

Dinses  
Delikatessenversand



Culinarium  
www.dinsesculinarium.de



### Prämierte Olivenöle bei Dinses Culinarium

Dieses Jahr hat DER FEINSCHMECKER, Deutschlands führendes Magazin für kulinarische Lebensart, bereits zum siebten Mal Olivenöle aus aller Welt in einer der aufwändigsten sensorischen Prüfung Deutschlands getestet. Aus über neunhundert Olivenölen wurden von einer Jury renommierter Experten aus Spanien, Italien, Griechenland und Deutschland die 250 Besten ausgewählt, die vom FEINSCHMECKER empfohlen werden. Wie bereits in den vergangenen Jahren, bieten wir Ihnen einige der Spitzenreiter an. Zum Beispiel in unseren Sets "Testsieger 2009".

### Olivenölset "Testsieger 2009", 3x 500ml

Art. Nr.: 110323  
44,00 EUR



### Aus dem Ahrtal: Ein Wildkräuterpesto

Unser Freund und Kräuterkoch Jean-Marie Dumaine überraschte uns vor ein paar Wochen mit einer neuen Spezialität aus seiner Küche, die uns sofort begeisterte: einem Wildkräuterpesto mit Vogelmiere, Genoveser Basilikum, Petersilie und Mizuna (jap. Salat). In seinem Restaurant "Vieux Sinzig" überzeugt Dumaine Gäste und Kritiker immer wieder aufs Neue von seinem Gespür für naturverbundene Aromen. Die besondere Raffinesse bekommen seine Menüs durch Wildkräuter und Wildpflanzen, welche Dumaine im Ahrtal selber sammelt. Sein großes Fachwissen auf diesem Gebiet der Wildkräuter hat er von seinen Freunden und Kollegen Marc Veyrat und Francois Couplan. Die Wildkräuterküche hat in Frankreich, besonders im Süden des Landes, eine lange Tradition. In Deutschland ist Dumaine damit Vorreiter und seine immer größer werdende Anhängerschar weiß diese traditionsverwurzelte aber auch experimentelle Küche zu schätzen.

### Jean-Marie Dumaines Wildkräuterpesto, 100g

Art. Nr.: 115492  
6,90 EUR  
Grundpreis: 69,00 EUR/1 kg



### Von heimischen Streuobstwiesen: Sortenreine Apfelsäfte

Vom Niederrhein kommen unsere neuen sortenreinen Apfelsäfte. Unser Produzent, die Obstkelterrei Van Nahmen, fördert gemeinsam mit dem NABU den Erhalt von Streuobstwiesen am Niederrhein und im Münsterland. Seit 2007 werden gezielt sortenreine Apfelsäfte alter Obstsorten gekeltert um diesen Raritäten eine Plattform gegeben, so daß es sich wieder lohnt traditionelle Kultursorten wie die Rote Sternrenette oder Kaiser Wilhelm anzupflanzen.

Der Apfelsaft ist Direktsaft, d.h. Saft direkt aus der Frucht, und nicht aus Konzentrat durch Rückverdünnung mit Wasser hergestellt. 80% des in Deutschland verarbeiteten Apfelsaftes wird aus Konzentrat hergestellt. Alleine 17% davon entstammt mittlerweile aus chinesischem Apfelsaftkonzentrat (mit deutlich steigender Tendenz). Das hinsichtlich industrieller Interessen sehr weit gefasste EU-Recht lässt heute allerlei Schindluder zu, wodurch es schwer geworden ist einen Fruchtsaft in dieser Qualität zu finden.

### Zum Beispiel: Apfelsaft "Kaiser Wilhelm", 0,75l

Art. Nr.: 101292  
4,60 EUR  
Grundpreis: 6,13 EUR/1 l

### Aus Südengland: Käse-Sandgebäck

Vor einigen Jahren kam Ann-Marie Dyas, Besitzerin des traumhaften Geschäfts Fine Cheese & Co. in Bath, auf den Gedanken, eine eigene Kracker-Linie zu kreieren, die bestens zu ihrer herrlichen Käseauswahl passen sollte. Die Herausforderung war es, eine Krackerreihe zu schaffen, die den individuellen Geschmack einer Käsesorte optimal ergänzt ohne ihn dabei zu überdecken. Sie arbeitet seitdem mit einer kleinen Bäckerei zusammen, welche die Kracker nach ihren Rezepten mit größter Sorgfalt handwerklich herstellt. Alle diese Kracker sind handgemacht und -verpackt.

Hier kommt nun ein feines, gesalzenes Buttergebäck, mit Gruyèrekäse und Pistazien als Sablés gebacken. Nussig, üppig. Zum Après-Ski mit einem fruchtigen Rotwein.



### Sandgebäck mit Gruyere und Pistazien, The Fine Cheese & Co., 100g

Art. Nr.: 628781  
5,20 EUR  
Grundpreis: 52,00 EUR/1 kg



### Aus Italien: Ein Limoncello - erfrischend, fruchtig und vielseitig

Aus einer Infusion mit süditalienischen Zitronenzesten und Alkohol entsteht der Limoncello der historischen Marke Luxardo. In einer eleganten satinierten Flasche. Kalt pur oder auf Eis servieren, alternativ mit Zitronenlimonade, Eistee oder Tonicwasser mixen. Eine wunderbare Erfrischung an heißen Tagen und ein anregender Drink für lange Sommernächte.

### Luxardo Limoncello, 0,7l

Art. Nr.: 629561  
16,90 EUR  
Grundpreis: 21,14 EUR/1 l



### Solinger Handwerksware: Ein Steak-Besteck

In der Messermanufactur Robert Herder in Solingen werden seit 1892 nach allen Regeln der Kunst wirklich brauchbare Messer hergestellt. Handwerk und nichts als Handwerk! Für alle begeisterten Kunden der "Windmühlenmesser" und alle die es werden wollen haben wir nun ein Steak-Besteck im Sortiment.

Die schlanke langgestreckte Form dieses Bestecks setzt einen deutlichen Kontrapunkt zu den meist rustikalen Eigenschaften ähnlicher Bestecke. Daß die Gabel übrigens vier Zinken und nicht wie sonst üblich drei hat, verdankt sie der Überlegung, ein so schönes Besteck auch als Tafelbesteck zu nutzen. Die 12cm lange Klinge des Messers ist in sorgfältiger Handarbeit dünn geschliffen, "blaugepließtet" und zuletzt mit einer feinen Säge versehen. Die elegant geschwungenen Griffe der Gabel und des Messers sind aus schön gemasertem mediterranen Olivenholz und werden von Hand ausgeformt, beschliffen und geölt.

### Steak Besteck Olivenholz, Messermanufactur Robert Herder

Art. Nr.: 5702447505  
85,00 EUR

Dinses Culinarium · Weihersgärten 26 · 35415 Pohlheim · Telefon: 06004 - 91 59 600 · Telefax: 06004 - 91 59 602 · [service@dinsesculinarium.de](mailto:service@dinsesculinarium.de)

[www.dinsesculinarium.de](http://www.dinsesculinarium.de)

[Impressum](#)

[Newsletter abonnieren](#)

Sollte der Newsletter nicht korrekt dargestellt werden, so klicken Sie bitte [hier!](#)