



GOURMET FLAMAND

DIE WELT DER GENÜSSE

21. SEPTEMBER 2016



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Seit Anfang 2014 finden Verkostungsveranstaltungen bei Gourmet Flamand statt. Sie - unsere Gäste - haben diese Abende zu einem Erfolg gemacht. Viele kamen zu uns als Fremde und gingen als Freunde. Gemeinsam wurde viel gelacht. Gute Laune zog sich wie ein roter Faden durch alle Veranstaltungen.

Nachdem Sie den Abend hoffentlich genossen haben und auch guter Laune unser Haus verlassen, um möglichst bald wiederzukommen, erlauben wir uns, Ihnen mit dieser Mappe einige Erklärungen zu den vorgestellten Produkten zu überreichen.

Wir hoffen, Sie bald wieder in unserem kleinen Geschäft begrüßen zu können!

AGNES und ANDREE MEYER

Diese Produkte haben Sie heute probiert:

Gourmet-Flamand Erdbeer Likör mit Grappa 18% alc./vol.



Vollfruchtige Erdbeeren gepaart mit mildem Grappa machen diesen Likör zu etwas ganz Besonderem. Ein Genuss über Eis oder mit Sekt aufgegossen! Wir vertreiben diese Spirituose, hergestellt von der Laux GmbH in Förden unter unserer Eigenmarke.

200ml 9,95 €

100ml 6,95 €



Erdbeersenf & Prosecco 115ml

Sonnengereifte Erdbeeren und spritziger Prosecco in einem cremigen Senf – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Verfeinert Dressings und Saucen, ideal zu Käse, hellem Fleisch und Ciabatta.

Zutaten: Erdbeeren (35%), Wasser, Zucker, **Senfsaat**, Prosecco Perlwein 8% (**enthält Sulfite**), Branntweinessig, Johannisbeersaft-Konzentrat, Salz, Verdickungsmittel: Apfelpektin, Gewürze, Säuerungsmittel: Weinsäure.

2,95 €



Sitia Crete 250ml Natives Olivenöl extra

Die Region um die Stadt Sitia im Osten der Insel Kreta ist eine bekannte Erzeugerregion, denn sie erzeugt sehr milde Olivenöle, die für ihre Fruchtigkeit berühmt sind. Aus diesem Gebiet suchen wir die Ernten mit den höchsten Qualitätsmerkmalen aus, um diese für unser „SITIA Crete A.O.C.“ abzufüllen.

- Sortenrein: 100% Koroniki Oliven.
- Ausschließlich Jahrgangsernten.

Ein herrlich fruchtiges Olivenöl, harmonisch, nach frischen, grünen Oliven duftend. Mit pikanten und intensiven Aromen von Lorbeer, Lauch, Thymian und Minze, dazu Noten von Walnuss und grünem Apfel.

Wunderbar zu Salaten, Pasta, Fisch und Fleisch; ein absolutes Muss für die mediterrane Küche!

Prämiert von „Der Feinschmecker“ Sonderheft Olivenöl 2008 und DLG Gold in Juni 2008, DLG Gold 2010 und DLG Gold 2011.

6,95 €



Friedrichshagener Glücksdressing / Chili 0,2l

ORIGINAL Friedrichshagener Glücksdressing ist in der Friedrichshagener Hofküche entstanden. Hier hat einer der Köche das Dressing für seine große Liebe kreiert, um ihr sein Glück zu gestehen. Dies ist auch der Grund für den Namen: Glücksdressing. Aromen von Kirschen und Himbeeren verleihen dem Glücksdressing einen einmalig frischen und samtigen Charakter. Das Dressing eignet sich hervorragend zu Blattsalaten, Rohkost und als Dip. Und weil man es einfach nicht sein lassen konnte hat man sich noch ein zweites Dressing ausgedacht: Das Friedrichshagener Glücksdressing mit einer Chili- Note: Die original Frische, gepaart mit samtigen und aufflammenden pikanten Charakter hat schon viele Liebhaber gefunden.

Zutaten: Sonnenblumenöl, Senf (Wasser, Senfsaat, Branntweinessig, Slaz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), 10,1% Kirschsafte, Zucker, Wasser, 6,1% Himbeeressig, Balsamessig (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff: Ammoniumsulfid, Zuckerkulör), 0,8% Chillies, Salz. Enthält Sulfite.

5,90 €



Andaliman Pfeffer 15g

Andaliman Pfeffer ist ein natürlicher Zitronenpfeffer, der nicht gezüchtet und angebaut werden kann. Dieser aus Indonesien stammende Pfeffer mit seinem herrlichen Zitronenduft und -geschmack für die Pfeffermühle eignet sich zu Fisch, Meeresfrüchten, aber auch zu Kartoffel- und Fleischgerichten.

6,95 €



IL CARPINO

Orvieto Classico 0,75cl

Der bekannteste und meistgetrunkene Wein aus der Region Orvieto in Umbrien. Der Orvieto Classico Secco hat ein frisches und delikates Bouquet und einen trockenen und angenehmen Hauch von Mandeln im Abgang, dabei fast ohne Säure. Er gesellt sich ideal zu Fisch, Muscheln, Eiern und Käse und eignet sich auch als Begleiter zu kalten Vorspeisen.

4,95 €



Reis-Gewürzmischung 150g

Eine würzig-scharfe Gewürzmischung für Reisgerichte. Etwa zwei Esslöffel auf 500g Reis machen diesen zu einem Festessen. Natürlich lässt sich das Gewürz auch „missbrauchen“. Unser Rezept „Brokkoli mit Käse-Sahne-Sauce“ ist ein Indiz dafür.

Zutaten: Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Salz), Curry-Gewürzmischung, jodhaltiges Meersalz, Kurkuma, Koriander, Knoblauchgranulat, Chiliflocken, Senfmehl.

2,95 €



Campagnarde® 100g

Der Großteil Flanderns spricht französisch. So hat sich unser Firmenname ergeben und auch unsere Gewürze werden so benannt. Campagnarde bedeutet „bäuerlich“, „rustikal“, „ländlich“ und steht für unsere eigene Komposition eines vielseitig einzusetzenden Gewürzes. Als Krönung auf deftigen Schmalzbrotten zum Würzen von Fleisch oder auch als Würze für Dips und Saucen.

Zutaten: Rohrzucker, Salz, Knoblauchgranulat, Majoran, Tomatenflocken, Zwiebelpulver, Bockshornkleesamen, Kümmel, schwarzer Pfeffer

2,95 €



Broeder Jacob bruin 33cl 7,5% alc./vol.

Dieses belgische Bier wird von der Brauerei Broeder Jacob in Wezemeel in Belgien gebraut. Zwei Bierliebhaber haben sich im Oktober 2010 entschieden, dieses Bier herzustellen. Den klassischen Geschmack dieses Braunbieres macht der Zusatz von Orangenschalen aus.

2,95 €



La Goudale 0,75l 7,2%alc./vol.

Ein typisches nordfranzösisches Bier, das in der kleinen Brauerei Gayant nach traditioneller Art mit Hopfen aus Nordfrankreich gebraut wird. Auch hier werden getrocknete Orangenschalen beim Brauen verwendet. Das Rezept mit dem Zusammenspiel des Spezialmalzes und dem Hopfen für dieses Starkbier stammt aus dem 14. Jahrhundert. 7,2%alc./vol.

5,95 €



Barbecue-Senf 115ml

Ein aromatisch-pikanter Senf mit der typisch herzhaften Rauchnote. Passt perfekt zu Grillfleisch und Steak.

Zutaten: Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Olivenöl, Paprika, Rauchöl, Gewürze, Zucker.

2,95 €



Curry-Ananas-Senf 115ml

Ein fruchtiger Senf mit frischer Currynote. Köstlich zu Geflügel, hellem Fleisch und Käse. Hervorragend geeignet als Sandwich-Creme, auf Frischkäse und für die feine asiatische Küche.

Zutaten: Ananas 36%, Wasser, **Senfsaat**, Zucker, Ananassaft 6%, Branntweinessig, Salz, Curry. Verdickungsmittel: Apfelpektin.

2,95 €



Gourmet Tomaten-Ketchup 450ml

Dieser Gourmet Tomaten-Ketchup ist durch den hohen Tomatenanteil von 83% extra fruchtig und vollmundig tomatig im Geschmack. Durch den geringen Essiganteil ist dieser sehr verträglich und eine perfekte Grundlage für eigene Saucen-Kreationen und Dips, insbesondere für Grillsaucen. Das ist Tomate pur, ohne den Zusatz von Verdickungsmitteln und ohne Konservierungsstoffe. 100% Gluten- und Lactosefrei!

Zutaten: Tomatenmark (83%), Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Senf, Gewürze.

3,50 €



Pommes Frites Gewürzsalz 125g

Pommes Frites gehören in Flandern zum täglichen Brot. Man war hier immer sehr erfinderisch was Saucen und Gewürze auf diesem Nationalgericht betrifft. Dieses Pommes-Frites-Gewürz der Extraklasse dürfte aber bislang auch den Flamen unbekannt sein.

Zutaten: jodiertes Salz, Knoblauchgranulat, Paprika, Garam-Masala (Gewürzmischung), Currypulver, Cayennepfeffer, Pfeffer

2,95 €



Domaine Toulal rosé (gris) 0,75l

Die Familie Zniber, Pioniere des modernen Weinbaus in Marokko betreibt die Domaine Toulal im Anbaugebiet Guerrouane, in der Nähe von Meknès, ca. 150 km östlich von Rabat vor dem Atlasgebirge gelegen. Der Wein profitiert von der einzigartigen Lage mit außergewöhnlichem Klima. Dieser Wein entsteht traditionell aus den Rebsorten Grenache und Cinsault. Der Domain Toulal ist ein lebhafter, fruchtiger und süffiger Wein. Man sollte ihn gut gekühlt genießen.

6,95 €



Goufrais Guglhupf Goldtüte 150g

"GOUFRAIS - Der Kühle Genuss" ist von 100%igem Kakao-Pulver umhüllt und enthält keinen Alkohol. Die hochwertigen Zutaten entfalten sich langsam nach anfänglicher Festigkeit in zartem Schmelz und sorgen so für ein unvergessliches und lang anhaltendes Geschmackserlebnis.

Zutaten: Pflanzliches Fett, Zucker, Kakaopulver stark entölt 15%, pflanzliches Fett gehärtet, Molkenpulver, Kakaopulver, Emulgator: Soja-Lecithin (nicht genetisch verändert), Aroma: natürliches Vanillearoma. Kann Spuren von Nüssen enthalten.

5,95 €



Gourmet-Flamand Mango Likör mit Gin 18% vol.

Voller Fruchtgeschmack der Mango trifft auf das IN-Getränk der Spirituosenbranche. Der feine Wacholdergeschmack des Gin pusht die süß-säuerliche Note der Mango. Diesen Likör muss man haben! Wir vertreiben diese Spirituose, hergestellt von der Laux GmbH in Förden unter unserer Eigenmarke.



200ml 9,95 €

100ml 6,95 €



GOURMET FLAMAND-BURGER / RIND

Zutaten:

500g Rindergehacktes oder gemischtes Gehacktes
20g Viande Orientale (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
100ml Gourmet-Ketchup von Gourmet Flamand
50ml Mayonnaise
4 Datteltomaten (natürlich gehen auch andere Tomaten)
2 kleine Zwiebeln
4 große Blätter Eisbergsalat
4 Hamburger Brötchen (Buns)
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Das Gehackte mit dem Viande Orientale vermischen und Patties von je 125g formen. Danach in Olivenöl braten, aber nicht zu lange, da das Fleisch sonst zu trocken wird. Die Datteltomaten längst in kleine Scheiben schneiden, eine Zwiebel in Ringe schneiden. Die andere Zwiebel sehr klein würfeln. Mit dem Ketchup und er Mayonnaise vermischen. Etwas ziehen lassen Eisbergsalat waschen. Die Buns kurz im Backofen rösten (Achtung – nicht zu lange, sonst wird ´s Zwieback!). Die untere Hälfte jeweils mit etwas Ketchup-Mayonnaise-Mischung bestreichen. Ein großes Blatt Eisbergsalat darauf legen. Jetzt das noch heiße Fleisch darauf, die Tomatenscheiben und Zwiebelringe auf das Fleisch legen und mit dem Deckel des Buns abdecken. Zum besseren Halt einfach einen Spieß durch den Burger stecken.



BANANA GONDOLA

Zutaten:

- 4 eben gereifte, gut gewachsene Bananen
- 4 Goufrais-Guglhupfs (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 1 Pfirsich (je nach Saison auch je Banane z.B. 2 Erdbeeren)

Zubereitung:

Die Bananen wie eine venezianische Gondel auf ein Backblech stellen. Dazu die Banane unterhalb etwas gerade schneiden. Auf der oberen Seite die Schale unterhalb des Stengels im Viereck aufschneiden und entfernen. Etwas vom Fruchtfleisch heraus schneiden, so dass die Banane wie ein Boot aussieht. Je Banane 1 Goufrais-Guglhupf vierteln und diese in die Vertiefung legen. Jetzt für ca. 10 bis 15 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten stellen (Ober-/Unterhitze). Wenn die Bananen schwarz geworden sind und die Schokolade geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen und etwas von der klein geschnittenen Frucht darauf legen. Sofort servieren – ein absoluter Hingucker und einfach lecker!



ROSENKOHL MIT KÄSE-SAHNE-SAUCE

Zutaten:

750g Rosenkohl
250g Sahne (eventuell Kochsahne fettreduziert)
50g geraspelter Goudakäse
2 EL (oder mehr) Reisgewürz von Gourmet Flamand
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Rosenkohl in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten kochen. Inzwischen die Sahne aufkochen, den Käse unter Rühren einschmelzen lassen mit Reisgewürz würzen, eventuell mit Pfeffer und Salz oder noch etwas mehr Reisgewürz abschmecken.

Den Rosenkohl in eine Schüssel geben und die Sauce darüber gießen. Natürlich kann man auch alles einzeln auf den Tellern anrichten – hier ist der Phantasie keine Grenze gesetzt.