



Senfe

Artikel	Beschreibung	Zutaten	Menge	Preis	Preis/ kg bzw. ltr.
Orangen Senf	Dieser fein-aromatische Senf eignet sich besonders für die gehobene Gourmet-Küche. Das zart-fruchtige Aroma der Orangen verfeinert insbesondere Dressings, Saucen und Reisgerichte	Orangenfruchtsaftkonzentrat 35%, Wasser, Zucker, Sonnenblumenöl, Citruspektin, Salz, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure	175 ml	€ 4,90	€ 28,00
Süßer Feigen Senf	Probieren Sie diesen köstlichen Feigen Senf zu Fleisch, Käse, Fondue oder Raclette. Ideal auch zum Abschmecken von Salaten und Saucen	Wasser, Zucker, getrocknete Feigen 15%, Senfsaat, Brantweinessig, Gewürze, Salz, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure	175 ml	€ 4,90	€ 28,00
Curry-Ananas Senf	Probieren Sie diesen fruchtigen Senf zu Geflügel, Käse, und hellem Fleisch. Hervorragend geeignet als Sandwichcreme, auf Frischkäse und für die feine asiatische Küche	Ananas 36%, Wasser, Senfsaat, Zucker, Ananassaft 6%, Brantweinessig, Dextrose, Salz, Gewürze, Curry, Verdickungsmittel: Pektin	175 ml	€ 4,90	€ 28,00
Granatapfel Senf	Milder Senf mit herb frischem Aroma des Granatapfels. Bestens geeignet als Dip zu Rohkost und Käse	Wasser, Granatapfelsaftkonzentrat 21%, Zucker, Senfsaat, Brantweinessig, Johannisbeersaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl	175 ml	€ 4,90	€ 28,00

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR



Aprikosen Senf	Probieren Sie diesen fruchtig-milden Aprikosen-Senf zum Dippen und Würzen. Köstlich auch zum Verfeinern von Salaten und Saucen.	Aprikosen 34%, Wasser, Zucker, Senfsaat, Brantweinessig, Verdickungsmittel: Pektin, Salz, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure	175 ml	€ 4,90	€ 28,00
Balsamico mit Honig Senf	Milder Senf verfeinert mit Aceto Balsamico di Modena und einem Hauch feinstem Honig	Wasser, Honig 20%, Balsamico di Modena 20% (Weinessig, konzentrierter Traubenmost (enthält Sulfite) Zuckercouleur), Senfsaat, Brantweinessig, Zucker, Sonnenblumenöl, Gewürze, Salz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Citruspektin	175 ml	€ 4,90	€ 28,00
Hot Chili Senf	Probieren Sie diesen feurig-scharfen Chili-Senf zu Gebratenem, zum Dippen und Würzen. Köstlich zum Verfeinern von scharfen Gerichten	Wasser, Senfsaat, Brantweinessig, Zucker, Paprika, Gewürze, Salz, Chili, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Citruspektin, natürliches Chili Extrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure	175 ml	€ 4,90	€ 28,00
Apfel-Calvados Senf	Die fruchtige Frische sonnengereifter Äpfel und edler Calvados verleihen diesem mittelscharfen Senf seine besondere Note	Äpfel 36%, Wasser, Zucker, Senfsaat, Calvados Apfelbrand 4%, Brantweinessig, Apfelsaftkonzentrat 3%, Salz, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Gewürze,	175 ml	€ 4,90	€ 28,00

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR



Chutneys

Artikel	Beschreibung	Zutaten	Menge	Preis	Preis/ kg bzw. ltr.
Kürbis-Safran Chutney	pikant süß-saures Chutney. Fruchtig mit edler Safrannote. Spannende Konsistenz durch die feinen Würfel und die würzige Soße. Als Würze zu Fleisch, Käse und zur Brotzeit generell, toll sowohl zu klassischen Bratengerichten wie Truthahn, Hühnchen oder Schwein aber auch besonders zu Wild. Probieren Sie unser Chutney für edle Crostini als Begleitung zu herbstlichen Suppen und Salaten, zu würzigem Käse oder auch mit einem Löffel Crème fraîche verfeinert als leckere Pastasoße.	Kürbis 66%, Zucker, Salz, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Dillsaat, Kurkuma, Chili, Vanille, Petersilie, Safran 0,1%, Gewürze	220 g	€ 6,90	€ 31,36
Holunderbeeren-Senfsaat Chutney	Der kräftige und volle Geschmack von reifen Holunderbeeren wird mit einer feinen Senfschärfe zu einem Aromatischen Chutney. Intensiv in der Farbe. Als Beigabe zu dunklem Fleisch und Wildgerichten ein Genuss. Probieren Sie das Chutney auch zu frischem Focaccia mit Pilzen und Blauschimmelkäse oder als Zutat zu Salaten wie z.B. Radicchio und Chinakohl	Holunderbeeren 66%, Zucker, Tafelessig, Honig, Senf 7%, Meersalz, Apfelpektin, Chitpotle Jalapeno Chili	190g	€ 6,90	€ 36,31
Apfel-Chili Chutney	vollaromatische Äpfel werden stückig mit Chili und einem Hauch Koriander zu einem leckeren Chutney gekocht. Eine interessante Beilage zu reifem Brie, Ziegencamembert, aromatischem Bergkäse, zu Wild, Geflügel und Schweinsbraten. Auch die traditionelle, grobe Bratwurst wird mit dem Chutney zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis.	Apfel 60%, Zucker, Essig, Meersalz, Geliermittel: Pektin, Chili 2%, Koriandersaat 0,5%, Koriandergrün 0,5%	190 g	€ 6,90	€ 36,31
Birne-Berberitze Chutney	Fantastisch sowohl zu klassischen Bratengerichten wie Truthahn, Hühnchen oder Schwein, aber auch zu Wild ein besonderer Genuss. Probieren Sie das Chutney zu Räucherlachs oder Blauschimmelkäse	Birne 64%, Zucker, Essig, Berberitze 5%, Meersalz, Geliermittel: Pektin, schwarzer	190 g	€ 6,90	€ 36,31

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR



		Pfeffer, Petersilie			
Stachelbeer-Schalotten Chutney	Als Würze zu Fleisch, Käse und zur Brotzeit generell auch in Sandwiches und Wraps. Fantastisch sowohl zu klassischen Bratengerichten wie Truthahn, Hühnchen oder Schwein, aber auch zu Wild	Stachelbeeren 66%, Zucker, Tafelessig, Schalotten 1%, Meersalz, Geliermittel: Apfelpektin, schwarzer Pfeffer 0,3%, Wacholderbeeren	190 g	€ 6,90	€ 36,31

Les Folies Fromage

Köstliche Konfitüre-Spezialitäten zu Käse

Artikel	Beschreibung	Zutaten	Menge	Preis	Preis/ kg bzw. ltr.
Quitte – Apfel mit drei Gewürzen	Zu Roquefort und anderen Blauschimmelkäsen. Zum intensiven Geschmack und der schmelzenden Konsistenz des Roqueforts braucht es einen sanften Partner. Die klassische Kombination aus Apfel und Quitte, mit der leicht würzigen Bitternote der drei Gewürze (Ingwer, Zimt und Klee), hebt den kräftigen Geschmack des Blauschimmelkäse angenehm hervor, ohne jedoch seinen ausgeprägten Charakter zu überdecken	Quittensaft 21%, Apfel 38%, Zucker, Weinessig, Pektin, Zitronensaft, Gewürze (Ingwer, Zimt, Klee)	120 g	€ 4,90	€ 40,83
Weißer Feige mit Lorbeer und Rosinen	Zu Ziegenkäse, Crottin de Chavignol, Pélardon. Auf einer französischen Käseplatte darf die Feige neben dem Ziegenkäse nicht fehlen. Die Süße dieser Frucht unterstreicht die cremige Milde eines frischen Ziegenkäses. Dazu noch ein paar Rosinen und ein Lorbeerblatt und Sie schmecken die sonnigen Heiden der französischen Causses und der Maquis auf der Zunge	Feige 52%, Zucker, Rosinen 2,1%, Pektin, Zitronensäure, Lorbeer	120 g	€ 4,90	€ 40,83
Heidelbeere und Feldthymian	Zu Kuhmilchkäse, Gruyère, Comté, Cheddar und Beaufort. Was liegt näher, als das fruchtige Aroma eines Gebirgshartkäses durch eine	Heidelbeeren 46%, Zucker, Feldthymian	120 g	€ 4,90	€ 40,83

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR



	Heidelbeerkonfitüre zu verfeinern, einer Frucht also, die aus derselben Landschaft stammt. Der Feldthymian, auch in Gebirgsregionen zu finden, hebt die natürliche Würzigkeit dieser Käsesorten wunderbar hervor.	4,5%, Weinessig, Pektin, Pfeffer			
Birne-Walnuss mit Honig	Zu Brie und anderen Weichkäsen. Der ausgeprägte Charakter des Bries verdient eine eigene Saucenrezeptur. Unter seiner samtigen Haut bietet dieser Käse abwechselnd Zartheit, Finesse, Fondant und Aufmerksamkeit. Um diese Komplexität zu betonen, bedarf es der Vornehmheit der Birne zusammen mit den knusprigen Walnusssplintern. Dieses Rezept, ein subtiles Gleichgewicht von Textur und Reiz, lässt viel Raum für den Brie, um für diesen beliebten Meisterkäse wie das finale i-Tüpfelchen zu wirken.	Birne 61,2%, Zucker, Honig 13,6%, Walnuss 4%, Pektin, Zitronensaft, Pfeffer	120 g	€ 4,90	€ 40,83

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798



Pestos, Cremes und Salsas

Artikel	Beschreibung	Zutaten	Menge	Preis	Preis/ kg bzw. ltr.
Pesto Genovese	Typisch italienische Basilikumsauce für Teigwaren. Mit etwas Kochwasser vermischt über die heißen Nudeln geben. Auch zum Verfeinern von Gemüsesuppen oder mit Öl verlängert als schmackhafte Soße zu Fleischgerichten	Sonnenblumenöl, Basilikum 35%, Cashewnüsse, Käse (Kuhmilch, Schafsmilch, Lab), Salz, Pinienkerne 2%, Kartoffeln, Zucker, Säureregulator: Glucon-Delta-Lacton, Knoblauch. Kann Spuren von Gluten und Nüssen enthalten	175 ml	€ 6,90	€ 39,42
Crema Olive Nere	Schwarze Olivencreme aus schwarzen, milden Oliven der italienischen Riviera. Fein gewürzt mit Olivenöl, Kräutern und einer Prise Salz. Delikat auf Crostini, an Saucen für Fleisch- und Fischgerichte, wie auch an Salaten und Nudelsaucen	Schwarze Oliven 93%, Salz, Olivenöl, Säureregulator: Milchsäure (E270) Allergene: Kann Spuren von Gluten; Nüssen und Milch enthalten	175 ml	€ 6,90	€ 39,42
Crema Olive Verdi	Herzhafte Creme aus grünen Oliven, nur mit Olivenöl und Salz gewürzt. Frisch und typisch im Geschmack. Feine Würze zu Saucen, Fleisch und Käse. Leckerer Snack auf Röstbrot.	Grüne Oliven 91%, Olivenöl, Salz, Säureregulator: Milchsäure (E270), Allergene: Kann Spuren von Gluten, Nüssen und Milch enthalten	175 ml	€ 6,90	€ 39,42

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR



Crema al Salmone	Italienische Lachscreme	Sonnenblumenöl, Wasser, geräucherter Lachs (Lachs, Salz, Rauch) 10%, Mehl (Weizen, Grieß, Hafer), Milcheiweiß, Tomatenmark, Salz, Säureregulator: Glucon- Delta-Lacton (E575), Pfeffer, Salz	175 ml	€ 6,90	€ 39,42
Crema di Porcini	Italienische Steinpilzcreme Frische Steinpilze und ein Hauch Knoblauch machen diese einzigartige Creme zu einem „must have“ in Ihrer Küche	Steinpilze 48%, Sonnenblumenöl 42%, Milcheiweiß, Magermilchpulver, Salz, Weinessig, Fructose, Knoblauch, natürliches Steinpilzaroma, Säureregulator: Milchsäure (E270) Enthält Allergene	135 g	€ 5,90	€ 43,70

Vielerlei
Wohnen & Genießen
Sonja Pusceddu
Mährstraße 2
58239 Schwerte

Bankverbindung: Sonja Pusceddu ■ Volksbank Schwerte ■ KTO 6445906400 ■ BLZ 441 600 14
IBAN: DE94441600146445906400 ■ BIC : GENODEM1DOR

☎ 02304 – 23 75 15
☎ 02304 – 23 84 35
info@vielerlei-schwerte.de
www.vielerlei-schwerte.de
Steuer-Nr.: 316/5234/0798