CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Gültig vom 01.09. bis 30.11.2022

Bestell' was FEINES !

HERBST

Katalog 2022

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Der Onlineshop, um Feines zu

entdecken

Weiche Karamellbonbons aus der Bretagne

Die köstlichen Mini-Butterkaramellbonbons mit Meersalz aus Guérande werden lose (ca. 200 Stück) in einem nostalgischen Display verkauft. Hergestellt werden die Karamell-Spezialitäten aus dem Maison d'Armorine nach alter Tradition in Kupferkesseln.

MEIN RAT: LEGT EUCH EINEN VERWÖHNVORRAT AN!

Wir wissen es ja schon: Die kommenden Monate werden ungemütlich. Deshalb ist jetzt der richtige Zeitpunkt gekommen, um sich einen Vorrat an Dingen zuzulegen, die über die bevorstehenden harten Zeiten hinweg helfen können. Liebe geht durch den Magen, Schokolade macht glücklich und bei einem guten Glas Wein kann man abschalten und entspannen. All diese Dinge findet ihr im Onlineshop. Außerdem habe ich Verwöhnvorratspakete zusammengestellt, bei denen ihr jetzt und noch bis zum 30. September 10 Prozent sparen könnt. Also deckt euch mit den feinen Dingen ein, bevor die Inflation alles auffrisst. Sich ab und zu etwas Gutes gönnen, ist gerade in schweren Zeiten perfekt, um die gute Laune zu behalten. Wer selber kocht, kann viel Geld sparen, auch wenn Wert auf hochwertige Produkte gelegt wird. Wie das funktionieren kann, wird im Onlinemagazin „Aromenspiele" beschrieben und mit leckeren Rezepten belegt.

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

LECKERE HERBSTZUTATEN

Die Tage werden kürzer, die Lust auf deftige Gerichte und schwere Weine größer. Für die langen Abende habe ich euch einen Rotwein aus Gigondas mitgebracht. Mit seinen würzigen und fruchtigen Aromen ist er ein wunderbarer Wein zu Gerichten mit Wild und Waldpilzen. Außerdem empfehle ich ihn zu französischen Terrinen, Ragouts und Käse.

WEIN & GENUSS

Bois de Mourres AOP Gigondas

Die AOP »Gigondas« ist die erste offiziell als »Cru«-Lage benannte Appellation an der Rhône und für ihre würzigen und komplexen Weine bekannt. Starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ermöglichen eine langsame Reife der Trauben. Die handgelesenen Trauben werden als ganze Beeren vergoren und für 30 Tage auf der Maische stehengelassen, bevor diese gepresst und der Wein für 10 Monate im Holz ausgebaut wird

NEUES DESIGN
UMSTELLUNG 2022

Sortenreines Püree aus Hagebutten

Sortenreines Püree aus Hagebutten. Ohne Zusätze von Zucker oder Konservierungsstoffen. Sauber und natürlich im Geschmack. Zur Herstellung von Konfitüren. Auch bestens geeignet zum Verfeinern der Sauce zur Entenbrust oder zu Rehbraten. Das Hagebuttenmark lässt sich mit Ingwer und Möhren zu einer leckeren Suppe verarbeiten.

Elsässer Rehterrine mit Haselnüssen

Das Elsass bittet zu Tisch. Mit viel Liebe zur elsässichen Traditionsküche sowie den regionalen Produkten werden die leckeren Brotaufstriche hergestellt. Die hübschen Gläser mit den Bügelverschlüssen erinnern an die gute alte Zeit. Fehlen nur noch das frische Baguette und ein Glas Wein und schon kann man die Zeit anhalten und in aller Ruhe genießen!

Feigenkonfitüre mit Walnüssen

Borettane-Zwiebeln in Balsamessig

Französische Cornichons, extra fein

Genuss zur hausgemachten Terrine

Zu der köstlichen Terrine, die mit getrockneten Früchten und gerösteten Nüssen punktet, genießen wir frisches Brot, einen Klecks der wunderbaren Feigenkonfitüre mit Walnüssen, ein paar leckere Borrettane-Zwiebeln, die in Balsamessig eingelegt sind und ein paar der knackigen, extra-feinen französischen Cornichons. Das Rezept habe ich euch in meinem Onlinemagazin niedergeschrieben und die passenden Begleiter findet ihr im Onlineshop von CHÂTEAU et CHOCOLAT. Ihr müsst nur auf die jeweiligen Fotos klicken, um zu mehr Informationen zu gelangen.

FÜR EINE LECKERE HERBSTKÜCHE

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Bunte Salate mit Nüssen, Früchten und Käse werden im Herbst wieder den sommerlichen Burrata mit Tomaten als beliebtesten Saisonsalat ablösen. Logischerweise werden dann auch die Salatsaucen mit besonderen Fruchtessigsorten und Nussölen wieder zu etwas Besonderen. Eine echte Empfehlung ist der Feigenessig aus Südfrankreich, der besonders gut zu Salaten mit Käse und Nüssen passt. Und ein toller Tipp für die Herbstküche ist der violette Senf, der mit Traubenmost hergestellt wird.

WEIN & KÄSE

Moutarde Violette de Brive

Der echte Moutarde Violette ist eine traditionelle Spezialität aus Brive. Er wird aus Traubenmost und feinen Senfkörnern hergestellt. Sie zeichnet sich durch ihren milden und würzigen Geschmack aus. Pur ein Genuss zu Fleischgerichten oder einem Fondue bourguignonne. In Saucen mit Crème fraîche zum Entenbrustfilet oder in Mayonnaise zum Spargel.

Feigenfruchtessig aus Frankreich

Geerntet werden die violetten Feigen in voller Reife in Südfrankreich und dort zu diesem verführerischen Fruchtessig verarbeitet. Seinen großen Auftritt hat dieser Feigenfruchtessig zu Herbstsalaten mit Nüssen, Trauben, Käse und Feigen. Besonders gut für herbstliche Salatdressings harmoniert Walnuss- oder Haselnussöl. Aber auch zu Gerichten mit Schweinefleisch, Roquefort oder Bayonner AOP Schinken kann dieser fruchtig-süße Feigenessig wunderbar eingesetzt werden

Walnussöl aus einer französischen Mühle

Empfohlen in dem Onlinemagazin Aromenspiele: das Walnussöl aus der Huilerie Croix Vert aus Saumur. In der Ölmühle werden seit 150 Jahren Nussöle hergestellt. Das Walnussöl 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.

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

NOCH MEHR AUSWAHL
FÜR KÄSEFANS

Für alle, die Käse lieben

Ob bereits auf dem Frühstücksbrot oder auf einer liebevoll arrangierten Käseplatte – Fans lieben ihren Käse zu jeder Gelegenheit. Mehr Genuss versprechen dabei passende Knabbereien, Konfitüren und Weine, die ich euch im Onlineshop vorstelle. Übrigens: Wer weiterhin eine gute Auswahl an Käse schätzt, der noch nach traditionellen Rezepten hergestellt wird und das bei einer nachhaltigen Weidetierhaltung, sollte auch gezielt danach fragen. Denn leider verdrängt uniforme Industrieware immer öfter die kleinen Käseproduzenten aus dem Angebot. Dabei ist AOP-Käse die beste Wahl, will man sich und der Umwelt etwas Gutes tun.

Pikante Konfitüre zu Käse mit Schwarzkirsche, Schokolade und Piment d'Espelette

Blätterteigstangen mit Gouda

Toast mit Datteln, Haselnuss und Kürbiskernen

AROMEN-
SPIELE
ONLINEMAGAZIN

#getinspired

Jetzt in der Herbstausgabe

schmökern

Zum blätterbaren Herbstmagazin
mit einem Klick!

Genussvoll und abwechslungsreich kochen und dabei Haushaltsgeld sparen lautet die Devise in dieser Herbstausgabe. Denn der Herbst schenkt uns eine Fülle an Zutaten, aus denen kostengünstig Sachen zubereitete werden können. Dabei können alle glücklich werden, denn ob süß oder deftig gekocht wird, es schmeckt richtig gut!

In diesem Magazin konzentriere ich mich auf „Äpfel & Birnen“ und was daraus alles gezaubert werden kann. Neben dem Einsatz in Kompott, Kuchen, Marmeladen und Gelees ist frisches Obst eine wunderbare Zutat in Salaten, Eintöpfen oder Süßspeisen. Oder es schmeckt in Form eines Chutneys raffiniert zu Käse oder kalten Braten. Passenderweise liegen alkoholarme Schaumweine aus Obst wie Cidre und Poiré gerade voll im Trend. Sie sind zudem eine kostengünstige Alternative zu Sekt oder Wein und zu vielen Gerichten der Herbstküche ideale Begleiter! Ein Kapitel zeigt Beispiele, wie eine süße Resteverwertung aussehen kann. Neben herbstlichen Obstsorten kommen die Gemüsestars der Saison im Magazin nicht zu kurz. Waldpilze, Beeren, Lauch, Kürbis und Kartoffeln sind dankbare Zutaten für die Herbstküche.

Am besten ihr lasst euch immer wieder von den Vorschlägen und Tipps inspirieren. Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern!

Kartoffelchips
mit Sommer-
trüffel

Christian Drouin
Gin Pira

Muma
Gin aus Apulien

It's Gin o'Clock!

Gin geht immer! Und für den Herbst habe ich für euch ein paar exzellente Gin-Mixtipps parat. Da ist zum einen der Gin Pira von Christian Drouin, der eine gehörige Portion normannischer Birnen in sich hat. Mit einem Schuss selbst gemachten Birnen-Zitronengras-Ingwer-Sirup und einem mediterranen Tonic-Water wird daraus ein köstlicher Drink zur Aperitif-Stunde. Aber auch der Muma-Gin aus Apulien überzeugt klassisch oder frech gemixt im Glas. Die getrüffelten Kartoffelchips aus Frankreich sind zu den beiden vorgestellten Gin-Varianten eine hervorragende Wahl zum Knabbern! Ihr müsst nur auf die jeweiligen Fotos klicken, um zu mehr Informationen zu gelangen.

SÜSSES AUS FRANKREICH FÜR VERWÖHNTE NASCHKATZEN

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Aus der Bretagne kommen diese köstlichen Karamellbonbons, die ganz typisch mit gesalzener Butter und einer Prise Meersalz aus Guérande hergestellt werden. Das Maison d'Armorine ist bekannt für seine Karamelle, die zum kulinarischen Erbe Frankreichs zählen. Aber auch der Süden, vor allem die Provence, hat davon auch einige zu bieten wie den Nougat aus Montélimar oder die berühmten Calissons.

Arnaud Soubeyran Nouat de Montélimar

Aus der Stadt im südlichen Tal der Rhône stammt diese provenzalische Spezialität aus Honig, Mandeln und Pistazien. Die Confiserie Arnaud Soubeyran legt Wert darauf, das alte Handwerk zu bewahren. Nur die besten Zutaten und nach überlieferten Rezepten hergestellt, zergeht der weiche Nougat förmlich auf der Zunge.

Caramels au beurre salé in einer dekorativen Milchkanne

Charmante Verpackung für die Karamellbonbons, die mit Milch und gesalzener Butter hergestellt werden. Seit 1946 ist La Maison d'Armorine bekannt für diese Spezialität und ihre Süßigkeiten zählen zum kulinarischen Erbe Frankreichs.

Arnaud Soubeyran Calissons de Provence

Der weiße Klassiker hat bunten Zuwachs bekommen. Bei diesen Calissons wurde der Zuckerguss mit Zitronen, Clementinen, Himbeeren, Pistazien und Schokolade verfeinert, was dieses heitere Farbspiel und eine neue Geschmacksvielfalt bietet.

Pflaumen-
Aufstrich

Orangen-Aufstrich
mit Yuzu

Ohne Zuckerzusatz!
Waldbeeren-Aufstrich

Die beste Art, Früchte zu konservieren

Im Sommer bis in den Herbst können wir frisches Obst und Beeren ernten, die wir dann selbst zu köstlichen Konfitüren verarbeiten können. Wem das jedoch zu aufwendig ist, kann sich auch nach leckeren Konfitüren bei mir im Shop umsehen. Das Maison Francis Miot legt bei seiner Produktion Wert auf reife Früchte und die traditionelle Zubereitung im Kupferkessel – und das schmeckt man! Probiert doch mal die Kombination Orange-Yuzu, oder die Waldbeeren-Konfitüre, die ohne weiteren Zuckerzusatz gemacht wird. Nicht vergessen ein Gläschen die Pflaumenkonfitüre zu bestellen, denn die schmeckt richtig lecker!

Seelentröster für harte Zeiten

Wir sollten uns alle einen kleinen Vorrat an Schokolade und Süßigkeiten anlegen, um ein paar Seelentröster für die bevorstehenden Zeiten zur Hand zu haben. Schokolade macht glücklich und sollten wir durch das Naschen unsere Fettpölsterchen auffüllen, so hilft dies ja vielleicht dabei, die ungemütlichen und kalten Tage besser zu ertragen. Naschen, um Heizkosten zu sparen, lautet die Devise, die ich mit einem Augenzwinkern propagiere. Bei CHATEAU et CHOCOLAT findet ihr übrigens auch wunderbare Trinkschokolade, die selbst noch nach Lust und Laune gewürzt werden kann. So kann eine Prise Chili in der heißen Schokolade schön von innen einheizen.

www.chateau-et-chocolat.de

Köstlich gefüllte
Schokoladendragees

Süße
Fuchspralinen
von Caffarel

DOLFIN
24 Napolitains
Mix salty

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Und jetzt etwas Feines

bestellen

Feigenpralinen mit feiner Rotwein-Ganache gefüllt

Was für eine köstliche Kombination aus süßer Feige, cremiger Ganache, spanischem Rotwein und Zartbitterschokolade. Diese gefüllten Feigen sind nicht nur zu einem Glas Wein eine wunderbare Nascherei, sondern dürfen als schokoladiger Snack auch auf ihrer nächsten Käseplatte glänzen!

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.