

# Es muss nicht immer Kaviar sein



...aber selbst da ist man bei Michael Dobler in besten Händen. Ist er doch nach den strengen CITES-Vorgaben der einzige zugelassene Kaviar-Erzeuger in Bayern. Das Ergebnis: vier Sorten feinsten Bavaria Superior Caviar vom Stör.

SIBERIAN, OSSIETRA, STEVRUGA und STEVRUGA GOLD bieten für jeden Gaumen den richtigen Geschmack. Und frisch aus dem Räucherofen erhalten Sie Forelle, Lachsforelle, Saibling und Lachs. Eine der Spezialitäten von Michael Dobler ist der geräucherte Stör. Alle Fischspezialitäten werden nach Altonaer Art auf Buchenscheitholz über offenem Feuer geräuchert, die kaltgeräucherten Produkte über Buchenholzspänen. Und wer es zwischendurch auch mal wild mag, der bekommt selbst solche Wünsche in Premium-Qualität erfüllt: Reh & Hirsch, Hirsch-Salami-oder Schinken, Wildleberpasteten und vieles mehr. Aus den Wäldern der Oberpfalz direkt zu Ihnen. [www.feinkost-dobler.de](http://www.feinkost-dobler.de)



Manche Geschmäcker und Gerüche sind so tief in uns verwurzelt, dass sie uns schlagartig an bestimmte Orte und Erlebnisse erinnern: die kleine Trattoria in Porto Pino? Der Geruch nach Meer und Algen, die PASTA DI MARE XXL-Platte?



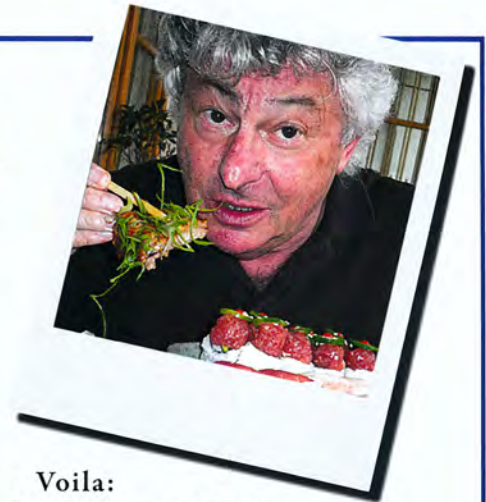
Die können sie sich jetzt bestellen: 6 spannende Sorten frische Pasta mit Maritimer Füllung. Quadri mit Hummer & Jakobsmuschel-Füllung, Agnolotti mit Räucherlachs-Füllung, schwarze Tortellacci mit Shrimps-, Krebsfleisch- oder Räucherlachs-Füllung, 2 mal Tagliolini schwarz, mit Ei und Tintenfisch-Tinte, jeweils in 500g-Vakuum verpackt.



Wenn Sie Fisch und Meeresfrüchte lieben, dann ist dieses exklusive Pasta-Paket Ihr Einstieg in eine italienische Woche im Home-Urlaub. Probieren Sie dieses speziell zusammengestellte

Pasta-Sortiment mit dem Besten aus dem Meer. Denn die Pastamanufaktur Zia Pina verkauft nicht einfach nur Pasta, sondern Gefühle, Erinnerungen und Genuss-Erlebnisse.

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



Voila:

das Raclette & Fondue Gewürz „Swiss Cheese“. Und wer hat's erfunden? Natürlich wieder die Schweizer. Das „Swiss Cheese“ ist die Antwort auf die Frage: welche Würzmischung nehme ich für Käsegerichte?

Die neue Mischung der Würzprofis von „Feuer & Flamme“ passt perfekt zu Raclette, Fondue und allen anderen überbackenen Käse-Spezialitäten. Wie alle Gewürzcreationen aus der Manufaktur kommt auch das „Swiss Cheese“ ohne Glutamat oder andere Zusatzstoffe aus und hebt sich durch die interessante Kombination der Zutaten von der Norm ab. Die leicht exotische Note mit einem Tick Schärfe lässt sie eine wahre Geschmacksexplosion erleben. Auch sehr zu empfehlen: der Fleischwürzer „The Golden Bull“, und das „Smoke House“ Rauchsatz“.

[www.feuerundflamme.shop](http://www.feuerundflamme.shop)

