



23. GenussGipfel

AUSSTELLERKATALOG

30. – 31. März 2020, Köln

2020

Feinkost aus aller Welt, präsentiert
von über 80 Ausstellern!

Veranstaltet von

EHI Retail Institute®

www.genussgipfel.eu



23. GenussGipfel

30. – 31. März 2020, Köln



Das Programm zum GenussGipfel 2020

MONTAG, 30. MÄRZ 2020

★ 8:30 Uhr

Öffnung der Registrierung

★ 9:30 Uhr

Beginn der Vorträge im Vortragsraum.
(1. Vortrag wird noch bekannt gegeben)

★ 10:00 Uhr

Warenkunde zu Caviar

Frank Brömmelhaus, Caviar House & Prunier
(Corpus-Culinario-Mitglied)

★ 10:30 Uhr

Stärkung von regionalen Landwirten und
Gastronomen

Johannes Arens, Bauernrunde e.V. Köln

★ 11:00 Uhr

Die Kunst der kleinen Schritte – was bringt uns
Menschen zum Handeln?

Georg Sedlmaier, IG FÜR
(Corpus Culinario unterstützt die Idee der IG FÜR)

★ 11:30 Uhr

Warenkunde zu Honig (englisch)

Jenny Deeprose, britische Journalistin

★ 12:00 Uhr

Warenkunde zu Oliven und Olivenöl

Kerstin Barduhn, Die Olivenölexpertin

★ 12:00 Uhr

Öffnung der großen Halle für alle Fachbesucher
und Beginn der Ausstellung sowie Abstimmungs-
zeitraum zum „Produkt des Jahres“

★ 18:00 Uhr

Ende der Ausstellung

ABENDVERANSTALTUNG

★ Ab 18:30 Uhr

Networking-Abend „GipfelTreffen“

ungezwungener Rahmen mit musikalischer
Begleitung sowie Speisen und Getränken

*(Für Mitglieder und Aussteller sind zwei Freiteilnahmen
inkludiert. Weitere Personen sind an der Abendkasse
(75,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person) ebenfalls herzlich
willkommen!)*

DIENSTAG, 31. MÄRZ 2020

★ 9:00 Uhr

Öffnung der Registrierung und Beginn der
Ausstellung

★ 10:30 Uhr

Vorentscheid zum Wettbewerb „World Pesto
Championship 2022“

Anmeldewunsch an kolb@ehi.org.
Begrenzte Teilnehmerzahl

★ 11:30 Uhr

Ende des Abstimmungszeitraums und Prämierung
zum „Produkt des Jahres“

★ 14:00 Uhr

Ende der Ausstellung und des GenussGipfels

Impressionen 2020

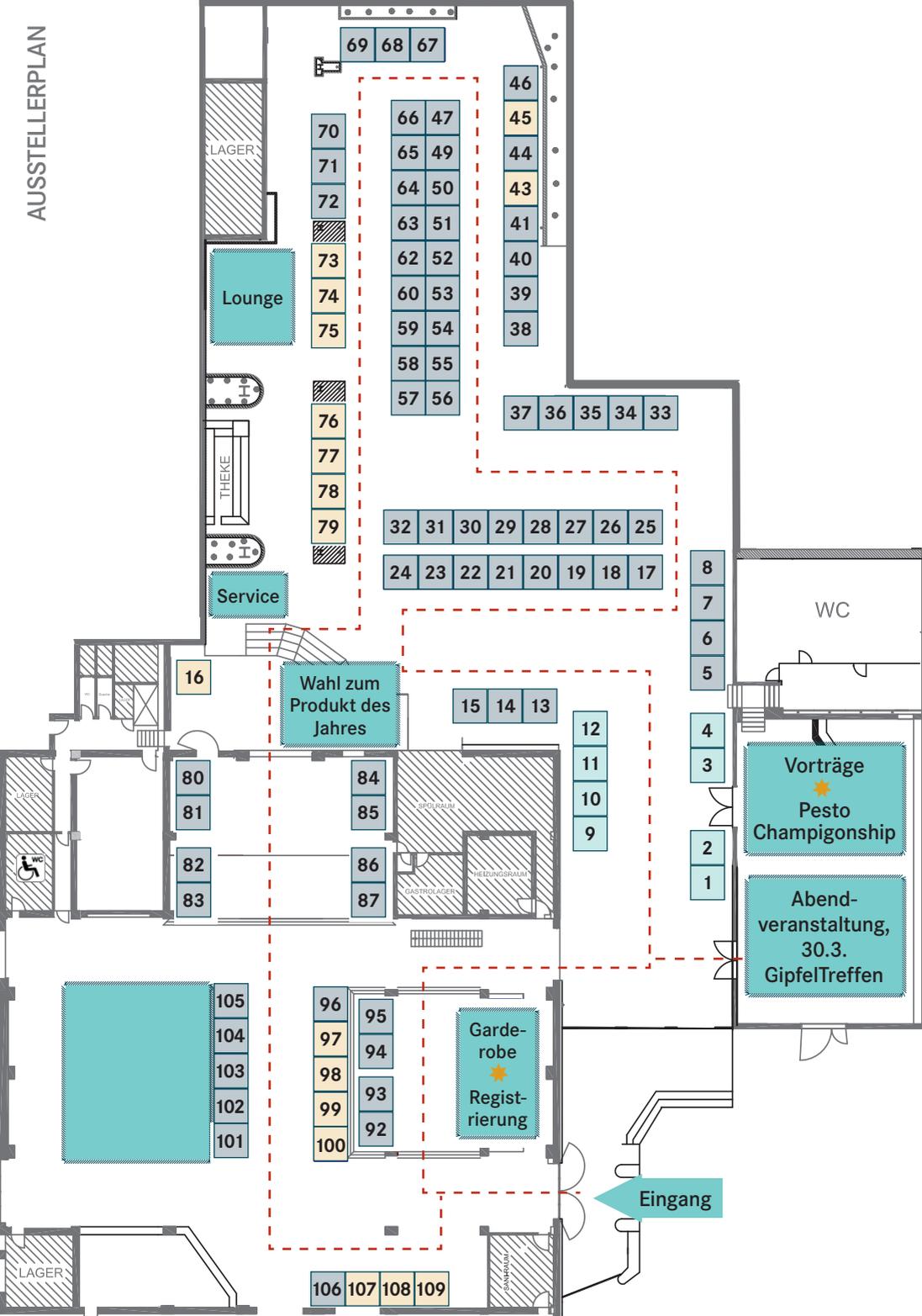


”

Nach 23 Jahren hat die Veranstaltung etwas von einem Klassentreffen. Hier kommt ein exklusiver Kreis an Gourmets zusammen, um Produkte zu entdecken, die nicht überall zu finden sind.



AUSSTELLERPLAN



LAGER

Lounge

Service

Wahl zum Produkt des Jahres

Garderobe
Registrierung

WC

Vorträge
Pesto Champignonship

Abendveranstaltung,
30.3. GipfelTreffen

Eingang

LAGER

WC

APFELLAGER

WEINLAGER

GASTROLAGER

LAGER

WEINLAGER

69 68 67

46

45

44

43

41

40

39

38

37 36 35 34 33

32 31 30 29 28 27 26 25

24 23 22 21 20 19 18 17

8

7

6

5

4

3

2

1

15

14

13

12

11

10

9

16

80

81

82

83

84

85

86

87

105

104

103

102

101

96

97

98

99

100

95

94

93

92

106

107

108

109

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

66 47

65 49

64 50

63 51

62 52

60 53

59 54

58 55

57 56

	Firma	Stand	Seite	
A	Acetaia Giuseppe Giusti	24	28	
	Alles Gute - Hausgemachte Leckereien	38	40	
	Altes Gewürzamt 	03	12	
	AMANIDA SA	66	63	
	American Heritage GmbH & Co. KG	30	34	
	Amodeo - La Cucina della Nonna	106	91	
	Antonio Viani Importe GmbH	39	41	
	Ariane J. Schaub	40	42	
	B	Baltzer Feinkost	27	31
		Bottles by Malund 	108	93
Bouvet Ladubay 		01	10	
Brennerei Ehringhausen e.K.		53	52	
Brennerei Weyand		105	91	
C	CARNICAS IBERICAS MOZARBEZ SL	70	66	
	CASTILLO DE CANENA	65	62	
	Caviar House & Prunier City GmbH 	??	79	
	ClearChox NL	10	19	
	CONSERVAS ORTIZ SA	71	68	
	Conserverie et Moutarderie Belge	46	46	
	Curtice Brothers GmbH 	58	56	
	D	Danish Coffee 	109	94
Delicias del Sol SLU 		08	17	
DELINO NV		44	45	
Der Ginsberg / Windecker Dorfbrennerei		59	57	
Dicke Food Makes Fun GmbH 		54/55	53	
Die Trüffelmanufaktur, Inh. S. Backes-Keck e.K. 		05	14	
Distilleria Marzadro		04	13	
Don Gastronom Spain		23	27	
Duprès GmbH u. Co. KG		29	33	
F		Feinbrennerei SASSE/Lagerkorn GmbH 	57	55
	Feine Köstlichkeiten 	97	85	
	Feinkost aus Spanien	64/65/66+70/71/72	60	
	FERRAND Deutschland GmbH	32	36	
	Fine Food Trade 	11/12	20	
	Frobeurest „La Crémère“	21	25	
	FROMI GMBH 	101/102/103	89	
G	Gartenhaus Testorf Homemades 	76	75	
	GOOSIES Claßen & Winter GbR 	50	49	
	Gourmet B2B SL 	22	26	
	Gourmet Provence	60	58	
	Greenomic Delikatessen 	13/14/15	21	
	GRUPO GANADORES DE FUERTEVENTURA SL	70	67	

	Firma	Stand	Seite	
H	Holléd'Auer Hopfen-Secco Manufaktur	25	29	
	holy chocolate 	77	76	
	Honeyfaktor 	74	73	
	H. Wilk GourmetGroup GmbH & Co KG 	17/18/19	23	
I	IMV Spezialitäten GmbH	91	81	
J	Jordan Olivenöl	xx	80	
	Jumi	96	84	
	Jung und Hinze GmbH	47	47	
	JUSTO LOPEZ VALCARCEL SA	72	71	
K	Kakuzo GmbH 	73	72	
	Kalieber GmbH Fleischerhandwerkskunst	33	37	
	Les Délicesours e.K. 	78	77	
L	Le Terroir Französische Spezialitäten	41	43	
	Lettinis 	67/68/69	65	
	Mabella Marmeladenmanufaktur 	79	78	
M	Mahlgrad GmbH	51	50	
	MUELOLIVA Y MINERVA SL	64	61	
	Olive The/Nature GmbH 	93	82	
P	PALACIOS & PALACIOS GbR 	100	88	
	Patrizia GmbH - Öl, Essig, Spirituosen	07	16	
	PEPPERWORLD - SPICY GOOD FOOD MARKET	62/63	59	
	Phresko 	107	92	
	PORTO-MUIÑOS S.L.	72	70	
P	Pralinenbote GmbH	31	35	
	Primo Aperitivo 	16	22	
	Q	QUESERÍAS ENTREPINARES S.A.U.	71	69
	R	Raffaele Giordano	56	54
roots.natural GmbH 		75	74	
S	SANTANDER DELICATESSEN CONSORTIUM SL	66	64	
	SCHAUT - Zeit für das B'sondere	26	30	
	Schokovida Ohg	28	32	
	Smekt GmbH & co. KG 	99	87	
	Sonnenschein GmbH 	49	48	
	Sparkstill GmbH	43	44	
	T	Taube Nüsse UG 	98	86
T	Terradiva - Azienda Agricola Biologica	52	51	
	The Belgian chocolate Factory	45	44	
	TischCultura - die Genussmanufaktur 	02	11	
	V	VISITFLANDERS	09	18
W	Weingut Georg Heim	104	90	
	Weingut Schenk-Siebert 	06	15	
	Weingut Tesch 	20	24	
	Wein Wolf GmbH	94/95	83	
Z	Zerres & Co. GmbH 	34/35	38	
	Zündorf & Zerres GmbH 	36/37	39	

Wir sind
Mitglied bei



Der **Corpus Culinario e.V.** ist die Vereinigung führender Delikatessen-Kaufleute in Deutschland.

Unsere stimmberechtigten Mitglieder sind inhabergeführte Ladengeschäfte und qualitätsbewusste Gastronomen mit besonderem und individuellem Feinkostangebot. Des Weiteren sind dem Corpus Culinario e.V. exzellente Produzenten, Lieferanten und Importeure im Rahmen einer Fördermitgliedschaft angeschlossen.

Im Mittelpunkt unserer Aktivitäten stehen warenwirtschaftlicher, betriebswirtschaftlicher und sortimentsbezogener Erfahrungsaustausch. Darüber hinaus ist Corpus Culinario im Sinne der Erschließung gemeinsamer Einkaufskooperationen von in- und ausländischen Spezialitäten aktiv und unterstützt mit regelmäßigen Marktinformationen und einer jährlichen Warenbörse. Bei dieser Veranstaltung, dem GenussGipfel, trifft sich das gesamte Know-how der Branche.

Weitere Informationen zur Mitgliedschaft finden sie auf Seite 88/89 oder unter www.corpus-culinario.de.

Wir sind
ein **Start-up**



Als **Start-up-Aussteller** konnten sich erstmals in diesem Jahr Unternehmen anmelden, die vor weniger als zwei Jahren gegründet worden sind, weniger als 10 Mitarbeiter beschäftigen sowie ein innovatives Produkt anbieten. Darüber hinaus ist der Anspruch des Corpus Culinario e.V., Start-ups aufzunehmen, deren Produkte nicht im Lebensmitteleinzelhandel gelistet sind.



Bouvet Ladubay

Ansprechpartner Benoit DEFRANOUX
Adresse 1 Rue de l'Abbaye - Saint-Hilaire Saint-Florent
 49412 SAUMUR, Frankreich
Telefon +491714770076
E-Mail bdefranoux@bouvet-ladubay.fr
Internet www.bouvetladubay.de



BOUVET LADUBAY
BRUT DE LOIRE

Über den Aussteller

Das Schaumweinhaus Bouvet Ladubay aus Saumur an der Loire gilt als Frankreichs qualitativ führender Crémant-Hersteller. Mit seinen hochwertigen Crémants steht es für Tradition genauso wie für Innovation seit 1851. Das Haus ist ein von der Familie Monmousseau inhabergeführter Betrieb.

Ausgestelltes Sortiment

Bouvet Saumur Brut de Loire blanc & rosé « Réserve Spéciale » EXKLUSIV CORPUS CULINARIO

- Bouvet Crémant de Loire brut blanc & rosé « Excellence »
- Bouvet brut blanc & rosé « 1851 » 0,375 L.
- Bouvet Saumur brut blanc & rosé « Trésor »
- Alkoholfreier prickelnder Apfelsaft « La Petite Reine»

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Für direkt Import Kunden gilt die Prowein Messe Aktion 10 % NR.



TischCultura - die Genussmanufaktur

Ansprechpartner Dhana Stuckmann
Adresse Kirchstr. 7
58332 Schwelm
Telefon 017623763143
E-Mail info@tischcultura.de
Internet www.tischcultura.de



Über den Aussteller

Unsere Genussmanufaktur - das ist Geschmack auf hohem Niveau. Neben unserem eigenen GIN (VirGINity) und unserer Marke LakritzCultura entstehen in liebevoller Handarbeit regionale hochwertige Produkte wie Fruchtaufstriche, Öle, Pesto, Salz und Gewürzmischungen unserer Eigenmarke >TischCultura<

Ausgestelltes Sortiment

Bei uns finden Sie ein bewusst ausgewähltes Sortiment an delikaten Spezialitäten und Spirituosen, wie zum Beispiel:

Pesto, Salze, Gewürze, Fruchtaufstriche, Risottoreismischungen, Dippes, Pfeffer & Salz, Nudeln, Süßwaren (TischCultura) Gin (VirGINity) und Lakritz (LakritzCultura)

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Pesto Rosso - der Klassiker

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

5 % Messerabbatt



Altes Gewürzamt GmbH Ingo Holland

Adresse Frühlingsstr. 37
63911 Klingenberg am Main
Telefon 093 72-948 109 – 0
E-Mail info@altesgewuerzamt.de
Internet www.altesgewuerzamt.de



Über den Aussteller

Das Alte Gewürzamt ist eine kreative & feine Familienmanufaktur, die 2001 von Spitzenkoch Ingo Holland in Klingenberg am Main gegründet wurde. Der Fokus liegt auf der Herstellung von ausgewählten Gewürzen und Gewürzmischungen. 100 % frei von Farbstoffen oder sonstigen künstlich hergestellten Aromen.

Ausgestelltes Sortiment

Von edelsten Einzelgewürzen über verschiedenste Paprika- & Chilisorten, Vanille & Kräuter bis zu erlesenen Pfeffersorten oder einer exklusiven Salzauswahl findet der Genießer alles für die perfekte Gewürzküche. Außerdem finden Gourmets hier Chutneys, Pasten, Senf und weitere Feinkost. Das Herzstück der Manufaktur sind allerdings die Gewürzmischungen – alle entwickelt & hergestellt in Klingenberg!

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

GINGO Power Spycy Gin, 43 % Vol.

Edle Gewürze wie z.B. seltener Kalifornischer Berglorbeer verleihen diesem Gin einen unvergleichlich würzigen Körper.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Probieren Sie feinste Macadamianüsse verfeinert mit unseren Gewürzmischungen, z.B. Curry Goa oder Raz el Hanout.



Distilleria Marzadro

Ansprechpartner Franco Fincato
Adresse Via per Brancolino, 10
38060 Nogaredo, Italien
Telefon +39 464304555
E-Mail backoffice@marzadro.it
Internet <https://www.marzadro.it/deu/index.php>



Über den Aussteller

Die Geschichte der Brennerei Marzadro beginnt im Jahr 1949 in Brancolino di Nogaredo im trientinischen Lagertal. Ein wegbereitender Beginn, der aus Hartnäckigkeit, Zielstrebigkeit und vielen im Laufe der Zeit eingelösten Versprechungen bestand.



Die Trüffelmanufaktur, Inh. S. Backes-Keck e.K.

Ansprechpartner Susanne Backes-Keck
Adresse Leonhardstr. 8a
89362 Offingen
E-Mail service@dietrueffelmanufaktur.eu
Internet www.dietrueffelmanufaktur.eu



Über den Aussteller

Wir sind ein Familienunternehmen, das seit 2008 in Bayerisch Schwaben Trüffelprodukte mit Hingabe herstellt. Unser Unternehmen bemüht sich von Anbeginn möglichst auf regionale Rohwaren zurückzugreifen. Für uns ist Nachhaltigkeit und regionale Wertigkeit sehr wichtig.

Ausgestelltes Sortiment

Highlights unseres Trüffel-Feinkostsortimentes: Z. B. unsere Trüffelbutter: fein abgestimmt und vollaromatisch – eine Geschmacksexplosion, die den Wunsch nach mehr weckt. Bayerische Sauerrahmbutter vermischt mit Trüffel satt. 15 % Trüffel ist ein enorm hoher Trüffelanteil in der Butter. Aber genau das braucht es, um unverschämt gute Trüffelpasta und noch viel mehr zu kredenzen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Salsa tartufata alla nonna

Das schmeckt nach Urlaub in Kalabrien. Trüffelpesto nach traditionellem Rezept der italienischen „Nonna“.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Auf Bestellungen während des GenussGipfels gewähren wir einen Bestellrabatt von 10 %.





Weingut Schenk-Siebert

Ansprechpartner	Gerhard Siebert
Adresse	Leiningerstrasse 16 67269 Grünstadt
Telefon	06359-2159
E-Mail	schenk-siebert@t-online.de
Internet	www.weingut-schenk-siebert.de/familienweingut/



Über den Aussteller

Als älteste Winzerfamilie Grünstadts war es für uns stets eine besondere Verpflichtung, unser einzigartiges Nordpfälzer Kalkstein-Terroir für die nächste Generation zu erhalten. Und heute steht mehr den je die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Weinberge im Zentrum unserer Arbeit.

Ausgestelltes Sortiment

Unser Sortiment ist kategorisiert in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine. Wir haben von allem etwas dabei. Egal ob rot, weiß oder rosé. Kommen Sie vorbei und probieren Sie.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

2017 Grünstadter Röth Spätburgunder trocken -Roter Mohr-, Lagenwein

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Wir gewähren einen einmaligen Messerabatt von 5 % bei Bestellung auf dem Genussgipfel.



Patrizia GmbH - Öl, Essig, Spirituosen

Ansprechpartner Sandro Graceffo
Adresse Robert-Koch-Straße 5
53501 Grafenschaft-Gelsdorf
Telefon 02225-92380
E-Mail info@patrizia.de
Internet www.patrizia.de



Über den Aussteller

In der firmeneigenen Manufaktur auf Sizilien stellen wir Feinkost nach eigenen Rezepturen her und ermöglichen dadurch höchste Transparenz. Dabei legen wir größten Wert auf die Güte des Grundprodukts. Mit 16 Hektar Plantagen sind wir auch Erzeuger der Rohprodukte für Öle, Essige, Gewürze u.v.m!

Ausgestelltes Sortiment

Hochwertige Olivenöle aus Erzeugnissen eigener Plantagen, edle Balsamico Essige, Fruchtaufstriche, Senfe, Patés, Meersalze, Gewürze, erlesene Grappe und Liköre beinhaltet das Sortiment.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Vincotto Lampone Himbeer Balsam Essigkomposition mit einem sehr hohen Fruchtanteil, der Inbegriff von kulinarischem Hochgenuss.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Verkostung unserer Produkte mit Anwendungsbeispielen



Delicias del Sol SLU

Ansprechpartner Gerrit Scharke
Adresse Paseo de la Libertad 65
38689 Chio, Teneriffa, Spanien
Telefon +34 681 354 081
E-Mail gerrit.scharke@deliciasdelsol.es
Internet www.deliciasdelsol.eu



Über den Aussteller

Mit über 100 Produkten sind wir die südlichste Gourmetmanufaktur Europas für Fruchtaufstriche, Mojos, Chutneys und Sambals. Delicias del Sol befindet sich seit 1997 im Südwesten von Teneriffa. Wir arbeiten mit sonnengereiften subtropischen Früchten und frischem Gemüse von Fincas in unserer Nähe.

Ausgestelltes Sortiment

Kanarische Mojos: die rote und grüne Mojo Sauce stellen wir traditionell mit Mandeln her.

Chutneys: aus den Mangos der Insel kreieren wir drei verschiedene Variationen.

Fruchtaufstriche: wir verarbeiten lokale Maracujas, Mangos, Kaktusfeigen, Guaven, Orangen, Bananen etc.

Sambals: die große Variation der Chilies der Insel gibt unseren Sambals nicht nur Schärfe sondern auch das gute Aroma.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Mango Maracuja Fruchtaufstrich: wir verwenden spezielle Variationen der Mangos und Maracujas, die durch das atlantische Klima besonders gut gedeihen.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Hot Mango Chutney



Stand

09

VISITFLANDERS

Ansprechpartner Lothar Peters
Adresse Stolkgasser 25-45
50667 Köln
E-Mail lothar.peters@visitflanders.com
Internet www.visitflanders.de



Über den Aussteller

Zum Auftakt des Genussgipfel präsentiert VISITFLANDERS den flämischen Biersommelier Werner Callebaut. Der Biersommelier wird ausgewählter Belgischer Spezialbiere in mehreren Tasting vorstellen.

Ausgestelltes Sortiment

Bierolade
Werner Callebaut
+32 494 24 84 11
werner@bierolade.be

Neben den Tastings beim ersten Workshoptag wird Werner Callebaut seine Bierauswahl auch während der Abendveranstaltung präsentieren.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Tastings Belgischer Spezialbiere



Stand

10

ClearChox NL

Ansprechpartner Sabine Bauschke
Adresse Boterbloemstraat 17
6832 BL Arnhem, Niederlande
Telefon +49 157 548 601 67
E-Mail sabine@clearchox.de



Über den Aussteller

ClearChox bedeutet „Clear Chain Chocolate“. Großhändler, spezialisiert auf Bean-to-Bar-Schokoladen aus aller Welt mit einer transparenten Handelskette. Derzeit 15 Marken, wovon 9 im Ursprungsland hergestellt werden. Wir beliefern Feinkost- u. Schokoladenfachgeschäfte in DACH, Benelux und EU-Ländern.



Fine Food Trade

Ansprechpartner Dorit Wilhelm
Adresse Gutbrodweg 10
89423 Gundelfingen
Telefon +49 15173047235
E-Mail dorit.wilhelm@finefoodtrade.de
Internet www.finefood.trade



Über den Aussteller

Das Unternehmen Fine Food Trade wurde von Dorit Wilhelm gegründet und ist bekannt für besonders hochwertige Produkte. Köstlichkeiten die bereits mehrfach prämiert wurden, küren das Sortiment. Als Jury Mitglied des Great Taste Awards findet Dorit Wilhelm besonders schnell die neuesten Trends.

Ausgestelltes Sortiment

In diesem Jahr steht auch bei uns die Nachhaltigkeit im Vordergrund. Pralinen vom belgischen Hoflieferanten sowie Gebäck ohne Palmöl. Damit auch Veganer auf Ihre Kosten kommen bieten wir Konfitüren die aus 100% Frucht bestehen und cremige vegane Schokolade. Entdecken Sie unsere neuen Honige aus Neuseeland der Firma Tahī. Hier werden die Bienen auch im Winter noch mit Honig gefüttert.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Käseflügelchen mit echtem alten Gouda der Firma Van Strien

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

4 % Rabatt bei Bestellungen während der Messe!



Greenomic Delikatessen

Kontakt	Robert Discher
Adresse	Kornblumenweg 8 73730 Esslingen, Deutschland
Telefon	+49 162 2053959
E-Mail	info@greenomic.eu
Internet	www.greenomic.eu

Greenomic

Über den Aussteller

Unser oberster Anspruch gilt der Qualität unserer Produkte, der Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft und der Gewährleistung eines hohen Genusslebnisses. Wir beziehen daher unsere hochwertigen Produkte vielfach von kleinen Familienbetrieben, die in Handarbeit herstellen und alte Traditionen pflegen.



Primo Aperitivo

Ansprechpartner Christian Linssen
Adresse Altbroekhyusen 4
 47638 Straelen
E-Mail mail@gr8.de



Ausgestelltes Sortiment

Wenn der Tag mit Espresso beginnt, sollte der Abend mit Aperitivo starten. Italienische Lebensart passt nicht nur in die Tasse, sondern auch ins Glas. Und hängt weder von der Tageszeit, noch vom Ort ab. PRIMO APERITIVO - Cocktail-Genuss all'Italiana. Einmalig abgeschmeckt, aus erstklassigen Zutaten. Als Negroni, Americano und Sbagliato.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser PRIMO APERITIVO NEGRONI vereint traditionelle Barkultur und moderne Eleganz. Ein rundum authentischer Schluck Italien.



Stand
17/18/19

Wir sind
Mitglied bei



H. Wilk GourmetGroup GmbH & Co KG

Ansprechpartner Frank Wilk
Adresse Gutenbergstraße 29,
37671 Hötter, Deutschland
Telefon +49 52 71 97 85 - 0
E-Mail info@wilk-gourmetgroup.de
Internet www.wilk-gourmetgroup.de



Über den Aussteller

Wir sind ein Delikatessen-Großhändler für erlesene Spezialitäten kleiner Manufakturen und Familienbetriebe. Eine zuverlässige Logistik, eine optimale und VE-freie Lieferung und eine kompetente Beratung runden das Sortiment ab. Fachgeschäfte und ausgewählte Gastronomen sind unsere Kunden.





Weingut Tesch

Ansprechpartner	Dr. Martin Tesch
Adresse	Naheweinstraße 99 55450 Langenlonsheim
Telefon	06704-9304 0
E-Mail	info@weingut-tesch.de
Internet	www.weingut-tesch.de

TESCH

RIESLING

Über den Aussteller

Dr. Martin Tesch gehört zu den profiliertesten deutschen Winzern. Im über 300 Jahre alten Familienbetrieb in Langenlonsheim an der Nahe wird vornehmlich Riesling produziert.

Ausgestelltes Sortiment

- 2018 Riesling Unplugged trocken
- 2018 Weissburgunder „T“ trocken
- 2018 KRONE, Riesling trocken
- 2018 KARTHÄUSER Riesling trocken

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

2018 Riesling 1/4l

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Frei Haus Lieferung



Frobeurest „La Crémère“

Ansprechpartner Dominique ERNST
Adresse 55 rue du Marché gare
67200 Strasbourg, Frankreich
E-Mail dernst@frobeurest.com



Über den Aussteller

Frobeurest La Crémère ist ein Großhandelsbetrieb aus Strasbourg, der auf Molkerei- und Käseprodukte spezialisiert ist. Wir bevorzugen traditionell hergestellte Käsesorten, die die Geschichte einer Region & deren Menschen erzählen, Käse aus Rohmilch, die mit einem AOP, IGP geschützt sind.

Ausgestelltes Sortiment

Ausgesuchte Käsesorten und Molkereiprodukte aus Frankreich.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Fribourg Tradition von unserem savoyer Affineur Conus. Rohmilchhartkäse mindestens zwölf Monate gereift.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

5 Prozent Rabatt bei Bestellungen während der Messe.





Gourmet B2B SL

Ansprechpartner	Jordi/Helena Catedra Schulte
Adresse	C/General Padros 19 08140 Caldes de Montbui Barcelona, Spanien
Telefon	00 34 619 284 298
E-Mail	info@gourmet-b2b.com
Internet	www.gourmet-b2b.com



Über den Aussteller

SPANISCHE FEINKOST FÜR FACHGESCHÄFTE - GOURMET B2B SL

Gourmet B2B verfolgt das Ziel, seinen Einzel- und Geschäftskunden, die besten in- und ausländischen Feinkostartikel anzubieten. Unsere Firma steht für hervorragende Qualität, ein selektives Sortiment und ein ausgewogenes PreisLeistungsverhältnis

Ausgestelltes Sortiment

Unser Sortiment umfasst heute Schinken- und Wurstwaren, so wohl vom iberischen „Pata Negra“, als auch vom hellhäutigen Schwein Olivenöle, Weine und Käse.

Unsere Firma steht für hervorragende Qualität, ein selektives Sortiment und ein ausgewogenes Preis-Leistungs Verhältnis.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Während der Messe 10 % Rabatt bei Erstbestellungen.

Don Gastronom Spain

Ansprechpartner	Carlos
Adresse	C Juan Ajuriaguerra 4-9 48009 Bilbao, Spanien
Telefon	0034607028004
E-Mail	carlos@dongastronom.es
Internet	www.dongastronom.es



Über den Aussteller

Don Gastronom ist eine Vereinigung spanischer Produzenten, die sich vor 15 Jahren zusammengeschlossen haben, um gemeinsam zu exportieren.

Wir haben ein Lager in Barcelona, in dem wir gemischte Bestellungen für Kunden in ganz Europa vorbereiten. Wir produzieren auch Private Label.

Ausgestelltes Sortiment

Unter unseren Erzeugern finden Sie die besten Produkte der spanischen Küche: Chorizo, Serrano-Schinken, Iberico-Schinken und Wurstwaren, Käse, Olivenöl extra vergine, Oliven, Pasteten, Marmeladen, Gemüsekonserven, Obstkuchen, Saucen, Gewürze, handbemalt Keramik, Wein und Craft Beer, Käsepaarungen, Fuet, Alioli und viele andere Delikatessen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Hispaniola Rubs. 8 einzigartige Mischungen der besten Gewürze aus Spanien und der ganzen Welt zum Streuen oder Marinieren.



Acetaia Giuseppe Giusti

Ansprechpartner	Lorenzo Corelli
Adresse	Strada Quattro Ville 155 41123 Modena, Italien
Telefon	0049 157 88346980
E-Mail	lorenzo.corelli@giusti.it
Internet	www.giusti.it



Über den Aussteller

Im Jahr 1605 beginnt die Geschichte des ältesten Balsamessigerherstellers Modenas. Seither hat sich die Familie Giusti durch die Produktion eines Balsamessigs erster Qualität hervorgetan, der während der Jahrhunderte Anerkennungen und Auszeichnungen aller Art bekommen hat.

Ausgestelltes Sortiment

Neuigkeit dieses Jahres ist die Bio-Kollektion Azienda Agricola Giusti: 3 Sorten lang-gereifter Aceto Balsamico di Modena IGP, 4 delikate Agrodolci mit Fruchtsaft (Granatapfel, Himbeere, Preiselbeere, Trebbiano-Trauben), 3 Apfelessige (filtriert, naturtrüb mit Essigmutter, mit Honig und Ingwer) alles in BIO-Qualität.

Die Historische Kollektion der klassischen Giusti Produkte.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Agrodolce al Melograno, ein delikates biologisches Dressing aus Weinessig, Traubenmost und Granatapfelsaft. Für Salate, Marinaden, Glasuren, Cocktails.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Kostenfreie Lieferung für die erste Bestellung der neuen BIO-Kollektion Azienda Agricola Giusti



Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur

Ansprechpartner	Hildegard Heindl
Adresse	Im Bäckerfeld 1 84072 Au i. d. Hallertau
Telefon	+49 (0)8752-9655
E-Mail	info@hopfen-secco.de
Internet	www.hopfen-secco.de

Holled'Auer
HOPFEN-SECCO

Über den Aussteller

Der weltberühmte Hallertauer Hopfen genießt seinen exzellenten Ruf vor allem wegen seiner herausragenden Qualität. Genau diesen naturbelassenen Roh-Hopfen verarbeiten wir exklusiv in den handwerklichen Produkten der Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur.

Ausgestelltes Sortiment

HOLLED'AUER HOPFEN-SECCO, natürliche Aromen, hochwertig, reines Bier, sowie Qualitätswein aus renommiertem deutschen Anbau.

DOLDENPRICKLA, limitierter, extra trockener Hopfen-Sekt (Flaschengärung).

HOPFAGSCHBUSI, auf Hochdeutsch „EINE LIEBSCHAFT“, Hopfen-Likör bestens für Cocktails/Longdrinks.

HOLLED'AUER BOCKBIER-LIKÖR und SIASSA STENZ, auf Hochdeutsch „DER FRAUENVERSTEHER“ mit Sahne servieren!

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Holled'Auer Hopfen-Secco: Dieser prickelnde und erfrischend-spritzige Secco atmet die typischen Aromen des Hallertauer Hopfens.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

5 % auf die ausliegende Preisliste bei einer Bestellung an den Messetagen.



SCHAUT - Zeit für das B'sondere

Ansprechpartner	Brigitte Schaut
Adresse	Holzbachstraße 10 88515 Andelfingen
Telefon	07371-8853
E-Mail	info@schauts.de
Internet	www.schauts.de



SCHAUT

Über den Aussteller

Wir - die Nudelmanufaktur Schaut - mit Sitz in Süddeutschland, sind ein Familienbetrieb welcher hochwertige Nudeln und aromatische Soßen handwerklich, aus besten Zutaten und mit besonders viel Zeit & Hingabe herstellt. Ein Teil der Spezialitäten besteht sogar aus eigens angebauten Rohstoffen.

Ausgestelltes Sortiment

Unser Sortiment besteht aus handgefertigten Nudeln und hausgemachten Nudelsonnen. Natürlich wird OHNE künstliche Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe gearbeitet. Erhältlich sind verschiedenste Qualitäten wie Frischei-Nudeln, Dinkel-Nudeln, vegane Nudeln sowie die Ganz B'sonderen Nudeln. Ergänzt wird die Produktpalette durch Rapsöl und Brotbackmischungen mit Rohstoffen aus eigenem Anbau.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere handwerklich hergestellten GLÜCKSNUDELN aus feinstem Hartweizengrieß, frisch aufgeschlagenen Eiern, etwas Spinat und dem Slogan VIEL GLÜCK.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

10 % Rabatt auf Bestellungen die direkt auf dem GenussGipfel in Köln getätigt werden. Das Lieferdatum ist frei wählbar.



Baltzer Feinkost

Ansprechpartner	Manfred Baltzer
Adresse	Müggelseedamm 189 12587 Berlin
Telefon	0305664605
E-Mail	info@baltzer-feinkost.de
Internet	www.baltzer-feinkost.de



Über den Aussteller

M. Baltzer ist seit 1998 als Wiederverkäufer im Wein- und Feinkostbereich in Berlin tätig. Er gründete 2010, die „Friedrichshagener Hofküche GmbH“, in der primär Küchenpartys und außer Haus Catering angeboten werden. Für die hier entwickelte Manufakturprodukte entstand die Firma „Baltzer Feinkost“.

Ausgestelltes Sortiment

Berliner Glücksdressing auf Basis einer Vinaigrette in der praktischen 0,2 Liter Weithalsflasche als auch in den eleganten 0,2 und 0,5 Liter Langhalsflaschen mit Holzgriffkorken sowie verschiedene Condimento Sorten.

Das Glücksdressing wird in den Geschmacksrichtungen Himbeere Kirsche, Himbeere Kirsche pikant, Mango Chilie, Orange Kurkuma, Orange Rosa Pfeffer und Apfel angeboten.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Das Glücksdressing Orange Rosa Pfeffer zeichnet sich durch seinen süßlich würzigen Geschmack aus. Gut geeignet zu: Fisch, Blatt- und Obstsalat

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Pro Verpackungseinheit (sortiert 36 Weithalsflaschen) gibt es 3 Gratisflaschen.



Schokovida OHG

Ansprechpartner	Oliver Rohlf
Adresse	Hegestrasse 33 20249 Hamburg
Telefon	040-87 87 08 08
E-Mail	info@schokovida.de
Internet	www.schokovida.de



Über den Aussteller

Moin! Seit 2004 sind wir von Schokovida auf großer Fahrt! Bei uns dreht sich alles um das „dunkle Gold“. Wir arbeiten komplett von Hand und setzen auf hochwertige Zutaten. Denn nur die schmecken gut, tun gut und wandeln dabei (immer öfter) auf fairen, nachhaltigen und biologisch einwandfreien Wegen!

Ausgestelltes Sortiment

Thematisch bei uns ganz vorn: Unser Hamburg als Handelsplatz für Rohkakao, Tor zur Welt und unser ganz privates Zuhause. Wir lieben den Hafen, Heidi Kabel oder Hummel Hummel genau so wie unsere heimeligen Kakao-Kreationen Fiete, Fofftein oder Fischkopp. Wir können alles: von Tafeln, Trüffel über Trinkschokoladen; wir machen Schokolade mit Gesicht, Anspruch & einer Geschichte hinter dem Produkt!

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Fiete - Hamburger Schoko-Nuss-Creme in dunkel. Unsere Vision vom „Frühstück in gut“: mit echter Kuvertüre, klasse Haselnuss massen und OHNE Palmöl!

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Wir gewähren 3% Rabatt bei Messebestellungen.



Stand

29

Duprès GmbH u. Co. KG

Ansprechpartner Ines Plinke
Adresse Marktstr. 1
31535 Neustadt
Telefon 05032-3302
E-Mail info@dupres-sekt.de
Internet www.dupres-shop.de



Über den Aussteller

Tradition, die prickelt seit 1888. In der vierten Generation geführtes Familienunternehmen. Mit Ursprung 1650. Wir stehen dafür, das Traditionen verpflichten, vielseitiger werden und sich weiter entwickeln. Spitzenklasse deutscher Sektkultur, Wein, Spirituosen, alkoholfreie Spezialitäten.

Ausgestelltes Sortiment

Sekt, Prosecco, Secco, Weine, Liköre, Brände, Feinkost, alkoholfreier Apfel- und Trauben Secco, Präsente

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Duprès Karamell & Salz – Likör

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Wir ergänzen jede Bestellung mit einem Spitzensekt aus unserem Haus.



Stand

30

American Heritage GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Sabine Ryan
Adresse Schertlinstraße 13a
86159 Augsburg
Telefon +4982145525400
E-Mail info@american-heritage.de
Internet www.american-heritage.de



Über den Aussteller

American Heritage importiert erlesene Feinkost aus den verschiedenen Regionen Amerikas. Von Saucen über Peanut Butter bis Ahornsirup ist im Augsburger Lager alles kurzfristig verfügbar.

Ausgestelltes Sortiment

American Heritage zeigt die Saucen und Aiolis von Stonewall Kitchen - unter anderem das Kultprodukt Habanero Mango Aioli. Darüber hinaus die BBQ-Saucen von Rufus Teague und die scharfen Saucen von Horseshoe Brands sowie den wohl reinsten Ahornsirup der Welt von Crown Maple.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Habanero Mango Aioli von Stonewall Kitchen - unsere Nummer 1 im ganzen Sortiment!



Pralinenbote GmbH

Ansprechpartner Ulrich Schäpers
Adresse Altrheder Kamp 31
46414 Rhede
Telefon 02872 94811-0
E-Mail ulrich.schaepers@pralinenbote.de
Internet www.pralinenbote.de



Über den Aussteller

Seit 2004 steht die Firma Pralinenbote für die größte handwerkliche Pralinenvielfalt Deutschlands. Dazu beliefern uns die besten Chocolatiers aus Deutschland mit Ihren neuesten Pralinés und Schokoladen die frisch und zum Großteil exklusiv für die Firma Pralinenbote gefertigt werden.

Ausgestelltes Sortiment

Pralinenbote Thekenaufsteller: Die „Bestseller“ aus 16 Jahren Pralinenclub®-Erfahrung in einem 6er-Set mit einem ansprechenden Aufsteller.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Pralinenclub® 6er Set „Praline des Jahres - die Siegerpralinés“ mit den drei besten Pralinen aus dem Jahr 2019

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Pralinenbote Thekenaufsteller inklusive 18 x 6er-Sets + 2 x 6er-Sets gratis für nur 49 Euro netto anstatt 63,10 Euro netto.



Stand

32

FERRAND Deutschland GmbH

Ansprechpartner Enno Proff
Adresse Sundernallee 75
58636 Iserlohn
Telefon +49 2371 7786210
E-Mail office@cognacferrand.de
Internet www.ferrand-spirits.de



Über den Aussteller

Unsere Kunden kommen seit Jahren in den Genuss der Markenvielfalt von FERRAND. Leidenschaft, Tradition, Destillation, Lagerung und sorgfältigstes Blending ist der Maßstab eigene Spirituosen und Exklusiv-Importspirituosen zu einem sehr guten Preis-/Leistungsverhältnis anbieten zu können.

Ausgestelltes Sortiment

Cognac FERRAND, Rum PLANTATION, Gin CITADELLE, Rhum Clément, Armagnac Laubade, Calvados Coquerel, Ron Conde de Cuba, Whiskey The TORRAN, Whiskey MCCREA's, Whisky Rozelieures, Tequila Inicio, Mezcal La Escondida

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Aktionen auf Anfrage!



Kalieber GmbH Fleischerhandwerkskunst

Ansprechpartner	Julian Stork
Adresse	Ruhrbachstraße 8 49688 Lastrup
E-Mail	julian@kalieber.de
Internet	www.kalieber.de



Über den Aussteller

Kalieber, der/die/das: Stützpunkt für bestes Fleisch und perfekte Wurst aus Tierwohlfaltung, hergestellt nach echter Fleischer-Handwerkskunst.

Ausgestelltes Sortiment

Bei Kalieber gibt es Wurst, Schinken, und Speck in den unterschiedlichsten Rezepturen und Formen, die von traditionellen Klassikern bis hin zu innovativen Geschmacksnallern reichen. Unsere Wurstwaren und Schinkenspezialitäten sind echte Fleischer-Handwerkskunst. Zusätzlich bieten wir frisches Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein, Aktivstall-Schwein, vom Galloway-Rind und vom Angus-Rind.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Speckmarmelade mit Whiskey“- Bacon Jam nach Kalieber Art vom Bunten Bentheimer Schwein.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Bacon Jam-Geräucherter Schweinebauch, Ahornsirup, Whisky, Apfel-Cideressig und Zwiebeln verbinden sich mit einer ganzen Reihe natürlicher Gewürze



Zerres & Co. GmbH

Ansprechpartner Robert Zerres
Adresse Löwenhof 9
28217 Bremen
Telefon 0421 989848 0
E-Mail info@zerresco.de
Internet www.zerresco.de



Über den Aussteller

Die Überrascher !

Hochwertigste Gourmet-Produkte und Kaffee-Spezialitäten, überwiegend von kleinen Manufakturen und Röstern, in anspruchsvollen Designs bieten interessante, zusätzliche Potenziale im Premium Bereich und bilden eine hervorragende Ergänzung zu generellen und regionalen Sortimenten.

Ausgestelltes Sortiment

Kaffee - Caffe Crema - Espresso · Tee

Gourmet: Trüffelprodukte · Antipasti · Essig & Öl · Pasta & Saucen · Süßes & Salziges · Schokoladen · Konfitüren & Honig

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

TEALDI Tomini Trüffelkäse in Öl

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Messerabbat 2 % bei Bestellung auf der Messe



Züendorf & Zerres GmbH

Ansprechpartner Sami Najar/Wajdi Hmem
Adresse Marktstr. 10
50968 Köln
Telefon 0221 38 12 95
E-Mail info@zuendorf-zerres.de
Internet www.zuendorf-zerres.de



Über den Aussteller

FRISCHE IST UNSER GESCHÄFT

und dies seit 3 Generationen. Im Westen sind wir spezialisiert auf weltweite Beschaffung und den Vertrieb frischer Kräuter, Spezialitäten und Tropicals und besonders hochwertiger Gemüse-, Salat- und Obst-Sortimente auch aus europäischer Produktion.

Ausgestelltes Sortiment

FRISCHE ÜBERRASCHUNGEN

Artischocken · Auberginen Melanzano · Datteln Mejoul Extra · Bunte Karotten alte Sorten · Bunte Gemüse Überraschungen · Flugmango Baumreif · Diverse Pfeffer · Diverse Tomaten/Tomaten Mix · Knoblauch · Exoten/Tropicals

PARIS-RUNGIS und VERONA – SORTIMENTE

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

DATTELN MEDJOUL EXTRA BONBONI

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

2 % Rabatt bei Bestellung auf der Messe



Alles Gute - Hausgemachte Leckereien

Ansprechpartner	Hans-Werner Hassinger
Adresse	Frankenthaler Str. 19 67551 Worms
Telefon	0152-054 185 92
E-Mail	info@Hausgemachte-Leckereien.de
Internet	www.Hausgemachte-Leckereien.de



Über den Aussteller

Ein Besuch bei Alles Gute lässt das Herz jedes Händlers höherschlagen! Hier finden Sie reichlich außergewöhnliche Leckereien für Ihren Laden, die Sie sonst nirgends bekommen. Alle gehören zur Spitzengruppe dessen, was Sie in diesem Bereich für Geld bekommen können. Stellen Sie mich auf die Probe!

Ausgestelltes Sortiment

Pesto Parmigiano, Steinpilzpesto, Weihnachtssenf, Rosinenchutney, Oliven-Feigen-Pesto, Rotweinpflaumen, Salsa Piccante, Bruschetta, Nüsse mit Dröhnung, Wilde Kräuter, Pesto Rosso, Orange mit Schoko, Tomatenkonfitüre, Kürbischutney, Sherrykirschen, Zwiebelkonfitüre, Steinpilzbutter, Bärlauchbutter, Tomatenbutter

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

PESTO PARMIGIANO,
Nudeln oder Kartoffeln, dazu einen kleinen Salat und ein Schlückchen Wein - mehr braucht es nicht zum Glückchsein!



Stand

39

Antonio Viani Importe GmbH

Ansprechpartner Alexandra Kreienkamp
Adresse August-Spindler-Straße 12
37079 Göttingen
E-Mail a.kreienkamp@viani.de
Internet viani.de



Über den Aussteller

Wir sind Italiener! Mit dem Schwerpunkt Italien, bietet an die 3.000 Lebensmittel, Weine und Getränke an. Das italienische Sortiment geht, dank der ligurischen Wurzeln und vieler Reisen, ungewöhnlich in die Tiefe. Authentische Lebensmittel und Jahrzehntelange Qualitätsexpertise zeichnen uns aus!

Ausgestelltes Sortiment

Aus unserem vielfältigen Sortiment präsentieren wir auf dem GenussGipfel die Neuheiten für Frühjahr und Sommer. Neben köstlichem Granola aus Belgien, traditioneller Pasta aus Ligurien und erfrischendem Sparkling Tea aus Dänemark stellen wir, zusammen mit einem Produzenten, Highlights aus unserem aktuellen Sortiment vor.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Verkostungsmöglichkeiten und Messerabatt.



Stand

40

Ariane J. Schaub

Ansprechpartner Ariane J. Schaub
Adresse Wingertstr. 22
60316 Frankfurt am Main
E-Mail info@feinerpfeffer.de
Internet www.feinerpfeffer.de



Über den Aussteller

Im Jahr 2011 habe ich die Idee des fermentierten Pfeffers von Sri Lanka mit nach Deutschland gebracht. Seither haben wir in unserer kleinen Familienmanufaktur in Sri Lanka den Pfeffer immer weiter verfeinert, und somit ein außergewöhnliches Spitzenprodukt geschaffen:
PEPPER DELUXE

Ausgestelltes Sortiment

Allerbester fermentierter Pfeffer als ganzes und zerkleinertes saftiges Korn. Unser fermentierter Pfeffer hat eine Aromenfülle mit Nuancen von Zitrone und Rose. Ein Hochgenuss zu allem, was in der Regel Salz und Pfeffer liebt. Herrlich auf einem saftig gegrillten Steak, als Topping auf Salaten, Suppen und Früchten. Lecker auch in Cocktails. PEPPER DELUXE, ein sehr beliebtes und exklusives Produkt!

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

PEPPER DELUXE, fermentierter Pfeffer der Spitzenklasse aus Sri Lanka. Das Original.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil und probieren unseren fermentierten Pfeffer.



Le Terroir Französische Spezialitäten

Ansprechpartner	Anne Lazarides
Adresse	Sofienstrasse 12 65346 Eltville Erbach
Telefon	06123 703689
E-Mail	info@le-terroir.com
Internet	www.le-terroir.com



Über den Aussteller

Import und Großhandel von französischen Delikatessen. Unser Inhaber geführtes Unternehmen arbeitet ausschließlich mit dem Fachhandel des Premium-Segments, der nach höchster Qualität, traditionsbewusster Herstellung und außergewöhnlichen Verpackungen sucht.

Ausgestelltes Sortiment

Wir bieten innovative Produkte und verwöhnen unseren Kunden mit regional typischen (aus dem Terroir) süßen und herzhaften Delikatessen von kleinen und großen Herstellern.

Sardinen und Thunfisch aus der Bretagne (Conserverie la Belle Iloise), Chips, hochwertige Schokolade aus dem Hause Michel Cluizel, Marie Bouvero und Petit Duc, Calissons, Pâte de fruits, Kekse und Tee

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Nougat de Montélimar (30 % Mandeln) umhüllt mit Bitterschokolade - einzeln verpackt
Verpackt in einem Beutel aus 100 % Kraftpapier
Glutenfrei

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

5 % Warenrabatt für Bestellungen am Messetag.



Stand

43

Sparkstill GmbH

Kontakt Christian Schumm
Adresse Im Farchet 24
83646 Bad Tölz, Deutschland
Telefon xxxxx
E-Mail xxxxxx
Internet xxxxxx



Stand

45

The Belgian chocolate Factory

Kontakt Helga de Ridder
Adresse Oude Heerbaan, 16
9420 Erpe-Mere, Belgien
Telefon xxxxx
E-Mail xxxxxx
Internet xxxxxx



DELINO NV

Ansprechpartner	Christel Bedert
Adresse	't Walleetje 51 8300 Knokke-Heist, Belgien
Telefon	+32 477 184 154
E-Mail	christel@delino.be
Internet	www.delino.be



Über den Aussteller

Der Name DELINO is mit Qualitätssoßen verbunden. Dank der ständigen Prüfung der Rohstoffe, der Zubereitung unter äußerst hygienischen Umständen und der Prüfung der Endprodukte bieten wir Ihnen Soßen der höchsten Qualität. Produktentwicklung und -Verfeinerung ist eines unserer Kernstreben.

Ausgestelltes Sortiment

Vinaigretten und Dressings - Schnittlauchvinaigrette, Creamy Basis, Honig-Senf-Vinaigrette, Kräutervinaigrette, ...
Kalter Fertigsoße - Cocktail, Tartare, Salsa Azteca, ...
Fertigsoße die erhitzt oder kalt verwendet werden kann - Béarnaise, Tomatensoße, Orientalisch, Kulinarisch, ...
Halbfertigprodukte - Filet Américain, Crabido, ... Verpackung: 300 ml --> 10 kg
DELINO, weil Geschmack wichtig ist

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

DELINO BEARNAISE Soße

Die beste Béarnaise-Soße. Spezialität des Hauses nach altem Rezept
Für Snack, Fleisch, Fisch, Salaten - 330 ml-500 g-3 kg

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Wir besprechen mit Ihnen gerne die Möglichkeiten für eine Zusammenarbeit.
Auf Anfrage senden wir Ihnen Muster zu. Bestellrabatte: -10 %



Conserverie et Moutarderie Belge

Ansprechpartner	Rachel Renson
Adresse	Eynattenerstrasse, 20 4730 Raeren, Belgien
Telefon	+32 (0) 87 85 80 10
E-Mail	rachel.renson@moutarderie.be
Internet	www.moutarderie.be



Über den Aussteller

Die Conserverie et Moutarderie Belge mit Sitz in Raeren, 5 km von Aachen entfernt, ist in der Produktion von Soßen, Dressings, Senf, Fertiggerichte und Aufstriche spezialisiert. Das Familienunternehmen wird von der 3. Generation geleitet, welches sich an langfristigen Zielen orientiert.

Ausgestelltes Sortiment

Entdecken Sie eine schöne Geschichte eines Familienunternehmens erzählt durch ihre breite Palette an Delikatessen. Alle Produkte werden mit dem Wunsch, entwickelt ein echtes Gaumenerlebnis zu verleihen. Entdecken Sie unsere Produkte, die nach Großmutter's Art zubereitet werden mit Zutaten von höchster Qualität und in exklusiven Verpackungen präsentiert werden.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere Trüffel Mayonnaise ist eine einzigartige Mayonnaise aus italienischen Trüffel und eignet sich ideal für Fleisch, Fondue und Kartoffeln.



Jung und Hinze GmbH

Ansprechpartner	Daniel Apel
Adresse	Trendelburger Weg 32 34385 Bad Karlshafen
Telefon	05672-1047
E-Mail	d.apel@jungundhinze.de
Internet	www.jungundhinze.de

SCHMECKST DU ES AUCH?

Über den Aussteller

Die Fa. Jung und Hinze ist seit 50 Jahren ein hervorragender Ansprechpartner für regionale Spezialitäten aus Deutschland. Wir pflegen enge Kontakte zu kleinen Manufakturen, die bewusst den Weg der Qualität beschreiten. Unter dem Motto „Schwer nachzuahmen und nicht endlos zu reproduzieren“

Ausgestelltes Sortiment

Original Eichsfelder Spezialitäten und Original Hessische Ahle Worscht.

Kurz gesagt...weniger ist soviel mehr!

- Rohstoff: schwere Landschweine (min. 1 Jahr alt)
- Verarbeitung: traditionelle Warmschlachtverarbeitung
- Gewürze: Ursteinsalz, Pfeffer, Knoblauch
- Reifung: je Kaliber zwischen 6 Wochen und 1 Jahr luftgetrocknet
- Wichtig: von Hand gefüllt, von Hand gepflegt

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Original Eichsfelder Feldgieker luftgetrocknet - mindestens 1 Jahr gereift, von Hand gefüllt, ohne Zusätze bzw. Hilfsmittel

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Interessierte Fachbesucher erhalten eine Orig. Eichsfelder dünne Stracke geschenkt





Sonnenschein GmbH

Kontakt	Markus Schoebel
Adresse	Alter Fährweg 8 58456 Witten, Deutschland
Telefon	+49 2302 56006
E-Mail	info@sonnenscheiner.de
Internet	www.sonnenscheiner.de



Über den Aussteller

Die Firma Sonnenschein GmbH produziert seit 1875 in Witten Spirituosen. Über die eigene Vertriebsfirma Luvina Food & Beverage GmbH werden auch Spirituosen von anderen Herstellern national vertrieben. Zum Sortiment gehörten auch Wein und Delikatessen sowie Champagner von Alexandre Bonnet.



GOOSIES Claßen & Winter GbR

Ansprechpartner	Johann-Michel Claßen
Adresse	Install 2 49456 Bakum
Telefon	015156952402
E-Mail	classen@gosies.de
Internet	www.gosies.de



Über den Aussteller

Die GOOSIES Wurstwarenmanufaktur stellt verschiedene Delikatessen vom Geflügel her. Die Handwerkskunst des Fleischers wird bei uns noch groß geschrieben. Goosies verzichtet auf Zusatzstoffe und arbeitet ausschließlich mit Naturgewürzen. Die Delikatessen bestehen zu 100% aus einer Tierart. Ente, Gans

Ausgestelltes Sortiment

Neu im Sortiment: kaltgeräucherte Gänsebrust, heißgeräucherte Entenbrust, Enten-Wiener, Cabanossi von der Ente, Blutwurst zu 100% von der Gans,

Natürlich stellen wir auch unser bewährtes Sortiment aus:

Grillen: verschiedene Bratwürste von der Gans, Ente, Huhn; sous-vide gegarte Delikatessen für den Grill oder die Pfanne

Brotastriche: Gänseleberwurst, Gänsezwiebelwurst, Gänseschmalz (100% Gans)

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Goosies heißgeräucherte Entenbrust! Im Fass eingesalzen wird die Entenbrust anschließend mehrfach schonend über Buchenholz geräuchert. Purer Genuss!

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Verkostung der neuen Produkte und 5 % Rabatt auf Messebestellungen.



Stand

51

Mahlgrad GmbH

Ansprechpartner Alexander von Gruchalla
Adresse Kruppstr. 38
47475 Kamp Lintfort
Telefon +49 151 2859 7130
E-Mail alex@genussexperten.com
Internet www.pottkorn.de

POTTKORN
DAT BESTE POP AUS DEM POTT

Über den Aussteller

Unser Pottkorn Team besteht aus ein paar kreativen Köpfen mit richtig guten Ideen. Unter dem Einfluss neuester Trends und mit unserer Erfahrung aus der Sternegastronomie und dem internationalem Eventcatering produzieren wir das wahrscheinlich beste Popcorn im Pott. Wenn nicht sogar das beste Popcorn

Ausgestelltes Sortiment

Pottkorn (Popcorn veredelt mit natürlichen Zutaten), Kaffee (direct trade & schonend trommelgeröstet), Die Zeitkapsel (vollkompostierbare Kaffeekapsel für die Nespresso Maschine)

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unbezahlbar..., diese in heissem Butterkaramell gerührten, kleinen Goldbällchen, veredelt mit Muscovado Zucker und spezifiziert durch auserlesenes Meer

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Messeangebot Pottkorn: 80 x 80g Tüten gemischt, Versandkostenfrei, EK: 2,50€ statt 2,67€, 200€



Terradiva - Azienda Agricola Biologica

Ansprechpartner	Katharina Pönisch
Adresse	Via Cavoni 3 76013 Minervino Murge (BT), ITALIEN
Telefon	+393283052411
E-Mail	katharina@terradyva.it
Internet	www.terradyva.it



Über den Aussteller

TERRADIVA ist der süditalienische Bio-Betrieb der Familie Lobascio (4. Generation) in Apulien. Wir kümmern uns um unsere Olivenhaine, Mandelbäume, Weinberge und Getreidefelder. In unserer Arbeit vereinen sich Leidenschaft und Engagement zur Aufwertung der Landwirtschaft und von Qualitätsprodukten.

Ausgestelltes Sortiment

- musikalische extra native Bio-Olivenöle (Polyphenolgehalt 780mg/kg) - Olio Award der Feinschmecker, BiolPrize
 - Bio-Mandeln (geschält, blanchiert & per Hand selektiert) - Sorten Filippo Cea, Genco
 - Bio-Taralli mit Mandelmehl - WineHunter Award
- Unser Sortiment umfasst verschiedene Geschmacksrichtungen, kleine als auch große Produktgrößen, eine künstlerische Keramikflasche & schöne Geschenksets.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Bio-Taralli mit Mandelmehl und extra nativem Bio-Olivenöl
Innovatives Salzgebäck zum Aperitif, als Brotersatz oder als Beilage zu Hauptgerichten.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

4 % Messerabbatt + kostenlose Lieferung innerhalb Italiens auf alle Bestellungen vom 30. März bis 30. April 2020



Stand

53

Brennerei Ehringhausen e.K.

Ansprechpartner Georg & Theres Glitz-Ehringhausen
Adresse Ehringhauser Weg 2
59368 Werne, Deutschland
Telefon +49 2389 2363
E-Mail info@brennerei-ehringhausen.de
Internet www.brennerei-ehringhausen.de

BRENNEREI
EHRINGHAUSEN
EST. 1962

Über den Aussteller

Die Geschwister Theres und Georg Glitz-Ehringhausen arbeiten täglich daran, Korn wieder frischen Wind einzuhauchen. Mit viel Leidenschaft zum Handwerk, einem guten Schuss Kreativität und auserlesenen Zutaten erzeugen sie Destillate von einzigartigem Geschmack und höchster Qualität.

Ausgestelltes Sortiment

- Der kleine Lord: Der kleine Lord N° 01 – N° 04 im Eichenfass gereifte Getreidebrände
- Korn: Dinkelkorn/Dinkelkorn holzfassgelagert/Kornbrand
- Geist: Schlehengeist/Haselnussgeist/Zitronengeist/Orangengeist
- Jos. Garden: Jos. Garden Dry Gin/Jos. Garden Reserve Gin/Jos. Garden Overproof Gin
- Classic Ladies – Likör Kollektion: Orangen-Eier-Creme/Eier-Creme/Holunderbeeren

★ AKTION ZUM 22. GENUSSGIPFEL 2019

Sie erhalten einen GenussGipfel-Rabatt von 5 % auf unsere Korn- und Likör-Kollektion, sowie auf unseren Jos. Garden Dry Gin und Jos. Garden Reserve Gin.



Dicke Food Makes Fun GmbH

Ansprechpartner Manfred Müller
Adresse Vorm Eichholz 2
42119 Wuppertal
Telefon 0202 281 56 0
E-Mail info@foodmakesfun.com
Internet www.dickefoodmakesfun.com



Über den Aussteller

Dicke ist Food Scout und Mittler zwischen Herstellern und Handel. Pro Woche begleiten wir rund 40 Tonnen Lebensmittel in die Frische-Servicetheken bekannter Lebensmittelhändler. Unser Sortiment besteht aus hochwertigen Delikatessen von etwa 80 kleinen und mittelständischen Betrieben aus Europa.

Ausgestelltes Sortiment

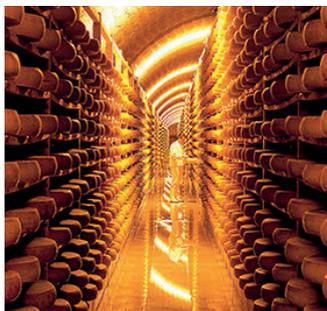
traditionelle handwerklich hergestellte Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Frankreich („Label Rouge“), Spanien und Italien, AOP/DOP Rohmilchkäse-Spezialitäten aus Frankreich, Spanien, Italien und der Schweiz, Traiteur-Spezialitäten aus der Traditionsmanufaktur Kirn

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Curado al Tartufo - spanischer Trüffelkäse aus Schafsrohmilch von der Quesería La Antigua de Fuentesauco

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Hohes emotionales Informationserlebnis für interessierte Kunden.



Raffaele Giordano - Weine und andere Spezialitäten aus Italien

Adresse Peter-Wust-Str. 6
48149 Münster

E-Mail alessandra.anselmino@weine-giordano.de



Über den Aussteller

Als exklusive Generalvertretung zahlreicher renommierter italienischer Weingüter stehen wir dem Großhandel, dem Fachhandel und der Gastronomie mit unserem sorgsam ausgewählten Sortiment seit fast 20 Jahren als zuverlässiger Partner zur Seite.

Ausgestelltes Sortiment

La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s.: Steht mit dem offiziellen Gütesiegel IGP für Tradition und Qualität. Acetaia Lucenti: 2011 mit dem 1. Preis für traditionelle Balsamicos aus Reggio Emilia ausgezeichnet. Die Essige Villa Medici werden ohne Zusatzstoffe in Edelfolzfässern gewonnen. Marchio Verificato: Tomaten vom Vesuv!
Carlo Sani: Hochwertige Weine aus Apulien

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

La Caccavella von La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s - mit 50 g Gewicht ca.10 cm Durchmesser die größte Einzelportion Pasta der Welt!

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

10 % Messerabbatt



Feinbrennerei SASSE/Lagerkorn GmbH

Ansprechpartner	Margit Rammacher
Adresse	Düsseldorfer Str. 20 48624 Schöppingen
Telefon	02555-99740
E-Mail	info@sassekorn.de
Internet	www.sassekorn.de



Über den Aussteller

Die vielfach ausgezeichnete Feinbrennerei Sasse steckt ihr Herzblut in ihre Aperitif- und Digestifprodukte. Hier wird selbst gebrannt, aus regionalen Rohstoffen, mit reinstem Wasser aus der eigenen Quelle und in echter Handarbeit. Sasse kombiniert dabei seit über 300 Jahren Erfahrung und Innovation.

Ausgestelltes Sortiment

Nimm den Sommer wie er ist: Fruchtig! Das ist das Motto des fruchtigen Aperitifs Amérie, der aus regionalen Rohstoffen hergestellt wird. Der Münsterländer Aperitif Amérie ist ein hochwertiger, leichter Likör aus Himbeeren. Kleine fruchtig-herbe Walderdbeeren in jeder Flasche sorgen dabei für einen besonderen Hingucker im Glas.

Perfect Serve: Amérie (4cl) + Chardonnay Sekt + Minze = Cheers!





Curtice Brothers GmbH

Ansprechpartner	Mario Bauer
Adresse	Wildpretmarkt 2-4/5 1010 Wien, Österreich
E-Mail	michelle@curticebrothers.com
Internet	https://curticebrothers.co/



Über den Aussteller

Die „Curtice Brothers“ kochen Bio-Ketchup aus frischen Tomaten - kein Konzentrat. Alle Zutaten stammen von toskanischen Bio-Bauern deren Respekt vor Natur und Tradition schon auf dem Feld bemerkbar ist und ausschlaggebend für eine vorausschauende Landwirtschaft ohne Chemie.

Ausgestelltes Sortiment

Bio Tomaten Ketchup

Details: Bio, vegan, gekocht in der Toskana aus frischen Tomaten - kein Konzentrat.

Bio Mayonnaise

Details: Bio - zubereitet in der Toskana mit Eiern aus Freilandhaltung.

Bio Senf

Details: Bio - zubereitet mit traditionellem, belgischem Rezept von 1939.

Bio Tomaten Ketchup mit Chili Pulver

Details: Bio, vegan, gekocht in der Toskana, aus frischen Tomaten und Chilischoten.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Bio Tomaten Ketchup: Das Bio-Ketchup aus der Toskana mit 70 % Tomaten und um 50 % weniger Zucker und Salz als üblich.



Stand

59

Der Ginsberg/Windecker Dorfbrennerei

Kontakt Frank Ginsberg
Adresse Bergstr. 10
51570 Windeck, Deutschland
Telefon xxxxx
E-Mail xxxxxx
Internet xxxxxx

Gourmet Provence

Ansprechpartner	Corine Marmotan
Adresse	15 Rue Charlie Chaplin 13200 Arles Frankreich
Telefon	0033613774912
E-Mail	sales@gourmetprovence.fr
Internet	www.gourmetprovence.com



PRODUCTEURS DE SAVEURS

Über den Aussteller

Gourmet Provence ist ein Verband von provenzalischen Produzenten, der Gourmetprodukten aus der Provence kommerzialisiert.

Wir versammeln Produzenten von gesunden, natürlichen und/oder Bio, handgemacht hergestellten Produkten aus der Region Provence, die Authentizität und Qualität garantieren.

Ausgestelltes Sortiment

Wir erstellen eine starke Identität „Frankreich und Provence“ mit Premiumprodukten.

Wir anbieten ein vielfältiges herzhaftes Sortiment mit Kompott, Aufstriche, Gemüse- und Getreidekonserve und Gewürze.

Zusätzlich bieten wir auch ein vielfältiges süßes Sortiment an: Süßwaren, Backwaren, Konfitür, Kompott, Obstkonserve im Sirup, Obstdessert, Schokolade, Pralinen...

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Verkostung von allen unseren Produkte, zusammen mit Rezeptideen und Anwendungsbeispiele am unseren Stand.



Stand

62/63

PEPPERWORLD - SPICY GOOD FOOD MARKET

Ansprechpartner Heiko Grove
Adresse Gutenbergstr. 7
28844 Weyhe
E-Mail heiko@pepperpark.de
Internet www.pepperworldhotshop.com



Über den Aussteller

Mit dem Blog pepperworld.com fing es 1999 an, mit Wissen und Rezepte rund um Chilis. 2001 wurde dann der erste deutsche Chili Shop – im Internet eröffnet. Auf der ganzen Welt suchen wir wie damals nach dem gewissen Etwas. Food von mild bis wild – der Zutat, die dieses ganz gewisse Gefühl verleiht.

Ausgestelltes Sortiment

Entdecken Sie unser Produktportfolio von mild bis wild aus unserem SPICY GOOD FOOD MARKET. Wir bieten Ihnen eine Vielfalt aus den Bereichen Hot Sauce, BBQ, Gewürze, Salz, Pfeffer und Feinkost. Auf dem PEPPERWORLD SPICY GOOD FOOD MARKET gibt es besondere Produkte aus der ganzen Welt, die Ihre Küche spannend macht.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere Barrel No51 Smoky Bourbon ist eine Original American BBQ Sauce. Der feine Whiskey und Chili-Geschmack verleiht ihr den einzigartigen Geschmack.



Stand

64/65/66 + 70/71/72

Feinkost aus Spanien

Kontakt	Manuel Uzcanga Meinecke
Adresse	Jägerhofstraße 32 40479 Düsseldorf, Deutschland
Telefon	+49 211 493 66 82
E-Mail	agro.dusseldorf@comercio.mineco.es
Internet	www.foodswinesfromspain.com



Über die Aussteller

10 namhafte Feinkosthersteller von Olivenölen, Fischkonserven und Seealgen, Käse, Tafeloliven und Ibérico-Fleisch aus Spanien mit Präsenz in Deutschland sind mit Top-Marken ihres Sortiments am Stand 71/72/73 vertreten.

- AMANIDA SA - Tafeloliven (**Stand 66**)
- CARNICAS IBERICAS MOZARBEZ SL - Ibérico-Fleisch (**Stand 70**)
- CASTILLO DE CANENA - Olivenöl (**Stand 65**)
- CONSERVAS ORTIZ SA - Fischkonserven (**Stand 71**)
- GRUPO GANADORES DE FUERTEVENTURA SL - Käse (**Stand 70**)
- JUSTO LOPEZ VALCARCEL SA - Fisch- und Meeresfrüchtekonserven (**Stand 72**)
- MUELOLIVA Y MINERVA SL - Olivenöl (**Stand 64**)
- PORTO-MUIÑOS S.L. - Seealgen (**Stand 72**)
- QUESERÍAS ENTREPINARES S.A.U. - Käse (**Stand 71**)
- SANTANDER DELICATESSEN CONSORTIUM SL - Fischkonserven, Käse, Fisch-Paté (**Stand 66**)

MUELOLIVA Y MINERVA SL

Adresse	Carretera A-339 14800 Priego de Córdoba (Córdoba), Spanien
Telefon	+34-957 547 017
E-Mail	export@mueloliva.es
Internet	www.mueloliva.es
Ansprechpartner in Deutschland	Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

MUELOLIVA Y MINERVA hat das beste Olivenöl zu einer Lebenseinstellung gemacht. Mit Sitz in Córdoba (Andalusien), wird Olivenöl Virgen Extra, ein traditionelles Produkt, gebührend, mit Geduld & Sorgfalt hergestellt. „Mejor aceite de oliva“ („Bestes Olivenöl“) ist eines der erlesensten Produkte, genussfertig, aussergewöhnlich im Geschmack und hervorragend mit seinen kulinarischen & nahrhaften Eigenschaften, daher auch einzigartig in den besten Küchen.

Ausgestelltes Sortiment

- „Venta del Barón“, Geschmack einer intensiv-fruchtigen grünen Olive mit Kräuternote, etwas Pfefferminze, Mandel, Banane u. Apfelschale; erinnert an Gemüse wie Tomaten u. Artischocken. Zu Beginn, im Mund, entfaltet „Venta del Barón“ sich süß, leicht bitter u. im weiteren Verlauf würzig. Der Nachgeschmack ist Mandel: sehr komplex, ausgewogen & harmonisch in all seinen Geruchs- u. Geschmackseigenschaften. „Venta del Barón“ ist der beste Aromatisierer z. Frühstück (mit rustikalem Brot), Snacks, Salat-Kompositionen u. für alle Speisen, um ihnen einen einzigartigen Geschmack zu verleihen.
- Venta del Barón Essig, Klassik Mueloliva, Klassik Picuda, Pepita Olivenöl, Bio Mueloliva Olivenöl

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Aceite de oliva virgen extra „Venta del Barón“



MUELOLIVA

CASTILLO DE CANENA

Adresse	Remedios, 4 23420 Canena (Jaén – Andalusien), Spanien
Telefon	+34-953 770 101
E-Mail	info@castillodecanena.com
Internet	www.castillodecanena.com
Ansprechpartner in Deutschland	Weinkontor Freund GmbH spain@weinkontor-freund.de



Über den Aussteller

Olivenanbau seit 1780. Olivenöle Virgen Extra, genannt nach der Familienburg Castillo de Canena, in den Bergen von Canena (Jaén), unweit der Städte Úbeda u. Baeza (Weltkulturerbe) gelegen. Die Oliven-Ernte zum perfekten Zeitpunkt von ausgewählten Bäumen, schonende Lagerung u. zügiger Transport zur Mühle sind Garant für diese hochwertigen Olivenöle.

Ausgestelltes Sortiment

Olivenöle preisgekrönt, international anerkannt u. zertifiziert*:

- vom traditionellen „Reserva Familiar“ bis zu limitierten Editionen
- „frühe Ernte“, grüner & fruchtiger, starker Charakter, (beliebt b. Köchen & Feinschmeckern);
- mit höherem Anteil an Polyphenolen, Vitaminen, mehr Geschmack (je nach Anbauhöhe, Bodenbeschaffenheit u. Sonneneinstrahlung)
- Markteinführer „Primer Dia de Cosecha“, „Royal Temprano“ (antike, fast ausgestorbene Sorten), ein Holz geräuchertes Olivenöl u. biodynamisches Olivenöl.
- *BRC/IFS, ISO 9001, Demeter.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Castillo de Canena 1780 Reserva Familiar Picual (frisch u. aromatisch)



WORLD'S BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

AMANIDA SA

Adresse	Avda. Zaragoza 83 50630 Alagón (Zaragoza), Spanien
Telefon	+ 34-976 613 232
E-Mail	amanida@amanida.com
Internet	www.amanida.com
Ansprechpartner in Deutschland	Dreyer – Exklusive spanische Weine & Tapas info@dreyer-weine.de



Über den Aussteller

Familienunternehmen in 3. Generation, Produzent von Premium-Oliven & Pickles. Hauptsitz mit Produktion in Spanien und u.a. auch in Italien; international vertreten in 20 Ländern auf 4 Kontinenten. Seit 10 Jahren auf dem deutschen Gourmet-Markt und bestrebt, weiter in das Gourmet-Segment vorzustoßen.

Ausgestelltes Sortiment

- Grüne Gourmet-Oliven, Sorte Gordal mit verschiedenen Marinaden, mit u. ohne Stein
- Gourmet-Kalamata-Oliven mit Marinade u. Cuquillo-Oliven
- Gourmet-Pickles u. -Gemüse: Zwiebeln, Gurken, rote Paprika, gelbe Paprika, Artischocken
- Premium Balsamico Condiments
- Zubereitung gesund & schonend, salzarm & konserviert mit HTST-Pasteurisierung
- Verpackungen: aus Glas f.LEH, Großverpackungen f. HORECA

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Gourmet Kalamata-Oliven mit spanischer Marinade



SANTANDER DELICATESSEN CONSORTIUM SL

Adresse	C/Lealtad 13, 5ª Derecha Oficina 4 39002 Santander (Cantabria), Spanien
Telefon	+34-942 107 842
E-Mail	daniel@manger-trouve.de
Internet	www.santanderfinefood.com
Ansprechpartner in Deutschland	Manger Trouvé, daniel@manger-trouve.de Palacios & Palacios: info@palaciosandpalacios.com



Über den Aussteller

EL CAPRICO aus Santoña (Kantabrien), ein Familienunternehmen, produziert seit über 25 Jahren hochwertige Fischkonserven: Sardellen, weissen Thunfisch (Nord Bonito), Stör u. Muscheln. Der Herstellungsprozess ist sehr streng & spezifisch, so dass keine Tätigkeiten ausgelagert bzw. keine Saisonarbeiter beschäftigt werden.

QUESOS JAVIER CAMPO aus Tresviso (Kantabrien), 2005 gegründet. Die handwerkliche Käserei befindet sich nahe dem Nationalpark Picos de Europa und verwendet nur natürliche Zutaten. Der Blauschimmelkäse z.B., mit seinem starken, würzigen, butterartigen Geschmack, zeigt viel Persönlichkeit & glattes Aussehen; Picón Bejes-Treviso hat seit 1994 eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

DELICATESSEN LA ERMITA: La Ermita ist ein Unternehmen mit Sitz in Casar de Periedo (Kantabrien, Spanien), das sich auf die Herstellung von Produkten mit ausgeprägtem handwerklichen Charakter spezialisiert hat und 100% natürlich produziert.

Ausgestelltes Sortiment

- Conservas „El Capricho“ – Luxus aus der conserve, Fischkonserven von höchster Qualität: Sardellen, weisser Thunfisch (Nord-Bonito), Stör, Muscheln.
- Quesos „Javier Campo“ – Wilder Geschmack der Picos de Europa (Kantabrien): Picón Bejes de Treviso (Blauschimmelkäse mit Ursprungsbezeichnung).
- Delicatessen „La Ermita“ - Seehecht-Pastete und Thunfisch-Pastete

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Thunfisch-Rillettes „Bonito del Norte“ mit Trüffel



Lettinis

Ansprechpartner Stefania Lettini
Adresse Jahnstrasse 36
40215 Düsseldorf
Telefon 0211-5863638
E-Mail info@lettinis.de
Internet www.lettinis.de



Über den Aussteller

Seit 15 Jahren suchen wir in Italien besondere Delikatessen und importieren diese direkt. Unsere Top-Seller vertreiben wir dann an ausgewählte Fachhändler - EUCH! Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und hohe Qualität von kleinen, sorgfältig ausgewählten Manufakturen abgestimmt auf Genuss pur!

Ausgestelltes Sortiment

Weine, Caffé, Antipasti, salziges & süßes Gebäck, Nudeln, Tomaten, Schokoladiges, Olivenöl, Balsamico, Risotto und Wurstspezialitäten. Jedes Produkt erzählt eine eigene Geschichte und ist unvergleichlich im Geschmack. Genusshelden für Genusshelden eben!

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Tartufi al Curcuma

Leicht würzige Schokoladentrüffel mit knackigen Haselnüssen und Kurkuma aus dem Piemont erobern direkt die Genießer-Herzen!

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Lettinis Genussheld(in) werden & profitieren:

5 % Messerabbat auf Bestellungen am 30.03. & 31.03. beim GenussGipfel



CARNICAS IBERICAS MOZARBEZ SL

Adresse Ctra. Nacional Gijón-Sevilla km 352.6
37796 Mozárbez (Salamanca), Spanien

Telefon +34-923 373 100

E-Mail info@ibericosmontellano.com

Internet www.ibericosmontellano.com

**Ansprechpartner
in Deutschland** Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

Das Motto bei Cárnicas Ibéricas Mozarbez (Ibéricos Montellano): Man erreicht die Herstellung des besten Produkts, indem man den besten Rohstoff auswählt u. jeden handwerklichen Prozess von Anfang bis Ende kontrolliert & garantiert. Ausgewählt werden die besten, 100% reinrassigen, iberischen Eichelschweine u. ihre Ernährung auf der Weide wird kontrolliert. Eines der erfahrensten u. renommiertesten Unternehmen im Sektor mit weitervererbter Erfahrung, seit über 4 Generationen.

Ausgestelltes Sortiment

Fleisch vom Iberischen Schwein:

Iberisches Lendenfilet, Iberischer Nackenkern, Iberisches oberes Lendenstück, Iberisches Federstück, Iberisches Backenfleisch



GRUPO GANADORES DE FUERTEVENTURA SL

Adresse	C/La Cochinilla, 29 – Polig. Ind. Risco Prieto 35600 Puerto del Rosario (Fuerteventura), Spanien
Telefon	+34-928 531 563
E-Mail	export@maxorata.es
Internet	www.maxorata.es
Ansprechpartner in Deutschland	Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

In den 1980er Jahren als Nutztiergenossenschaft gegründet, ist GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA heute der größte Produzent von Majorero-Käse auf Fuerteventura (Kanarische Inseln); mit ca. 4.000 Ziegen, einem modernen Labor für die Herstellung etc.; zzgl. einer großen Anzahl von Auszeichnungen u.a. auch Zertifizierungen: FSSC 22000 (Lebensmittelsicherheit) u. bald ISO 14.001 (Umweltmanagementsysteme)

Ausgestelltes Sortiment

- Maxorata Majorero DOP, semicurado (halbgereift): hergestellt aus Ziegenmilch (Majorera-Ziege); reich an Eiweiß & Fett; cremig, butterig u. leicht süß; leichte Röstnote; Traditionsprodukt
- Tofio Semicurado con pimentón (halbgereift): halbgereifter Ziegenschnittkäse mit Paprika; hergestellt aus kanarischer Ziegenmilch., 60 Tage gereift; überzogen mit Paprika, typisch f.d. Kanarischen Inseln; cremig u. genussvoll am Gaumen, mit Röstnoten, perfekte Komposition.
- Tofio Tierno Ahumado (geräuchert): geräucherter junger Ziegenschnittkäse (20 Tage gereift), aus kanarischer Ziegenmilch; mit einer weichen, elastischen u. schmelzenden Textur; natürlich mit Buchenholz geräuchert; die Räuchernoten ergänzen den Geschmack d. Ziegenmilch, ohne diesen zu verdecken
- Selectum curado (gereift), Todio al Gofio, Majorero Curado Pimentón (gereift) und Majorero Gourmet.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Maxorata Majorero Semicurado DOP (halbgereift): hergestellt aus Ziegenmilch (Majorera-Ziege)



CONSERVAS ORTIZ SA

Adresse	C/Iñaki Deuna, 16 48700 Ondarraoa (Vizcaya), Spanien
Telefon	+34-946 134 091
E-Mail	info@castillodecanena.com
Internet	www.conservasortiz.com
Ansprechpartner in Deutschland	Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

Ein 1891 gegründetes Familienunternehmen, spezialisiert auf die Zubereitung von Fischkonserven wie Bonito del Norte (Thunfisch, weiss), Sardellen u. Sardinen. Beim Fischfang u. der Produktion werden ausschließlich traditionelle Verfahren angewendet, um die Nachhaltigkeit der Ozeane zu gewährleisten u. den hohen Qualitätsanspruch zu garantieren.

Ausgestelltes Sortiment

- Anchoa: trad. Küstenfischerei; n. Größe klassifiziert, manuell geköpft, Fassreifung in Salz (mind. 6 Monate f. Geschmack & Textur); per Hand in Olivenöl abgefüllt
- Bonito del Norte: weisser Thunfisch, exquisiter Geschmack, süße Note des Olivenöls; Lagerung verbessert Qualität & Geschmack, wie b. Wein & Käse etc.
- Ventresca: der weichste & empfindlichste Teil des Bonito del Norte (weisser Thunfisch); feine Filets in Olivenöl.
- Sardinen: „Pilchardus“; Zubereitung frisch „A la Antigua“; v. Hand gereinigt u. in nativem Olivenöl gebraten; Lagerung verbessert den Geschmack: süßer & delikater.
- Makrele: (Atlantik) Küstenfischerei, v. Hand gereinigt u. verarbeitet; weich im Geschmack u. von zarter Textur; reich an Omega-3-Fettsäuren, ideal f. mediterrane Ernährung.
- Thunfisch: Qualitätskriterien u.a. beste Fanggebiete u.-zeiten; Auswahl zarter Fische, < 30 kg; Geschmack: zart, lecker & leicht.
- Bio-Sortiment: Engagement f. traditionelle & umweltfreundliche Fischereimethoden sowie Angebot v. Produkten mit nativem Bio-Olivenöl Extra.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Anchoas Ortiz (Sardellen im Glas); handfiletiert, in Olivenöl eingelegt



QUESERÍAS ENTREPINARES S.A.U.

Adresse	Avenida de Santander, 140 – 47011 Valladolid, Spanien
Telefon	+34-983457725
E-Mail	sales@entrepinares.es
Internet	www.andupez.de
Ansprechpartner in Deutschland	Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

QUESERÍAS ENTREPINARES konzentriert seine Geschäftstätigkeit auf die Herstellung von Käse unterschiedlicher Art & Reifung und anderer Milchprodukte.

Ausgestelltes Sortiment

- Traditionelle spanische Käsesorten wie Manchego-Käse, der international bekannteste spanische Käse. Er wird aus Manchega-Milch hergestellt und verleiht dem Käse einzigartige Eigenschaften wie einen leicht sauren, starken und herzhaften Geschmack.
- La Abadesa, Entrepinares (gereifter pasteurisierter Schafskäse), Queso Mezcla Tostado La Reserva (gerösteter Mischkäse), Entrepinares Oveja Curado (ausgehärteter roher Schafskäse), Atrio Semi (halbgereifter Käse), Atrio Curado (gereifter Käse), Atrio Viejo (alter Käse)

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Entrepinares La Reserva: Käsemilchmischung vom besten Vieh, 10 Monate gereift.



Grupo
ENTREPINARES

PORTO-MUIÑOS S.L.

Adresse	Pol. Ind. O Acevedo Parcela 14 15185 Cerceda (A Coruña), Spanien
Telefon	+34-981 688 030
E-Mail	internacional@portomuiños.com
Internet	www.portomuiños.com
Ansprechpartner in Deutschland	Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

Familienunternehmen, seit 1998 spezialisiert auf die Produktion von dehydrierten Algen u. Algen in Konserven, in Pulverform sowie frisch u. in Salz eingelegt; weltweiter Exporthandel; weitere Produkte „aus dem galizischen Meer“: u.a. feine Konserven von Seeigel-Kaviar, Seeteufel-Leber (Textur & Geschmack v. Experten anerkannt), Miesmuscheln mit Algen, Tee mit Algen, Teigwaren mit Algen etc.

Forschung u. Nachhaltigkeit sind wichtig, stets auf Suche nach neuen Arten von frischen Algen; sehr geschätzt bei d. besten Küchen-Chefs wie z.B. F. Adriá, M. Gerard, M. Colagrecó, P. Subijana, H. Blumenthal, Q. Dacosta, M. Tejedor.

Ausgestelltes Sortiment

- Bio Chimichurri Sauce mit Algen (neue Rezeptur)
- Bio Algen-Pulver (natürliche Algen in Pulverform)
- Bio Algen-Teigwaren (biologische Pasta mit Hartweizengriess u. Algen-Pulver)
- Bio getrocknete Algen (natürliche, biologische getrocknete Algen)
- Bio Algen-Tartar (Meeresgemüse, in kleine Stücke geschnitten)
- Bio Algen-Salat (gewürzte galizische Algen)

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Bio Chimichurri Sauce mit Algen (neue Rezeptur)



JUSTO LOPEZ VALCARCEL SA

Adresse	Muelle Reparaciones de Bouzas 36200 Vigo (Pontevedra), Spanien
Telefon	+34-986 231 700
E-Mail	export@valcarcel.es
Internet	www.valcarcel.es
Ansprechpartner in Deutschland	Andupez GmbH; anahi@andupez.de



Über den Aussteller

Justo López Valcarcel, 1890 in Vigo gegründet, setzte schon immer auf die Qualität seiner Fisch- und Meeresfrüchtekonserven u. war offen für Importanfragen aus aller Welt. Das Unternehmen steht für qualitativ hochwertige Produkte aus dem Meer; z.B. mit seiner Marke VIGILANTE. Die galicische See befindet sich im Nordwesten von Spanien und ist weltbekannt für ihre erstklassigen Fisch- und Meeresfruchtprodukte, nur die besten Produkte werden hier verarbeitet.

Ausgestelltes Sortiment

Delikatessen aus den Gewässern Galiciens:

VIGILANTE Pfahlmuscheln medium, in Marinade (115-g-Dose)

- mittelgroße, geschmackvolle Pfahlmuscheln, tafelfertig
- Marinade aus Pflanzenöl, Weinessig, Salz u. anderen Gewürzen

VIGILANTE Oktopus in Olivenöl (115-g-Dose)

- geschmackvoll & tafelfertig
- eingelegt in hochwertigem spanischen Olivenöl

VIGILANTE Tintenfisch gefüllt, in eigener Tinte (72-g-Dose)

- geschmackvoll & tafelfertig
- Zutaten: Pflanzenöl, Tomaten, Zwiebeln, Salz u. andere Gewürze

VIGILANTE CENTENARIO Sardinen in Olivenöl

VIGILANTE CENTENARIO Thunfisch

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

VIGILANTE Pfahlmuscheln in Marinade





Kakuzo GmbH

Ansprechpartner Paul Meinert
Adresse Franz-Ehrlich-Straße 12
 12489 Berlin
E-Mail info@kakuzo.de
Internet www.kakuzo.de



Über den Aussteller

Wir, Paul und Marc sind die treibende Kraft hinter KAKUZO. Schon sehr früh, zum Ende unserer Schulzeiten haben wir uns in Berliner Bars sehr wohl gefühlt und entwickelten daher ein Grundinteresse an Spirituosen. Seit 2018 dreht sich bei uns alles um KAKUZO mit nun drei verschiedenen Sorten.

Ausgestelltes Sortiment

Yuzu Gin Liqueur - Die elegante Yuzu trifft Mandarine. Ein komplexes Zusammenspiel aus zarter Säure, sanfter Süße und einer leichten Bitternote.

Tea Infused Vodka - Sorgfältig ausgewählte Sorten aus Japan, China und Indien vereint mit einem mehrfach destillierten Roggenvodka.

Cherry Bitter - Unsere Interpretation eines fruchtigen Bitterlikörs, der mit Tonic oder Sekt den Sommer erfrischt.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Yuzu Gin Liqueur: Sein fernöstliches Temperament entfaltet sich am Besten auf Eis, als Drink oder in Begleitung eines Tonics oder Ginger Ales.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

10 % Messerabbatt für Bestellungen am Messesetg.



Honeyfaktor

Ansprechpartner	Paul Büki
Adresse	Eigen 17b 53804 Much
E-Mail	info@honeyfaktor.de
Internet	www.honeyfaktor.de



Über den Aussteller

honeyfaktor ist eine kleine Honig-Manufaktur aus dem Bergischen Land, spezialisiert auf die Veredelung von Honig. Der Eigentümer, Paul Büki, ist Imker und nutzt den selbst geernteten Honig für die Honigdelikatessen. Alle Sorten sind einzigartig in der Rezeptur.

Ausgestelltes Sortiment

Alles „in Honig“ (13 Sorten): Trüffel in Honig, Wasabi in Honig, Yuzu in Honig, Limetten in Honig, Orangen in Honig, Ingwer in Honig, Minze in Honig, Espresso & Orangen in Honig, Mandeln in Honig, Crunchy Karamell in Honig, Vanille in Honig, Lemongras in Honig, Apfel&Zimt in Honig

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Wasabi in Honig



roots.natural GmbH

Ansprechpartner	Patrick Eisermann
Adresse	Hermannstraße 54-56 63263 Neu-Isenburg
E-Mail	mail@roots-natural.com
Internet	https://roots-natural.com

ROOTS.

Über den Aussteller

Bei roots. kommen ausschließlich natürliche Kräuter & Gewürze ins Sortiment mit besonderem Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit. Wir haben jedes Gewürz vor Ort bewertet; folglich arbeiten wir nur direkt mit lokalen Partnern und kennen die Bedingungen von Menschen und Natur sehr gut.

Ausgestelltes Sortiment

Ca. 25 natürliche Kräuter & Gewürze direkt aus unterschiedlichen Ländern in eigenem Design und ansprechender Verpackung. Zudem bieten wir einige Sets an, durchaus mit Möglichkeit zur Individualisierung. Als Familienunternehmen sortieren, befüllen und verpacken wir alle Gewürze von Hand an unserem Standort in Neu-Isenburg bei Frankfurt.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Himalaya Pfeffer

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

- 5 % Rabatt auf Händlerpreise bei Bestellung beim GenussGipfel
- 50 % Rabatt auf UVP bei Kauf aller roots. Gewürze (~ 25 ST) - perfekt zum Probieren



Gartenhaus Testorf Homemades

Ansprechpartner	Sven Sochaczewsky
Adresse	Steinmetzstraße 40 10783 Berlin
Telefon	030-52 10 80 60
E-Mail	info@gartenhaus-testorf.de
Internet	www.gartenhaus-testorf.de



Über den Aussteller

Gartenhaus Testorf ist eine Manufaktur für feinste Gourmet-Marmeladen und Fruchtaufstriche mit Sitz in Berlin. Seit fast zwanzig Jahren fertigen wir erlesene Marmeladen und Fruchtaufstriche von einer Qualität, die Feinschmecker und Sterneköche gleichermaßen überzeugt.

Ausgestelltes Sortiment

Marmeladen, Fruchtaufstriche und Gelees - ausgezeichnet von renommierten Gourmet Magazinen
Klassische Fruchtaufstriche wie Erdbeere, Himbeere oder Blaubeere und Raritäten wie Rosa Pampelmuse, Himbeere-Creme oder Blutorange. Unsere handgerührten Fruchtaufstriche haben einen außergewöhnlich hohen Fruchtanteil von ca. 70 Prozent und werden täglich frisch auf Bestellung gekocht.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Rosa Pampelmuse Fruchtaufstrich

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

10 % Neukunden-Rabatt auf das gesamte Sortiment (bis einschliesslich Juni 2020).



holy shocolate

Ansprechpartner	Lisa Böhm
Adresse	Hesseloherstraße 6 80802 München
E-Mail	lisa@holyshocolate.com
Internet	www.holyshocolate.com

holy sh*ocolate

Über den Aussteller

Eine ganz besondere Edelschokolade, die man mit gutem Gefühl genießen darf. Wild geernteter Bio Kakao wird ohne Röstung zum Superfood und Schutzschild für die Zellen. Vegan und ohne Zucker, zahnfreundlich gesüßt, verwöhnt die Sinne und tut dem Körper noch etwas Gutes. Schokoladenwellness sozusagen.

Ausgestelltes Sortiment

RASPBERRY ROSE: Reife Himbeeren mit einem Hauch Damaszener Rose verschmelzen mit dunkler Schokolade

DARK MATCHA: Herbe Grünteenoten in heller Schokolade die sich mit edler Bitterschokolade vereinen

DARK & ZART: Pur und unverfälscht, unser Trinitario Acriolado

WILD HAZEL: Geröstete Haselnüsse mit einer Idee Zimt auf dunkler Basis

PEANUT PRETZEL: Dunkle veg. Vollmilch: Salzig knusprig mit Erdnuss

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere besondere pinke Tafel: Raspberry Rose.

Fruchtige Säure mit dunklen schokoladigen Kakao-Aromen vereint.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Die Erstbestellung erhält als Beigabe kostenfreie Verkostungsmuster aller bestellten Sorten und ist portofrei. Tastings in Ihrem Geschäft möglich





Les Déliceours e.K.

Ansprechpartner	Annette Jacob
Adresse	Blieskasteler Straße 90 66424 Homburg
E-Mail	a.jacob@Delisoeurs.de
Internet	www.delisoeurs.de



Über den Aussteller

Die Liebe zu französischem Essen, erlesenen Zutaten und neuen Geschmackserlebnissen – das ist es, was ihre Delikatessen zu etwas ganz Besonderem macht. Denn sie verarbeiten nicht einfach ein Produkt. Sie produzieren Pâté aus Leidenschaft!

Ausgestelltes Sortiment

Präsentation des ganzjährigen Sortiments bestehend aus sieben Sorten Pâté und einer Schinkenterrine (Jambon persillé). Ergänzend werden drei saisonale Sorten vorgestellt. Die Produkte werden sowohl im Glas als auch in der Terrine angeboten.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Thunfisch trifft Pâté – Die außergewöhnliche Pâtékreation ist eine Adaption des „Salade nicoise“ und der ideale Begleiter zu einem kühlen Glas Rosé.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

10 % „Genussgipfel-Rabatt“ auf alle eingehenden Bestellungen zwischen dem 30.3. und 3.4.2020.





Mabella Marmeladenmanufaktur

Ansprechpartner	Herr Carsten Zink
Adresse	St. Florian Str. 18 b 45721 Haltern am See
Telefon	0151-17475685
E-Mail	info@mabella-marmela.de
Internet	www.mabella-marmela.de



Über den Aussteller

Gegründet wurde die Manufaktur aus Liebe zur Marmelade im März 2018 in der heimischen Küche. Aufgrund der hohen Nachfrage, wurde der Standort der Produktion in die Hotelküche eines Freundes verlegt und schließlich im Juli 2019 eine eigene Produktionsstätte gegründet.

Ausgestelltes Sortiment

Wir stellen handgemachte Marmeladen aus feldfrischen Früchten aus der Region Haltern am See her. Die Marmeladen werden nach alten Rezepturen mit hohem Fruchtgehalt hergestellt. Wichtig ist hier die Nachhaltigkeit und das Arbeiten mit Bauern und Lieferanten aus der Region.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Die Himbeermarmelade ist unser besonderes Highlight

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Frische Backwaren werden zur Verköstigung der handgemachten Marmeladen gereicht.

UNSERE MANUFATUR



Wir in unserer kleinen Marmeladen-Manufaktur machen Marmelade, wie es sie eben nur bei uns gibt. Marmelade aus ganz vielen frischen Halterner Früchten, selbst geerntet, verlesen und mit Leidenschaft und Liebe vollendet – natürlich nach eigenen Rezepturen.

Übrigens: Abschmecken ist bei uns Chefsache. Die zehn Sorten aus unserer Manufaktur sind für alle.

Probieren Sie mal!



Stand

XXX



Caviar House & Prunier City GmbH

Ansprechpartner Felix Demmin
Adresse Redcarstr. 2a
53842 Troisdorf-Spich
E-Mail info@caviarhouse-prunier.de
Internet www.caviarhouse-prunier.com

CAVIAR
HOUSE
&
PRUNIER

Über den Aussteller

„Quality means doing it right when no one is looking.“ Mit diesem Spruch ist über die Produktion des feinsten Prunier Caviars alles gesagt, so Geschäftsführer Frank Brömmelhaus.

Ausgestelltes Sortiment

Caviar, Balik Lachs, Kenmare Select Räucherlachs, Sardinen, Störfilet

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Verkostung, Beitrag



Stand

XXX

Jordan Olivenöl

Ansprechpartner Anna Katharina Spiecker
Adresse Landwehr 25
42697 Solingen
Telefon 021222166011
E-Mail bastian.jordan@jordanolivenoel.de
Internet www.jordanolivenoel.de



Über den Aussteller

Bereits in der 3. Generation stellt die deutsche Familie Jordan Ihr mehrfach prämiertes Olivenöl in den eigenen Olivenhainen auf Lesbos her.

Ausgestelltes Sortiment

Olivenöl, Käse, Essig, Feigen, Oliven, Rosinen, Wein

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Jordan Original Feigensalami Tikka Masala

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

5 % Messerabbatt



Stand

92

IMV Spezialitäten GmbH

Adresse Johann-Sebastian-Bach-Str. 30
65193 Wiesbaden
Telefon 0611-528523
E-Mail kontakt@imv-spezialitaeten.de



Über den Aussteller

Wir verstehen uns als kulinarische Schatzjäger, immer auf der Suche nach dem Besonderen aus aller Welt - für Sie. Unser Sortiment besteht aus hochwertigen Süßwaren (Schokolade, Gebäck, Torrone, Zuckerwaren) von kleinen Manufakturen, und einer kleinen Auswahl an Feinkostprodukten.

Ausgestelltes Sortiment

Schokolade: Venchi, Babbi, Amatller / Simón Coll, Marou, Willie's Cacao, La Naya, Abtey
Torrone: Quaranta, Le Roy René
Gebäck: Loc Maria, Cordero, Fossier
Zuckerwaren: Leone, Anis de Flavigny, Le Roy René, Jealous Sweets, Le Roy René
Feinkost: Cordero

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Matcha-Trüffeln (Willie's Cacao, GB): Schokoladentrüffel ohne Lezithine & fremde Fette, gefüllt mit Manuka-honig und Matcha (Zeremonie-Qualität)

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

7% Messerabbatt



Stand

93

Wir sind
Mitglied bei



Olive The/Nature GmbH

Kontakt Lazaros Kostadimas
Adresse Sigismundstr. 19
78462 Konstanz, Deutschland
Telefon +49 1727172391
E-Mail info@olive-konstanz.de
Internet www.olive-konstanz.de



Stand

94/95

Wein Wolf GmbH

Ansprechpartner Heijo Prümper
Adresse Königswinterer Str. 552
53227 Bonn
E-Mail H.Pruemper@ha-pruemper.de



Über den Aussteller

Die Wein Wolf GmbH ist spezialisiert auf die exklusive Distribution internationaler Spitzenweine, Champagner und Spirituosen.

Mit über 40 Jahren Markterfahrung sind wir gemeinsam mit unseren Schwesterfirmen führend im Premiumsegment und Partner von tausenden Top-Gastronomen und Fachhändlern.

Ausgestelltes Sortiment

Wein Wolf bietet zusammen mit seinen Schwesterfirmen ein nahezu unvergleichliches Angebot an weltbekannten Marken.

Auf dem 23. Genussgipfel präsentieren wir ein kleines Portfolio hochwertigster Weine und Spirituosen von ausgewählten internationalen Spitzen-Produzenten. Überzeugen Sie sich vom ausgezeichneten Preis-/Genussverhältnis!

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Messerabbatt (weitere Informationen am Wein Wolf Stand)



Jumi**Adresse**

Lindentalstrasse 2
3072 Boll, SCHWEIZ

Telefon

+41317218291

E-Mail

hof@jumi.lu

Internet

www.jumi.lu

**Über den Aussteller**

Jumi, das ist Juerg und Mike, die machen Fleisch und Chääs im Emmental. Feinste Rohmilchspezialitäten beginnen schon mit glücklichem Vieh, gesunder Natur und artgerechter Fütterung und Haltung. Frische Milch wird sofort vom Bauernhof in die Chääsi gebracht und in eine bunte Vielfalt Käse veredelt.

Ausgestelltes Sortiment

Verschiedenste Käse aus silofreier Rohmilch findet man bei Jumi's. Bei uns entsteht eine bunte Mischung aus harten, weichen, blauen, roten, weissen, milden und kräftigen Spezialitäten.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Schlossberger mit Feigen-Apfel-Senf

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Vielleicht probieren wir ja zusammen das uralte „Blaue Hirn“ bei uns am Stand!?





Feine Köstlichkeiten

Ansprechpartner Marika Mojsovski
Adresse Scheinerstr. 36
 50737 Köln
Telefon 02205 7299552
E-Mail mm@feine-koestlichkeiten.de



Feine Köstlichkeiten

Über den Aussteller

Feine Köstlichkeiten – Von der Küchengöttin handgemacht
 Seit 2011 zaubert Feine Köstlichkeiten die außergewöhnlichsten Geschmacksreationen. Dabei liegt die Priorität auf der Verwendung hochwertiger, ehrlicher und rein natürlicher Lebensmittel die geschmacklich neue Dimensionen eröffnen.

Ausgestelltes Sortiment

Außergewöhnliche Feinkostprodukte:
 Die Produktpalette beginnt bei fruchtig-milden bis extra-scharfen Chili Saucen, geht über zur sensationellen Süßen Salzmandelcreme, verfeinert ihr Sortiment mit der eleganten Parmesancreme und gleich zwei glücklichmachenden Mojo-Saucen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Die süße Salzmandelcreme - Samtige Creme aus gerösteten Premiummandeln
 Perfekt zu Käse, Fleisch, Dessert, Obst & als Brotaufstrich

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Zusätzliche 5 % Messerabbat bei Sofortbestellung + Gratis-Verkostungsset





Taube Nüsse UG (haftungsbeschränkt)

Ansprechpartner	Lenard Sonnenschein
Adresse	Sonderburgstraße 48 40545 Düsseldorf
Telefon	+4915203193022
E-Mail	info@taube-nuesse.de
Internet	www.taubenuesse.de

TAUBE NÜSSE

Über den Aussteller

Unsere Firma Taube Nüsse UG entstand nach einer gemeinsamen Reise durch Georgien im Jahr 2018. Meine Frau hieß damals noch Shoshiashvili und sie zeigte mir bei einer Rundreise ihr Land. Unsere Firma ist somit ein Liebesgeständnis an meine Frau und an Ihr, für viele noch unbekanntes, Heimatland.

Ausgestelltes Sortiment

Wir präsentieren eine traditionelle Delikatesse aus Georgien. Für die Herstellung unserer Churchkheles verwenden wir den Traubensaft der Weißweinrebsorte Rkatsiteli. Der Traubensaft wird mühevoll eingekocht und mit Mehl verstärkt. Georgische Nüsse werden dann auf einen Faden gefädelt und anschließend durch die sog. Tatar (mit Weizen- oder Maismehl angedickter Traubensaft) gezogen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser Produkt ist eine Churchkhela die aus dem Traubensaft der Weißweinrebsorte Rkatsiteli und georgischen Walnüssen besteht. (9 Tage luftgetrocknet)

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

10 % Bestellrabatt für die erste Bestellung die durch den Kontakt auf der Messe zustande kommt.





Smekt GmbH & co. KG

Ansprechpartner	Tobias Frobels/Lea Pelzer
Adresse	Bonnstr. 15-17 50226 Frechen
Telefon	02234-990100
E-Mail	tobias.frobels@smekt.de
Internet	www.smekt.de



Über den Aussteller

Die Smekt. GmbH & Co. KG ist eine junge Vertriebs- & Marketingagentur aus Köln. Unsere Mission ist es, innovative und neuartige Getränke, auf dem deutschen Markt zu etablieren.

Ausgestelltes Sortiment

NOVELTEA kombiniert auf vollkommen neue Art das koloniale Erbe britischer Teekultur mit der Freude an hochwertigen internationalen Spirituosen. Der geneigte Genießer ist herzlich eingeladen sich mit jedem Tropfen auf eine geschmackvolle Reise rund um den Globus zu begeben und für einen Moment das hier und jetzt hinter sich zu lassen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

The Tale of Earl Grey: Earl Grey Tee verschmilzt hier mit seinem stärkeren Cousin, einem klassischen britischen Gin .



PALACIOS & PALACIOS GbR

Ansprechpartner Marta Palacios Anaut
Adresse Almstadtstrasse 4a
10119 Berlin
Telefon 0157 74247001
E-Mail info@palacios-palacios.com
Internet www.palacios-palacios.com

**PALACIOS
&
PALACIOS**
Käsespezialitäten

Über den Aussteller

In unserem Sortiment finden Sie feine Aromen und überraschende Geschmacksrichtungen von regionalen Käsespezialitäten aus Spanien, die Tradition und Moderne verbinden. Probieren Sie bei uns ausgewählte, von Familienunternehmen hergestellte Produkte aus verschiedenen Gebieten der iberischen Halbinsel.

Ausgestelltes Sortiment

- Schafskäse mit fermentiertem schwarzem Knoblauch
- Ziegenkäse im Aschemantel
- Weißschimmel Ziegenkäse
- Rotschmierenkäse, mit Bier gewaschen
- Schafskäse mit Kreuzkümmel
- Ziegen-Schafs-Käse, in Olivenöl eingelegt
- Manchego reserva, mind. 18 Monate gereift
- Ziegenkäse, ummantelt mit Pimentón de la Vera
- Ziegenkäse, gereift in Whiskey
- Schafskäse in Vino de Jerez (Sherry) gereift

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Ajo Negro: Käse aus Schafsmilch, in langsamer Pasteurisation mit fermentiertem schwarzem Knoblauch hergestellt

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Käse- und Weinverkostung am Stand

Zu jeder Bestellung gibt es eine entsprechende Portion Knabberbrot (genannt „Picos de Pan“) gratis dazu.



FROMI GMBH

Adresse OTTO HAHN STRASSE 5
77694 KEHL

Telefon +49785193780

E-Mail info@fromi.com

Internet <https://www.fromi.com>



Über den Aussteller

Seit 1969 ist Käse unsere Leidenschaft !

Auswahl, Innovation und der Mensch mit seinem Fachwissen stehen im Mittelpunkt.

Fromi hat sich weltweit als einer der führenden Anbieter von Käsespezialitäten einen Namen gemacht.

Ausgestelltes Sortiment

KÄSE - Unsere eigene Marken & Kreationen :

* La Réserve des Crémiers * Xavier David Affineur d'Exception * Tradition Émotion * Trüffelkäse
* Seltene Käsesorten * Création d'Argental * Affinage d'Excellence * Comtés Marcel Petite * Picandine
- Fromager en Périgord

FEINKOST: - Käse Begleiter - Salamis; Schinken; Terrinen; - Antipasti; - Weine.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Cremino Al Tartufo

Einen 90-Tage gereiften Gorgonzola. Dann lassen wir ihn 15 Tage lang in einer nur uns bekannten Trüffel-Zubereitung ziehen.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Messe Rabatte auf Käse & Feinkost.



Weingut Georg Heim

Ansprechpartner	Georg Heim
Adresse	Krischelsberg 14 54347 Neumagen-Dhron
E-Mail	georg@weingut-heim.de
Internet	www.weingut-heim.de



WEINGUT
GEORG HEIM

Über den Aussteller

Das Weingut Georg Heim wird in 4. Generation vom Betriebsinhaber und Eigentümer Dipl.-Ing. Georg Heim geführt. Das Weingut bewirtschaftet aktuell ca. 9 ha, von denen 8,5 ha Steillagen sind, im Herzen der Mittelmosel, in Neumagen-Dhron. Hauptrebsorte ist der Riesling mit ca. 80% Flächenanteil.

Ausgestelltes Sortiment

1. Grauburgunder Trocken
2. Riesling Spätlese Trocken
3. Riesling Spätlese Feinherb
4. Riesling Spätlese Fruchtsüss
5. Spätburgunder Spätlese Rotwein Trocken
6. Schwarzriesling /Pinot Meunier Rosé Sekt Brut

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Riesling Spätlese Trocken, Neumagener Rosengärtchen 2018

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Greifte Weine probieren!

1. Neumagener Rosengärtchen Trocken 2011
2. Dhroner Hofberger Feinherb 2008
3. Dhroner Hofberger Auslese 2010



Stand
105

Brennerei Weyand

Kontakt Nadja Weyand
Adresse Gartenstr. 16
57648 Unnau, Deutschland
Telefon +49xxxxxx
E-Mail xxxxxx
Internet xxxxxx



Stand
106

Amodeo – La Cucina della Nonna

Kontakt Domenico Amodeo
Adresse Europa-Allee 3
58515 Lüdenscheid, Deutschland
Telefon +49 2351 1752995
E-Mail info@lacucinadellanonna.de
Internet <https://lacucinadellanonna.de/>



Phresko

Ansprechpartner Eleftherios Samouladas
Adresse Gottlieb-Daimler-Strasse 14
68165 Mannheim
Telefon 0171 / 299 74 95
E-Mail info@phresko.de
Internet www.Phresko.de



Über den Aussteller

Eleftherios Samouladas:
Gelernter Koch, studierter Ernährungswissenschaftler, Qualitätsmanagementbeauftragter und zertifiziert im Bereich Lebensmittelrecht.

Ausgestelltes Sortiment

Hausgemachte Pesto-Kreationen, Dressings, Aioli, Sugas und Konfitüren. Omas Rezepte neu interpretiert.
0 % Konservierungsstoffe
0 % Geschmacksverstärker
0 % künstliche Aromen
0 % Konservierungsstoffen
100 % Geschmack.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser Zitrone-Salbei-Pesto schmeckt nach frisch geernteten Zitronen vom Feld. Es entfaltet einen leichten und an Urlaub erinnernden Geschmack.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Jede Erstbestellung erhält zusätzlich 10% Rabatt. Gewerbliche Kunden können sich bei unserem Newsletter anmelden und nehmen an einem Gewinnspiel teil.



Bottles by Malund

Ansprechpartner Søren K. Hansen
Adresse Ingerslevs Boulevard 19
8000 Aarhus C, DAENEMARK
Telefon +4520334050
E-Mail skh@malund.com
Internet www.malund.com

MALUND

Über den Aussteller

Bottles by Malund ist eine aufmerksame Geschenkidee – eine transparente, zeitlose Designflasche, in der feine Schichten aus Bio-Zutaten eine charmante Geschichte von dänischen Bauernhöfen erzählen. Mit einer einfachen Backanleitung kann der Inhalt von Bottles in gesunde Leckereien verwandelt werden

<https://malund.dk/de/>

Ausgestelltes Sortiment

CHIA SCHWARZBROT

€17,00

Bottle Schwarzbrot ist ein klassisches dänische Schwarzbrot mit Chiasamen.

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

Versand Angebot.



Danish Coffee

Ansprechpartner Rikke Svendsen
Adresse Mysundevej 10
8930 Randers NØ, DÄNEMARK
E-Mail rikke@danishcoffee.dk
Internet www.farmmountain.com



Über den Aussteller

At our artisan roastery in the city of Randers in mainland Denmark, we roast sustainable coffee grown by ourselves.

Coffee roasting is a handcraft that we have evolved over time to include ICED coffee and ICED tea. Naturally, both drinks are handcrafted and brewed from natural raw materials.

Ausgestelltes Sortiment

www.farmmountain.com

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

ICED Espresso original sweet

★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2020

attractive shipping conditions



DIE MITGLIEDSCHAFT

Ihre Vorteile

Als Gesellschafter von Corpus Culinario beteiligen Sie sich an einer kooperativen Gemeinschaft von Kolleginnen und Kollegen, die Ihnen fachliche Impulse und wirtschaftliche Vorteile erschließt. Als förderndes Mitglied von Corpus Culinario empfehlen Sie sich einer qualitätsbewussten Klientel als exzellenter Produzent, Lieferant oder Importeur – und haben exklusive Möglichkeiten, Ihre Produkte zu präsentieren.



Ihr persönlicher Kontakt:

Moritz Kolb

Tel.: +49 221 57993 - 29

info@corpus-culinario.de

www.corpus-culinario.de

... als Händler



Premievent

Kostenlose Teilnahme am GenussGipfel und Freiteilnahme an der Abendveranstaltung



Exklusiv

Exklusive Produkte für Corpus-Culinario-Kaufleute



Wettbewerb

„Delikatesse des Jahres“ im Rahmen der Messe



Wissen

Konferenz mit Fachbeiträgen zu aktuellen Themen im Rahmen der Messe



Medien

Newsletter und Journal mit News aus Branche und Verein exklusiv für CC-Mitglieder + Facebook-Gruppe für Händler



Einkaufsvorteile

Corpus-Culinario-Rabatt (verpflichtend für Förderer)



Siegel

Nutzung des Corpus-Culinario-Logos als Qualitätssiegel



Lieferanten

Pionierarbeit und Handelsbeziehungen auf dem internationalen Beschaffungsmarkt sowie Akquise neuer Lieferanten

... als Fördermitglied



Premievent

Garantierte Ausstellerfläche mit Preisvorteil auf der wichtigsten Delikatessen-Fachmesse, dem GenussGipfel, sowie eine Freiteilnahme an der Abendveranstaltung



Exklusiv

Exklusive Produkte für Corpus-Culinario-Kaufleute möglich – Markterprobungsplattform



Wettbewerb

Wettbewerb „Produkt des Jahres“ im Rahmen des GenussGipfels als Marketinginstrument



Wissen

Digitales Journal mit News aus Branche und Verein nur für Mitglieder des CC



Medien

Redaktionelle und werbliche Nutzung der Medien – exklusiv für Förderer



Präsentation

Präsentationsmöglichkeit an Veranstaltungen



Netzwerk

Zugang zur Corpus-Culinario-Community mit 70 der bundesweit führenden Feinkosthändler

Informationen zur Mitgliedschaft:
www.corpus-culinario.de/mitglieder-foerderer



Veranstalter:

EHI Retail Institute GmbH
Spichernstraße 55
50672 Köln
Tel. +49 221 57993-0
Fax +49 221 57993-45
info@ehi.org
www.ehi.org

Herausgeber:

EHI Retail Institute e.V.

Geschäftsführung EHI Retail Institute:
Michael Gerling

Layout:

EHI Retail Institute

Druck:

Viaprinto

Copyright© 2020

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Haftungsausschluss

Der Corpus Culinario e.V. versucht mit größtmöglicher Sorgfalt, im vorliegenden Ausstellerverzeichnis richtige, vollständige und aktuelle Informationen zur Verfügung zu stellen. Fehler können jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden. Der Corpus Culinario e.V. übernimmt daher keinerlei Haftung oder Garantie für die Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und/oder Aktualität der veröffentlichten Informationen, es sei denn, die Fehler wurden vorsätzlich oder grob fahrlässig aufgenommen. Dies betrifft sowohl materielle als auch immaterielle Schäden Dritter, die durch die Nutzung des Informationsangebots verursacht werden.

Bildrechte:

Cover: Fotolia (volff)

Abbildungen im Verzeichnis unterliegen der inhaltlichen Kontrolle/Haftung der Hersteller und Betreiber.



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Schauen Sie auch im Web vorbei:
www.genussgipfel.eu



Corpus Culinaro e.V.
Spichernstr. 55, 50672 Köln