

CHÂTEAU et  
CHOCOLAT®  
DER ONLINESHOP

# WINTER Bestellkatalog

# Winterzeit

Chateau et Chocolat  
bringt mehr Geschmack in die Küche!

**Für eine schmackhafte Küche braucht es neben frischen Produkten ein paar gute Zutaten zum Verfeinern!** Für mich sind beim Kochen und zum Abschmecken folgende Sachen unverzichtbar: Essig, Öl, Senf und Salz. Haben Sie schon folgende Feinkostprodukte bei sich im Schrank? Einen Cassisessig für winterliche Salate, ein Haselnussöl zum Backen, mindestens ein hochwertiges natives Olivenöl extra – um Fisch, Fleisch und Gemüse den passenden aromatischen Schlift zu verleihen, – aromatisierte Salze für Marinaden und natürlich verschiedene Senfsorten – die in feine Saucen, zum Marinieren oder in französische Vinaigrette einfach gehören. Chateau et Chocolat stellt Ihnen in dieser Broschüre eine kleine Auswahl seines Sortiments vor. Schauen Sie sich in Ruhe um: [www.chateau-et-chocolat.de](http://www.chateau-et-chocolat.de).



**Dorit Schmitt**  
Wine & Food Expertin



**Klick für mehr**  
Rezeptideen



**Klick für mehr**  
Genussideen



**Erscheint im März**  
Frühjahrs-Bestellkatalog

**Klick für mehr Genussideen!** Die neue Art, bei Chateau et Chocolat einzukaufen. Abgestimmt auf die Jahreszeiten und die Rezepte in den Genussmagazinen, kann man ab sofort die passenden Geschenksets im Onlineshop bestellen. Macht Euch und Eure Freunde mit den geschmackvollen Inhalten glücklich. Und schaut Euch gleich mal an, was Dorit Schmitt für diesen Winter an feinen Sachen vorbereitet hat.



## Meine Empfehlungen für Gemütliche Winterabende

**Jetzt wird es kuschelig!** Kerzen anzünden, Wollsocken anziehen und eine Schmusedecke auf dem Sofa bereitlegen. Jetzt noch mit wenig Aufwand etwas zum Knabbern und Genießen auf den Couchtisch stellen – und einem gemütlichen Winterabend steht nichts mehr im Weg. Die italienische Genussvariante überzeugt dabei sehr schnell – denn alles was man dazu braucht, ist eine Fla-

sche vom edlen Vin Santo und knusprige Cantuccini. Die süße Esskastaniencreme aus der Ardèche schmeckt auf heißen Waffeln oder Crêpes besonders lecker! Aber auch einfach in ein Naturjoghurt gerührt, kommt sie gut an. Über alle gezeigten Produkte kann man sich **per Klick auf das jeweilige Foto** bei Chateau et Chocolat informieren.

GU

## Veganer Wintersalat

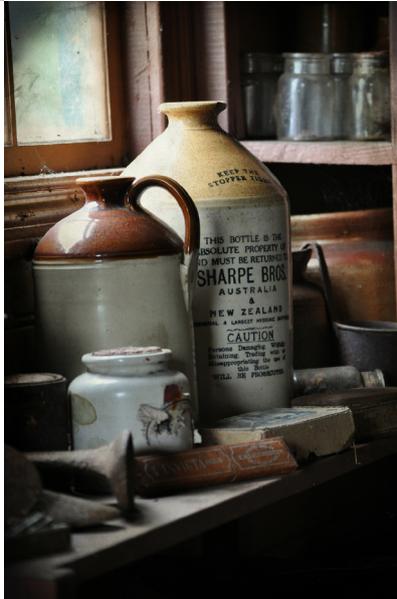


Foto: © Wolfgang Schardt | GU Rezept | Küchengötter



**Winterpower!** Bunt gegen das Grau und voller Vitamine gegen Erkältungen, so treten die Wintersalate an, Euch geschmacklich zu überzeugen. Mit Roter Bete, Blaukraut, Äpfeln, Birnen, Käse und Nüsse werden die Salate zum echten Leckerbissen. Und ganz nebenbei versorgen sie uns dabei mit wertvollen Vitaminen. Ein besonderer Leckerbissen ist der **Vegane Wintersalat** mit Roter Bete,

Walnüssen und Trauben. **Ich empfehle für das Dressing:** Das Walnussöl (*siehe Seite 5*) und den Cassisessig *von Seite 4*. Wusstet Ihr, dass Haselnussöl so schön zu winterlichen Salaten passt, weil es ihnen ein feines, nussiges Aroma verleiht? Aber auch Süßspeisen veredelt das Öl und es kann zum Braten oder Backen verwendet werden. In der aktuellen Winterausgabe der Aromenspiele



sind köstliche Backrezepte zu finden, in denen dieses feine Haselnussöl *von Seite 5* zum Einsatz kommt. Nicht zu vergessen, dieser feinfruchte und herrlich aromatische Apfel-Balsamessig *von Seite 5*. Der ganz natürlich nach Apfel duftende Essig würzt deftige Gemüsesuppen, eignet sich bestens für Marinaden und verleiht hellen Saucen den nötigen Spritzer feinfruchtiger Säure. Erlebt den

Unterschied, wenn kein herkömmlicher Apfelessig verwendet wird, sondern dieser Aceto di Mele aus dem Hause Il Borgo del Baslamico. Tolle Geschenke auch übers Jahr sind die Genussgeschenke-Sets von Chateau et Chocolat für Fans der guten Küche und leidenschaftliche Hobbyköche. Schaut auf der Webseite vorbei [www.chateau-et-chocolat.de](http://www.chateau-et-chocolat.de).



**Löffelweise glücklich werden!** Diese **Karamellcreme mit Salz** ist ein Traum für Süßmäuler. Der leichte Salzion durch das Sel de Guérande verleiht der Creme einen wunderbar runden Geschmack. Sie gehört dick auf Crêpes, Waffeln oder frisches Baguettes gestrichen. Die Creme muss einfach über die Portion Vanille- oder Walnusseis oder wird einfach verzückt aus dem Glas gelö-

felt! Im **Onlineshop von Chateau et Chocolat** ist eine große Auswahl zart schmelzender Streichcremes zu finden. Luxusvarianten sind das, kein Vergleich mit den einfachen Haselnusscremes aus dem Supermarkt und gerade deshalb in der Weihnachtszeit eine Versuchung wert! Schaut Euch um im Onlineshop auf [www.chateau-et-chocolat.de](http://www.chateau-et-chocolat.de)

GU

# Heiße Gewürz-Schokolade



Foto: © Fotos mit Geschmack, Ulrike Schmid und Sabine Mader | GU Rezept | Küchengötter



**Naschen erlaubt!** Schokolade hat immer etwas Tröstliches. Sie ist bei den meisten Menschen mit angenehmen Dingen verknüpft. Wie das Stück Schokolade, das man von Oma heimlich vor dem Zubettgehen als „Betthupfer!“ zugesteckt bekam oder die Tafel Schokolade, die uns über ein seelisches Tief hinweg half. Eine köstliche Auswahl edler Schokoladen gibt's bei Chateau et Chocolat.

Wann habt Ihr Euch das letzte Mal eine **heiße Schokolade** zubereitet? Ich kann Euch für puren, wunderbaren Schokoladengenuss nur diese **Schokoflo-cken von Dolfin von Seite 6** für die Zubereitung ans Herz legen! Und wer die Schokolade lieber nascht und nicht trinkt, der wird mit den **24 Dolfin-Täfelchen** in dieser zauberhaften Geschenkpackung **von Seite 6** glücklich.

# Bestellen

Geht ganz bequem im Onlineshop  
von Chateau et Chocolat!



**Zu den AGB**  
von Chateau et Chocolat



**Klick** für mehr  
Rezeptideen

**Zugegeben**, mit den Großen der Branche oder den Großhändlern mit eigenem Onlineshop kann ich nicht mithalten, was Versandzeiten und -kosten betrifft. Dafür suche ich meine Produkte sehr sorgfältig aus und biete meinen Kunden stets einen umfassenden Service, was Beratung und Verwendung der Produkte betrifft. In Zeiten, in denen alles sofort und stets verfügbar sein muss, werden nicht nur kleine Einzelhändler in den Städten vor große Probleme gestellt, sondern vor allem auch die kleinen Onlinehändler wie Chateau et Chocolat. Ich musste nach Wegen suchen, eine teure Lagerhaltung zu vermeiden, Ihnen aber dennoch eine große Auswahl an wunderbaren Produkten bereitzustellen. Aus diesem Grund sind meine Lieferzeiten auch stets davon abhängig, wann die Ware nach Ihrer Bestellung bei mir eintrifft, um dann das Paket für Sie auf den Weg zu bringen. Was meine Produktpreise betrifft, halte ich mich an die unverbindliche Preisempfehlung der Hersteller. **Die Preise im Onlineshop werden regelmäßig aktualisiert**, sobald sich Änderungen ergeben. Die Preise im Bestellkatalog können daher abweichend dargestellt sein, sind aber auf jeden Fall **gültig bis zum 31. Dezember 2018**. Und Versandkosten berechne ich 1:1 an Sie weiter, so wie ich diese selbst bei der Post bezahlen muss. **Individuelle Bestellungen, großartige Geschenkideen, Firmenpräsente und Wein & Schokoladen Events** – sprechen Sie mit mir über Ihre Vorstellungen.

**Chateau et Chocolat** stellt Ihnen ab sofort mit diesen kleinen Bestellkatalogen eine kleine Auswahl seines Sortiments vor. Schauen Sie sich in Ruhe um: **[www.chateau-et-chocolat.de](http://www.chateau-et-chocolat.de)**.