

GOLDI

Gewürzmischungen:

Mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sind die idealen Helfer in der modernen Küche

Mit Frischkäse:

anrühren und ziehen lassen, danach unter Frischkäse rühren.

Grillsauce:

Die Gewürzmischung in Öl anrühren und mit Schmand gemischt ergeben schmackhafte Grillsaucen.

Brotaufstrich:

Gewürzmischung mit Olivenöl angerührt als Aufstrich auf warme Weißbrotscheiben.

Grillbutter:

Gewürzmischung in Öl einrühren und in Butter einrühren.

Marinaden:

Verwendung als Marinade um Grillgut einzulegen

Fruschetta:

Bruschetta mit Mango

Für Pestos, Dips, Saucen Pizza, Pasta, Aufläufe.

75 g 6.20 €

Bruschetta:

Der Allrounder für Dips, Saucen, Brotaufstriche und Marinaden.

75 g 6.20 €

Cafe de Paris:

Für Pesto, Dips und Sauce. Besonders geeignet zu Fisch, Käse, Kartoffeln und Rohkost. Als Kräuterbutter oder zum Marinieren.

50 g 4.50 €

Agljo Olio

Scharfe italienische Spezialität.

60 g 4.20 €

Bärlauch Pesto

60 g 3.80 €

Chakalaka

Scharfe, afrikanische Gewürzmischung!

100 g 4.20 €

Agljo Olio Peperoncino, grob

- scharfe italienische Spezialität -

60g 3,80 €

Tomaten Käse Dip

Mit Tomate, Chili, Knoblauch, Paprika, Mandeln und Käsepulver. Leckerer Dip zu vielen Gerichten, besonders zum Grillen. *scharf*

80g 6,20 €

Fuego Dip

Extra scharfer Dip mit Chili, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Curcuma und Käsepulver.

70g 6,20 €

Tzatziki Dip ****Neu****

Typisch griechischer Geschmack mit Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie .

40g 6,90 €

GOLDI

Thai Dip ****Neu****

Typisch thailändisch bedeutet süß, scharf und fruchtig. Das schmeckt auch hier bei uns, zum Beispiel als Dip mit Joghurt und Mayonnaise oder als Gewürz, das vielen Speisen einen besonderen, asiatischen Charakter verleiht. Auch zum Marinieren und Abrunden von Saucen ist der Thai Dip ideal.

90g 6,90 €

Svenska Dill Dip ****Neu****

Herzhafte Senfsaaten treffen in diesem Dip auf die einzigartige Kräutermotte des Dills. Abgerundet von einem Hauch frischer Zitrone schmeckt die Würzmischung herrlich mild und frisch. Angerührt als Dip passt sie klassisch zu geräuchertem Lachs und vielen Fischgerichten, zu Kartoffeln, Gemüse und Rohkost. Auch Marinaden und Salatdressings, z.B. für Gurkensalate, verfeinert der Dip hervorragend.

95g 6,90 €

Parmesan Blend **Neu**

Diese Gewürzzubereitung vereint die Geschmäcker von Parmesan, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Petersilie und Liebstöckel. In Kombination mit Crème fraîche entsteht ein herrlicher Dip, der eine Vielzahl an Gerichten verfeinert und ergänzt.

75g 5,90 €

Senfspezialitäten:

Mango Curry Senf:

Fruchtig exotischer Geschmack mit leicht scharfer Currynote. Für Salate und Fleischgerichte.

145 ml 4,90 €

Feigen Senf:

Sehr vielseitig verwendbar. Zu Fisch, Geflügel, Schwein, Rind und Lamm. Exotischer Geschmack. oder zu Käse, Dressings und Salaten. ***DLG Gold prämiert 2009*** .

145 ml 5,40 €

Knoblauch Gourmet Senf ****Neu****

Der herzhafte Knoblauch-Senf mit seiner leichten Schärfe schmeckt wunderbar zu pikanten Gerichten. Seine grobe Senfsaat wurde mit dem feinen Geschmack von Knoblauch veredelt und mit frischem Weißweinessig und Gewürzen abgeschmeckt.

180 ml 5,90 €

Spirituosenpezialitäten

Grappa Invecchiata Gran Reserve Selezione 40% Vol.

20jährige Lagerung verleihen diesem Cuvée einen intensiven Geschmack und Geruch nach reifem Obst, Gewürznoten, Tabak, Kirsche und Vanille. Reich und samtig im Geschmack mit lang anhaltendem Abgang.

200 ml 17,00 €
100 ml 9,50 €



A. Goldbach Pommernring 6h
23569 Lübeck
0451-2904715
www.goldiweb.de

Spirituosenpezialitäten

Haselnuss - Premium 40% Vol.

Geist der Extra Klasse. Intensiver Geschmack gerösteter Haselnüsse, Nougat und Schokolade. Runder harmonischer Abgang. ***Das absolute Highlight***

200 ml 14,50 €
100 ml 8,50 €

Absinth Verde – Spirituose 55% Vol. ****Neu****

„Die Legende lebt“. ***Enthält Farbstoff*** ***ISW Silber prämiert 2010***

200 ml 10,50 €

Tomatin Highland Single Malt 6 Jahre ****Neu****

Das Wasser entstammt dem Allt na Frithe Burn. In der Nase treffen süße, grüne Birnen auf frische Trauben, darüber liegt ein Hauch von Bienenwachs. Im Nachklang bäumt sich dieser Whisky nochmals kraftvoll auf, bevor er kurz darauf verschwindet und einen fruchtigen Eindruck hinterlässt.

200 ml 16,00 €

Alter Roter Weinbergpfirsich - Spirituose ****Neu****

Das intensive Gerucherlebnis weckt bereits die Erwartung beim Einschenken. Der volle Geschmack von reifen, roten Weinbergpfirsichen von der Mosel zeichnet diese hochwertige Spezialität aus. Im Abgang mild und fruchtig, wird er besonders gerne nach dem Essen gereicht.

200 ml 10,50 €

Cognac X.O. Fine Champagne 40% Vol.

Gereifte Weinaromatik, Vanille, Karamell und elegante Röstaromen im Duft. Tolle Textur, viel Schmelz, Vanille und Honigsüße im Geschmack mit gut eingebundenem Holzton. Rund, lang und ausgewogen im Abgang.

200 ml 19,00 €
100 ml 11,50 €

Fettercaim Highland Single Malt 9 Jahre (46% vol)

Allgemeinen durch einen milden, nussigen, erdigen und vollen Geschmack charakterisieren - so auch dieser Single Malt. Noten von warmem Apfelstrudel mit Vanillesauce umschmeicheln die Nase und werden von würzigen Kräuternoten ergänzt

200 ml 19,00 €



Likörspezialitäten

Zitronenlikör: 15 % Vol.

Der Sommerhit für spritzige Cocktails

Weinbergpfirsich Likör: 18 % Vol.

Ein edler Likör aus dem Weinbergpfirsich.

Granatapfel Likör: 18 % Vol.

Frisch mit klarer Frucht in der Nase und langanhaltendem Abgang. Pur, on the rocks oder zum Mischen von Cocktails. Genial auch mit trockenem Sekt oder Secco. ***Likör des Jahres 2009 - ISW Gold prämiert***

Ostsee - Kräuter 51% Vol. Kräuterlikör

"Der es in sich hat. Besonders stimmungsvoll wirkt dieser ""Einheizer"" in der kalten Jahreszeit. Wenn er entzündet wird kommen seine wohltuenden Kräuter zur Geltung. Auch auf Eis zu genießen.

Cappuccino Likör 18% Vol. ***neu***

Der Likör vereint den Geschmack von kräftigem Kaffee und cremiger Milch perfekt. Er ist für sich pur oder auf Eis eine Leckerei. Auch zu Desserts, in heißer Milch, Schokolade oder Kaffeegetränken ist er köstlich.

Blanc Royal Trüffel-Sahnelikör 17% Vol. ***neu***

Der Trüffel-Sahne-Likör erinnert im Geschmack an die zart-schmelzende Trüffelpraliné und betört den Gaumen. Er ist sowohl pur als auch auf Eis, in Cocktails und zu Desserts ein Gedicht. Unser Tipp: Ein Schuss davon im Cappuccino, Kaffee oder in heißer Schokolade erwärmt aufs Köstlichste.

Sanddorn Likör 17% Vol. ***neu***

Als Zitrone des Nordens hat sich der Sanddorn bei uns einen Namen gemacht. Die leuchtend gelb-orangen Beeren geben diesem Fruchtlikör seine einzigartige Farbe und seine intensiv fruchtigen und zugleich leicht herben Noten machen den Sanddorn Likör zu einem wahren Geschmackserlebnis! Er eignet sich perfekt als Aperitif oder im Dessert und ist auch einfach nur pur ein wahrer Genuss!

Pflaumen Likör 25 % Vol.

Pflaumenextrakt verleiht diesem Likör ein harmonisches und ausgewogenes Aroma.

Williams Birne 18 % Vol.

Aus Fruchtkonzentrat der Williamsbirne. Sehr süffig im Geschmack. Eine Alternative zu unserem Williams Birnen Brand.

Schlehen Likör 20% Vol.

Aus der Frucht des Schwarzdornbusches. Das Extrakt wird aus dem herb-säuerlichen Fruchtfleisch zu einem genussvollen Likör verarbeitet.



100ml Marula Sahne Likör 17% Vol. ****neu****

"Aus den süß - herben Früchten des ""Elefanten-baumes"" aus Südafrika. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Ideal zum Mischen von Cocktails, on the rocks oder in Kaffee oder Kakao. ***ISW Silber 2010***"

Goldi´s Ingwer Likör 37,5 % Vol.

Feiner Kräuterlikör mit ausgeglichenem Gerbstoff und Säuregehalt, milder und halbtrockener Magenbitter.

Oma´s Bratapfel Likör 18% Vol. ****neu****

Duft und Geschmack von Omas guter Backstube stecken in diesem köstlichen Likör. Er riecht verführerisch nach gebratenen Äpfeln, gefüllt mit weihnachtlichen Zutaten, wie Marzipan, Vanille und Karamell. Köstliche Sahne rundet seinen Geschmack fein ab. Pur ist er genauso köstlich wie zu Desserts.

Absacker Black label 28% Vol. ****neu****

So schmeckt Kräuterlikör heute: Absacker of Germany. Die einzigartige Komposition aus Kräutern, Gewürzen und Früchten. Nicht bitter, sondern würzig, fruchtig und fein.

500ml 19,70 €

Folgende Preise für alle Liköre:

350 ml	11,90 €
200 ml	9,50 €
100 ml	5,00 €

Essigspezialitäten

Feige-Dattel-Crema Balsamico 3% Säuregehalt

In dieser Crema Balsamica vereint sich süß-säuerlicher Dattelsirup mit dem köstlichen Geschmack sonnenverwöhnter Feigen. Das Ergebnis ist eine Delikatesse, die dunkle Saucen, Salatdressings und Nachspeisen zum Geschmackserlebnis macht. Unser Tipp: Zu einer gemischten Käseplatte servieren.

250ml 8,50 €

Condimento Balsama Bianco Originale 4,5% **Neu**

Diese Essig-Spezialität wurde aus Trebbiano-Trauben hergestellt, bei niedrigen Temperaturen schonend eingekocht und traditionell in Eichenholzfassern gelagert. Der Condimento Balsama Bianco Originale überrascht mit seinem feinen Geruch und einer ausgewogenen Süße-Säure-Balance. Sein edler Geschmack eignet sich ideal zur klassischen Verwendung in der Küche und schmeckt hervorragend in Salatdressings, Eintöpfen und hellen Saucen.

250ml 13,00 €
100ml 5,90 €

Blaubeer Crema 3% Säuregehalt **Neu**

Der Geschmack frisch gepflückter Blaubeeren! Fruchtig-süß und mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel eignet sich diese Crema ideal für Saucen, Salatdressings sowie Obst- und Käsespeisen. Ihre Cremigkeit macht auch Desserts und Eis zu einer kleinen Köstlichkeit und in Kombination mit Sekt oder Mineralwasser ergibt sie eine besondere Erfrischung.

250ml 9,00 €
100ml 4,00 €



Crema di Frutta Grapefruit 4% Säuregehalt **Neu**

Intensiv fruchtig und fein cremig - das ist die Crema di Frutta Grapefruit. Sie besticht mit ihrer kräftigen Farbe und ihr hoher Fruchtanteil schmeichelt dem Gaumen mit dem köstlichen Geschmack pinker Grapefruits. Das harmonische Spiel aus süßen, bitteren und herben Noten verleiht jedem Salat ein erfrischendes Aroma. Mehr als das, verfeinert die Crema di Frutta Grapefruit sommerliche Drinks und köstliche Desserts.

250ml 9,00 €
100ml 4,00 €

Ölspezialitäten

Knoblauch auf Olivenöl

Ätherisches Knoblauchöl in Kombination mit Olivenöl nativ extra. Für würzige Salatdressings oder zu warmer Pasta. Als Marinade für Fleisch und Fisch.

250 ml 8,50 €

Olio Bravas

Der volle Geschmack sonnengereifter Tomaten, Paprika, Peperoni und Knoblauch trifft in diesem Olivenöl auf die frischen Noten verschiedener Kräuter. Das Ergebnis ist eine würzig-scharfe Spezialität, die ideal zum Abschmecken von Salaten und Saucen sowie Würzen von Fleisch und Fisch ist. Auch auf geröstetem Brot, Nudeln oder Kartoffeln ein köstliches Geschmackserlebnis.

250 ml 10,90 €

Kokos Olio - hergestellt aus 100 % Kokosöl **Neu**

Unser Kokos Olio ist ein naturreines Pflanzenöl aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss, ohne jegliche Zusätze. Durch eine gezielte Vakuumdestillation bleibt es bis 2°C flüssig. Es wandelt als einziges Speise-Pflanzenöl die enthaltenen Fette beim Erhitzen nicht in Transfettsäuren um. So ist es zum gesunden Braten, Kochen & Backen bestens geeignet und eine echte Alternative zu Butter.

250 ml 8,50 €

Alba Öl - „Das Original“ Butteröl - Rapsölzubereitung

Cholesterinfreies Rapsöl, verfeinert mit Butteraroma. Erhitzbar bis 220°C, daher ideal zum Braten, Grillen und Backen. Als Buttersatz in Saucen, Pasta, Gebäck und Hefeteig.

250 ml 5,80 €

Kräuter der Toskana auf Olivenöl **Neu**

Mediterrane Kräuter schenken dem nativen Olivenöl extra einen ganz besonders vielfältigen und würzigen Geschmack. Die feinen Noten von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Estragon harmonisieren hervorragend mit Pasta, Kartoffeln und Gemüse. Auch Suppen und Saucen sowie Fleisch oder einfach ein Stück Ciabatta werden mit diesem Öl zu einem köstlich-mediterranen Geschmackserlebnis.

250ml 8,50 €
100ml 3,00 €