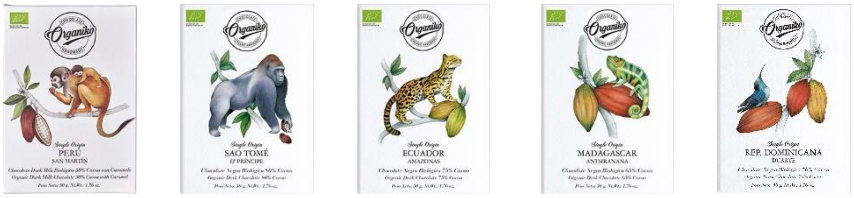
W e i n d e p o t H a n s - P e t e r G i e t z e n
St. Peter Str. 3, 41179 Mönchengladbach Tel. 02161/570772, www.vinos-hpg.de, e-mail: info@vinos-hpg.de

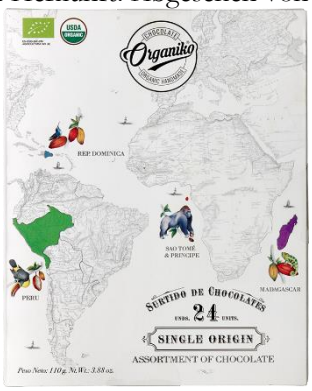
Schokolade, Pralinen und Gebäck Oktober 2023

Chocolate Orgániko



je Tafel 50g **3,50 €** (=70,-/kg)

Chocolate Orgániko ist eine Schokoladenmanufaktur in Madrid, die 2004 von einem Schoko-besessenen Paar gegründet wurde, das schon seinerzeit auf das heute trendy gewordenen Konzept „from bean to bar“ gesetzt hat. Die beiden kaufen ihren Kakaobedarf grundsätzlich nur als Kakaobohnen direkt vor Ort und nur von bio-zertifizierten Erzeugern. Die Kakaobohnen werden in ihrer Betriebsstätte in Madrid handwerklich zu Schokolade verarbeitet und in Tafeln gegossen. Selbstverständlich ist auch diese Produktion biozertifiziert. Jede einzelne Schokoladensorte entsteht ausschließlich aus Kakao einer bestimmten Herkunft. Abgesehen von der Herkunft des Kakaos unterscheiden sich die Sorten durch den Kakaogehalt. Es gibt sie mit 50%, 65%, 70%, 75% und 80%. Die 50-prozentige fällt fast noch unter Vollmilchschokolade. Mit jeder Kakaostufe mehr wird die Schokolade zwangsläufig herber und schoko-intensiver. Aber durch die hochwertigen Kakaosorten ist selbst die 80-prozentige noch harmonisch.



Schokoladen-Weltreise 110g **7,- €** (=63,64/kg)

Die Schokoladen gibt es auch als Minitäfelchen, 4 verschiedene Sorten, in einer hübschen Aufmachung als Schokoladen-Weltreise.

Almendras Chocolate 80g **4,- €** (=50,-/kg)

Hier verarbeitet Chocolate Orgániko die hoch aromatischen, spanischen Marcona-Mandeln als Ganzes, umhüllt sie mit einer speziell für diese Verwendung komponierten Schokolade mit 46% Kakaogehalt und wälzt sie schlussendlich in einer Mischung aus Kakao- und Zimtpulver.

La Higuera

In der Extremadura gedeiht seit Jahrhunderten eine eigenständige Feigensorte, die Calabacita-Feige. Die hat kleine, aber besonders süße und besonders aromatische Früchte. Wegen ihrer relativ dünnen Haut ist sie im reifen Zustand als Frischware nur bedingt lagerfähig. Umso besser eignet sie sich für eine Verwendung als Trockenfrucht.

1989 hatten Valero und Felipa Nieva die Idee, aus diesen Trockenfeigen Pralinen zu machen. Das war die Geburtsstunde der Rabitos royale. Die werden heute weltweit vertrieben, aber immer noch in Caceres, der heimlichen Hauptstadt der Extremadura, hergestellt.

Feigenpralinen mit Sahnelikör „Rabitos Royale“ 150g **6,50 €** (=43,33/kg) in der 1-kg-Dose 38,-

Die getrockneten Feigen werden im Ganzen in Sahne und Likör eingelegt, mit dunkler Schokolade umhüllt und einzeln verpackt.

Feigenpralinen mit Salzkaramell „Rabitos Caramell“ 150g **6,50 €** (=43,33/kg) in der 1-kg-Dose 38,-

Die Feigenpralinen gibt es auch in einer ganz besonderen Variante: Hier werden die Feigen mit weichem Salzkaramell gefüllt und die Schokoladenhülle besteht aus Vollmilchschokolade.

Spanien liebt seine Süßigkeiten: Fast 20% der täglichen Energiezufuhr des durchschnittlichen Spaniers besteht aus Zucker, weit mehr als in Deutschland. Da wundert man sich nicht über all die confiterias, pastelerias, bizcocherias und chocolaterias in den spanischen Stadtzentren. Aus solchen kleinen Handwerksbetrieben sind manchmal mittelständische Unternehmen entstanden, mit modernster maschineller Ausstattung, hohem Automatisierungsgrad und durchrationalisiert. Der Qualitätsanspruch ist selbst bei größeren Betrieben meist erstaunlich hoch; die anspruchsvollen spanischen Süßschnäbel müssen bei der Stange gehalten werden.

Turrón Monerris

Monerris gehört, 1893 gegründet, zu den ältesten Turron-Herstellern in Spanien, hat aber bis heute seinen Betriebssitz in einer Ecke Spaniens, in der Turron ganz und gar keine Tradition hat, nämlich in der Hafenstadt Santander am Atlantik. Verarbeitet werden nur spanische Mandeln und spanischer Honig.

Turrón Duro 150g **2,- €** (=13,30/kg)

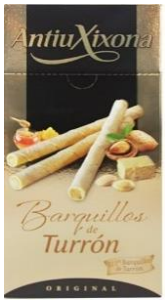
Entstanden ist Turrón im 17. Jahrhundert im kleinen Örtchen Xixona (kastilisch: Jijona) im Hinterland von Alicante, wenngleich die Rezeptur vermutlich sehr viel älteren Ursprungs ist. Turrón wird aus gerösteten Mandeln und einer Masse aus erhitztem und mit Honig/Zucker gesüßtem Eiklar hergestellt. In der klassischen Variante Turrón duro bleiben die Mandeln ganz, der Turrón hat eine fest-knackige Konsistenz.

Antiu Xixona

Antiu Xixona führt seine Unternehmenshistorie bis 1863 zurück und ist bis heute im Örtchen Jijona angesiedelt. Auch das ist längst kein handwerklich arbeitender Kleinbetrieb mehr, sondern ein mittelständisches Unternehmen, aber mit einem hohen Qualitätsanspruch, auch und gerade, was die verarbeiteten Zutaten angeht.

Trufas al Cacao 100g **2,- €** (=20,-/kg)

Trufas, auf deutsch Trüffel, haben in Spanien eine lange Tradition. Während bei uns viele Trüffelvarianten mit Alkohol aromatisiert sind, wird inSpanien mehr die puristische Variante geschätzt, die Trufas al Cacao. Da ist der Name Programm. In guten Trufas wird reichlich Kakao-Pulver untergebracht. Und genauso schmecken spanische Trufas al Cacao dann auch: zart schmelzig und intensiv nach Kakao. Trufas sollte man übrigens nicht zu warm werden lassen.

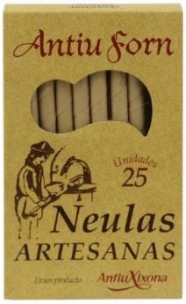


Barquillos de Turrón 75g **1,50 €** (=20,-/kg)

Barquillos sind eigentlich ein feines Gebäck, dass in Deutschland gerne mit seinem französischen Namen als cigarettes russes bezeichnet wird. Dafür wird hauchdünn ausgestrichener Waffelteig direkt nach dem Backen aufgerollt. Den in den Röllchen entstehenden Hohlraum kann man natürlich auch füllen. Genau das macht Antiu Xixona, und zwar mit einer cremig aufgemixten Turrón-Masse.

Pralinen von Turrón 150g **3,- €** (=20,-/kg)

Für die Turrónpralinen wird bei Antiu Xixona eine Turrón-Masse ähnlich der für Turron de Jijona nochmal aufgemixt und verfeinert, bekommt damit eine noch etwas weichere Struktur und wird zu Pralinen geformt, die mit Schokolade überzogen werden.



Neulas 100g **1,50 €** (=15,-/kg)

Neulas werden aus einer Art Waffelteig hauchdünn gebacken und sofort aufgerollt. Das Gebäck ist genauso zart wie knusprig.

Mazapanes und Dragees

Mazapanes 200g **3,50 €** (=17,50/kg)

Marzipan ist wahrscheinlich im mittelalterlichen Persien entstanden und mit den Arabern über Spanien nach Europa gelangt. Kein Wunder, dass das klassische Mandelanbau-Land Spanien bis heute den Marzipan zum nationalen Süßwaren-Erbe zählt. Hier als „surtido“ also als Mischung verschiedener Marzipan-Zubereitungen.

Dragées von kandierter Orangenschale
Dragées von Marcona-Mandeln

je 100g **3,- €** (=30,-/kg)

Dragées haben eine mit Kristallzucker stabilisierte Schokoladen-Umhüllung, die robuster und knackiger ist, als eine reine Schokohülle.

Virginias

Virginias ist ein mittelständischer Süßwarenhersteller, 1932 im katalanischen Reus gegründet und bis heute dort ansässig. Eine Spezialität von Virginias sind Turrónsorten, die, puristisch betrachtet, eigentlich keine sind. Mittlerweile werden in Spanien nämlich alle möglichen Süßwaren als Turrón bezeichnet, wenn sie die typische Barrenform des klassischen Turrón haben. So sind die speziellen Turrónsorten von Virginias eigentlich dünn mit Schokolade umhüllte Barren aus Trüffelmasse, hergestellt aus besten Zutaten.

Turrón Chocolate Trufado mit Orangen 150g **2,50 €** (=16,67/kg)

Eine Trüffelmasse (die typisch spanischen Trufas lassen grüßen) wird mit feingewürfelten getrockneten Orangen verfeinert und überzogen mit Schokolade. Und eben geformt wie Turrón.

Turrón Chocolate Trufado mit Flor de Sal

150g **2,50 €** (=16,67/kg)

Hier wird die Trüffelmasse raffiniert mit Flor de Sal abgewandelt, eine spannende Komposition aus schokoladiger Süße und leichter Salzigkeit. Die Umhüllung ist aus Vollmilchschokolade.

kandierte Orangen in Schokolade 75g **2,50 €** (=33,30/kg)

Für die „Naranja Bombón“ werden Orangenscheiben kandiert und mit Schokolade umhüllt.

Virtanias de Almendra 50g **2,- €** (=40,-/kg)

Ganze Mandeln, zunächst karamellisiert, dann mit einer Schokoladenhülle versehen und schließlich mit Kakao bestäubt.

Mantecados y Polvorones

Weihnachtsplätzchen gibt es auch in Spanien. Die heißen Mantecados (ohne Mandeln) oder Polvorones (mit Mandeln) und fallen ganz anders aus als bei uns. Ziemlich mürbe und ziemlich bröselig, lassen sie sich schon von der Konsistenz her nicht mit Spekulatius und Lebkuchen vergleichen.

Mantecados y Polvorones 600g-Schachtel **6,- €** (=10,-/kg)

Mantecados und Polvorones lassen sich geschmacklich kaum vereinheitlichen, weil jeder Bäcker den Ehrgeiz hat, eine möglichst große Vielfalt ganz unterschiedlich aromatisierter „Mantecados y Polvorones“ anzubieten, mit Zimt, mit Kakao, mit Orangenschale oder Zitrone, und, und, und. Verpackt wird dementsprechend meist als „Surtido“, also gemischt.

Polvorones Maestro Obrador 200g **3,50 €** (=17,50/kg)

Die Polvorones “Maestro Obrador” (das heißt so viel wie “aus Meisterhand“) sind die handgefertigte Edelversion des spanischen Weihnachtsklassiker aus besonders ausgewählten Zutaten und luxuriösen 20% Mandelanteil.

Madalenas 300g **2,- €** (=6,67/kg)

Madalenas werden aus einem saftigen Rührteig in einer typischen Form gebacken. In Spanien sind sie Frühstücksgebäck, in Deutschland denkt man eher an den Nachmittags-Kaffee.

Mandrile Melis

Cioccovelvet Tre Cioccolati 180g **4,90 €** (=27,22/kg)

Zu den vielen Köstlichkeiten der Gourmet-Region Piemont gehören die lokalen Haselnüsse, die vor Ort gerne auch zu Pralinen verarbeitet werden. So auch in der Confiserie Mandrile Melis im Fossano.
Hier werden nämlich beste Piemonteser Haselnüsse geröstet und von der Haut befreit, anschließend zu Nougat verarbeitet, zusammen mit einer Creme aus weißer Schokolade zu Pralinen geformt und mit 2 Schichten aus Vollmilchschokolade und dunkler Schokolade umhüllt.

Fratelli Laurieri

Fratelli Laurieri ist ein Familienunternehmen im süditalienischen Städtchen Matera, das sich auf die typischen Kleingebäckvarianten Italiens spezialisiert hat. Der Betrieb rühmt sich, dass nach traditioneller Methode gebacken wird, ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe, ohne Glutamat und ohne Palmöl. Natürlich kommt moderne, rationell ablaufende Technik zum Einsatz, aber das muss ja kein Nachteil sein.

Amaretti 100g **3,- €** (=30,-/kg)
Amaretti, ganz klassisch: feinst gemahlene Mandeln werden unter Eischnee gehoben, mit Zucker gesüßt und mit Bittermandelöl gewürzt und als kleine Häufchen zart-knusprig gebacken. In Italien gerne als Begleitung zum Espresso gereicht.

Cantucci mit Mandeln 200g **3,- €** (=15,-/kg)
Cantucci ganz klassisch, eine großzügige Dosis ganzer Mandeln in dezent gesüßtem Teig gebacken, anschließend in Scheiben geschnitten und getrocknet. Wird in Italien traditionell gern in Süßwein getunkt, schmeckt aber auch pur oder zum Kaffee.

Scrocchi mit Rosmarin 175g **2,50 €** (=14,28/kg)
Scrocchi sind eine Art Kekse, aber nicht süß, sondern salzig-würzig, die es in einer Vielfalt von Geschmacksrichtungen gibt. Uns haben die mit Rosmarin am besten gefallen.

Grissini mit Meersalz
125g **2,- €**(=16,-/kg)
Grissini gehören seit Jahrhunderten zur italienischen Lebensmittelwelt. Die dünnen und daher schnell trocken backenden Gebäckstangen sind hier mit grobem Meersalz verfeiner

spanische Knabbereien

Habas Fritas 110g **2,- €** (=18,19/kg)
Die Habas Fritas sind eine typische spanische Knabberspezialität, die man im übrigen Europa kaum findet. Dabei sind die Habas Fritas genauso simpel wie köstlich: Bohnenkerne werden wie Chips in Öl fritiert und gesalzen. Sonst nichts.

Galletas mit Ziegenkäse-Füllung 75g **3,- €** (=40,-/kg)
Für dieses Gebäck wird ein ganz fluffig-zarter Teig (ähnlich dem deutschen Windbeutel-Gebäck) mit einer Ziegenkäse-Creme gefüllt und als kugelige, kleine Häufchen gebacken.

Patatas Fritas con Aceite de Oliva 190g **3,50 €** (=15,80/kg)
Nein, Kartoffelchips werden selbst von eingefleischten Chips-Junkies nur selten als Delikatesse verstanden. Obwohl, Chips auf Delikatessen-Niveau, das gibt es, und das ist eigentlich ganz einfach: Man nehme anständige Kartoffeln (sprich, die Knollen, nicht Kartoffelmehl), anständiges Öl zum Frittieren und Salz. Und sonst nichts, keine Geschmacksverstärker, keine Aromen, keine Konservierungsstoffe. So entstehen seit fast 60 Jahren die Chips des Familienunternehmens Marisa in Madrid.

Landbäckerei Huppertz

Spekulatius, Printen, Lebkuchen, Stollen….

Die kleine Landbäckerei Huppertz im Korschenbroicher Vorort Neersbroich backt nicht nur exzellente Brotsorten, sondern in der Vorweihnachtszeit auch genauso exzellente, traditionelle Weihnachtsplätzchen und Christstollen. Die gibt es dann auch bei uns.

Okt. 2023. Redaktion Hans-Peter Gietzen. Freibleibend gültig solange Vorräte reichen bzw. bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.vinos-hpg.de einzusehen sind.