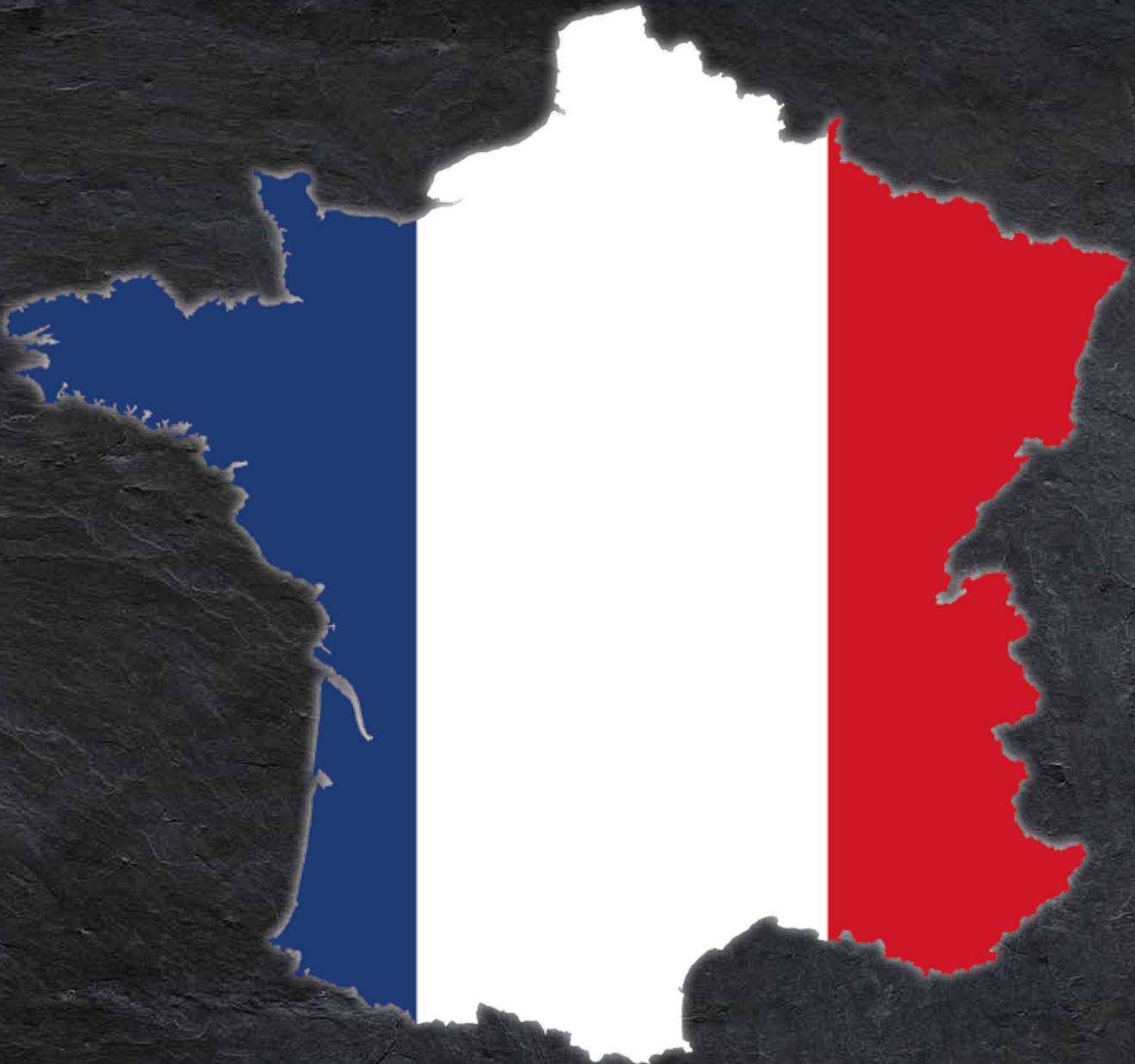


*Eine kulinarische Rundreise*



*durch die Regionen Frankreichs*

## Vorwort

Die französische Esskultur ist weltweit bekannt und geschätzt. Die französische Küche ist seit 2008 von der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe geschützt. Dazu gehören nicht nur das Geschick ausgezeichneter KöchInnen, sondern auch hervorragende Produkte, die mit besten Zutaten aus der französischen Natur von engagierten LandwirtInnen, HandwerkerInnen und Industrien produziert werden.



Business France, die Handelsabteilung der französischen Botschaft, ist die von der französischen Regierung unterstützte Agentur, welche für die Förderung des Exportwachstums französischer Unternehmen und die Unterstützung internationaler Investitionen in Frankreich zuständig ist. Weltweit sind 1.500 MitarbeiterInnen in Frankreich und 55 anderen Ländern tätig.

Das Büro von Business France in Düsseldorf beschäftigt 60 MitarbeiterInnen. Sie sind ein Bindeglied zwischen den französischen Produzenten, den Exporteuren und dem deutschen Handel. Sie unterstützen unter anderem die deutschen Händler und Großhändler bei deren Suche nach französischen Produkten und Zulieferern. Für weitere Informationen steht Ihnen Christian Hamm, der Abteilungsleiter für Lebensmittel und Agrarprodukte bei Business France in Düsseldorf, gerne unter [christian.hamm@businessfrance.fr](mailto:christian.hamm@businessfrance.fr), zur Verfügung.



Die Marke Taste France wurde 2020 ins Leben gerufen, zur Förderung französischer Lebensmittel und Gastronomie. Sie steht für Exzellenz, Qualitätssicherheit, Genuss, Authentizität und Innovation. Taste France hebt das Engagement der französischen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie auf allen Ebenen hervor, von der Produktion bis zum Vertrieb.

Unter der Marke Taste France wurden auch zwei B2B-Plattformen für das Sourcing französischer Lebensmittel erschaffen: [www.tastefrance-food.com](http://www.tastefrance-food.com) für den Food-Bereich und <https://tastefrance-wineandspirits.com/de> für die alkoholischen Getränke. Über diese Plattform können internationale HändlerInnen zwischen 6.000 Produkten aus dem Food Bereich und 28.000 Produkten aus dem alkoholischen Getränkebereich auswählen. Sie können direkten Kontakt zu den HerstellerInnen aufnehmen und Warenmuster anfordern. Die Registrierung ist für die EinkäuferInnen kostenfrei.

Des Weiteren ist die Marke Taste France auch im B2C Bereich präsent. Über das Taste France Magazine [www.tastefrance.com/de](http://www.tastefrance.com/de) sind Informationen über französische Lebensmittel und Weine zu finden, sowie Rezepte.



Food



Wine &  
Spirits



[www.tastefrance.com](http://www.tastefrance.com)

## Inhaltsverzeichnis

Wir laden Sie zu einer außergewöhnlichen kulinarischen Genussreise durch Frankreich ein. Verschaffen Sie sich einen Überblick bezüglich der Delikatessen, Produktion und deren Herkunft.

Comté AOP



Seite 04 + 05

Ossau Iraty AOP



Seite 06 + 07

Saucisson du Marin



Seite 08 + 09

Filet Mignon séché



Seite 10 + 11

Jambon de Bayonne



Seite 12 + 13

Wildschweinterrine /  
Gänse-Rilette



Seite 14 + 15

Apéro Trempette



Seite 16 + 17

Moutarde de Dijon /  
Verjus de Bourgogne



Seite 18 + 19

Huile d'Olive Noire



Seite 20 + 21

Fleur de Sel



Seite 22 + 23

Marrons Glacés



Seite 24 + 25

Confitures



Seite 26 + 27

Financiers



Seite 28 + 29

Les Parisiennes



Seite 30 + 31

Douceurs Sublimes



Seite 32 + 33

Thé & Gelée



Seite 34 + 35

Calvados AOC  
Pays d'Auge



Seite 36 + 37

Hardy XO Rare Cognac



Seite 38 + 39

Rotwein Pontet-Canet

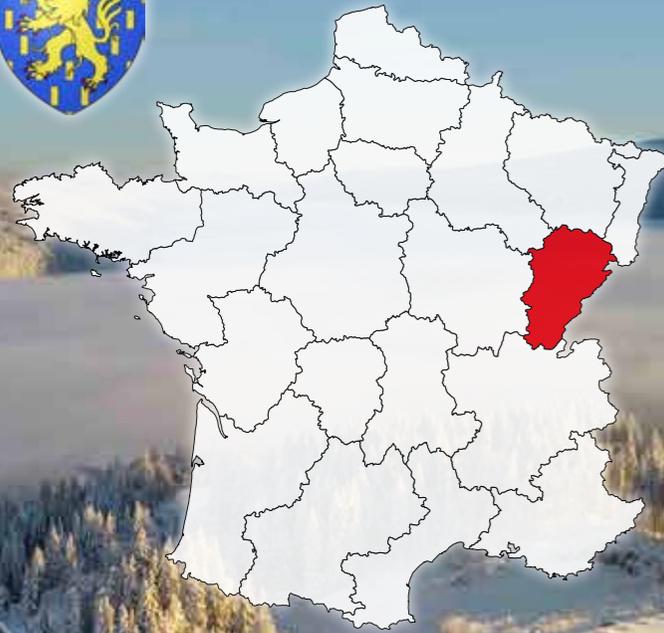


Seite 40 + 41

Champagner Pol Roger



Seite 42 + 43



## Franche-Comté

Wer Ruhe und ursprüngliche Natur sucht, ist hier genau richtig. In der Franche-Comté gibt es besonders viele Flüsse, Wälder und Wiesen.

Die Hauptstadt der Region Franche-Comté, Besançon, gilt als die grünste Stadt Frankreichs. Ihre hoch über der Stadt gelegene Zitadelle geht auf die Zeit von Vauban zurück und zählt seit 2008 zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Die Franche-Comté ist eine historische Provinz im Osten Frankreichs und umfasst eine Fläche von 16.000 km<sup>2</sup>. Am bekanntesten unter den zahlreichen landwirtschaftlichen Erzeugnissen ist der Käse.



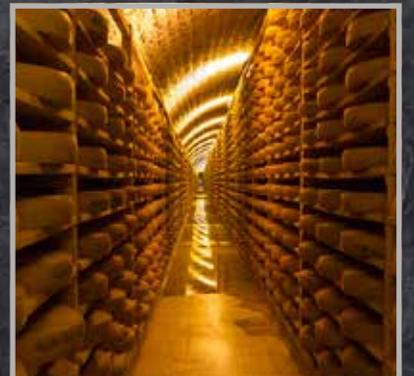
Seit der Gründung der Käserei Arnaud im Jahr 1907 wurden die Werte der Tradition und der Handwerkskunst über drei Generationen von engagierten Käsern weitergegeben. Heute bewahrt Jean-Charles Arnaud, der Ahne dieses historischen Erbes, die wertvollen Geheimnisse des Reifungsprozesses, die er von seinen Vorfahren geerbt hat, auf.

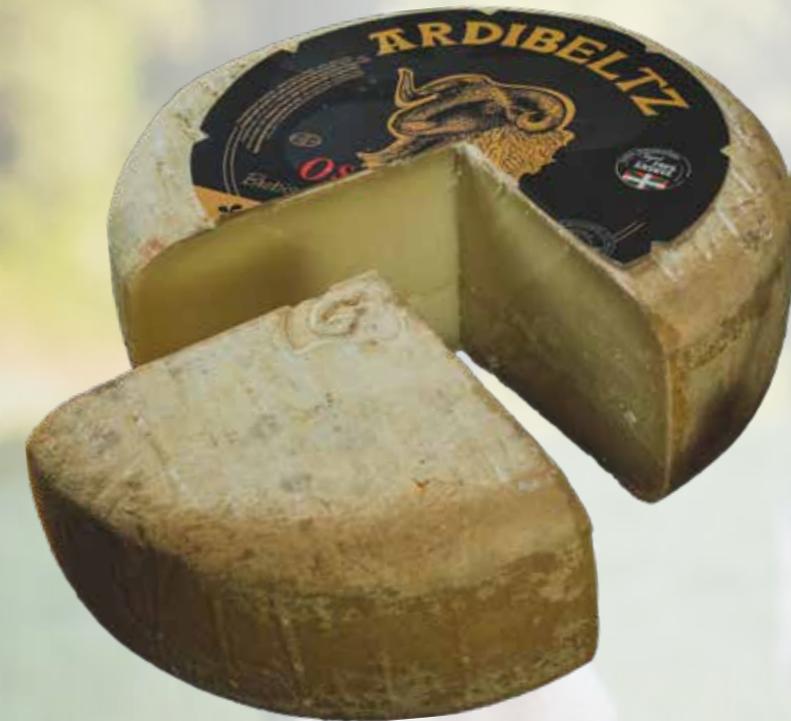
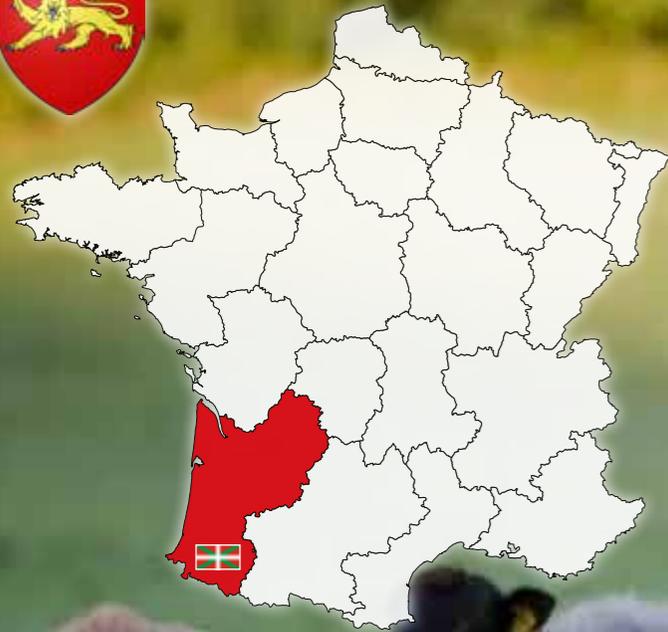
Der Ruf der „Fromageries Arnaud“ aus dem Jura erreichte Paris in den 1930er Jahren. Charles parkte seinen Lastwagen vor dem berühmten Café de Flore auf dem Boulevard Saint-Germain-des-Prés. Hier, vor dem Sitz von Sartre und Simone de Beauvoir, fiel dem Käser ein großer Name für seinen Comté-Käse ein ... **Juraflore** war geboren.

## Comté AOP

Der bis zu drei Jahre gereifte Comté AOP gehört zu den von Käsemeistern auserlesenen Laiben höchster Qualität, die in den kilometerlangen Kellern der symbolträchtigen Festung Fort des Rousses (Bild) reifen. Sie steht im Herzen des Jura-Nationalparks auf einer Höhe von 1150m.

Die Comtés Juraflore werden regelmäßig bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnet und haben über 200 Medaillen gewonnen. Comté Juraflore wurde 2022 beim internationalen Wettbewerb in Lyon zum „besten Käse der Welt“ gewählt.





## Aquitaine / Iparralde

Aquitainen ist eine historische Region im Südwesten Frankreichs. Die Haupt- und Hafenstadt Bordeaux ist bekannt für ihre Gebäude aus dem 18. und 19. Jahrhundert.

Das französische Baskenland (Iparralde) steckt voller Traditionen und Geschichte. Gerahmt vom atlantischen Ozean und geteilt von der Gebirgskette der Pyrenäen hat es eine vielfältige Natur zu bieten. Ein französischer Baske ist zuerst ein Baske und dann erst ein Franzose.

Aquitaine ist nicht nur die Region mit exquisiten Erzeugnissen, sondern hat auch alles, was man für die Spitzengastronomie braucht: bekannte, anerkannte und sogar mit Labels ausgezeichnete, regionale Erzeugnisse.



**Leben und arbeiten im Baskenland!** Eine mutige Bewegung in den 1970er Jahren ... Für Jean Etxeleku, den Vater des heutigen Direktors der Fromagerie Agour, war dies mehr als ein Versprechen, es war Realität. Zusammen mit fünf anderen Gesellschaftern war er es, der 1981 den Grundstein für die Käserei Agour legte.

**Ein Projekt für Basken, mit Basken.** Die Idee begeisterte 30 Hirten in der Gegend von Hélette, im Nordbaskenland. Als „Bankiers“ für das Unternehmen erklärten sich die Schäfer bereit, ihre Schafsmilch zu liefern und erst sechs bis neun Monate später, nach dem Verkauf des Käses, bezahlt zu werden. Sie gingen ein Risiko ein, das sich mehr als auszahlte! Das junge Team von Agour entwickelt die Palette von Produkten „Made im Baskenland“ stetig weiter. Es setzt sich für die Belebung der lokalen Wirtschaft ein und schafft dauerhafte Arbeitsplätze.

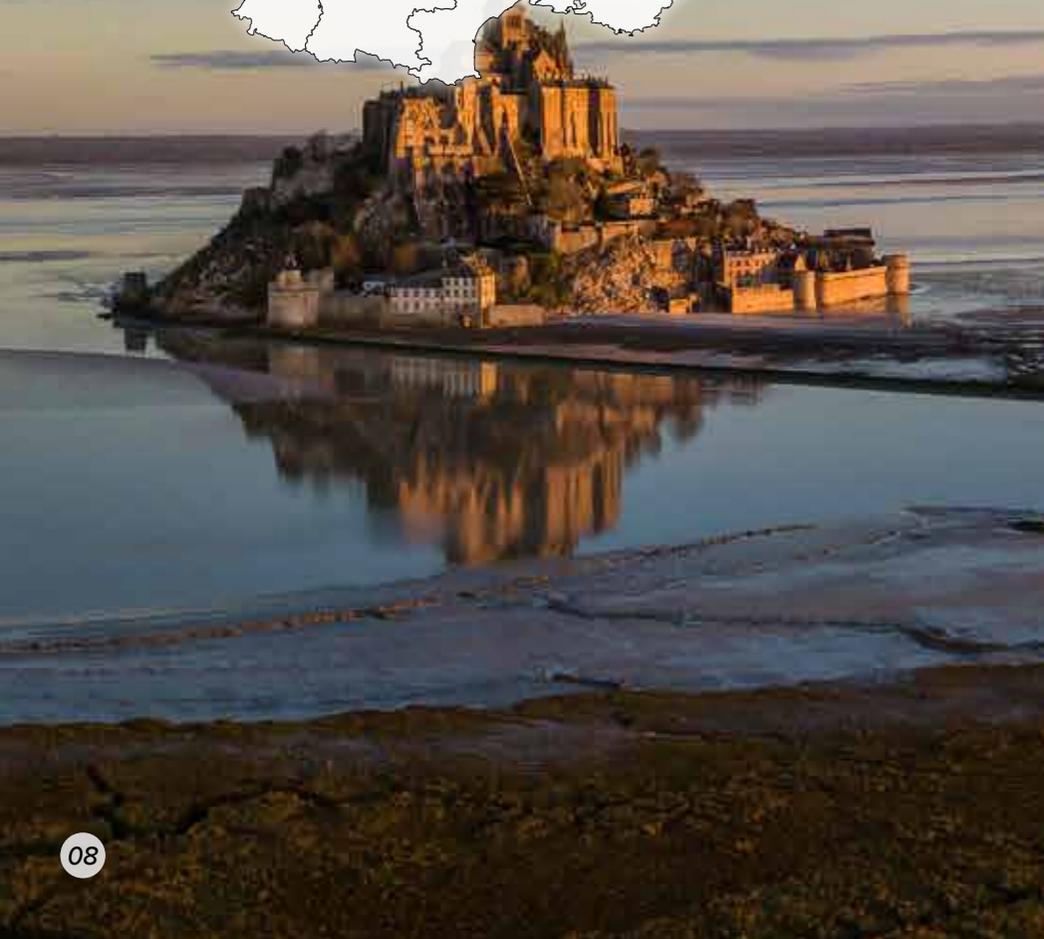
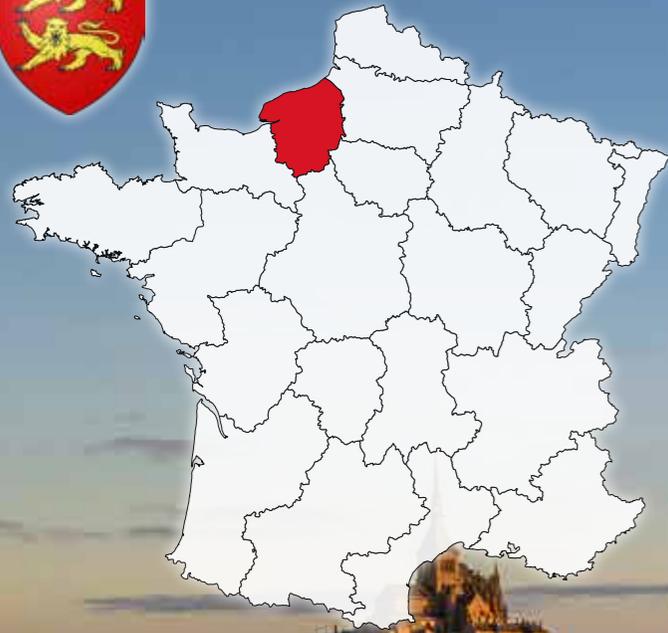


## Ossau Iraty AOP

Dieser Schafsmilchkäse hat die Form eines Tomme mit natürlicher Kruste, deren Farbe je nach Reifebedingungen von gelb bis orange und grau variiert. Der Ossau Iraty ist einer von drei AOP Käsen mit Schafsmilch. Die Aromen sind präsent, leicht nussig und mild. Die Textur ist weich bis fest, ohne klebrig oder trocken zu sein.

**Eine Geschichte!** *Eines Tages wunderte sich ein Minister aus dem Baskenland, dass er nie Schafskäse auf den Tablettts des Élysée-Palastes sah. Ein „Fehler“, der schnell vom Käselieferanten des französischen Präsidenten behoben wurde, der die ersten Bestellungen bei Agour aufgab. Alles andere ist Geschichte ...*





## Normandie

Die Normandie ist eine Region im Norden Frankreichs. Bekannteste Sehenswürdigkeit ist die Felseninsel Mont-Saint-Michel mit ihrer Abtei. Die Normandie mit ihren weitläufigen Sandstränden ist von Geschichte getränkt, von den Wikingern bis zur Landung der Alliierten im 2. Weltkrieg.

In der Hauptstadt Rouen wurde 1431 die Heerführerin und französische Nationalheldin Jeanne d'Arc hingerichtet. Die fruchtbare Region wird zu einem großen Teil landwirtschaftlich genutzt und bietet auch kulinarisch eine große Vielfalt.



Bei Roches Blanches widmet man sich seit nunmehr drei Generationen einer einzigen Tätigkeit, einem einzigen Produkt: der Trockenwurst. So besteht der einzige Anspruch darin, dieses besondere Handwerk nach allen Regeln der Kunst auszuüben. Die Auswahl hochwertiger Rohstoffe ist ein wesentliches Kriterium für die Herstellung guter Produkte. So hat sich Roches Blanches mit zwei lokalen Züchtern zusammengetan. Das Ziel dieser Züchter ist, eine Kette aufrechtzuerhalten, die es ermöglicht, die Produktion normannischer Schweine lokal zu verwerten. Durch die Versorgung mit frischem Getreide und Leinsamen aus Betrieben der Region, mit denen die Schweine gefüttert werden, konnte das Sortiment an Trockenwürsten der Marke „porc normand“ mit einzigartiger Typizität und einzigartigem Geschmack entwickelt werden.

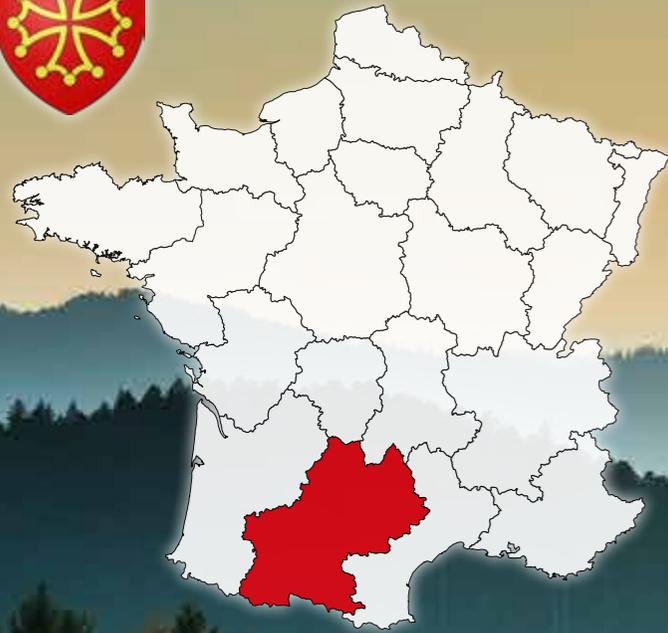
## Saucisson du Marin

Das Originalprodukt des Unternehmens wird aus frischen französischen Schweinelenden hergestellt, die mit grobem Meersalz gesalzen und mit Gewürzen versetzt werden, was dem Produkt einen typischen Geschmack verleiht. Das Produkt wird mehrere Monate lang getrocknet (mindestens 6 Monate) und nach alter Tradition im Kamin gereift.

## Mini Crocq nature

Die Salami Crocq sind kleine, würzig-aromatische Gourmet-Salamispezialitäten. Die Salamipralinen werden nach traditionellem Rezept und in der Familie überliefertem Handwerkswissen hergestellt.





## Okzitaniën

Midi-Pyrénées, heute Okzitaniën, ist eine geschichtsträchtige Region in Südfrankreich, die durch die Pyrenäen von Spanien getrennt ist. Ihre Hauptstadt Toulouse ist für ihre renommierte Universität, die Raumfahrtindustrie und die romanische Basilika Saint-Sernin bekannt, die zur Pilgerroute des Jakobswegs gehört. Zahllose Pilger strömen auch nach Lourdes, wo 1858 die Jungfrau Maria der Heiligen Bernadette erschienen sein soll.

Die Küche variiert von deftigen Gerichten bis zu feinen Aromen. Kulinarische Spezialitäten und traditionelle Gerichte sind unter anderem der bekannte Roquefort-Käse und feinste Würste.



Montagne Noire gehört zu einer Genossenschaft von Landwirten aus Westfrankreich, die sich auf die Produktion und Verarbeitung von Fleisch spezialisiert hat. Bereits seit den 1980er Jahren stellt das Unternehmen die Umwelt und das Tierwohl in den Mittelpunkt seiner Entwicklungsstrategien und ist in diesen Bereichen in Frankreich führend in der Branche.

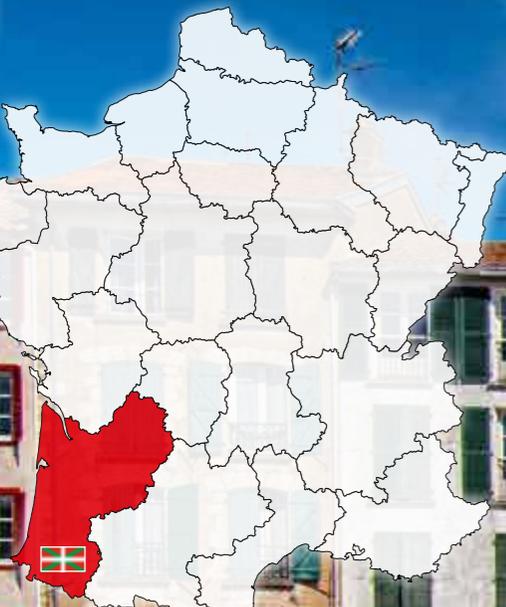
Im Herzen der Region Okzitaniën, in der Region Montagne Noire, werden Spitzenprodukte der gleichnamigen Marke hergestellt. Die Region bietet schon immer ideale Bedingungen für luftgetrocknete Wurst- und Schinkenspezialitäten.

An dem südlichen Ausläufer des französischen Zentralmassivs werden die Produkte seit Generationen nach denselben Rezepten hergestellt, die auf der Qualität des Schweinefleisches, einer ausgewogenen Würzung und einer langsamen Reifung beruhen.

## Filet Mignon séché

Entdecken Sie die Zartheit dieses edlen und extra mageren Fleisches, das sich ohne Schuldgefühle genießen lässt. Eine langsame Trocknung und von Hand gepfefferte Stücke sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack. Ein sehr schmackhaftes Produkt für anspruchsvolle Genießer. Ideal für einen Aperitif mit Freunden, um sie mit einem raffinierten Produkt zu verwöhnen. In dünne Scheiben schneiden, um diese hochwertige Fleisch in vollen Zügen zu genießen.





## Aquitaine / Iparralde

Aquitainen ist eine historische Region im Südwesten Frankreichs. Die Haupt- und Hafenstadt Bordeaux ist bekannt für ihre Gebäude aus dem 18. und 19. Jahrhundert.

Das französische Baskenland (Iparralde) steckt voller Traditionen und Geschichte. Gerahmt vom atlantischen Ozean und geteilt von der Gebirgskette der Pyrenäen hat es eine vielfältige Natur zu bieten. Ein französischer Baske ist zuerst ein Baske und dann erst ein Franzose.

Aquitaine ist nicht nur die Region mit exquisiten Erzeugnissen, sondern hat auch alles, was man für die Spitzengastronomie braucht: bekannte, anerkannte und sogar mit Labels ausgezeichnete, regionale Erzeugnisse.

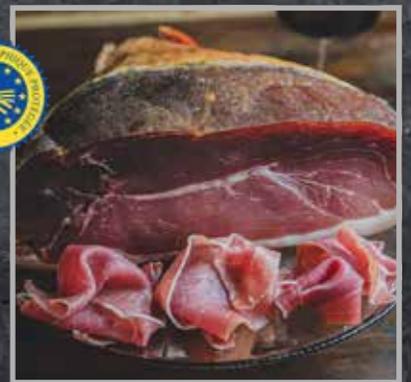


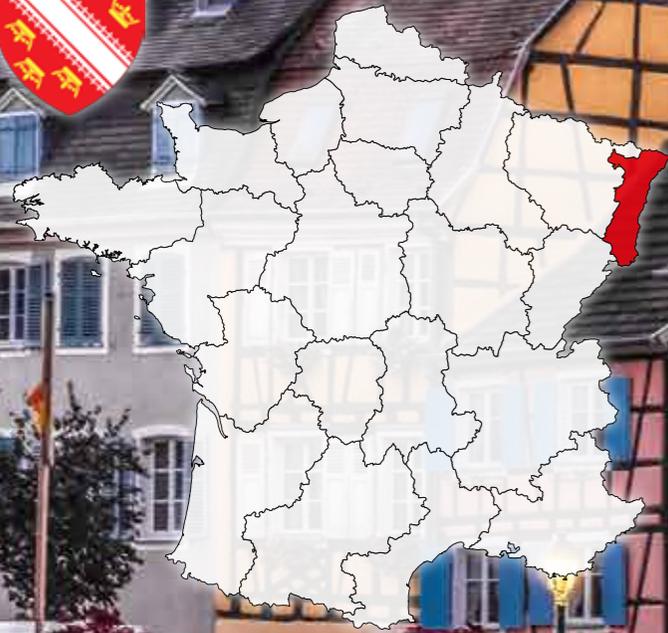
Maison Baillet wurde 1972 als Familienunternehmen gegründet, um die lokalen Landwirte mit ihren kleinbäuerlichen Strukturen bei der Herstellung und Vermarktung ihrer handwerklich hergestellten Produkte zu unterstützen. Es wird Wert auf die Erhaltung der eigenen Identität und des Know-hows bei der traditionellen Herstellung von Bayonne Schinken gelegt. Genau diese Werte haben das

Haus Agour veranlasst, Maison Baillet in die Agour Gruppe aufzunehmen. Das Haus Agour gehört zur Generation von Unternehmen, die stolz sind auf die Authentizität und Qualität ihrer Produkte und die sich als „Verteidiger der Gastronomie der baskischen und gaskognischen Regionen“ positionieren. Die Liebe zum wahren Geschmack und zu gut gemachter Arbeit lassen die Verkostung des Bayonne Schinkens zu einem Moment des Genusses und der Emotion werden. **Der Bayonne-Schinken von Maison Baillet wurde beim Concours Général Agricole 2019 mit der Goldmedaille ausgezeichnet.**

## Bayonner Roh-Schinken

Der fein-würzige, nussige und außergewöhnlich aromatische Bayonne Schinken zählt zu den weit bekannten Spezialitäten Südfrankreichs und hat seit 1998 das Prädikat IGP. Seine Herstellung hat in der Region Aquitaine seit Jahrhunderten große Tradition. Der Schinken wird mit dem Salz aus Salies-de-Béarn gesalzen, was ihm seine blumige und fruchtige Salzigkeit verleiht. Die Reifung von mindestens 12 Monaten an der frischen Bergluft der Pyrenäen macht sein einmaliges Aroma aus. Als wunderbar zarter und leicht süß duftender Schinken genießt er bei Feinschmeckern in aller Welt ein hohes Ansehen.

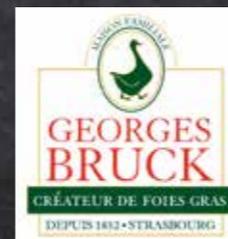




## Elsass

Das Elsass ist eine historische Region im Nordosten Frankreichs, die in der Rheinebene liegt und an Deutschland sowie die Schweiz grenzt. Die Region stand jahrhundertlang abwechselnd unter deutscher und französischer Verwaltung und weist eine gemischte Kultur auf.

Das Elsass ist bekannt für seine Brauchtümer und für seine gute und deftige Küche! Beliebt sind Gerichte mit Fleisch und Sauerkraut in vielen verschiedenen Variationen. Aber auch Traiteur-Spezialitäten wie Quiches oder Tartes gehören zur Elsässer Tradition und sind über die Grenzen hinaus sehr beliebt!



Georges Bruck ist ein unabhängiger, familiengeführter Betrieb in Strasbourg. Er wurde 1852 gegründet und ist die einzige, noch bestehende, von ehemals rund sechzig produzierenden Pasteten-Manufakturen in Straßburg und die einzige, die seit ihrer Gründung bis heute stabil und unabhängig produziert. Mittlerweile widmet sich der Betrieb in der 5. Generation der Herstellung von edlen Rillettes- und Terrinen-Kreationen im Einklang mit den Werten der Familie.



## Wildschweinterrine

Eine traditionelle Wildschweinterrine, gewürzt mit Sommertrüffeln. Qualitativ hochwertige Rohstoffe und sorgfältig ausgewählte Zutaten garantieren ein hochwertiges Produkt. Servieren Sie sie gekühlt mit einem Rotwein der Sorte „Pinot Noir“. Die Größe von 140 g ist ideal für 2 bis 3 Personen. Zehn Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und geöffnet stehen lassen.

## Gänse-Rilette

Diese reine Gänse-Rillettes wird vollständig von Hand, ohne Fett und ohne Schweinefleisch hergestellt. Ihre geschmackliche Qualität wird Sie überraschen. Genießen Sie sie auf einem frisch gerösteten Brot. Mehr Fleisch, weniger Fett – **voller Geschmack.**





## Languedoc-Roussillon

Das Languedoc-Roussillon liegt im Süden von Frankreich am Mittelmeer und bildet heute mit den Midi-Pyrénées die französische Region Okzitanien.

Das liebeliche Languedoc-Roussillon verwöhnt mit endlosen Badestränden am schönen Mittelmeer. Und in den Städten der Region gibt es eindrucksvolle Kulturdenkmäler zu entdecken: das imposante Amphitheater von Nîmes etwa oder das weltberühmte Aquädukt Pont du Gard.

Guter Wein und Fisch-Delikatessen aus der Region runden das Wohlbefinden der Seele ab.



Dieses kleine Familienunternehmen ist heute die letzte Konserven-Manufaktur in der Stadt Sète, dem wichtigsten Fischereihafen des Mittelmeers. Sie wurde 1963 von zwei Fabrikantenfamilien aus Sète gegründet.

Azais-Polito, eine Manufaktur für Fisch-Spezialitäten, ist bekannt für die Qualität ihrer Produkte, die aus dem Angebot der regionalen Delikatessen des Languedoc-Roussillon nicht mehr wegzudenken sind.

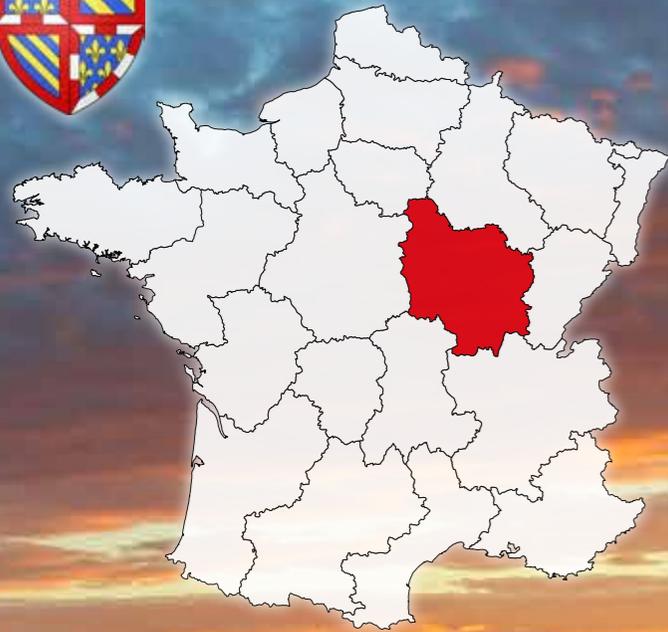
## Apéro Trempetto

Die Kabeljau-Brandade ist eine Spezialität aus Nîmes, aber auch im gesamten Languedoc weit verbreitet. Die getrockneten Kabeljaufleets werden über Nacht durch mehrmaliges Wechseln des Wassers entsalzen und gekocht. Anschließend wird aus dem Kabeljaufleisch, Milch und Öl ein Püree zubereitet, bis die richtige Konsistenz der Brandade erreicht ist.

Gönnen Sie sich die besten Aromen für einen Gourmet-Aperitif! Der schwarze Trüffel verschmilzt zart mit dem Püree und verleiht ihm ein festliches Aroma.

Die Brandade kann auf viele Arten genossen werden: Einfach pur als Amuse-Bouche, auf frischem Toast oder leicht erwärmt als Dip mit den beiliegenden Croûtons.





## Bourgogne

Burgund ist eine historische Region im östlichen Zentrum Frankreichs. Die Landschaft ist von einem Netz an Kanälen durchzogen und weist zahlreiche prächtige Schlösser auf. Die Hauptstadt der Region ist Dijon und beherbergt den Palast der Herzöge.

Die Region Burgund genießt weit über ihre Grenzen hinaus einen guten Ruf – besonders wegen ihres berühmten Dijon-Senfs.

Senfsamen wurden bereits in der Antike angebaut und zu einer feinen, würzigen Paste weiterverarbeitet. Die Paste wird anschließend mit Wasser, Burgunder Weißwein, Salz, Zucker und Gewürzen verfeinert.



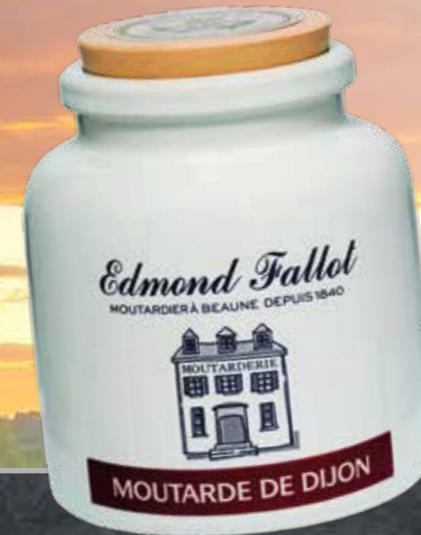
Die Senfmühle Fallot ist seit 1840 ein unabhängiges, burgundisches Familienunternehmen. Sie verfügt nicht nur über hervorragende Produktionsanlagen, sondern hat sich auch das Know-how des handwerklichen Senfmachers bewahrt. In dem Bestreben, die strengsten Qualitätsanforderungen zu erfüllen, hat es sich der Herausforderung gestellt und ist IFS zertifiziert.

## Moutarde de Dijon

Der feine, scharfe Senf ist ein Alleskönner. Ob pur zu Fisch und Fleisch, in der Vinaigrette, in Saucen und als Würzmittel von Hackfleisch, er verleiht allem eine prägnante Note. Bis heute werden die Senfkörner nach alter Tradition zwischen Granitmühlsteinen gemahlen.

## Verjus de Bourgogne

Verjus ist der Most unreifer Trauben. Im 17. Jahrhundert noch traditionelles Säuerungsmittel in der europäischen Küche, geriet er durch die Zitronen in Vergessenheit. Die großen Küchenchefs in Frankreich haben ihn jedoch nie ganz aus den Augen verloren. Heute erfährt der Verjus eine Renaissance und wird in vielen Gerichten anstelle von Zitrone oder „normalem“ Essig verwendet. Verjus bietet eine besonders milde Säure mit reichem Aromenspiel. Im Salatdressing, zum Beizen von Fleisch, für Saucen und zum Abschmecken von Desserts.





## Provence-Alpes- Côte d'Azur

Die Region befindet sich an der Mittelmeerküste im Südosten Frankreichs und grenzt im Osten an Italien. Marseille ist die Hauptstadt der Region.

Sich in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur zu Tisch setzen, ist eine Gelegenheit zu lachen, anzustoßen und sich Zeit für die Produkte einer außergewöhnlichen Gegend zu nehmen.

Gönnen Sie sich einen Aperitif im Sonnenuntergang. Das angenehme mediterrane Klima bietet eine Vielzahl an kulinarischen Möglichkeiten. Besonders geschätzt werden die Oliven-Spezialitäten aus der Provence.



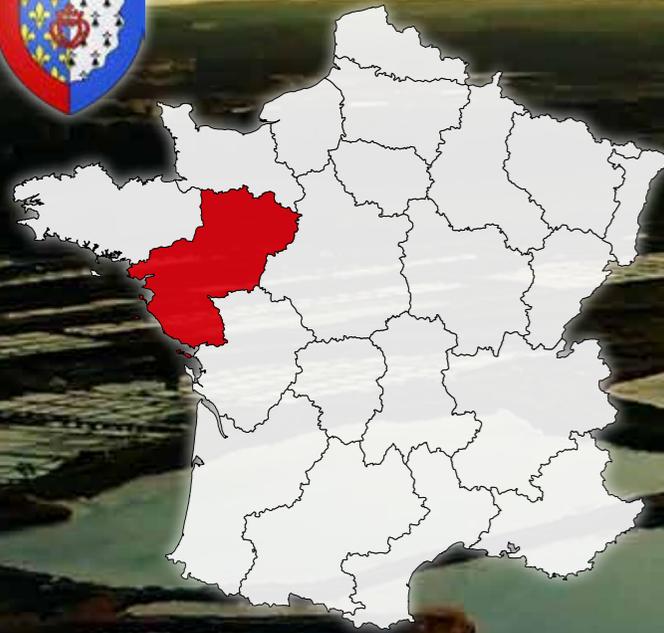
Die Geschichte der Domaine CastelaS begann 1997, als sich Catherine und Jean-Benoît Hugues in einige alte Olivenbäume verliebten, die auf einem nach Süden ausgerichteten Grundstück der Ortschaft Castelas gepflanzt wurden. Heute produzieren sie Oliven auf 45 ha mit geschützter Herkunftsbezeichnung im Vallée des Baux de Provence und auf 65 ha in der Plaine de Crau.

In der Mühle am Fuße des Château des Baux vereinen Catherine und Jean-Benoît ihr Know-how, ihre Leidenschaft, ihre hohen Ansprüche, ihre Technik und ihre ganze Sensibilität als Olivenbauern, um Jahr für Jahr intensive und kraftvolle Olivenöle zu erzeugen, die immer wieder aufs Neue begeistern. Die Kollektion CastelineS enthüllt die geschmacklichen und komplexen Schätze ihrer Öle, die regelmäßig beim Concours Général Agricole in Paris ausgezeichnet werden.

## Huile d'Olive Noire AOP

Die Domaine CastelaS greift die jahrhundertealte Tradition der Provence wieder auf, um das Noir d'Olive zu kreieren. Es wird aus 4 Olivensorten hergestellt. Sie werden gepflückt, wenn sie voll ausgereift sind. Dann beginnt die herausfordernde Aufgabe der leichten Gärung, um den Geschmack der reifen schwarzen Oliven aus den Steinradmühlen wiederherzustellen. Diesen unverwechselbaren Geschmack zu erreichen ist eine wahre Kunst!





## Pays de la Loire

Pays de la Loire ist eine Region im Westen Frankreichs mit 3,6 Millionen Einwohnern, die das „liebliche Frankreich“ genannt wird. Die Hauptstadt der Region ist Nantes. Andere bekannte Städte der Region sind Angers und Le Mans. Wichtigster Fluss der Region ist die Loire, der längste Fluss Frankreichs.

In den regionalen Restaurants erwartet Fischliebhaber eine Fülle an Meeresfrüchten und Fisch. In der Region wächst alles, was das Herz begehrt, egal ob Feldsalat oder Karotten. Zwei Spezialitäten sind zum einen die Austern der Vendée und zum anderen das Sel de Guérande, ein grobes Meersalz.



Gilles Morel und Matthieu Le Chantoux (Onkel und Nefte), sind unabhängige Salzbauern und Produzenten im eigenen Familienbetrieb. Ihre beiden Salzfelder mit 46 Becken befinden sich in den Salzwiesen von Guérande im herrlichen Mès-Becken in der Stadt Assérac.

Die Guérande-Salze und das Guérande Fleur de Sel, werden nach traditionellen Methoden und vollständig von Hand geerntet. Das Fleur de Sel aus Guérande, wird von der Wasseroberfläche geschöpft, während das Grobsalz aus Guérande weder gewaschen noch behandelt wird, es trocknet auf natürliche Weise in den Salinen. Als unabhängiger Produzent achten sie besonders auf die Qualität ihrer Produkte, die keiner mechanischen Behandlung unterzogen werden, um die Struktur und den Geschmack eines natürlichen Salzes zu respektieren.

## Fleur de Sel

Fleur de Sel ist das kostbarste Meersalz und wird von Gourmets und Sterneköchen weltweit geschätzt. Es entsteht nur an heißen, windstillen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit einer Siebschaufel abgeschöpft. Das Fleur de Sel de Guérande ist IGP (Protected Geographical Indication), was die Herkunft, Produktionsmethode und Erntemethode garantiert. Es wird ausschließlich als Tafelsalz verwendet.





## Provence-Alpes- Côte d'Azur

Die Region befindet sich an der Mittelmeerküste im Südosten Frankreichs und grenzt im Osten an Italien. Marseille ist die Hauptstadt der Region.

Sich in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur zu Tisch setzen, ist eine Gelegenheit zu lachen, anzustoßen und sich Zeit für die Produkte einer außergewöhnlichen Gegend zu nehmen.

Gönnen Sie sich einen Aperitif im Sonnenuntergang. Das angenehme mediterrane Klima bietet eine Vielzahl an kulinarischen Möglichkeiten. Besonders geschätzt werden die Oliven-Spezialitäten aus der Provence.



Das Familienunternehmen Corsiglia wurde 1896 gegründet und befindet sich bis heute im Familienbesitz. Die Auswahl der Zutaten ist streng: alle Früchte sind aus kontrollierter Herkunft und die Zutaten von bester Qualität. Nach althergebrachten Methoden werden die geernteten Maronen geschält, gesäubert und tagelang in Wasser eingeweicht, bevor sie in kühlen Kellern getrocknet werden. Danach werden die Kastanien paarweise von Hand in Lochnetze eingewickelt. So bleibt die Frucht unversehrt und es wird eine übermäßige Aufnahme des Zuckersirups verhindert. Nur dies stellt den herkömmlichen Geschmack den Maronen sicher.

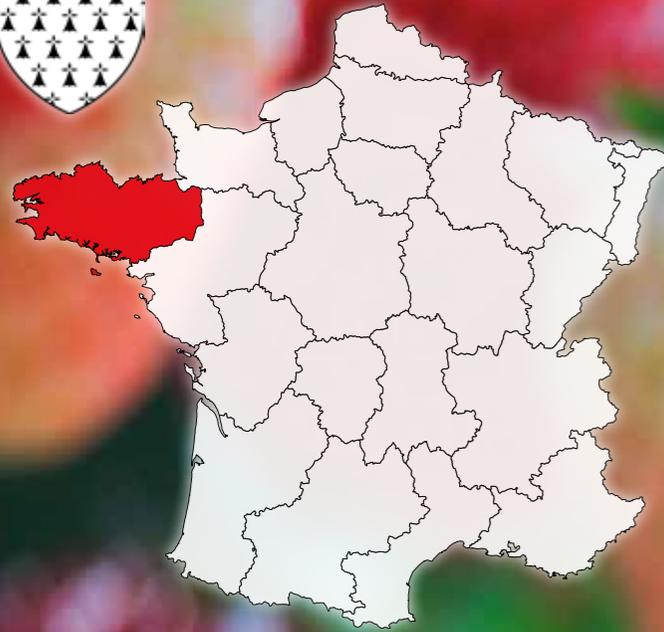
Alle Mitarbeiter von Corsiglia teilen die Liebe zum Detail. Von der Auswahl der Früchte und Zutaten, über den Produktionsprozess, bis hin zum optischen Erscheinungsbild des Endprodukts.

Die Zufriedenheit des Kunden ist bei Corsiglia das Ergebnis eines hohen Qualitätsanspruchs. Das ganze Jahr über wird der Kandierprozess aktualisiert, um den hervorragenden Geschmack an die neue Ernte anzupassen.

## Marrons Glacés

Feinschmecker aus der ganzen Welt schätzen diese Köstlichkeit. Jede Marone ist einzeln und luftdicht in Goldpapier verpackt. Die Früchte werden nicht mit dem Messer zerteilt oder abgebissen. Dadurch würde sich die Frucht vom Sirup lösen. Öffnen Sie die Marone vorsichtig mit den Fingern und genießen Sie sie zu einem Earl Grey Tee oder einem Champagner.





## Bretagne

Die Bretagne ist die größte Halbinsel Frankreichs und der westlichste Ausläufer des europäischen Festlands nördlich der Iberischen Halbinsel. Die Gallier nannten dieses Land Aremorica, was so viel bedeutet wie „Land am Meer“ und Rennes ist mit circa 220.000 Einwohnern die Hauptstadt der Region.

Wenn man an die Bretagne denkt, kommen einem als erstes ihre typischen kleinen Dörfchen direkt am Wasser, die Blautöne des Meers, die im Kontrast zum Grün der Pflanzenwelt stehen, die typische Lebensart und natürlich die bretonische Küche in den Sinn!



Seit über 40 Jahren stellt **La Cour d'Orgères** Haute Couture-Konfitüren her.

Die handwerklich hergestellten Konfitüren werden auf der Halbinsel Quiberon in kleinen Mengen im Kupferkessel gekocht und aus den besten Früchten, vorzugsweise aus der Region und der Saison, mit Leidenschaft hergestellt.

Die Rezepte – originell und schmackhaft – sind von den Konfitüren-Meistern erdacht und werden selbst die anspruchsvollsten Feinschmecker zufriedenstellen. Sie bieten Ihnen eine Kollektion zeitloser Konfitüren, aber auch kreative, saisonale Kompositionen, für ein immer wieder neues Vergnügen zu jeder Tageszeit.

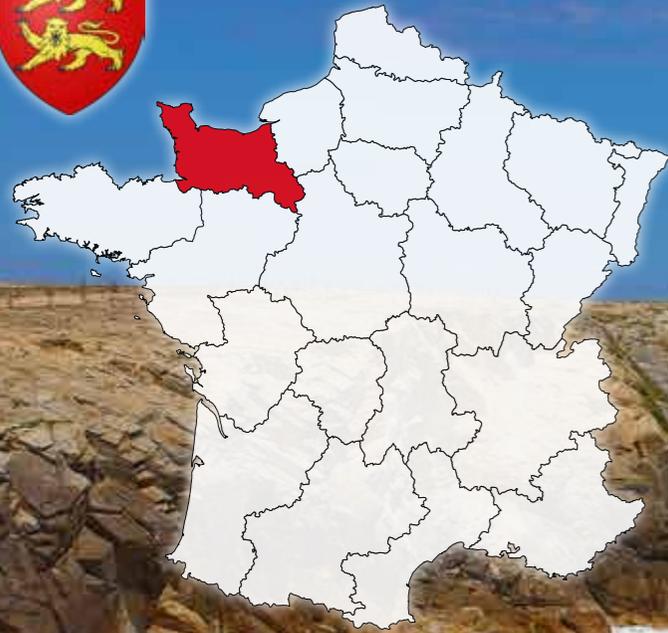
Mehrfach ausgezeichnet, unter anderem von Gault & Millau und Gourmet Sélection, können Sie sicher sein, dass Sie mehr als nur Konfitüre genießen werden.

## Konfitüre

Dieses luxuriöse Set besteht aus sechs Gourmet-Kreationen und wird Sie in das Herz der Aromen der Bretagne entführen. Früchte, Honig und das unumgängliche Karamell mit gesalzener Butter stehen in dieser 100% bretonischen Box im Mittelpunkt.

- :: *Fraises bretonnes*                      :: *Mirabelles et framboises*                      :: *Abricots de Roussillon*
- :: *Pommes et caramel*                      :: *Noisettes et cacao*                      :: *Miel d'été*





## Normandie

Die Normandie ist eine Region im Norden Frankreichs. Bekannteste Sehenswürdigkeit ist die Felseninsel Mont-Saint-Michel mit ihrer Abtei. Die Normandie mit ihren weitläufigen Sandstränden ist von Geschichte getränkt, von den Wikingern bis zur Landung der Alliierten im 2. Weltkrieg.

In der Hauptstadt Rouen wurde 1431 die Heerführerin und französische Nationalheldin Jeanne d'Arc hingerichtet. Die fruchtbare Region wird zu einem großen Teil landwirtschaftlich genutzt und bietet auch kulinarisch eine große Vielfalt.



Maison Fontaine ist ein innovatives Unternehmen, welches sich der Inklusion und dem ökologischem Ansatz zum Wohle einer nachhaltigen Welt verschrieben hat.

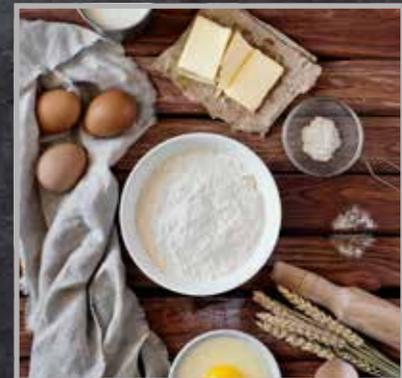
Das Unternehmen ist in einer Einrichtung für Menschen mit Behinderungen untergebracht. In der kleinen Küche werden ausgefallene Konfitüren und Financiers hergestellt.

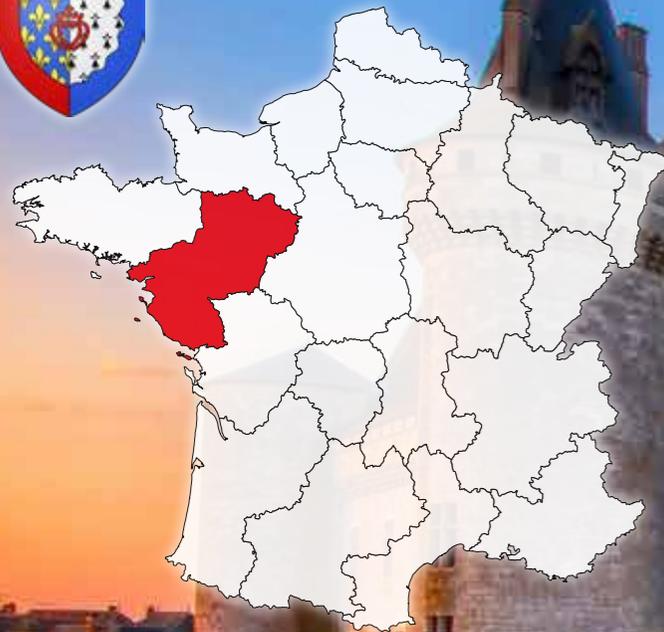
Premium-Qualität und Respekt für die Umwelt sind die obersten Werte für Maison Fontaine. Daher sind alle Produkte frei von chemischen Zusätzen und Konservierungsstoffen. Sie werden plastikfrei in Holzzellulose verpackt. Sogar die Etiketten sind aus biologischem Anbau und die Druckfarben und Klebstoffe auf Wasserbasis.

## Financiers

Ein Financier ist ein sehr leichter Butterkuchen mit einem Teig aus gemahlenden Mandeln und einer köstlichen knusprigen Kruste. Bei Maison Fontaine legt man Wert auf Originalität, deshalb setzt man bei den Financiers kleine Akzente mit verschiedenen Geschmacksrichtungen: zum Beispiel Rum, Himbeere, Haselnuss, etc.

Die Financiers werden mit Isigny-AOP Butter hergestellt und enthalten außerdem Weizenmehl aus der Normandie. Sie wurden mit dem Label „Saveurs de Normandie“ für die Qualität ihrer Herstellung und ihrer Zutaten ausgezeichnet.





## Pays de la Loire

Pays de la Loire ist eine Region im Westen Frankreichs mit 3,6 Millionen Einwohnern, die das „liebliche Frankreich“ genannt wird. Die Hauptstadt der Region ist Nantes. Andere bekannte Städte der Region sind Angers und Le Mans. Wichtigster Fluss der Region ist die Loire, der längste Fluss Frankreichs.

In den regionalen Restaurants erwartet Fischliebhaber eine Fülle an Meeresfrüchten und Fisch. In der Region wächst alles, was das Herz begehrt, egal ob Feldsalat oder Karotten. Zwei Spezialitäten sind zum einen die Austern der Vendée und zum anderen das Sel de Guérande, ein grobes Meersalz.



Im Herzen der Region Pays de la Loire ist Mathez beheimatet. Seit 1934 werden hier einzigartige Schokoladenkreationen hergestellt. Die herausragende Qualität von Mathez Produkten wird heute in über 40 Ländern sehr geschätzt.

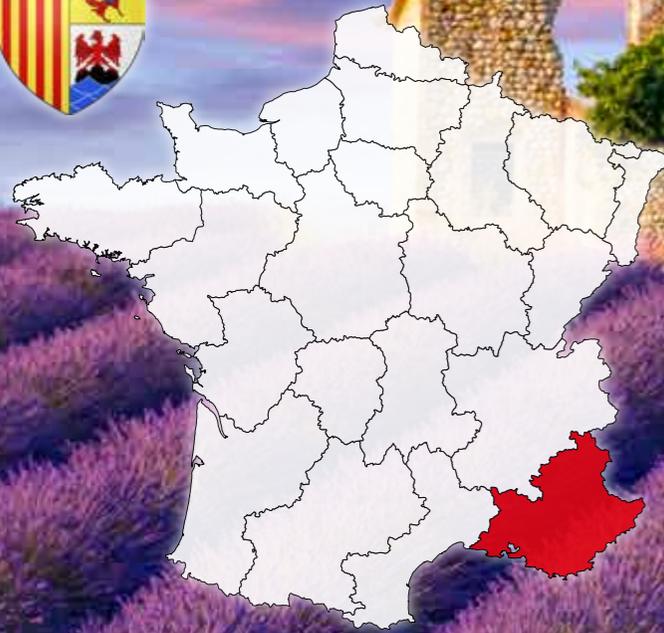
Mit immer wieder neuen, kreativen und außergewöhnlichen Rezepten überzeugt Mathez Schokoladenliebhaber weltweit. Die Qualität der Mathez-Trüffelrezepte hat Feinschmecker auf der ganzen Welt verführt.

## Les Parisiennes

Les Parisiennes Truffles Fantaisie mit Marc de Champagne ist die festlichste Geschmacksrichtung von Mathez. Ein Trüffel mit Kakaogeschmack, verfeinert mit Marc de Champagne.

Marc de Champagne ist ein Alkohol, der nur aus den Champagner-Weinbergen stammt und nach oder zum Kaffee „der“ regionale Digestif schlechthin ist. Genießen Sie mit den Marc de Champagne Trüffeln eine außergewöhnliche Palette von Aromen.





## Provence-Alpes- Côte d'Azur

Die Region befindet sich an der Mittelmeerküste im Südosten Frankreichs und grenzt im Osten an Italien. Marseille ist die Hauptstadt der Region.

Sich in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur zu Tisch setzen, ist eine Gelegenheit zu lachen, anzustoßen und sich Zeit für die Produkte einer außergewöhnlichen Gegend zu nehmen.

Gönnen Sie sich einen Aperitif im Sonnenuntergang. Das angenehme mediterrane Klima bietet eine Vielzahl an kulinarischen Möglichkeiten. Besonders geschätzt werden die Oliven-Spezialitäten aus der Provence.



Das Unternehmen befindet sich in Oraison, im Herzen des provenzalischen Obstgartens, der von einem für die Obstproduktion günstigen Klima verwöhnt wird, und profitiert von den besten Versorgungsquellen für Aprikosen, Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Quitten, Feigen, Mandeln, etc.

Die ersten Spezialitäten von François Doucet waren Pralinen aus gerösteten Mandeln der Provence, umhüllt von einer zarten Krokant-Schicht mit Vanille, Kräutern der Provence und Schokolade. Schnell wurde die Produktpalette um ein Sortiment an veredelten Früchten mit Aprikosen und Birnen aus der Provence erweitert. Heute besteht das Sortiment von François Doucet Confiseur aus drei Produktfamilien: Schokolade, veredelte Früchte und pralinierte französische Mandeln und Haselnüsse.

## Douceurs Sublimes

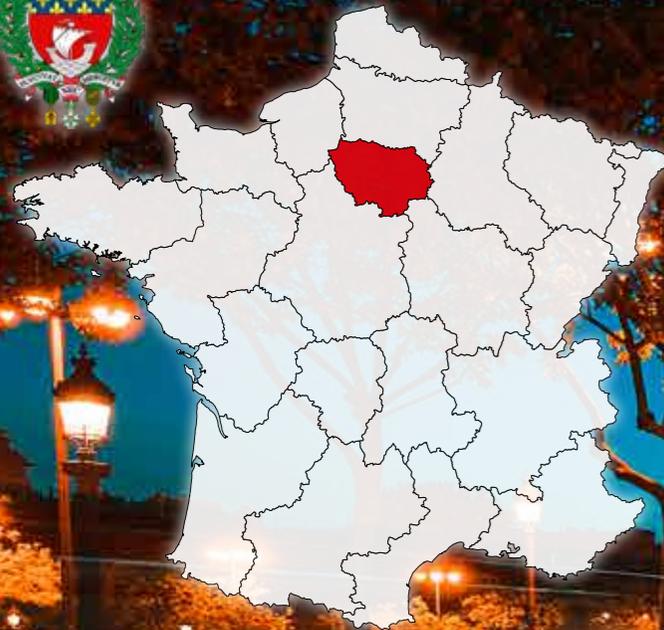
Entdecken Sie die Bestseller der Confiserie Doucet in einer edlen Metalldose.

**Amour de Cérise** :: Fruchtgelee aus Kirschen der Provence umhüllt mit einer zarten Schicht aus Gianduja und weißer Schokolade.

**Fruchtkonfekt** aus Himbeeren und Birnen der Provence.

**Mélimélo Excellence** :: Mischung praliniertes Mandeln und Nüsse aus der Provence umhüllt mit weißer, dunkler oder Milch-Schokolade.





## Île de France

Die Île-de-France ist die einwohnerreichste Region Frankreichs, die mit dem Ballungsraum Paris identisch ist.

Paris bietet alles, was das Herz begehrt – Schönheit, Flair, Sinnesfreuden, Museen, Inspiration, Modernes, ikonische Sehenswürdigkeiten und natürlich: die perfekte Kulisse für den Heiratsantrag. Gründe für einen Kurztrip in die französische Hauptstadt gibt es zur Genüge!

Das Kulinarische findet man im Viertel Montmartre, das Dorf in der Stadt. Auf der Genussmeile „Rue des Martyrs“ reihen sich die Delikatessen-Läden aneinander. Hier kehren die Pariser ein, denen die direkte Umgebung der Basilika oft zu überfüllt ist.



Mariage Frères wurde 1854 im Marais Viertel gegründet und ist das älteste und renommierteste französische Teehaus.

Heute setzt es die französische Teekunst in der ganzen Welt fort, in seinen zahlreichen Comptoirs und Teesalons in Frankreich, Deutschland, England und Japan. Jedes Haus verfügt über eine Sammlung von mehr als 1000 Tees, Originalkompositionen und Grand Cru Tees, die das Ergebnis einer kontinuierlichen und präzisen Arbeit im Herzen der Plantagen sind.

## Tee & Gelee

**Paris Breakfast Tea®** :: Die Mischung „Paris Breakfast Tea“ Jardin Premier mit seinem erstaunlichen Aromareichtum ist das Ergebnis von Innovation und Know-How von Mariage Frères. In der Nase entfaltet sich ein kräftiges Honigbouquet mit einigen Noten von Zesten. Ein Tee-Genuss zwischen Poésie und Gastronomie.

**Earl Grey Impérial® Teegelee** :: Das Teegelee Earl Grey Imperial mit Bergamotte wird auf traditionelle Weise in Kupferkesseln hergestellt. Es vereint würzigen Zitrusaromen mit der Reichhaltigkeit der besten Teesorten aus Darjeeling. Auf Scones, Muffins, Toast oder Brioches bietet es die Gelegenheit für einen unvergleichlichen Gourmetmoment.





## Normandie

Die Normandie ist eine Region im Norden Frankreichs. Bekannteste Sehenswürdigkeit ist die Felseninsel Mont-Saint-Michel mit ihrer Abtei. Die Normandie mit ihren weitläufigen Sandstränden ist von Geschichte getränkt, von den Wikingern bis zur Landung der Alliierten im 2. Weltkrieg.

In der Hauptstadt Rouen wurde 1431 die Heerführerin und französische Nationalheldin Jeanne d'Arc hingerichtet. Die fruchtbare Region wird zu einem großen Teil landwirtschaftlich genutzt und bietet auch kulinarisch eine große Vielfalt.



Die französische Brennerei im prestigeträchtigen Château du Breuil im Herzen der Normandie steht für die Kreation von Premium-Spirituosen.

Das Unternehmen stellt Calvados nach alter Tradition her. Basierend auf diesem Know-How wird im Château du Breuil heute unter einem Dach neben dem Calvados eine breite Palette an exzellenten Rums und Whiskeys destilliert und veredelt.

Château du Breuil ist eine international geschätzte und preisgekrönte Marke, die für die Qualität ihres Calvados AOP Pays d'Auge bekannt ist!

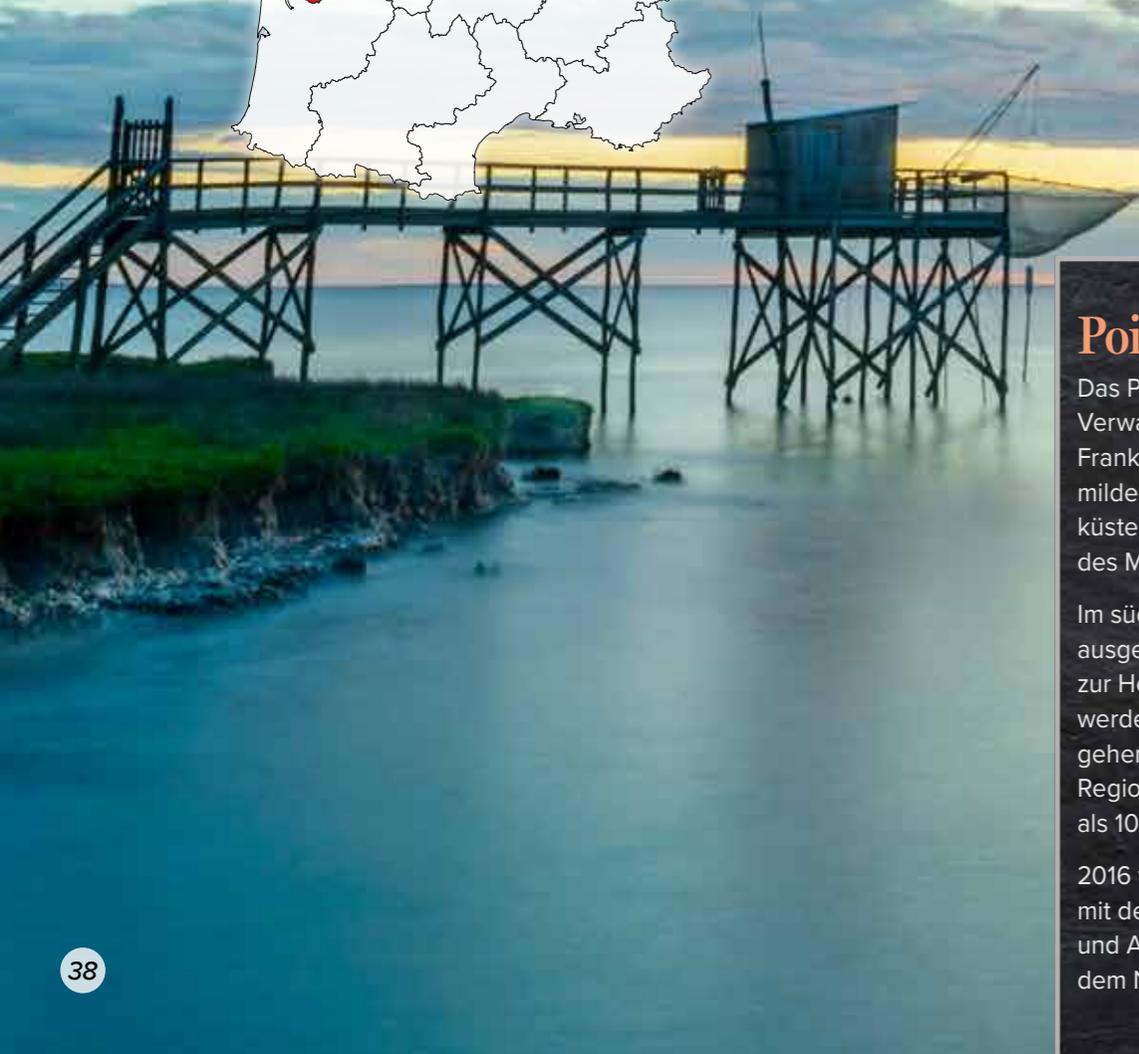
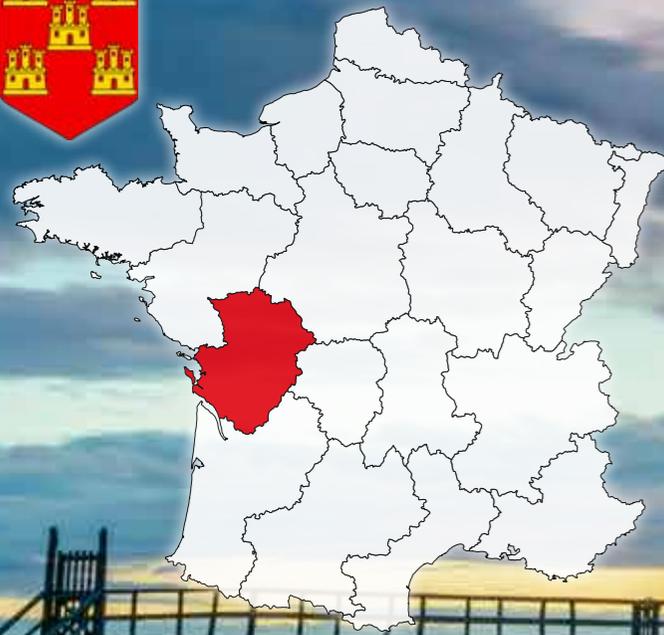
## Calvados AOC Pays d'Auge

Dieser 15 Jahre alte Calvados hinterlässt einen subtilen Apfelgeschmack im Mund, der allmählich den raffinierten Allianzen der Tannine des Calvados weicht. Üppig, kräftig und reichhaltig, für Liebhaber außergewöhnlicher Spirituosen.

Dieses Spitzenprodukt repräsentiert, was ein hochwertiger alter Calvados sein muss: eine perfekte Harmonie zwischen Apfel und Holz. Serviert als Digestif, begleitet von einem Kaffee und gepaart mit einer süßen Leckerei. Dieser normannische Branntwein passt perfekt zu dunkler Schokolade oder sogar zu einem Schokoladen-Brownie.

**Ein Calvados für alle angenehmen Momente!**





## Poitou-Charentes

Das Poitou-Charentes-Gebiet, mit dem Verwaltungssitz Poitiers, liegt im Westen Frankreichs. Das Klima ist eines der mildesten in Frankreich und die Atlantikküste ist der sonnigste Teil außerhalb des Mittelmeers.

Im südlichen Teil der Region liefern ausgedehnte Weinberge die Trauben, die zur Herstellung von Cognac verwendet werden. Die gesamte Region ist weitgehend ländlich geprägt und selbst die Regionalhauptstadt Poitiers hat weniger als 100.000 Einwohner.

2016 wurde die Region Poitou-Charentes mit den benachbarten Regionen Limousin und Aquitanien zu einer neuen Region mit dem Namen Nouvelle-Aquitaine fusioniert.



Maison Hardy wurde 1863 von dem englischen Gentleman und Fachmann für Wein und Spirituosen, Anthony Hardy, gegründet. Er liebte Frankreich und die Franzosen so sehr, dass er sogar seinen Vornamen in Antoine ändern ließ.

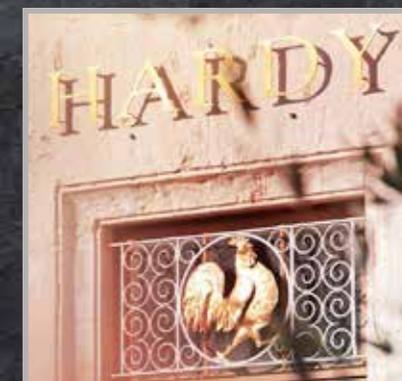
Zudem wählte er den französischen Hahn als Symbol seines Cognac-Hauses aus. Maison Hardy ist stolz auf seine verschiedenen außergewöhnlichen Flaschen-Designs, welche seit 1981 zum Markenzeichen der einzelnen Produktlinien gehören.

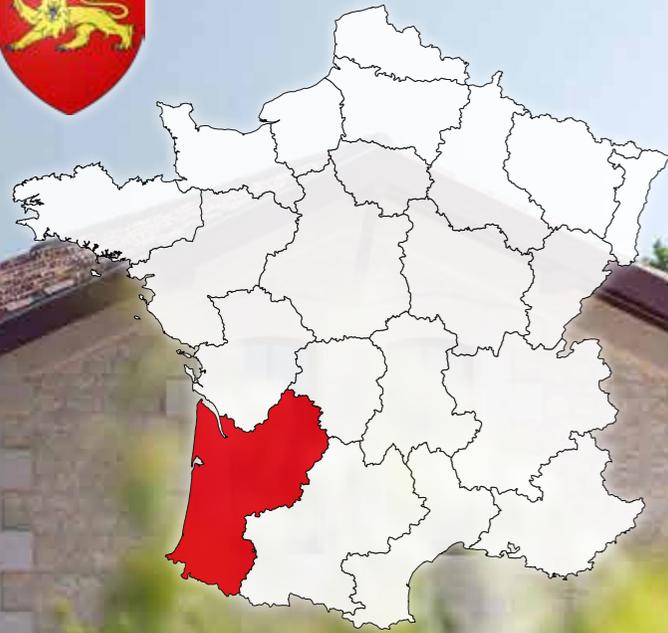
## Hardy XO Rare Cognac

Hardy XO ist eine gekonnte Assemblage aus Eaux-de-vie der Grande und der Petite Champagne. Beide Cognacs reifen mindestens 20 Jahre in ihren jeweiligen französischen Limousin-Eichenfässern, bevor sie miteinander vereint werden.

Der blumige Franzose aus dem Hause Hardy kann mit Stolz auf folgende Preise verweisen: Silbermedaille bei der IWSC 2015 und Silber beim ISW, sowie bei der Chairman's Trophy 2013 als bester Cognac mit 98 Punkten.

Die zinnoberrrote Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen und die zauberhaften Aromen von frischen Rosenblättern, reifer Dattel und edler Zigarrenkiste werden Sie begeistern.





## Aquitaine

Aquitainen ist eine historische Region im Südwesten Frankreichs. Die Haupt- und Hafenstadt Bordeaux ist bekannt für ihre Gebäude aus dem 18. und 19. Jahrhundert.

Das französische Baskenland (Iparralde) steckt voller Traditionen und Geschichte. Gerahmt vom atlantischen Ozean und geteilt von der Gebirgskette der Pyrenäen hat es eine vielfältige Natur zu bieten. Ein französischer Baske ist zuerst ein Baske und dann erst ein Franzose.

Aquitaine ist nicht nur die Region mit exquisiten Erzeugnissen, sondern hat auch alles, was man für die Spitzengastronomie braucht: bekannte, anerkannte und sogar mit Labels ausgezeichnete regionale Erzeugnisse.



„Ich würde argumentieren, dass es in einem Glas Pontet-Canet etwas Vernünftiges und Vollendetes auf französische Art gibt“ sagte der Schriftsteller Henry James bei seiner Frankreichreise im Jahr 1877. Und noch heute arbeitet die Familie Tesseron, seit 1975 Besitzer des 1781 gegründeten Weinguts, täglich daran, die ursprüngliche Reinheit der Trauben im Wein wiederzufinden.

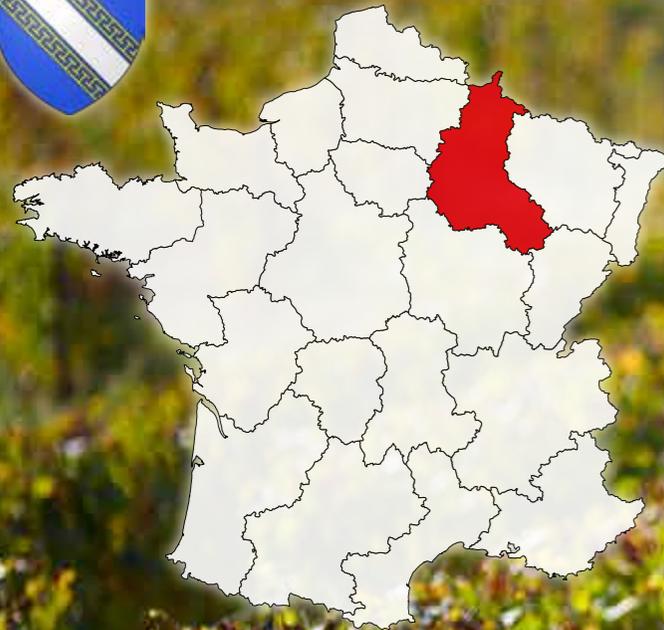
Die Weinberge von Pontet-Canet befinden sich in der Gemeinde Pauillac und umfassen 81 Hektar. Das sind etwa 100 Parzellen mit fast 800.000 Rebstöcken. Im Norden befinden sich zwei große Nachbarn, Mouton und Lafite.

Um die Qualität der Merlot-Trauben zu verbessern, wurden 2004 die ersten 14 Hektar von Pontet-Canet auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Nach diesem erfolgreichen Versuch wurde im darauffolgenden Jahr beschlossen, den gesamten Weinberg umzustellen. Einige Jahre später, im Jahr 2010, wurden die Weine des Châteaux als biologisch und biodynamisch zertifiziert. Das Château Pontet-Canet wurde das erste Grand Cru Classé des Médoc, das die doppelte Zertifizierung für seinen gesamten Weinberg erhielt.

## Pontet-Canet 2012

Die Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot vereint in der Nase Noten von schwarzen Früchten, Graphit und Gewürzen. Die Struktur am Gaumen ist besonders dicht und lang, mit Tanninen von unglaublicher Präzision. Der 2012er ist von bemerkenswerter Reinheit, Energie, Frucht und Brillanz. Ausgezeichnet mit 93 von 100 Parker-Punkten.





## Champagne

Die Champagne ist eine Landschaft und historische Provinz im nordöstlichen Frankreich. Sie gehörte bis 2015 zur Region Champagne-Ardenne und heute zur Region Grand Est.

Diese Region ist berühmt für den Champagner, der seit dem 17. Jahrhundert in der heutigen Form gekeltert wird. Nur Schaumwein aus der Champagne darf nach dem Champagnerparagrafen entsprechend Champagner genannt werden.

Das Produktionsgebiet der AOC Champagne wurde 1927 per Gesetz festgelegt und umfasst 34300 Hektar. Damit machen die Weinberge der Champagne 4 % der französischen Weinbaufläche aus (0,5 % der weltweiten Weinanbaufläche).



Dieses ehrwürdige, 1849 gegründete Haus, befindet sich noch immer im Besitz der Gründerfamilie Pol Roger. Winston Churchill liebte die Erzeugnisse von Pol Roger so sehr, dass er zu deren Markenbotschafter wurde und sich die Marke am britischen Königshaus als Hoflieferant etablierte. Die goldenen 1950er und 1960er Jahre verhalfen Pol Roger zu Ruhm, weltweiter Popularität und zu dem Stil, der ihn bis heute prägt. Die Qualität ihrer Auslese ist sehr stetig und zeichnet sich durch Vollmundigkeit sowie Reinheit, Regelmäßigkeit und Intensität ihrer Aromen aus. Ein relativ kleines Weingut, das mit seinem Charisma und seiner Raffinesse zu beeindrucken weiß!

## Pol Roger - Brut Vintage 2015

Der Jahrgangschampagner Brut Vintage von Pol Roger wird nur in besonders guten Jahren aufgelegt und die Flaschenanzahl ist limitiert. Pol Roger Brut Vintage ist ein Champagner, der aus der roten Traube Pinot Noir und der weißen Chardonnay hergestellt wird. Ein Champagner mit Anklängen von Mandarine, Zitronenzeste und getrockneter Erdbeere. Zum fruchtigen Teil des Aromas gesellen sich Nuancen von Mandeln, Brioche, Süßholz und etwas Rosenblüten. Die Perlage flutet den Mundinnenraum mit einem wohligen Prickeln. Cremig, frisch und elegant wogt er an den Gaumen. Sein Finale krönt das Gesamtergebnis. Dieser Jahrgangschampagner passt zu Jahrgangsereignissen, als Aperitif oder Begleiter ganzer Menüs.



*„Der Mensch ist nichts anderes als das,  
was er aus sich selbst macht.“*

Jean-Paul Sartre

**DICKE**

**Gourmet-Konzepte**

Marketing & Kommunikation

**Beratungspartner  
für emotionale  
Food-Verkaufskompetenz  
im Lebensmittelhandel**

**DICKE Gourmet-Konzepte GmbH & Co. KG**

Vorm Eichholz 2 · D-42119 Wuppertal

Telefon +49 202 28156-0

[info@gourmet-konzepte.com](mailto:info@gourmet-konzepte.com)

Bilder: Adobe Stock & Produzenten  
Produktirrtümer und Fehler vorbehalten!