CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Gültig vom 15.03. bis 31.05.2024

Bestell' was FEINES!

FRÜHLING

Bestellkatalog 2023

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Mit feinen Zutaten kochen

WOK-THAI-ÖL
mit Basilikum und Zitronengras

Wie eine kulinarische Reise durch Südostasien, denn das Öl ist wegen seines milden Geschmacks nach Zitrusfrüchten und Minze bestens geeignet, asiatischen Gerichten den besonderen Twist zu verleihen. Das Wok-Thai-Öl kann sowohl kalt als auch bei mäßiger oder starker Hitze verwendet werden. Inhalt: 250 ml.

Endlich Frühling!

Die Jahreszeit schenkt uns die ersten zarten Kräuter und Blüten, verwöhnt uns mit Spargel und Erdbeeren. Wir finden Wildkräuter und können Bärlauch pflücken gehen. Es macht in diesen Wochen viel Spaß, mit all den frischen Zutaten zu kochen. Unser Zutatenrepertoire sollten jetzt feine Essige und Öle, aromatisierte Salze und Senfsorten bereichern. Mit Pasta und Reis können frühlingsfrische Gerichte gezaubert werden, die nach Gusto mit vielen Kräutern und Gemüse nicht nur ein optisches Highlight auf dem Teller werden.

Chateau et Chocolat stellt Euch in den Bestellkatalogen passend zur Jahreszeit eine kleine Auswahl seines Sortiments vor.

KENNT IHR DIESE TOLLEN OLIVENÖLE?

Ein gutes Olivenöl gehört einfach in jede Küche! Für Salate, zum Marinieren, zum Braten oder einfach nur zum Verfeinern – Olivenöl ist gesund und verleiht unseren Gerichten den beliebten mediterranen Geschmack. Ich liebe es, etwas Olivenöl zum Couscous zu geben oder es über eine heiße Pizza zu träufeln. Basilikumpesto – ein Traum, wird gutes Olivenöl verwendet. Probiert einmal aus der Provence das Olivenöl von Nicolas Alziari – elegant, mittelfruchtig, dabei weich und nussig – aus Italien „Peranzana“ der Familie Muraglia – mittelfruchtig, dabei leicht pikant und sanft bitter – und aus Spanien „Merula“ von Marqués de Valdueza – ebenfalls mittelfruchtig, dabei mild und buttrig.

Nicolas Alizari, 500 ml

Familie Muraglia, 500 ml

Marquqés de Valdueza, 500 ml

TOPTIPP

Holunderblüten essig

TOPTIPP

Aceto Balsamico di Modena IGP – mindestens 3 Jahre gereift, gelbes Etikett

Muraglia – Krug Motiv Punkte, natives Olivenöl extra

Muraglia – Krug Motiv Punkte, natives Olivenöl extra

Muraglia – Krug Motiv Punkte, natives Olivenöl extra

„Il Tinello“ Aceto Balsamico di Modena IGP – mindestens 3 Jahre gereift, oranges Etikett

Essig&Öl

Für die feine Frühlingsküche

Die Frühjahrsausgabe meines Onlinemagazins ist online!

CHÂTEAU et CHOCOLAT
DER ONLINESHOP

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Im Onlineshop

entdecken

Saftiger Mandelkuchen mit Schokolade aus der Provence

Die Biscuiterie de Provence liegt am Fuße des Mont Ventoux. Alte, streng gehütete Familienrezepte sind der Ursprung der feinen Backwaren, die ohne Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt werden. Der servierfertige, schokoladige Mandelkuchen wird ohne Mehl (glutenfrei) und aus rein natürlichen Zutaten hergestellt.
Genusstipp: zum Glas Cidre Rosé

Zugegeben, es braucht es ein bisschen Muße, um sich alles in Ruhe anzuschauen, aber es gibt einfach so viel im Onlineshop zu entdecken!

Selbst leidenschaftliche Hobbyköche, die stets auf der Suche nach exquisiten Zutaten und erlesenen Weinen sind, werden in meinem Onlineshop fündig. Taucht ein und entdeckt eine Vielzahl von Produkten, um eure kulinarischen Kreationen zu verfeinern. Von Knabbereien und Pastis, um den Feierabend gesellig zu gestalten, bis hin zu Essig, Öl und Salz für die besten Salatsaucen und Marinaden. Nicht zu vergessen die wunderbaren Alltagsweine, die perfekt zu euren selbstgekochten Gerichten passen.

In den "Für Fans-Angeboten" sind coole Set-Angebote zu finden, die zum jeweiligen Thema eine feine Auswahl in sich bergen. Hier findet Ihr aber auch Geschenkideen, die passend zu den Jahreszeiten oder Anlässen tolle Vorschläge bereithalten.

Warum immer nur Wein trinken?

Cidre ist das neue Trendgetränk, das immer mehr Anhänger findet – und das aus gutem Grund! Ob pur als Aperitif, zur Verfeinerung von feinen Gerichten oder als Zutat für erfrischende Cocktails mit Apfel- oder Birnenschaumwein, Cidre bringt Stimmung! Cidre aus Frankreich zeichnet sich zudem durch einen niedrigen Alkoholgehalt aus – je süßer, desto weniger – sowie durch ein erfrischendes Mousseux und eine belebende Fruchtigkeit! Das Maison Sassy aus der Normandie fügt seinem Cidre und Poiré keinen Zucker, Farb- oder Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel hinzu. Erfahre mehr über unsere Angebote, indem du auf das entsprechende Foto klickst.

www.chateau-et-chocolat.de

Sassy
Poiré

Sassy
Brut

Sassy
Brut

TOPTIPP

Marinierte Oktopusteile

Gegrillte Champignons

Apero-Gebäck mit Parmesan

Oliven-Mix „Provence“

Ölsardinen „Ratatouille“

TOPTIPP

Terrasse du Moulinas Rosé Pastel IGP Pays d'Oc

Aperitifzeit

Die Stunde des Apéro

Die Sommerausgabe meines Onlinemagazins erscheint im Juni.

CHÂTEAU et CHOCOLAT
DER ONLINESHOP

ENDLICH FEIERABEND!

Macht es euch zur Tradition oder lasst diese wieder aufleben: den Aperitif! Er ist die kleine Auszeit vom Alltag und der perfekte Start in den Feierabend. Ungezwungen, ohne großes Tamtam und mit wenigen Handgriffen vorbereitet, hat man stets ein paar Basics zu Hause. Im Vorrats- und Kühlschrank sollten daher immer ein paar Oliven, Knabberzeug und etwas Schnittkäse oder Terrinen bereit liegen. Der Aufwand, ein paar Dips mit Frischkäse vorzubereiten, hält sich auch in Grenzen. Dazu passen Cracker oder frisches Baguette. Zu weiterführenden Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Kartoffel-Chips mit Sommertrüffel

Ligurische Taggiasca Oliven mit Stein in Salzlake

Cracker für Frischkäse-Häppchen

TOPTIPP

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Jetzt im Onlineshop

bestellen

Mandelkuchen mit Zitrone

Der Mandelkuchen aus der Provence mit dem erfrischenden zitronigen Geschmack wird ohne Mehl (glutenfrei) und mit größter Sorgfalt aus rein natürlichen Zutaten hergestellt. Köstlich zusammen mit einer Kugel Joghurt- oder Vanilleeis und frischen Beeren.

Herzlich willkommen!

CHATEAU et CHOCOLAT ist ein Onlineshop mit all den Herausforderungen, mit denen ein kleines Unternehmen zu kämpfen hat.
So können mit Paketdiensten nicht dieselben Konditionen ausgehandelt werden, wie es die Großen können, was sich wiederum auf die Versandkosten auswirkt.
Eingegangene Bestellungen können nicht innerhalb von 2 Tagen ausgeliefert werden, da es bei CHATEAU et CHOCOLAT kein Lager vor Ort gibt. Die Produkte werden erst ab einer Kundenbestellung für den Versand organisiert, was sich auf den Versandzeitraum auswirkt. CHATEAU et CHOCOLAT kann so aber eine große Auswahl anbieten und ist der Überzeugung, dass es immer etwas gibt, auf das man sich freuen sollte – auch wenn es etwas länger dauert als gewohnt. Zur beidseitigen Bestellsicherheit kann im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT mit paypal bezahlt werden.

CHATEAU et CHOCOLAT sagt Danke: Ein dickes Dankeschön an alle Menschen, die in unseren schnelllebigen Zeiten noch die Geduld mitbringen, auf ihre Wünsche zu warten. Ein herzliches Danke an alle, die gerne bei CHATEAU et CHOCOLAT bestellen.

Das besondere Hochzeitsmenü

MODERATION

WEIN & APHRODITE

Der Mai verkörpert für viele von uns den Frühling, die Freude, das Glück und die Heiterkeit. Der Begriff "Wonne" umfasst all diese Bedeutungen. Zahlreiche Volksbräuche wie die Walpurgisnacht, der Maibaum, das Maisingen und die Mairitte zelebrieren dieses Gefühl. Das himmlisch duftende Maiglöckchen wurde nach diesem Monat benannt. Es ist kein Wunder, dass in Umfragen der Mai oft als der beliebteste Monat genannt wird. Auch Paare bevorzugen es, sich in der Zeit von Mai bis September das Jawort zu geben. Dorit Schmitt bietet mit ihrem Konzept "Wein & Aphrodite" ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis für besondere Hochzeitsfeiern an.

www.aromenspiele.de