

Dinses
Delikatessenversand



Culinarium
www.dinsesculinarium.de



Cornelia Poletto bei Dinses Culinarium

Seit Anfang 2009 ist Cornelia Poletto die dritte Spitzenköchin unserer Reihe "Aus den Küchen der Gourmetköche", neben Gewürzspezialist Ingo Holland und dem Normannen Jean-Marie Dumaine. Cornelia Poletto erhält für ihre Kochkunst seit 2001 regelmäßig einen Stern im Guide Michelin. Der Gault-Millau bewertet sie mit 16 von 20 Punkten. Eine sympathische und engagierte Köchin - immer im Auftrag des Geschmacks unterwegs. Wir freuen uns, Ihnen ab sofort einige von Polettos Produkten anbieten zu können.

Zum Beispiel: Feigenmostarda, 140g

Art. Nr.: 183410
Einzelpreis: 7,95 EUR
Grundpreis: 56,79 EUR/1 kg



Konfitüren aus Trausners Genusswerkstatt

Aus dem österreichischen Mauterndorf kommen diese herrlich fruchtigen Konfitüren. Eva und Walter Trausner stellen dort, am Fuße der Tauern, aus frischen Früchten und Zucker Aufstriche höchster Güte her - mit einem außergewöhnlich hohen Fruchtanteil von 70%.

Zum Beispiel: Erdbeere mit Passionsfrucht, 215g

Art. Nr.: 894100
Einzelpreis: 6,90 EUR
Grundpreis: 32,09 EUR/1 kg



Erntefrisch eingetroffen: Gyokuro Hoshino

Ein japanischer Schattentee (Gyokuro) aus dem Dorf Hoshino (jap. "Sternenfeld"). Dieses blickt auf eine 800-jährige Teetradition zurück. Die hügelige Landschaft ist wegen der Beschaffenheit des Bodens, aber auch aus klimatischen Gründen ideal für den Teeanbau geeignet. Hier ist auch die Stelle, wo heute noch der Hoshino Dento Hongyokuro hergestellt wird - unverändert im Anbau und der Produktion. Während der etwa 20-tägigen Beschattungszeit wird durch die Regenfälle ein Teil der Strohabdeckung durch das Wasser gelöst und fällt oder fließt auf die Teepflanze. Ein gewünschter Effekt, der in einer besonderen Geschmacksvariante des Gyokuro resultiert: eben dem Hoshino Dento Hongyokuro, den wir Ihnen hier anbieten.

Gyokuro Hoshino, 50g

Art. Nr.: 166127
Einzelpreis: 29,00 EUR
Grundpreis: 58,00 EUR/100 g



Ingo Hollands Tipp für Rind und Lamm

Unsere Gewürze und Gewürzmischungen stammen aus dem „Alten Gewürzamt“. Inhaber und einstiger Chefkoch (1 Michelin-Stern und 18 Gault Millau-Punkte) Ingo Holland ist einer DER Experten auf diesem Gebiet.

Die Mischung "Code Greengras" wurde von ihm zum Würzen von hochwertigem Rindfleisch sowie Lammfleisch entwickelt. Auch Hase und Kaninchen können mit dieser Würzmischung verfeinert werden. Eben alles, was auf "Greengras" gehalten wird.

Gewürzmischung "Code Greengras", 80g

Art. Nr.: 116052
Einzelpreis: 11,90 EUR
Grundpreis: 14,88 EUR/100 g

Aus der Solinger Messermanufactur Herder

Das Buckelsbesteck, welches seit 120 Jahren unverändert bei Herder in Solingen produziert wird, erfreut sich seit Jahren größter Nachfrage. Passend zur Buckelsklinge gibt es jetzt einen kleinen Messerblock. Dieser wird aus einem Stück Kirschholz gearbeitet und nimmt vier Buckelsklingen auf. Wir bieten Ihnen den Messerblock wahlweise unbestückt oder als Komplettsset mit 4x Buckelsklinge an.

Messerblock Buckelsklinge



Art. Nr.: 5923500002
Messerblock unbestückt: 39,00 EUR
mit 4x Buckelsklinge rostfrei: 92,00 EUR
mit 4x Buckelsklinge Kohlenstoffstahl: 84,00 EUR


*Markt des
guten Geschmacks*
die Slow Food Messe

Slow Food Messe

Besuchen Sie uns vom 02.04. bis zum 05.04.2009 auf der Slow Food Messe in Stuttgart. Unser Team, Gewürzexperte Ingo Holland, Kräuterkoch Jean-Marie Dumaine und die Messerexperten der Messermanufactur Robert Herder stehen Ihnen für persönliche Gespräche, Fachsimpeleien, Verkostungen und Beratungen an unserem Stand zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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](#)