

CHÂTEAU et  
CHOCOLAT®  
DER ONLINESHOP

Foto: © Thomas Rebel | Rebelshotz

# FRÜHLING

## Onlinekatalog

*Dorit Schmitt* | 76307 Karlsbad | [info@chateau-et-chocolat.de](mailto:info@chateau-et-chocolat.de) | Onlineshop | [www.chateau-et-chocolat.de](http://www.chateau-et-chocolat.de)





## Waldmeistercreme mit marinierten Erdbeeren

**Genau das Richtige im Frühling, wenn es frischen Waldmeister und süße Erdbeeren gibt!** Die köstliche Creme wird mit weißer Schokolade, Crème fraîche, Minzblättchen, Saft und Schalenabrieb einer Bio-Limette, Sahne und Waldmeistersirup gemacht. Dazu werden marinierte Erdbeeren gereicht, die verfeinert mit Puderzucker und Bio-Orangenschalenabrieb extrafein schmecken. **Pro Portion:** ca. 375 kcal | GU Unsere Landküche | Küchengötter | **Zum Rezept:** Bitte einfach auf das Foto klicken!

# Feinkost

Chateau et Chocolat  
bringt mehr Geschmack in die Küche!

**Für eine gute Küche braucht es neben frischen Produkten auch unbedingt ein paar gute Zutaten zum Verfeinern!** Für mich sind beim Kochen und zum Abschmecken folgende Sachen unverzichtbar: Essig, Öl, Senf und Salz. Und von diesen habe ich natürlich unterschiedliche Geschmacksrichtungen griffbereit: den Himbeeressig für fruchtige Salatsaucen, das Avocadoöl für eine Vinaigrette zu Erdbeeren und Spargel im Salat, hochwertige Premium-Olivenöle, um Fisch, Fleisch und Gemüse den passenden, aromatischen Schliff zu verleihen. Salze mit verschiedenen Gewürzen für Marinaden oder zum raffinierten Abschmecken und natürlich verschiedene Senfsorten, die für feine Saucen, zum Marinieren oder für französische Vinaigrette einfach dazugehören. 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  
Informationen



**Klick** für mehr  
Anregungen



**Erscheint im Juni**  
Sommer-Katalog

# Eine große Auswahl

wunderbarer Feinkostprodukte  
bei Chateau et Chocolat!

**Jeder engagierte Koch ist auf der Suche nach Produkten, die der eigenen Küche das gewisse Etwas verleihen, also etwas Besonderes sind.** Da ich selbst sehr gerne koche, habe ich für meinen Onlineshop von Chateau et Chocolat nach Produkten gesucht, die diese Kriterien erfüllen. Jetzt im Frühjahr steht uns der Sinn nach leichten, frischen Gerichten. Die ersten warmen Tage werden im Freien verbracht. Der Grill wird wieder angeheizt und wir können endlich wieder auf frische Kräuter und heimisches Gemüse wie den Spargel zurückgreifen. Besonders wichtig sind nun schöne Essige, hochwertige Öle, raffinierte Salze und Senfsorten, die sich für Saucen, Vinaigretten und Marinaden eignet. Chateau et Chocolat stellt Ihnen ab sofort in den kleinen Bestellkatalogen eine kleine Auswahl seines Sortiments, passend für die jeweilige Saisonküche vor. Schauen Sie sich in Ruhe um: [www.chateau-et-chocolat.de](http://www.chateau-et-chocolat.de).

Diese Kleinen setzen großartige Akzente!



**Salate ohne Dressing?** Das geht gar nicht! Auch Bratensaucen bekommen eine extrafeine Note, gibt man einen Spritzer Essig dazu. Ein guter Essig ist für die schnelle und die feine Küche ein „Muss“. Verleihen Sie Ihren Speisen das gewisse Etwas! | **1. Mangoessig** | Verwenden zu/für: Spargel, Rosenkohl, Kohlrabi, gegrillten Meeresfrüchten und gebratenem Fisch. 200 ml. 8,90 € | **2. Gurkenessig** | Verwenden zu/für: Gurkensalat, Joghurtsaucen, Sushireis, Lassi, Smoothies und Saltsaucen. 200 ml. 8,90 € | **3. Kalamansiessig** | Verwenden zu/für: Geflügel, Marinaden, Saltsaucen und Sorbets. 200 ml. 8,90 € | **4. Himbeeressig** | Verwenden zu/für: Geflügel, Vanilleeis und Saltsaucen. 200 ml. 8,90 € | **5. Balsamessig 3 Jahre** | Verwenden zu/für: Dips, Rohkost und Saltsaucen. 250 ml. 12,90 € | **6. Balsamessig 4 Jahre** | Verwenden zu/für: Gemüse, Fleisch und gebratenen Fisch. 250 ml. 18,90 € | **7. Balsamessig 5 Jahre** | Verwenden zu/für: Parmesan, Erdbeeren, Steaks oder pur. 250 ml. 32,90 € | **8. Apfelessig** | Verwenden zu/für: Saltsaucen, Gemüsesuppen und Marinaden. 250 ml. 7,50 €.



# Nur die besten Olivenöle für die Küche!

1.



2.



3.



4.



FLOS  
OLEI  
2018



2018

Mit 99 Punkten wurde dem Nativ-Extra-Olivenöl „Family Reserve Picual“ vom internationalen Olivenölführer FLOS OLEI der Titel „Bestes Olivenöl der Welt“ verliehen!

5.



6.



7.



8.



Olivenöl ist in der mediterranen Küche immer in Verwendung. Zum Marinieren, Kochen, Backen und Abschmecken. Ein gutes Öl gehört einfach dazu. Achten Sie beim Kauf auf die Premiumqualität „Natives Olivenöl extra“. | **1. Olivenöl nativ extra, Frankreich** | Verwenden zu/für: Rohkost, Antipasti, gegrilltem Fisch, Fleisch und Gemüse. 1000 ml. 23,55 € | **2. Olivenöl nativ extra, Italien** | Verwenden zu/für: Gemüse, Pasta und Salate. 500 ml. 21,60 € | **3. Olivenöl nativ extra, Frankreich** | Verwenden zu/für: Fisch, Geflügel, Salate und Antipasti. 500 ml. 29,90 € | **4. Olivenöl nativ extra, Spanien** | Verwenden zu/für: Fisch, Rohkost, Tapas, Gegrilltem und Meeresfrüchten. 500 ml. 21,90 € | **5. Olivenöl nativ extra, Spanien** | Verwenden zu/für: Dips, Tapas und Salatsaucen. 500 ml. 13,95 € | **6. Olivenöl nativ extra, Portugal** | Verwenden zu/für: Frischkäse, Mayonnaise und Vinaigretten. 500 ml. 16,95 € | **7. Olivenöl nativ extra, Griechenland** | Verwenden zu/für: Fisch, Spargel, Gemüse, Eiergerichten und Fleisch. 500 ml. 19,95 € | **8. Olivenöl nativ extra, Italien** | Verwenden zu/für: Salate, gegrilltem Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten. 500 ml. 39,80 €.



## Dorade mit Salsa Verde

**Frische Kräuter sind perfekt in der Grillsaison!** Für Marinaden eben so wie für köstliche Dips und würzige Saucen! Eine schnelle und herrlich aromatische Beilage mit vielen frischen Kräutern ist eine Salsa Verde. Das klassische Rezept aus Norditalien erinnert an unsere Grüne Soße, wenn auch andere Kräuter wie Basilikum sowie Knoblauch und Kapern verwendet werden. In der Wahl der Kräuter ist man jedoch frei - nach eigenem Gusto. Die Sauce wird erst am Schluss auf warme Gerichte gegeben werden, um die frischen Aromen zu erhalten. | **Foto:** © Dorit Schmitt | **Blog:** Dorits Chateau et Chocolat | **Zum Rezept:** Bitte einfach auf das Foto klicken!





## Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeerdressing

**In diesem fruchtigen Salat kommen typische Frühlingsboten zu Genussehren!** Weißer Spargel, reife Erdbeeren, Blattsalatmix und Himbeeressig verleihen dem Salat eine frühlingsfrische Leichtigkeit. Akazienhonig, Himbeeressig und Haselnussöl werden zu einem exquisiten Salatdressing vereint. | **Foto:** © Dorit Schmitt | **Blog:** Dorits Chateau et Chocolat | **Zum Rezept:** Bitte einfach auf das Foto klicken!



Diese Öle müssen in jede gute Küche!

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



**Der Schuss Raffinesse über Ihren Speisen!** Zitronenöl auf die gegrillte Brotscheibe mit einem Kräutersalz oder über gegrillten Fisch – herrlich! Orangenöl zu Lammgerichten das hat das gewisse Etwas. Und wer Nussöle nur in herbstlichen Salaten verwendet, verpasst was! | **1. Avocadoöl** | Verwenden zu/für: Rohkost, Salate, Mayonnaise und mediterrane Gerichte. 250 ml. 10,50 € | **2. Haselnussöl** | Verwenden zu/für: Fisch, Spargel, Roter Bete, Käse und Salate. 250 ml. 7,80 € | **3. Sesamöl** | Verwenden zu/für: Wok, Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchte. 250 ml. 7,50 € | **4. Pistazienöl** | Verwenden zu/für: Jakobsmuscheln, Hummer und gegrillten Fisch, Spargel und Gebäck. 250 ml. 10,50 € | **5. Olivenöl mit Zitrone und Kräutern** | Verwenden zu/für: gegrillten Fisch, Gemüse, Antipasti und Salate. 250 ml. 14,30 € | **6. Olivenöl mit Orangen** | Verwenden zu/für: Fisch, Pasta, Lamm, Desserts und Linsensalat. 250 ml. 14,30 € | **7. Olivenöl mit Limonen** | Verwenden zu/für: Fisch, Bruschetta, Pasta, Geflügel und Salat. 250 ml. 14,95 € | **8. Olivenöl mit Zitrone** | Verwenden zu/für: Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse. 250 ml. 19,90 €.

# Senf und Salz sorgen für die richtige Würze

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



**Würzklassiker!** Eine Prise Salz muss immer beim Kochen verwendet werden, dann schmeckt's erst. Bei Senf kann man fast das Gleiche behaupten – gibt man Senf zum Essen dazu, schmeckt's einfach besser! | **1. Salzflocken mit Limone, Zypern** | Verwenden zu/für: mediterrane und asiatische Speisen, Salate, Fisch und Frischkäse. 100 g, 8,50 € | **2. Meersalz mit Zitrone und grünem Pfeffer, Ibiza** | Verwenden zu/für: gegrilltem Fisch, Huhn, Pasta und Salate. 85 g, 8,95 € | **3. Meersalz im Tontopf, Ibiza** | Verwenden zu/für: Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. 150 g, 14,95 € | **4. Meersalz mit Rosenblättern im Tontopf, Ibiza** | Verwenden zu/für: Mousse au Chocolat, Desserts, Wildgerichte und die orientalische Küche. 150 g, 16,90 € | **5. Bratwurst Senf, Deutschland** | Verwenden zu/für: gegrillten Bratwürsten, Marinaden und Salatsaucen. 240 g, 4,50 € | **6. Dijon-Senf im Tontopf, fein, Frankreich** | Verwenden zu/für: Vinaigrette, Grillfleisch und Marinaden. 250 g, 8,90 € | **7. Dijon-Senf im Tontopf, grob, Frankreich** | Verwenden zu/für: Grillfleisch, Salatsaucen und Marinaden. 250 g, 8,90 € | **8. Dijon-Senf mit Estragon, Frankreich** | Verwenden zu/für: Hollandaise, Vinaigrette, Fisch, Jakobsmuscheln und Fleisch. 210 ml, 3,80 €.





Klick für mehr  
Informationen

## Kaninchen in Estragon-Senf-Sauce

**In Frankreich weiß man zu genießen!** Ein paar Dinge sollte man immer zu Hause haben, will man Gerichte aus der französischen Küche nachkochen. Das wäre vor allem: Knoblauch, Schalotten, Kräuter (Rosmarin, Thymian, Estragon), Dijon-Senf, Butter, Crème fraîche und Wein. Besorgt man sich jetzt noch ein küchenfertiges Kaninchen und ein frisches Baguette, kann man sich einen echten Festtagsschmaus schmoren! | **Pro Portion:** ca. 615 kcal | **Foto:** © Klaus-Maria Einwanger | GU Frankreich | Küchengötter | **Zum Rezept:** Bitte einfach auf das Foto klicken!

# Bestellen

ganz bequem im Onlineshop  
von Chateau et Chocolat!



**Zu den AGB**  
von Chateau et Chocolat

**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 stets aktualisiert**, sobald sich Änderungen ergeben. Die Preise im Bestellkatalog können daher abweichend dargestellt sein, sind aber auf jeden Fall **gültig bis zum 31. Mai 2018**. Und Versandkosten berechne ich 1:1 an Sie weiter, so wie ich diese selbst bei der Post bezahlen muss. **Individuelle Bestellungen, großartige Geschenkkideen und selbstverständlich Präsente für Ihre Kunden** – sprechen Sie mit mir über Ihre Vorstellungen. Soweit es mir möglich ist, erfülle ich die Wünsche meiner Kunden.

**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)**.