Gültig vom 31.05. bis 31.08.2023

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Leckeres für viel genussvolle Stunden im Sommer

Bestell' was FEINES !

SOMMER

Bestelkatalog 2023

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

So lässt sich das Leben

genießen

Jetzt 10 € sparen!

RESTPOSTEN!
Botanical-Box für Gin & Tonic

Mehr Spaß beim Experimentieren mit Gin bringt diese Botanical-Box für Gin & Tonic. 10 außergewöhnliche Botanicals bringen je nach Verwendung immer neue Aromenspiele in euren Drink! Mit dem stilechten Barlöffel in der Verpackung lassen sich die Drinks und Cocktails wunderbar im Glas mischen.

Sommer, wo warst Du so lange?

Dieses Jahr lässt sich der Sommer aber lange auf sich warten. Erst Ende Mai waren die Tage angenehm sonnig und warm. Allerdings hatte der lange kühle und regenreiche Frühling auch seine guten Seiten: Die Natur steht in üppigem Grün da! Für alle Rosen scheint es ein sensationelles Jahr zu sein. Denn so gesund und opulent blühend habe ich die Rosenstöcke schon ein paar Jahre nicht mehr gesehen.
Lasst uns feiern und die wenigen Sommerwochen voll auskosten. CHATEAU et CHOCOLAT hat dazu die passenden Tipps und „Zutaten". Gin-Tonic hat sich zum In-Sommergetränk gemausert. Passend für alle Gin Lovers können noch die letzten Gin & Tonic Boxen bestellt werden, die zum Experimentieren mit Botanicals einladen.
Daneben hat mein kleiner Onlineshop alles, was man zum Genießen brauchen kann: Leckeres für den Apéro. Feine Öle, Essige und Pesto für die wunderbare mediterrane Küche. Und selbstverständlich exzellente Weine zum fairen Preis!

Schaut euch einfach mal im Katalog und der Webseite um. Chateau et Chocolat stellt Euch in den Bestellkatalogen passend zur Jahreszeit eine kleine Auswahl seines Sortiments vor.

MODERATION

EVENT: WEIN & APHRODITE

Seid ihr gerade mit der Planung eurer Hochzeit beschäftigt? Und sucht ihr nach dem ganz besonderen kulinarischen Highlight? Dann überlegt euch, ob ihr nicht den zauberhaften Menü-Abend „Wein & Aphrodite“ buchen möchtet. Dorit Schmitt plant mit euch und in Absprache mit dem Koch ein romantisches Hochzeitsmenü und moderiert das Menü an diesem Abend charmant und unterhaltsam. In den einzelnen Menügängen werden aphrodisierenden Zutaten verarbeitet, zu denen es prickelnde Anekdoten zu erzählen gibt. Selbstverständlich hilft Sie auch dabei, die passende Getränkebegleitung für euer „Wein & Aphrodite“-Menü auszuwählen.

Wir lieben den italienischen Aperitivo

Crostini und Bruschetta, belegt mit Tomaten, Paprika, Kapern, Thunfisch, Bohnencreme oder Pulpo sind so köstlich, abwechslungsreich und schnell zubereitet, dass sie eigentlich jeden Sommertag bereichern sollten! Aber auch spanische Tapas mit Serrano, Manchego und Kapernäpfel schmecken richtig lecker! Die besten Rezepte könnt Ihr im AROMENSPIELE-Onlinemagazin finden. Die passenden Weine im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT.

Riesenkapernäpfel

Riesenkapern oder auch Kapernäpfel genannt, sind eine Bereicherung auf der Antipastiplatte, als Tapas oder auch auf der Pizza. Inhalt: 370 g · Glas

Nonpareilles

Kleine Kapern oder auch Nonpareilles (ø 4-7mm) genannt sind perfekt für Carpacchio, Vitello Tonnato, um die Sauce von Königsberger Klopsen zu verfeinern, Thunfischaufstriche oder die Saucen mediterraner Gerichte zu würzen. Sie schmecken auf Pizza und in Pastagerichten. Inhalt: 100 g · Glas

Langflossen-Thunfisch

Von Juni bis November wird der wertvolle Langflossenthun mit natürlichem Köder und ganz ohne Einsatz von Fischernetzen geangelt. Sein Fleisch ist von einem unglaublich zarten Rosa, besonders mager, angenehm mild und elegant im Geschmack. Er sollte als leicht angemachter Salat gegessen werden, nur mit etwas ligurischem Olivenöl, ein paar Kapern und frisch gemahlenem Pfeffer.

Luna Grillo DOC Sicilia

Die alteingesessene Rebsorte Grillo hat sich mittlerweile zur Ikone in Sizilien entwickelt und gehört zu den Bestsellern im Hause Vaccaro.
Die Trauben finden für ihr Wachstum in Salaparuta ideale Voraussetzungen: eine süd-östliche Hangneigung, Höhenlagen von 450 m. ü. NN sowie skelettreiche und kalkhaltige Böden mit gesunder Humusauflage. Reichlich Sonnenlicht und förderliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht erschaffen Weine mit echter Persönlichkeit. Frische, fruchtige und blumige Noten vereinen sich mit Aromen von gelber Frucht, Grapefruit, Zitrone, Birne und etwas Mandel. Ein Wein mit lebendiger Säurestruktur und runder Textur. 12,50 vol.%. Inhalt: 0,75 l. Enthält Sulfite.

CHÂTEAU et CHOCOLAT
DER ONLINESHOP

Pasta-Spinat-Salat mit frischem Basilikum-Pesto

Foto: © Monika Schürle, Maria Grossmann | GU Salate zum Sattessen | Küchengötter

FÜR DIE GROSSE PASTA-LIEBE!

Pasta-Saucen könnt ihr besonders schnell und abwechslungsreich zubereiten, wenn ihr mit verschiedenen Pesto-Sorten kocht. Basilikum-Pesto ist bereits ein Klassiker, aber kennt ihr das Kapern-Mandel-Pesto mit Basilikum schon? Auch damit lassen sich viele Saucen-Varianten zubereiten, ganz nach Vorliebe. Ob mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Sardellen, Artischocken oder Oliven, ob mit getrockneten Tomaten oder viel Parmesan – jedes Pastagericht wird mit der Pestobasis schnell zum Gedicht! Für die Basilikumfans unter euch kann ich das aromatisierte Basilikum-Olivenöl empfehlen. Schmeckt besonders lecker über Pasta und Tomaten-Mozzarella.

Kapern-Mandel-Pesto mit Basilikum

Oliven grün, ohne Stein

Natives Olivenöl extra mit Basilikum

AROMEN-
SPIELE
ONLINEMAGAZIN

Im Onlinemagazin

schmökern

Das blätterbare Sommermagazin
mit 24 Seiten voller Inspirationen!

Geheimtipps für die Sommertage!

Die Temperaturen steigen. Die warmen Sonnenstrahlen ziehen uns nach draußen. Jetzt können wir das Leben unbeschwert genießen. Spontane Treffs im Garten der Nachbarn zum Grillen, Verabredungen zum Picknick oder Wandern mit Freunden gehören dazu. An heißen Tagen wollen wir nichts essen, was uns schwer im Magen liegt. Die Küche soll dann leicht und lecker sein und uns nicht zu viel Zeit bei der Vorbereitung kosten. Das gilt auch für unsere Getränke. Ein echter Geheimtipp in dieser Saison sind Obstschaumweine mit wenig oder keinem Alkohol! Genau richtig an heißen Tagen – zudem sich damit auch wunderbare Sommermixgetränke und alkoholarme Cocktails zaubern lassen.

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

FÜR DIE SOMMERPARTY IM GARTEN

Rosé steigt seit Jahren in der Gunst der modernen Weingenuss-Gemeinschaft. Ob als Sparkling, oder fruchtig-trockenen Wein, ein Glas Rosé sorgt alleine durch seine Farbe bereits für gute Laune. Und zum Apéro passt ein Gläschen in Rose- oder Lachsfarben sowieso immer. Mehr Informationen zu den Angeboten gibt es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

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, mit einer cremigen Textur am Gaumen. Verführerisch und langanhaltend. 12,5 %vol.

Villa Sandi Il Fresco Rosato Spumante Brut

Die »Il Fresco« Linie von Villa Sandi überzeugt durch ihre Frische und ihre natürliche Fruchtigkeit. Mit einem zarten Lachston und einer langanhaltenden, feinen Perlage zeigt sich dieser »Il Fresco« Klassiker. In der Nase präsentieren sich sanfte Fruchtnoten von Erd- und Himbeeren sowie Rosen- und Hagebuttenblüten. 11,5 %vol.

Focaccine nach Pizzaart

Knabberspaß zum Apéro! Knackige, quadratische Cracker zum Knabbern. Sehr beliebter, typisch mediterraner Geschmack nach Oregano, Tomaten und Olivenöl. Inhalt 200 g.

Sardinen in Tomatensauce

Die Fischerfamilie Sepe selbst entwickelte die Tomatensauce für diese Sardinenspezialität. Die Fische kommen direkt von den Booten in die Fabrik. Gefischt wird vor der Küste Roms, bei Anzio. Dort befindet sich auch Pollastrini seit 1889. Inhalt: 100 g Dose.

Algentatar natur

Probierset: Oceanfruit Meeresalgensalat

Eingelegte Salicornes

Glasnudel-Algen-Salat mit Ingwer-Sesam-Dressing

Foto: © Monika Schürle, Maria Grossmann | GU Salate zum Sattessen | Küchengötter

TRENDKÜCHE MIT ALGEN

Auch wenn Algen wie Wakame, Nori und Kombu in der japanischen Küche häufig verwendet werden, wird ihr Geschmackspotenzial bei uns erst langsam entdeckt. Ein Blick in die gehobene Restaurantszene und zu ambitionierten Spitzenköchen wie Nils Henkel zeigt, dass in deren Kreationen immer häufiger auch Meeresgemüse zu finden sind. Wer Zuhause schon etwas experimentieren möchte, sollte es mit den vorgestellten Algenprodukten schon einmal probieren. Salicornes, wie Queller auch genannt wirt, ist eingelegt eine leckere Ergänzung zu Dips und in Salaten. Den Algentatar kann man sich zu einem köstlichen Salat verfeinern und die Meeresalgensalate

THINK PINK! LOVE ROSÉ!

Pink ist eine Farbe, die wir mit romantischen, zarten Gefühlen verbinden. Pink versetzt uns in eine positive Stimmung. „Die rosa Brille“ aufsetzen wird gesagt, will man unbeschwert und fröhlich auf das Leben sehen. Rosa ist die Farbe für Optimisten und – seit ein paar Jahren auch die bevorzugte Sommerfarbe bei Wein. Für eure „Good Vibes“ Momente stelle ich euch drei großartige Rosés vor: Champagner von Devaux, Cidre von Sassy und den trockenen Rosé von Sistina.

Champagner Devaux Cuvée Rosé Brut AOP Champagne

Ein atemberaubendes Duett aus reifen Himbeer- und Veilchenaromen! Die Komposition aus Pinot Noir und Chardonnay, schimmert in intensiven Rosénuancen. Dieser feinfruchtige Champagner erfuhr ein Hefelager von 3 Jahren - länger als er eigentlich muss. Dadurch gewinnt er nicht nur an Sanftheit, sondern sein Bouquet harmoniert mit dem frischen Mousseux zu einem perfekt ausbalancierten Champagner. Sanfte Anisnoten erscheinen in seinem lang anhaltenden Abgang. 12 vol.%. Inhalt: 0,75 l. Enthält Sulfite. Genusstipp: Pur. Zum Apéro. Oder zum Verführen. Zu Parmaschinken, Schokoladendessert oder zu roten Früchten. Ein Traum zu Meeresfrüchten, Lammkotelett, Kalbsfleisch oder warmen Crêpes.

Sassy Cidre Rosé, La Sulfureuse

Rund um das Château Sassy gedeihen die Apfelbäume, die für den Cidre Rosé geerntet und verarbeitet werden. Aus 18 Sorten, darunter auch eine pinkfleischige Sorte, die für die tolle Farbe zuständig ist, wird der Cidre Rosé hergestellt. Herausgekommen ist ein ausgewogener Cidre mit Fruchtaromen und leichter Säure für ein rundes Mundgefühl und einen lang anhaltenden Abgang. Dem Cidre werden kein Zucker, keine Farbstoffe, Zusatzstoffe und Konservierungsmittel beigefügt. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Sonstiges: glutenfrei, vegan. Alkohol: 3 vol.%. Inhalt: 0,75 l. Enthält Sulfite. Genusstipp: Ein wunderbarer Aperitif. Köstlich auch in Kombination zu süßen Pâtisserie-Teilchen und fruchtigen Sorbets. Trinktemperatur: 8-10°C

Sistina DOC Cerasuolo d'Abruzzo Rosé DOC

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. 12,5 vol.%. Inhalt: 0,75 l. Enthält Sulfite. Genusstipp: Ein Wein zu sommerlichen Gerichten, gegrilltem Fisch, gegrilltem Hühnchen, gegrilltem Gemüse oder solo als Terrassenwein. Ein feiner Roséwein aus Mittelitalien passend zu Fisch, leichteren Braten oder jungem Käse. Ideal für gemütliche Runden auf der Terrasse. Trinktemperatur: 6-8°C.

Zitronenessig

Mango-Ketchup

Ali i oli, Spanische Knoblauchmayonnaise

Rumpsteaks mit Chili-Salsa

Foto: © Food Art Factory, Einwanger | GU Rezept| Küchengötter

GRILLSPASS FÜR ALLE!

Oft sind beim Grillen die Beilagen und die Saucen das Beste! Wie diese scharf-süße Salsa, die mit Schalotten, Knoblauch, eingelegtem Kürbis, Chili, Ingwer, Ahornsirup und Zuckerrübesirup daherkommt und nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse und Grillkäse wunderbar würzt. Wer es exotisch-süß mag und gerne Schweinesteaks, Hühnchen oder Garnelen vom Grill isst, sollte es mit dem Mango-Ketchup dazu probieren. Es ist herrlich sämig, fruchtig und mit köstlich süß-sauren Aromen. Die klassische spanische Aioli schmeckt zu allen Tapas einfach am besten. Ob mit Serrano, Garnelen, Ei oder Gemüse, diese Knoblauchmayo ist top!

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Jetzt etwas Feines

bestellen

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.

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.

Kartoffel-Chips
mit Sommertrüffel

Ligurische Taggiasca
Oliven mit Stein in
Salzlake

NIMM' DIR DIE ZEIT FÜR EINEN 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 weiterführenden Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Cracker für
Frischkäse