







SOMMER

Katalog 2022



Mit feinen Zutaten zu Hause

kochen







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

Jeden Sommertag voll auskosten!

Am Wochenende darf deshalb das Gläschen Pastis zum Aperitif zu Mittag oder vor dem Abendessen sein. Weil im Anschluss gut gegessen wird, braucht es vorher auch nur ein paar Oliven oder etwas Knabberzeug wie Chips oder Nüsschen. Dieser Bestellkatalog macht Lust, das Leben mit köstlichen Rezepten der Sommerküche voll zu genießen. Für die Raffinesse und den guten Geschmack sorgen aromatisierte Salze und Öle, Olivenöle und Essige in Premium-Qualität. Aber blättert doch mal rein und lasst euch inspirieren, was CHATEAU et CHOCOLAT alles vorbereitet hat, um euch den Sommer zu versüßen!

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

SO SCHMECKT DER SOMMER

Lazy Sundays und das Wetter spielt auch mit, dann steht einem gepflegten Gin-Tonic eigentlich nichts im Wege. Oder soll es lieber prickeln? Dann lasst die Korken knallen! Der Rosé Spumante von Villa Sandi ist einer der Besten, um entspannte Momente zu erleben. Auf der Terrasse ein leichtes Mittagessen und ein Gläschen Wein genießen geht mit dem Verdejo von Valdelagunde ganz wunderbar. Der Weißwein passt zu Sommersalaten, Fisch und Sommergemüse hervorragend.



Verdejo D.O. Rueda **Bodegas Pedro Escudero**

Rueda steht für die Sorte Verdejo und zu der gehört diese frische, 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



RUEDA

VALDELAGUNDE

kräutrige Note in der Nase. Da findet man Heunoten, Fenchel, Anis



PIGSKIN GIN AUS SARDINIEN

Ein klarer, herber Gin in der Qualität London Dry Gin, der sich sehr gut für Longdrinks eignet. Er schmeckt frisch und direkt. 40% vol. Die besondere Flora und das Klima von Sardinien bringen geschmacksintensive Botanicals hervor. Das Familienunternehmen Silvio Carta pflückt sie wild und baut sie teils selbst an.



Der II 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.





San Marzano Tomaten, ganz und geschält



Getrocknete Datteltomaten



LUST AUF SONNENGEREIFTE TOMATEN

Am besten schmecken Tomaten im Sommer. Dann reifen sie perfekt und werden voll aromatisch. Kein Wunder, dass sich die Pflanzen im sonnigen, mediterranen Klima am wohlsten fühlen. Sonnengereift und erntefrisch werden sie auch konserviert. Aus der italienischen und provenzalischen Küche kommen viele Tomatenrezepte, die uns jetzt ebenfalls eine große Freude bereiten: Caprese, gefüllte Tomaten, Tomatensuppe oder Tomatensaucen zu Pasta, Fisch oder Fleisch. Außerdem schmecken getrocknete Tomaten in Kräuterhutter oder Frischkäse-Aufstrichen besonders lecker

Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl



EIN SOMMER IN ROSÉ

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.



Cinquantino Rosato IGP Puglia

CHÂTEAU et CHOCOLAT®

Mit 100% Negroamarone zeigt sich der kräftig, rosa leuchtende Rosé von einer charmanten süditalienischen Seite. In der Nase vertrömt er einen intensiven Duft nach roten Johannisbeeren und dunklen Kirschen, die sich genauso schön am Gaumen widerspiegeln. Saftig, weinig mit einer robusten Struktur wirkt er fast wie ein ganz leichter Rotwein.



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. BBQ und Sommersalaten.

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.





Cracker für Frischkäse



Schwarze 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.

Riesenkapern







Im Sommermagazin

schmökern



Ins blätterbare Sommermagazin mit einem Klick!

In diesem Jahr ist die Sommerausgabe wieder dem Süden Frankreichs mit all seinen kulinarischen Highlights, Hotspots und Orten gewidmet, in die man sich ganz schnell verliebt. Sie macht Lust, diesen Landstrich zu entdecken, denn hier gibt es alles – von mondänen Städten an der Côte d'Azur bis hin zu verträumten Fischerdörfern abseits des Trubels.

Für die Weinliebhaber bieten die Weinbauregionen von einfachen Tafelweinen bis zu weltberühmten Gewächsen alles: ob trocken, süß oder sprudelnd, rot, weiß oder rosé. Oder man lässt sich von dem regionalen Angebot auf den kleinen Märkten verzaubern und genießt diese frischen Produkte in einem der vielen Restaurants. Die Küche des Südens kann aus dem Vollen schöpfen: Wein und Crémant, Käse, Oliven und Olivenöl, Kirschen, Melonen, Tomaten, Knoblauch, Fleur de Sel, Fisch, Austern und Meeresfrüchte — alles kommt fang- oder erntefrisch aus der unmittelbaren Umgebung.

Taucht ein in den Süden Frankreichs und genießt das Schmökern in der aktuellen Sommerausgabe!

Sal de Ibiza Zitronengras und Ingwer

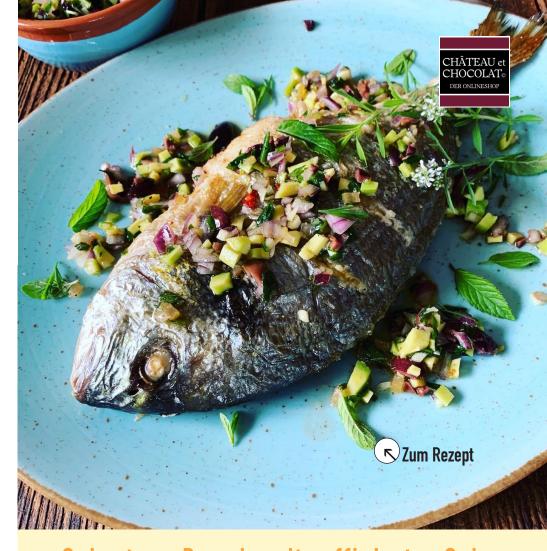


Natives Oliven extra mit Zitrone



Couscous, vorgegart aus Frankreich





Gebratene Dorade mit raffinierter Salsa

Gebratener oder gegrillter Fisch darf in der Sommerküche nicht fehlen. Und dieses Rezept einer Dorade, die nur mit einer raffinierten Avocado-Oliven-Salsa und vielen frischen Kräutern serviert wird, ist köstlich! Und für alle Vegetarier und Veganer wird diese geniale Salsa einfach mit Kräutern in einen Couscous untergehoben. Das schmeckt fantastisch! Noch raffinierter wird es, wenn aromatisierte Öle und Salze in Premiumqualität zum Einsatz kommen. Und selbstverständlich achten wir beim Fischkauf auf nachhaltige Fischerei und Fangmethoden. Weinempfehlung: ein Verdejo aus der Rueda.

GAUMENSCHMEICHLER FÜR DIE SOMMERKÜCHE

Der über 5 Jahre lang gereifte Condimento del Borgo ist eine konzentrierte Aromenwucht und verzaubert mit jedem Tropfen reife Sommerfrüchte wie Erdbeeren, die sodann zu einem cremigen Pannacotta serviert werden sollten. Der Holunderblütenessig überrascht in Fruchtsalaten, Sommersalaten mit süßen Beeren und Aperitif-Mixgetränken. Und ein natives Olivenöl extra gehört im Sommer einfach dazu!



Holunderblüten-Essig

Der unverkennbare Geschmack, den man von Holunderblütensirup kennt, macht dieses milde Würzmittel sehr charakteristisch. Es schmeckt zu zarten Gemüsen wie Spargel oder Erbsen, in Fruchtsalaten und in Getränken.





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

Condimento del Borgo Satin, über 5 Jahre gereift

Über 5 Jahre gereift. "Satin" ist als weitere Veredelung des Condimento rosso del Borgo entstanden. Gekochter Traubenmost aus der Region rund um die Stadt Reggio Emilia wird in kleinen Eichenfässern affiniert und in zierliche, mundgeblasene Glasboules per Hand abgefüllt. Betörender Duft, beinahe cremige Konsistenz und ein ausgewogenes, süß-saures Geschmacksbild. Diese Sonderedition ist ein exklusiven Würzmittel, das insbesondere zu Desserts wie Obst, Eiscreme und Pannacotta schmeckt. Der Satinsteckt in einer sehr charmanten Verpackung mit einer romantischen Rosenzeichnung als Zierde.

#getinspired



CHÂTEAU et

CHOCOLAT OF CHOCAT OF CHOCOLAT OF CHOCOLAT

Cannellini Bohnen aus Kanada

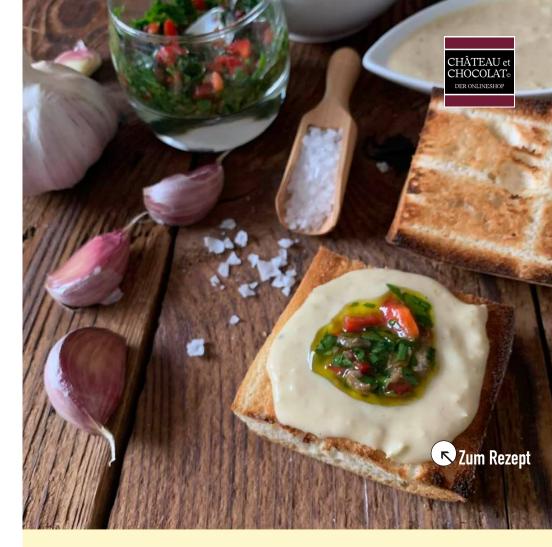


Natives Olivenöl extra Castillo de Canena, Picual



Sardellen in Olivenöl, Ortiz





Vom Guten das Beste

Mit Bruschette und Crostini beginnt ein Abend mit Genuss. Der Vorteil an meinem Rezept ist, dass mit wenigen Zutaten durch geschicktes Variieren vier leckere Crostini zubereiten werden können. Die Grundversion ist eine toskanische Fettunata, die nach Lust und Laune bestrichen oder belegt wird. Für die Zutaten ist nur das Beste gut genug! Sardellen von Ortiz, natives Olivenöl extra von Castillo de Canena, weiße Cannellini-Bohnen und Kapern können jetzt schon bestellt werden, um alles parat zu haben, Zum Aperitivo müssen dann nur noch frisches Brot, Kräuter und Gemüse besorgt werden. Weinempfehlung: Leichter Rotwein oder ein trockener Rosé.



Fleur de Sel mit Kapern und Zitrone



Il Tinello Bianco Weißweinessig



Sommergenuss in Fruchtig-frisch

Sizilien ist bekannt für seine Zitrusfrüchte. Der Boden und das Klima lassen unglaublich süße und aromatische Orangen und Zitronen reifen. Fruchtig-frisch schmeckt im Sommer sowieso immer. Deshalb gibt es einen Tipp für erfrischende Sommersalate mit saftig süßen Orangen: einmal ohne Fenchel mit grünen Oliven, einmal mit Fenchel und großen Kapernäpfeln. Zum Abschmecken der Salate und zum Verfeinern der Sommerküche bietet CHATEAU et CHOCOLAT ein köstliches, aromatisiertes Salz mit Zitrone und Kapern an sowie ein Olivenöl mit Orangen.

Olivenöl mit Orangen





Und jetzt etwas Feines

bestellen



Croquets mit Tomaten aus der Provence und Piment d'Espelette AOP

Diese Knabbereien gehören in der Provence auf den Tisch, wenn ein Aperitif gereicht wird. Die knusprigen Croquets sind aus hochwertigen Zutaten nach traditionellen Rezepten hergestellt. Besonders lecker schmecken sie, wenn man sie zusammen mit Tapenade oder anderen typischen Brotauftrichen genießt.

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.