

Genuss park

**GENUSSBOXEN
UND
PRODUKTE
VOM**



UNTEREN KAPAUN

SÜDSTEIERMARK



**KEIN
GENUSS IST
VORÜBER-
GEHEND,
DENN DER
EINDRUCK,
DEN ER
HINTERLÄSST,
IST
BLEIBEND.**

~
JOHANN WOLFGANG
VON GOETHE



UNTEREN KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

GENUSSBOXEN UND PRODUKTE



Wir bieten Geschenksideen aus eigenen Weinen und Edelbränden sowie internationalen Köstlichkeiten.

Unsere Genussboxen gibt es in der edlen Holzkiste oder im leichteren Karton mit edler Banderole für den Versand und sind das ideale Geschenke für spezielle Anlässe: Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten, Mutter- oder Vätertage, zum Valentinstag, Ostern, Weihnachten oder einfach als Dankeschön für besondere Menschen.

Machen Sie Ihren Kunden und MitarbeiterInnen ein genussvolles Unternehmensgeschenk mit den Spezialitäten und Köstlichkeiten unserer Partner – auserlesen von Viktoria Zitz.

Neben den ausgewählten Genussboxen können Sie sich Ihr individuelles Genusspaket aus dem umfangreichen Sortiment selbst zusammenstellen.

UNSER ANGEBOT IM ÜBERBLICK



GENUSSBOXEN

Alle Genussboxen sind in zwei Größen erhältlich und richten sich bei der individuellen Zusammenstellung nach der Menge der einzelnen Produkte.

Die Genussboxen in der edlen Holzkiste erhalten Sie bei Abholung im Genussstadl. Ab einer Bestellmenge von 25 Stück werden die Genussboxen per Spedition geliefert.

Die Genussbox für den Versand ist aus Karton und mit einer edlen Banderole versehen. Diese ist – wie die Holzkiste – auch im Genussstadl erhältlich.

EINZELPRODUKTE

Alle unsere Produkte – von den hauseigenen Weinen und Edelbränden bis hin zu internationalen Topspezialitäten und Accessoires – können Sie auch einzeln bestellen.

PERSÖNLICHE GRUSSKARTEN

Wenn die Genussboxen aus unserem Sortiment als Geschenk bestellt werden, können Sie über uns eine individuelle Grußkarte mit persönlichem Text beilegen lassen.

INDIVIDUELLE BANDEROLE

Gerne können wir ab einer Bestellmenge von 50 Stück Ihre Karton-Genussboxen auch mit individuell gestalteten Banderolen versehen.

VERSAND UND LIEFERUNG

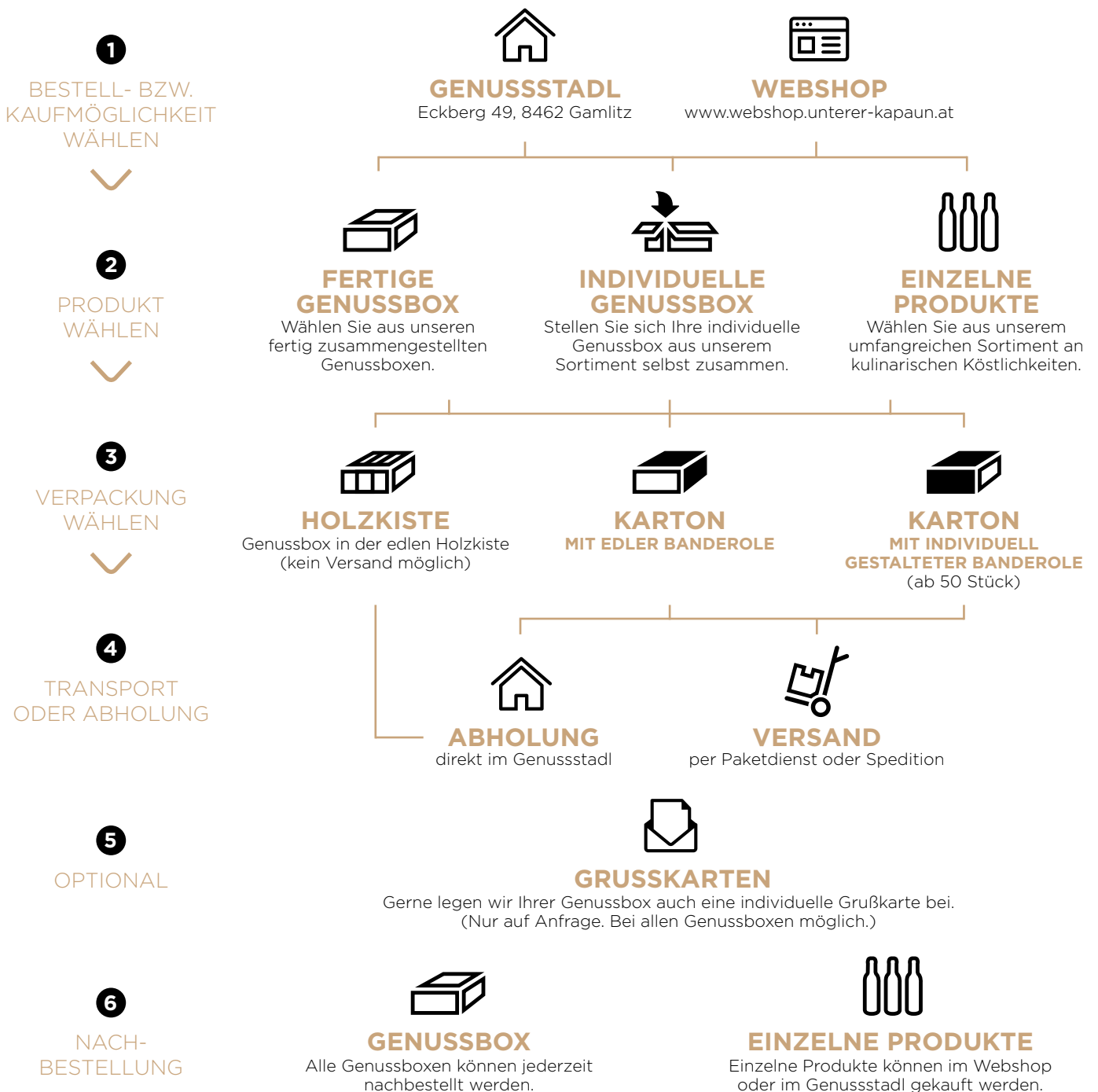
In unseren gebrandeten Versandkartons verpackt können Sie die Genussboxen gleich weiterschenken oder direkt an Ihre Liebsten liefern lassen. Selbstverständlich können Sie die Genussboxen im Karton auch abholen bzw. abholen lassen.

Der Versand von einzelnen Produkten ist gewichtsabhängig. Die genauen Versandkosten innerhalb Österreichs finden Sie in unseren Liefer- und Versandbedingungen.

GENUSS BESTELLEN



Wo unsere Produkte erhältlich sind und welche unterschiedlichen Verpackungs- und Aufmachungsmöglichkeiten Sie haben, zeigt dieses Piktogramm.





Der Kasten aus hellem Holz ist ein Geschenk, das die Freude an der Natur und der Naturverbundenheit ausdrückt. Er ist ein Geschenk, das die Freude an der Natur und der Naturverbundenheit ausdrückt. Er ist ein Geschenk, das die Freude an der Natur und der Naturverbundenheit ausdrückt.

AUSGEWÄHLT
GENUSS
BOX
VON VIKTORIA ZITZ

GENUSSBOX - CAPRI -

Nicht nur in der berühmten „Piazzetta“ in Capri genießt man diese außergewöhnliche Nudelspezialität: Linguine aus Hartweizengrieß mit Tomatensauce, Thunfisch und Oliven ... die Augen schließen und man fühlt sich mitten in der „Piazzetta“. Und zum Espresso Napoletano passen die Brutti e Buoni perfekt dazu!

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
1 x Tomatensauce mit Nocellara- und Tondaoliven (285 g)
1 x Kapern aus Pantelleria in Salz eingelegt (150 g)
1 x Linguine aus Hartweizengrieß aus Gragnano (500 g)
1 x Thunfisch „Atun Claro“ (235 g)
3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 30,00 (exkl.) / EUR 36,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG001



GENUSSBOX - CALABRIA -

Calabrien ist seit jeher als die „pikante“ Region Italiens bekannt. Hier gedeihen die kleinsten und schärfsten Peperoncini, die in unserer Tomatensauce den Gaumen anfeuern. Als Aperitif genießt man die Taggiascaoliven in Begleitung mit einem Glas frischem Ciró Rosé ...

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Herzen von der violetten Artischocke eingelegt in nativem Olivenöl (190 g)
- 1 x Pikante Tomatensauce mit Gemüse (180 g)
- 1 x Penne Liscie aus Hartweizengrieß aus Gragnano (500 g)
- 1 x Entkernte Taggiascaoliven in Öl (180 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 34,00 (exkl.) / EUR 40,80 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG002



GENUSSBOX - BASILICATA -

Mediterrane Macchiabüsche kennzeichnen diese öde Region.
Als Antipasto serviert man die Bruschetta mit Cinta-Senese-Aufstrich begleitet
von Artischockenherzen und ein Glas Aglianico del Vulture DOC.
Lumaconi-Nudeln werden mit einer Ricottamischung mit gehackten Oliven und
Pecorino (Schafskäse) gefüllt, mit unserer Tomatensauce verziert und im Ofen gebacken ...
als Dessert Espresso ristretto con un amaro lucano, dazu Brutti e Buoni.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Herzen von der violetten Artischocke eingelegt in nativem Olivenöl (190 g)
- 1 x Toskaner Brotaufstrich mit Cinta Senese (180 g)
- 1 x Lumaconi aus Hartweizengrieß aus Gragnano (500 g)
- 1 x Entkernte Taggiascaoliven in Öl (180 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavigrate

EUR 36,00 (exkl.) / EUR 43,20 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG003



GENUSSBOX - UMBRIA -

Keine Region bietet eine so große Vielfalt an Wildspezialitäten wie Umbrien. Wildschweine laufen immer noch in großen Scharen durch diese Landschaft. Kulinarischer Höhepunkt sind die Crostini (Bruschette) mit den verschiedensten Brotaufstrichen und die Pappardelle mit Wildschweinsauce. Dazu ein Kriecherl als Digestif.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Toskaner Brotaufstrich (180 g)
- 1 x Ragù vom Wildschwein (180 g)
- 1 x Pappardelle – Eiernudeln mit Eiern aus Bodenhaltung (250 g)
- 1 x Kriecherl-Edelbrand – Unterer Kapaun (0,2 l)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavarate

EUR 35,00 (exkl.) / EUR 42,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG004



GENUSSBOX - SAN VALENTINO -

Der Heilige Valentin ist der Patron von der Stadt Terni.

Unsere Bavette mit Wildschweinragout genießen Sie am besten zu Hause mit Ihren Freunden.
Dazu ein Glas Arquata-Rotwein, ein paar Crostini mit Toskaner Aufstrich, den Espresso in Begleitung der
Brutti e Buoni nicht vergessen. Achtung, diese Kekse machen süchtig!

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Toskaner Brotaufstrich (180 g)
- 1 x Ragù vom Wildschwein (180 g)
- 1 x Bavette – Eiernudeln mit Eiern aus Bodenhaltung (250 g)
- 1 x Kriecherl-Edelbrand – Unterer Kapaun (0,2 l)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 35,00 (exkl.) / EUR 42,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG005



GENUSSBOX - POMODORO -

Wo anders schmecken Spaghetti mit Tomatensauce besser als in Süditalien?
Natürlich bei Ihnen zu Hause: Nudeln al dente kochen, die Kirschtomatensauce erwärmen, Thunfisch und Oliven dazugeben und man ist in Pacchino ... die berühmte Ortschaft der Pacchinentomaten.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzrolle
- 1 x Spaghetti alla Chitarra mit Hartweizengrieß (500 g)
- 1 x Sauce mit Kirschtomaten (660 g)
- 1 x Entkernte Rivieraoliven in Riviera-Öl (180 g)
- 1 x Thunfisch „Atun Claro“ (235 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 37,00 (exkl.) / EUR 44,40 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG006



GENUSSBOX - BIANCO -

„Weiß“ wie unserer Welschriesling, wie unser Kriecherl-Edelbrand und wie unsere Winterlandschaft.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Welschriesling 2015 – Unterer Kapaun (0,7 l)
- 1 x Kriecherl-Edelbrand – Unterer Kapaun (0,2 l)
- 1 x Erdnusskerne ölgeröstet und gesalzen (150 g)
- 1 x Klars Rieslingseife (150 g)
- 2 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavirate

EUR 34,00 (exkl.) / EUR 40,80 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG007



GENUSSBOX - MODENA -

Modena, die Stadt Pavarotti's und des Balsamicoessigs. Aber auch kulinarischer Höhepunkt Italiens. Die Zubereitung des Balsamicos erfordert viel Handwerk und Tradition. 24 Stunden köchelt der Traubenmost bis zur ersten Reife. Erst nach 10 bis 20 Jahren Bottichreife erhält diese Köstlichkeit ihre Stammwürze und Geschmeidigkeit. So wie unser im Genusspaket enthaltener Balsamico und deren edle Begleiter.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Natives Olivenöl aus dem Ibleigebirge in Sizilien (0,5 l)
- 1 x Ragù mit Steinpilzen (180 g)
- 1 x Aceto Balsamico di Modena IGP CUPRUM (250 ml)
- 1 x Entenleber aus dem Périgord (65 g)
- 2 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 65,00 (exkl.) / EUR 78,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG008



GENUSSBOX - SICILIA -

Griechen, Araber und Mauren schätzten das Götterreich Sizilien schon vor vielen Jahren. Hier gedeihen Zitrusfrüchte höchster Qualität. Unsere Konfitüren sind immer noch per Hand gefertigt und auch die Pistazien enthüllen den Geschmack dieser wunderbaren Region. Auch unser Welschriesling, mit seiner leichten säuerlichen Note, ist der beste Begleiter zu unseren sizilianischen Manufakturen.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Welschriesling 2015 - Unterer Kapaun (0,7 l)
- 1 x Zitronenmarmelade (225 g)
- 1 x Orangenmarmelade (225 g)
- 1 x Grapefruitmarmelade (225 g)
- 1 x Pistazien Natur aus Sizilien (100 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 42,00 (exkl.) / EUR 50,40 (inkl. 20 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKGBG009



GENUSSBOX - RISOTTI -

Unser Risottoreis ist rein natürlich. Das heißt, ein Teil Reis und zwei Teile (Hühner-)Brühe. Reis kurz im Olivenöl toasten, Brühe dazugeben und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, ohne umzurühren. Artischockenherzen hacken und mit geriebenem Parmesankäse, einer Butternuss und einem Schuss Welschriesling dem Reis dazugeben. Kurz umrühren und ... buon appetito!

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Welschriesling 2015 - Unterer Kapaun (0,7 l)
- 1 x Reis Carnaroli Superfino (1 kg)
- 1 x Herzen von der violetten Artischocke eingelegt in nativem Olivenöl (190 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 28,00 (exkl.) / EUR 33,60 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG010



GENUSSBOX - OPERE -

Ja, kulinarische Opern, unsere Spezialitäten im Genußpaket.
Alles in Bella Italia erzeugt! Zum Genießen mit einem Glas „Opern“-
Welschriesling aus der Steiermark!

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Welschriesling 2015 - Unterer Kapaun (0,7 l)
- 1 x Reis Vialone Nano IGP (1 kg)
- 1 x Aceto Balsamico di Modena IGP mit grünem Siegel (250 ml)
- 1 x Toskaner Brotaufstrich mit Steinpilzen (180 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 39,00 (exkl.) / EUR 46,80 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG011



GENUSSBOX - PACHINO -

Pachino, die bekannte Tomatenlandschaft in Süditalien – auch unsere Tomatensauce wird hier erzeugt. Phantastische Nudelbegleitung mit Taggiascaoliven und Peperoncino. Zum Probieren: Vanilleeis mit ein paar Tropfen Balsamicocreme – Augen schließen und Träumen.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Natives italienisches Olivenöl „Moneta“ (0,5 l)
- 1 x Sauce mit Kirschtomaten (660 g)
- 1 x Entkernte Taggiascaoliven in Öl (180 g)
- 1 x Balsamicocreme im Eichenfass affiniert (100 ml)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavirate

EUR 57,00 (exkl.) / EUR 68,40 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG012



GENUSSBOX - GLI ANTIPASTONI -

Perfekte Begleiter zu jedem Aperitif.
Aber beim Öffnen bitte Vorsicht: Denn diese Leckereien sind im Nu weg!

INHALT

- 1 x Genussbox klein inkl. Holzwolle
- 1 x Kriecherl-Edelbrand - Unterer Kapaun (0,2 l)
- 1 x Pistazien Natur aus Sizilien (100 g)
- 1 x Erdnuskerne Katjang Pedis Art (150 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavirate

EUR 27,00 (exkl.) / EUR 32,40 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG013



GENUSSBOX - COMPOSIZIONE NOBILE -

Das perfekte Dankeschön für jeden Anlass!

Tägliches Muss für jede Salatvariation, Fisch oder Fleischgericht und der Espresso corretto schmeckt (mit unserem Kriecherl) einfach himmlisch. Übrigens: Da die Brutti e Buoni im Genusspaket Mangelware sind, kann man sie (zum guten Glück) nachbestellen.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Natives Olivenöl aus dem Ibleigebirge in Sizilien (0,5 l)
- 1 x Kriecherl-Edelbrand 2015 - Unterer Kapaun (0,35 l)
- 1 x Aceto Balsamico di Modena IGP mit grünem Siegel (250 ml)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gaviate

EUR 46,00 (exkl.) / EUR 55,20 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG014



GENUSSBOX - PER INIZIARE -

Per iniziare: zum Beginnen, als idealer Begleiter zu Antipasti wie Prosciutto, Salame, Formaggi und noch zehn Seiten. Die (gewaschenen) Kapern passen perfekt zum Vitello Tonnato oder auf jede Pizza.

INHALT

- 1 x Genussbox groß inkl. Holzwolle
- 1 x Welschriesling 2015 - Unterer Kapaun (0,7 l)
- 1 x Natives italienisches Olivenöl „Moneta“ (0,5 l)
- 1 x Getrocknete Kirschtomaten eingelegt in nativem Olivenöl (200 g)
- 1 x Kapern aus Pantelleria in Salz eingelegt (150 g)
- 1 x Herzen von der violetten Artischocke eingelegt in nativem Olivenöl (190 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavigrate

EUR 45,00 (exkl.) / EUR 54,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG015



GENUSSBOX - TRIO MIO -

Die Entenleber auf warmes, gebuttertes Toastbrot streichen und dazu Salzmandeln knabbern – universales Tripudio. Da braucht man unbedingt ein Kriecherl im Nachhinein! In unserem „Trio mio“ ist alles enthalten.

INHALT

- 1 x Genussbox klein inkl. Holzwolle
- 1 x Kriecherl-Edelbrand – Unterer Kapaun (0,2 l)
- 1 x Salzmandeln ölgeröstet und gesalzen (150 g)
- 1 x Entenleber aus dem Périgord (65 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavirate

EUR 28,00 (exkl.) / EUR 33,60 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG016



GENUSSBOX - I SUGHI -

Egal mit welcher Pasta: Unsere Tomatensauce mit Oliven oder mit getrockneten und gehackten Tomaten oder einfach unsere Sauce mit Kirschtomaten duften schon beim Öffnen nach der Sonne Süditaliens. Selbstverständlich hergestellt ohne Zusatz- oder künstliche Konservierungsstoffe.

INHALT

- 1 x Genussbox klein inkl. Holzwolle
- 1 x Getrocknete Kirschtomaten eingelegt in nativem Olivenöl (200 g)
- 1 x Tomatensauce mit Nocellara- und Tondaoliven (285 g)
- 1 x Sauce mit Kirschtomaten (660 g)
- 3 x Kekse Brutti e Buoni aus Gavirate

EUR 27,00 (exkl.) / EUR 32,40 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKGBG017



GENUSS ZUM BESTELLEN

Alle Genussboxen für den
Versand sind aus Karton und mit einer
edlen Banderole versehen.
Diese sind – wie die Genussboxen
in der edlen Holzkiste – auch direkt im
Genussstadl erhältlich.

www.webshop.unterer-kapaun.at





UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

DAS WEINGUT WIE ALLES BEGANN ...

Seit Zeiten von Maria Theresia wird am Unteren Kapaun am südsteirischen Eckberg in Gamlitz bereits Wein angebaut. Das Generationenweingut mit Weingärten in besten Lagen der Südsteiermark wird von Viktoria Zitz, ihrer Mutter und Großmutter als kleiner, besonders feiner Familienbetrieb geführt.

Edle Destillate aus eigener Brennerei sowie der von Philipp Hack vinifizierte „Untere Kapaun“ lassen das Herz von Weinliebhabern höher schlagen und sind auch in ausgewählten Genusspaketen verfügbar.

Wer den Charme und die gelebte Weinkultur in reinsten Form genießen möchte, dem steht ein Besuch in exklusiver Lage mit einer exzellenten Verkostung nichts mehr im Wege.

VIKTORIA ZITZ
Weingut
Unterer Kapaun



WELSCHRIESLING

Mittleres, strahlendes Grüngelb, klarer animierender Duft nach weißen Blüten und reifem gelbem Apfel. Ein Hauch Pfirsich, komplexer vielschichtiger Gaumen, der wiederum von reifem Apfel geprägt ist. Kernige Säure, typischer süffiger Welschriesling.

- 0,75 l -
EUR 6,00 (exkl.) / EUR 7,20 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKS001



WEISSBURGUNDER

Ein frischer, klarer, idealtypischer Weißburgunder, im Duft herrlich-nussige Aromen wie Haselnuss, am Gaumen bezwingende fruchtige Exotik, Passionsfrucht, kompakt und lebendig, hochelegant, im Finale ein großartiges Säurespiel.

- 0,75 l -
EUR 6,50 (exkl.) / EUR 7,80 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKS002



SAUVIGNON BLANC

Klassisches, fruchtiges Bukett geprägt von innerer Balance, schwarzer Ribisel, Quitte, Limone, Wiesenkräuter, toll strukturiert, aromatisch mit feiner Säure und elegantem, sinnlichem Spiel, garantiert entspannten, fruchtigen Genuss.

- 0,75 l -
EUR 7,50 (exkl.) / EUR 9,00 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKS003



ERHÄLTlich
AB 2017

BUNTER GOCKEL

Frisch-fruchtiger Cuvée aus
südsteirischen Qualitätstrauben.

- 0,75 l -

EUR 6,50 (exkl.) / EUR 7,80 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKS004



SAFT



TRAUBENSAFT ZWEIGELT

Traubensaft aus südsteirischen Zweigelt-Trauben
mit 100 % Fruchtanteil.

- 1 l -

EUR 3,25 (exkl.) / EUR 3,90 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKS005

EIN TYPISCHER SÜDSTEIRER WIRD AUF STEILEN HÄNGEN GEBOREN

Philipp Hack gehört zur jungen Winzergeneration, die es versteht, traditionellen Ausbau einerseits und modernste Kellertechnik andererseits unter einen Steirerhut zu bringen. Deshalb vertrauen wir vom Unteren Kapaun bei der Vinifizierung unserer Weine auf die Qualitäten von Philipp Hack.

DAS ERGEBNIS

Frische, fruchtige Weine aus Edelstahltanks sowie kräftige Lagenweine (Eckberg und Sulztal) aus Eichenfässern.





WELSCHRIESLING

- 0,75 l -
EUR 6,00 (exkl.) / EUR 7,20 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHGS001



WEISSBURGUNDER

- 0,75 l -
EUR 7,50 (exkl.) / EUR 9,00 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHGS002



MORILLON - CHARDONNAY

- 0,75 l -
EUR 7,50 (exkl.) / EUR 9,00 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHGS003



SAUVIGNON BLANC

- 0,75 l -

EUR 8,50 (exkl.) / EUR 10,20 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHGS004



GELBER MUSKATELLER

- 0,75 l -

EUR 8,00 (exkl.) / EUR 9,60 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHGS005



ZWEIFELT

- 0,75 l -

EUR 6,50 (exkl.) / EUR 7,80 (inkl. 20 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHGS006



LAGEN WEINE



SAUVIGNON BLANC ECKBERG 2013

- 0,75 l -
EUR 26,00 (exkl.) / EUR 31,20 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHGS007



SAUVIGNON BLANC SULZTAL 2014

- 0,75 l -
EUR 14,50 (exkl.) / EUR 17,40 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHGS008



ERHÄLTlich
AB 2017

MORILLON SULZTAL 2015

- 0,75 l -
EUR 13,50 (exkl.) / EUR 16,20 (inkl. 20 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHGS009

DER WAHRE BOTSCHAFTER DES ITALIENISCHEN RISOTTOSTILS



Die „Pila Vecia“ befindet sich in Isola della Scala (VR).

Sie ist wahrscheinlich Italiens älteste Reisverarbeitungsanlage.
Reinstes Quellwasser, beste Böden, geringe Ausbeute der Pflanzen und
die kontrollierte Rotation der Reissorten Vialone Nano und Carnaroli
gewährleisten den Produkten die Bezeichnung „Cru“.

Eine immer noch traditionelle Arbeitsmethode und
Unternehmens-Eigeninitiative der Familie Ferron führte die Pila Vecia
besonders durch Gabriele (wahrer Botschafter des italienischen Risottostils)
zur „Gourmet“-Aufmerksamkeit in der ganzen Welt.



Fondata nel 1650



RISOTTO- REIS



REIS VIALONE NANO IGP

{ RISO VIALONE NANO IGP
CONFEZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA }

Diese Reissorte stammt aus der südlichen Gegend von Verona. Sie ist, so wie Carnarolireis, das ideale Produkt für Risotto.

- 1 kg -
EUR 6,40 (exkl.) / EUR 7,04 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKPVL001



REIS CARNAROLI SUPERFINO

{ RISO CARNAROLI SUPERFINO CONFEZIONE
IN ATMOSFERA MODIFICATA }

Carnaroli ist die meistgeschätzte italienische Reissorte der Welt. Sie sorgt für hervorragende „Al dente“-Stabilität und verbindet Aromen und Gewürze harmonisch.

- 1 kg -
EUR 6,60 (exkl.) / EUR 7,26 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKPVL002

RISOTTO

Risottoreis kurz mit Olivenöl in der Pfanne anrösten, mit kochender Gemüse-, Fisch- oder Hühnerbrühe aufgießen. Zudecken und 16 Minuten langsam köcheln lassen.

1 Portion Reis = 2 Portionen Brühe

Zuletzt die separat vorbereiteten Zutaten einmischen. Je nach Belieben Parmigiano Reggiano, Butter und bei Fisch einen Schuss Brandy oder Cognac unterrühren.

Buon appetito!





UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

Genuss pur Rezept

RISOTTO DEI CLEMENTI

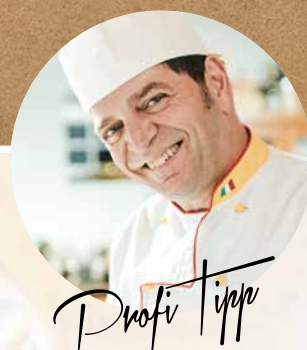
- FÜR 4 PERSONEN -

ZUTATEN ZUBEREITUNG

350 g Reis Pila Vecia Carnaroli
5 Esslöffel Olivenöl Monti Iblei DOP
5 Ciliegini secchi
1 kleines Rosmarinbündel
1 Karotte
1 gelbe Zwiebel
1 Stück Sellerie
50 g geriebener Parmesan
1,5 l Gemüsebrühe (Zwiebel, Sellerie,
Karotte, Lauch)
1 Schuss Weißwein
1 Butternuss
1 voller Esslöffel gehackte Petersilie
(frisch)

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und den Risottoreis mit dem Olivenöl und dem kleingehackten Gemüse in einen Topf kurz anrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe (kann kräftig gewürzt sein) aufgießen. Das Rosmarinbündel dazugeben.

Der Reis sollte 2 cm mit Brühe überdeckt sein. Kurz umrühren und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschließend den Deckel und den Rosmarin entfernen und mit den vorher gehackten Tomaten, dem Parmesankäse und dem Butternuss abschmecken. Sofort servieren und buon appetito.



Profi Tipp

WALTER CLEMENTI
Koch und Gourmet

**„DIESE HOHE REISQUALITÄT
ENTHÄLT KEINE ZUSÄTZLICHE
SCHALE UND IST LEICHT
ZERBRECHLICH. DURCH STÄNDIGES
UMRÜHREN NEHMEN DIE
GEBROCHENEN REISKÖRNER
MEHR BRÜHE AUF.“**



DIE FAMILIE COLUMBRO - PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION



Die Produkte, die in diesen Prozessen geboren werden, prägen die Geschichte dieser Familie, in der sich zwei Generationen um die Erhaltung und Entwicklung des gleichen Projektes verpflichten: gesunde Ernährung und traditionelle Pasta verbreiten.

Das Werk wurde 1972 dank Acrisio Columbro und seiner Frau Iris Ghiandoni gegründet. Heute wird das Unternehmen von den Söhnen Rosario und Andrea geführt, auch wenn Mama Iris immer noch die traditionelle Herstellung überwacht.



NUDELN



SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT HARTWEIZENGRIESS

{ PASTA ARTIGIANALE DI
GRANO DURO SPAGHETTI CHITARRA }

Diese Nudeln werden mit ausgelesenen Mehlen und Hartweizengrieß produziert. Sie werden mit traditionellen Herstellungsmethoden, u. a. mit Bronze-Siebverfahren, hergestellt. Dieses Verfahren übergibt dem Produkt eine ideale raue Oberfläche. Diese nimmt die Saucen viel besser auf und schmeckt dementsprechend noch intensiver und geschmacksvoller.

- 500 g -
EUR 3,90 (exkl.) / EUR 4,29 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKCBL002



BAVETTE - EIERNUDELN MIT EIERN AUS BODENHALTUNG

{ PASTA ARTIGIANALE CON UOVA
DA ALLEVAMENTO A TERRA BAVETTE }

Diese Nudeln werden mit ausgelesenem Mehl und Hartweizengrieß produziert. Zugleich werden die Nudeln mit traditionellen Herstellungsmethoden, u. a. mit Bronze-Siebverfahren, hergestellt.

Dieses Verfahren gibt dem Produkt eine angenehme raue Oberfläche. Diese nimmt die Sauce besser auf und schmeckt dementsprechend noch intensiver.

- 250 g -
EUR 2,90 (exkl.) / EUR 3,19 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKCBL001



PAPPARDELLE - EIERNUDELN MIT EIERN AUS BODENHALTUNG

{ PASTA ARTIGIANALE CON UOVA DA
ALLEVAMENTO A TERRA PAPPARDELLE }

Diese Nudeln werden mit ausgelesenem Mehl und Hartweizengrieß produziert. Zugleich werden die Nudeln mit traditionellen Herstellungsmethoden, u. a. mit Bronze-Siebverfahren, hergestellt. Dieses Verfahren übergibt dem Produkt eine angenehme raue Oberfläche. Diese nimmt die Sauce besser auf und schmeckt dementsprechend noch intensiver.

- 250 g -
EUR 2,90 (exkl.) / EUR 3,19 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKCBL003

DAS GRÜNE GOLD ITALIENS



Die Hügel der Provinz Verona sind weltweit berühmt für die Herkunft der Weine Recioto di Soave und Amarone della Valpolicella. Auf dem höchsten dieser Hügel, in einem Gelände mit schmalen Terrassen, erfolgt der Anbau von Olivenbäumen mit einheimischen Sorten wie Grignano und Favarol sowie typische nationale CRUSHER, wie Leccino und Moraiolo. Angesichts des besonderen Anbauverfahrens wird die Ernte immer noch per Hand durchgeführt und es wird dafür gesorgt, dass die Oliven unversehrt unsere Mühle erreichen.

Eine besonders schonende Kaltextraktion der Oliven verleiht dem Öl eine besonders feine Finesse und einen wunderbaren Duft.



CA' DEL DOGE

OLIVENÖL



NATIVES ITALIENISCHES OLIVENÖL „MONETA“

{ OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO „MONETA“ }

Dieses Olivenöl beinhaltet die typischen italienischen Sorten, wie Frantoio, Leccino, Moraiolo und Gentile.

Diese Mischung ist die beste Grundlage für die Zubereitung verschiedener Speisen und Kochrezepte. Die Ernte erfolgt Anfang November, wenn die Oliven vollreif sind. Eine hellgrüne Farbe und ein leckerer Geschmack, begleitet von einem herrlichen frischen Duft, kennzeichnen dieses Olivenöl. Täglich als bester Begleiter zu kalten und warmen Speisen empfohlen.

Übrigens: Moneta bedeutet Münze auf Deutsch.

- 0,5 l -

EUR 10,50 (exkl.) / EUR 11,55 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKCDL001

- 39 -

Genuss pur

GENUSS
BOXEN
UND
PRODUKTE
VOM



UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

DER GESCHMACK SIZILIENS



Seit vielen Generationen widmet sich die Familie Cutrera dem Anbau von Olivenbäumen und der Gewinnung von extra vergine Olivenöl. Diese Berufung wird seit Jahrzehnten vorangetragen durch die Liebe und Leidenschaft, die unsere Familie mit dem Boden Siziliens verbindet. Der Ursprung des Unternehmens liegt dabei mehr als ein Jahrhundert zurück: Wie Unterlagen belegen, hat sich die Familie Cutrera bereits 1906 mit dem Anbau und der Pflege von Olivenbäumen in Chiaramonte Gulfi beschäftigt, einem kleinen Ort im Südosten Siziliens.

Die unverwechselbare Fruchtigkeit und Frische und der intensive Geschmack unserer Öle ist das Ergebnis von vielen Jahren Erfahrung, Hingabe an diese Arbeit und nie nachlassendem Streben nach absoluter Perfektion.



OLIVENÖL



NATIVES OLIVENÖL AUS DEM IBLEIGEBIRGE IN SIZILIEN

{ PRIMO EXTRAVERG. OLIVA SICILIA
MONTI IBLEI DOP - INTENSO - }

Es gibt Olivenöle und Olivenöle ... dieses fruchtige, aus Sizilien stammende Olivenöl wird immer noch aus Oliven, die per Hand geerntet und sofort kalt gepresst werden, erzeugt. Perfekt zu Salatdressings, Antipasti, Bruschette und Grillgemüse.

- 0,5 l -
EUR 17,90 (exkl.) / EUR 19,69 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKFCL001

EINGELEGTES



GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN EINGELEGT IN NATIVEM OLIVENÖL

{ POMODORINI CILIEGINI SECCHI
IN OLIO EXTRAVERGINE }

In der Sonne gereifte Kirschtomaten in nativem Olivenöl eingelegt. Ideale Begleitung zum Aperitif, zu Antipasti und in Stücke geschnitten zu unserer Tomatensauce mit ein bisschen Chili. Dazu passen unsere Spaghetti alla Chitarra.
(300 g Spaghetti alla Chitarra für 4 Personen)

- 200 g -
EUR 6,90 (exkl.) / EUR 7,59 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKFCL002



KAPERN AUS PANTELLERIA IN SALZ EINGELEGT

{ CAPPERI DI PANTELLERIA SEGRETTI
DI SICILIA AL SALE VASETTO }

Hervorragend für Zubereitungen von
Rezepten für Nudelsaucen, passt zum Fleisch
und perfekt zum Fisch!

- 150 g -
EUR 5,30 (exkl.) / EUR 5,83 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKFCL003



HERZEN VON DER VIOLETTEN ARTISCHOCKE EINGELEGT IN NATIVEM OLIVENÖL

{ CUORE DI CARCIOFO VIOLETTO
IN OLIO EXTRAVERGINE }

In nativem Olivenöl eingelegte Herzen von
der violetten Artischocke, Spezialität aus der Gegend
von Niscemi (Caltanissetta). Ideale Begleitung
zum Aperitif und Antipasti.

- 190 g -
EUR 5,50 (exkl.) / EUR 6,05 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKFCL004



TOMATENSAUCE MIT NOCELLARA- UND TONDA-OLIVEN

{ SUGO ALLE OLIVE NOCELLARA
E TONDA IN POMODORO ED EVO }

Die Sauce ein paar Minuten aufwärmen.
Ein bisschen Nudelwasser ins Glas geben, nochmals
schließen, gut schütteln und zur Sauce dazugeben.
Perfekt zu Spaghetti, Maccheroni, Fusilli usw.
Die Menge reicht für 4 Personen ... ohne künstliche
Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärker.

- 285 g -
EUR 5,50 (exkl.) / EUR 6,05 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKFCL005



THUNFISCHSAUCE MIT KAPERN

{ SUGO AL TONNO CON CAPPERI }

Die Sauce ein paar Minuten aufwärmen.
Ein bisschen Nudelwasser ins Glas geben, nochmals
schließen, gut schütteln und zur Sauce dazugeben.
Perfekt zu Spaghetti, Maccheroni, Fusilli usw.
Die Menge reicht für 4 Personen ... ohne künstliche
Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärker.

- 285 g -

EUR 5,50 (exkl.) / EUR 6,05 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL006



TOMATENSAUCE MIT MELANZANI

{ SUGO ALLA NORMA RICETTA
TRADIZIONALE SICILIANA }

Sizilianische Tomatensauce mit frittierten
Melanzani und original nativem Olivenöl Selection
Cutrera. Traditionelles sizilianisches Rezept.

- 285 g -

EUR 5,50 (exkl.) / EUR 6,05 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL008



SAUCE MIT KIRSCHTOMATEN

{ SALSA PRONTA POMODORO CILIEGINO }

Sauce mit intensiver roter Farbe und köstlichem
Tomatenaroma. Geschmeidige Konsistenz und ein
süßlicher Geschmack kennzeichnen diese
hervorragende Sauce. Verfeinert mit sizilianischem
Basilikum und Giarratana-Zwiebeln.

- 660 g -

EUR 5,50 (exkl.) / EUR 6,05 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL007



„ICH SCHENKE
GERNE HOCHWERTIGE
PRODUKTE, DIE ICH
AUCH GERNE
BEKOMMEN WÜRD.
DESHALB HABEN WIR
UNS FÜR DIE
KÖSTLICHKEITEN
VOM UNTEREN KAPAUN
ENTSCIEDEN.“

Mag. Heidemarie Kuttin
FRANZ LÖSCHNIG GESELLSCHAFT M.B.H.



ZITRONENMARMELADE

{ MARMELLATA DI LIMONE FEMMINIELLO }

Dank einer sanften Kochmethode entfaltet sich beim Öffnen ein herrlicher (und natürlicher) Zitronenduft.

Dazu verleiht die Zugabe von Rohrzucker der Marmelade einen ausgeglichenen Geschmack im Gaumen und ein wenig Zitronenschale gibt der Marmelade einen angenehmen leicht bitteren Nachgeschmack.

- 225 g -

EUR 5,60 (exkl.) / EUR 6,16 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL009



ORANGENMARMELADE

{ MARMELLATA DI ARANCIO TAROCCO }

Dank einer sanften Kochmethode entfaltet sich beim Öffnen ein herrlicher (und natürlicher) Duft von Tarocco-Orangen. Dazu verleiht die Zugabe von Rohrzucker der Marmelade einen ausgeglichenen

Geschmack im Gaumen und ein wenig Orangenschaleschale gibt der Marmelade einen angenehmen leicht bitteren Nachgeschmack.

- 225 g -

EUR 5,60 (exkl.) / EUR 6,16 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL010



GRAPEFRUITMARMELADE

{ MARMELLATA DI POMPELMO ROSA }

Dank einer sanften Kochmethode entfaltet sich beim Öffnen ein herrlicher (und natürlicher) Grapefruitduft. Dazu verleiht die Zugabe von

Rohrzucker der Marmelade einen ausgeglichenen Geschmack im Gaumen und ein wenig Grapefruitschale gibt der Marmelade einen angenehmen leicht bitteren Nachgeschmack.

- 225 g -

EUR 5,60 (exkl.) / EUR 6,16 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL011

~ MANDELN UND PISTAZIEN ~



MANDELN NATUR AUS AVOLA

{ MARMELLATA DI LIMONE FEMMINIELLO }

Dunkelbraune Farbe und ein hoher Anteil an Vitamin E, Magnesium, Calcium und vegetarischen Proteinen kennzeichnen diese – zum Aperitif – hervorragend schmeckenden Mandeln.

- 100 g -

EUR 5,80 (exkl.) / EUR 6,38 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL012



PISTAZIEN NATUR AUS SIZILIEN

{ PISTACCHI SICILIANI AL NATURALE }

Sie gedeihen am Hang des Vulkans Etna. Nach der Ernte werden die Pistazien geschält und 3 bis 5 Tage getrocknet. Eigenschaften: Farbe Grünviolett. Diese Pistazien haben einen hohen Anteil an Vitamin E, A und Phosphor.

- 100 g -

EUR 8,80 (exkl.) / EUR 9,68 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKFCL013





UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

Genuss pur Rezept

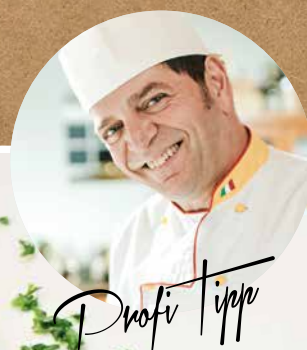
SCIALATELLI ALLA GUALTIERO

- FÜR 4 PERSONEN -

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Packung Scialatielli-Nudeln
1 Glas Sugo alle Olive di Noccellara
1 Packung Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
5 Esslöffel Olivenöl Monti Iblei DOP
5 Lampaschioni in Stücken
50 g Parmesankäse

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie hellbraun werden. Danach auf einem Teller kalt stellen. Die Lampaschioni in kleinere Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen, wenn das Wasser kocht. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen (nicht zu heiß). Die Knoblauchzehen goldgelb rösten und sofort aus dem Öl entfernen. Das Sugo ins Öl geben, das Glas mit ein bisschen Nudelwasser füllen und zur restlichen Sauce gießen. Kurz aufkochen und zugleich die Scialatielli-Nudeln al dente kochen. Die Lampaschioni und die Pinienkerne in die Sauce unterrühren, die Nudeln dazugeben, gut umrühren und zuletzt mit Parmesan abschmecken. Buon appetito!



WALTER CLEMENTI
Koch und Gourmet

„MAN KANN DEN KNOBLAUCH AUCH KLEIN HACKEN UND ZULETZT MIT DEN ANDEREN ZUTATEN KURZ AUFKOCHEN. SO ENTGEHT MAN DEM IM NACHHINEIN ÜBLEN KNOBLAUCH-MUNDGERUCH.“



SPEZIALITÄTEN AUS DER TOSKANA



Das Unternehmen Il Poggio befindet sich in der Toskana und zwar auf 85 Hektar zwischen dem Val d'Orcia und dem Val di Chiana.

Hier herrschen die idealen Klimaverhältnisse für den Anbau von Getreide, Graswiesen, Wald, Olivenhainen und Weingärten. Aus den Trauben Sangiovese, Ciliegiolo und Merlot produziert die Familie Gori Bartolini eine kleine Auslese an hochwertigen Weinen.

Ideale Begleiter der senesischen Wurstspezialitäten, die aus dem Hause Il Poggio stammen. Hier laufen die Schweine immer noch in freier Gegend herum.



il Poggio



BROT-AUFSTRICH



TOSKANER BROTAUFSTRICH { CROSTINO TOSCANO }

Hühnerleber aus bester Qualität, eine leckere Mischung bestehend aus fein gehacktem Gemüse mit Zwiebeln sind die Grundlage der toskanischen Crostini Il Poggio. Ein Bouquet von Aromen und Düften bringt Sie direkt mit Geist und Gaumen in die schöne Landschaft von Siena, wo dieses Unternehmen tätig ist. Ausschließlich mit geröstetem Toskanabrot zu genießen ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker.

- 180 g -
EUR 6,90 (exkl.) / EUR 7,59 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKIPL001



TOSKANER BROTAUFSTRICH MIT STEINPILZEN { CROSTINO TOSCANO AI FUNGHI PORCINI }

Leckere Mischung bestehend aus fein gehackten Steinpilzen. Ein Bouquet von Aromen und Düften bringt Sie direkt mit Geist und Gaumen in die schöne Landschaft von Siena, wo dieses Unternehmen tätig ist. Ausschließlich mit geröstetem Toskanabrot zu genießen ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker.

- 180 g -
EUR 7,50 (exkl.) / EUR 8,25 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKIPL002



TOSKANER BROTAUFSTRICH MIT CINTA SENESE { CROSTINO TOSCANO DI CINTA SENESE }

Leckerer Aufstrich mit Leber vom Cinta-Senese-Schwein, Hühnerleber, Sardellen, Petersilie, Kapern, Essig, Salz und nativem Olivenöl. Ein Bouquet von Aromen und Düften bringt Sie direkt mit Geist und Gaumen in die schöne Landschaft von Siena, wo dieses Unternehmen tätig ist. Ausschließlich mit geröstetem Toskanabrot zu genießen ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker.

- 180 g -
EUR 7,50 (exkl.) / EUR 8,25 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKIPL003



RAGÙ



PIKANTE TOMATENSAUCE MIT GEMÜSE

{ RAGÙ - SUGO ALL'AGLIONE }

Die Sauce ein paar Minuten aufwärmen.
Ein bisschen Nudelwasser ins Glas geben, nochmals
schließen, gut schütteln und zur Sauce dazugeben.
Perfekt zu Spaghetti, Maccheroni, Fusilli usw.
Die Menge reicht für 4 Personen ... ohne künstliche
Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärker.

- 180 g -

EUR 5,70 (exkl.) / EUR 6,27 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL004



RAGÙ VOM WILDSCHWEIN

{ RAGÙ - SUGO DI CINGHIALE }

Einfach die Sauce kurz aufwärmen, eventuell
mit einem Hauch Sahne verfeinern. Am besten passen
Pappardellenudeln zu dieser köstlichen Götterspeise.
Ein paar Tropfen natives Olivenöl und buon appetito!

Selbstverständlich ... ohne künstliche
Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärker. Ein Glas reicht für 4 Personen
(300 g Pappardelle - breite Bandnudeln)

- 180 g -

EUR 8,40 (exkl.) / EUR 9,24 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL005



RAGÙ MIT CHIANINA

{ RAGÙ - SUGO DI CHIANINA }

Einfach die Sauce kurz aufwärmen, eventuell mit
einem Hauch Sahne und ein bisschen Chili verfeinern.

Am besten passen Calamarettinudeln zu dieser
besonders geschmackvollen Sauce. Ein paar Tropfen
natives Olivenöl und buon appetito! Selbstverständlich ...
ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärker. Ein Glas reicht für
4 Personen (250 g Pappardelle - breite Bandnudeln)
Übrigens: Chianina ist der Name der einheimischen
Kuhrasse der Toscana.

- 180 g -

EUR 7,50 (exkl.) / EUR 8,25 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL006



RAGÙ VOM WILDHASEN

{ RAGÙ - SUGO DI LEPRE }

Einfach die Sauce kurz aufwärmen, eventuell mit einem Hauch Sahne verfeinern. Am besten passen auch zu dieser Sauce Pappardellenudeln. Ein paar Tropfen natives Olivenöl und buon appetito! Selbstverständlich ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Ein Glas reicht für 4 Personen (300 g Pappardelle - breite Bandnudeln)

- 180 g -

EUR 8,40 (exkl.) / EUR 9,24 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL007



RAGÙ MIT CINTA SENESE

{ RAGÙ - SUGO DI CINTA SENESE }

Die Sauce kurz aufwärmen, eventuell mit einem Hauch Sahne und ein bisschen Chili verfeinern. Am besten passen Spaghetti alla Chitarra zu dieser besonders geschmackvollen Sauce. Ein paar Tropfen natives Olivenöl und buon appetito! Selbstverständlich ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Ein Glas reicht für 4 Personen (300 g Spaghetti alla Chitarra) Übrigens: Cinta Senese ist eine im Wald gehaltene Schweinerasse, die seit über 1000 Jahren in der Gegend von Siena gezüchtet wird.

- 180 g -

EUR 7,50 (exkl.) / EUR 8,25 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL008



RAGÙ VOM TOSKANASCHWEIN

{ RAGÙ - SUGO DI SUINO TOSCANO }

Die Sauce kurz aufwärmen, eventuell mit ein bisschen Chili verfeinern. Am besten passen Penne Rigate zu dieser einzigartigen Nudelbegleitung. Ein paar Tropfen natives Olivenöl und buon appetito! Selbstverständlich ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Ein Glas reicht für 4 Personen (300 g Penne Rigate)

- 180 g -

EUR 7,50 (exkl.) / EUR 8,25 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL009



RAGÙ MIT STEINPILZEN

{ RAGÙ - SUGO DI FUNGHI PORCINI }

Die Sauce kurz aufwärmen, eventuell mit ein bisschen Sahne verfeinern. Am besten passen Casareccinudeln zu diesem original italienischen Rezept. Ein paar Tropfen natives Olivenöl und buon appetito! Selbstverständlich ... ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Ein Glas reicht für 4 Personen (300 g Casareccinudeln)

- 180 g -

EUR 9,90 (exkl.) / EUR 10,89 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKIPL010

DIE HOHE KUNST DES TEIGMACHENS



Tonino Cesarano ist „Teigmacher“, „maccaronaro“ und „vermicellaro“ aus Berufung und aus Tradition. Seine Liebe für diese antike Kunst wurde ihm von Opa und Vater weitergegeben. Diese haben beigetragen, dass die Nudeln aus Gragnano weltbekannt geworden sind. Tonino interpretiert seit 1980 die natürlichste Art, Nudeln herzustellen, und das in dem bekannten „Valle dei Mulini“.



**PASTIFICO
CESARANO & FIGLI**



LINGUINE AUS HARTWEIZEN- GRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DI GRAGNANO „LINGUINE“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL001



PACCHERI AUS HARTWEIZEN- GRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
GRAGNANO - FORMATI SPECIALI - „PACCHERI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL002



CASERECCI AUS HARTWEIZEN- GRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DI GRAGNANO „CASERECCI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL003



CALAMARETTI AUS HARTWEI- ZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
GRAGNANO - FORMATI SPECIALI - „CALAMARETTI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL004



MACCHERONCELLI AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO GRAGNANO -
FORMATI SPECIALI - „MACCHERONCELLI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL005



PENNE LISCE AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DI GRAGNANO „PENNE LISCE“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL006



RIGATONI AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
GRAGNANO - FORMATI SPECIALI - „RIGATONI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL007



SCIALATIELLI AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
GRAGNANO - FORMATI SPECIALI - „SCIALATIELLI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL008



TUBETTONI RIGATI AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DI GRAGNANO „TUBETTONI RIGATI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL009



TUBETTINI AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DI GRAGNANO „TUBETTINI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL010



TORTIGLIONI AUS HARTWEIZENGRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
GRAGNANO - FORMATI SPECIALI - „TORTIGLIONI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL011



LUMACONI AUS HARTWEIZEN- GRIESS AUS GRAGNANO

{ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
GRAGNANO - FORMATI SPECIALI - „LUMACONI“ }

Diese Nudeln verdanken ihre Qualität auch dem örtlichen Wasser, das in der Gegend von Gragnano aus dem Boden sprudelt, und feinstem italienischen Hartweizengrieß. Das Nudelwerk Cesarano e Figli produziert mit traditionellen Methoden, langsamer Trocknung der Nudeln, die als Cirillo-Methode bekannt ist, eine Auslese von Nudeln in höchster Qualität.

- 500 g -

EUR 3,75 (exkl.) / EUR 4,13 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKPGL012

AUS DER HEIMAT VON PESTO ALLA GENOVESE



Die Firma Ranise ist ein Familienunternehmen und befindet sich in Dolcedo, einer kleinen und antiken Siedlung im westlichen Ligurien. Diese italienische Region ist bekannt wegen des milden Klimas und der traditionellen regionalen, mediterranen Küche, deren Zutaten aus natürlichen Rohstoffen bestehen.

Die Ranise haben ihr Unternehmen mit viel Leidenschaft und starkem Willen gegründet. Sie haben die Olivenhaine ihrer Ahnen meisterlich ausgebaut. Das Spitzenprodukt des Unternehmens ist sicherlich das Olivenöl, das ausschließlich aus Taggiascaoliven kalt gepresst wird.

Auch viele andere gastronomische Spezialitäten werden hier produziert, darunter das bekannte Pesto alla Genovese in seiner besten Form.



ITALIAN FOOD SPECIALITIES
PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA

OLIVEN



ENTKERNTE TAGGIASCAOLIVEN IN ÖL { OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE SOTT' OLIO }

Es gibt keinen Anlass, wo man sie nicht verkosten sollte. Sie schmecken himmlisch und man kann nicht aufhören ... Sie passen zu jedem Aperitif, zu Antipasti jeder Art. Übrigens: Die Taggiascaoliven kommen aus dem westlichen Ligurien und insbesondere aus der Provinz Imperia. Sie werden so genannt, weil sie von den Mönchen von St. Colombano aus dem Kloster der Insel Lerino gebracht wurden. Die Sorte Taggiasca hat sich danach in ganz Italien verbreitet. Taggiascaoliven sind, trotz ihrer geringen Größe, sehr lecker.

- 180 g -
EUR 7,90 (exkl.) / EUR 8,69 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKRAL001



ENTKERNTE RIVIERAOLIVEN IN RIVIERA-OLIVENÖL { OLIVE RIVIERA SNOCCIOLATE SOTT' OLIO RIVIERA }

Die Rivieraoliven stammen aus den drei Rivieralagen Liguriens. Daraus ergibt sich ein besonders fruchtiges Öl, das u. a. auch für die Herstellung des berühmten Pesto alla Ligure verwendet wird. Sie eignen sich auch als Begleiter zu Aperitifs oder in Stücke geschnitten als Ergänzung zu unserer Tomatensauce. Dazu passen Paccherinudeln (300 g für 4 Personen). Ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker.

- 180 g -
EUR 6,90 (exkl.) / EUR 7,59 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKRAL002



**„EINEN
BESONDEREN
GENUSS ZU
VERSCHENKEN
MACHT FREUDE UND
STEHT FÜR DIE
WERTSCHÄTZUNG
MEINER
KUNDEN.“**

Christian Zitz
BZ IMMOBILIEN KG

MIT LEIDENSCHAFT UND LIEBE ZUR NATUR



Der Essigerzeuger „Acetaia Vetus“ befindet sich in der Umgebung von Modena und zwar in Nonantola, in der Nähe der berühmten römischen Abtei. Das Familienunternehmen produziert seit mehr als 30 Jahren Aceto Balsamico di Modena nach traditioneller Methode und mit Respekt gegenüber der Natur.

Der Inhaber, Mauro Scacchetti, widmet dem gesamten Verfahren seine ganze Aufmerksamkeit, vom Weingarten über die Kellerei bis zur Abfüllung des Nektars ... eine Leidenschaft!



ACETAIA
VETUS
NONANTOLA, MODENA
DAL 1962

BALSAMICO



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP MIT GRÜNEM SIEGEL

{ ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP SIGILLO VERDE }

Erster Verfeinerungsgrad, für die vielfältigsten Verwendungen in der Küche geeignet. Er zeichnet sich durch eine betontere essigsäure Note aus. Zu Empfehlen zu Salaten, Dressings, Marinaden.

- 250 ml -
EUR 8,50 (exkl.) / EUR 9,35 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKAVL001



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CUPRUM

{ ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CUPRUM }

Ausgeglichen zwischen Süße und Säure, erinnert an Duft von Holz, sirupartig und wohlriechend, dickflüssig mit angenehmen Aroma. Für die vielfältigsten Verwendungen in der Küche geeignet. Passt perfekt zu Salaten, Dressings, Marinaden, gekochtem Gemüse, Omeletts, weißem Fleisch, gekochtem Fisch und Frischkäse.

- 250 ml -
EUR 17,90 (exkl.) / EUR 19,69 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKAVL003

BALSAMICOCREME IM EICHENFASS AFFINIERT

{ CONDIMENTO BALSAMICO AFFINATO IN ROVERE }

Sirupartiger Balsamicoessig, von dunkler und glänzender Färbung, lieblicher Wohlgeruch, dickflüssig mit ausgeglichenen Aromen, angenehmer und leichter Säuregehalt. Perfekt zu Fisch, Gemüse, reifem Käse, Schalentieren und Pasteten.

- 100 ml -
EUR 21,50 (exkl.) / EUR 23,65 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKAVL002

GENUSS AUS DEM GOLF VON BISCAGLIA



Gonzàles Barrio gründete 1926 das Unternehmen Costera, Fischerei mit Verarbeitung des kostbaren Thunfisches Bonito del Norte. Die Fische werden nicht ohne Risiko und Einsatz im Golf von Biscaglia, oft mit unruhigem Meer, gefischt. Dafür schmecken die Thunfischstücke hervorragend.



THUNFISCH



THUNFISCH „ATUN CLARO“ { TONNO „ATUN CLARO“ }

Der Thunfisch schmeckt am besten auf grünem Salat, zum Aperitif oder einfach mit geröstetem Brot. Auch passiert als Aufstrich (mit Mayonnaise vermischt) oder zum gekochten Kalbfleisch (Vitello tonnato) mit Kapern garnitur.

- 235 g -
EUR 9,90 (exkl.) / EUR 10,89 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKCOL001



**„DAS EXKLUSIVE
SORTIMENT
VOM UNTEREN KAPAUN
HAT MICH
SCHNELL ÜBERZEUGT.
UND MEINEN
KUNDEN AUCH!“**

Mag. Peter Kramberger
ALVORADA KAFFEE

SÜSSE VERFÜHRUNG AUF ITALIENISCH



Die Konditorei Milano in Gavirate (VA). Viele Konditoreien nennen sich Erzeuger der Brutti e Buoni ... Aber die Brutti e Buoni sind eine traditionelle Spezialität von Gavirate, einer kleinen Stadt nördlich von Mailand. Diese Kekse, immer noch händisch nach antikem Rezept von der Familie Anessi hergestellt, unterscheiden sich durch ihre besondere Knusprigkeit, ihren Geschmack und das perfekte Backverfahren.



BRUTTI E BUONI

~ KEKSE ~

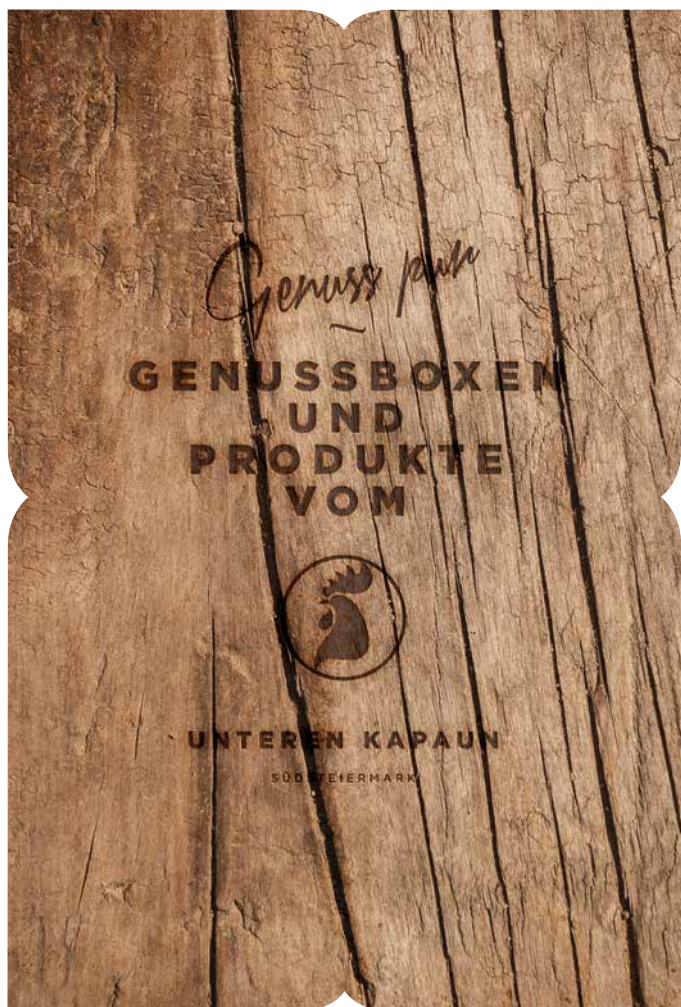


KEKSE BRUTTI E BUONI AUS GAVIRATE

{ BRUTTI E BUONI DI GAVIRATE }

Tipp: Sobald die Verpackung offen ist, wird eins, dann zwei, dann drei ... so schnell werden die himmlischen Häppchen verschwunden sein.

- 200 g -
EUR 8,70 (exkl.) / EUR 9,57 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKMGL001



**„MIR LIEGEN
UNSERE KUNDEN
AM HERZEN.
UND DAS
KÖNNEN SIE
SCHMECKEN.“**

Mag. Gerrit Sager
SAGER GRUPPE

WIR BIETEN RICHTIG LECKERE NÜSSE.



Dazu verarbeiten wir die besten Rohwaren und Würzmischungen, die wir weltweit finden konnten, z. B. in den USA, Argentinien, Indien, Vietnam, Spanien, Südafrika und Australien. Auf unseren Reisen dorthin haben wir unsere Lieferanten persönlich kennengelernt und uns vor Ort ein Bild von der hohen Qualität gemacht.

Nusswerk gibt es im transparenten Beutel, denn Sie sollen sehen können, was in unserer Verpackung ist – und dass unsere Nüsse nicht alle gleich sind. So gelangen auch mal Nüsse in den Beutel, die nicht perfekt aussehen – unser Ausschuss erfolgt nach gesundem Menschenverstand, nicht nach industrieller Norm.

Unsere Nusssnacks schmecken, wie sie schmecken sollten: nach Nuss! Denn unsere Nüsse sind ölgeröstet und nicht – wie viele Industrieprodukte – erst im Nachhinein mit Öl besprüht.

Außerdem haben z. B. unsere Erdnüsse weniger Salz und lenken nicht durch überhöhte Würzung vom eigentlichen Nussgeschmack ab. Probieren Sie einfach mal!





NUSSMIX MIT CRANBERRIES

Unsere Bunten! In unserem Nussmix treffen türkische, blanchierte Haselnusskerne auf kalifornische Mandelkerne, asiatische Cashewkerne und amerikanische Pekannusskerne. Abgerundet durch gesüßte Cranberries wird unser Mix zu einem täglichen Genuss.

- 150 g -
EUR 3,80 (exkl.) / EUR 4,18 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW001



CASHEWKERNE ÖLGERÖSTET UND GESALZEN

Unsere Feinen! Durch die echte Ölrostung wird der feine und cremige Geschmack der handgeknackten Cashewkerne ausgezeichnet unterstrichen. Der Ursprung liegt in den Hauptanbauländern Indien und Vietnam. Um das asiatische Erlebnis abzurunden, veredeln wir die Kerne mit einem Salzmantel.

- 150 g -
EUR 3,80 (exkl.) / EUR 4,18 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW002



PISTAZIEN GERÖSTET UND GESALZEN

Unsere Traditionellen! Für die älteste kultivierte Nuss der Welt verarbeiten wir ausschließlich kalifornische Pistazien. Neben dem guten Geschmack, den wir durch die optimale Röstung und feine Salzung erreichen, setzen wir höchste Ansprüche auf die Sicherung der Qualität der Rohware.

- 150 g -
EUR 4,50 (exkl.) / EUR 4,95 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW003



ERDNUSSKERNE KATJANG PEDIS ART

Unsere Exoten! Mit einem Teigmantel umhüllt und auf malaysische Art gewürzt haben sie eine angenehm ausgeglichene Schärfe, die einem nicht die Geschmacksnerven betäubt. Die unbehandelten Nüsse stammen aus Argentinien und den USA. Katjang ist malaiisch und bedeutet - wer hätte es gedacht - Erdnuss.

- 150 g -
EUR 3,00 (exkl.) / EUR 3,30 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW004



ERDNUSSKERNE ÖLGERÖSTET UND GESALZEN

Unsere Klassiker! Die echte Ölröstung verleiht unseren Erdnusskernen ein intensives Aroma und mehr Geschmack. Um immer die frischeste Ware zu garantieren, importieren wir sie von der Nordhalbkugel und von der Südhalbkugel. Erdnusskerne enthalten übrigens prozentual mehr Eiweiß als ein Frühstücksei.

- 150 g -
EUR 3,00 (exkl.) / EUR 3,30 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW005



ERDNUSSKERNE SCHOKODRAGIERT

Unsere Zarten! Unsere mit Milkschokolade umhüllten Erdnüsse haben einen angenehmen Biss und sind nicht zu hart, weil wir auf eine Extra-Glasur verzichtet haben.

Deshalb schmelzen sie sogar noch in der Hand. Die Nüsse kommen aus Nord- und Südamerika und werden von uns mit der Schokolade veredelt.

- 150 g -
EUR 3,20 (exkl.) / EUR 3,52 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW006



WÜRZMANDELN ÖLGERÖSTET UND GEWÜRZT

Unsere Würzigen! Für ausgezeichnete Qualitäten beziehen wir unsere Mandeln unter anderem aus Kalifornien oder dem fernen Australien. Durch die Ölröstung und die genau abgestimmte Würzung bekommen die Mandeln eine rauchige Note, die den Eigengeschmack noch unterstreicht.

- 150 g -
EUR 3,80 (exkl.) / EUR 4,18 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW007



SALZMANDELN ÖLGERÖSTET UND GESALZEN

Unsere Verträumten! Durch die Ölröstung und die feine Salzung vermitteln unsere Mandeln beim Verzehr ein Gefühl von Urlaub. Wir achten bei der Verarbeitung auf eine optimale Abstimmung des Salzgehaltes, die unsere Geschmacksnerven anregt und gleichzeitig den Eigengeschmack der Kerne unterstreicht.

- 150 g -
EUR 3,80 (exkl.) / EUR 4,18 (inkl. 10 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKNW008



UNTERER KAPAUN
SÜDSTEIERMARK



Genuss pur Rezept

BAVETTE DEL BUONGUSTAIO - FÜR 4 PERSONEN -

ZUTATEN ZUBEREITUNG

400 g Bavette Columbro
1 Glas Sugo al Tonno e Capperi
4 Stück violette Artischockenherzen
1 Glas Tonno in Öl
5 Esslöffel Olivenöl Monti Iblei
1 Teelöffelspitze
gemahlener Peperoncino
1 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
10 gehackte ciliegini secchi
50 g frisch geriebener Parmesankäse
20 gehackte Pistazienkerne
10 Rucolablätter

Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und danach auf einem Teller kaltstellen. Die Rucolablätter waschen, trocknen und in kleinere Stücke schneiden. Den Thunfisch aus dem Glas nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Artischockenherzen in kleinere Scheiben schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen, wenn das Wasser kocht. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen (nicht zu heiß), die Artischockenherzen dazugeben und diese kurz anrösten. Das Sugo, den gemahlenden Peperoncino und die gehackten Tomaten in die Pfanne geben und zugleich den Thunfisch zerkleinert dazugeben. Das Glas mit ein bisschen Nudelwasser füllen und zur restlichen Sauce gießen. Kurz aufkochen lassen und zugleich die Bavette-Nudeln al dente kochen, abseihen und in die Sauce unterrühren. Rucola, die gehackten Pistazien und die Petersilie dazugeben und mit Parmesan abschmecken. Mamma mia!



Profi Tipp

WALTER CLEMENTI
Koch und Gourmet

**„DIE PISTAZIEN
STÄNDIG UMRÜHREN UND
GLEICHMÄSSIG ANRÖSTEN.
ANSONSTEN WERDEN SIE
BITTER UND VERLIEREN IHREN
HERRLICHEN DUFT!“**



DIE BERÜHMTEN PASTETEN AUS DEM PÉRIGORD



Die Firma wurde im Jahre 1920 zwischen Périgord und Quercy gegründet. Drei Generationen sorgen für die Erhaltung der kulinarischen Traditionen des Territoriums. Modernste Produktionstechniken, eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und eine Kooperation mit der Genossenschaft „Südland“ verhelfen den immer noch handgefertigten Produkten zu einer extrem hohen Qualität. Die Firma „Ambassade du Terroir“ ist Leitbild der weltweit bekannten Pastenerzeuger Frankreichs.



AMBASSADE
DU TERROIR

LEBER



ENTENLEBER AUS DEM PÉRIGORD

Périgord-Entenleber von ihrer besten Seite.
Zu genießen mit warmem und gebuttertem Toastbrot.
Dazu ein Glas unseres Sauvignons und Sie sind
im (siebten) Himmel ...

Übrigens: Das Périgord ist eine historische Provinz
und Landschaft in Südwesten Frankreichs und für seine
gastronomischen Spezialitäten bekannt.

- 65 g -

EUR 8,90 (exkl.) / EUR 9,79 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKATL001



GÄNSELEBERCREME MIT SAUTERNES AUS DEM PÉRIGORD

Gänselebercreme mit Sauternes aus dem Périgord
von ihrer besten Seite. Zu genießen mit warmem und
gebuttertem Toastbrot. Dazu ein Glas unseres
Sauvignons und Sie sind im (siebten) Himmel ...
Übrigens: Das Périgord ist eine historische Provinz
und Landschaft in Südwesten Frankreichs und für seine
gastronomischen Spezialitäten bekannt.

- 130 g -

EUR 8,50 (exkl.) / EUR 9,35 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKATL002



**„DURCH
DIE MÖGLICHKEIT,
DIE PRODUKTE
FÜR DIE GENUSSBOX
SELBST AUSZUWÄHLEN,
KONNTE ICH PERFEKT
UND INDIVIDUELL
AUF JEDEN MEINER
KUNDEN EINGEHEN.
ES WAREN ALLE
BEGEISTERT VON DER
QUALITÄT UND
DEM GESCHMACK!“**

Karin Bergmann
FOTOSTUDIO KARIN BERGMANN

AUS LIEBE ZUR NATUR



Orolatino, ein junges, dynamisches Familienunternehmen, das sich seit Generationen ständig weiterentwickelt und durch starke Werte und eine bedingungslose Liebe für die Erde und deren Früchte besticht. Das gesamte Gemüse und auch das Olivenöl stammen aus unseren Betrieben in Torremaggiore (FG) auf den sanften Hügeln am Fuße des Gargano. Diese Landschaft ist seit vielen Jahren für ihre Qualitätsprodukte bekannt. Die Ernte erfolgt immer noch per Hand, ist frei von Farbstoffen, Konservierungsmitteln und künstlichen Aromastoffen.

Die Verarbeitung erfolgt unter Beachtung des natürlichen biologischen Kreislaufes. Mit herzhafter Leidenschaft wird nur die beste Qualität einen immer anspruchsvolleren Markt, angeboten. Wir sind uns bewusst, dass diese Produkte ein wertvolles Erbe sind, das geschützt und mit der Zeit veredelt werden muss.



LATIN ORO

EINGELEGTES



EINGELEGTE ZWIEBELHERZEN

{ CUORE DI LAMPASCIONI }

Die Lampascioni sind typische Knollen und wachsen vorwiegend in Süditalien. Sie haben einen süßlichen und intensiven Geschmack und sind ein idealer Begleiter zu Antipasti oder als Beilage zu rotem Fleisch. Sie sind in Olivenöl eingelegt.

- 270 g -

EUR 6,50 (exkl.) / EUR 7,15 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKLOL001



GEFÜLLTE GETROCKNETE TOMATEN

{ FAGOTTINI DI POMODORINI SECCHI VASO }

Sie kennen die getrockneten Tomaten als Antipastibegleiter oder gehackt in einer Tomatensauce. Unsere Tomaten werden mit Kapern und Sardellen gefüllt und in Olivenöl gelegt. Das einzige Problem sind die kleinen Gläser, denn wenn man eine genießt, sind innerhalb kurzer Zeit alle weg. Buon appetito!

- 270 g -

EUR 6,50 (exkl.) / EUR 7,15 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKLOL002



**„INTERNATIONALE
SPEZIALITÄTEN
UND EIN HEIMISCHER
WEIN - EINE PERFEKTE
KOMBINATION.“**

Erich Leist
ROSENBERGQUELLE BETRIEBSGMBH

HONIG IN SEINEN KÖSTLICHSTEN VARIATIONEN



Im jungen Alter von 12 Jahren kaufte sich Anton Toblier sein erstes Bienenvolk. Erfahrungen dazu sammelte er beim Nachbarn, wodurch er selbst Lust dazu bekam, Honig zu ernten.

1942 wurde die erste Bienenhütte gebaut. Dort arbeitete Anton mit Hinterbehandlern, die erst ca. 1970 durch Magazinbeuten ersetzt wurden.

Die gesamten Bienenstöcke, Rähmchen etc. wurden, wie auch zum Teil heute noch, selbst in der eigenen kleinen Werkstatt angefertigt.

Durch Bienenschwärme und zugekaufte Ableger stieg die Anzahl der Bienenvölker. Seit dem Jahr 2000 arbeitet auch Enkelin Marianne bei den Bienen und konnte sich durch den Besuch zahlreicher Schulungen sowie praktischer Tätigkeit jede Menge Wissen und Erfahrung aneignen.

Mit dem Jahr 2005 begann auch Markus, Mariannes Ehemann, zu imkern.

Durch die gemeinsame Motivation wurde der Völkerbestand vergrößert und die Produktpalette erweitert. Im Frühjahr 2008 wurde mit dem Umbau des ehemaligen Landwirtschaftsgebäudes begonnen, welches nun Bearbeitungsräumlichkeiten, einen Verkaufsraum und große Lagerflächen beinhaltet. Im Jahr 2014 schloss Markus die Ausbildung zum Meister für Bienenwirtschaft mit Auszeichnung ab und wurde als bester Meister seines Lehrganges ausgezeichnet. Die Meisterarbeit beinhaltete bereits Pläne über die Vergrößerung des Imkereibetriebs.



HONIG



WALDHONIG

Waldhonig stammt vom Honigtau der Fichten, Tannen und anderen Baumarten.

Dieser Honig wird in Österreich vorwiegend in Fichtenbeständen in einer Seehöhe von 600 bis 1.200 m geerntet. In der Farbe ist der Waldhonig bernsteinfärbig und manchmal sogar dunkelbraun bis schwarz. Sein Geschmack ist eher mild und erinnert an den zauberhaften Duft des Waldes. Waldhonig hat einen hohen Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen. Der Waldhonig ist der am meisten begehrte Honig in unserer Region.

- 125 g -

EUR 3,50 (exkl.) / EUR 3,85 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKSTL001



WALDHONIG

Waldhonig stammt vom Honigtau der Fichten, Tannen und anderen Baumarten.

Dieser Honig wird in Österreich vorwiegend in Fichtenbeständen in einer Seehöhe von 600 bis 1.200 m geerntet. In der Farbe ist der Waldhonig bernsteinfärbig und manchmal sogar dunkelbraun bis schwarz. Sein Geschmack ist eher mild und erinnert an den zauberhaften Duft des Waldes. Waldhonig hat einen hohen Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen. Der Waldhonig ist der am meisten begehrte Honig in unserer Region.

- 250 g -

EUR 5,00 (exkl.) / EUR 5,50 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKSTL002



BLÜTENCREMEHONIG

Viele Blütenhonige kristallisieren durch ihren hohen Traubenzuckergehalt schnell, was wiederum eine natürliche Basis für die Herstellung von Cremehonig bietet. Dieser Honig wird während des Kristallisierungsvorganges gerührt und erhält dadurch seine cremige Form. Die Konsistenz kann allerdings sich bei falscher Lagerung verändern. Durch diesen Rührvorgang bleibt er immer cremig und streichfähig, ohne zu tropfen – optimal für Ihr Frühstücksbrot am Morgen!

- 125 g -

EUR 3,50 (exkl.) / EUR 3,85 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKSTL003



BLÜTENCREMEHONIG

Viele Blütenhonige kristallisieren durch ihren hohen Traubenzuckergehalt schnell, was wiederum eine natürliche Basis für die Herstellung von Cremehonig bietet. Dieser Honig wird während des Kristallisierungsvorganges gerührt und erhält dadurch seine cremige Form. Die Konsistenz kann sich allerdings bei falscher Lagerung verändern. Durch diesen Rührvorgang bleibt er immer cremig und streichfähig, ohne zu tropfen – optimal für Ihr Frühstücksbrot am Morgen!

- 250 g -
EUR 5,00 (exkl.) / EUR 5,50 (inkl. 10 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKSTL004

HONIG MIT NÜSSEN



WALDHONIG MIT WALNÜSSEN

Waldhonig stammt vom Honigtau der Fichten, Tannen und anderen Baumarten. Dieser Honig wird in Österreich vorwiegend in Fichtenbeständen in einer Seehöhe von 600 bis 1.200 m geerntet.

In der Farbe ist der Waldhonig bernsteinfärbig und manchmal sogar dunkelbraun bis schwarz. Sein Geschmack ist eher mild und erinnert an den zauberhaften Duft des Waldes. Waldhonig hat einen hohen Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen und ist hier mit steirischen Walnüssen veredelt.

- 125 g -
EUR 4,90 (exkl.) / EUR 5,39 (inkl. 10 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKSTL005



WALDHONIG MIT WALNÜSSEN

Waldhonig stammt vom Honigtau der Fichten, Tannen und anderen Baumarten. Dieser Honig wird in Österreich vorwiegend in Fichtenbeständen in einer Seehöhe von 600 bis 1.200 m geerntet.

In der Farbe ist der Waldhonig bernsteinfärbig und manchmal sogar dunkelbraun bis schwarz. Sein Geschmack ist eher mild und erinnert an den zauberhaften Duft des Waldes. Waldhonig hat einen hohen Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen und ist hier mit steirischen Walnüssen veredelt.

- 230 g -
EUR 7,90 (exkl.) / EUR 8,69 (inkl. 10 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKSTL006

SYMBOL FÜR QUALITÄT & TRADITION



Als der Firmengründer Karl Hartlieb im Jahre 1907 die 1898 erbaute Getreidemühle in Heimschuh übernahm, war die Ölmühle nur ein kleines Nebengewerbe für die ruhigen Wintermonate. Albin Hartlieb erkannte jedoch das darin liegende Potential und stellte 1957 mit der Modernisierung der Ölverarbeitung die Weichen für die zukünftige Entwicklung. Gerhard Hartlieb setzte in den Folgejahren neue Maßstäbe in der Produktqualität und machte das Produktionsverfahren und die nötigen Geräte für jedermann im „Kernölmuseum“ zugänglich. Das erworbene Wissen über das Handwerk des Ölpressens anzuwenden und an die heutigen Gegebenheiten anzupassen, ist nunmehr die Aufgabe von Thomas Hartlieb.

Mittlerweile werden nach der regional typischen Herstellungsmethode nicht nur Kürbiskernöl im Hause Hartlieb erzeugt, sondern noch viele weitere naturbelassene Öle.



HARTLIEB
Ölmühle



STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

Ist ein naturbelassenes Öl aus schalenlos gewachsenen, steirischen Kürbiskernen mit tiefgrüner bis rötlichbrauner Farbe (dichroitisch) und besitzt ein sehr ausgeprägtes, typisch nussiges Aroma mit einer milden Röstnote nach frischer Brotrinde und Karamell. Tut gut, weil hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren + Vitamin E (Zellaufbau und Radikalfänger), Phytosterine (für Blase und Prostata), kein Cholesterin.

- 250 ml -
EUR 8,09 (exkl.) / EUR 8,90 (inkl. 10 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHLL001



BIO-MARILLENKERNÖL

Ist ein nach dem regional typischen Verfahren gepresstes Öl aus ganzen, süßen Marillenkernen (Aprikosenkernen) mit goldgelber Farbe und intensivem Duft und Geschmack nach Marzipan und Amaretto. Tut gut, weil ähnlich wie Mandelöl sehr hautverträglich und lindernd bei verschiedensten Hauterkrankungen und Ausschlägen.

- 250 ml -
EUR 15,36 (exkl.) / EUR 16,90 (inkl. 10 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHLL002



WALNUSSÖL

Ist ein nach dem regional typischen Verfahren gewonnenes Öl aus ganzen Walnusskernen. Das sanfte Rösten vor der Pressung gibt ein volles, fein-herbes Aroma und einen kräftigen Duft. Tut gut, weil besonders hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega 3) für Aufbau der Zellwände, Durchblutung, Herzkreislauf und Nervensystem.

- 250 ml -
EUR 13,55 (exkl.) / EUR 14,90 (inkl. 10 % MwSt.)
 Prod.-Nr.: UKHLL003



TRAUBENKERNÖL

Ist ein naturbelassenes, direkt aus Zweigelt-Traubenkernen gepresstes Öl (kein Raffinat) mit hellgrüner Farbe, fruchtigem Duft und beerig-feinherbem Geschmack.

Tut gut, weil wenn gepresst, nicht raffiniert, reich an Procyanidinen (OPC), die freie Radikale im Körper hemmen. Schon im Mittelalter war Traubenkernöl als Wundheilmittel bekannt, heute ist es ein begehrter Rohstoff für natürliche Kosmetikprodukte.

- 250 ml -

EUR 18,09 (exkl.) / EUR 19,90 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHLL004



KÜRBISKERNE DRAGIERT MIT SCHOKOLADE-ORANGE

- 100 g -

EUR 3,55 (exkl.) / EUR 3,90 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHLL005



KÜRBISKERNE DRAGIERT MIT SCHOKOLADE-ZIMT

- 100 g -

EUR 3,55 (exkl.) / EUR 3,90 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHLL006



KÜRBISKERNE DRAGIERT MIT SCHOKOLADE-CAPPUCCINO

- 100 g -

EUR 3,55 (exkl.) / EUR 3,90 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHLL007



KÜRBISKERNE DRAGIERT MIT WASABI

- 100 g -

EUR 5,00 (exkl.) / EUR 5,50 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKHLL008



„DIE GENUSSBOXEN
VOM UNTEREN KAPAUN
HABEN MEINE
VORSTELLUNG DAVON
ÜBERTROFFEN.“

Mag. Günter Patterer
SAP ÖSTERREICH

WENN ES GUT FÜR DEN GAUMEN IST, KANN ES NICHT SCHLECHT FÜR DIE SEELE SEIN



Bereits 1884 begann Felix Bonnat in Voiron – einer kleinen Stadt im Département Isère – Schokolade herzustellen.

In Frankreich war diese Schokolade sehr begehrt und er war schnell als erstklassiger Produzent bekannt. Heute wird der Familienbetrieb von Stéphane Bonnat in vierter Generation geführt.

Die besondere Qualität der Bonnat-Schokolade besteht darin, dass absolut keine Fremdstoffe, wie Lecitin, Soja oder andere Emulgatoren, eingesetzt werden. Der französische Cocolatier Bonnat importiert hochwertige Kakaobohnen von kleinen Plantagen. Sie können die typischen Aromen der Kakaobohnen aus den verschiedensten Anbaugebieten der Welt auskosten, vergleichen und echte, natürliche Schokolade genießen. Die Kakaobohnen der Plantagen werden nicht gemischt, so bleibt der jeweils typische Geschmack erhalten.



SCHOKOLADE



DUNKLE SCHOKOLADE - 75 % KAKAO

{ MADAGASKAR }

Die Schokolade Madagaskar basiert auf hellen Kakaobohnen von der Insel Madagaskar im Indischen Ozean. Die Schokolade ist mild-fruchtig im Geschmack und dadurch der ideale Einstieg in die Welt der Zartbitter-Schokoladen. Durch das lange Conchieren wird die Schokolade besonders cremig mit sehr zartem Schmelz.

Beinhaltet: mind. 75 % Kakao, Kakaobutter, Zucker
Besonderheit: sojafrei, ohne Emulgatoren, glutenfrei, Fair Trade, laktosefrei, ohne Spuren von Nüssen, vegan

- 100 g -

EUR 4,40 (exkl.) / EUR 4,84 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL001



DUNKLE SCHOKOLADE - 75 % KAKAO

{ TRINITÉ }

Die Schokolade Trinité beinhaltet den Kakao der sonnigen Insel Trinidad und hat einen intensiven und kräftigen Geschmack. Garantiert ein Genuss!

Beinhaltet: mind. 75 % Kakao, Kakaobutter, Zucker
Besonderheit: sojafrei, ohne Emulgatoren, glutenfrei, Fair Trade, laktosefrei, ohne Spuren von Nüssen, vegan

- 100 g -

EUR 4,40 (exkl.) / EUR 4,84 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL002



DUNKLE SCHOKOLADE - 75 % KAKAO

{ PUERTO CABELLO }

Puerto Cabello ist ein kleiner Hafen in Venezuela, 15 km von Chuao entfernt. Die Schokolade basiert auf hellen Kakaobohnen aus Venezuela im Indischen Ozean. Die Schokolade ist mild-fruchtig im Geschmack und dadurch der ideale Einstieg in die Welt der Zartbitter-Schokoladen. Durch das lange Conchieren wird die Schokolade besonders cremig mit sehr zartem Schmelz.

Beinhaltet: mind. 75 % Kakao, Kakaobutter, Zucker
Besonderheit: sojafrei, ohne Emulgatoren, glutenfrei, Fair Trade, laktosefrei, ohne Spuren von Nüssen, vegan

- 100 g -

EUR 4,40 (exkl.) / EUR 4,84 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL003



DUNKLE SCHOKOLADE - 75 % KAKAO

{ ÉQUATEUR }

Die Schokolade Équateur basiert auf Kakaobohnen aus Ecuador mit einer leuchtenden Farbe. Diese Sorte nennt sich Arriba. Feines Aroma von Blumen und Honig sind typisch für diese Kakaobohnen. Durch das lange Conchieren wird die Schokolade besonders cremig mit sehr zartem Schmelz.

Beinhaltet: mind. 75 % Kakao, Kakaobutter, Zucker
Besonderheit: sojafrei, ohne Emulgatoren, glutenfrei, Fair Trade, laktosefrei, ohne Spuren von Nüssen, vegan

- 100 g -

EUR 4,40 (exkl.) / EUR 4,84 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL004



DUNKLE SCHOKOLADE - 75 % KAKAO

{ COTE D'IVOIRE }

Diese dunkle Schokolade basiert auf Kakao mit Herkunft aus Afrika. Sie hat eine dunkle Farbe, einen herrlichen Geruch und entfaltet ein wunderbar leichtes Aroma am Gaumen.

Beinhaltet: mind. 75 % Kakao, Kakaobutter, Zucker
Besonderheit: sojafrei, ohne Emulgatoren, glutenfrei, Fair Trade, laktosefrei, ohne Spuren von Nüssen, vegan

- 100 g -

EUR 4,40 (exkl.) / EUR 4,84 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL005



DUNKLE SCHOKOLADE MIT HASELNÜSSEN - 65 % KAKAO

{ CHOCOLAT FONDANT AUX NOISETTES }

Schon der betörende Duft überrascht. Der Kakaoanteil verleiht der Schokolade diesen wunderbaren intensiven Geschmack. Eine komplexe Aromen-Vielfalt einer edelherben Schokolade.

Durch das lange Conchieren (Rühren) wird die Schokolade besonders cremig und erhält einen zart schmelzenden Charakter.

Beinhaltet: mind. 65 % Kakao, 10 % Haselnüsse, Kakaobutter, Zucker

Besonderheit: sojafrei, ohne Emulgatoren, kosher zertifiziert

- 100 g -

EUR 4,60 (exkl.) / EUR 5,06 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL006



WEISSE SCHOKOLADE

{ IVOIRE }

Weißer Schokolade mit zartem Schmelz.

Beinhaltet: Kakaobutter, Zucker, Milchpulver
Besonderheit: sojafrei und ohne Emulgatoren

- 100 g -

EUR 4,40 (exkl.) / EUR 4,84 (inkl. 10 % MwSt.)

Prod.-Nr.: UKBOL007

FEINSEIFEN - TRADITION TRIFFT MODERNE



Seit über 170 Jahren steht der Name Klar Seifen für erlesene Qualität außergewöhnlicher Seifenprodukte. In der nunmehr fünften Generation stellen wir hochwertige Feinseifen nach alten und neuen Rezepturen und Verfahren her.

Höchste Ansprüche nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen ist für uns Maßstab. So verwenden wir nur die besten Inhaltsstoffe für unsere Produkte, die wir neben den modernen Fertigungstechniken zum Teil noch in Handarbeit mit Hilfe von bis zu 100 Jahre alten Formen herstellen.

In unserer Manufaktur in Heidelberg entstehen im Rahmen eines sorgfältigen Fertigungsprozesses in fünffacher Walzung besonders verdichtete und damit hoch ergiebige Feinseifen.



KLAR
Seifenmanufaktur seit 1840



KLARS RIESLINGSEIFE

Die Rieslingseife von Klar ist mit erlesenem Riesling veredelt. Die anti-oxidative Wirkung der Weintraube lässt die Haut strahlen und bietet ein exklusives und außergewöhnliches Wascherlebnis. Aus rein pflanzlichen Ölen aus kontrolliert biologischem Anbau.

- 150 g -
EUR 9,00 (exkl.) / EUR 10,80 (inkl. 20 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKKLA001



KLARS SPÄTBURGUNDERSEIFE

Hergestellt auf Basis rein pflanzlicher Öle aus biologischem Anbau. Verfeinert mit Spätburgunder und pflegendem Traubenkernextrakt.

- 150 g -
EUR 9,00 (exkl.) / EUR 10,80 (inkl. 20 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKKLA002



KLARS WEINSEIFENSET

Die pflegenden Weinseifen Riesling und Spätburgunder von Klar als Set zusammengestellt in der stilvollen Klar-Geschenkbox.

- 300 g -
EUR 17,90 (exkl.) / EUR 21,48 (inkl. 20 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKKLA003



KLARS HERZSEIFE ROSENBLÜTE

Die Herzseife Rosenblüte von Klar verführt mit dem zarten Duft von Rosenblüten. Reinigt und pflegt auch empfindliche Haut mit pflegenden Ölen aus kontrolliert biologischem Anbau.

- 65 g -
EUR 4,00 (exkl.) / EUR 4,80 (inkl. 20 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKKLA004

INDIVIDUELLE KERZEN AUS LIEBEVOLLER HANDARBEIT



Qualitätskerzen gießen ist ein echtes Handwerk!
Dieses wurde aus vielen Experimenten optimiert und verfeinert.
Die handgemachten Kerzen gibt es in den unterschiedlichsten Größen,
Formen, Farben und Düften.

Das angenehme Kerzenlicht sorgt im Wohnbereich, aber auch im
Außenbereich für eine angenehme Atmosphäre im edlen Stil.



MOON LIGHTS INDIVIDUELLE KERZEN

~ DUFT- KERZE ~



DUFTKERZE - GOLDEN SUN (MUNDGEBLASEN)

Die besondere Geschenksidee, veredelt
in einer wunderschönen Geschenkverpackung.
Das ideale Präsent für Ihre Liebsten.
100 % handgegossene Natur-Palmwachskerze in
einem mundgeblasenen und geschliffenen Rauchglas.

- 1 Stück -
EUR 19,50 (exkl.) / EUR 23,40 (inkl. 20 % MwSt.)
Prod.-Nr.: UKMLA001

Genuss pur
**GENUSSBOXEN
UND
PRODUKTE
VOM**



UNTEREN KAPPAUN
SOBBEIERMARK



VERPACKUNG GENUSSBOXEN

1



GENUSSBOXEN IN DER EDLEN HOLZKISTE

HOLZKISTE GROSS
(L 39 x B 28 x H 12 cm)
€ 8,10 (exkl.) / € 9,72 (inkl. 20 % MwSt.)

HOLZKISTE KLEIN
(L 29 x B 19 x H 9,5 cm)
€ 5,90 (exkl.) / € 7,08 (inkl. 20 % MwSt.)



GENUSSBOXEN IM KARTON MIT EDLER BANDEROLE

KARTON BREIT
(L 39 x B 28 x H 9 cm)
€ 2,80 (exkl.) /
€ 3,36 (inkl. 20 % MwSt.)

KARTON LANG
(L 39 x B 19,5 x H 9 cm)
€ 2,50 (exkl.) /
€ 3,00 (inkl. 20 % MwSt.)



GENUSSBOXEN IM KARTON MIT INDIVIDU- ELLER BANDEROLE

KARTON LANG
(L 39 x B 19,5 x H 9 cm)
€ 2,00 (exkl.) /
€ 2,40 (inkl. 20 % MwSt.)

BANDEROLEN
Druckkosten für ein Motiv
(Druckdatei beige stellt /
kartongrößenunabhängig)

ab 100 Banderolen
€ 3,00/Stück (exkl.) /
€ 3,60/Stück (inkl. 20 % MwSt.)

ab 200 Banderolen
€ 2,10/Stück (exkl.) /
€ 2,52/Stück (inkl. 20 % MwSt.)

ab 500 Banderolen
€ 1,40/Stück (exkl.) /
€ 1,68 (inkl. 20 % MwSt.)

FLASCHEN- KARTON MIT SICHTFENSTER

3ER-KARTON € 1,10 (exkl.) /
€ 1,32 (inkl. 20 % MwSt.)
2ER-KARTON € 1,00 (exkl.) /
€ 1,20 (inkl. 20 % MwSt.)
(nur bei Abholung)

GRUSSKARTEN

Gerne legen wir den
Genussboxen auch Grußkarten bei.
Preise auf Anfrage.

LIEFER- UND VERSANDBEDINGUNGEN



ÖFFNUNGSZEITEN FÜR SELBSTABHOLER:

Nach telefonischer Vereinbarung

BESTELLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN VERSAND:

Webshop: www.webshop.unterer-kapaun.at

Telefonisch: +43 (0) 664 / 43 99 126

Montag bis Freitag: 8:00 – 17:00 Uhr

E-Mail: office@unterer-kapaun.at

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

Die gelieferte Ware bleibt bis zur endgültigen Bezahlung unser Eigentum. Skontoabzüge werden nicht anerkannt. Preise verstehen sich ab Lager in 8462 Gamlitz. Bei Zustellung werden die anteiligen Frachtkosten verrechnet. Preise gültig ab 1.3.2016. Alle bisherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit.

Druck- und Satzfehler, Preisänderungen, Irrtümer und Zwischenverkauf vorbehalten. Geringfügige Farbabweichungen der angegebenen Produkte sind drucktechnisch bedingt möglich.

LIEFER- UND VERSANDKOSTEN:

Die Versandkosten sind gewichtsabhängig. Sendungen bis 25 kg werden mit einem Paketdienst versendet. Natürlich können alle Waren kostenfrei bei uns im Lager nach telefonischer Terminvereinbarung in 8462 Gamlitz abgeholt werden.

VERSAND PAKETE ÖSTERREICH:

ausgenommen Weine, Säfte, Edelbrände

BIS 3 KG: € 3,84 (exkl.) / € 4,80 (inkl. 20 % MwSt.)

BIS 5 KG: € 4,32 (exkl.) / € 5,40 (inkl. 20 % MwSt.)

BIS 10 KG: € 5,28 (exkl.) / € 6,60 (inkl. 20 % MwSt.)

BIS 15 KG: € 5,76 (exkl.) / € 7,20 (inkl. 20 % MwSt.)

BIS 20 KG: € 6,00 (exkl.) / € 7,50 (inkl. 20 % MwSt.)

BIS 25 KG: € 6,24 (exkl.) / € 7,80 (inkl. 20 % MwSt.)

AB 31,5 KG: € 62,40 (exkl.) / € 78,00 (inkl. 20 % MwSt.)

VERSAND PAKETE DEUTSCHLAND:

ausgenommen Weine, Säfte, Edelbrände

BIS 31,5 KG: € 7,68 (exkl.) / € 9,60 (inkl. 20 % MwSt.)

VERSAND

VON WEINEN, SÄFTEN, EDELBRÄNDEN:

3er-KARTON für 0,75 l Flaschen

Österreich: € 4,80 (exkl.) / € 6,00 (inkl. 20 % MwSt.)

ab 96 Fl.: € 62,40 (exkl.) / € 78,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Deutschland: € 10,08 (exkl.) / € 12,60 (inkl. 20 % MwSt.)

6er-KARTON für 0,75 l Flaschen

Österreich: € 5,76 (exkl.) / € 7,20 (inkl. 20 % MwSt.)

Deutschland: € 12,00 (exkl.) / € 15,00 (inkl. 20 % MwSt.)

12er-KARTON für 0,75 l Flaschen

Österreich: € 7,68 (exkl.) / € 9,60 (inkl. 20 % MwSt.)

Deutschland: € 14,40 (exkl.) / € 18,00 (inkl. 20 % MwSt.)

Nach Eintreffen der Bestellung wird der Versand max. 3 Tage später erfolgen. Versand innerhalb Österreichs 1 Wertag. Versand nach Deutschland 1 bis 3 Werktage.

ANSCHRIFT UND KONTAKT:

WEINGUT UNTERER KAPAUN

Eckberg 49 · A-8462 Gamlitz

+43 (0) 664 / 43 99 126

office@unterer-kapaun.at



UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

Weingut Unterer Kapaun
Eckberg 49 · 8462 Gamlitz · office@unterer-kapaun.at
www.unterer-kapaun.at

Webshop:
www.webshop.unterer-kapaun.at

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



FÜR DEN WEB-SHOP DES WEINGUTS UNTERER KAPAUN
BETRIEBSSTÄTTE DER M-VEST GMBH // STAND: JULI 2016

1. GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden kurz als „AGB“ bezeichnet) des Weinguts Unterer Kapaun, eine Betriebsstätte/ein Teilbetrieb der m-vest GmbH, FN 375030s (im Folgenden kurz als „UNTERER KAPAUN“ bezeichnet), gelten in der im Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung für sämtliche vertragliche Vereinbarungen, die im Rahmen des Webshops <http://www.webshop.unterer-kapaun.at> zwischen UNTERER KAPAUN und privaten und gewerblichen Kunden abgeschlossen werden.

Mit Abgabe einer Bestellung erklärt sich der Kunde mit diesen AGB einverstanden. Diese AGB gelten für alle künftigen Geschäfte, auch ohne nochmalige ausdrückliche Vereinbarung.

Änderungen und Ergänzungen der AGB sowie mündliche Abreden, die vom Inhalt dieser AGB abweichen, werden nur mit schriftlicher Bestätigung durch UNTERER KAPAUN wirksam. UNTERER KAPAUN widerspricht ausdrücklich etwaigen allgemeinen Geschäfts- bzw. Einkaufsbedingungen des Kunden. Vom Kunden vorgelegte, von diesen AGB abweichende allgemeine Geschäftsbedingungen haben keine Gültigkeit, es sei denn, ihrer Geltung wurde ausdrücklich schriftlich zugestimmt.

2. VERTRAGSSPRACHE

Die Vertragssprache ist Deutsch. Alle sonstigen Informationen, Kundendienste und Beschwerdeerledigungen werden in deutscher Sprache angeboten.

3. ANWENDBARES RECHT, GERICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Diese AGB und die unter Einbezug dieser AGB abzuschließenden Verträge unterliegen österreichischem materiellem Recht unter Ausschluss des Übereinkommens der vereinten Nationen über Verträge über den Internationalen Warenkauf (UN-Kaufrecht). Soweit das Rechtsgeschäft nicht mit einem Verbraucher abgeschlossen wird, vereinbaren die Parteien die ausschließliche Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichts in Graz. Erfüllungsort für Leistung und Zahlung ist der Geschäftssitz von UNTERER KAPAUN.

4. ONLINE-STREITBEILEGUNGSPLATTFORM

Die EU-Kommission bietet die Möglichkeit zur Online-Streitbeilegung auf einer von dieser betriebenen Online-Streitbeilegungsplattform. Diese Streitbeilegungsplattform ist über den externen Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr> erreichbar.

5. DATENSCHUTZ

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass für die Erfüllung des Vertrages Namen, Adressen, Telefon- und Faxnummern und E-Mail-Adressen sowie die Zahlungsmodalitäten des Kunden von UNTERER KAPAUN zwecks automationsunterstützter Betreuung (Rechnungswesen, Kundenkartei) auf Datenträger gespeichert werden. Kundendaten werden nicht an Dritte weitergegeben, außer in Fällen, wo dies zur Erfüllung der Bestellung notwendig ist (an das ausführende Lieferunternehmen).

6. VERTRAGSABSCHLUSS

Sämtliche Angebote von UNTERER KAPAUN sind Einladungen an den Kunden, ein Angebot zu stellen. Die Angebote von UNTERER KAPAUN sind freibleibend. Die Bestellung des Kunden stellt ein bindendes Angebot auf Abschluss eines Vertrages dar. Die Bestellungen können nur online erfolgen. Eine Bestellmöglichkeit besteht nur bei vollständiger Angabe der Kundendaten.

Die Bestätigung des Eingangs der Bestellung folgt nach dem Absenden der Bestellung durch eine automatisierte E-Mail (Bestellbestätigung), welche noch keine Vertragsannahme darstellt. Der Vertrag wird erst durch die Auftragsbestätigung von UNTERER KAPAUN oder durch die tatsächliche Leistungserbringung an den Kunden rechtswirksam.

Der Verkauf von Alkohol bzw. alkoholhaltigen Getränken/Produkten an Kinder oder Jugendliche unter 18 Jahren wird durch UNTERER KAPAUN nicht vorgenommen. Die Altersangaben bei Bestellung von Alkohol bzw. alkoholhaltigen Getränken/Produkten sind UNTERER KAPAUN in geeigneter Form nachzuweisen. Soweit eine Bestellung von Alkohol bzw. alkoholhaltigen Getränken/Produkten durch ein Kind oder einen Jugendlichen erfolgt, lehnt UNTERER KAPAUN die Bestellung ab und es kommt kein Vertrag zustande.

7. PREISE, VERSANDKOSTEN, FÄLLIGKEIT UND VERZUG

Die Versandkosten werden beim Bestellvorgang separat dargestellt. Die von UNTERER KAPAUN am Ende des Bestellvorgangs angegebenen Produktpreise sind Endpreise und enthalten bei Kunden, die Verbraucher sind, die gesetzliche Mehrwertsteuer inkl. Versandkosten.

Soweit ein Skonto nicht ausdrücklich vereinbart wurde, ist der Kunde zum Skontoabzug nicht berechtigt. Der Kaufpreis wird grundsätzlich unverzüglich mit der Bestellung durch den Kunden fällig, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

UNTERER KAPAUN AKZEPTIERT
FOLGENDE ZAHLUNGSMÖGLICHKEIT:

- PayPal
Die Daten, auf welches PayPal-Konto die Bezahlung zu erfolgen hat, erhält der Kunde nach der Bestellung.
- Kreditkarte (MasterCard oder VISA)

Bei Zahlungsverzug werden ab Fälligkeit der Forderung Verzugszinsen in der gesetzlichen Höhe (bei Geschäften zwischen Unternehmen jedoch ausdrücklich 9,2 % über dem jeweiligen Basiszinssatz der Österreichischen Nationalbank) verrechnet. Weiters wird im Fall des Zahlungsverzugs bei Geschäften zwischen Unternehmen eine Entschädigung für Betreibungskosten von pauschal € 40,00 berechnet. Darüber hinausgehende (gesetzliche) Ansprüche bleiben unberührt.

Soweit es sich beim Kunden nicht um einen Verbraucher handelt, berechtigt eine allfällige Beanstandung der Waren nicht zur Zurückhaltung des UNTERER KAPAUN zustehenden Kaufpreises. Eine Aufrechnung eigener Forderungen gegen Forderungen von UNTERER KAPAUN ist unzulässig, soweit die Forderung nicht unstrittig oder nicht rechtskräftig festgestellt ist oder nicht im Zusammenhang mit der Verbindlichkeit des Kunden steht.

8. LIEFERUNG

UNTERER KAPAUN führt die Bestellung ohne unnötigen Aufschub aus. Der Versand der bestellten Ware erfolgt – wenn diese lagernd ist – grundsätzlich innerhalb von 5 Werktagen. Soweit die Ware nicht lagernd ist oder Einzelanfertigungen vom Kunden gewünscht wurden, wird UNTERER KAPAUN dem Kunden den voraussichtlichen Liefertermin per E-Mail mitteilen. Terminangaben und Liefertermine sind jedoch unverbindlich und gelten nur als Richtwert, sofern diese nicht ausdrücklich und schriftlich als verbindlich erklärt werden.

Maßgeblich für die Lieferung ist die vom Kunden angegebene Lieferanschrift, soweit nicht Gegenteiliges vereinbart wurde. Soweit es sich beim Kunden um keinen Verbraucher handelt, verpflichtet sich dieser, Transportschäden unverzüglich nach Erkennen schriftlich oder per E-Mail gegenüber UNTERER KAPAUN sowie Spedition, Post, sonstigem Überbringer anzuzeigen.

UNTERER KAPAUN behält sich vor, Mehrstück-Bestellungen nach Ermessen entweder getrennt oder gesammelt zu versenden, dies insbesondere dann, wenn die bestellten Mengen nicht auf einmal verfügbar sind. UNTERER KAPAUN liefert ausschließlich an Adressen nach Österreich. Sollte der Kunde auf eine Lieferung verzichten und sich die Selbstabholung der bestellten Ware vorbehalten, so folgt UNTERER KAPAUN die Ware nur gegen Barzahlung vor Ort aus.

9. EINZELANFERTIGUNGEN

Soweit der Kunde dies wünscht, stellt UNTERER KAPAUN Einzelanfertigungen her, wie etwa persönliche Grußkarten oder individuelle Banderolen. Diese Einzelanfertigungen werden weitestgehend nach den Wünschen und Vorgaben des Kunden hergestellt. Die Abwicklung wird dabei von UNTERER KAPAUN mit dem Kunden direkt vereinbart.

10. INFORMATIONSPFLICHTEN

Der Kunde hat UNTERER KAPAUN sämtliche für die Leistungserbringung notwendige Informationen und Tatsachen wahrheitsgemäß mitzuteilen.

Geänderte Umstände, insbesondere Änderungen der Daten des Kunden (Namen, Anschrift, E-Mail) sollten UNTERER KAPAUN unverzüglich zur Kenntnis gebracht werden.

11. INFORMATIONEN ÜBER LEBENSMITTEL UND HALTBARKEIT

UNTERER KAPAUN stellt dem Kunden Informationen über Lebensmittel – insbesondere über deren Inhaltsstoffe – zur Verfügung und weist die Allergene zu den einzelnen Produkten aus. Es liegt in der eigenen Verantwortung des Kunden, in diese Informationen Einsicht zu nehmen und allenfalls vom Kauf Abstand zu nehmen. Zumal es sich bei den bestellten Waren um verderbliche Lebensmittel handeln kann, ist vom Kunden das auf den Produkten angeführte Haltbarkeitsdatum zu beachten. Ein Verzehr bzw. eine Verwendung nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums ist zu unterlassen. Der Kunde hat die Waren kühl und dunkel zu lagern. Eine unsachgemäße Lagerung kann zu einer Verkürzung der Haltbarkeit der Waren führen.

12. WIDERRUFSBELEHRUNG

Kunden, die als Verbraucher anzusehen sind, können von einem Fernabsatzvertrag oder einem außerhalb von Geschäftsräumen geschlossenen Vertrag binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen zurücktreten. Die Belehrung über die Voraussetzungen und Folgen des Widerrufs sind in der nachstehenden Widerrufsbelehrung angeführt:

WIDERRUFSRECHT

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat bzw. an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware, die Teilsendung oder das letzte Stück in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

m-vest GmbH
Weingut Unterer Kapaun
Liebenauer Hauptstraße 2-6/D/I
8041 Graz

E-Mail: office@m-vest.at

mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

FOLGEN DES WIDERRUFS

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist.

Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns (m-vest GmbH, Weingut Unterer Kapaun, Liebenauer Hauptstraße 2-6/D/I, 8041 Graz) zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist

AUSNAHMEN VOM WIDERRUFSRECHT

Das Widerrufsrecht gilt insbesondere nicht bei Bestellung folgender Waren:

- Waren, deren Preis von Schwankungen auf dem Finanzmarkt abhängt, auf die UNTERER KAPAUN keinen Einfluss hat und die innerhalb der Rücktrittsfrist auftreten können;
- Waren, die nach Kundenspezifikationen angefertigt werden oder eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind;
- Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde;
- Waren, die versiegelt geliefert werden und aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder aus Hygienegründen nicht zur Rückgabe geeignet sind, sofern deren Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde;
- Waren, die nach ihrer Lieferung auf Grund ihrer Beschaffenheit untrennbar mit anderen Gütern vermischt wurden;
- alkoholische Getränke, deren Preis bei Vertragsabschluss vereinbart wurde, die aber nicht früher als 30 Tage nach Vertragsabschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die UNTERER KAPAUN keinen Einfluss hat;
- Ton- oder Videoaufnahmen oder Computersoftware, die in einer versiegelten Packung geliefert werden, sofern deren Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde;
- Zeitungen, Zeitschriften oder Illustrierte mit Ausnahme von Abonnement-Verträgen über die Lieferung solcher Publikationen;
- die Lieferung von nicht auf einem körperlichen Datenträger gespeicherten digitalen Inhalten, wenn UNTERER KAPAUN - mit ausdrücklicher Zustimmung des Kunden, verbunden mit dessen Kenntnisnahme vom Verlust des Rücktrittsrechts bei vorzeitigem Beginn mit der Vertragserfüllung, und nach Zurverfügungstellung einer Ausfertigung oder Bestätigung des geschlossenen Vertrags - noch vor Ablauf der Rücktrittsfrist mit der Lieferung begonnen hat.

13. EIGENTUMSVORBEHALT

Die gelieferten Waren bleiben so lange im Eigentum von UNTERER KAPAUN, bis sämtliche Forderungen aus dem Vertrag einschließlich Zinsen, von Kunden unberechtigtweise einbehaltene Skonti oder nicht von UNTERER KAPAUN anerkannte Abzüge, entstandene Kosten und dergleichen, aus welchem Rechtsgrund auch immer, bezahlt sind. Solange ein Eigentumsvorhalt besteht und nicht alle Forderungen zur Gänze beglichen sind, verpflichtet sich der Kunde, die Ware pfleglich zu behandeln und die ordentliche Sorgfaltspflicht einzuhalten.

Verpfändungen oder Sicherungsübereignungen vor restloser Bezahlung sind ausgeschlossen. Sollte die Ware gepfändet oder beschlagnahmt oder auf sonstige Art und Weise von Dritten zugegriffen werden, so hat der Kunde auf das Eigentum von UNTERER KAPAUN hinzuweisen, diese darüber unverzüglich zu informieren und sämtliche zur Durchsetzung des Eigentumsrechts erforderlichen Informationen und Dokumente an UNTERER KAPAUN zu übermitteln.

14. GEWÄHRLEISTUNG UND HERSTELLERGARANTIE

Soweit es sich beim Kunden um einen Verbraucher handelt, gelten die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen des Gewährleistungsrechts. Unter Gewährleistung ist die gesetzlich angeordnete Haftung von UNTERER KAPAUN für Mängel, die die gekaufte Ware im Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden aufweist zu verstehen. Mängel, die erst zu einem späteren Zeitpunkt auftreten, sind von der Gewährleistung grundsätzlich nicht erfasst. Gewährleistungsansprüche sind innerhalb einer Frist von zwei Jahren ab Übergabe geltend zu machen, wobei innerhalb der ersten sechs Monate ab Übergabe UNTERER KAPAUN zu beweisen hat, dass der Mangel bei Übergabe noch nicht bestanden hat. Nach dem siebten Monat ab Übergabe ist sodann der Kunde beweispflichtig. UNTERER KAPAUN ist in diesem Fall zur Verbesserung oder zum Austausch berechtigt. Nur wenn die Verbesserung oder der Austausch unmöglich ist oder für UNTERER KAPAUN mit einem unverhältnismäßig hohen Aufwand verbunden wäre oder UNTERER KAPAUN dem Austausch- oder Verbesserungsbegehren nicht oder nicht innerhalb angemessener Frist nachkommen kann, ist der Kunde berechtigt, Preisminderung oder Wandlung (gänzliche Aufhebung des Vertrages) zu begehren.

Soweit es sich beim Kunden um keinen Verbraucher handelt, hat der Kunde die Ware unmittelbar nach Erhalt auf Vollständigkeit und Übereinstimmung mit der Bestellung zu überprüfen. Offensichtliche Mängel sind unverzüglich nach Erhalt, bei ordnungsgemäßer Untersuchung erkennbare Mängel innerhalb von acht Tagen nach Erhalt, sonstige Mängel innerhalb einer Woche nach deren Entdeckung schriftlich unter detaillierter Beschreibung des Mangels zu rügen. Unterbleibt die Rüge, gilt die Abnahme als erfolgt und ist jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei ordnungsgemäßer Rüge kommen die Bestimmungen des Gewährleistungsrechts zum Tragen. Zwischen Kunden, die nicht Verbraucher sind, und UNTERER KAPAUN wird eine Gewährleistungsfrist von einem Jahr vereinbart.

Soweit ein Hersteller eine freiwillige Zusage abgegeben hat, dass die Ware für eine bestimmte Zeit ordnungsgemäß funktioniert (Herstellergarantie), gelten die diesbezüglichen Garantien des Herstellers. Die Bedingungen und Beschränkungen der jeweiligen Herstellergarantien sind den jeweiligen Garantiebestimmungen zu entnehmen.

15. HAFTUNG

Soweit es sich beim Kunden um einen Verbraucher handelt, gelten die allgemeinen gesetzlichen Haftungsbestimmungen. Eine Haftung für leichte Fahrlässigkeit wird ausgeschlossen. Schadenersatzansprüche verjähren innerhalb von 3 Jahren ab Kenntnis von Schaden und Schädiger.

Soweit es sich beim Kunden um keinen Verbraucher handelt, haftet UNTERER KAPAUN nicht für einen bestimmten Erfolg und in jedem Fall lediglich für grob schulhafte Pflichtverletzungen und höchstens bis zum gemeinen Wert der vom Kunden bestellten Ware. Eine Haftung für leichte Fahrlässigkeit wird jedenfalls ausgeschlossen. Darüber hinaus haftet UNTERER KAPAUN nur für typische und vorhersehbare Schäden, d. h. für solche, mit deren Eintritt bei Vertragsschluss nach den zu diesem Zeitpunkt bekannten Umständen vernünftigerweise zu rechnen war. Ansprüche aus (Mangel-)Folgeschäden sowie aus Schäden, für die der Kunde Versicherungsschutz erhalten kann oder die vom Kunden beherrschbar sind, aus sonstigen mittelbaren Schäden und Verlusten oder entgangenem Gewinn sowie generell Vermögensschäden, insbesondere aus mangelhafter, unterbliebener oder verspäteter Leistungserbringung, sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die den Kunden, der kein Verbraucher ist, gemäß den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Schadenersatzansprüche verjähren innerhalb von sechs Monaten ab Kenntnis von Schaden und Schädiger; der Schadenersatz nach dem Produkthaftungsgesetz richtet sich nach den gesetzlichen Verjährungsvorschriften. Eine Regresshaftung im Sinne des § 12 PHG ist ausgeschlossen, es sei denn, der Regressberechtigte weist nach, dass der Fehler in der Sphäre von UNTERER KAPAUN verursacht und zumindest grob fahrlässig verschuldet worden ist.

16. FORCE MAJEURE

Soweit es sich beim Kunden um keinen Verbraucher handelt, entbinden Force Majeure oder andere unvorhergesehene Hindernisse in der Sphäre von UNTERER KAPAUN diese von der Einhaltung der vereinbarten Verpflichtungen. Als Force Majeure gelten insbesondere auch Betriebs- und Verkehrsstörungen, nicht ordnungsgemäße Leistungserbringung von Unterlieferanten, Transportunterbrechungen oder Produktionseinstellungen; für die Dauer der vorangeführten Behinderung ist UNTERER KAPAUN von der Verpflichtung zur Leistungserbringung befreit, ohne dass beim Kunden Ansprüche auf Preisminderung oder sonstigen Schadenersatz entstehen.

17. SALVATORISCHE KLAUSEL

Die Nichtigkeit einer Bestimmung dieser AGB lässt alle übrigen Bestimmungen aufrecht. Die nichtige Bestimmung ist durch eine wirtschaftliche gleichwertige oder ähnliche, aber zulässige Bestimmung zu ersetzen.



UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

An die
m-vest GmbH
Weingut Unterer Kapaun
Liebenauer Hauptstraße 2-6/D/I
8041 Graz

E-Mail: office@m-vest.at

WIDERRUFSFORMULAR

WENN SIE DEN VERTRAG WIDERRUFEN WOLLEN,
DANN FÜLLEN SIE BITTE DIESES FORMULAR AUS UND
SENDEN SIE ES ZURÜCK.



Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag
über den Kauf der folgenden Waren (*)/die Erbringung der folgenden Dienstleistung (*)

bestellt am

erhalten am

Name des/der Verbraucher(s)

Anschrift des/der Verbraucher(s)

Datum

Unterschrift des/der Verbraucher(s)
(nur bei Mitteilung auf Papier)

(*) Unzutreffendes streichen.
Sie können das Formular auch gerne kopieren und ausfüllen.

Weingut Unterer Kapaun
Eckberg 49 · 8462 Gamlitz · office@unterer-kapaun.at
www.unterer-kapaun.at

Webshop:
www.webshop.unterer-kapaun.at



UNTERER KAPAUN

SÜDSTEIERMARK

Genuss pur

Weingut Unterer Kapaun
Eckberg 49 · 8462 Gamlitz · office@unterer-kapaun.at
www.unterer-kapaun.at

Webshop:
www.webshop.unterer-kapaun.at