CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Gültig vom 01.03. bis 31.05.2022

Bestell' was FEINES !

FRÜHLING

Katalog 2022

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Mit feinen Zutaten

kochen

Natives Olivenöl extra aus Apulien

Die Familie Muraglia in Apulien presst aus 100 Prozent Peranzana-Oliven dieses edle mittelfruchtige, natives Olivenöl extra. Die dezente Schärfe und subtile Bitternoten harmonieren perfekt miteinander und machen das Öl zu einem mittelfruchtigen Genuss- und Würzmittel für alle Anwendungen in der Küche

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 jetzt viel Spaß, mit all diesen 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.

SÜSSE FRÜHLINGSGRÜSSE!

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Die Lebenslust wird von wärmenden Sonnenstrahlen und ersten Frühlingsblühern geweckt. Der Frühling lässt uns nach den kalten, grauen Wintertagen aufatmen. Es drängt uns nach draußen und wir freuen uns darauf, Freunde und Familie wieder häufiger zu treffen. Kleine Geschenke erhalten dabei die Freundschaft. CHATEAU et CHOCOLAT hat für jeden Anlass Kleinigkeiten im Onlineshop, die sich perfekt als Mitbringsel eignen! Mehr Informationen zu den Angeboten gibt es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

DOLFIN 27 Minitafeln

In dieser Geschenkbox von Dolfin für Schokoladenfans sind 27 Täfelchen in neun verschiedenen Geschmacksrichtungen: Vollmilchschokolade, dunkle Schokolade mit Fleur de Sel, Zitrone-Ingwer, dunkle Schokolade mit Orange, 88% Kakao, Vollmilchschokolade mit Karamell, dunkle Schokolade mit Mandeln, Vollmilchschokolade mit Kaffee und Vollmilchschokolade mit Haselnuss.

Süße Pistaziencreme

Diese süße Spezialität aus Pistazien aus dem sizilianischen Dorf Dolci schmeckt nicht nur auf Weißbrot oder Croissants, sondern auch zu Panettone und Pandoro.

Tartufi mit Pistazien

Ein ungewöhnlicher, eleganter Geschmack und eine frische grüne Farbe machen diese neue Tartufi-Sorte aus. Sie besitzen einen angenehmen Biss dank der kleinen Pistazienstücke, die herrlich zwischen den Zähnen knacken.

Sal de Ibiza
im Tontopf

Risottoreis
Carnaroli

Natives Olivenöl extra
mit Basilikum

BEST KRÄUTER FRIENDS

Ihr seid Risottofans? Ihr liebt frische Kräuter und die leichte Frühlingsküche? Außerdem habt ihr Ziegenfrischkäse für euch entdeckt und würdet ihn am liebsten in alle eure Gerichte schmuggeln? Dann solltet ihr dieses Rezept unbedingt ausprobieren! CHATEAU et CHOCOLAT hat dafür ein kleines Set mit Zutaten zusammengestellt: Risottoreis, Fleur de Sel, ein Olivenöl mit Basilikum und 1 Flasche Verdejo, ein Weißwein aus der spanischen Rueda. Zum Rezept oder zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Zum Setangebot

WEIN & FRÜHLINGSKRÄUTER

So unterschiedlich die Aromen der verwendeten Kräuter, so differenziert sollte die Weinauswahl erfolgen. Denn zu den Weinen, die zur Frühlingsküche passen, ist jeweils ein passendes Kraut gewachsen. So harmoniert der süßlich zarte Kerbel sehr gut mit einem Sauvignon Blanc aus Neuseeland. Ein Salat mit würzigen Wildkräutern, die sanfte Bitternoten mitbringen, hingegen wird wunderbar von einem Verdejo aus Spanien begleitet. Mehr Informationen zu den Angeboten gibt es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Verdejo D.O. Rueda Bodegas Pedro Escudero

Rueda steht für die Sorte Verdejo und zu der gehört diese frische, kräutrige Note in der Nase. Da findet man Heunoten, Fenchel, Anis und wie bei diesem Wein einen Touch an tropischen Früchten am Gaumen. Verdejo zeigt in seiner Leichtigkeit durchaus Struktur und spürbare Säure. Frisch und leicht zu trinken

Sauvignon Blanc Simonsig

Der Sauvignon Blanc »Sunbird« ist eine bewährte und einzigartige Cuvée aus unterschiedlichen Regionen, mit der auf natürliche Weise die klimatische Vielfalt der Kapregion eingefangen wird. Stellenbosch, Walker Bay, Darling und Elim bringen sich bei diesem Wein ein – eine önologische Meisterleistung! Diesen Wein genießt man am besten zu Salaten mit gegrillten Scampi, zu Meeresfrüchten und Fisch sowie zu Spargelsalaten mit Kräutervinaigrette, Spargelcremesuppen oder zu Pasta mit grünem Spargel und Parmesan.

Sauvignon Blanc Gravel & Loam

Macht Lust auf das zweite Glas! »A great value for money«. In Marlborough stehen seine Sauvignon Blanc-Weinberge, aus denen er sehr beachtliche Qualitäten erzeugt. Frisch und »crispy«, exotische Früchte wie Mango und Maracuja, etwas Stachelbeere. Im Geschmack durch die markante Säure sehr belebend und ein geschmeidiges und rundes Mundgefühl mit schöner Frucht und einem anregenden Finish. Passend zu Salaten mit Früchten, aber auch zu Geflügel oder zu feinen Gerichten mit Meeresfrüchten. Sehr schöner Begleiter zu jungem Ziegenkäse.

Cracker für Frischkäse

Kalamata-Oliven

KNABBEREI ZUM APÉRO

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 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 dem Rezept oder zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Landterrine mit Crémant d'Alsace

AROMEN-
SPIELE
DAS ONLINEMAGAZIN

Im Onlinemagazin

schmökern

Das blätterbare Frühjarsmagazin
erscheint Mitte März!

Endlich kommt der Frühling!

Ist das Ende des Winters in Sicht, zieht es uns wieder raus in die Natur. Wir genießen die wärmenden Sonnenstrahlen, das erste Grün und die ersten zarten Blüten. Sie sind eine aromatische Bereicherung unserer Frühlingsküche. Deshalb gibt es viele neue Rezepte mit Wildkräutern und -blüten, zusammen mit wertvollen Tipps, wo und wann man Wildkräuter am besten sammeln geht, in der Frühjahrsausgabe zu entdecken. Hinzu kommen neue Inspirationen für alle Kuchenbäcker, die es glutenfrei, vegan oder schokoladig lieben. Außerdem dürfen natürlich die Empfehlungen zu passenden Weinen, hochwertigen Zutaten und praktischen Küchenhelfern nicht fehlen.

Lasst Euch inspirieren und schaut zum Schmökern ins Magazin!
www.aromenspiele.de

Dunkle Schokolade mit Zitrone und Ingwer

Grappa-Kirschen in dunkler Schokolade

Kakaokonfekt mit Champagner

Zum Angebot

Haselnuss-Schokoladencreme

FÜR ALLE NASCHKATZEN

Manchmal muss es einfach sein. Manchmal wollen wir etwas Süßes, etwas Tröstliches, etwas nur für uns. In so einem Moment kommt ein Stückchen Schokolade, eine feine Praline oder ein schokoladiges Konfekt gerade recht. Schokolade ist sinnlich, verführerisch und ein kleines Glück, das man essen und teilen kann. Bei CHATEAU et CHOCOLAT gibt es eine große Auswahl feiner Schokoladen, raffinierter Naschereien und zart schmelzenden Schokoladencremes. Zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

FEINE AUSWAHL ZU SPARGEL

Sucht man nach passenden Beilagen zu Spargel, wird schnell an Sauce Hollandaise, Spargelcremesuppen, frischen Kerbel, Spargelsalat oder Spargel mit Schinken gedacht. Darüber hinaus passen die edlen Stangen aber auch sehr gut zu Fisch, Ei und Garnelen. Mit Zutaten wie exotischer Mangoessig oder Nussölen kann man den Spargelgerichten einen raffinierten Twist verleihen. Mehr Informationen zu den Angeboten gibt es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Mangofruchtessig

Mangofruchtessig und Meeresfrüchte gehen eine köstliche Liaison ein. Garnelen wie gewohnt braten und vor dem Servieren noch kurz mit dem exotisch-fruchtigen Essig beträufeln oder ablöschen

Walnussöl

Das Walnussöl aus Frankreich eignet sich perfekt für die Verwendung in Salatsaucen, zur Verfeinerung von Rotkohl, Spargel und Gemüse. Sogar über frischem Ziegenkäse und fruchtigen Obstsalaten setzt es überraschende Akzente mit seinen nussig-herben Aromen.

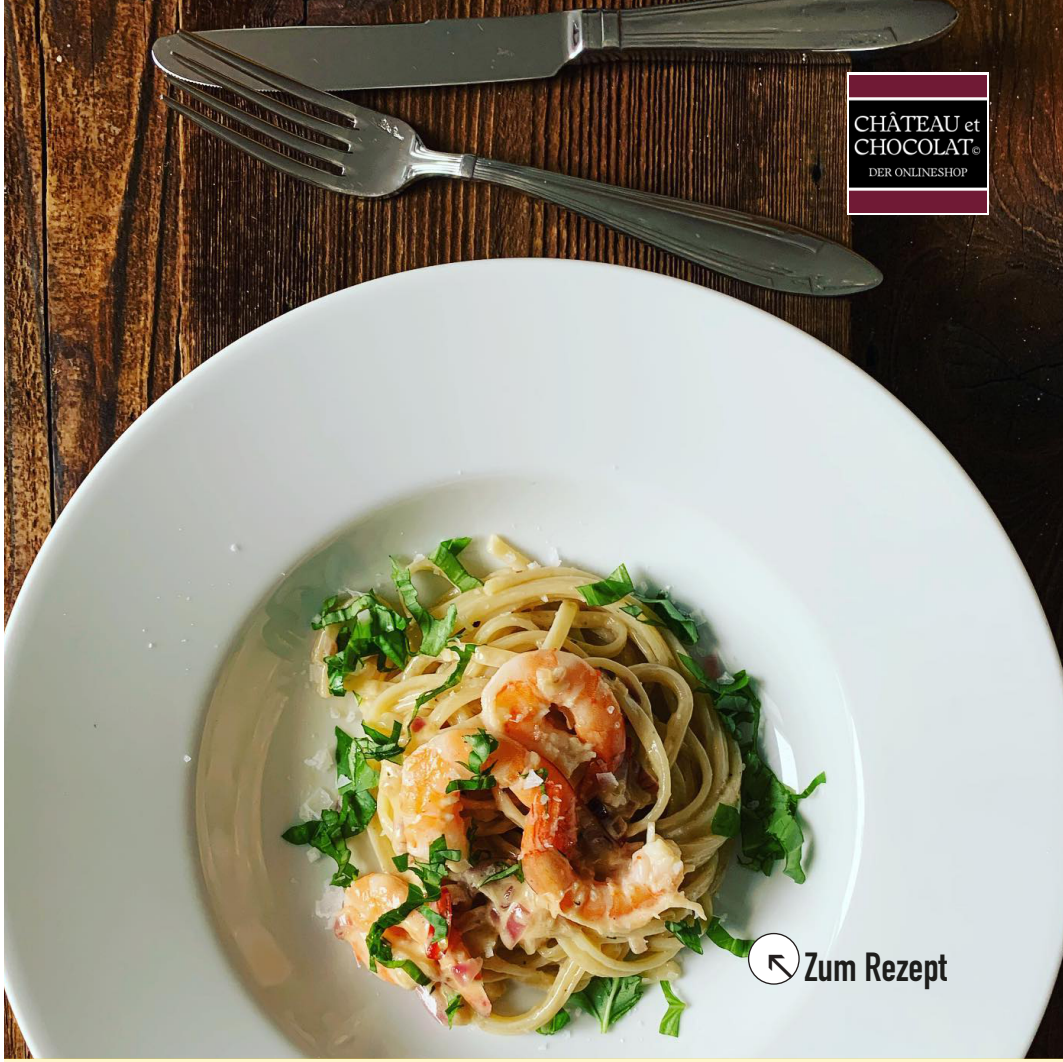
Grüner Veltliner Federspiel

Der Grüne Veltliner zeichnet sich durch einen gut strukturierten und mineralischen Charakter aus. Zu Wiener Schnitzel oder Backhändl mit Kartoffelsalat, aber auch zu Spargel-, Fisch-, Gemüsegerichten, asiatischer Küche, Pizza oder Flammkuchen eine sehr gute Wahl!

Meersalzflocken mit Limone

Linguine mit Knoblauch und Basilikum

Dijonsenf, fein, im Tontopf



PASTAGLÜCK FÜR GARNELENFANS

Garnelen, Senf, Knoblauch und Kräuter verwandeln euer nächstes Nudelgericht in eine neue Lieblingspasta! In der Spargelsaison passt frischer Spargel perfekt in das Gericht. Benötigte Zutaten wie aromatisierte Pasta, Senf aus Dijon, Meersalzflocken mit Limone und hochwertiges Olivenöl gibts im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT. Die Garnelen – bitte auf Bioqualität achten – liegen in der Tiefkühltruhe eures Supermarkts. Zum Rezept oder zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Terrasse du Moulinas Rosé Pastel IGP Pays d'Oc

Ein frisch-fruchtiger Rosé aus dem sonnenverwöhnten Süden Frankreichs. Der Syrah bereichert den Wein mit Noten von Erdbeeren, Johannisbeeren und dezenter Stachelbeere und einer cremigen Textur am Gaumen. Verführerisch und lang anhaltend. Passend zum Aperitif, zu Tapas, Barbecues und Sommersalaten.

Frühlingssalat mit Kaninchenleber

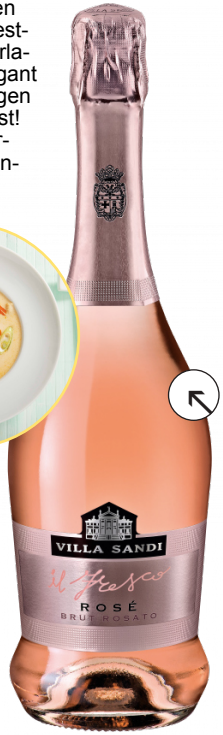
Sistina Cerasuolo Rosé DOC d'Abruzzo

Kräftiger Roséwein mit viel Körper. In der Nase fruchtbetont, mit vordergründigen Kirsch- und Himbeernoten. Der Geschmack ist weich und harmonisch. Der Name leitet sich vom altsizilianischen Dialektausdruck „Cerasa“ (Kirsche) ab. Ein Wein zu sommerlichen Gerichten, Lammbraten, gegrilltem Hühnchen und Gemüse oder solo als Terrassenwein.

Französischer Lammbraten

Il Fresco Rosato Spumate

Der Il Fresco Rosé zeigt sich im zarten Lachston und einem feinen Duft nach kleinen roten Blüten, etwas Himbeerduft mit leicht würzigen Anklängen.
Die Frucht ist klar und nicht aufdringlich. Am Gaumen verspielt mit pikanter Restsüße. Die sehr feine Perlage wirkt frisch, eher elegant und umspielt die fruchtigen Aromen. Köstlicher Solist! Passt wunderbar zu Vorspeisen mit Fisch und anderen Meeresfrüchten.



Thailändische Tom Kha mit Garnelen

WEIN & GENUSS

IN BESTER FRÜHLINGSLAUNE

Roséweine haben längst bewiesen, was sie können und ihren Siegeszug angetreten. Ihre Beliebtheit steigert sich von Jahr zu Jahr, denn vom süffigen Solisten in der Sonne bis zum perfekten Speisenbegleiter ist für jeden Geschmack der passende Rosé dabei. Roséwein passt zur asiatischen Küche, zu Lamm und Lachs sowie in sprudelnden Vertretern zum fröhlichen Apéro. Und der ein oder andere Rosé passt sogar zu edler Schokolade. Wie das zusammen passt, kann in meinen „Wein & Schokolade“-Kursen herausgefunden werden. Mehr Informationen zu den Angeboten gibt es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Jetzt etwas Feines

bestellen

Oktopus mit Knoblauch in Sonnenblumenöl

Der Oktopus, der vor der Küste Galiziens gefangenen wird, zählt zu den besten der Welt. Eingelegt wird er nur mit Knoblauchscheiben und Salz in bestem Sonnenblumenöl.

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 Geduld mitbringen, auf ihre Wünsche zu warten. Ein herzliches Danke an alle, die gerne bei CHATEAU et CHOCOLAT bestellen.