CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Bestell' was FEINES !

Gültig vom 01.12. bis 29.02.2024

WINTER

Bestelkatalog 2023/24

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

So lässt sich das Leben

genießen

*** Zum Rezept:**
Frischkäsecreme mit Mandelcracker und Orangenblütenhonig

Orangenblütenhonig aus Italien, Glas: 500 g

Der Honig wird von April bis Mai in Kalabrien und Sizilien gewonnen. Frischer Duft, angenehm dezenter Zitrusfruchtgeschmack. In Eistee, zu Cocktails oder zum Backen. Der cremige Honig schmeckt aber auch zu Quark und Frischkäse und als Glasur von Geflügel und Schweinebraten. … **MEHR INFO**

Liebe Freunde von CHATEAU et CHOCOLAT,

der Winter hat Einzug gehalten. Uns steht der Sinn nach wärmendem Soulfood und Getränken. Und für die Winterabende mit Freunden und Familie darf es beim Auftischen gerne etwas luxuriöser zugehen. Selbst für den Januar, der erfahrungsgemäß entweder alkoholfrei, vegan oder im Sinne einer Diät verbracht wird, hat Chateau et Chocolat die passenden Zutaten parat.

In den Bestellkatalogen stelle ich Euch passend zur jeweiligen Jahreszeit, eine kleine Auswahl meines Sortiments vor. Denn mein kleiner Onlineshop bietet alles, was Ihr zum Genießen braucht. Darunter Leckeres für den Apéro, feine Öle, Essige und französische Spezialitäten für eine kreative und aromareiche Küche, hochwertige Schokoladen – und selbstverständlich exzellente Weine zu fairen Preisen.

Ich freue mich auf euren Besuch auf der Webseite von CHATEAU et CHOCOLAT und wünsche euch eine schöne Winterzeit, fröhliche Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Eure Dorit Schmitt

Kürbis-Süßkartoffel-Curry mit Kokos

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

* Zum Rezept:
Kürbiscremesuppen

Steirisches Kürbiskernöl

Hergestellt im Herzen der Steiermark, werden die Kürbiskerne nach dem Rösten in einem mechanischem Verfahren gemahlen. Inhalt: 250 ml.
… MEHR INFO

Cidre Rosé

3% Alkohol. Die Farbe dieses normannischen Apfelcidre ist besonders reizvoll, der Geschmack intensiv fruchtig. Die Äpfel stammen aus der Umgebung von Schloss Sassy.. Inhalt: 0,75 l. Enthält Sulfite.
… MEHR INFO

Coup de Coeur: Cidre Rosé, semi-sec

Die Normandie und die Bretagne gelten in Frankreich als die Wiege der Cidre. Und tatsächlich lassen sich in den beiden Regionen wahre Schätze finden. Die Cidre-Macher werden innovativer, die Qualitäten immer besser. Es macht einen Riesenspaß, sich mit diesen alkoholarmen, perlenden Getränken zu beschäftigen. Zudem Cidre exzellente Essensbegleiter abgeben. Probiert doch einmal diesen Cidre-Rosé zu einem cremigen, sanft scharfen Kürbis-Süßkartoffel-Curry. Ihr werdet es lieben! Zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

Hier finden feine Wildgerichte die passenden Begleiter

Im Dezember wird in Kochbüchern wieder öfter nach Rezepten mit Hirsch, Reh oder Wildschwein gesucht. Heimisches Wild ist dabei nicht nur eine nachhaltige Alternative, sondern eine ebenso köstliche! CHATEAU et CHOCOLAT hat für eure Wildküche die passenden Weine und Zutaten wie Holundermark und Trüffelsalz.

*** Zum Rezept: Pastinaken mit gekräutertem Hirsch**

BACCANERA DOC Langhe

Die beiden lokalen Sorten Nebbiolo und Barbera sorgen für jede Menge piemonteser Charakter, während die internationalen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot jede Menge Fruchtdichte garantieren. Der Baccanera reifte für 18 Monate in Barriquefässern. Der rubinrote Wein bringt ein Fruchtbouquet aus Waldfrucht und roter Pflaume, sowie vegetative und würzige Note mit. Im Geschmack überzeugen Frische, Würze und Vollmundigkeit mit angenehmen Tanninen, einer schönen Struktur und einem langen Abgang. 14,0 %vol. Inhalt: 0,75 l. Ideal zu Rinderbraten, Steaks oder Wildgerichten mit Hirsch oder Reh. Ein guter Begleiter zu mittelreifem Käse. Trinktemperatur: 18-20°C. … MEHR INFO

*** Zum Rezept: Holunder-Buchteln**

HOLUNDERMARK zum Verfeinern von Saucen, Senf und Desserts

Sortenreines Püree aus Holunder. Ohne Zusätze von Zucker oder Konservierungsstoffen. Sauber und natürlich im Geschmack. Für Saucen, ins Müsli oder Joghurt, zur Herstellung von Gelées und Pralinen oder zum Verfeinern von Sorbets. Zum Abschmecken von Wildgerichtsaucen oder als Klecks zur Gänseleberterrine. Inhalt: 290 g Glas.
… MEHR INFO

In der aktuellen Winterausgabe sind ganz viele leckere Soulfood-Rezepte zu finden!

*** Zum Rezept: Cremige Trüffel-Gnocchi**

TRÜFFELSALZ für die Prise „Luxus“ in der Winterküche

Es gibt Genießer, die können einfach nicht auf den Duft und den Geschmack der Trüffel verzichten. Was liegt also näher, als eine Basiszutat wie Salz mit Sommertrüffeln {5%} und ihrem unvergleichlichen Aroma zu versetzen – nicht zum Kochen, sondern zum abschließenden Nachwürzen und Abschmecken. Auf Fleisch, Gemüse, Krustentiere oder einfach aufs Frühstücksei streuen. Inhalt: 40 g Glas. … MEHR INFO

Rezept: Safran-Orangen-Hummus mit Entenbrust

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Tipp: Valdelagunde, halbtrocken

Diese restsüße Cuvée aus Verdejo und Viura zeigt bereits im Bukett einen Bund von fruchtig floralen Aromen. Im Gaumen folgt eine ganze Palette sommerlicher Aromen wie Pfirsich, Zitrusfrüchte, Sommerblüten und Äpfel. Im Abgang offenbaren sich ein paar grüne kräutrige Noten, die so typisch für einen Verdejo sind. Aufgrund seiner Säurestruktur harmoniert die Restsüße perfekt zu würzigen Speisen, zur leichten mediterranen Küche oder wie in diesem Fall zur gebratenen Entenbrust. Diese wird von einem Safran-Orangen-Hummus und einem erfrischenden Zitronen-Chutney begleitet.

Valdelagunde Semidulce

Hergestellt im Herzen der Steiermark, werden die Kürbiskerne nach dem Rösten in einem mechanischem Verfahren gemahlen. Inhalt: 250 ml.
… **MEHR INFO**

Safran aus Spanien

Beste spanische Qualität in Fäden. Verpackt in kleinen Gläsern mit Korken. Inhalt: 1 g.
… **MEHR INFO**

AROMEN-
SPIELE
ONLINEMAGAZIN

Im Onlinemagazin

schmökern

Die blätterbare Winterausgabe mit
24 Seiten voller Inspirationen ist da!

Jetzt ist die Zeit, die Seele genussvoll baumeln zu lassen!

Das Motto dieser Winterausgabe könnte lauten: „Gemeinsam kochen und genießen".

Gerade an grauen, verregneten Tagen tut es besonders gut, Freunde zu treffen und gemeinsam etwas zu unternehmen. Wenn alle an einem Tisch sitzen, miteinander reden und lachen, schmeckt das Essen noch mal so gut!

Aber auch wenn wir alleine sind, kann eine mit Liebe gekochte Mahlzeit das Gefühl vermitteln, in eine warme Decke gehüllt zu werden. Immer dann, wenn wir Lieblingsgerichte aus der Kindheit essen, immer dann, wenn Heimatküche aufgetischt wird, steigen Erinnerungen auf.

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

Es ist an der Zeit, Neues auszuprobieren!

Denn nur so entdeckt man seinen neuen Lieblingswein, ein neues wahnsinnig leckeres Rezept oder diesen neuen Drink mit Cassis-Essig.

CASSIS-SENF von Fallot

Natürlich aromatisierte Dijon-Senfspezialität für den Einsatz in der kreativen Küche: Kombination von Schärfe, grobkörnigem Senf und fruchtiger Note durch schwarzen Johannisbeer-Likör. Zur Beize von Wildspezialitäten und dunklem Fleisch. Inhalt: 205 g. … MEHR INFO

*** Zum Rezept: Fondue bourguignonne mit Cassis-Senfsauce**

*** Zum Rezept: Cassis-Apfel-Spritz**

CASSIS-ESSIG für köstliche Wintersalate

Das süß-herbe Aroma des Essigs mit den Schwarzen Johannisbeeren aus dem Burgund würzt wunderbar dunkle Bratensaucen, Käsegerichte und knackige Wintersalate. Inhalt: 250 ml. … MEHR INFO

*** Zum Rezept: Lasagne mit Wild-Bolognese**

SUCULÉ DOC BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Als Superiore gehört dieser wuchtige Piemonteser aus 100% Barbera zu der oberen Spitze. Der Barbera d´Alba zählt zu den besten Weinen aus dem Piemont und kommt dem Barolo mit früherer Trinkreife und günstigerem Preis gefährlich nahe. Die Trauben wurden selektiv per Hand gelesen, um beste Qualitäten zu erzielen. Außerdem ist die in Flaschen abgefüllte Weinmenge auf 7.000 Liter pro Hektar begrenzt. Nach einer 10-tägigen Gärung im Edelstahlfass, reift der »Suculé« für 18 Monate im Barriquefass und liegt anschließend für weitere 6 Monate in der Flasche. In der Nase finden sich rote Früchte, Brombeernoten, würzige Töne und Noten von Lakritze und Leder wieder. Der Gaumen zeigt sich harmonisch, voluminös mit griffigen Tanninen, leichten Vanille-Noten und einer schönen Saftigkeit im Abgang. Lagerungsfähig. 14,5 %vol. Inhalt: 0,75 l. Passend zu Pasta mit Wild- oder Rindfleischragout, Roastbeef, Rumpsteak oder auch gereiftem Käse. … MEHR INFO

FETTUCCINE mit Waldpilzen

Nur die besten Zutaten von bster Qualität werden verarbeitet, wie Hartweizen aus der Region Marche, der für seinen hohen Proteingehalt charakteristsch ist. Außerdem kommen nur Eier von freilaufenden Hennen in Frage, die rein pflanzliches, gentechnikfreies Futter bekommen, was den Nudeln diese schöne Farbe vereiht. 2009 bekam das Unternehmen deshalb den "Golden Egg Award". Diese Steinplznudeln schmecken mit frischen Waldpilzen, mit Pfifferlingrahmsauce oder zu gebratenem Kaninchen. Inhalt: 250 g. … MEHR INFO

*** Zum Rezept: Pasta mit Thymian-Pilzen**

Sauvignon Blanc
DOC Isonzo Friuli

Toller Sauvignon Blanc aus Italien mit einem intensiven Aroma. Kiwi, Stachelbeere und exotische Noten geben sich ein Stelldichein.
… **MEHR INFO**

Sauvignon Blanc
Wairau Valley

Frisch und „crispy“, exotische Früchte wie Mango und Maracuja, etwas Stachelbeere. Sauvignon-Blanc-Können aus Neuseeland!
… **MEHR INFO**

Sauvignon Blanc
Südafrika

Der Sauvignon Blanc „Sunbird“ ist eine bewährte und einzigartige Cuvée aus unterschiedlichen Regionen der Kapregion. Stachelbeere, Grüner Pfeffer und Kiwi – außerdem weiße Melone und exotische Früchte – ein Bilderbuch-Sauvignon!
… **MEHR INFO**

Rezept: Ziegenäse-Pralinen zum Apéro

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Die Rückkehr des Sauvignon Blancs

Vom Liebling aus Neuseeland und Frankreich, zum Geheimtipp aus Deutschland bis hin zum allgegenwärtigen Sommerwein – der Sauvignon Blanc hat eine bewegte Zeit hinter sich. Doch irgendwie war es so wie mit Hitparadensongs, werden sie Tag und Nacht gespielt, kann man sie nicht mehr hören – oder wie im Falle des Sauvignon Blancs nicht mehr trinken. Bis diese hier um die Ecke kamen. Simonsig – der Klassiker aus Südafrika, den man bedenkenlos zur feinen Fischküche servieren kann. Ebenso perfekt begleitet der wunderbare Neuseeländer Meeresfrüchte. Und auch Italiener macht Lust auf „Meer“. Und natürlich passen alle drei hervorragend zu allen Gerichten mit Ziegenkäse!

DIE BESTE „VERWÖHN-DICH-KOLLEKTION“

Worauf wartest Du noch?
Das Leben ist zu kurz, um sich nicht hin und wieder etwas Luxus zu gönnen! Und wie Goethe schon wusste: „Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.”

CRACKER mit Zitrone, Meersalz und Olivenöl

Knusprige Cracker aus England sind mit Zitrone, Meersalz und nativem Olivenöl extra gewürzt. Sie sind für Frischkäse jeder Art wie Ricotta, Mozzarella, Ziegenfrischkäse und Hüttenkäse gemacht. Inhalt: 150 g. … MEHR INFO

*** Zum Rezept: Räucherlachs-Frischkäse-Cracker**

Blanco de Criollo limitiert

Jedes Stück ein Luxus! Hochwertige Tafel mit 70 % Kakaoanteil von Amedei. Blanco de Criollo ist aus peruanischen Kakaobohnen hergestellt, die innen weiß sind – daher der Name. From-Bean-to-Bar. Amedei in der Toskana ist ein weltberühmter Hersteller von Schokoladen, die alljährlich internationale Preise gewinnen. Inhalt: 70 g. … MEHR INFO

*** Rezepte: Köstliches mit Kaviar**

CHAMPAGNE DEVAUX CUVÉE D

Die Cuvée »Brut« vereint in sich das ganze Potenzial dieser Marke – outstanding! Perfekt abgestimmte Mariage aus würzig herbem Apfelkern, zarter Mirabelle, Banane und flauschigem Mandelblütenduft. Ebenso duftig und ausbalanciert mit stoffigem Extrakt, frischer Säure und charakteristischem, sahnigen Mundgefühl. Genussfreude auf höchst stilvollem Niveau. 12,0 vol.%. Inhalt: 0,75 l. Zum Avocadococktail mit Limetten und Garnelen, zu Kaviar und Hummer … MEHR INFO

*** Zum Rezept: Edles Trüffeltatar**

TRÜFFELÖL "Essenza di tartufo"

Dieses Trüffelöl fängt als erstes der Welt den natürlichen Duft und Geschmack des Trüffels ein. Um unsere „Essenza“ zu aromatisieren, benötigt der Produzent eine große Menge frischer weißer Trüffeln {Tuber magnatum Pico}. Das Ergebnis ist ein tiefer, dezenter und subtiler Geschmack. Unser Aromenträger ist eine Mischung aus neutralem Sonnenblumenöl und einem eleganten, leichten Olivenöl. Es würzt einfache, nicht stark gewürzte Speisen wie Eier, Kartoffelpüree und Tatar. Inhalt: 50 ml. … MEHR INFO

Borretane Zwiebeln

Kleine flache Zwiebeln in Balsamessig, die die dunkle Farbe und auch die Säure und Süße des Aceto balsamico di Modena annehmen.
… **MEHR INFO**

Lo Zoccolaio Barolo DOCG

Intensives Aroma mit eleganter Frucht. Gewürznoten sowie ein Hauch von Leder kommen im Gaumen zum Vorschein, der von sanften warmen Tannine umschmeichet wird.
… **MEHR INFO**

GU

Rezept: Barolobraten mit weißer Polenta und Zwiebeln

Foto: © Julia Hoersch | GU Slow Cooking | Küchengötter

Weiße Polenta

Barolo – der italienische Weinkönig

Lasst euch die Sinne vernebeln, seid trunken vor Glück! Mit diesem Barolo lässt sich das Leben feiern. Elegant, großartig und bezahlbar. Die Nebbiolo-Trauben stehen Pate für diesen kraftvollen Wein aus den besten Lagen des Piemont. Wenn nicht jetzt, wann dann? Der Winter ist die Zeit für Soulfood, für Schmorgerichte und Kaminfeuer. Ideale Bedingungen, um eine außergewöhnliche Flasche Wein mit Freunden zu öffnen.
Schaut euch doch mal in Ruhe um und verwöhnt euch oder eure Lieben mit diesem feinen Wein aus dem CHATEAU et CHOCOLAT Onlineshop!

KURSPROGRAMM

TERMINE: WEIN & SCHOKOLADE

Ihr wollt mehr über die gelungenen Kombinationen von Wein und Schokolade lernen? Ihr wollt eintauchen in die Welt edler Schokoladen und tollen Weinen? Dann meldet euch am besten zu einem meiner Kurse an! Diese biete ich „vor Ort“ oder „online“ an. Ein Abend mit Wein und Schokolade kann auch für eine Firmenfeier interessant sein. Fragen Sie mich danach. Eine besondere Gelegenheit, Wein und Schokolade zu genießen, sind auch die Menüabende, die ich ab 2024 anbieten möchte. Hier können die Teilnehmer erleben und genießen, wie Schokolade in den einzelnen Gängen eingesetzt wird und welche Weine dazu harmonieren, Am besten Ihr nehmt bei Interesse mit mir Kontakt auf.

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Jetzt etwas Feines

bestellen

WEISSE SCHOKOLADE
mit gesalzenen Nüssen

Weiße Schokolade wird zum genussvollen Highlight, wenn sie leicht gesalzene Nüsse umhüllt. Bei Venchi verbergen sich Haselnüsse, Pistazien und Mandeln in einer köstlichen weißen Schokoladenhülle. Das solltet Ihr unbedingt einmal probieren! Inhalt: 100 g. … MEHR INFO

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.