

Dinses
Delikatessenversand



Culinarium
www.dinsesculinarium.de



Gourmetfleisch bei Dinses Culinarium

In Zusammenarbeit mit einem der renommiertesten Lieferanten der Spitzengastronomie, bieten wir Ihnen ausgewählte Fleischspezialitäten in herausragender Qualität an. Wir haben für Sie unter anderem die besten Stücke vom Kobe Wagyu, vom Tiroler Kaiserkalb, vom Hereford-Rind in Dry Aged Qualität und vom Iberico Schwein ausgewählt. Bitte beachten Sie die spezielle Versandregelung für Frischfleisch.

Zum Beispiel: Entrecote vom Simmentaler Rind, ca. 2 kg

Art. Nr.: 15502
Einzelpreis: ca. 72,00 EUR
Grundpreis: 36 EUR/1 kg



Salzraritäten aus aller Welt

Sie finden in unserem Sortiment eine Vielzahl verschiedenster Salzsorten aus aller Welt. Drei der davon bieten wir Ihnen nun als schönes Set an.

Salz dieser Welt - 3er Geschenkset

60 g Hawaiiansches Rotes Meersalz "Alaea", 60 g Roterlenholz-geräuchertes Meersalz aus der Neuen Welt, 25 g Murray River Salzflakes aus Australien
Art. Nr.: 110205
19,90 EUR



Essbare Landschaften bei Dinses Culinarium

Die "Essbare Landschaften GmbH" ist eine bundesweit einmalige Gärtnerei, die sich auf den Anbau und die Veredelung seltener Wild- und Würzkräuter sowie essbarer Blüten spezialisiert hat. Olaf Schnelle und Ralf Hiener kultivieren über einhundert verschiedene Pflanzen und vertreiben diese, täglich frisch geerntet sowie getrocknet, in ganz Deutschland. Die Verwendung von Wildkräutern in der Küche ist hierzulande kaum noch üblich - somit erschließt sich ein schier unendliches Betätigungsfeld für kreative Köche und Tüftler.

Zum Beispiel: Zitronenverbene, getrocknet, 40 g

Art. Nr.: 144004
Einzelpreis: 7,60 EUR
Grundpreis: 19,00 EUR/100 g



Eine Rarität - Aus dem Archiv der Messermanufactur Herder

Aus dem Messerarchiv der Solinger Manufactur Robert Herder haben wir uns eine kleine Anzahl dieser Rarität sichern können: Ein geschmiedetes Kochmesser aus Carbonstahl, welches vor über 80 Jahren von den Messermachern freihandgeschmiedet, am hängenden Stein geschliffen und blaugepließtet wurde. Also ein Original aus 1922! Das Messer "goldene Zwanziger" wurde in den Jahren von 1920 bis 1928 unter einem "Breithammer" in einer der alten Solinger Schmiedewerkstätten gefertigt. Alle Messer wurden von den Schleifern der Messermanufactur Robert Herder genau kontrolliert, neu geölt und poliert.

Könnten heutzutage noch Messer am "hängenden Stein" geschliffen werden, würden Sie nicht besser aussehen als diese Originale von 1922, nie mehr wurde eine derart hohe Produktqualität mit Solinger Messern aus Carbonstahl erreicht.

Art. Nr.: 592131599
790 EUR

Gesenkte Versandkosten

Wir konnten für Sie die Versandkosten senken. Ab sofort versenden wir ab 4,90 EUR. Dabei bleiben wir unserem Qualitätsanspruch hinsichtlich professioneller Verpackung und zuverlässiger Versandpartner (DHL und UPS) treu. Sie erhalten Ihre bestellte Ware weiterhin schnell und zuverlässig und selbstverständlich ohne Berücksichtigung eines



Mindestbestellwertes.

Dinses Culinarium · Weihergärten 26 · 35415 Pohlheim · Telefon: 06004 - 91 59 600 · Telefax: 06004 - 91 59 602 · service@dinsesculinarium.de

www.dinsesculinarium.de

[Impressum](#)

[Newsletter abbestellen](#)