CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Gültig vom 15.03. bis 31.05.2022

Bestell' was FEINES !

FRÜHLING

Bestelkatalog 2023

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Mit feinen Zutaten

kochen

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.

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 in diesen Wochen viel Spaß, mit all den frischen 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.

MODERATION

WEIN & APHRODITE

Der Mai ist für uns das Synonym für den Frühling, der Freude, des Glücks und der Heiterkeit. Dem Begriff „Wonne“ wohnen all diese Bedeutungen inne. Zahlreiche Volksbräuche wie die Walpurgisnacht, der Maibaum, das Maisingen und die Mairitte feiern dieses Gefühl. Und das himmlisch duftende Maiglöckchen wurde nach ihm benannt. Kein Wunder, dass der Mai in Umfragen als der beliebteste Monat bezeichnet wurde. Auch Paare wollen sich am liebsten in der Zeit von Mai bis September das Jawort geben. „Hilker & Schmitt“ bieten mit dem Konzept „Wein & Aphrodite“ ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis für besondere Hochzeitsfeiern an.

SPARGEL & WILDKRÄUTER

Kräuter und Spargel sind wunderbare Zutaten für ein frühlingshaftes Risotto. Wusstet ihr, dass man je nach Vorliebe der Risottokonsistenz den passenden Risottoreis wählen kann? Arborio-Reis eignet sich für die eher cremige Risottovariante. Der perfekte Begleiter zum Spargelrisotto mit Kräutern – und der mediterranen Frühlingsküche – ist übrigens ein Weißwein aus Sizilien aus der Rebsorte Grillo. Den Luna solltet ihr daher unbedingt zu Hause haben. Mehr Informationen zu den Angeboten gibt es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Dijonsenf Estragon

Natürlich aromatisierte Dijon-Senfspezialität für den Einsatz in der kreativen Küche: mit frischem französischem Estragon und grüner Farbe. Für Salatvinaigrette, Geflügel, helle Fleisch- und Fischsaucen. Toller Tipp: Senf für eine Estragon-Hollandaise zum Spargel verwenden!

Tomatenessig

Reife, süße Tomaten und ein milder Weinessig sind eine aromatische, fruchtige Kombination. Ein perfektes Condimento zu italienischen Brot- oder Bohnensalaten, in Grillsaucen, zu Käse oder Omlettes. Auch zu Spargelgerichten eine tolle aromatische Ergänzung!

Risottoreis Arborio, 500 g

Arborio ist ein Mittelkornreis der Kategorie Superfino und benannt nach der piemontesischen Stadt Arborio, in deren Umgebung seine Hauptanbaugebiete liegen. Arborio ein idealer Risotto-Reis und der Lieblingsreis der Italiener, wenn es um die Zubereitung des Risottto alla Milanese geht. Diese Reissorte ist großkörnig, rundlich und stärkehaltig. Sie nimmt viel Flüssigkeit auf und behält trotzdem Biss. Nach 16 bis 18 Minuten Kochzeit ist das Risotto cremig und sämig und die einzelnen Reiskörner haben noch einen sanften Biss.

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

Fettuccine
mit Spinat

Pesto Genovese

FÜR DIE KRÄUTERFRISCHE KÜCHE

Ihr seid Pastafans und Ihr liebt die frühlingsfrische Kräuterküche? Junger Spinat, wilder Bärlauch und frische Kräuter wie Kerbel ziehen wieder in unsere Küche ein und bereichern unsere Gerichte. Jetzt kommt die Zeit für fluffige Kräuteromelettes, cremige Kräutersüppchen, aromatisches Wildkräuterpesto und vitaminreiches Spinatgemüse. Ein schöner kulinarischer Vorbote für den Frühling ist das Nudelgericht mit Erbsen, Karotten und frischem Kerbel. Wunderbar süßlich-aromatisch wird es Kindern ebenso schmecken wie Erwachsenen. Außerdem sind die Nudeln innerhalb kürzester Zeit auf dem Tisch. Ideal, wenn man eine hungrige Meute zu versorgen hat.

Natives
Olivenöl extra
mit Zitrone

AROMEN-
SPIELE
ONLINEMAGAZIN

Im Onlinemagazin

schmökern

Das blätterbare Frühjarsmagazin
mit 24 Seiten voller Inspirationen!

Endlich kommt der Frühling!

Mit der neuen Frühjahrs-Ausgabe möchte ich euch wieder tolle Inspirationen für die bevorstehende Jahreszeit an die Hand geben. Beim Durchblättern findet ihr neben den frühlingsfrischen Rezepten viele der Zutaten, die den Geschmack erst so besonders lecker werden lassen. Und natürlich stelle ich die passenden Weinempfehlungen für die Frühlingsküche vor.
Neu ist, dass ich die blätterbaren Magazine ab sofort in die entsprechenden Monaten einteile. So werden die Anregungen noch saisonaler, was die verfügbaren frischen Zutaten betrifft. So warten Rhabarber und Spargel ab April auf ihren Einsatz in der Küche. Außerdem steht das Osterfest bevor – und da wird nach der Fastenzeit endlich wieder geschlemmt. Vor allem wird jetzt gebacken, bis die Rohre glühen! Rüblikuchen in Form von süßen Muffins, Osterbrote und Hefezöpfe haben Hochsaison.

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

TOLLE GASTGESCHENKE!

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. Dabei erhalten kleine Geschenke 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 OSTER-EDITION

In dieser Geschenkbox von Dolfin für Schokoladenfans sind 24 Täfelchen in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen: Vollmilchschokolade 37%, Vollmilch-Karamell, Vollmilch-Dulce de Leche & Puffreis, Zartbitter 70%, Zartbitter-Orange und Zartbitter-Nougatine.

Crunchy Pistaziencreme

Intensive Pistaziencreme mit knackigen, kandierten Stückchen von Pistazien, die sich hervorragend für die Zubereitung von Torten und Gebäck oder Eiscreme eignet. Als Aufstrich auf Toastbrot, Brioche oder Croissants, Panettone, Colomba oder Pandoro ein köstlicher Genuss!

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.

Venchi
Herzen

Dolfin
Noir
Sesam

Amedei
Vollmilch

BRINGT NASCHKATZEN ZUM SCHNURREN

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 zartschmelzenden Schokoladencremes. Zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

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.

Il Fresco
Prosecco
Spumante DOC
Brut, 0,375 l

Rosen-Gelee von
Francis Miot

Weiße Schokolade
mit Erdbeeren

VERWÖHNPROGRAMM FÜR MAMIS

Der Klassiker ist, den Mamis ein schönes Frühstück zuzubereiten. Das darf bei genügend Platz dann gerne mit der ganzen Familie im Bett eingenommen werden. Oder aber an einem schön gedeckten Tisch. Zu einem festlichen Frühstück gehören auch köstliche Marmeladen und natürlich ein Gläschen Prosecco. Besonders hübsch ist es, wenn man den Frühstückstisch mit frischen Blümchen schmückt. Diese können selbst gepflückt sein oder aber über einen Fleurop-Lieferdienst bestellt werden. Und wenn eure Mami gerne mal ein Stückchen Schokolade nascht, solltet ihr auch daran denken, diese hübsch eingepackt auf den Frühstückstisch zu legen.

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Jetzt etwas Feines

bestellen

Schokoladendragees mit leckeren Füllungen

Maison Pécou, seit 1880. Seit fünf Generationen treibt die Leidenschaft für Süßes das Familienunternehmen an, hochwertige Confiserie-Produkte mit ausgewählten Zutaten herzustellen. Die Liquicroc® Dragees sind eine Kombination aus knackiger Zartbitterschokolade und einer knusprigen Zuckerhülle und einem cremigen Kern. Rosalies Rezept ist eine Mischung aus den Sorten: Himbeere-Veilchen und gesalzenes Butterkaramell sowie Schokoladendragées (70% Kakaoanteil).Eine farbige Zuckerhülle in hübschen Beerentönen von rosa bis violett ummantelt die köstlich gefüllten Dragees.

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

SO LÄUTEN WIR DEN FEIERABEND EIN!

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