

Feinkost aus der Genussmanufaktur

Preisliste ab 09/2011

Versandkosten freibleibend ab Lager;
Die Verkaufspreise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Pesto und Saucen

Pesto Basilikum



Art.-Nr.10006
Menge/LE:150g

Bestellung
stück

Unsere Feinschmecker-Rezeptur, mit viel Leidenschaft zum Detail entwickelt: Die Kombination aus aromatischem, kaltgepresstem Olivenöl, feinstem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, gehacktem Parmesan, Himalayasalz und edlen Gewürzen wird Sie begeistern. Wir verzichten bewusst auf die günstigeren Zutaten, die in den meisten Pesto eingesetzt werden.

empf.VK
brutto:
€7,99

Pesto Basilikum arrabiata



Art.-Nr.10007
Menge/LE:150g

Bestellung
stück

Unsere eigene Feinschmecker-Rezeptur, mit viel Leidenschaft zum Detail entwickelt: Die Kombination aus aromatischem, kaltgepresstem Olivenöl, feinstem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, gehacktem Parmesan, Himalayasalz und edlen Gewürzen sowie scharfem Chili wird Sie begeistern. Wir verzichten bewusst auf die günstigeren Zutaten, die in den meisten Pesto eingesetzt werden.

empf.VK
brutto:
€7,99

Pesto rosso






Art.-Nr.10008
Menge/LE:150g

Bestellung
stück


Schwarze Oliven und sonnengetrocknete Tomaten werden zusammen mit feinstem, kaltgepresstem Olivenöl, einer Prise Chili und etwas Rohrzucker zu einem ganz neuen Pestogenuss verarbeitet. Nicht nur für Nudeln, sondern auch als Verfeinerung zu Fisch, Scampi und dunklem Fleisch gedacht.


empf.VK
brutto:
€6,99

Oliven - Tapenade				
	Art.-Nr.10009 Menge/LE:150g	Bestellung Stück	Schwarze und grüne Oliven ergeben in unserer Kreation mit sonnengetrockneten Tomaten, aromatischem, kaltgepresstem Olivenöl, Sardellenfilets und Kapern, abgerundet mit Rohrzucker und etwas Chili, einen würzigen Aufstrich, der auch zu gegrilltem Fisch und Steaks sehr lecker schmeckt.	empf.VK brutto: €6,99
Antipasti				
	Art.-Nr.10010 Menge/LE:440g	Bestellung Stück Lieferbar ab Jan.2012	Dieses nicht nur optisch sehr anmutende Potpourri aus sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und knackigen Balsamicozwiebeln, kombiniert mit aromatischem Olivenöl aus erster Pressung besticht nicht nur als Vorspeise, sondern auch zu Fleisch, Fisch und heiß gemacht über frische Nudeln. Das Öl kann hervorragend zum Kochen verwendet werden.	empf.VK brutto: €6,99
Salsa di pomodoro				
	Art.-Nr.10011 Menge/LE:350g	Bestellung Stück	Reife, fruchtige Tomaten, gepaart mit Zwiebeln, kalt gepresstem Olivenöl, sonnengetrockneten Tomaten, Himalayasalz, etwas Rohrzucker und feinsten italienischen Gewürzen – das ist nichts als purer Genuss. Nur noch warm machen und Schmecken!	empf.VK brutto: €6,49
Salsa di pomodoro arrabbiata				
	Art.-Nr.10012 Menge/LE:350g	Bestellung Stück	Reife, fruchtige Tomaten, gepaart mit Zwiebeln, kalt gepresstem Olivenöl, reifen Oliven, Himalayasalz, etwas Rohrzucker und einer ordentlichen Prise Chili – das ist nichts als purer Genuss. Nur noch warm machen und Schmecken – lecker auch zu Geflügel, Fisch und Fleisch!	empf.VK brutto: €6,99


Aprikosen Blatjang – afrikanische Steak-Sauce				
	Art.-Nr.10013 Menge/LE:180g	Bestellung Stück	Hocharomatische österreichische Marillen ergeben mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Ingwer, Chili und hochwertigem Himalayasalz eine fruchtig-süsse Chutney-Variation im südafrikanischen Stil, die ideal zu Ge grilltem oder Gebratenem passt.	empf.VK brutto: €6,69

Brot & Kuchen im Glas


Marktbrot im Glas				
	Art.-Nr.10014 Menge/LE: 500g im Glas	Bestellung Stück	Immer frisches Brot zu Hause haben! Von unserer ortsansässigen Landbäckerei extra im Weckglas für Ihre Kunden gebacken. Von Hand gefertigt, mit einer würzigen Mischung aus Roggen und Weizenmehl, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie Leinsaat. Schmackhafter Brotgenuss- jederzeit frisch aus dem Glas, ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Stabilisatoren! Auch als Gastgeschenk eine schöne Überraschung!	empf.VK brutto: €7,90

Dinkelbrot im Glas				
	Art.-Nr.10015 Menge/LE: 500g im Glas	Bestellung Stück	Immer frisches Brot zu Hause haben! Von unserer ortsansässigen Landbäckerei extra im Weckglas für Ihre Kunden gebacken. Von Hand gefertigtes Brot – hier in einer reinen Dinkel-Variante, mit Vollkornschrot und Sonnenblumenkernen. Schmackhafter Brotgenuss- jederzeit frisch aus dem Glas, ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Stabilisatoren! Auch als Gastgeschenk eine schöne Überraschung!	empf.VK brutto: €7,90

Schokoladen-Amarenakirsch-Kuchen im Glas


	Art.-Nr.10016 Menge/LE: 450g Glas	Bestellung Stück	Immer frischen Kuchen zu Hause haben! Von unserer ortsansässigen Landbäckerei extra direkt im Weckglas für Ihre Kunden gebacken. Dunkle Schokolade und feine, zart nach Mandeln duftende Amarenakirschen werden von Hand in einem luftigen Teig verarbeitet. Schmackhafter Kuchen Genuss - jederzeit frisch aus dem Glas, ohne Zusatz von Farbstoffen, Konservierungsstoffen oder Stabilisatoren. Auch als Geschenk eine schöne Überraschung.	empf.VK brutto: €12,90
---	---	---------------------	--	-------------------------------------

Dinkel-Stollen im Glas

	Art.-Nr.10017 Menge/LE: 500g Glas	Bestellung Stück	Jetzt für die Weihnachtszeit! Von unserer ortsansässigen Landbäckerei extra im Weckglas für Ihre Kunden gebacken. Feinster Stollen, buttrig-aromatisch aus besten Zutaten, mit reinem Dinkelmehl gebacken. Kuchen Genuss – jederzeit frisch aus dem Glas, ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Stabilisatoren! Auch als Geschenk eine schöne Überraschung.	empf.VK brutto: €13,90
--	---	---------------------	--	-------------------------------------

Salze

Himalaya-Salz aromatisiert Schoko/Vanille

	Art.-Nr.10018 Menge/LE: 150g	Bestellung Stück	Hochwertiges, mineralienreiches Himalaya-Salz wird mit kleinen Stücken von Zartbitterschokolade und einem Stück echter Malabar-Vanille-Schote versetzt und bringt so eine duftige Note ins Essen. Besonders geeignet für dunkle Fleischsorten: nach dem Braten einfach am Tisch damit verfeinern.	empf.VK brutto: €5,89
---	------------------------------------	---------------------	--	------------------------------------

Himalaya-Salz aromatisiert mit Chili				
	Art.-Nr.10019 Menge/LE: 150g	Bestellung Stück	Hochwertiges Himalayasalz mit aromatischen, scharfen Chiliflocken verfeinert, gibt den Gerichten eine dezente, pikante Note. Eignet sich besonders für Fleisch, Fisch und Gemüse.	empf.VK brutto: €5,49
Himalaya-Salz feinkörnig im Stoffbeutel				
	Art.-Nr.10020 Menge/LE: 500g	Bestellung Stück	Hochwertiges, mildes 220 Mio. Jahre altes, feines Himalayasalz aus Pakistan. Als Zahlungsmittel früher wertvoller als Gold hat Salz in den letzten Jahren seine Bedeutung wieder gefunden. Es ist neben Zucker der natürlichste „Geschmacksverstärker“, den wir kennen und für die Zubereitung von frischem Fisch oder saftigen Steaks braucht man oft nur dieses eine Gewürz – pur oder verfeinert mit feinsten Gewürzaromen.	empf.VK brutto: €6,49
Himalaya-Salz grobkörnig				
	Art.-Nr.10021 Menge/LE: 350g	Bestellung Stück	Hochwertiges, mildes 220 Mio. Jahre altes, grobes Himalayasalz aus Pakistan für die Mühle. Als Zahlungsmittel früher wertvoller als Gold hat Salz in den letzten Jahren seine Bedeutung wieder gefunden. Es ist neben Zucker der natürlichste „Geschmacksverstärker“ den wir kennen und für die Zubereitung von frischem Fisch oder saftigen Steaks braucht man oft nur dieses eine Gewürz – pur oder verfeinert mit feinsten Gewürzaromen.	empf.VK brutto: €5,49

Sardisches Meer-Salz, fein



Art.-Nr.10022
Menge/LE:
380g

Bestellung
Stück

Naturreines Meersalz aus den südlichen Salinen Sardiniens, wo schon die Römer das 'weiße Gold' bargen.
Eignet sich zum Würzen und Verfeinern von allen Gerichten.

empf.VK
brutto:
€4,79

Indisches Sonnenflocken- Fleur de Sel



Art.-Nr.10026
Menge/LE:
160g

Bestellung
Stück

Die wohl feinsten Fingersalz-Pyramiden-Schmelzflocken dieser Erde. Dieses Salz wird auf die Speise gelegt und nicht zerrieben. Es schmilzt am Gaumen und entfaltet so einen milden, erst lieblichen und in der Mitte herb bitteren, im Finale angenehm salzigen Geschmack. Es ist garantiert nicht raffiniert, ohne jegliche Zusätze und natürlich sonnengetrocknet.

empf.VK
brutto:
€6,89

Zucker

Heller Muscovado-Rohrohrzucker



Art.-Nr.10027
Menge/LE:
200g

Bestellung
Stück


Hellbrauner, weicher Zucker mit einer warmen Honigfarbe und herrlichem Toffeegeschmack. Aus reinem Zuckerrohrsaft gewonnen, übertrifft er alle raffinierten und andere hellbraune, weiche Zucker geschmacklich bei Weitem.
Ideal zum Backen, für Karamellsaucen, für Tiramisu und unübertroffen zu Kaffee und Tee.

empf.VK
brutto:
€5,39

Eisenherz GmbH

Genussmanufaktur Schloss Seefeld®, Seestrasse 27, 82229 Seefeld
 Tel.: 08152/9990176 ; Fax.: 08152/9990175
 eMail: info@eisenherz.com www.eisenherz.com


Schwarzer Molasses-Rohrohrzucker




	Art.-Nr.10029 Menge/LE: 200g	Bestellung Stück	Dunkelbrauner, weicher Zucker mit einer wunderbaren, herbbitteren Süßungsnote. Aus reinem Zuckerrohrsaft gewonnen übertrifft er raffinierte und Rohrohrzucker geschmacklich bei Weitem. Ideal zum Backen, für Tiramisu und unübertroffen für Kaffee, Espresso und Tee.	empf.VK brutto: €5,39
---	------------------------------------	---------------------	---	------------------------------------

Echter Vanillezucker

	Art.-Nr.10001 Menge/LE: 150g	Bestellung Stück	Hochwertiger Vanillezucker aus Rohrohrzucker und mit 10% echtem Malabar-Vanillemark. Aus kleinbäuerlicher Produktion. Zertifizierte Bio-Qualität.	empf.VK brutto: €8,19
--	------------------------------------	---------------------	---	------------------------------------

Wildspezialitäten**Feine Wildleberwurst**

	Art.-Nr.10056 Menge/LE: 200g	Bestellung Stück	Traditionell hergestellte Leberwurst aus Wildleber (Wildschwein, Hirsch, Reh) und Wildschweinfleisch. Hoher Leberanteil. Ohne Hausschwein-Anteil ! Ohne jegliche Zusatzstoffe wie Phosphat, oder Geschmacksverstärker	empf.VK brutto: €6,29
---	------------------------------------	---------------------	--	------------------------------------

Wildleberwurst mit Steinpilzen				
	Art.-Nr.10033 Menge/LE: 200g	Bestellung Stück	Traditionell hergestellte Leberwurst aus Wildleber (Wildschwein, Hirsch, Reh) und Wildschweinfleisch. Hoher Leberanteil, verfeinert mit edlen Steinpilzen. Ohne Hausschwein-Anteil ! Ohne jegliche Zusatzstoffe wie Phosphat, oder Geschmacksverstärker	empf.VK brutto: €6,49
Wildleberwurst mediterran				
	Art.-Nr.10034 Menge/LE: 200g	Bestellung Stück	Traditionell hergestellte Leberwurst aus Wildleber (Wildschwein, Hirsch, Reh) und Wildschweinfleisch. Hoher Leberanteil, verfeinert mit einer fruchtigen mediterranen Gemüsezubereitung. Ohne Hausschwein-Anteil ! Ohne jegliche Zusatzstoffe wie Phosphat, oder Geschmacksverstärker	empf.VK brutto: €6,49
Wildpastete				
	Art.-Nr.10035 Menge/LE: 200g	Bestellung Stück	Traditionell hergestellte Leberpastete aus Wildleber (Wildschwein, Hirsch, Reh) und Wildschweinfleisch. Ohne jegliche Zusatzstoffe wie Phosphat oder Geschmacksverstärker	empf.VK brutto: €6,49

Gebäck**Marzipan-Mandelhörnchen mit Zartbitterschokolade**Art.-Nr.10036
Menge/LE:
175g**Bestellung**
Stück

Traditionell gefertigtes Mandelhörnchen-Marzipan-Gebäck mit Mandelsplitter und feiner Zartbitterschokolade. Nach altem Rezept ganz ohne Mehl gebacken. So sind sie besonders weich und saftig, schmecken mit ihrem zarten Mandelduft so ursprünglich wie hausgemacht.

empf.VK
brutto:
€6,35**Erdnußtaler**Art.-Nr.10037
Menge/LE:
175g**Bestellung**
Stück

Eine runde Sache: gold-braun gebackene Erdnußtaler aus Buttermürbeteig, besten Zutaten wie Milch, Weizenmehl und Honig. Bestreut mit handverlesenen Erdnüssen kommen sie in den Ofen, bis sie knusprig-fein gebacken sind und ihre zart-buttrige Note entfalten können. Traditionelles Backrezept.

empf.VK
brutto:
€4,59


Nudeln

Dinkel-Frischei-Bandnudeln schmal 4 mm

	<p>Art.-Nr.10042 Menge/LE: 500g</p>	<p>Bestellung Stück</p>	<p>Seit vielen Jahrzehnten produziert der Mustergeflügelhof aus dem schönen Waldhessen nun schon Bio-Eier in Bodenhaltung. Das Familienunternehmen war eines der ersten in Deutschland, welches sich für die konsequente Umsetzung von artgerechter Haltung in Kombination mit Biofutter entschieden hat. Für die Eisenherz Genussmanufaktur werden nun auf dem Hof von Hand hochwertige Dinkelnudeln mit einem Gehalt von mind. 25% Bio-Frischei produziert. Kernig, zart und unbeschreiblich lecker!</p>	<p>empf.VK brutto: €5,89</p>
--	---	---	--	---

Dinkel-Frischei-Spaghetti

	<p>Art.-Nr.10043 Menge/LE: 500g</p>	<p>Bestellung Stück</p>	<p>Seit vielen Jahrzehnten produziert der Mustergeflügelhof aus dem schönen Waldhessen nun schon Bio-Eier in Bodenhaltung. Das Familienunternehmen war eines der ersten in Deutschland, welches sich für die konsequente Umsetzung von artgerechter Haltung in Kombination mit Biofutter entschieden hat. Für die Eisenherz Genussmanufaktur werden nun auf dem Hof von Hand hochwertige Dinkelnudeln mit einem Gehalt von mind. 25% Bio-Frischei produziert. Kernig, zart und unbeschreiblich lecker!</p>	<p>empf.VK brutto: €5,89</p>
--	---	---	--	---

Dinkel-Frischei-Bandnudeln X breit				
	Art.-Nr.10041 Menge/LE: 500g	Bestellung Stück	Seit vielen Jahrzehnten produziert der Mustergeflügelhof aus dem schönen Waldhessen nun schon Bio-Eier in Bodenhaltung. Das Familienunternehmen war eines der ersten in Deutschland, welches sich für die konsequente Umsetzung von artgerechter Haltung in Kombination mit Biofutter entschieden hat. Für die Eisenherz Genussmanufaktur werden nun auf dem Hof von Hand hochwertige Dinkelnudeln mit einem Gehalt von mind. 25% Bio-Frischei produziert. Kernig, zart und unbeschreiblich lecker!	empf.VK brutto: €5,89

Gewürze

Tellicherry-Pfeffer ganz, schwarz				
	Art.-Nr.10003 Menge/LE: 100g	Bestellung Stück	Der Tellicherry-Pfeffer ist dem schwarzen Pfeffer ähnlich, schmeckt aber aromatischer, fruchtiger und würziger. Eine edle Rarität, von Hand geerntet im Tigerreservat des Periyar-Naturschutzgebiets in den Urwäldern Süd-Indiens. Zertifizierte Bio-Qualität, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.	empf.VK brutto: €7,89
Periyar-Pfeffer ganz, schwarz				
	Art.-Nr.10004 Menge/LE: 100g	Bestellung Stück	Dieser Pfeffer wird erst im vollreifen Zustand geerntet und wächst wild im Urwald. Sein Anteil an ätherischen Ölen ist mit 4% doppelt so hoch wie bei handelsüblicher Ware. Er schmeckt einzigartig intensiv, würzig und fruchtig. Zertifizierte Bio-Qualität, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.	empf.VK brutto: €6,89

Paprika geräuchert scharf



Art.-Nr.10044
Menge/LE:
130g

Bestellung
Stück

Dieser Paprika ist eine der bekanntesten Spezialitäten der spanischen Küche. Nach der Trocknung wird der Paprika dem kalten Rauch von glimmendem Eichen- oder Steineichenholz ausgesetzt. Anschließend wird der Paprika gemahlen. Er darf in keiner Paella fehlen. Man findet ihn auch in der Chorizo-Wurst oder in vielerlei Fleischgerichten. Hier in einer pikant-scharfen Variante.

empf.VK
brutto:
€7,29

Paprika geräuchert mild



Art.-Nr.10045
Menge/LE:
130g

Bestellung
Stück

Dieser mildere Paprika ist eine der bekanntesten Spezialitäten der spanischen Küche. Nach der Trocknung wird der Paprika dem kalten Rauch von glimmendem Eichen- oder Steineichenholz ausgesetzt. Anschließend wird der Paprika gemahlen. Er darf in keiner Paella fehlen. Man findet ihn auch in der Chorizo-Wurst oder in vielerlei Fleischgerichten.

empf.VK
brutto:
€7,29

Senf

Honig-Senf kaltgemahlen



Art.-Nr.10048
Menge/LE:
270ml im
Steingut-Topf

Bestellung
Stück

Bei diesen fantastischen Senfsorten wird ausschließlich hochwertige Senfsaat aus Thüringen, die dort biologisch angebaut wird, verwendet. In einem sehr aufwendigen Kaltmahlverfahren wird diese Saat schonend verarbeitet, wodurch die ätherischen Öle (Senföle) voll erhalten bleiben. Entweder als Premiumsenf, oder aromatisiert mit Honig, Kümmel oder Zwiebelextrakt bieten wir für jeden Anlass das richtige Töpfchen an.
Dieser kaltgemahlene Senf hat eine pikante Grundschärfe, die durch den beigegeben Honig abgemildert wird und so eine sehr abgerundete Geschmacksnote erfährt.

empf.VK
brutto:
€7,28

Zwiebel-Senf kaltgemahlen



Art.-Nr.10051
Menge/LE:
270ml im
Steingut-Topf

Bestellung
Stück

Bei diesen fantastischen Senfsorten wird ausschließlich hochwertige Senfsaat aus Thüringen, die dort biologisch angebaut wird, verwendet. In einem sehr aufwendigen Kaltmahlverfahren wird diese Saat schonend verarbeitet, wodurch die ätherischen Öle (Senföle) voll erhalten bleiben. Entweder als Premiumsenf, oder aromatisiert mit Honig, Kümmel oder Zwiebelextrakt bieten wir für jeden Anlass das richtige Töpfchen an.
Dieser Senf wird durch die Zwiebelnote zum idealen Begleiter für Fleischgerichte, deftige Saucen und universellen Würzmittel.

empf.VK
brutto:
€7,28

Kümmel-Senf kaltgemahlen



Art.-Nr.10049
Menge/LE:
270ml im
Steingut-Topf

Bestellung
Stück

Bei diesen fantastischen Senfsorten wird ausschließlich hochwertige Senfsaat aus Thüringen, die dort biologisch angebaut wird, verwendet. In einem sehr aufwendigen Kaltmahlverfahren wird diese Saat schonend verarbeitet, wodurch die ätherischen Öle (Senföle) voll erhalten bleiben. Entweder als Premiumsenf, oder aromatisiert mit Honig, Kümmel oder Zwiebelextrakt bieten wir für jeden Anlass das richtige Töpfchen an.
Mit einer fein auftretenden Kümmel-Note ist dieser Senf ein optimaler Begleiter für deftige Speisen.

empf.VK
brutto:
€7,28

Premium-Senf kaltgemahlen



Art.-Nr.10050
Menge/LE:
270ml im
Steingut-Topf


Bestellung
Stück

Bei diesen fantastischen Senfsorten wird ausschließlich hochwertige Senfsaat aus Thüringen, die dort biologisch angebaut wird, verwendet. In einem sehr aufwendigen Kaltmahlverfahren wird diese Saat schonend verarbeitet, wodurch die ätherischen Öle (Senföle) voll erhalten bleiben. Entweder als Premiumsenf, oder aromatisiert mit Honig, Kümmel oder Zwiebelextrakt bieten wir für jeden Anlass das richtige Töpfchen an.
Schwarze Senfsaat gibt diesem Senf seinen vollmundigen und ausgewogenen Geschmack.


empf.VK
brutto:
€9,59

Aperitifs

Cassis-Traum

	Art.-Nr.10046 Menge/LE: 0,48l	Bestellung Stück	Der Aperitif der Eisenherz-Genussmanufaktur: zum Aufgiessen in Champagner oder pur. Der Cassis-Traum verbindet die herb-aromatische Frucht der schwarzen Johannisbeere, unterstützt durch einen kleinen Anteil Crème de Cassis, mit hochwertigem, karibischem Rum, der dem Getränk einen eleganten Körper gibt. Zur Abrundung mit leichter Bitternote etwas Rhabarber, Chinarinde und Bitterorange versetzt.	empf.VK brutto: €9,90
---	-------------------------------------	---------------------	--	------------------------------------

Winter-Traum

	Art.-Nr.10047 Menge/LE: 0,48l	Bestellung Stück	Dieser winterliche Aperitif verbindet herb-aromatische Frucht der schwarzen Johannisbeere mit der ausgewogenen Gewürzkomposition eines Glühweines: Nelken, Zimt und Sternanis. Zur Abrundung mit leichter Bitternote etwas Rhabarber, Chinarinde und Bitterorange versetzt.	empf.VK brutto: €9,90
---	-------------------------------------	---------------------	---	------------------------------------