CHÂTEAU et CHOCOLAT©

DER ONLINESHOP

Feines für die Küche im

FRÜHLING

ONLINEKATALOG 2021

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Feines für die Küche im

FRÜHLING

Der französische Estragonsenf ist in der Frühlingsküche ein unverzichtbarer Partner bei Marinaden und Vinaigrette.

Jetzt steht uns der Sinn eher nach leichten, frischen Sachen.

Die ersten warmen Tage werden im Freien verbracht. Der Grill wird wieder öfter angeheizt und wir können endlich auf frische Kräuter und heimisches Gemüse wie den Spargel zurückgreifen. Besonders wichtig in der Küche sind nun schöne Essige, hochwertige Öle, raffinierte Salze und Senfsorten, die sich für Saucen, Vinaigretten und Marinaden eignen. Nicht fehlen dürfen Weinempfehlungen, die mehr Genuss zur Frühlingsküche versprechen.

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

Schaut Euch in Ruhe im Onlineshop um:
www.chateau-et-chocolat.de

DER FRÜHLING IST DA!

Lasst Euch von den vielen Tipps, leckeren Rezepten und tollen Weinempfehlungen für die Frühlingsküche in meinem Online-magazin ⇨AROMENSPIELE inspireren. Viel Spaß beim Schmökern und Genießen!

Zum Rezept

Foto: © Tanja Borgschulte Photography

Holunder-blütenessig

Silzilianischer Mandarinen-essig

Süßer Himbeeressig

Aromatisches Haselnussöl

Zu Spargel ein Muss: Walnussöl

BEST SPARGEL-FRIENDS

Es gibt ein paar Dinge, die gehören zum Spargel, wie der Topf zu seinem Deckel. Dazu zählen Walnusssöl, Schinken und Frühlingskartoffeln. Das ⇨Nussöl-Probierpaket beinhaltet 4 hochwertige französische Öle (Walnuss, Haselnuss, Pistazie und Avocado). Diese bereichern die frische Frühlings- und Sommerküche ganz wunderbar.

Hochfeines Avocadoöl

Frischer
Sommerspaß
in Weiß

Zum Angebot

BEST SPARGEL-FRIENDS

Im Onlineshop habt Ihr jetzt die Gelegenheit ein ⇨Weißwein-Probier-paket zu ergattern. Darin befinden sich 6 Flaschen von 3 unterschied-lichen Weißweinen. Diese begleiten die Spargelsaison, die Frühlings-küche und den Sommerapéro perfekt.

Zum Rezept

Zum Angebot

Vive la France!

Als König unter den Pastis-Spirituosen wird ⇨Henri Bardouin gehandelt. Ein Titel, den er sich durchaus mit seiner Komplexität und Finesse verdient hat. Der korsische Casanis hat jedoch das Zeug dazu, den Platz auf dem Thron ebenfalls zu erobern. Bestellt euch das ⇨Pastis-Probierpaket . Darin enthalten sind je 1 Flasche der beiden Pastis und ein paar Knabbereien für den Aperitif.

Casanis Pastis

Schwarze Oliven mit Stein

Apéro-Gebäck mit Ziegenkäse

AROMEN-
SPIELE
DAS ONLINEMAGAZIN

Rezepte für Feines im

MAGAZIN

Jahrgangssardinen sind zu einem edlen Snack geworden!

Kennt Ihr schon mein Onlinemagazin Aromenspiele?

2012 habe ich damit begonnen, mein eigenes Genussmagazin, die Aromenspiele, zu schreiben und zu veröffentlichen. Im vergangenen Jahr startete ich damit, die blätterbaren Magazine auf eine eigne Webseite zu übertragen. Hier erwarten Euch eine Fülle an Rezepten, Weinempfehlungen, Kochbuchtipps, spannende Interviews und Reiseberichte. Weiterhin sind die Magazine in Saisonausgaben für die vier Jahreszeiten sowie Spezialausgaben für spezielle Themenbereiche eingeteilt. Die Aromenspiele laden zum Schmökern ein und werden ständig mit neuen Inhalten gefüttert.

Gerade aktuell: die köstlichen Empfehlungen für die Frühlingsküche.

Lasst Euch inspirieren. Ich freue mich, wenn Ihr vorbeischaut:
www.aromenspiele.de

Weiße Schokolade mit Erdbeeren

Haselnuss-Nugat-Riegel

Weiße Schokolade mit Himbeeren

FOR CHOCOLATE-LOVERS

Für alle Fans von edlem Nugat ist ⇨Venchi das beste Ostergeschenk! Vor allem zum Verfeinern von Pfannkuchen ist dieser himmlisch zartschmelzende Nugatriegel mit ganzen Haselnüssen einfach perfekt! Für unsere Naschkatzen, die weiße Schokolade lieben, sind die beiden Tafeln von ⇨Boella & Sorrisi eine Versuchung wert! Besonders lecker, vernascht man sie zu einem Glas ⇨Rosato-Spumante.

BLÜTENKÜCHE

Mehr Anregungen für Genussmomente mit frischen Blüten und Kräutern findet Ihr im Onlinemagazin ⇨AROMENSPIELE . Das Magazin steht seinen Lesern kostenlos zur Verfügung und erfreut sich steigender Beliebtheit. Schaut doch gleich mal rein und lasst Euch von den vielen praktischen Tipps, leckere Rezepten und Weinempfehlungen inspirieren.

Buchtipp

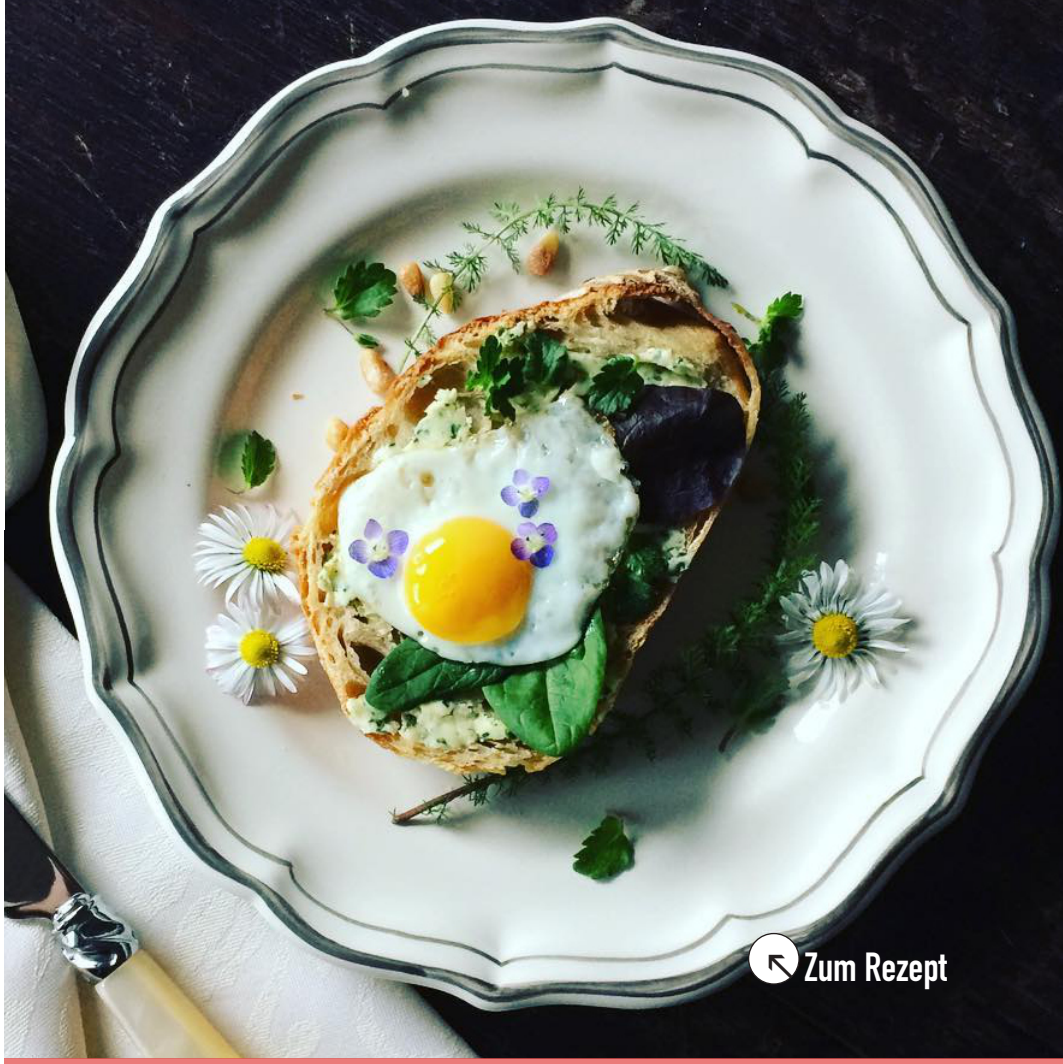
Konfitüre mit Veilchen

Mohnblumensirup mit Mohnblüten aus Nemours

Devaux
Grande Reserve
Brut

Apéro-Knabberei
mit Parmesan

Italienischer
Rosato Spumante



FRÜHLINGSGEFÜHLE

Feinen Perlen aus der Champagne gehören immer dann ins Glas, wenn wir besondere Anlässen mit der Familie oder dem liebsten Menschen feiern möchten. Sehr empfehlenswert sind dabei die Champagner von ⇨Devaux. Wer es noch unkomplizierter wünscht, ist mit den Schaumweinen von ⇨Villa Sandi bestens bedient.

Fruchtiger
Sommerspaß
in Rosé

LA VIE EN ROSE

Fruchtige ⇨Roseweine mit charmanter Restsüße sind zu süßen Erdbeeren oder sommerlichen Obstsalaten durchaus erfrischende Begleiter. Ihr könnt die Gelegenheit nutzen und das angebotene Rosewein-Probierpaket bestellen. Das passt perfekt zu den sonnigen Monaten auf Balkon und Terrase und zu den Gerichten der mediterranen Küche.

Bequem von Zuhause aus

BESTELLEN

Für mehr Abwechslung sorgen aromatisierte Salze beim Abschmecken ind der Küche.

CHATEAU et CHOCOLAT ist ein kleiner Onlineshop

Onlineshopper, die mit der abgeschickten Bestellung erwarten, diese innerhalb von zwei Tagen auch zugestellt zu bekommen, muss ich leider enttäuschen. Auch kann ich aufgrund meiner Größe mit der DHL dummerweise nicht diese günstigen Versandkosten aushandeln, wie sie von großen Textilversendern angeboten werden. Auch habe ich kein Lager vor Ort, d.h. ich bestelle erst, wenn Bestellungen bei mir eingegangen sind. Daher kann es schon mal bis zu einer Woche dauern, bis Ihr Eure Sachen bekommt. Aber ich bin der Überzeugung, meine Produkte sind es wert, dass man etwas auf sie wartet. Denn aus diesen Gründen kann ich Euch trotzdem eine große Auswahl anbieten.

Zu Eurer Bestellsicherheit habe ich paypal installiert. Und gute Freunde dürfen auch gegen Rechnung bei mir bestellen.

Also, schaut Euch doch gleich mal im Onlineshop um:
www.chateau-et-chocolat.de