

Vital & Aktiv - Studio
ArianeS



spanissimo
SPANISCHE SPEZIALITÄTEN

“Sonnengeküsste Produkte, einzigartiger Geschmack, einfach spaníssimo!”

“spaníssimo-Produkte sind handverlesene Delikatessen aus Spanien, die wir für dich direkt nach Österreich bringen.”

Hol dir jetzt die spanische Lebenslust und Leidenschaft auf den Teller.



Georg Atzmüller, Gründer spaníssimo

ZUR ORIENTIERUNG

ZUR ORIENTIERUNG.....	3
ÜBER UNS	4
UNSER CHUCHI OLIVENÖL.....	7
UNSERE MARINIERTEN UND GEFÜLLTEN OLIVEN	8
UNSERE GEWÜRZE	9
BOHNEN & CO.....	11
UNSERE CHUCHI-FEIGEN.....	12
EINGELEGTES AUS DEM MEER.....	13
EINGELEGTES AUS DEM GARTEN	15
UNSER PAELLA-REIS.....	16
SALSEO LATINO	17
UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN	19
UNSERE FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN	20
KNABBEREIEN	24
DULCES - SÜSSE NASCHEREIEN	25
WAS SPANIER IN ÖSTERREICH VERMISSEN	27
QUINTA DO ZAMBUJEIRO – ALENTEJO, PORTUGAL.....	29
BODEGAS ILLANA – RIBERA DEL JÚCAR, SPANIEN	30
BODEGAS CUATRO RAYAS - D.O. RUEDA - SPANIEN.....	31
ADEGA DO VIMBIO – GALICIEN, SPANIEN.....	33
VIA DE LA PLATA – D.O. CAVA TREMADURA, SPANIEN.....	34
QUITAPENAS – EL GAITERO.....	35

ÜBER UNS

Hol dir Spanien nach Hause



Gegründet wurde Spanissimo von mir, Georg Atzmüller, einem gebürtigen Oberösterreicher, Mühlviertler und leidenschaftlichen St. Veiter. Ich bin um die Jahrtausendwende nach Spanien ausgewandert, um mein Glück zu finden.

Unter allen Herkunftsgebieten der von spanissimo angebotenen Lebensmitteln, spielt der Regionalpark der Sierra de Gredos in Zentralspanien eine besondere Rolle. Dieser Teil des spanischen Zentralmassivs hat es mir besonders angetan, weil ich dort nicht nur das Glück fand, sondern auch die Liebe zu Land, Menschen, Kultur und ... spanischem Essen und Trinken entdeckte.



ÜBER UNS

spanissimo-Produkte sind handverlesene Delikatessen aus Spanien, die wir für dich direkt nach Österreich bringen.

Deine Vorteile bei spanissimo!

- Handverlesene und echt spanische Spitzenprodukte höchster Qualität
- Wir kennen fast alle unserer Landwirte, Produzenten und Lieferanten persönlich
- Direkt-Import nach Österreich ohne Zwischenhandel
- Der faire Preise – Wir geben den Lebensmitteln einen Wert
- Solltest du etwas in Österreich vermissen, kein Problem, wir bringen es dir zu angemessenen Preisen.



ÜBER UNS



**So schmeckt das Leben
doch viel besser.**

**Hol dir ganz einfach die
spanische Lebenslust
und Leidenschaft auf
den Teller.**



UNSER CHUCHI OLIVENÖL

CHUCHI OLIVENÖL

Kaltgepresstes Olivenöl extra virgen - mild, fruchtig und reif – aus der Sierra de Gredos, Avila, Spanien

1000 ml	€ 14,00
500 ml	€ 8,00
250 ml	€ 5,50

Unser Olivenöl hat nicht nur einen eigenen Namen – Chuchi-Öl – sondern auch eine besondere Herkunft: den Regionalpark Sierra de Gredos - und einen exzellenten Geschmack: fruchtig, mild, feine Aromen, kaum bitter und nur leicht scharf.

Es passt perfekt zu Salaten, Pfannengerichten mit Gemüse, zu Pilzen, zu getoastetem Brot mit Tomaten oder Jamón, eignet sich für Kräuteröle, Pestos, ... oder auch für die Haut.



Zerstäuber mit
Schraubverschluss

€ 2,50



UNSERE MARINIERTEN UND GEFÜLLTEN OLIVEN



SPANISSIMO OLIVEN

Olive ist nicht Olive. Vier Wörter mit Gewicht. Jose Antonio Alcañiz, Firmen-gründer des spanischen Traditionsbetriebes Aceitunas Jope, von dem wir unsere Oliven beziehen, muss es wissen. Der Mann hat sein Leben der Olive gewidmet. Viel Handarbeit, Schweiß und Fleiß sind und waren immer damit verbunden.

Die wertvollen Lebensmittel, die im spanischen Almendralejo in der Extremadura geerntet, mariniert, gefüllt und neben anderen Lebensmitteln eingelegt werden, sind sehr gefragt.

Wir haben derzeit sieben Sorten Oliven in unserem Sortiment:

Oliven "Campera" mit Kern

mariniert mit Pimentón de la Vera (Paprika), Lorbeer und Knoblauch marinierte Oliven



440 g (220 g)

€ 4,00

Oliven "Ajo Suave" mit Kern

mariniert mit Oregano und Knoblauch



440 g (220 g)

€ 4,00

Oliven "Pitufos" ohne Kern

händisch mit Minigurken gefüllte Manzanilla-Oliven und Mixed-Pickles-Marinade



440 g (220 g)

€ 4,00

Oliven "Gordal" mit Kern – leicht scharf

mit Pfefferoni eingelegt, leicht scharf und fleischig.



440 g (220 g)

€ 4,00

Oliven "Manzanilla" mit Sardellen-geschmack ohne Kern

klassische spanische Manzanilla mit Sardellengeschmack



440 g (220 g)

€ 4,00

Oliven "Manzanilla" natur mit Kern

naturbelassener und feiner Geschmack



440 g (220 g)

€ 4,00

Oliven "Manzanilla" mit Orangenschale

händisch mit Orangenschale gefüllt – spezieller Geschmack
kl. Gläser – geschlichtet
gr. Gläser - ungeschlichtet



156 g (95 g)

€ 4,00

430 g (250 g)

€ 6,00

Oliven "Manzanilla" mit Jalapeños - scharf

händisch mit Jalapeños gefüllt – scharf
kl. Gläser – geschlichtet
gr. Gläser - ungeschlichtet



156 g (95 g)

€ 4,00

430 g (250 g)

€ 6,00

Bemerkenswert ist zudem auch, dass die gefüllten Oliven allesamt in 100% Handarbeit zubereitet werden – wie etwa die „Pitufos“, die mit Minigurken gefüllten Oliven.

Auch bei unseren mit Orangenschale oder Jalapeños gefüllten Manzanilla muss beim Füllen der Oliven und beim Ins-Glas-Schichten viel Hand angelegt werden.

UNSERE GEWÜRZE

Bio-Safran



echter Safran von höchster Qualität, intensivem Aroma und Geruch sowie hoher Farbstärke von der Firma Azafrán 1994 aus Madridejos, Toledo, Spanien



0,5 g

€ 10,50

Chuchi-Oregano



100 % wildgewachsen, händisch geerntet, gerebelt und nachverlesen aus der Sierra de Gredos, Ávila, Spanien

NEU – jetzt auch gemahlen im Glas!

20 g im Beutel (gerebelt) € 3,50

15 g im Glas (gemahlen) € 3,50

Von Hand geerntet und verlesen. Der wilde Chuchi-Oregano braucht viel Zuwendung und Zeit. Ernte und Trocknung sind besonders schonend. Dafür überzeugt er mit einem intensiven Aroma und einzigartigem Duft. Besonders ist am Chuchi-Oregano, dass er in den Wäldern der Sierra de Gredos wild wächst und von den Menschen der Region von Hand geerntet wird.

Chuchi-Lorbeerblätter



100 % wildgewachsen, händisch geerntet und nachverlesen aus der Sierra de Gredos, Ávila, Spanien

10 g

€ 3,50

Wildgewachsen in den Wäldern der Sierra de Gredos, händisch geerntet, mehrmals nachverlesen und schonend getrocknet werden die Chuchi-Lorbeerblätter. Unsere Lorbeerblätter stammen nicht von in Plantagen gepflanzten Lorbeerbäumen, sondern von Bäumen, die in den Wäldern, Obst- und Olivengärten an den südlichen Hängen der Sierra de Gredos wild wachsen.

Pimentón de la Vera Paprikagewürz



Geräuchertes, vielseitig einsetzbares Paprikagewürz mit Herkunfts-bezeichnung aus der Sierra de Gredos, Extremadura, Spanien

75 g (süß & scharf)

€ 4,50

Vegetarische Gerichte erhalten mit Pimentón ein Raucharoma. Auch für viele Fisch-, Eier- und Kartoffelgerichte und kalten und warmen Saucen eignet er sich.

Unser "Pimentón de la Vera" stammt aus Villanueva de la Vera in der Extremadura und wird von der Genossenschaft COOPERATIVA GUALTAMINOS hergestellt.

UNSERE GEWÜRZE



Bio-Bruschetta-Gewürz

Egal ob als Tomatensoße auf der Pizza, den Tomatensalat, Dips oder Suppen, es ist vielseitig und schnell einsetzbar das Bruschetta-Gewürz von Schmidt's Gewürze, Pasching, Linz

90 g im Glas € 9,50

Rezeptvorschlag für "Pan con tomate" mit Bruschetta – auf die Schnelle:

Tomaten vierteln, Strunk entfernen und pürieren und das BIO BRUSCHETTA Gewürz daruntermischen, ziehen lassen und dann auf das getoastete oder geröstete Ciabatta geben, Chuchiöl oben drauf und salzen. Fertig! Da staunen auch die Spanier, wie gut das schmeckt!

Wir geben euch noch andere Rezepttipps!



Paellero – Paella-Gewürz

Carmencita Paella-Gewürzmischung mit Safran. Paella einfach selbst gemacht: Inhalt in den Paellasud geben, Reis dazu und fertig ist die Paella. Gebt der Paella den letzten Kick!

20 g (5 x 4 g) € 4,50

Diese Paella-Gewürzmischung, besteht aus den typisch traditionellen Aromen und Kräutern, die zur Zubereitung der traditionellen Paella und Reisgerichte verwendet werden, um Paella würzig abzumachen. Menge die original spanische Gewürzmischung in den Paella-Sud und fügen Sie dann 600 g Reis hinzu. Es braucht keine weiteren Gewürze mehr notwendig, außer bei Bedarf etwas Salz.

Aji Amarillo - Gelbe Chillipaste gemahlen

Eine der wichtigsten Zutaten in der peruanischen Küche – mittlere Schärfe und starkes fruchtiges Aroma – aus Peru und von La Latina und uns vertrieben.

50 g € 3,50

Aji panca - Rote Chillipaste gemahlen

Dunkelroter, milderer Chilli mit einem leicht rauchigen, fruchtigen Geschmack. Verfeinert Saucen und Braten auf die besondere Art – aus Peru und von La Latina und uns vertrieben.

50 g € 3,50



BOHNEN & CO



Unsere Hülsenfrüchte kommen aus der Provinz Ávila, genauesagt aus "Donvidas", einem kleinen Dörfchen gleich neben "Palacios de Goda", dem Herkunftsort des Spanissimo Schafkäse. Sie werden von den kleinen Bauern der umliegenden Felder gesäht und geerntet. Nach der Ernte werden sie zur Genossenschaft "Moraña natural" geliefert, wo sie gereinigt, sortiert und dann für den Vertrieb fertiggemacht werden.

Kichererbsen

ausgezeichneter Geschmack und eine feine Schale – super für Eintöpfe und Hummus

250 g	€ 3,50
500 g	€ 5,00
1000 g	€ 8,50

Linsen

feiner Geschmack, dünne Haut und ausgezeichnete Kocheigenschaften

250 g	€ 3,50
500 g	€ 5,00
1000 g	€ 8,50

Bohnen-Carillas – Augenbohnen

Kurze Kochzeit, leicht verdaulich & originell
Eignen sich vorzüglich für Salate.

250 g	€ 3,50
500 g	€ 5,00
1000 g	€ 8,50

Zimtbohnen

mild, nicht mehlig, zart. Finden wir mit Chorizo besonders "herzhaft".

250 g	€ 4,50
500 g	€ 6,00
1000 g	€ 9,50

Weißer Bohnen

butterweich, dünnhäutig und schnell gekocht
und mit Muscheln kombiniert ein Gedicht

250 g	€ 3,50
500 g	€ 5,00
1000 g	€ 8,50

Feuerbohnen

viel Geschmack und ideal für Chili con Carne

250 g	€ 4,50
500 g	€ 6,00
1000 g	€ 9,50



UNSERE CHUCHI-FEIGEN



Chuchi-Feigen

unbehandelt, sonnengetrocknet, saftig, süß und entsteht, Rohkostqualität aus der Sierra de Gredos, Ávila, Spanien

250 g im Beutel	€ 4,50
500 g im Beutel	€ 8,50
1000 g im Beutel/lose	€ 16,00

Einzigartige Feigen aus Ávila in der Sierra de Gredos. Ein saisonales Produkt, für das unsere Kunden gerne warten. Es gibt sie für gewöhnlich nur zwischen November und Mai.

Das Besondere an den „Chuchi-Feigen“ ist, dass sie ein echtes Naturprodukt mit Rohkostqualität sind und nicht geschwefelt werden. Das ist auch der Grund, warum sie nachzuckern oder nachdunkeln können und man, wenn man Glück oder Pech hat, auch mal einen Wurm findet.

Die Feigen wachsen an Feigenbäumen, die zwischen Weinreben, Olivenbäumen und anderen Obstbäumen stehen, also von Monokultur keine Spur.

Sie sind saftig, süß, ohne Stiel und die Kerne merkt man kaum. Wer sie einmal probiert hat, kauft keine anderen mehr.

Chuchi-Feigen-Marmelade

hergestellt mit viel Liebe und Geduld aus unseren herrlichen Chuchi-Feigen aus der Sierra de Gredos, Ávila, Spanien



140 g Glas	€ 3,50
-------------------	---------------



EINGELEGTES AUS DEM MEER

Spanier lieben Fisch oder Meeresfrüchte aus der Konserve. Sie werden kalt oder erwärmt genossen und als beliebte Zutat nicht nur in der Gourmetküche verwendet.

Unsere edlen Fisch- und Meeresfrüchtekonserven beziehen wir von Javimar, einen Produzenten von hochwertigen Konserven, der an der gallizischen Küste in Nordspanien ansässig ist.



Navajas Schwertmuscheln natur aus den Rías Gallegas



Ein Leckerbissen der besonderen Art für Feinschmecker. Eine bisschen Zitronen dazu, fertig.

Ca. 111 g (65 g)

€ 7,50

Berberechos Herzmuscheln natur



Direkt aus der Dose mit einem Spritzer Zitrone oder Limette ein Genuss.

Ca. 111 g (65 g)

€ 6,50

Zamburiñas – Kleine Jakobs- muscheln



in gallizischer Sauce, fein, essfertig. Sie schmecken auch warm vorzüglich!

Ca. 115 g (70 g)

€ 4,00

Mejillones en escabeche Marinierte Miesmuscheln - Mild



zartfleischig, essfertig. Die Marinade harmoniert perfekt mit den feinen Muscheln.

Ca. 115 g (70 g)

€ 4,00

Mejillones en esca- beche - Marinierte Miesmuscheln - Scharf



zartfleischig, essfertig. Die leichte Schärfe der Marinade hat schon viele Anhänger gefunden.

Ca. 115 g (68 g)

€ 4,00

Kleine Sardinen in Olivenöl mild



samtweich, essfertig. Exquisite Zutaten und sorgfältige Handarbeit sind verantwortlich für dieses ausgezeichnete Produkt

Ca. 115 g (88 g)

€ 4,00

Kleine Sardinen in Olivenöl scharf



samtweich, essfertig. Exquisite Zutaten und sorgfältige Handarbeit sind verantwortlich für dieses ausgezeichnete Produkt

Ca. 115 g (88 g)

€ 4,00

Agujas - Hornhechte in Olivenöl



Intensiv, fein und gleichzeitig gesund. Man findet sie selten aber bei spanissimo im Sortiment!

Ca. 113 g (88 g)

€ 4,00

Bonito weißer Thunfisch in Olivenöl



saftig und delikat im Geschmack und viel Omega 3.

Ca. 111 g (81 g)

€ 5,00

EINGELEGTES AUS DEM MEER

Ventresca de atún claro Bauchlappenfilets vom weißen Thunfisch in Olivenöl



Zartes Bauchfleisch vom Thunfisch, intensiver Geschmack und saftig.

Ca. 115 g (75 g)

€ 5,00

Surimi al ajillo – Surimi mit Knoblauch (Glasaalersatz)



Typisch nordspanisches Gericht – es müssen ja nicht echte Glasaale sein. Mit Rührei ein Gaumenspektakel.

Ca. 115 g (50 g)

€ 3,00

Chipirones rellenos Gefüllte Kalamartuben



Mit Reis, Surimi und Fangarmen gefüllt, essfertig. Sie begeistern mit seiner besonderen Textur anspruchsvolle Gaumen

Ca. 115 g (72 g)

€ 4,00

Calamares en su tinta – Kalamar- stücke in der eigenen Tinte



Warm oder kalt, mit Reis oder Kartoffeln, egal, auf jedem Fall interessant und farblich mal was anderes.

Ca. 115 g (72 g)

€ 3,00

Salpicón de atún – Fischsalat mit Thunfisch



Für den schnellen Snack oder auch für die traditionelle "Ensaladilla rusa".

Ca. 115 g (50 g)

€ 3,00



EINGELEGTES AUS DEM GARTEN

Gegrillte Paprika mit Olivenöl - MILD



im Ofen gegrillte, händisch geschälte milde Paprika, die auch nach gegrillten Paprika schmecken. Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 295 g € 5,50

Karamellisierte Zwiebeln



Passt gut zu Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gänseleber, Pasteten ...einfach ausprobieren Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 240 g € 4,00

Pisto de Tomate - Gemüseintopf im Glas



Gericht mit Tradition – passt exzellent zu Reis und Pasta oder einfach so mit Ei. Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 350 g € 3,00

Pimientos del Piquillo – mild



Diese eingelegten ganzen Paprika-schoten aus Navarra schmecken nicht etwa essigsauer, sondern leicht rauchig und süß. In Spanien werden sie normalerweise gefüllt, muss aber nicht sein – aus Navarra, Spanien

Glas 290 g € 5,50

Gegrillte Paprika mit Olivenöl - SCHARF



im Ofen gegrillte, händisch geschälte scharfe Paprika – die auch nach gegrillten Paprika schmecken. Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 295 g € 5,50

Karamellisierter Kürbis



Ein Genuss mit Käse, Patés, Fisch, Fleisch und auch zum Marinieren von Salaten und für Desserts. Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 240 g € 4,00

Karamellisierte Paprika



Kann man super mit Käse, Fleisch, Geflügel, Fisch und vielem mehr kombinieren. Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 240 g € 5,50

Karamellisierte Tomaten



Ideal für Tapas und Vorspeisen wie z.B. auf toastetem Brot mit Ziegenschmelzkäse. Auch perfekt als Beilage zu Fleisch und Fisch. Ohne Gluten, Farb- und Konservierungsstoffe – dafür steht IBSA, unser Lieferant aus dem Bierzo, Leon, Spanien

Glas 240 g € 4,00



UNSER PAELLA-REIS



Paellareis

Der richtige Reis für die echte Paella -
aus Sevilla, Spanien

500 g im Beutel	€ 3,50
1000 g im Beutel	€ 6,00

Der richtige Reis ist die Grundvoraussetzung
für das gute Gelingen deiner Paella.

Der ungefähre Kochpunkt von Paella-Reis ist
ca. 20 Minuten.

Durch das hohe Aufnahmevermögen und die
Verdoppelung reichen 1 Kg Rundkornreis für
11 bis 12 Personen.

Was man noch alles für eine gute und
authentische Paella braucht findet ihr bei
spanissimo.

Ob Profikoch oder Amateur, wir haben die
richtigen Zutaten für alle und schicken
euch gerne unsere Rezeptvorschläge.



SALSEO LATINO

Pasta de Aji Amarillo Gelbe Chillipaste



Eine der wichtigsten Zutaten in der peruanischen Küche – mittlere Schärfe – starkes fruchtiges Aroma – in Peru hergestellt und von La Latina und spanissimo vertrieben.

Glas 225 g

€ 5,50

Mojo rojo picante rote Mojo - scharf



Diese leicht scharfe und würzige Sauce aus roten scharfen Paprika von den Kanaren passt gut zu Kartoffeln, Gegrillten, – direkt von den Kanaren von Guarchinerfe hergestellt.

Glas 200 g

€ 5,50

Pasta de Achiote Annattopaste



Annato wird in der lateinamerikanischen Küche zum Einfärben und Würzen von Fleisch und Fischgerichten verwendet. Exotik pur! – in Mexiko hergestellt und von La Latina und spanissimo vertrieben.

Glas 225 g

€ 5,50

Mojo rojo suave rote Mojo - mild



Würzige Sauce aus roten milden Paprika von den Kanaren passt gut zu Kartoffeln, Gegrillten, – direkt von den Kanaren von Guarchinerfe hergestellt.

Glas 200 g

€ 5,50

Chimichurri - südamerikanische Kräutersauce



Würzige Kräutersauce als Dip für gegrilltes Fleisch oder auch als Marinade für Geflüge, Fisch, ... - aus Ecuador und von La Latina und spanissimo vertrieben.

Glas 230 g

€ 5,50

Mojo verde suavegrüner Mojo - mild



Würzige Sauce aus grünen milden Paprika von den Kanaren passt gut zu Kartoffeln, Gegrillten, – direkt von den Kanaren von Guarchinerfe hergestellt.

Glas 200 g

€ 5,50

Mojo de cilantro Mojo aus Koriander



Magst du grünen Koriander? Ja, dann wirst du diesen Mojo lieben. direkt von den Kanaren von Guarchinerfe hergestellt

Glas 200 g

€ 5,50

Almogrote Mojo aus Käse



Auch er ist von den Kanaren, wo man in "Mojo de queso" nennt. Dieser Ziegenkäseaufstrich kommt aus La Gomera. Auch wer wird von Guarchinerfe hergestellt.

Glas 200 g

€ 7,00



SALSEO LATINO

Alioli – mediterane Knoblauchsauce von Choví



Als Vorspeise mit Brot oder Oliven,
zu Fleisch, Fisch, Reis, Pizza und Gemüse
oder NUR für Patatas al Alioli – aus Spanien von
Choví.

Glas 200 g € 3,50

Alioli – mediterane Knoblauchsauce von Ybarra



Als Vorspeise mit Brot oder Oliven,
zu Fleisch, Fisch, Reis, Pizza und Gemüse
oder NUR für Patatas al Alioli – aus Spanien

Glas 225 g € 3,50



Guayaba-Aufstrich



Exotisch, fruchtig ... eine Mischung von
Erdbeere, Pfirsich, Birne und Stachelbeere.
Der Geschmack dieses nicht zu süßen
Aufstriches ist wirklich besonders und
außergewöhnlich. Als Crêpe-Füllung, zum
Joghurt, Käse... mmmh

Glas 260 g € 5,50

Arequipe - Dulce de Leche



In ganz Lateinamerika verbreitet wird
Arequipe als Brotaufstrich, im Pudding, als
Füllung für Kuchen, Crêpes und viele weitere
Zubereitungen verwendet – hergestellt in
Spanien und von La Latina und spanissimo
vertrieben.

Glas 250 g € 5,50

UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN

Schafskäse

Unser Schafskäse kommt aus Palacios de Goda, einem kleinen Ort im Hochland der Provinz Ávila in Zentralspanien.

Dort wird er in der Käserei Quesaría de Castillo von der Familia von Anselmo de la Insua schon seit 3 Generation, d.h. 70 Jahren, hergestellt.



Ziegenkäse

Unsere Ziegenkäse werden von der Käserei „Quesera de la Vera“ hergestellt.

Diese befindet sich an den südlichen Hängen der Sierra de Gredos in Villanueva de la Vera, einem kleinen Dorf, dass bereits zur Extremadura gehört.

Reifer Schafskäse

aus 100 % pasteurisierter Schafsmilch, 11 Monate gereift, intensiv und würzig – vakuumiert in Stücke zw. 150 – 350 g

€ 29,50/kg



Halbreifer Schafskäse

aus 100 % pasteurisierter Schafsmilch, ca. 2 – 3 Monate gereift, cremig und leicht würzig – vakuumiert in Stücke zw. 150 – 350 g

€ 28,50/kg

Halbreifer Ziegenkäse



Fein und cremig aus pasteurisierter Ziegenmilch, vakuumiert in Stücken von ca. 150 – 350 g

€ 23,50/kg

Halbreifer Ziegenkäse – Pimentón de la Vera



aus 100 % pasteurisierter Ziegenmilch, ca. 40 Tag gereift, fein und cremig, – vakuumiert in Stücke zw. 150 – 350 g - aus der Extremadura, Spanien

€ 23,50/kg

Ziegenschmelzkäse



Käseaufstrich aus frischen und reifen Ziegenkäse

Glas 220 g

€ 7,00/kg

UNSERE FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN

Jamón und Lomo ibéricos de bellota

Für die Qualität unseres iberischen Jamóns und Lomos zeichnet sich das Traditionsunternehmen Ibéricos Luengo aus Guijuelo - die Wiege des Jamóns - in der Provinz Salamanca verantwortlich.

Unser Jamón ist ideal als Einstieg in die Genusswelt der Bellota-Schinken und für einen Tapas-Abend mit Freunden.

Mit einem guten Schluck Wein, Oliven oder dem Knabbergeback (Picos, Regañás,...) schmeckt dieser Bellota-Schinken ausgezeichnet.

Super Preis-Leistungsverhältnis!!

Die Ibérico-Schweine - min. 50 % iberische Rasse daher auch rotes Etikett - werden in den letzten Monaten mit Bellotas (Eicheln) und Wildkräutern gemästet und freilaufend gehalten.

Jamón Iberico de bellota – im Ganzen

Reifezeit 24 – 30 Monate, spitzen Preis-Leistungsverhältnis, ca. 4 – 9 kg auf Vorbestellung

€ 55,00/kg Schinken (ca. 7 – 9 kg)
€ 45,00/kg Vorderlauf (ca. 4 kg)

Lomo Iberico de bellota (im Stück oder geschnitten)



Die Eichelmast (Montanera) geht von Oktober bis März und fällt mit der Reifezeit der Eicheln zusammen.

Jamonero (Schinkenhalter) & Jamónmesser

Jamonero siehe Foto
Jamónmesser Marke Arcos

€ 25,00

Marinierter und gereifter Lungenbraten, leicht marmoriert, fein und natürlich, Reifezeit ca. 3 Monate

€ 50,00/kg im Stück*
€ 60,00/kg aufgeschnitten**

* Mindestmenge 200 g
** Mindestmenge 100 g



Jamón Iberico de bellota – im Stück od. geschnitten – ausgelöst

Reifezeit 24 – 30 Monate, spitzen Preis-Leistungsverhältnis, ca. 4 – 9 kg

€ 60,00/kg im Stück*
€ 70,00/kg aufgeschnitten

* Mindestmenge 200 g
** Mindestmenge 100 g

Huesos de jamón (Schinkenknochen)

Vom iberischen Schwein - als "Suppenwürfel" für Fonds, Bohnengerichte, Soßen, etc. Spanische Hausfrauen schwören auf sie! – aus Guijuelo, Salamanca, Spanien

10,50/kg



UNSERE FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN

Chorizo & Salchichón & Lomo de cabecera

Ruma Carnicas S.L., ein Familienunternehmen aus Navas de San Antonio, einem kleinen Dorf in der Provinz Segovia, steht hinter diesen Delikatessen.

Chorizo - frisch (span. Paprikawurst) mild oder scharf

Hausgemacht vom „weißen“ Duroc-Schwein, fein gehackt, mit Pimentón (mild/scharf) - aus Segovia, Spanien

€ 19,50/kg



Chorizo gereift (span. Paprikawurst) - mild oder scharf



Hausgemacht vom Duroc-Schwein, fein gehackt, mit Pimentón (mild/scharf) und noch ganz frisch – vakuumiert ab 200 g

€ 19,50/kg

In die Pfanne oder, noch besser, auf den Grill damit, für Eintöpfe mit oder ohne Hülsenfrüchte, warm ins Baguette,...



Zur Jause, zur Pizza oder Pasta, mit Hülsenfrüchten, in dünnen Scheiben und in der Pfanne angebraten, ins oder auf Brot, ...



Salchichon (span. Salami)



Hausgemacht vom „weißen“ Duroc-Schwein, würzig, pikant mit gestoßenen Pfeffer

€ 19,50/kg

Bei der Salchichón handelt es sich um eine salamiartige, luftgetrocknete Dauerwurst. Sie ist würzig und pikant und zerstoßene Pfefferkörner geben ihr eine angenehme Schärfe.

Zur Jause mit Käse und rustikalem Brot und einem kräftigen Roten und einen Bierchen.

Cabecero de lomo (Getr. und mariniertes Schweineschopf)

hausgemacht vom „weißen“ Duroc-Schwein, mariniert mit Paprika, Olivenöl, Oregano und luftgetrocknet.

€ 25,50/kg im Stück*
€ 35,50/kg aufgeschnitten**

* Mindestmenge 200 g
** Mindestmenge 100 g

Da sich der Cabecero de lomo bereits in der Nackengegend befindet, handelt es sich um ein durchzogenes, saftiges Teil des Schweineschopfes, der in unseren Breiten als solches nicht geschnitten wird. Fein aufgeschnitten, ein Gedicht!



UNSERE FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN

Cecina de León – (getr. Rindfleisch)

Getrocknetes und leicht mit Eichenholz geräuchertes Rindfleisch



Fein aufgeschnitten mit ein bisschen Chuchi-Ölivenöl und Chuchi Oregano oben drauf ist dieser in der Provinz Leon von Embutidos Manolo produzierte Rinderschinken eine Gaumenfreude der ganz besonderen Art.



€ 36,50/kg im Stück*
€ 46,50/kg aufgeschnitten

* Mindestmenge 200 g
** Mindestmenge 100 g

Sobrasada de cerdo iberico - Rohwurst vom iberischen Schwein



eine würzige streichfähige Rohwurst vom iberischen Schwein mit Paprika. Hergestellt von El Pozo, Murcia.

200 g € 3,50

Sobrasada de Mallorca - Rohwurst von Mallorca



eine würzige streichfähige traditionell hergestellte Rohwurst mit Paprika aus Mallorca mit Herkunftsbezeichnung. Hergestellt von C. Embutidos de Mallorca, Spanien

200 g € 5,00



Morcilla asturiana - Geräucherte Blutwurst aus Asturien

eine dunkle, fast schwarze Wurst mit geräuchertem Duft. Sie wird vor allem in Boheneintöpfe verwendet. Hergestellt von Noval Junquera, Asturien

250 g € 5,00

Morcilla de Burgos – Blutwurst mit Reis aus Castilla y León

eine regionaltypische Blutwurst aus Castilla y Leon. In der Pfanne, in Scheiben, als Füllung ... super Geschmack. Hergestellt von Morcillas Rios, Villarcayo, Burgos, Spanien

350 g € 6,00

Da wir unsere Sobrasadas und Morcillas immer frisch aus Spanien bekommen und das Ablaufdatum sehr kurz ist, kann es schon mal passieren, dass sie nicht auf Lager sind.

UNSERE FLEISCH- & WURST- DELIKATESSEN IN DER DOSE



El Gaitero

Der Markenname 'El Gaitero' - auf Deutsch "Dudelsackspieler" - steht nicht nur für den gern zum Feiern getrunkenen leichten "Apfelschaumwein", sondern auch für in Konserven abgefüllte traditionelle Delikatessen aus Asturien. Wir haben eine kleine Auswahl für euch zusammengestellt und sind sicher, dass ihr was findet. Für alle gilt: aus der Dose raus, wärmen und genießen!

Sidra – El Gaitero

Köstlicher Abfelschaumwein aus Asturien. Angenehm süß, fruchtig und aromatisch. 4,8 % Alk.

750 ml € 4,50



Chorizo extra en manteca de cerdo - Chorizo in Schweine- schmalz



Mit Eichenholz geräucherte Chorizos in Schweineschmalz eingelegt. Tradition pur!

750 g € 13,50

Chorizo extra a la sidra – Chorizo in Apfelwein



Mit Eichenholz geräucherte und in Sidra – Apfelwein - geschmorte Chorizos.

430 g € 7,00

Fabada asturiana – Bohneneintopf aus Asturian



Die Fabada asturiana ist ein asturianisches Nationalgericht aus Bohnen (Fabes), Chorizo, Blutwurst, Speck und gut abgeschmeckten Sauce.

430 g € 4,50

Callos – Kutteln



Sie sind zwar nicht jedermanns Sache aber wenn man sie mag, dann mag man sie. Gut gesäubert und gut abgeschmeckt müssen sie sein.

380 g € 6,50

Manos de cerdo esto- fadas – Geschmorte Schweinshaxerl



Geschmorte Schweinshaxerl findet man auch bei uns, aber immer weniger und nicht von "El Gaitero". Wir lieben die "Manitas" von El Gaitero ganz besonders.

380 g € 6,50

KNABBEREIEN

Regañás span. Knabbergebäck



Für Kräuterdipps, zu Schmelzkäse oder als Ergänzung von Tapasgerichten – **extra knusprig** – aus Andalusien, Spanien.

Beutel 250 g

€ 2,50

Picos camperas span. Knabbergebäck



Für Kräuterdipps, zu Schmelzkäse oder als Ergänzung von Tapasgerichten – **knusprig** – aus Andalusien, Spanien.

Beutel 250 g

€ 2,50

Colines span. Knappergebäck



Für Kräuterdipps, zu Schmelzkäse oder als Ergänzung von Tapasgerichten – **leicht knusprig** – aus Andalusien, Spanien.

Beutel 250 g

€ 2,50

Mini Biscotes Mini Tostas



Spanische Mini-Zwieback für schnelle Canapes und Fingerfood - aus dem Baskenland, Spanien

Packung 120 g/60 Stk.

€ 2,50



DULCES - SÜSSE NASCHEREIEN

Pastas (Mandel-Schmalzgebäck)



Ohne Farbe- und Konservierungsstoffe und ohne Palmöl - aus Arenas de San Pedro, Spanien

500 g € 7,00

Galletas Dorada María



Traditionelle spanische Kekse, ideal für Natillas oder für Zwischendurch. Spanier lieben sie zum Frühstück.

3 x 200g € 2,75

Turrón blando – "Weicher" Turrón mit Mandeln und Honig



Obwohl er eine typische spanische Weihnachtsleckerei ist, wird er das ganze Jahr über "vernascht" – von La Casa, Spanien

300 g € 7,50

Turrón de chocolate y almendra - Turrón mit Schokolade und Mandeln 0 % Zucker



BALD WIEDER AUF LAGER

Herrliche Schokolade mit vielen Mandeln drinnen aber ohne zusätzlichen Zucker - von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Turrón duro – "Harter" Turrón mit Mandeln und Honig



AB OKTOBER AUF LAGER

Er ist nicht nur härter als der weiche Turrón, sondern auch rarer. Nur von Oktober bis Anfang Jänner auf Lager - von La Casa, Spanien

300 g € 7,50

Turrón de natillas y galletas María - Turrón aus Puddingcrème und María-Keksstückchen



Der ganze Geschmack des traditionellen spanischen Puddings findet sich in diesem Turrón wieder – von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Turrón de chocolate y almendra -Turrón mit Schokolade und Mandeln



Auch er wird nicht nur zu Weihnachten geliebt – herrliche Schokolade mit vielen Mandeln drinnen - von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Turrón de yema tostada – Turrón mit Mandeln und getoasteter Eigelbglasur



Man sieht es ihm an, dass er nach Marzipan schmeckt und die getoastete Eigelbglasur passt super dazu – von La Casa, Spanien

250 g € 6,00



DULCES - SÜSSE NASCHEREIEN

Turrón de Crema Catalana – Turrón aus Crema Catalana Praliné



Dieser Turrón schmeckt genauso herrlich wie das katalanische Dessert mit dem gleichen Namen. Natürlich mit der getoasteten Zuckerglasur ...mmmh! - von La Casa, Spanien

225 g € 6,00

Turrón de choloate y trufa - Turrón aus Kakaotrüffel



Er schmeckt herrlich, dieser Kakaotrüffel-Turrón und das ganze Jahr über - von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Turrón de choloate y naranja - Turrón mit Schokolade und Orange



Orange und Schokolade harmonieren perfekt in diesem intensiven und aromatischen Turrón - von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Turrón de chocolate y café – Turrón aus Schoko- late und Kaffee



Kaffee harmoniert perfekt mit dem Praliné aus Mandeln und Haselnüssen - von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Turrón de coco y choco- late – Turrón mit Kokos- nuss und Schokolade



Eine Traumkombination – Kokosnuss in die Schokolade verarbeitet – von La Casa, Spanien

250 g € 6,00

Conguitos "Original" Erdnüsse im Schoko- mantel "Das Original"



Conguitos sind leckere herbe Erdnüsse im Milch-Schokomantel – von La Casa, Spanien

220 g € 3,00

Trufas al cacao puro – Kakaotrüffel

Wenn man einmal begonnen hat, kann man nicht mehr aufhören. Die Schokoladentrüffel sind in reinem Kakao gewälzt und schmecken ... mmmh!

200 g € 3,00

Conguitos 70 % cacao Erdnüsse im Schoko- mantel 70 % Kakao



Wer intensiven Schokogeschmack mag, wird von diesen Conguitos begeistert sein. – von La Casa, Spanien

175 g € 3,00

Trufas al cacao puro con naranja – Kakaotrüffel mit Orangen

Die klassischen Kakaotrüffel schmecken leicht nach Orange ... unwiderstehlich!

200 g € 3,00

Conguitos "Mix" - Erdnüsse im Schoko- mantel "Mix"



weiße Conguitos, klassische Conguitos und Milchsokolade-Conguitos in einer Tüte – von La Casa, Spanien

350 g € 5,00



WAS SPANIER IN ÖSTERREICH VERMISSEN ...

Mahou

“Tostada 0,0 %“ – 0,0 % -blau
 “Clásica” – 4,8 % - grün
 “Cinco estrellas” - 5,5 % - rot

Mit oder ohne Alkohol, hell oder dunkel (0,0%), mehr oder weniger hopfig, ... typisch spanisch auf alle Fälle – Mahou, Madrid, Spanien



330 ml € 1,50

Valor – Trinkschokolade
Cacao negro 70 %
Kakaoanteil 70 %



Für alle, die es intensiv mögen!

300 g € 7,00

Nocilla
Kakaocrème oder
Kakao- und Milchcrème



Viele spanische Kinder sind mit dieser Kakaocrème aufgewachsen und lieben sie auch im Erwachsenenalter! Ohne Palmöl!!!!

360 g € 5,00

Cabello de Ángel -
Karamelisierter
Engelshaarkürbis



Ideal zum man zum Füllen von süßem Gebäck

520 g € 3,50

Tomate frito Orlando
mit (grün) oder
ohne (rot) Olivenöl



Traditionelle Tomatensauce, die in keiner spanischen Speisekammer fehlt. Gibt vielen Gerichten Farbe und Geschmack. Achtung: Kinder lieben sie “heiß”.

350 g € 1,50

Pipas gigantes agusal
Riesen- Sonnenblumenkerne,
gesalzen



Pipas schmecken nicht nur, sie sind gesund und machen süchtig ... beim Fernsehen, mit Freunden, ...

200 g € 2,50

Sobaos pasiegos



Saftiges Biskuitgebäck aus dem Pas-Tal in Kantabrien. **Leider nicht immer auf Lager.**

4,50 g € 4,50

Cola Cao
Spanisches Kakaopulver



mehr als nur Kakaopulver, er ist Spaniens beliebtestes Kakaopulvergetränk

383 g € 5,50

Ketchup Prima



ein gesundes weil vitaminreiches Ketchup, das auch nach Tomaten schmeckt. Probiert es mal!

450 g € 3,20
 600 g € 4,00



WAS SPANIER IN ÖSTERREICH VERMISSEN ...

Horchata - Orxata Erdmandelmilch – La tradicional

nussig süßes und milchiges
Erfrischungsgetränk aus Chufa
hergestellt – aus Valencia.



200 ml	€ 1,50
6 x 200 ml	€ 7,50
1000 ml	€ 3,50
12 x 1000 ml	€ 36,00

Horchata - Orxata Erdmandelmilch - laktosefrei

nussig süßes und milchiges
Erfrischungsgetränk aus Chufa
hergestellt – aus Valencia.



1000 ml	€ 3,50
---------	--------



QUINTA DO ZAMBUJEIRO – ALENTEJO, PORTUGAL



Quinta do Zambujeiro

Die Quinta do Zambujeiro liegt etwas 170 km östlich von Lissabon, in der südöstlichen Region Alentejo, nahe Borba und Estremoz, unweit der spanischen Grenze. Die Quinta wurde 1998 von einem Schweizer – gekauft und komplett renoviert.

Das Weingut produziert auf 30 Hektar und aus fünf portugiesischen Rebsorten (Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional), ergänzt durch etwas Cabernet Sauvignon, einen Spitzenwein mit unglaublicher Dichte und Fruchtfülle. Das Weingut zählt zu den Top-Weingütern Portugals.

Zambujeiro 2016

Cuvée aus Petit Verdot, Alicante bouschet, Touriga Nacional

Der Top-Wein der Quinta vereint die besten Lots der alten Reben mit dem Know-How des ganzen Teams. Ein Wein zum Meditieren, den man unbedingt dekantieren sollte.

0,750 ml € 60,00



Terra do Zambujeiro 2014

Cuvée aus Pedit Verdot, Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Ein Spitzenwein mit toller Ballance, den man nach dem Öffnen etwas Zeit im Glas gönnen sollte. Füllig, schönes Fruchtextrakt und samtige Tanine.

0,375 ml € 16,00
0,750 ml € 25,00



Terra do Zambujeiro 2017

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Aragones, Alicante bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional

Ein Spitzenwein mit dunkelfruchtigem, Bouquet, für den man sich Zeit nehmen sollte. Unglaubliche Dichte und Fruchtfülle charakterisieren diesen Jahrgang.

0,750 ml € 25,00

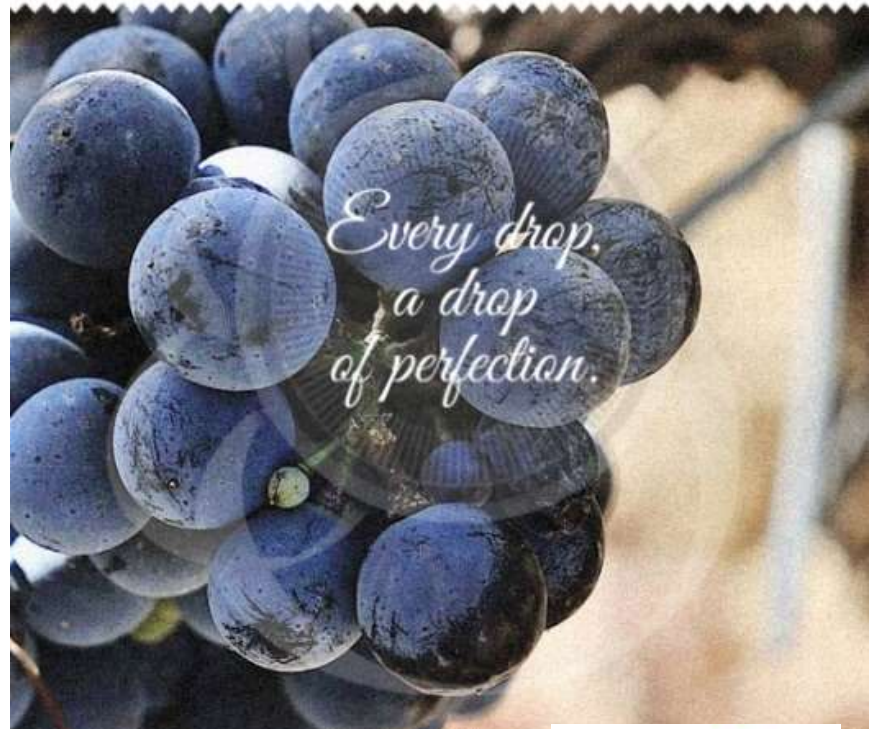


Monte do Zambujeiro 2017

Cuvée aus Aragones, Alicante bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Tina Caide

Der Einstieg in die Welt der Zambujeiro Weine mit einem tollen Preis-Leistungsverhältnis. Er schmeckt nach viel mehr als er kostet.

0,750 ml € 12,50
1,500 ml € 25,00
(inkl. Holzkiste)



BODEGAS ILLANA – RIBERA DEL JÚCAR, SPANIEN



Dieses Weingut? Ein echter Geheimtipp, solltest du es noch nicht kennen! Es befindet sich im D.O. Ribera del Júcar rund 200 km südöstlich von Madrid, ganz in der Nähe der Stadt Cuenca, die wegen ihrer „hängenden Häuser“ auch vielen Touristen bekannt ist.

Javier Prosper, der Besitzer des Weingutes, führt das erfolgreiche Traditions-Weingut bereits in 4. Generation gemeinsam mit seiner Frau Caroline Hernández und unterstützt von seinen Brüdern. Caroline ist die Önologin der Bodegas Illana und verantwortet in dieser Position die Arbeit im Weinberg. Mit hervorragendem Erfolg!

Casa de Illana Bobal 2016 Vino de Pacela

Der sortenreine Bobal 2016 ist ein Lagenwein der ganz besonderen Klasse. Die Familie Prosper möchte mit ihm die Tradition der Region erhalten. Ein charaktvoller Wein zum Genießen!



750 ml € 25,00

Casa de Illana Selección 2015

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah.

Ein ausdrucksstarken und eleganter Spanier ist der Selección 2015. Dichte Tanine und elegante Struktur.



750 ml € 19,50

Casa de Illana Selección 2016

Cuvée aus Bobal, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Ein tolles Cuvée und ein echter Genuss ist auch der Jahrgang 2016. Elegant, rund mit dichten Taninen.



750 ml € 19,50

Casa de Illana Tresdecinco 2016

Cuvée aus Petit Verdot, Bobal, Merlot

Der Tres de Cinco ist jedes Jahr ein wenig anders, da die Rebsortenzusammensetzung neu gewählt wird, um eine perfekte Harmonie zu erreichen.



750 ml € 11,50

Casa de Illana Expression Petit Verdot 2018

Der Petit Verdot von Illana ist ein vollmundiger Wein, dessen Fülle und Länge viele Weinkenner überrascht.



750 ml € 9,50



BODEGAS CUATRO RAYAS - D.O. RUEDA - SPANIEN



Das Weingut Cuatro Rayas liegt im Tal des Flusses Duero und wurde 1935 gegründet. Mit mehr als 85 Jahren kann dieses Weingut auf eine spannende und erfolgreiche Geschichte zurückblicken.

Das Weingut ist einer der Gründer der D.O. Rueda, das erste Anbaugebiet von Kastilien und León.

Es ist für die schonende Herstellung von erklassigem Wein und Vermouth bekannt.

Neben dem frisch-fruchtigen Verdejo werden auch die Sorten Sauvignon Blanc, Viura, Palomino Fino und Tempranillo angebaut. Trotz ihrer Größe hat diese Bodega ihren familiären Charakter behalten.

Cuatro Rayas Verdejo Organic (Bio) 2020

100 % Verdejo, aus biologischem Anbau - weiß, kräftig, fruchtig und biologisch.

750 ml € 10,00



Cuatro Rayas Rosé 2020

Ein moderner Roséwein aus Tempranillo-Trauben, Trocken

750 ml € 10,00



Cuatro Rayas Tempranillo Organic (Bio) 2019

100 % Tempranillo, weich, samtig und biologisch

750 ml € 10,00



Cuatro Rayas Sauvignon Blanc 2020

Ein feiner, fruchter und frischer Sauvignon Blanc.

750 ml € 9,00



Cuatro Rayas Verdejo en barrica 2019

100 % Verdejo, 6 Monate im Fass auf seiner Hefe gelagert, feine Holzakzente geparrt mit Verdejote.

750 ml € 11,00



BODEGAS CUATRO RAYAS - D.O. RUEDA - SPANIEN



VERMOUTH 61 - ROT Tempranillo

Vermouth aus 100 % Tempranillo
(6-monatiger Fassausbau)
Auch ihn sollte man eiskalt trinken.
Oliven passen genausogut dazu wie
Zitrusfrüchte.

750 ml

€ 18,00



VERMOUTH 61 - WEISS Verdejo

Der erste 100%ige Verdejo-Vermouth.
Mit Eis, Zitrusfrucht und
Oliven schmeckt er himmlisch!
Wer will kann ihn auch mit einem
Schuss Soda genießen –
muss aber nicht sein.

750 ml

€ 18,00



DORADO 61

Solera Wein aus Verdejo- und
Palominotrauben .

Wer Amontillado-Sherry mag, wird
unseren Dorado61 lieben

750 ml

€ 14,00



ADEGA DO VIMBIO – GALICIEN, SPANIEN

Adega do Vimbio

Klein aber fein ist diese Adega - Weinkeller - an der spanisch-portugiesischen Grenze. Die Rias Baixas sind bekannt für ihre Albariños und dieser Weinkeller ist ein Geheimtipp. Vimbio bedeutet auf Galicisch Weide. Die langen und flexiblen Ästen dieses Strauches, werden traditionell in der Region verwendet, um die Reben an die Führungen zu binden.

Vimbio ist der Name, den Martin Crusat und Patricia Elola für ihr Lebensprojekt gewählt haben. Nachhaltigkeit und Tradition spielen bei dieser Weinkellerei eine wichtige Rolle, die als Ergebnisse Weine mit einer tiefen galicischen Essenz aufweisen.

Vimbio 2019

Eine leicht salzige und florale Note sowie lebendige Säure machen diesen Albariño zu einem angenehmen Wein mit langen Abgang.

750 ml € 13,00



VIA DE LA PLATA – D.O. CAVA TREMADURA, SPANIEN



Bodegas Vía de la Plata ist eines der bekanntesten Weingüter in Extremadura. 1985 erhielt die extremaduranische Stadt Almendralejo die Genehmigung, Cava unter ihrer eigenen Ursprungsbezeichnung D.O. Cava de Extremadura zu produzieren. Million Flaschen Cava produziert

Das Weingut ist ein Beispiel für die besten Traditionen der handwerklichen Produktion in unterirdischen Kellern; nach dieser klassischen Methode werden jedes Jahr mehr als eine halbe Million Flaschen Cava produziert.

Cava – Coupage brut

Cuvée aus Macabeo u. Parrelada
Intensiv, lang, angenehm, ausgeglichen und nicht zu trocken.

750 ml € 11,00

Cava – Chardonnay brut

100 % Chardonnay
Intensiv, kraftvoll mit langem, unvergesslichen Gaumen

750 ml € 14,00

Cava – Chardonnay brut nature

100 % Chardonnay
Ein großartiger sehr intensiver und trockener Cava.

750 ml € 14,00



QUITAPENAS – EL GAITERO

Die Weinkellerei Bodegas Quitapenas wurde im Jahr 1880 in Málaga gegründet. Dieses Unternehmen betreibt außerdem eine Reihe von Restaurants, durch die seine Weine bei Arbeitern und Maultiertreibern berühmt wurden, weswegen sie der Weinkellerei den Namen „Kellerei, die unsere Schmerzen lindert“ (auf Spanisch: „Quitapenas“) gaben.



Quitapenas Málaga Dulce - Pedro Ximenez

Ein Likörwein aus 100% Pedro Ximénez, süß, samtig und ausgeglichen, 15 % Alk.

750 ml € 15,00



Quitapenas Dorado – Moscatel

Likörwein aus 100% Moscatel, dicht, intensiv, frisch und mineralisch mit guter Säure, 16 % Alk.

750 ml € 16,50



Der El Gaitero Sidra ist ein spanisches Erzeugnis, das auf traditionelle Weise in Villaviciosa in Asturien von der Firma Valle Ballina y Fernandez, S.A. hergestellt wird und sich international großer Beliebtheit erfreut. Die Basis des Getränks bilden ausgesuchte saure und süße Äpfel aus Asturien, die dem Sidra seinen aromatischen, fruchtigen Geschmack und Duft verleihen. Der Apfelschaumwein ist von heller Strohfarbe und zeichnet sich durch eine frische Säure aus. Der El Gaitero Sidra ist halbsüß ist pur ein Genuss, schmeckt aber auch gut als Begleiter zu leichten Gerichten, Häppchen oder süßen Nachspeisen.



Sidra – El Gaitero

Köstlicher Abfelschaumwein aus Asturien. Angenehm süß, fruchtig und aromatisch. 4,8 % Alk.

750 ml € 4,50





BESTELLUNG BITTE PER TELEFON ODER EMAIL

+43 699 123 79 1 89

Vorstadt 16, 4840 Vöcklabruck

Homepage: www.fitwellforever.com

E-Mail: info@fitwellforever.com

Vital & Aktiv - Studio
ArianeS