

Sizilianisches Olivenöl

Die Oliven für unser hochwertiges Olivenöl werden liebevoll von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Es ist kaltgepresst, extra vergine und ungefiltert. Es enthält weniger Fett als andere Öle und hat somit einen sehr niedrigen Säuregrad. Je niedriger der Säuregrad, desto höher die Qualität. Mild und fruchtig im Geschmack eignet es sich hervorragend nicht nur für die mediterrane Küche. Olivenöl ist eines der gesündesten Lebensmittel. Es enthält viele ungesättigte Fettsäuren und ist reich an natürlichem Vitamin E.

Unser Öl stammt ausschließlich aus den Olivengärten unseres Produzenten und seiner sizilianischen Nachbarn.

Weitere culinessa - Delikatessen

- Sizilianischer Honig
- Carpaccio - leicht angeräuchert von Lamm, Kalb, Hirsch, Bison und Thunfisch
- Hausgemachte Pasta
- Marmelade und Konfitüre aus eigener Produktion
- Saucen ohne Konservierungsmittel

Unser Sortiment wird ständig erweitert, alle Informationen zu den Produkten und zur Bestellung finden Sie auf unserer Webseite.

Sie sind an unserem Angebot interessiert und möchten darüber informiert werden? Dann abonnieren Sie [unseren kostenlosen Newsletter](#) ebenfalls über unsere Webseite.



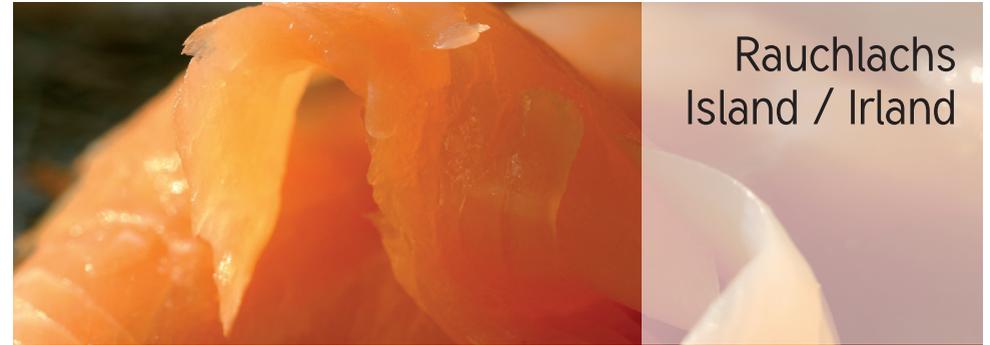
Delikatessen für Feinschmecker

Sylvie Jourdan
Neumattstrasse 46
CH - Bottmingen

Fon: +41 78 831 90 31
Mail: sylvie@culinessa.ch
Web: www.culinessa.ch



Delikatessen für Feinschmecker



Willkommen bei culinessa

Als junges Unternehmen haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, qualitativ hochwertige Nahrungsmittel zu fairen Preisen anzubieten. Dabei fühlen wir uns dem Gedanken der Slow-Food-Bewegung nahe. Wir bevorzugen kleine Familienbetriebe, die ihre wunderbaren und oft einzigartigen Delikatessen noch nach traditionellen Rezepten verarbeiten, herstellen oder weiter entwickeln. Immer mit Liebe und Herzblut. Wir haben keine Zwischenhändler und kennen unsere Lieferanten persönlich. Dadurch wissen wir, „wo“ unsere Delikatessen herkommen und können voll und ganz hinter unseren Produkten stehen.

Eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das Wissen der Produzenten um die Qualität der Nahrungsmittel ist uns sehr wichtig und Garant für die Zufriedenheit unserer Kunden.

Angebot

Rauchlachs und Arktischer Saibling (Arctic Char)

Wir haben aus Irland Bio-Rauchlachs (zertifiziert von Bio-Suisse) und aus Island Rauchlachs sowie Arktischer Saibling im Programm. Die Fische werden schonend nach biologischen Gesichtspunkten gehalten. Sie müssen täglich eine hohe Schwimmleistung erbringen, die der ihrer wilden Artgenossen sehr nahe kommt. Sie entwickeln deshalb festes Muskelfleisch und weniger Fett als herkömmlicher Zuchtlachs.

Die Islandprodukte importieren wir direkt von einer kleinen Räucherei in der Nähe von Reykjavik, die sowohl den Lachs als auch den Arctic Char nach Bestellungseingang speziell für uns räuchert. Islandlachs ist bei uns in der Schweiz bisher kaum, Arctic Char ausschliesslich bei culinessa erhältlich.

Bitte beachten Sie, dass wir für diese Delikatessen ca. 2 Wochen Lieferfrist haben. Die Bestelltermine entnehmen Sie bitte der Website.

Den Bio-Rauchlachs aus Irland erhalten wir von einer kleinen Schweizer Räucherei. Dort wird der Lachs in einer alten Metzgerei-Räucherammer hängend und sehr schonend nach einem alten Familienrezept geräuchert. Dies verleiht ihm sein unvergleichliches Aroma.

Zu beiden Räuchereien unterhalten wir persönliche Beziehungen. Die isländische Räucherei räuchert auch unsere in Island selbstgefangenen Lachse.

Orangen aus Sizilien

Das Besondere an unseren Orangen ist ihre Frische. Die Orangen dürfen bis unmittelbar vor dem Versand in der Sonne am Baum reif werden. So können sie ihre unvergleichliche Süsse entwickeln. Dies ist keine Selbstverständlichkeit, wenn man bedenkt, dass Orangen bis zu 5 (!) Jahren gelagert werden dürfen bevor sie in den Verkauf gelangen. In unseren Supermärkten finden Sie also nur Orangen, die weit vor ihrer Reife geerntet und dann künstlich nachgereift werden.

Unsere Orangen stammen aus der Gegend um Ribera, ganz im Süden der Insel aus den eigenen Orangerainen unseres Lieferanten und sind etwas ganz besonderes. Die „Arancia di Ribera D.O.P.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) sind die einzigen Orangen der Welt, die eine solche Zertifizierung vorweisen können. Sie dürfen nur in einem kleinen, eng umrissenen Gebiet um Ribera angebaut werden. Das besondere Klima Riberas, unterstützt durch die spezielle Bodenbeschaffenheit, die Lage zum Meer und dem Umstand, dass in Ribera mehrere Flüsse zusammen treffen und somit immer genug Wasser von hoher Qualität zur Verfügung steht, lassen Orangen der Extraklasse heranwachsen.

Die Orangen sind vollkommen unbehandelt. (Die Bezeichnung „unbehandelt“ ist in sofern irreführend, da die Orangen nur nach der Ernte nicht behandelt werden dürfen, wohl aber davor.) Sie können deshalb auch die Schale unbedenklich mit verwenden, als Tee, zum backen oder als Badezusatz. Die Orangen haben Bio - Qualität ohne jedoch bio - zertifiziert zu sein. Die Bauern sind arm und können sich die teuren Zertifizierungen nicht leisten. Sie essen ihr Obst so, wie sie es vom Baum pflücken: vollreif, saftig und süss, genau so wie wir sie Ihnen auch anbieten.

Seit einigen Jahren gibt es mehr und mehr Absatzschwierigkeiten für diese speziellen Orangen. So werden zB. andere Orangen billig in Nachbarländern eingekauft, umgepackt und teuer als „Arancia di Ribella“ weiterverkauft. Die Bauern bleiben so auf ihren hochwertigen, „echten“ Orangen sitzen. Viele der Orangenbauern haben schon aufgegeben, manche ihre Orangengärten umgepflügt.

Deshalb: **Helfen sie mit, den Bauern ihre Lebensgrundlage zu erhalten!!!** - Begeistern sie Ihre Verwandten, Freunde und Bekannten für diese Orangen. Erzählen Sie es weiter. Nutzen sie die Chance und geniessen Sie vollreife, fruchtig süsse Orangen. Eine Extraportion Vitamin C für Sie und die Erhaltung der Lebensgrundlage für die Orangenbauern.

Die Orangen und die anderen sizilianischen Produkte kommen während der Wintermonate alle 4 Wochen zu uns. Bitte bestellen Sie rechtzeitig 2 Wochen vorher. Die genauen Bestelltermine und alle weiteren Informationen entnehmen Sie bitte der Webseite. Dort können sie auch all unsere anderen leckeren Delikatessen bestellen, natürlich nehmen wir auch telefonische Bestellungen entgegen.