50</b>  <i>UVP CHF 10.90</i>            100 ml   VE 12</p>
E132:250	<p><b>DATTEL-SPECK CREMA   3%</b></p> <p>Abgerundet mit feinem Balsamico verleiht sie auch im Dressing deftiger Salate und als besondere Note in Saucen und Eintöpfe</p>		<p><b>EP CHF 8.20</b>  <i>UVP CHF 17.00</i>            250 ml   VE 6</p>

## SO SCHMECKT PORTUGAL

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
FFM013	<b>SARDINEN IN OLIVENÖL</b> Sardinen in feinstem Olivenöl aus Portugal sind nicht nur die Stars der konservierten Fische, sondern auch äusserst gesund. Ein hervorragender Geschmack aus exklusiver Produktion mit viel Handarbeit und Liebe hergestellt.		<b>EP CHF 4.90</b> <i>UVP CHF 9.80</i> 120 g   VE 10
FFM014	<b>SARDINEN IN PIKANTER TOMATEN-SAUCE</b> Die Sardinen in pikanter Tomatensauce sind eine wahre Delikatesse. Einmal geöffnet geben sie einen intensiven Geschmack ab, der Sie begeistern wird. Die fein abgestimmte Kombination aus pikanter Tomatensauce und den frischen Sardinen bietet eine perfekte Harmonie an.		<b>EP CHF 4.90</b> <i>UVP CHF 9.80</i> 120 g   VE 10
FFM016	<b>THUNFISCH IN OLIVENÖL</b> Der Fisch wird nach portugiesischer Traditionen verarbeitet und eingelegt, um ein maximum an Aroma und Geschmack zu erzielen. Das Olivenöl gibt dem Thunfisch ein besonders fruchtiges Aroma. Herrliche Zutat für Grillgerichte, Salate und Pasta-Gerichte und auch pur ein Genuss.		<b>EP CHF 6.00</b> <i>UVP CHF 12.00</i> 120 g   VE 10
FFM019	<b>THUNFISCH MIT ROSMARIN</b> Der Thunfisch wird in der traditionellen portugiesischen Küche verwendet und nachhaltig gefischt. Der ideale Snack oder als Beilage zu einem leckeren Gericht oder Apéro.		<b>EP CHF 6.80</b> <i>UVP CHF 13.60</i> 120 g   VE 10

## THE PORTUGUESE LIFESTYLE

Runden Sie Ihr Geschenksortiment mit einer Auswahl an wunderschön gewebten Geschirrtüchern ab, ebenfalls Made in Portugal.

EP CHF 12.00  
 UVP CHF 24.00  
 VE 4



Das ganze Sortiment  
 finden Sie in unserem  
 Onlineshop  
[www.diegenussart.ch](http://www.diegenussart.ch)



## SO SCHMECKT GRIECHENLAND | OLIVEN

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
DG:17110	<b>GRÜNE KRETA-OLIVEN PUR</b> Als Snack, Vorspeise, zu Raki oder in Salate und als Beilage. Kreta-Oliven sind einfach ein Muss.		<b>EP CHF 7.50</b> <i>UVP CHF 14.90</i> 340 gr.   VE 6
DG:17106	<b>KALAMATA-OLIVEN IN SALZLAKE</b> Kalamata Oliven in bester Qualität, leicht bitter und mit feiner Säure. Perfekt als Beilage, als Vorspeise, zu Salaten und Gemüse oder einfach nur mit einem Glas guten Ouzo geniessen.		<b>EP CHF 4.70</b> <i>UVP CHF 10.90</i> 350 gr.   VE 6
DG:17107	<b>OLIVEN MIX IN SALZLAKE</b> Kalamata und grüne Chalkidiki Oliven in bester Qualität im Glas. Leicht bitter und mit feiner Säure. Fruchtig, sanft und nussig. Perfekt als Beilage, als Vorspeise, zu Salaten und Gemüse oder einfach nur mit einem Glas guten Ouzo geniessen.		<b>EP CHF 4.70</b> <i>UVP CHF 9.50</i> 350 gr.   VE 6
DG:14051	<b>CHALKIDIKI OLIVEN OHNE STEIN IN ÖL</b> Saftig, bissfest und mit feinem Geschmack. Entsteint und in unserem Castello Zacro extra nativem Olivenöl eingelegt. Superlecker und auch noch komplett vegan!		<b>EP CHF 7.40</b> <i>UVP CHF 14.80</i> 320 gr.   VE 6
DG:14052	<b>CHALKIDIKI OLIVEN MIT MANDELN</b> Saftig, bissfest und mit feinem Geschmack. Mit grossen Mandelkernen und in unserem Castello Zacro extra nativem Olivenöl eingelegt. Superlecker und auch noch komplett vegan!		<b>EP CHF 8.20</b> <i>UVP CHF 15.90</i> 320 gr.   VE 6
DG:14055	<b>CHALKIDIKI OLIVEN MIT FETA</b> Grüne Chalkidiki-Oliven von bester Qualität und in der grössten Grösse. Saftig, bissfest und mit feinem Geschmack. Mit Feta-Creme gefüllt und in unserem Castello Zacro extra nativem Olivenöl eingelegt.		<b>EP CHF 8.20</b> <i>UVP CHF 15.90</i> 320 gr.   VE 6
DG:14056	<b>KALAMATA OLIVEN IN ÖL</b> Dunkle Premium Kalamata-Oliven von bester Qualität und in der grössten Grösse. Saftig, bissfest und mit feinem Geschmack und in unserem Castello Zacro extra nativem Olivenöl eingelegt.		<b>EP CHF 7.40</b> <i>UVP CHF 14.80</i> 320 gr.   VE 6

## SO SCHMECKT GRIECHENLAND | MEZEDES

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
DG:14058	<p><b>SONNENGETROCKNETE TOMATEN IN EXTRA NATIVEM OLIVENÖL</b></p> <p>Ausgesuchte, vollreife Tomaten werden halbiert, gesalzen und unter der heissen griechischen Sonne von Juli bis August natürlich getrocknet. Mit Kräutern in extra nativem Olivenöl eingelegt, sind unsere sonnengetrockneten Tomaten eine herrliche Delikatesse mit fruchtig würzigem Geschmack. Superlecker und auch noch komplett vegan!</p>		<p><b>EP CHF 7.80</b>  <i>UVP CHF 13.90</i>            270 gr.   VE 6</p>
DG:14059	<p><b>GEFÜLLTE WEINBLÄTTER IN EXTRA NATIVEM OLIVENÖL</b></p> <p>Die wohl berühmteste griechische Vorspeise. Kalt oder warm serviert, immer ein Genuss! In Handarbeit werden beste Weinblätter aufgesammelt, eingelegt und später mit einer besonders gewürzten Reismischung zusammengerollt. Mit feinen Kräutern und einer Zitronenscheibe in extra nativem Olivenöl eingelegt - einfach herrlich lecker und vegan!</p>		<p><b>EP CHF 7.80</b>  <i>UVP CHF 13.90</i>            270 gr.   VE 6</p>
DG:14060	<p><b>FLORINIS PAPRIKA MIT FETA GEFÜLLT IN EXTRA NATIVEM OLIVENÖL</b></p> <p>Die fleischigen und sehr aromatischen Paprika aus der Region Florina im Nordwesten Griechenlands sind von bester Qualität und weltweit ein Begriff. Frische Florinis Paprika, leicht gegrillt und mit einer besonderen Fetacreme und Gewürzen gefüllt und in unserem extra nativen Olivenöl eingelegt.</p>		<p><b>EP CHF 7.80</b>  <i>UVP CHF 13.90</i>            270 gr.   VE 6</p>
DG:14061	<p><b>OLIVENPASTE AUS DUNKLEN KALAMATA OLIVEN</b></p> <p>Die köstliche Paste aus ausgesuchten Kalamata- Oliven wird nach alter Tradition mit bestem extra nativen Olivenöl und aromatischen Kräutern hergestellt. Ein Genuss auf geröstetem Brot und ideal für die Vorspeisenplatte.</p>		<p><b>EP CHF 4.60</b>  <i>UVP CHF 9.80</i>            140 gr.   VE 6</p>
DG:14062	<p><b>OLIVENPASTE AUS GRÜNEN CHALKIDIKI OLIVEN</b></p> <p>Unsere köstliche Paste aus ausgesuchten Chalkidiki-Oliven wird nach alter Tradition mit bestem extra nativen Olivenöl und aromatischen Kräutern hergestellt. Ein Genuss auf geröstetem Brot und ideal für die Vorspeisenplatte.</p>		<p><b>EP CHF 4.60</b>  <i>UVP CHF 9.80</i>            140 gr.   VE 6</p>
DG:14063	<p><b>TOMATENPASTE AUS SONNENGETROCKNETEN TOMATEN</b></p> <p>Die köstliche Paste aus sonnengereiften Tomaten wird nach alter Tradition mit bestem extra nativen Olivenöl und aromatischen Kräutern hergestellt. Ein Genuss auf geröstetem Brot und ideal für die Vorspeisenplatte.</p>		<p><b>EP CHF 4.60</b>  <i>UVP CHF 9.80</i>            140 gr.   VE 6</p>

## SO SCHMECKT GRIECHENLAND | CHUTNEYS

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
DG:16080	<b>APRIKOSEN &amp; INGWER CHUTNEY</b> Eine herrliche Kombination aus vollreifen, süssen Aprikosen der Region um Korinth mit einem Hauch Ingwer. Langsam mit Balsamico eingekocht, verwandelt sich die Mixtur zu einem richtig leckerem Chutney. Wunderbar zu Reis, Geflügelfleisch, Käse oder Gegrilltem.		<b>EP CHF 6.20</b> <i>UVP CHF 11.90</i> 180 gr   VE 6
DG:16082	<b>PFLAUME &amp; GEWÜRZE CHUTNEY</b> Aus sonnengereiften Pflaumen, zarten Korinthen und wärmenden Gewürzen wie Zimt und Muskat, wird eine herrliche Würzmarmelade erschaffen. Perfekt für kalte Jahreszeiten und definitiv ein Geheimtipp zu Wild und Rindfleisch. Ebenso traumhaft auf kräftigem Käse oder als Grundlage für würzige Salatdressings.		<b>EP CHF 6.20</b> <i>UVP CHF 11.90</i> 180 gr   VE 6
DG:16084	<b>FEIGEN CHUTNEY</b> Vollreife Feigen mit kräftigen Gewürzen ergeben ein wunderbar würziges Fruchtchutney das perfekt zu kräftigem Fleisch und Käse harmoniert. Passt wunderbar zu Gegrilltem, auf warmen Ziegenkäse oder als Highlight zu jeder Käseplatte. Aussergewöhnlich lecker als Aufstrich auf Steak oder Sandwiches!		<b>EP CHF 6.20</b> <i>UVP CHF 11.90</i> 180 gr   VE 6

## SPIRITUOSEN

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
L216:40	<p><b>SUMMER GIN   42% VOL.</b></p> <p>Die leichte Brise an heißen Tagen. Die fruchtige Erfrischung auf jeder Sommerparty. Der Hauch Exotik für Zuhause. Dieser Tropical Gin ist alles, was man diesen Sommer braucht.</p>		<p><b>EP CHF 6.10</b>  <i>UVP CHF 11.90</i>            40 ml   VE 20</p>
L216:500	<p>Edle Botanicals im Einklang mit dem Geschmack saftiger Orange, erfrischender Maracuja und gekrönt mit fruchtigen Ananasnoten.</p>		<p><b>EP CHF 38.90</b>  <i>UVP CHF 54.90</i>            500 ml   VE 6</p>
SIR010:200	<p><b>SUMMER TONIC SIRUP   ALKOHOLFREI</b></p> <p>Dieses Tonic Sirup bringt Sommergefühle ins Glas. Mit dem frischen Geschmack tropischer Früchte, Rosmarin und einer feinen Bitternote lassen sich ganz leicht individuelle Drinks kreieren - einfach mixen und geniessen. Exotisch, fruchtig, sonnig.</p>		<p><b>EP CHF 8.90</b>  <i>UVP CHF 16.90</i>            200 ml   VE 6</p>
L250:500	<p><b>OSTEROL - ORANGEN BITTER LIKÖR   17.5 VOL.</b></p> <p>Es ist die Kombination aus Bitter und Süß, die diesem Aperitivo Likör seinen einzigartigen Geschmack verleiht. Das Zusammenspiel feinsten Kräuter- und Orangennoten erinnert an warme Sommerabende und herrliche Sonnenuntergänge – so leuchtend orange wie der Osterol. Als Schuss in eisgekühltem Sekt oder auch Tonic ist er der perfekte Begleiter für laue Sommerabende.</p>		<p><b>EP CHF 19.50</b>  <i>UVP CHF 39.00</i>            500 ml   VE 6</p>
L251:500	<p><b>OSTEROL - BEEREN BITTER LIKÖR   17.5 VOL.</b></p> <p>Beerenstark wie zart zugleich: Dieser Aperitivo Likör beeindruckt durch seinen wunderbar ausgeglichenen Charakter. Das Zusammenspiel feinsten Kräuter- und Waldfruchtnoten erinnert an herrliche Sommertage und beerige Nascherei – so leuchtend rot wie der Osterol. Als Schuss in eisgekühltem Sekt, Secco oder auch Tonic ist er der perfekte Begleiter zu jedem feierlichen Anlass.</p>		<p><b>EP CHF 19.50</b>  <i>UVP CHF 39.00</i>            500 ml   VE 6</p>

## SPIRITUOSEN

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS   STK.
L233:40	<p><b>TROPICAL SPICED RUM   42% VOL.</b></p> <p>Jeder kennt ihn, jeder fürchtet ihn und niemand kann ihm entkommen: dem Fluch der Karibik. Doch nicht nur Schätze aus Gold und Silber sind mit sagenumwobenen Flüchen belegt - auch der Piraten-Rum mit seinen bernsteinfarbenen Reflexen, dem süsslich-kraftigen Geruch und dem vollmundigen Geschmack. Wie dieser Tropical Spiced Rum: Ein Flavoured Rum aus kräftig-intensivem Caribbean Rum, frischen Zitrusnoten, Bitterorange, typischen Karamellanklängen und einem Hauch Kokos. Ein wahrer Schatz der Karibik: tropisch, besonders, unwiderstehlich.</p>		<p><b>EP CHF 6.10</b>  <i>UVP CHF 11.90</i>            40 ml   VE 20</p> <p><b>EP CHF 31.90</b>  <i>UVP CHF 54.90</i>            500 ml   VE 6</p>
L246:350	<p><b>PFIRSICH MARACUJA RUM-LIKÖR   18% VOL.</b></p> <p>Wenn die süsse Frucht reifer Pfirsiche auf den Saft der exotischen, sonnengereiften Maracuja trifft und sich in unserem Sommerlikör zu einem idealen Begleiter für sonnenverwöhnte Tage vereint, ist Genuss pur vorprogrammiert: Ob im Longdrink, zu kalter Torte oder einfach zum Obstsalat oder Sorbet – fruchtiger kann der Sommer nicht schmecken!</p>		<p><b>EP CHF 16.30</b>  <i>UVP CHF 29.80</i>            350 ml   VE 6</p>
L249:350	<p><b>ERDBEER-RHABARBER LIKÖR   17% VOL</b></p> <p>Sommerfeeling pur - in diesem fruchtigen Likör trifft der Geschmack süsser Erdbeeren auf feine, saure Noten von Rhabarber. Die harmonische Kombination wird von einem Hauch Vanille abgerundet und schmeckt besonders gut eisgekühlt pur oder über Vanilleglace.</p>		<p><b>EP CHF 17.50</b>  <i>UVP CHF 29.90</i>            350 ml   VE 6</p>

## WEINE FÜR LAUE SOMMERABENDE

Unser ganzes  
Weinsortiment findest du  
in unserem Onlineshop

[www.diegenussart.ch](http://www.diegenussart.ch)



## ROSÉ WEINE



### AVIENNE

Bodegas Más Que Vinos | Tierra de Castilla-La Mancha | Spanien

Traube: 100% Garnacha

Das Bouquet ist gekennzeichnet von feinen Aromen wilder Erdbeeren, Hibiskus und etwas Zitrusfrucht. Harmoniert mit leichten, frischen Speisen, veganen und vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Salaten und fruchtigen Desserts.

**EP CHF 14.90**

*UVP CHF 26.90*

VE 6 x75cl



### ROSATO DI NEGROAMARO IGP

Tenute di Eméra | Apulien | Italien

Traube: 100% Negroamaro

Frische Früchte, Noten von Kirschen und Blumen. Strahlende Frucht mit einer schönen Frische. Langer, fruchtiger, angenehmer Abgang. Hervorragend zu leichten Sommergerichten oder zum Apéro.

**EP CHF 9.50**

*UVP CHF 16.10*

VE 6 x75cl



### MARQUÊS DE MONTEMOR ROSÉ

Quinta da Plansel Montemor | Alentejo | Portugal

Traube: 70% Castelão | 30% Aragonez

Frischer und fruchtiger Rosé, hellfarbig und reich im Bukett. Am Gaumen findet man Eindrücke von Erdbeeren, Himbeeren und auch einen Hauch Melone.

Ein leichter Rosé der zu jeder Gelegenheit serviert werden kann.

**EP CHF 7.90**

*UVP CHF 13.90*

VE 6 x75cl

## SCHAUMWEIN



### PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC

Luca Ricci | Veneto | Italien

Traube: 100% Glera

Noten von säuerlichen grünen Äpfeln und Birnen, Anklänge von Akazienblüten. Elegante und erfrischende Blase, die Fruchtigkeit ist angenehm.

Der ideale Begleiter für jede Feier, passt gut zu leichten Vorspeisen und Frischkäse.

**EP CHF 8.30**  
UVP CHF 14.10  
VE 6 x75cl

## WEISSWEIN



### TREMENTI CHARDONNAY VIOGNIER IGP

Cantina Orion | Sizilien | Italien

Traube: 70% Chardonnay | 30% Viognier

Die beiden Rebsorten verbinden sich zu einem Wein, der Aromen von exotischen Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und Geissblatt aufweist.

Empfehlenswert zu Pasta, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Schwein, Fisch, Meeresfrüchten und Weichkäse.

**EP CHF 7.50**  
UVP CHF 14.50  
VE 6 x75cl

### PINOT GRIGIO FRIULI-GRAVE DOC

Italo Cescon | Veneto | Italien

Traube: 100% Pinot Grigio

Subtile Aromen von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Orangen. Sehr elegant und ausgewogen. Im Gaumen samtig mit einer feinen Säure. Die dezenten Fruchtaromen sind elegant und nuancenreich. Die subtile Würze begleitet den runden und erfrischenden, langen Abgang.

Passt zum Apéro, zu Vorspeisen und leichten Fleischgerichten, Geflügelsalat, Fisch, Meeresfrüchten, Mies- und Venusmuscheln, Seebarsch im Salzmantel und zu Stockfisch.

**EP CHF 9.80**  
UVP CHF 17.90  
VE 6 x75cl



Mit unserem Newsletter  
verpassen Sie keine  
Neuheiten mehr!



direkt  
abonnieren



Die GenussArt GmbH | Fabienne & Hansruedi Schmid  
Tel. 041 620 85 85 | [info@diegenussart.ch](mailto:info@diegenussart.ch)

**FEINKOST MIT PFIFF.**

[www.diegenussart.ch](http://www.diegenussart.ch)