



Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

der Sommer geht schnellen Schrittes seinem Ende entgegen. Kulinarisch nähern wir uns damit dem Höhepunkt des Jahres: Die regionalen Märkte bieten um diese Zeit eine kaum greifbare Vielfalt an Farben, Formen, Gerüchen und Geschmäckern und die ersten kühlen Tage laden zu gemütlichen Kochabenden ein. Auch wir haben uns für die kommende Zeit gewappnet und einige Neuheiten für Sie im Angebot:

Aus Italien : Aceto Balsamico der "Acetaia Guiseppe Giusti"

Die "Acetaia Guiseppe Giusti" gehört zu den traditionsreichsten Produzenten in Modena und ist seit nunmehr über 400 Jahren am Markt der Stadt ansässig. Zur Abgrenzung der hohen Qualitäten, denen sich Giusti verpflichtet fühlt, gründete Giusti mit wenigen anderen Acetaias das "Consortia Aceto Balsamico di Modena". Wir haben für Sie drei Altersstufen im Angebot: Vom jungen, säurebetonten "Red Label" bis zum fruchtig-süßen, sirupartigen "Banda Rossa". Auf Anfrage legen wir Ihrer Lieferung gerne Produktproben dieser Essige bei.

Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit: <http://www.dinsesculinarium.de/essig/aceto-balsamico/index.html>

Schokoladengenuss auf Österreichisch: "Fenkart" aus Vorarlberg

Aus dem Bregenzerwald im österreichischen Vorarlberg stammen unsere neuesten Schokoladen. Dort produziert ein junges, dynamisches Duo in ihrer familiär geführten Konditorei außergewöhnliche Schokoladen, die sich sowohl in ihrer Qualität als auch in ihrer Kreativität von dem gängigen Einerlei angenehm unterscheiden. Kompromisslosigkeit im Rohstoffeinkauf und ein feinsinniges Gespür bei der Zusammenstellung der Zutaten bilden die Basis exzellenten Geschmacks. Namen wie "Fraxner Kirsch", "Marille Marzipan" oder "Subira Walnuss" machen neugierig - dahinter verbergen sich Edelschokoladen aus Criollo und Trinitario mit feinen Trüffelüllungen. Eine Rarität ist die "Sig-Schokolade" - ein in Vergessenheit geratener Molkekaramell aus dem Bregenzerwald.

Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit: <http://www.dinsesculinarium.de/suesswaren-gebaeck/schokoladen/fenkart-schokoladengenuss/index.html>

Nicht alltäglich: Kartoffelraritäten

Nachdem wir Ihnen im Laufe dieses Jahres Saatgutmischungen seltener Tomatensorten und Mieze Schindler Pflanzsets angeboten haben, stehen die folgenden Monate ganz im Zeichen der Kartoffel. Kartoffeln sind nicht allein ein seit Jahrhunderten wichtiges Grundnahrungsmittel für deutsche Haushalte. Sie sind unter Umständen sogar in der Lage, als wahre Spezialitäten aufzutreten. Im Laufe ihrer Anbaugeschichte ist eine Vielzahl teils sehr schmackhafter Sorten entstanden. Man muss sie nur finden. Wir arbeiten mit einem der wichtigsten Züchter dieser alten Sorten zusammen. Er hat seinen Betrieb ganz auf die Erzeugung einer großen Vielfalt wertvoller Kartoffelsorten ausgerichtet, aus der sich Feinschmecker bedienen können und arbeitet ganz nebenbei nach den strengen Bioland-Richtlinien. Sein Land liegt in der Lüneburger Heide, die mit ihren sandigen Böden eines der besten Anbaugelände für Qualitätskartoffeln überhaupt beherbergt. Aus Hunderten seiner Sorten hat er einige für uns ausgesucht, die durch ihren guten, interessanten Geschmack besonders überraschen.

Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit: <http://www.dinsesculinarium.de/saisonaes/index.html>

Inh. Anias Dinse
Weihergärten 26 – 35415 Pohlheim
Telefon: 06004-9159600 Fax: 06004-9159602

Bankverbindung: Dresdner Bank Köln (370 800 40) Ktnr. 256 353 801
Sparkasse Gießen (513 500 25) Ktnr. 26 10 20 60 9
Steuernummer: 020/812/30437 - Ust ID: DE198521651



Fast schon legendär: Jamaica Blue Mountain

Die Gebirgskette der Blue Mountains ist bekannt für ihr kühles und regenreiches Klima. Dort gedeiht der wohl legendärste Kaffee der Welt: der "Jamaica Blue Mountain". Er ist seit Jahren ein Synonym für schokoladigen, sehr säurearmen und unglaublich intensiven Kaffee. Wir können nur sagen (und es ist keine Werbefloskel): Es ist der köstlichste Kaffee, den wir je verkostet haben!

Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit: <http://www.dinseculinarium.de/kaffee-tee/kaffeespezialitaeten/jamaica-blue-mountain-kaffee.html>

Terminhinweis

Besuchen Sie uns vom 07. bis 09. November 2008 auf der Slow Fisch in Bremen. Dort präsentieren wir Ihnen Ausgewähltes aus unserem umfangreichen Sortiment. Unser Team und Ingo Holland vom Alten Gewürzamt stehen Ihnen für persönliche Gespräche und Verkostungen zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen

A blue ink signature of Anias Dinse, written in a cursive style.

Anias Dinse

A blue ink signature of Roman Hund, written in a cursive style.

Roman Hund

Inh. Anias Dinse
Weihergärten 26 – 35415 Pohlheim
Telefon: 06004-9159600 Fax: 06004-9159602

Bankverbindung: Dresdner Bank Köln (370 800 40) Ktnr. 256 353 801
Sparkasse Gießen (513 500 25) Ktnr. 26 10 20 60 9
Steuernummer: 020/812/30437 - Ust ID: DE198521651