

# MUST HAVES

**FESTTAGSSPEZIAL: IMPROVISATION IST GUT, GUTE VORBEREITUNG IST BESSER. UNSERE HIGHLIGHTS AUS DEM TRANSGOURMET-SORTIMENT FÜR EINEN RUNDUM GLANZ- UND GESCHMACKVOLLEN FESTTAGSREIGEN.**



## KAFFEEGENUSS MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Sie bildet den krönenden Abschluss jedes festlichen Dinners: Eine Tasse aromatisch-kraftvoller Kaffee muss einfach sein. Wie gut, dass die steirische Premiurrösterei JAVAREI mit dem JABANA Crema die perfekte Röstung für feinsten Kaffee genuss kreiert hat. Im schonenden Trommelröstverfahren vereinen sich ausgewählte Arabica- und Robustabohnen zu einem vollmundigen Kaffeeerlebnis. Kraftvoll und harmonisch zugleich mit besonders feiner Crema.

Artikelnummer: 1649904 und 1649912

## ALKOHOLFREIER REBENSAFT 2.0

Traubensaft ist nicht gleich Traubensaft – und nur weil kein Alkohol in ihm steckt, muss er noch lange nicht langweilig sein. Dachte sich auch Winzer Markus Weiss aus Gols im Burgenland und hat mit Native Grape eine kleine Sensation in Rot und Weiß in die Flasche gebracht. Der doppelt fermentierte Traubensaft überzeugt mit feinen Aromen ganz ohne Alkohol. Kurz: ein perfekter neuer Speisenbegleiter, der auf keiner Karte fehlen sollte.

Artikelnummer: 1791961 und 1791946



## SCHÖN IN SCHALE

Nichts gegen schlichtes, weißes Porzellan, aber: Eine golden schimmernde Schale auf einem strahlend weißen Tisch Tuch macht schon ziemlich was her. Vielseitig einsetzbar ist sie obendrein und längst nicht nur ein Geschirr-Sternchen zu den Festtagen. 1,8 Liter Fassungsvermögen.

Artikelnummer: 1717206

## EINFACH GOLDIG, DIESER KELCH

Festtagstafeln ist ja in der Regel gemein, dass sie ein bisschen heller strahlen als ein alltagstauglich gedeckter Esstisch. Da darf es ruhig auch bei der Wahl der Weingläser ein bisschen pompöser sein. Dieser Weißweinkelch mit goldenem Stiel verleiht Ihrer Tafel einen eleganten Hauch Extravaganz. Kitsch, adé, Glamour, olé!

Artikelnummer: 1717263



Foto: legastalt



## EDLES GEMEINS(CH)AFTSPROJEKT

Wer seine Gäste mit einem festlichen Wildgericht in Weihnachtsstimmung versetzen möchte, für den haben wir einen vinophilen Geheimtipp auf Lager: Der T.F.X.T Arachon 2013 der Vereinten Winzer Horitschon aus dem Mittelburgenland ist eine trockene, rubingranatrote Wucht, geprägt von reifen Kirschnoten, Kaffee- und Röstaromen, saftig und mit gut stützenden Tanninen. Der Falstaff-Rotwein-Guide 2016 verlieh dieser Spitzencuvée übrigens satte 92 Punkte.

Artikelnummer: 1717495

## FUNKTIONALER BLICKFANG

Der Vacu Vin Schwing Dekanter tanzt eindeutig aus der Reihe – und das ist gut so. Mit einem kleinen Schubser fängt die Karaffe an sich zu drehen und der Wein kann optimal atmen. Der wie ein Drehteller arbeitende Korkboden ist nicht nur praktisch, sondern auch ein optisches Highlight, die Vertiefung im Boden des Dekanters sorgt für Stabilität. Auch beim Anhalten der Drehbewegung rollt der Wein weiter durch den Dekanter und lässt ihn atmen. Kann übrigens auch als Karaffe verwendet werden.

Artikelnummer: 1749159



## COOK 2.0-SORTIMENT: ÖLPERLEN MIT WOW-FAKTOR

Das Glück ist ein Kügelchen – und was für eines! Die leuchtend goldenen und tiefgrünen Kaviarperlen von Caviaroli® sind nicht nur ein optischer Hingucker, sondern tragen auch den unverfälschten Geschmack reinsten Oliven- und Kürbiskernöls in sich. Die flüssig gefüllten Perlen mit zarter Membran sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis und verleihen Fingerfood, Salaten, Suppen, Käseplatten, Kalbfleischgerichten oder Desserts den letzten Kick. Im 50- und 200-Gramm-Glas.

Artikelnummer: 1531631 und 1649698



## COOK 2.0-SORTIMENT: EIN KÖFFERCHEN VOLL GLÜCK

Schokolade ist gut, aber französische Valrhona-Schokolade ist besser. Das wissen Spitzenköche ebenso wie echte Schokoholics und können dieser Kollektion aus mit blonder Dulcey-Schokolade, dunkler Schokolade und Milchschokolade umhüllten Mandeln, Haselnüssen und Orangettes wohl kaum widerstehen.

Artikelnummer: 1777887

