



24. GenussGipfel

AUSSTELLERKATALOG

19. – 20. September 2022
DIE HALLE Tor 2
Köln, Deutschland

2022

Gipfeltreffen der führenden Feinkost-
kaufleute in Deutschland mit 100
ausstellenden Manufakturen und
Feinkostproduzenten aus aller Welt!

Veranstaltet von

EHI Retail Institute®



www.genussgipfel.eu



24. GenussGipfel

19. – 20. September 2022
DIE HALLE Tor 2
Köln, Deutschland



Ablauf des GenussGipfel 2022

DIE HALLE Tor 2 in Köln

SONNTAG, 18. SEPTEMBER

★ 15:00 Uhr
Mitgliederversammlung des Corpus Culinario

★ 17:00 Uhr
Wahl „Delikatesse des Jahres“

Anschließend gemeinsame Abendveranstaltung
der Mitglieder des Corpus Culinario

MONTAG 19. SEPTEMBER

★ 09:30 Uhr
Beginn der Vorträge und Präsentationen
im Café der Halle Tor 2

(kostenfrei für alle Aussteller und Besucher)

★ 11:30 Uhr
Öffnung der Registrierung für die Teilnehmenden

★ 12:00 Uhr
Beginn der Ausstellung

★ 18:00 Uhr
Ende des ersten Ausstellungstages

★ 18:30 Uhr
Gipfeltreffen, Abendveranstaltung für Aussteller,
Mitglieder des Corpus Culinario und Gäste in der
Halle Tor 2

DIENSTAG, 20. SEPTEMBER

★ 09:00 Uhr
Beginn der Ausstellung

★ 12:00 Uhr
Prämierung „Produkt des Jahres“

★ 13:00 Uhr
Ende der Ausstellung

Produkt des Jahres:

Die Ausstellenden Firmen des GenussGipfel 2022 nominieren jeweils ein Produkt zur Wahl zum Produkt des Jahres. Die nominierten Produkte werden an den Ausstellungsständen erklärt und ggfs. verkostet. Alle Besucher:innen erhalten am Eingang eine Wahlkarte und können die drei Produkte wählen. Alle nominierten Produkte und die Wahlurne werden auf einem Tisch zwischen den beiden Ausstellungshallen präsentiert. Die drei Produkte mit den meisten Stimmen werden am Ende des Ausstellungstages prämiert.

Delikatesse des Jahres:

Die Delikatesse des Jahres ist ein selbst hergestelltes Feinkostgericht. Die Feinkosthändler des Corpus Culinario stellen im Anschluss an die Mitgliederversammlung Ihr persönliches Gericht des Jahres vor. Die Vereinsmitglieder verkosten die präsentierten Produkte und wählen dann die Delikatesse des Jahres. Das Gericht mit den meisten Stimmen wird als Delikatesse des Jahres mit der bronzierten Artischocke und einem Werbekostenzuschuss von 500,- Euro ausgezeichnet.

Vortragsprogramm des GenussGipfel 2022

Café der Halle Tor 2

MONTAG 19. SEPTEMBER

★ 09:30 Uhr

Online-Bewertungen sicher und erfolgreich nutzen

Der Online-Shop gehört für viele heute wie selbstverständlich zum Geschäft dazu. Um erfolgreich zu sein, braucht es aber viele Bausteine. Seit über 20 Jahren prüft und bewertet das EHI Jahr für Jahr tausende von Shops. Daraus lässt sich vieles Lernen, um mit dem Shop noch besser zu sein.

Thorsten Scharmacher, Leiter Geprüfter Online-Shop beim EHI Retail Institute, Köln

Leon Eichner, Projektleiter Geprüfter Online-Shop beim EHI Retail Institute, Köln

★ 10:00 Uhr

Kulinarische Spezialitäten aus Kampagnen

Italien ist ohne Zweifel ein Musterland für gute Esskultur. Viele regionale Besonderheiten prägen die Vielfalt der Genusswelten. Ein Streifzug durch die Region Kampagnen mit kulinarischen Spezialitäten wie Käseprodukte aus Büffelmilch und Tomaten vom Vesuv.

Stefania Lettini, Inhaberin Lettinis, Düsseldorf

Francesco Schapira, Italienische Handelskammer für Deutschland, Frankfurt

★ 11:00 Uhr

Newsletter – einfach und effizient gemacht

Ein enger Draht zum Kunden ist Voraussetzung für erfolgreiches Wirken. Neben dem Kontakt im Geschäft, wird aber auch der digitale Draht zum Kunden immer wichtiger. Social Media sorgt für Aufmerksamkeit, der Newsletter aber bringt auch direkten Umsatz. Wege und Möglichkeiten zum eigenen Newsletter, einfach und kostengünstig.

Carlos Veigas Carocha, Geschäftsführer, Plurinet, Dortmund

★ 11:30 Uhr

Themen und Trends in der Handelsgastronomie

Handel und Gastronomie, das ist vielfach eine erfolgreiche Kombination. Aber wie hat sich die Gastronomie im Handel in der jüngsten Vergangenheit entwickelt? Welche Veränderungen haben sich ergeben? Was sind die Top-Gerichte der Gastronomen? Eine aktuelle Marktstudie des EHI beantwortet viele Fragen rund um die Handelsgastronomie.

Olaf Hohmann, Mitglied der Geschäftsleitung, EHI Retail Institute, Köln

★ 12:00 Uhr

Ende des Vortragsprogramms

Impressionen 2021





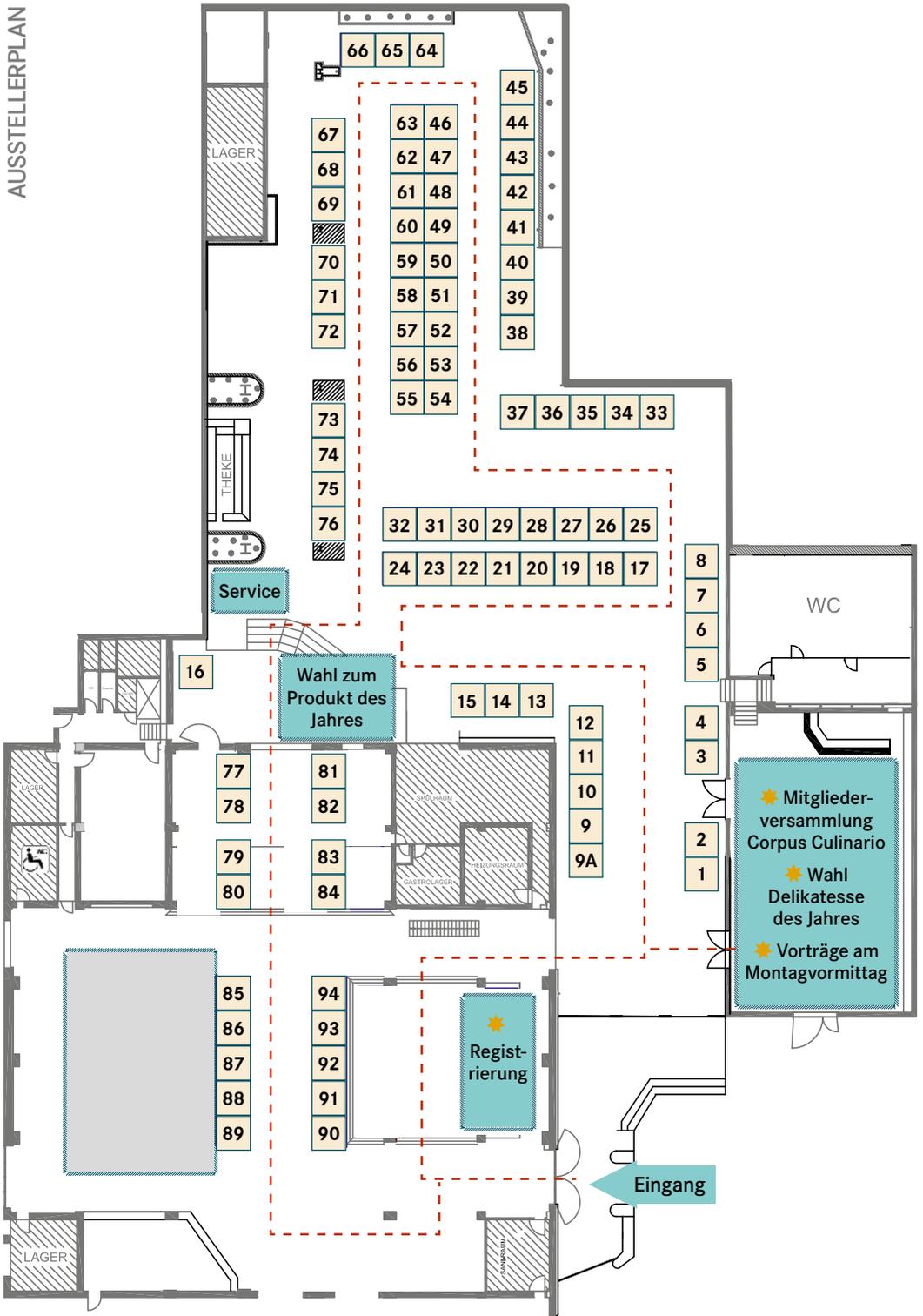
”

Nach 24 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.

“

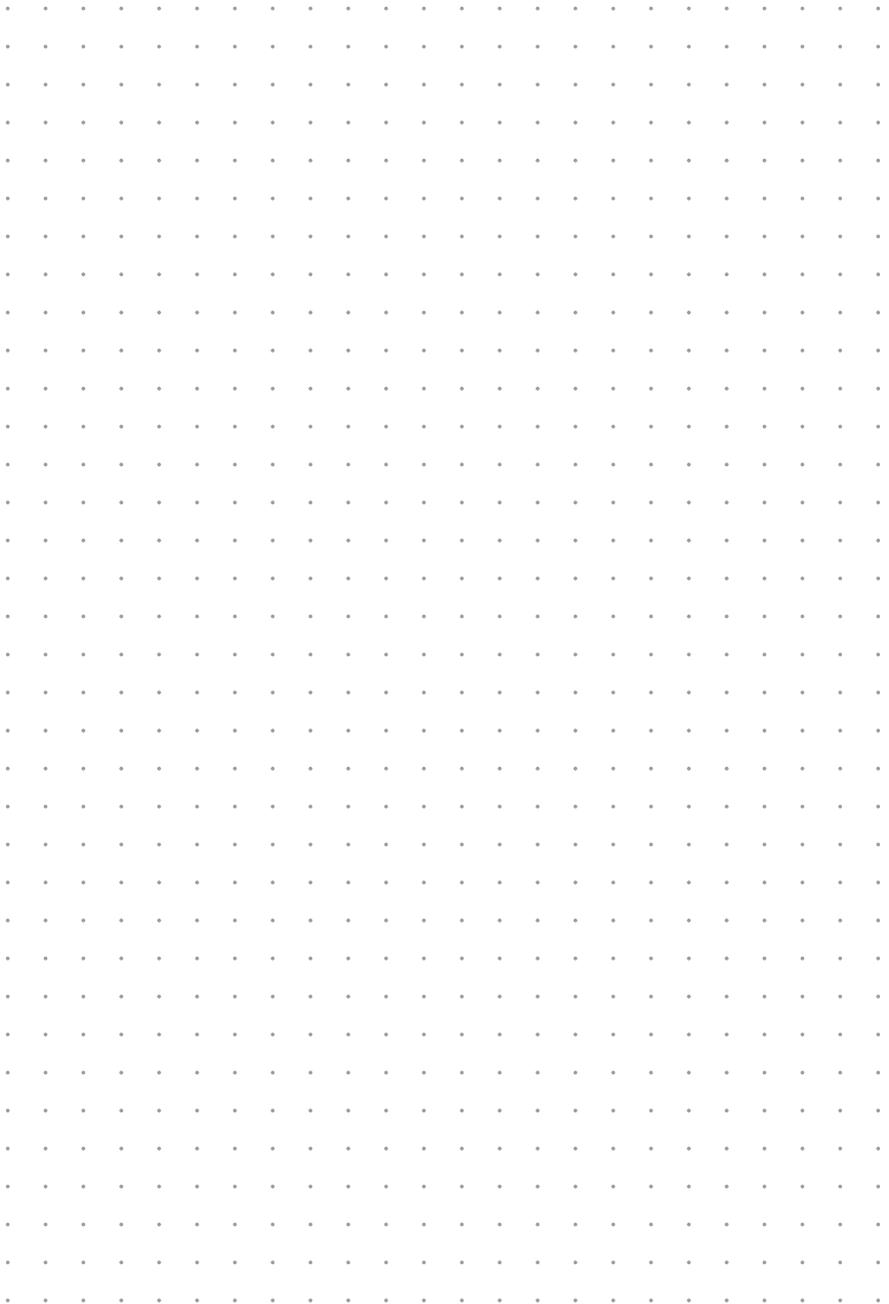


AUSSTELLERPLAN



Firma	Stand	Seite
A abemon e.K.	29	36
AGRUMATO SRL	48	47
Antonio Viani Importe GmbH	40/41	41
B Bouvet Ladubay	01	12
Brennerei Ehringhausen GmbH & Co. KG	68	65
BRUSSELS KVAS srl-bv	88	82
Büffel Bill Deutschland GmbH	77-80	71
C Cahua GmbH	18	26
Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG	53	52
Caviar House & Prunier City GmbH	77-80	72
ClearChox NL	09	19
Conserverie et Moutarderie Belge	46	45
Cortes GourMed	73	67
Curtice Brothers GmbH	56	55
D Das Bernsteinzimmer Genuss GmbH	93	84
Dicke Food makes Fun GmbH	38/39	40
Die Schlemmerei	55	54
Die Trüffelmanufaktur	05	15
DISTILLERIA MARZADRO SPA	04	14
Dorit Wilhelm Finefoodtrade	12/71/72	23
Dream of Sweden AB	33	38
Dr. Jaglas GmbH	64	61
Duprès GmbH & Co. KG	11	22
E emilo Spezialitätenrösterei	27	34
ENOTRIA TELLUS	50	49
F FANGST	49	48
Ferrand Deutschland GmbH	02	13
3 Foodies Manufaktur	10	21
FRANTOIO DI SANTA TÉA®	23	30
Fräulein Lisa GbR	24	31
Frobeurest La Crémère	67	64
furore GmbH	20	28
G GENEROUS	89	83
Goodiegetter UG	43	43
GOURMET B2B SL	19	27
H Hanse Food Bremen GmbH – Die Gewürznuss	54	53

	Firma	Stand	Seite
J	Jordan Olivenöl GmbH	77-80	73
	Jumi AG	08	18
K	Käse Kober GmbH & Co. KG	77-80	74
	KÖNIGSKIND	81	77
	Kraut und Korn	52	51
	KRIKET B.V.	87	81
L	LADOLEA® OLIVENÖL	57	56
	Lettinis	66	63
	Lisbona Tomatis S.a.s	59	58
	Little Pod Ltd.	62/63	60
M	Maison Macolat	06	16
	Manufaktur Jörg Geiger GmbH	77-80	76
	Marc Hengstebeck Edelwürzen	07	17
	Market Grounds GmbH & Co. KG	60/61	59
	Melamun Craft Chocolate	47	46
	mykraut GmbH	65	62
N	Nature Snacks SPRL	86	80
	NuZz - natürlich nussig Acht & Zwanzig GmbH	09A	20
	NZfyme GmbH	14/15	24
O	Oleificio Polla Nicolò s.r.l.	35	39
P	Palorino GmbH	42	42
	Panthère Nue	28	35
	Patrizia Feinkostmanufaktur	44/45	44
	Pralinenbote GmbH	51	50
R	Raffaele Giordano - Weine und andere Spezialitäten aus Italien	75	69
	rosenfeines	77-80	75
S	Salami-Spezialitäten Karina Schäpers	58	57
	SALUMIFICIO PEDRAZZOLI	74	68
	SCHAUT - Zeit für das B'sondere	26	33
	Singer Schinkenmanufaktur	94	85
T	thebrandbuilder Vertriebs GmbH & Co. KG	70	66
	Tsapi-Gold Olivenöl-Versand	25	32
W	Wanderer Destillerie	22	29
	Weingut Helmut Geil	17	25
	WIGNAC srl	85	79
	Wilk Gourmetgroup GmbH & Co. KG	30/31/32	37
Z	Zenotheque GmbH	76	70
	Zerres & Co. GmbH	82-84	78



Bouvet Ladubay

Ansprechpartner Benoit Defranoux
Adresse 1, rue de l'Abbaye, Saint Hilaire - Saint Florent
49412 Saumur, Frankreich
Telefon +49 171 4770076
E-Mail bdefranoux@bouvet-ladubay.fr
Internet www.bouvet-ladubay.com



Über den Aussteller

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

Ausgestelltes Sortiment

- Bouvet Brut de Loire RESERVE SPECIALE Corpus Culinario, Saumur Brut Blanc & Rosé
- unv. empf. EVP 14,75 €
- Bouvet Trésor Saumur Brut Blanc & Rosé, unv. empf. EVP 19,20 €
- La Petite Reine, Alkoholfreier prickelnder Apfelsaft, unv. empf. EVP 12,25 €



Ferrand Deutschland GmbH

Ansprechpartner Enno Proff
Adresse Obere Mühle 36
58644 Iserlohn, Deutschland
Telefon +49 2371 7786210
E-Mail office@cognacferrand.de
Internet www.ferrand-spirits.de



Über den Aussteller

FERRAND DEUTSCHLAND beliefert Kunden in Deutschland und Österreich.

Unsere Marken erhalten bei internationalen Wettbewerben immer wieder hohe Auszeichnungen:

- FERRAND Cognac
- PLANTATION Rum
- CANEROCK und
- CITADELLE Gin

Ausgestelltes Sortiment

FERRAND Cognac, PLANTATION Rum, CANEROCK und CITADELLE Gin. Für den deutschen Markt bieten wir exklusiv an: Calvados COQUEREL sowie Armagnac LAUBADE, Rhum Agricole Clément, Rum Admiral Rodney und CHAIRMAN'S RESERVE, BUMBU und CONDE DE CUBA, schottische Whiskys der Marken THE TORRAN und MCCRAE'S, sowie französische Whiskys von ROZELIEURES, sowie Mezcal von BRUXO und Tequila von OCHO.



DISTILLERIA MARZADRO SPA

Ansprechpartner Maximilian Meyer Spelbrink

Adresse Via per Brancolino 10
38060 Nogaredo TN, Italien

Telefon +39 0464 304555

E-Mail backoffice@marzadro.it

Internet www.marzadro.it

**DISTILLERIA
MARZADRO**
Grappa dal 1949

Über den Aussteller

Die Geschichte der Brennerei Marzadro beginnt im Jahre 1949 in Trentino. Ihr Ziel ist, den besten Trester für die Destillierung von Grappa zu gewinnen. Die Familie Marzadro, jetzt in der 3. Generation, führt noch heutzutage dieses traditionelle Erbe mit großem Engagement und Professionalität weiter.

Ausgestelltes Sortiment

- Limited Edition Grappe: Affina und Espressioni
- Grappa Riserva Le Giare (Amarone, Gewürztraminer, Chardonnay)
- Grappa Diciotto Lune (in 4 verschiedenen Holzfässern gelagerter Grappa) und Riserva Botto 18 Lune (Porto - Whisky - Rum)
- Grappa Trentina Barrique Morbida und Tradizionale
- Weine und Olivenöl aus Gardasee: Madonna delle Vittorie

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Olio Extravergine d'Oliva Garda DOP

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Wein: 30 + 6

Grappa: besondere Zugabe bei einer Direktbestellung



Stand

05

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

Ansprechpartner Susanne Backes-Keck
Adresse Leonhardstr. 8a
89362 Offingen, Deutschland
Telefon +49 8224 7999970
E-Mail susanne.backes-keck@dietrueffelmanufaktur.eu
Internet www.dietrueffelmanufaktur.eu



Über den Aussteller

Trüffel Feinkost - Vollsortiment aus einer Hand!

Wenn Liebe zum Lebensmittel, fachliche Kompetenz und kreativer Geist zusammentreffen, muss einfach ein Erfolgsprodukt daraus hervorgehen.

Aus einem feinen kleinen Waldpilzhandel ist 2008 die Trüffelmanufaktur entstanden.

Ausgestelltes Sortiment

Wir trüffeln alles für Sie!

Ausgesuchte Rohwaren von heimischen und meist regionalen Erzeugern werden mit Trüffel veredelt: Käse, Schinken, Butter, Hollandaise, Öle, Pfälzer Balsamico.

Wir bieten von Frische bis Trockensortiment Trüffel Feinkost aus Deutschland mit ganz viel und vor allem echtem Trüffeln.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Trüffel-Austernseitling-Antipasti



Stand

06

Maison Macolat

Ansprechpartner Norbert Ortmann
Adresse Augustinessenplein 31
2018 Antwerpen, Belgien
Telefon +49 151 64602701
E-Mail norbert@maisonmacolat.com
Internet www.maisonmacolat.com

MAISON
MACOLAT

Über den Aussteller

Maison Macolat steht für eine einzigartige Kombination aus Innovation, Erbe und Engagement für die Gemeinschaft. Als Synthese aus landwirtschaftlichem Erbe und Exzellenz, einer hohen Wertschätzung für belgische Schokolade und dem Wunsch, dem Leben besondere Schokoladen Momente zu schenken.

Ausgestelltes Sortiment

Entdecken Sie die 5 exquisiten Geschmacksrichtungen von Maison Macolat.
Erhältlich in Gläsern von 100 g & 160 g und in unseren Mini Format 2er Packs für unterwegs.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

24 - Der Adventskalender.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

20 % Messerabbatt auf die Erstbestellung.



Marc Hengstebeck Edelwürzen

Ansprechpartner Marc Hengstebeck
Adresse Landgrafenstr. 121
44139 Dortmund, Deutschland
Telefon +49 173 4291790
E-Mail hello@hengstebecks.com
Internet www.foodfinisher.com



Über den Aussteller

Marc, der Erfinder des FOODFINISHERS, arbeitete bis 2015 als Lehrer, und kochte schon immer sehr gerne. Seinen Wunsch das Gefühl zu teilen, was entsteht, wenn man etwas Herausragendes schmeckt, hat er sich 2016 mit einem eigenen Foodtruck erfüllt. Darin sind 5 Sorten FOODFINISHER entstanden.

Ausgestelltes Sortiment

Ein FOODFINISHER ist ein Geschmacksveredler aus hochwertigen natürlichen Einzelzutaten, im Cold-Brew-Verfahren kombiniert. Die einzigartige Herstellung und ausgewogene Kombination der Geschmacksnuancen süß, sauer, salzig, scharf u. würzig machen ihn zu einem Allrounder in der Küche. Sowohl beim Kochen, Grillen oder als Dressing. Deine kulinarische Weltreise ist also nur einen Handgriff entfernt.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

FOODFINISHER „Caribbean“ bringt den Urlaub direkt in deine Küche. Ob im exotischen Meeresfrüchteteller oder karibischem Curry. Fruchtig|exotisch|pikant.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Zur deiner Bestellung einer Grundausrüstung erhältst du gratis je eine Sorte zum Probieren für deine Kunden, sowie unsere Rezepthefte und BBQ-Guides.



Stand

08

Jumi AG

Ansprechpartner Till Lukas Mackie-Haas

Adresse Lindentalstr. 2
3067 Boll, Schweiz

Telefon +41 31 721 8291

E-Mail till@jumi.lu

Internet www.jumi.lu



Über den Aussteller

Wir sind die wilde Truppe aus dem Emmental. In der Familienkäserei stellen wir verschiedene Käsesorten aus Rohmilch her. Jeden Morgen und jeden Abend bringen die Bauern von den umliegenden Höfen die Milch ihrer Kühe in die Käserei. Diese Milch verarbeiten wir frisch weiter zu Rohmilchkäse.

Ausgestelltes Sortiment

Von hart bis weich, von blau über rot bis weiss und von schüch bis wild, hat es für jeden Käseliebhaber etwas mit dabei.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Belper Knolle



Stand

09

ClearChox NL

Ansprechpartner Sabine Bauschke
Adresse Franziskastr. 15
50733 Köln, Deutschland
Telefon +49 221 7329 7676
E-Mail sabine@clearchox.de
Internet www.clearchox.com



Über den Aussteller

Lecker, pur & ehrlich - das ist ClearChox.

Wir haben uns auf den Vertrieb von Bean-to-Bar Schokoladen spezialisiert, die direkt im Land des Kakaos und in europ. Manufakturen hergestellt werden. Kurze Handelswege und gerechte Entlohnung der Bauern sind uns genauso wichtig, wie beste Qualität & Service.

Ausgestelltes Sortiment

Feine und ehrliche Markenschokoladen aus der ganzen Welt:

- Beste Bean- und Tree-to-Bar direkt aus den Ursprungsländern
- Bean-to-Bar Schokoladen hergestellt in Europa
- Geschenk-Boxen mit bis zu 5 Tafeln
- Beredelte Sorten, vegan, BIO-zertifiziert, allergenfrei
- Tafeln aus 100 % Kakaomasse
- Kuvertüren mit 64-100 % Kakaoanteil
- Kakaobutter, Kakaopulver

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Geschenkbox: 5 zarte Tafeln aus der Kollektion von THEO & PHILO (Philippinen). Nur beste Zutaten und Liebe zum Detail, vereint in dieser Schachtel.



NuZz – natürlich nussig | Acht & Zwanzig GmbH

Ansprechpartner Antje Gerhold
Adresse Loßburger Str. 28
72250 Freudenstadt, Deutschland
Telefon +49 7441 951 99 13
E-Mail info@nuzz.de
Internet www.nuzz.de



Über den Aussteller

In der „Nusswerkstatt“ im Schwarzwald werden in Handarbeit Nüsse & Kerne mit Gewürzen neu kombiniert: schonende Röstung ohne zusätzliche Fette, kreative Würzungen & Zutaten bester Qualität für den kompromisslos guten Geschmack. NuZz ist bio-zertifiziert und achtet auf Lieferketten und Nachhaltigkeit.

Ausgestelltes Sortiment

- Geröstete Nüsse & Kerne in Bio-Qualität, kreativ gewürzt mit eigenen, frisch gemahlene Gewürzmischungen
- Aussergewöhnliche Gewürzsalze
- Granola mit besonders vielen Nüssen
- Alle Produkte handgemacht, ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

NuZz Bio-Cashews Rosa Pfeffer-Schwarzer Pfeffer-Zitrone



Stand

10

3 Foodies Manufaktur

Ansprechpartner Sebastian Gaiser
Adresse Bruno-Frank-Str. 40
70619 Stuttgart, Deutschland
Telefon +49 172 7129640
E-Mail sebastian@3foodies.de
Internet www.manufaktur.3foodies.de

FOODI3S

Über den Aussteller

Premium Bolognese aus Manufakturproduktion mit einer Haltbarkeit für 2 Jahre ohne Kühlung. Die Zutaten sind vorwiegend regional und die Tomaten, sowie Olivenöl werden aus Italien bezogen. Bei den Rezepturen machen wir keine Kompromisse: Traditionell und mit viel Liebe. Von Foodies. Für Foodies.

Ausgestelltes Sortiment

- Wagyu Nero – Besonders dunkel & intensiv im Geschmack, mit San Marzano Tomaten
- Il Romagnolo – Das Original in der feinen Variante mit Kalb & Pancetta, mit Sahne verfeinert
- Il Toscano – Ganze Stücke vom Wildschwein langsam geschmort, wie in der Toskana

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Wagyu Nero – Bolognese vom Wagyu Rind.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

5 % Messerabatt.

Stand

11

Duprès GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Ines Plinke
Adresse Marktstr. 1
31535 Neustadt, Deutschland
Telefon +49 5032 3302
E-Mail info@dupres-sekt.de
Internet www.dupres.de



Über den Aussteller

Sektkellerei & Weinhaus

Ausgestelltes Sortiment

- Sekt
- Secco
- Alkoholfreier Apfel - und Trauben Secco
- Spirituosen
- Feinkost
- Glühwein
- Punsch
- Winter Secco

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Trauben Secco, alkoholfrei – die Sekt-Alternative!

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Versandkostenfreie Lieferung.



Stand

12/71/72

Dorit Wilhelm Finefoodtrade

Ansprechpartner Dorit Wilhelm
Adresse Gutbrodweg 10
89423 Gundelfingen, Deutschland
Telefon +49 9073 5919551
E-Mail dorit.wilhelm@finefoodtrade.de
Internet www.finefood.trade



Über den Aussteller

Wir suchen für Sie regionale Spezialitäten aus dem typischen Ursprungsland. Unsere Produkte glänzen mit ausgezeichneter Qualität und modernen Verpackungsdesign. Dieses Jahr werden die meisten Produkte direkt durch Ihren Hersteller präsentiert. Wir bieten Ihnen eine internationale Geschmacksreise!

Ausgestelltes Sortiment

Aus Groß-Britannien: Fudge von Fudgekitchen, Fruchtgummi Sugarsin, Kartoffelchips Savoursmith, Schokoladenfiguren Choconchoc und Überraschungswürfel Playinoc (vegan). Belgien: Cracker Madlab, Porridge Turtle, Konfitüren Wildiers, Nußbutter Turtle, BBQ Saucen Didden, Produkte mit Heuschrecken Krieket. Niederlande: Lakritze Klepper, Kekse und Käsegebäck Van Strien. Honige aus Italien und Griechenland.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Kartoffelchips von Savoursmiths mit Rosmarin und Trüffel.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

4 % Messerabbatt



NZfyme GmbH

Ansprechpartner	Melody Soltani
Adresse	Wendelbergstr. 34 63739 Aschaffenburg, Deutschland
Telefon	+49 6021 771 81 71
E-Mail	contact@nzfyme.com
Internet	www.nzfyme.com



Über den Aussteller

NZfy me (en-si-fei-mi): die 1ste Adresse für Ultra-Premium Manuka Honig aus Neuseeland; ein familiengeführtes Unternehmen und der Exklusivpartner von The True Honey Co. in Europa – dem Hersteller des höchstbewerteten UMF-Manuka Honigs der Welt. Bei uns werden Qualität und Nachhaltigkeit großgeschrieben.

Ausgestelltes Sortiment

Der Manuka Honig stammt aus dem Blütennektar des Manuka-Busches, der in Neuseeland heimisch ist. Er ist ein Bio-Superfood, das eine ganze Reihe von wertvollen ernährungsphysiologischen und medizinischen Vorteilen bringt. Unser köstliches, natürliches, hochwirksames und zertifiziertes Manuka Honig-Sortiment ist mit MGO 300+ bis zu MGO 1700+ erhältlich. Jedes Glas unseres Honigs wird mit einem Echtheitszertifikat geliefert.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Wir präsentieren unseren Rare-Harvest – den höchstbewerteten UMF-Manuka Honig der Welt. Dieser kostbare, äußerst seltene Manuka Honig ist auf nur 1000 handsignierte Gläser limitiert.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Eine kurze Reise in die unberührten Manuka-Wälder Neuseelands, woher unser köstlicher Honig stammt! Genießen Sie das einmalige Hive-Flight Erlebnis mit unserer VR-Brille direkt an unserem Manuka Honig-Stand.



Weingut Helmut Geil

Ansprechpartner	Tobias Geil
Adresse	Am Römer 26 55234 Monzernheim, Deutschland
Telefon	+49 6244 220
E-Mail	info@geilwein.de
Internet	www.geilwein.de



Über den Aussteller

Es ist die Originalunterschrift unseres Urgroßvaters Johann Georg Geil, die heute unsere Etiketten ziert. Heute führt Andreas Geil in der neunten Generation das Weingut. Die Arbeit im Weinberg ist die Grundlage für die Erzeugung unserer erlesenen Weine und wird so nachhaltig wie möglich betrieben.

Ausgestelltes Sortiment

- 2021 Riesling feinherb
- 2021 Grauburgunder trocken
- 2021 Weissburgunder trocken
- 2021 Scheurebe trocken
- 2021 Rosé feinherb
- 2021 Weissburgunder Chardonnay trocken
- 2021 Sauvignon Blanc trocken Bechtheim
- 2021 Albalonga Spätlese süß Westhofen
- 2020 St. Laurent trocken Bechtheim
- WildschWein trocken das Rotweincuvée
- 2021 Geil Secco
- 2021 Riesling Westhofener Kirchspiel trocken

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

WildschWein trocken das Rotweincuvée.



Cahua GmbH

Ansprechpartner Franka Rössel
Adresse Am Leymberg 9a
56075 Koblenz, Deutschland
Telefon +49 160 91689699
E-Mail franka@cahua.de
Internet www.cahua.de



Über den Aussteller

In unserer kleinen Produktion stellen wir handwerkliche Schokolade aus fair gehandelten Kakaobohnen und natürlichen Rohstoffen her, von der Bohne bis zur Tafel.

Ausgestelltes Sortiment

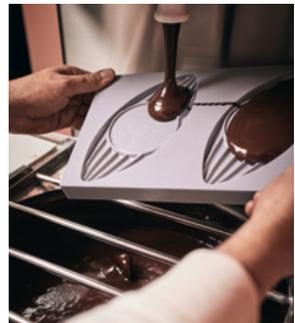
- verschiedene pure Schokoladentafeln (zartbitter, milch, weiß, vegan)
- verschiedene Schokoladentafeln mit Toppings (Amaranth Puffreis, Nuss, Ingwer usw.)
- Gebäck, u.a. vegan
- Schokolade für Trinkschokoladen

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Schokoladentafel „Dunkle Vollmilchschokolade 65 % Kakaoanteil mit Pekannuss-Salz“.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Jeder, der bei uns etwas kauft, bekommt einen 10 % Gutschein für unseren Onlineshop (1 Monat gültig).



Stand

19

GOURMET B2B SL

Ansprechpartner Jordi & Helena
Adresse General Padros 19
08140, Caldes de Montbui (Barcelona), Spanien
Telefon +41 787426033
E-Mail jordi@gourmet-b2b.com
Internet www.gourmet-b2b.com



GOURMETB2B
BARCELONA

Über den Aussteller

Wir bieten Ihnen nur das beste aus Spanien. Vom Hersteller bis zum Fachgeschäft.

Ausgestelltes Sortiment

Ihr Spezialist für Schinken- und Wurstwaren (Serrano, Duroc- und Iberischer Schinken), sowie Käse und Olivenöle. Ebenso bieten wir SB Ware nach Mass an.

furore GmbH

Ansprechpartner Bernhard Pircher
Adresse Hans-Berchtold Str. 52
 6840 Götztis, Österreich
Telefon +43 5574 58029
E-Mail info@furore.at
Internet www.furore.at



Über den Aussteller

furore ist eine österreichische Gourmet-Lebensmittelmanufaktur und produziert leckere Senf- und Dipsaucen, die hervorragend zu Käse, Fleisch, Fisch und gegrilltem Gemüse passen. Furore bietet mittlerweile Dip-Saucen in Bio-Qualität an. Neu im Sortiment ist der Alpen Rosé - alkoholfreier Schaumwein.

Ausgestelltes Sortiment

- Frucht-Senfsaucen 180 g
- Bio Spicy Fruits 120 g, 6 verschiedene Sorten
- BIO-Senfsaucen 100 g, 3 verschiedene Sorten
- Alpsider mit Alpenkräutern 750 ml
- Alpsider mit Alpenbeeren 750 ml
- Alpen Rosé Exclusive & BIO 750 ml

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Alpen Rosé BIO: Schaumwein aus entalkoholisierendem Wein mit zugesetzter Kohlensäure.



Wanderer Destillerie

Ansprechpartner	Benedikt Brauers
Adresse	Dr.-Gottfried-Cremer-Allee 32 50226 Frechen, Deutschland
Telefon	+49 2234 2001097
E-Mail	bb@wanderer-destillerie.de
Internet	www.wanderer-destillerie.de



Über den Aussteller

Mit charakteristischen Zutaten von ausgewählten Orten und Regionen, die wir bereist haben, kreierte ich aromatische Erinnerungen. Von Zeit zu Zeit entstehen dabei außergewöhnliche Gins und Edelbrände, die die beeindruckendsten Destinationen in aromatischen Genussmomenten erlebbar machen.

Ausgestelltes Sortiment

Das Aroma meines „Wanderer Provence Gin“ entführt unmittelbar in die unvergesslich schöne Landschaft Südfrankreichs und bringt die mediterrane Art, das Leben auch im Alltag zu genießen, nach Hause. Die neue nordische Kreation schafft ein einzigartiges skandinavisches Geschmackserlebnis mit wilden Beeren, Blüten und Früchten des Waldes.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Destination: Skandinavien - Destillat aus wilden nordischen Beeren, Blüten und Früchten aus skandinavischen Wäldern.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Für jede verbindliche Bestellung ab 18 Flaschen gewähre ich im Rahmen der Messe 10 % Nachlass auf den regulären Einkaufspreis.



Stand

23

FRANTOIO DI SANTA TÈA® GONNELLI 1585 SRL

Ansprechpartner Gabriel Llopart Kunz
Adresse Via Enrico de Nicola 41
50066 Reggello, Italien
Telefon +39 55 869140
E-Mail export@gonnelli1585.it
Internet www.gonnelli1585.it



FRANTOIO DI SANTA TÈA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

GONNELLI 1585

Über den Aussteller

Natives Olivenöl Extra aus bester traditioneller Verarbeitung.
55 000 Bio-Olivenbäume in der Toskana. Exclusives und patentiertes Extraktionsystem.
Hersteller seit 1585.

Ausgestelltes Sortiment

17 verschiedene Native Olivenöle Extra aus feinsten Herkunft und Leccino Oliven.



Stand

24

Fräulein Lisa GbR

Ansprechpartner Lisa Schamberger
Adresse Göffinger Str. 6
88499 Riedlingen, Deutschland
Telefon +49 152 24418981
E-Mail info@fraeulein-lisa.de
Internet www.chunk-s.de



CHUNK'S
TAKEit ■ CHUNKit ■ LOVEit

Über den Aussteller

Wir bieten ein exklusives Produktportfolio unserer Marke Fräulein Lisa® an. Wir produzieren in unserer Manufaktur Bio vegane CHUNK'S. Das moderne, junge und einzigartige Verpackungsdesign für jede Sorte wird zum Highlight in Ihrem Store.

Ausgestelltes Sortiment

YOUR DAILY CHUNK – TAKEit CHUNKit LOVEit

- CHUNK'S – Lemon & Almonds
- CHUNK'S – Sprinkles
- CHUNK'S – Almonds
- CHUNK'S – Christmas Edition

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

CHUNK'S – Sprinkles (Bio & Vegan)

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

CHUNK'S – CHRISTMAS EDITION „Pistachio“.



Stand

25

Tsapi-Gold Olivenöl-Versand

Ansprechpartner Manuela Möller-Küstner
Adresse Köngener Str. 2
73770 Denkendorf, Deutschland
+49 711 3469477
Telefon +49 711 3469477
E-Mail info@olivenoel-versand.de
Internet www.olivenoel-versand.de



Über den Aussteller

Wir sind ein Familienbetrieb und erzeugen unser Olivenöl mit viel Leidenschaft und Knowhow.

Ausgestelltes Sortiment

Tsapi-Gold das griechische Olivenöl

- Nativ extra
- Selbsterzeugung
- Handpflückung
- Sortenrein
- VEGAN

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Bei Bestellungen an unserem Messestand versenden wir versandkostenfrei!



SCHAUT - Zeit für das B'sondere

Ansprechpartner	Brigitte Schaut
Adresse	Holzbachstr. 10 88515 Andelfingen, Deutschland
Telefon	+49 7371 8853
E-Mail	info@schauts.de
Internet	www.schauts.de



Über den Aussteller

SCHAUT – ein Familienbetrieb mit Sitz in Süddeutschland der mit viel Zeit & Hingabe in handwerklicher Arbeit qualitativ hochwertige Nudeln, Nudelsoßen uvm. aus besten Rohstoffen herstellt. Eng verbunden mit traditionsreicher Landwirtschaft & ursprünglicher Natur entstehen wertvolle Manufakturprodukte.

Ausgestelltes Sortiment

SCHAUT bietet:

- Kernige NUDELN die in ehrlicher Handarbeit aus Eiern von glücklichen Hühnern und feinstem Hartweizen- oder Dinkelgrieß entstehen und durch eine schonende Trocknung besonders geschmacksintensiv sind
- Aromatische NUDELSSOSEN mit frischen Kräutern als b'sonderer Leckerbissen zu den Nudeln
- Kräftige BROTBÄCKMISCHUNGEN, herzhafte GRISSINI sowie vollmundiges RAPSÖL aus eigenem Anbau

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

SCHWÄBISCHE KRÄUTER GRISSINI: mit Dinkelmehl aus eigenem Anbau und getrockneten Kräutern verfeinert, schonend luftgetrocknet, herzhafte im Geschmack.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

5 % Rabatt auf Bestellungen die direkt vor Ort beim 24. GenussGipfel am 19. und 20. September 2022 in Köln getätigt werden. Das Lieferdatum ist frei wählbar.



emilo Spezialitätenrösterei

Ansprechpartner	Moritz Hirsch
Adresse	Levelingstr. 18 81673 München, Deutschland
Telefon	+49 89 515 767 30
E-Mail	service@emilo-group.com
Internet	www.emilo.com



Über den Aussteller

Die emilo Spezialitätenrösterei steht seit dem Jahr 2012 für feinsten Kaffeegenuss durch schonende Trommelröstung, traditionelles Handwerk sowie die Verwendung erstklassiger Rohware. Egal ob als klassischer Espresso oder im innovativen DRIP COFFEE BAG, bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Ausgestelltes Sortiment

Espresso Gattopardo: Kräftiger Espresso mit dichter, flexibler Crema und Zartbitter-Schokolade-Aroma sowie schwarzer Johannisbeere. Perfekt als Espresso oder in Milchkischgetränken.

DRIP COFFEE BAG: Unser praktischer Begleiter für überall. Ein perfekt portionierter, einzeln verpackter Filterbeutel zur Aufbereitung eines frischen Filterkaffees. Alles was man braucht ist eine Tasse und heißes Wasser.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

DRIP COFFEE BAG.

Stand

28

Macadamia by PANTHÈRE NUE

Ansprechpartner Moritz Körner
Adresse Bremer Str. 28a
21224 Rosengarten, Deutschland
Telefon +49 172 8906160
E-Mail moritz@panthere-nue.com
Internet www.panthere-nue.de



Über den Aussteller

PANTHÈRE NUE steht für etwas ganz Besonderes. Für beste Qualität, exklusiven Hochgenuss und von Hand veredelte Produkte mit einem dezenten Hauch von Luxus.

Ausgestelltes Sortiment

Wir vereinen das Beste aus zwei Welten: erstklassige nachhaltig gehandelte Macadamia Nüsse aus Kenia und zart schmelzende französische Schokolade. Bei uns dreht sich alles um die Macadamia - ob als Öl, Natur oder geröstet oder eine unser Macadamia Kreationen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Genuss für alle Sinne in fünf verschiedenen zart schmelzenden Schokoladen Variantengeschenkboxen.



abemon e.K.**Ansprechpartner**

Luz Victoria Aguirre

AdresseMartin-Luther Str. 16/1
75365 Calw, Deutschland**Telefon**

+49 7051 9686501

E-Mail

l.aguirre@abemon.de

Internet

www.abemon.de



original.natural.selected

Über den Aussteller

abemon steht für feinste Genuss-Schokoladen aus edlem „Nacional-Arriba“-Kakao aus Ecuador. Ohne Zusatz an Emulgatoren & Aromastoffen im Ursprungsland verarbeitet und in Deutschland weiter veredelt. Fair & nachhaltiger Genuss durch direkte Partnerschaft mit den Kakaobauern & Verarbeitern.

Ausgestelltes Sortiment

Unsere Idee von Schokolade setzen wir in feine, handgemachte Genuss-Stückchen um. Diese kreieren wir selbst in der eigenen Manufaktur und verpacken sie ebenfalls in liebevoller Handarbeit. Jede Region wird einzeln verarbeitet, um den einzigartigen Geschmack eines jeden Terroirs hervorzuheben. Dabei verzichten wir komplett auf jegliche Zusatzstoffen. bio, fair & directtrade, vegan, glutenfrei.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Grand Cru Kakao GUAYAS 100 % Purer geht's nicht mehr!
Fruchtig & nussig zugleich zeigt sie elegant bei Foodpairing-Erlebnissen!

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Beim Bestellen von 10 Stück pro Sorte, bekommt Ihr noch 1 Päckchen dazu, zzgl. Einführungsmuster-Paket.



Stand

30–32

Wilk Gourmetgroup GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Frank Wilk
Adresse Gutenbergstr. 29
37671 Hötter, Deutschland
Telefon +49 5271 9785 0
E-Mail info@wilk-gourmetgroup.de
Internet www.wilk-gourmetgroup.de



Über den Aussteller

Die Wilk Gourmetgroup ist ein Großhandelsunternehmen für feine, kulinarische Spezialitäten aus aller Welt. Wir bieten dem Facheinzelhandel nicht nur erlesene Delikatessen, sondern auch VE-freien Einkauf ohne Aufpreis, zuverlässige Logistik, optimale Lieferung und kompetente Beratung.

Ausgestelltes Sortiment

Entdecken Sie Neues für die kommende Saison. Neben Neuheiten unserer langjährigen Partner erwarten Sie erlesene Olivenöle aus Apulien, köstliche Marmeladen aus Sizilien, feurige Saucen sowie knusprig gefüllte Waffelhörnchen aus Spanien und samtenes Greek Delight. Thomas Kohl verwöhnt Sie mit seinen Kreationen und wir geben Ihnen einen kulinarischen Ausblick auf die kommende Weihnachtssaison.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Bergpfeilsaft & Mandarine

Die Aromen der sizilianischen Mandarino tardivo di Ciaculli und der südtiroler Bergäpfel vereint in einer frischen Cuvée.



Dream of Sweden AB

Adresse Skåpvägen 1
55652 Jönköping, Schweden
Telefon +46 723244207
E-Mail f.esbensen@dreamofsweden.com
Internet www.dreamofsweden.com



Über den Aussteller

Dream of Sweden offer Swedish confectionary products.

Ausgestelltes Sortiment

Chocolate truffles from Sweden, packaged in premium tins.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Dream of Truffles Sea Salt Truffles.



Oleificio Polla Nicolò s.r.l.

Ansprechpartner	Manuela Crotti
Adresse	Via Ghilini 48 17025 Loano (SV), Italien
Telefon	+39 019 668027
E-Mail	info@oliopolla.it
Internet	www.oliopolla.it

Über den Aussteller

Seit 1875 widmet sich die Familie Polla der Herstellung von nativem Olivenöl extra aus der in Ligurien heimischen Taggiasca-Olive. Diese kleine, milde und doch würzige Olivensorte hat es Küchenchefs und Gourmets in aller Welt angetan und stellt das Zentrum des Angebots des Hauses Polla dar.

Ausgestelltes Sortiment

Unter unseren nativen Olivenölen extra bilden das milde reinsortige Olivenöl der Taggiasca-Olive, das DOP- und das neue Bio-Olivenöl sowie unsere Crus aus heimischen Olivensorten den Kern des Angebots. Weitere erlesene regionale Köstlichkeiten reichen vom traditionellen Pesto alla Genovese, Patés und Saucen bis zu eingelegten Antipasti wie Tomaten und Sardellen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser ungefiltertes natives Bio-Olivenöl extra steht für Biodiversität, minimale Verschwendung von Rohstoffen und größte Rücksicht für die Verbraucher.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Ausstellungsbesucher erhalten 5 % Ermäßigung. Neue Kunden bekommen zudem ein Willkommenskit.

Dicke Food makes Fun GmbH

Ansprechpartner Manfred Müller
Adresse Vorm Eichholz 2
42119 Wuppertal, Deutschland
Telefon +49 202 281 56 0
E-Mail info@foodmakesfun.com
Internet www.dickefoodmakesfun.com

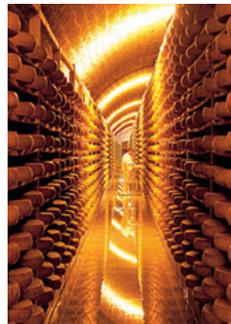


Über den Aussteller

Dicke Food koordiniert Leistungen von Spezialisten und ist als Foodscout für frische Lebensmittel mit hoher Qualität tätig. Unsere Kernkompetenz ist die Belieferung mit frischen Delikatessen aus Frankreich, Italien, Spanien und der Schweiz, sowie das Training der Mitarbeiter an den Theken.

Ausgestelltes Sortiment

Traditionell handwerklich hergestellte Quiche-Spezialitäten, sowie Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Frankreich. Käsespezialitäten aus Europa.



Stand

40/41

Antonio Viani Importe GmbH

Ansprechpartner Alexandra Kreienkamp
Adresse August-Spindler-Str. 12
37079 Göttingen, Deutschland
Telefon +49 551 50551 37
E-Mail A.Kreienkamp@viani.de
Internet www.viani.de

Über den Aussteller

Wir sind der richtige Partner für den Fachhandel – Viani, seit 1973.

Viani importiert italienische und ausgesuchte europäische Spezialitäten nach Deutschland, mit viel Geschmack, direkten Kontakten zu den Produzent:innen und der Erfahrung zweier Generationen eines italienischen Familienunternehmens.

Ausgestelltes Sortiment

Das Warensortiment zeichnet sich durch italienische Spezialitäten sowie weitere hochwertige Marken aus dem europäischen Ausland aus. Die Traditionsbetriebe mit ihrer bewährten Qualität und die jungen Manufakturen mit ihren innovativen, genussreichen Produkten haben eines gemeinsam, sie arbeiten handwerklich und konzentriert.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Wir bieten Ihnen einen 5 % Messerabatt auf Ihre am Messetag getätigten Bestellungen an.



Palorino GmbH

Ansprechpartner	David Aigner, Nico Grosjean
Adresse	Via Isola di Sopra 33 39044 Egna (Bozen), Italien
Telefon	+39 0471 096 150
E-Mail	info@palorino.com
Internet	www.palorino.com



AMORE PER IL VINO

Über den Aussteller

Palorino ist seit über 25 Jahren eine erste Adresse für Wein-, Grappa- & Feinkostgenuss aus Italien. Amore per il vino & Amore per il gusto heißt für uns: kompromisslose Qualität. Die ganze Fülle Italiens von Südtirol bis Sizilien. Italien-Genuss pur!

Ausgestelltes Sortiment

- Kellerei Meran -Südtirol- Wein und Lebensart
- Assuli -Sizilien- Die Essenz der Sonneninsel
- Collefrisio -Abruzzen- Von der Liebe zum Wein
- Distillerie Pilzer -Trentino- Grappa, eine Flüssige Kunstform
- Mazzetti d'Altavilla -Piemont- Spirituosen aus dem Herzen des Piemont
- Pasticceria Filippi -Veneto- Gebäck vom Feinsten
- Azienda Agricola De Carlo -Apulien- Feinkost mit Herz und Hand



Goodiegetter UG

Ansprechpartner Sven Schilling
Adresse Kaiserswerther Str. 128
40474 Düsseldorf, Deutschland
Telefon +49 211 336 8002
E-Mail sven@schilling.agency
Internet www.poura-drinkkultur.de

POURA

Ausgestelltes Sortiment

Die POURA Drinkkultur zelebriert Smarter Drinking gemäß der Philosophie „Ohne ist das neue Mit“ – u.a. auch durch den Verzicht auf Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Zusatzstoffe ebenso wie einen reduzierten Zuckeranteil – und beweist dabei, wie überraschend genussvoll ein gesunder Lebensstil sein kann. POURA ist natürlich vegan, glutenfrei und biozertifiziert. Die Abfüllung erfolgt in einer Manufaktur am Bodensee.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Eine natürliche Premium Essenz aus Ingwer, sorgfältig verfeinert mit Zitrone, Maca, Wacholder, Acerola, Curcuma und Goji-Beere und ist ein erfrischend gesundes Upgrade für Drinks aller Art.



Patrizia Feinkostmanufaktur

Ansprechpartner Alexander Graceffo
Adresse Robert Kochstr. 5
53501 Graftschaft, Deutschland
Telefon +49 2225 92380
E-Mail bestellung@patrizia.de
Internet www.patrizia-feinkost.de



Über den Aussteller

- Exklusivität & Genuss seit 1994 aus der Familienmanufaktur auf Sizilien
- Italienische Qualität aus erster Hand
- Natürliche Produkte hergestellt nach eigenen Rezepten
- Flaschen und/oder loser Ware
- Fachkundige Beratung, Kundensupport und Service
- Rezeptkarten, Probchen und Zubehör

Ausgestelltes Sortiment

- Extravergine Olivenöle aus eigenen Plantagen und Pressung
- Balsamico, Vincotto, Liköre, Grappa, Meersalze, Gewürze, Pasta, Aufstriche, Geschenke, saisonale Angebote
- Bag in Holzbox: unsere nachhaltige, unverpackte Lösung für 5 Liter Beutel für alle Olivenöle und Essigspezialitäten

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Limoncello – unser Lieblingslikör! Familienrezept aus der Manufaktur. Aus unbehandelten sizilianischen Zitronen, 100 % natürliche Zutaten.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Wir bereiten fruchtig, erfrischende Cocktails mit unserem Limoncello an der italienischen Ape. Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand!



Stand

46

Conserverie et Moutarderie Belge

Ansprechpartner David Havenith
Adresse Eynattenerstr. 20
4730 Raeren, Belgien
Telefon +32 87 85 80 14
E-Mail service.client@moutarderie.be
Internet www.moutarderie.be



Über den Aussteller

Familienunternehmen, das Saucen, Dressings, Senf und Brotaufstriche produziert. Das Unternehmen ist 1953 von unseren Großeltern gegründet worden und jetzt in den Händen der 3. Generation. Wir sind 5 km von Aachen entfernt. Wir arbeiten in enger Kooperation mit der Beschützende Werkstätte Eupen.

Ausgestelltes Sortiment

Wir sind stolz Ihnen unser Feinkost Sortiment vorstellen zu dürfen. Das Sortiment wird in einer exklusiven Verpackung vorgestellt, wir bieten verschiedene Saucen-, Senf, Dressings- und Brotaufstrichsorten an.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere „La délicieuse“ Béarnaise Sauce, kann kalt oder warm verkostet werden. Kann direkt in dem Weck-Glas in einem Wasserbad aufgewärmt werden.



Stand

47

Melamun Craft Chocolate

Ansprechpartner K. Lena Gründler
Adresse Altes Dorf 20
30900 Wedemark, Deutschland
Telefon +49 151 10993093
E-Mail chocolate@melamun.de
Internet www.melamun.de



Über den Aussteller

Exklusive Bean to Bar Schokolade, handgemacht in Hannover. Handarbeit vom Rösten der Bohnen bis zum Verpacken der Tafeln. Nur hochwertige natürliche Rohstoffe und ausgesuchte Edelkakaos. Fokus auf handwerklichem Arbeiten, Transparenz und Respekt vor Mensch & Natur.

Ausgestelltes Sortiment

- Single Origin Schokoladen, hergestellt mit Kakao von sorgfältig ausgewählten Kooperativen aus Asien
- Geröstete Kakaobohnen
- Geröstete Kakao-Nibs
- Brownies

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Dunkle Schokolade: Jembrana, Indonesien 86 % mit Urwaldpfeffer.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

5 % Rabatt auf Bestellungen vor Ort.



Stand

48

AGRUMATO SRL

Ansprechpartner Lucrezia Maria Ricci
Adresse Via del Mare 196
66034 Lanciano, Italien
Telefon +39 0872459752
E-Mail info@agrumato.it
Internet www.agrumato.it

AGRUMATO®
L'ORIGINALE

Über den Aussteller

AGRUMATO® L'ORIGINALE was born in 1989 out of the desire of the Ricci brothers from Lanciano (Abruzzo) to bring back to life a now forgotten product. Producers of AGRUMATO® Extra Virgin Olive Oil and Pan'AGRUMATO®

Ausgestelltes Sortiment

AGRUMATO® EVO Oil are made from the simultaneous cold press of olives and whole fresh citrus fruits. The AGRUMATO® Brand is also producer of Pan'AGRUMATO® which is inspired from a traditional Italian Christmas cake but is not a Panettone is much more than that! They are made with our Evoo AGRUMATO® so they are 100 % lactose free.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

AGRUMATO® with Bergamot, its taste is explosive, rich in the aromatic scents of bergamot. The colour is deep green with shades of yellow.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

We want to promote our Brand and grow in the German Market and want to let German people taste our specialities.



FANGST

Ansprechpartner	Martin Bregnballe
Adresse	Flåsketorvet 48 1760 Kopenhagen, Dänemark
Telefon	+45 31517179
E-Mail	martin@fangst.com
Internet	www.fangst.com

FANGST

Über den Aussteller

„Fangst“ bedeutet „Fang“ auf Dänisch und Norwegisch. In den Gewässern des Nordens finden sich einige der besten Speisefische und Meeresfrüchte der Welt.

FANGST hat die Segel gesetzt, um den Reichtum der nordischen Gewässer aufzuzeigen. Eingelegt in Dosen und als geschmackvolle Gerichte serviert.

Ausgestelltes Sortiment

- „Brisling“ (Sprotten) aus der Ostsee (3 Sorten)
- „Sild“ (Räucherherring) aus der Norwegischen See
- „Blåmusling“ (Miesmuscheln) aus dem Limfjord (2 Sorten)
- „Hjertemusling“ (Herzmuscheln) aus dem Limfjord
- Kurz gegrillter „Laks“ (Lachs) von den Färöer Inseln
- „Regnbue Ørred“ (Regenbogenforelle) aus Dänemark
- Eingelegt in Dosen, mit kaltgepresstes Bio-Rapsöl und Bio Gewürzen

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Færøsk Laks“. Kurzgegrillter Lachs von den Färöer Inseln in kaltgepresstem Bio-Rapsöl.



Stand

50

ENOTRIA TELLUS

Ansprechpartner ANISA ABAZI
Adresse VIALE DELLA RIMEMBRANZA 6
31020, SAN POLO DI PIAVE (TV), Italien
Telefon +39 422855181
E-Mail info@enotriatellus.it
Internet www.enotriatellus.it



Über den Aussteller

Enotria Tellus bedeutet „Land des Weins“. Fabio war von diesem Begriff fasziniert und beschloss, seinen Weinkeller auf diesen Namen zu taufen. Im Jahr 2016 wurden die Arbeiten abgeschlossen und Enotria Tellus wurde gegründet in San Polo di Piave, einer Ortschaft in der Region Venetien.

Ausgestelltes Sortiment

- Prosecco Extra Dry Doc Treviso millesimato
- Prosecco Brut Dry Doc Treviso millesimato
- „Viajo' Pinot Grigio delle Venezie Doc dosaggio zero
- „Piradobis“ rosso Marca Trevigiana IGT in anfora
- „Ars et Ingenium“ rosso Marca Trevigiana IGT affinato in legno
- „Ombretta“ Merlot Doc Venezia
- „Balikwas“ vino bianco frizzante
- „Renovatio“ Pinot Bianco IGT Marca Trevigiana

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Piradobis“: Handgelesene Trauben, halbe Weinlese, spontane Gärung und Reifung in Amphoren und Mazeration auf den Schalen für mehr als 100 Tage.



Pralinenbote GmbH

Ansprechpartner Ulrich Schäpers
Adresse Voßkamp 1
46414 Rhede, Deutschland
Telefon +49 2872 94811 22
E-Mail ulrich.schaepers@pralinenbote.de
Internet www.pralinenbote.de



Über den Aussteller

Seit 2004 steht die Firma Pralinenbote für die größte handwerkliche Pralinienvielfalt von den besten Chocolatiers Deutschlands. Ab Herbst 2022 begeben wir uns mit der Genuss-Manufaktur auf einen neuen Weg, in dem wir zusätzlich selber Pralinen herstellen werden, die das Sortiment dann ergänzen.

Ausgestelltes Sortiment

- Pralinenbote Thekenaufsteller: frische handgefertigte Pralinen in praktischen 6er-Sets mit verschiedensten Kollektionen
- Kunstvoll gestaltete „Fantasie-Schokoladentafeln“

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Cranberry-Crunchy VEGAN“ – Vegane Schokolade mit gerösteten Haselnüssen, blanchierten Mandeln und Cranberry-Knusper. Genuss ohne künstliche Aromen.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Pralinenbote Thekenaufsteller mit insgesamt:
20x 6er-Sets Pralinen für nur 55 € netto anstatt 69,80 € netto.



Stand

52

Kraut und Korn

Ansprechpartner Hendrik Dockhorn
Adresse Auf dem Joch 27
53949 Dahlem, Deutschland
Telefon +49 151 28849149
E-Mail hendrik@krautundkorn.de
Internet www.krautundkorn.de



KK

K R A U T U N D K O R N

Über den Aussteller

Kraut und Korn ist eine junge Feinkostmanufaktur aus der Eifel, die neben außergewöhnlichen Gewürzmischungen auch kaltgemahlene Senfe und intensive Würzöle produziert. 2021 und 2022 wurde Kraut und Korn „Food-Gründer des Jahres“.

Ausgestelltes Sortiment

Kraut und Korn präsentiert sein Gesamtsortiment aus Gewürzmischungen, kaltgemahlene Senfen und Würzölen. Alle Produkte stehen zur Verkostung bereit.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Wildkräuter Würzöl – Intensives Würzöl, bei dem die Kräuter und Gewürze direkt mit der Raps-Saat gepresst werden.

Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Heiko Danner
Adresse Puhäcker 2
74336 Brackenheim, Deutschland
Telefon +49 172 7252176
E-Mail info@cassismanufaktur.de
Internet www.cassismanufaktur.de



Über den Aussteller

Wir sind eine kleine, feine Manufaktur aus dem schwäbischen Zabergäu im Süden Deutschlands. Auf rund 60ha Anbaufläche bauen wir unsere Schwarzen Johannisbeeren an und verarbeiten diese zu über 30 verschiedenen, einzigartigen Produkten. Dabei liegt uns besonders die Qualität am Herzen.

Ausgestelltes Sortiment

Unser vielfältiges Sortiment reicht von Fruchtaufstrichen über Apfelchips, Schokolade und Gummibären bis hin zu Likören, Bränden und Säften. Auf dem GenussGipfel können Sie die gesamte Bandbreite unserer Produktpalette probieren, schmecken und riechen.

Es erwarten Sie:

- Fruchtaufstriche
- Muttersäfte
- Püree
- Essig
- Senf
- Vinaigrette
- Ganze Früchte
- Raspelchips
- Soft Nougat
- Schokolade
- Likör
- Brand



Stand

54

Hanse Food Bremen GmbH – Die Gewürznuss

Ansprechpartner Ute Dannemann
Adresse Güntherstr. 14
28199 Bremen, Deutschland
Telefon +49 160 99500380
E-Mail info@hansefoodbremen.de
Internet www.diegewuerznuss.de



Über den Aussteller

2020 hat das Start-up Hanse Food Bremen GmbH die Marke „DIE GEWÜRZNUSS“ übernommen. Wir wollen die Produkte von „DIE GEWÜRZNUSS“ in Deutschland bekannter machen und vereinen dabei unsere große Leidenschaft für Food mit langjähriger Erfahrung in der Lebensmittelbranche.

Ausgestelltes Sortiment

Eine Geschmacksexplosion mit einem kleinen Geheimnis, wie wir die Gewürze an die Nuss kriegen. Wir verwenden nur hochwertige Nüsse aus den unterschiedlichsten Regionen & eine Vielzahl von Kräutern & Gewürzen. Alle Produkte werden in liebevoller Handarbeit hergestellt und unnötige Inhaltsstoffe wie Geschmacksverstärker/Farbstoffe haben keinen Platz. Die Produkte sind vegan, laktose- & glutenfrei.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Espresso Mandel - Kaffeegenuss im Einklang mit Mandel, Kakao und Piment.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

5 % Rabatt auf Neukunden-Bestellungen vor Ort und bis 30.09.2022.



Die Schlemmerei

Ansprechpartner Frank Dobrin
Adresse Grüppenbührener Str. 36
27777 Ganderkesee, Deutschland
Telefon +49 4222 8056980
E-Mail info@die-schlemmerei.de
Internet www.die-schlemmerei.de



Über den Aussteller

Seit 2013 widmen wir uns voll und ganz dem Genuss! Beste Zutaten, außergewöhnliche Rezepturen und Herstellung mit ganz viel Herz und Hand prägen unsere Produkte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihre Antje & Frank Dobrin

Ausgestelltes Sortiment

100 % handgemacht, 0 % künstliche Zusätze:

- Außergewöhnliche Senfspezialitäten
- Fruchtig-herzhafte Confits
- Fruchtaufstriche mit dem Extra-Kick
- Feine Saucen mit Schuss
- Salzspezialitäten in der Mühle

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Orangensenf – weil die Kombination aus frischer Orange und scharfer Chili immer wieder klickt!

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Bei Ihrer Erstbestellung erhalten Sie zu jedem Produkt ein kostenloses Verkostungsglas, denn: Genuss geht über Probieren!



Stand

56

Curtice Brothers GmbH

Ansprechpartner Achim Scharmann
Adresse Dannebergplatz 9/6
1030 Wien, Österreich
Telefon +43 720116106
E-Mail ketchup@curticebrothers.com
Internet www.curticebrothers.com



Über den Aussteller

Die Curtice Brothers kochen ihren Ketchup nur mit den besten Zutaten und erweitern regelmäßig ihr Sortiment um weitere großartigen Saucen um die Gaumen ihrer immer weiter zu verzaubern.

Ausgestelltes Sortiment

Bio Tomatenketchup (Classic, Chili, Curry, Sweet 7 Chili, ohne Zuckerzusatz, Chili ohne Zuckerzusatz), Bio Mayonnaise, Bio Dijon Senf, Bio Steak Sauce.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Curtice Brothers Bio Tomatenketchup ohne Zuckerzusatz.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Kaufe ein Display und erhalte 3 Thekenaufsteller à 8 Flaschen gratis dazu.



Stand

57

LADOLEA® OLIVENÖL

Ansprechpartner Panos Kloutsiniotis
Adresse 1 Kritik Str., Neo Psychiko
15451 Athens, Griechenland
Telefon +30 6937118032
E-Mail panos@ladolea.gr
Internet www.ladolea.gr



Über den Aussteller

LADOLEA ist eine griechische Firma die von zwei Brüdern gegründet wurde: Panos und Thanos Kloutsinioti. Sie waren so begeistert von dem vorzüglichen Olivenöl, das in der Region des antiken Korinth produziert wird, dass sie eine gemeinsame Vision hatten: authentische griechische Produkte zu schaffen.

Ausgestelltes Sortiment

Bei LADOLEA produzieren wir Bio und Extra Native Olivenöle höchster Qualität diverser Olivensorten, sowie Balsamico Essige und Olivenöle mit verschiedenen natürlichen Aromen bereichert, in einzigartigen, wiederverwendbaren, handgefertigten Tongefäßen und recycelfähigen Glasflaschen. Das Design unseres Tongefäßes ist durch ein antikes Griechisches Gefäß namens Aryballos inspiriert.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Natives Olivenöl Extra mit Chili & Knoblauch (Set von zwei Tongefäßen je 80 ml).



Salami-Spezialitäten Karina Schäpers

Ansprechpartner	Ulrich Schäpers
Adresse	Lange Stegge 3 46414 Rhede, Deutschland
Telefon	+49 151 55564565
E-Mail	info@salamigrosshandel.de
Internet	www.salamigrosshandel.de



Über den Aussteller

Begonnen mit dem Verkauf von Salami-Spezialitäten auf verschiedenen Märkten, bekamen wir vermehrt Anfragen von Wein- & Delikatessengeschäften, die nach Ergänzungen des Sortiments für z.B. Präsentkörbe suchen. Diese Lücke füllen wir mit unseren Salami-Spezialitäten in den handlichen Größen 150 g/200 g.

Ausgestelltes Sortiment

- Salami-Spezialitäten aus Frankreich & Italien mit einem Gewicht von 150 g ideal für Präsentkörbe
- Salami-Spezialitäten aus Italien mit 200g mit atmungsaktiver Folie in einem ansprechenden Display - ideal für den Verkauf direkt im Geschäft

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Original französische Salami mit Blaubeeren. Diese Salami besitzt eine leichte Süße, behält aber gleichzeitig ihren ursprünglichen Salami-Geschmack bei.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Display mit 8 italienischen Salami (à 200 g – verschiedene Varianten) für nur 59 € netto statt 66,92 € netto.



Lisbona Tomatis S.a.s

Ansprechpartner Mattia Marengo
Adresse Via Roma, 58
 12087 Pamparato CN, Italien
E-Mail mattia@lisbonatomatis.it
Internet www.lisbonatomatis.it/site



Über den Aussteller

Seit 1925 Emotionen und Genuss mit dem guten Geschmack der Tradition. Lisbon Tomatis ist ein kleiner, aber solider Familienbetrieb, der seit fast hundert Jahren seine berühmten Maiskekse herstellt. Die „paste di meliga“ sind die wahren Kekse der piemontesischen Tradition, die in ganz Italien berühmt sind. Das einzige Geheimnis ist ein altes Rezept, das mit „heiligem Respekt“ und der extremen Qualität der Zutaten angewendet wird.

Ausgestelltes Sortiment

Unsere Kekse sind eine köstliche Idee zum Frühstück, aber auch für ein köstliches Abendessen nach dem Essen, begleitet von einem Glas Wein, Tee und Kaffeebegleitern in den Arbeitspausen. Sie eignen sich perfekt für Kindersnacks. Die Kekse werden ofenfrisch verpackt.

Unser Produktsortiment bietet verschiedene Linien: traditionell, zuckerfrei, mit Zartbitterschokolade, 100 % Vollkorn, 100 % Dinkel, Haselnuss; und für jeweils vier verschiedene Verpackungen.

Um jeden Gaumen zufrieden zu stellen, selbst den anspruchsvollsten. Um jeden Markt zu treffen.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Lisbona Tomatis präsentiert seine große Neuheit: traditionelle Maiskekse mit der Zugabe von dunklen Schokoladensplittern, ein Genuss für den Gaumen.



Stand
60/61

Market Grounds GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Anne Constantin
Adresse Ericusspitze 2
20457 Hamburg, Deutschland
Telefon +49 40 8090300-0
E-Mail info@market-grounds.com
Internet www.market-grounds.com



Über den Aussteller

Wir, die Firma Market Grounds, sind ein Großhandelsunternehmen für internationale Feinkost- und Gastronomieartikel und Vertriebspartner vieler internationaler Marken.

Ausgestelltes Sortiment

Wir bieten vermehrt Produkte aus England an und legen bei der Auswahl der neuen Lieferanten und Marken einen besonderen Fokus auf das Thema Nachhaltigkeit. May we introduce: Yarty Cordials, Tracklements, MAHI, Soffles, Purely, H!P.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

B Black Garlic Vinegar von Yarty Cordials:

„B“ wird in sorgfältiger Handarbeit als britische Variante des Balsamico-Essigs hergestellt.



Little Pod Ltd.

Ansprechpartner	Achim Rohr
Adresse	Whyte House, Farringdon EX5 2HY, Exeter, Grossbritannien
Telefon	+44 1395 232022
E-Mail	achim@littlepod.co.uk
Internet	www.littlepod.co.uk

Über den Aussteller

LittlePod wurde 2010 mit der Einführung einer innovativen Vanillepaste in der Tube gegründet und konzentriert sich seither auf natürliche Inhaltsstoffe. LittlePod beliefert Hobbyköche, Hersteller und professionelle Chefs mit hochwertiger Vanillepaste, Vanilleschoten, Vanilleextrakt sowie auch Schokoladen- und Kaffee-Extrakt. LittlePod gründete die #campaignforrealvanilla Kampagne um Vanille-Bauern am Äquatorialgürtel und ihre Arbeit zur Regenerierung des Regenwaldes zu unterstützen.

Ausgestelltes Sortiment

Seit 2010 liefern wir hochwertige Backzutaten für Hobbyköche und professionelle Köche. Wir haben die erste natürliche Vanillepaste in einer Tube auf den Markt gebracht, die als „Evolution für die Küche“ gefeiert wird. Jede Tube entspricht 20 Vanilleschoten, was es einfach macht, jeden Tag echte Vanille zu verwenden. Daneben bieten wir Madagaskar-Vanilleschoten, reinen Vanilleextrakt, reinen Schokoladenextrakt und reinen Kaffeeextrakt. Dieses Jahr bringen wir unsere Single Estate Pods direkt aus der LittlePod Plantage in Indonesien auf den Markt.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

LittlePod natürliche Vanillepaste. Jede 100ml-Tube ist vollgepackt mit mindestens 20 Vanilleschoten, inklusive Samen und allem was dazu gehört. Die Vanillepaste ist die Kulmination von 60 Jahren Erfahrung im Mischen natürlicher Zutaten. Die Tube erlaubt eine genaue Dosierung. Unglaublich vielseitig. 2 Jahre haltbar.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

20 % Rabatt auf alle Käufe über 600 € während der Ausstellung.

Stand

64

Dr. Jaglas GmbH

Ansprechpartner Dr. Christina Jagla
Adresse Choriner Str. 40
10435 Berlin, Deutschland

E-Mail info@dr-jaglas.de
Internet www.dr-jaglas.de

apothecary

DR. JAGLAS

CHARACTER —  — TRADITION

Über den Aussteller

Entwicklung/Produktion hochprozentiger und nicht alkoholischer Kräuterspirituosen in der Familienapotheke des Berliner Lables Dr. Jaglas.

Ausgestelltes Sortiment

- Alkoholfreier Hibiskus Aperitif
- Zuckerfreier Ginseng Gin
- Gewürzlikör mit Glühweinkräuter
- Hochprozentige Bitterkräuter-Elixier (Digestife)

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Alkoholfreier Aperitif: „Herber Hibiskus“. Die alkoholfreie Alternative zu Aperol Spritz.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Zu jedem Direktauftrag am Messetag eine gratis Flasche, 500 ml.

Stand

65

mykraut GmbH

Ansprechpartner Yonas Holtkamp
Adresse Apostelnstr. 19
50667 Köln, Deutschland
Telefon +49 177 9184436
E-Mail yonas.holtkamp@googlemail.com
Internet www.my-kraut.de



Über den Aussteller

Mit den Wurzeln im Kräutergarten vom Opa eines unserer Gründer stehen wir heute für nachhaltige, plastikfreie, natürliche und frische Gewürzmischungen, die zusätzlich ein richtiger Hingucker sind! Wir freuen uns auf deinen Besuch am Stand 65.

Ausgestelltes Sortiment

Damit man mykraut besser kennenlernt, bringen wir unser ganzes Sortiment mit! Alle Gewürze haben ihre bunte Einzigartigkeit und sind an Geschmack nicht zu übertreffen. Natürlich sind unsere schönen Geschenke und Gewürzsets auch mit dabei.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Das Brot Topping. Unser Star und absoluter Allrounder. Perfekt zu jeder Stulle und ein schöner Begleiter zu Käse und Dips.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Bei einer Order auf der Messe gewähren wir ein Rabatt von 10 %. Also, es lohnt sich vorbeizukommen!



Stand

66

Lettinis

Ansprechpartner Stefania Lettini
Adresse Jahnstr. 36
40215 Düsseldorf, Deutschland
Telefon +49 211 5863638
E-Mail s.lettini@lettinis.de
Internet www.lettinis.de

Lettinis[®]
— AM ♥ RE PER GUSTO —

Über den Aussteller

Seit 17 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“

Unsere Tomatenfilets – „Spaccatelle“ jetzt ganz neu genussfertig gewürzt mit Olivenöl, Oregano, Meersalz und etwas Knoblauch. So schmeckt Apulien!

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

5 % Messerabbat auf Bestellungen beim GenussGipfel.



Frobeurest La Crémère

Ansprechpartner	Michel Kortekaas
Adresse	55 rue du nouvel abattoir 67037 Strasbourg, Frankreich
Telefon	+49 160 96 26 23 95
E-Mail	michel.kortekaas@frobeurest.com
Internet	www.lacremieredalsace.fr



Über den Aussteller

Frobeurest La Crémère ist ein Großhandelsbetrieb auf dem Großmarkt in Strasbourg, der auf Molkerei- und Käseprodukte spezialisiert ist. Unser Unternehmen ist Teil der Frischgruppe France Frais, mit einem Netz aus 125 Betrieben in Frankreich.

Ausgestelltes Sortiment

Wir präsentieren Produkte von:

- Bauerngenossenschaft Les Maîtres Laitiers du Cotentin, unser Mutterunternehmen in der Normandie
- Käseerei Réo in der Normandie
- Unsere Eigenmarken „Campagne de France“ und „Fleur de Pré“
- Affineur Thierry Conus in der Savoyen

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Fribourg Tradition Réserve 12 Monate gereift nach einem überlieferten Rezept aus einem kleinen Dorf im Kanton Freiburg in der Schweiz.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Wir gewähren 10 % Rabatt auf die präsentierten Produkte auf der Messe.



Stand

68

Brennerei Ehringhausen GmbH & Co. KG

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



Über den Aussteller

Mit viel Leidenschaft zum Handwerk einem guten Schuss Kreativität und auserlesenen Zutaten erzeugen die Geschwister Georg und Theres Glitz- Ehringhausen Destillate von einzigartigem Geschmack und höchster Qualität.

Ausgestelltes Sortiment

- Korn
- Gin
- Whisky
- Likör
- Geist

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Bei einer Bestellung von 12 Flaschen JOS. GARDEN BLUTORANGEN GIN bezahlen Sie nur 11 Flaschen und erhalten 1 Gratis-Flasche!



Stand

70

thebrandbuilder Vertriebs GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Thomas Bedford
Adresse Bocksberg 30a
22395 Hamburg, Deutschland
Telefon +49 172 9947535
E-Mail info@thebrandbuilder.de
Internet www.thebrandbuilder.de

THE
BRANDBUILDER

Über den Aussteller

thebrandbuilder importieren feine Spirituosen und hochwertige Food-Produkte aus etablierten, in Familienbesitz befindlichen Unternehmen, die sich der Innovation und Qualität verschrieben haben. Marken, deren Design die Leidenschaft und Geschichten der Menschen, die sie herstellen, widerspiegeln.

Ausgestelltes Sortiment

Casa Firelli, Hotel Starlino, Shanky's Whip Irish Whiskey-Liqueur.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Casa Firelli Italiens erste Hot Sauce.

Cortes GourMed

Ansprechpartner Sonia Cortes
Adresse Beerenstr. 5
 33803 Steinhagen, Deutschland
Telefon +49 5204 871 90 19
E-Mail info@cortes-gourmed.de
Internet www.cortes-gourmed.de



Über den Aussteller

Cortes GourMed – Großhandel für hochwertige Delikatessen, Weine und Keramik aus Spanien. In enger Kooperation mit den Erzeugern vor Ort, meist kleine Familienbetriebe und Manufakturen, wählt Inhaberin Sonia Cortes seit 2006 genussvolle Produkte aus. Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich!

Ausgestelltes Sortiment

Unser Sortiment umfasst alles was das Herz an spanischen Delikatessen begehrt, keine Massenware, sondern mit viel Liebe hergestellte und ausgesuchte Produkte wie Weine, Spirituosen, Olivenöle, Essige, Salsas, Patés, Iberico Schinken, Duroc Wurst, Flor de Sal und Gewürze, Oliven, Tapas Gemüse, Fisch Konserven, Schokolade und vieles mehr, wie z.B. unsere Keramik Kollektionen: Ideal für Tapas!



SALUMIFICIO PEDRAZZOLI

Ansprechpartner	Sara Ferraretto, Richard Ebner
Adresse	VIA SAN GIOVANNI 16 A 46020 SAN GIOVANNI DEL DOSSO, Italien
Telefon	+39 386 757335
E-Mail	info@salumificiopedrazzoli.it
Internet	www.salumificiopedrazzoli.it



Über den Aussteller

Das Salumificio Pedrazzoli, ein 1951 gegründetes italienisches Familienunternehmen mit Ursprung in Mantua und heute einer der führenden Hersteller von Bio-Wurstwaren. Ergänzt wird das Sortiment noch von der Linea Tradizionale und der Linea Q+, ausgewählten Gourmet Spezialitäten.

Ausgestelltes Sortiment

- „Linea Q+“ insbesondere
- Crudo nero di Parma von Hand aufgeschnitten
 - La Gabianella: 1,20 m lange Salami min. 4 Monate luftgetrocknet

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

- Il Poggio – Crudo nero di Parma
Rohschinken vom schwarzen Schwein aus Parma, 24-30 Monate gereift.
- Autochthone Rasse
 - Freilandhaltung

Stand

75

Raffaele Giordano – Weine und andere Spezialitäten aus Italien

Ansprechpartner Alessandra Anselmino
Adresse Peter-Wust-Str. 6
48149 Münster, Deutschland
Telefon +49 251 666338
E-Mail alessandra.anselmino@weine-giordano.de
Internet www.weine-giordano.de



Über den Aussteller

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

Ausgestelltes Sortiment

Piemme: Limoncello Sorrento IGP; Pinsa Romana Originale; San Marzano DOP; Falcone Cantuccini e Amaretti; La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s: Ein Produkt, das mit dem offiziellen Gütesiegel IGP für Tradition und Qualität. Acetaia Lucenti: 2011 mit dem Silberfässchen, den 1. Preis für traditionelle Balsamicos aus der Reggio-Emilia ausgezeichnet. Carlo Sani: Hochwertige Weine aus Apulien.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Villa Medici Condimento Rosé Barricato.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

5 % Messerabbatt



Stand

76

Zenotheque GmbH

Ansprechpartner F. Chouquet-Stringer
Adresse Kaiserallee 99
76185 Karlsruhe, Deutschland
Telefon +49 157 35198799
E-Mail fcs@zenotheque.com
Internet zenotheque.com

ZENOTHÈQUE 

Über den Aussteller

Zenotheque hat sich als junges Unternehmen im Bereich alkoholfreie Weine und Sekte am Markt etabliert und bietet über 20 Produkte von Winzern. Zenotheque arbeitet Hand in Hand mit den Winzern und begleitet sie über den gesamten Entalkoholisierungs-Prozess, um die bestmögliche Qualität zu erhalten.

Ausgestelltes Sortiment

Aus unserem Sortiment präsentieren wir Weine aus unterschiedlichen Regionen, die mit unterschiedlichen Technologien schonend entalkoholisiert wurden. Besonders hervorzuheben sind die Weine aus dem Haus Bergdolt-Nett, der Riesling von Daniel Mattern sowie die ersten alkoholfreien Weine und Sekte aus dem Elsass von der Cave de Ribeauvillé.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Reverse Sauvignon Blanc: Ist dies vielleicht der beste alkoholfreie Wein Europas?

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Bei der Bestellung von 11 Flaschen von „Rib0“ (Stillwein) gibt es die 12. Flasche kostenlos dazu.



Büffel Bill Deutschland GmbH

Ansprechpartner Daniel Weber, Tobias Keim
Adresse Holzeckstr. 1
78224 Singen, Deutschland
Telefon +49 7731 63056
E-Mail info@bueffelbill.com
Internet www.bueffelbill.com



Über den Aussteller

Büffel Bill steht für feinste Büffel Delikatessen. Von Filet hin bis zu unserem preisgekrönten Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Ausgestelltes Sortiment

- Bresaola di Bufala
- Salami Schiacciata di Bufala
- Francescano di Bufala
- Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

- Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
- Bocconcini (50 g Kugel)

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

- Büffel Filet am Stück
- Büffel Rib Eye am Stück
- Bresaola
- Francescano
- Salami Schiacciata

Stand
77-80



Caviar House & Prunier City GmbH

Ansprechpartner Felix Demmin
Adresse Redcarstr. 2a
53842 Troisdorf-Spich, Deutschland
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.



Jordan Olivenöl GmbH

Ansprechpartner Peter Knopf
Adresse Kleinhülsen 7
40721 Hilden, Deutschland
Telefon +49 212 22166010
E-Mail Peter.Knopf@jordanolivenoel.de
Internet www.jordanolivenoel.de



Über den Aussteller

Jordan Olivenöl ist ein inhabergeführtes Unternehmen und wurde von der seit 1989 auf der Insel Lesbos ansässigen Familie Jordan gegründet. In dem Familienunternehmen wird ausschließlich Natives Olivenöl extra aus der Ursprungsregion hergestellt und vertrieben.

Ausgestelltes Sortiment

- Jordan Olivenöl nativ extra, Jordan Olivenprodukte, Jordan Original Bio Essige und Bio Balsamico, Kalamata Oliven, Thymian und Wildblüten Honig, Feigensalami
- Käse von Lesbos: Feta, Ladotyri (Olivenölkäse), Graviera
- Tomatenprodukte von Kyknos: Tomatenpaste, Stückige Tomaten, geschälte Tomaten, passierte Tomaten, Cherry Tomaten sowie Ketchup
- Handgemachte Keramikprodukte von Lesbos

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Jordan Original - BIO Weißer Balsamico:

Dieser direkt aus der Rebsorte Roditis hergestellte Essig besteht ausschließlich aus Weißweinessig und eingedicktem Traubensaft.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Einführungsaktion für Kyknos Tomaten-Produkte: 25 % zusätzlicher Rabatt auf die Kyknos Erstausrüstung.



Käse Kober GmbH & Co. KG

Ansprechpartner Dobbin Lange
Adresse Oelixdorfer Str. 2
25524 Itzehoe, Deutschland
Telefon +49 152 238 154 29
E-Mail dobbin.lange@kaese-kober.de
Internet www.kaesefeinschmecker.de

KOBER

Über den Aussteller

Als Käsefeifer/Affineur arbeiten wir mit unseren Hofkäsereien seit über 25 Jahren zusammen. Sie sind Partner, mit denen wir gemeinsam neue Sorten entwickeln und immer wieder an der Qualität feilen. Das Ergebnis: Rohmilch-Käse, die ihresgleichen suchen, die nicht überall erhältlich sind.

Ausgestelltes Sortiment

Aufgabe des Käasers ist es, am Kessel das hoftypische Aroma der rohen Milch sorgfältig herauszuarbeiten. Feinschliff erhalten die Käse dann während der Affinage, der Reifung. Diese Käse leben, erzählen Geschichten nuancenreich, würzig und intensiv, über ihre Region, über ihren Hof.
Kurz: Käse mit Charakter, Käse zum Verlieben, Käse mit Terroir.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Espressopfeffer Käse. Ein Hingucker bei jedem seiner Auftritte.
Halbfester kleiner Käse aus der Lüneburger Heide.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Bei jeder Erstbestellung gibt es einen Überraschungskäse mit dazu.



rosenfeines

Ansprechpartner Sven Jacobsen
Adresse Osterdeich 106
25845 Nordstrand, Deutschland
Telefon +49 4842 1012
E-Mail info@rosenfeines.de
Internet www.rosenfeines.de



Über den Aussteller

Herstellung von sortenreinen Rosenblütenaufstrichen. Der Duft der jeweiligen Rose bestimmt den Geschmack. Verwendet werden nur Blütenblätter, Wasser und Gelierzucker. Es gibt 12 Sorten, eingeteilt in die Genussnoten mild, lieblich und kräftig. Sehr gut zum aromatisieren unterschiedlicher Gerichte.

Ausgestelltes Sortiment

12 verschiedene Rosenblütenaufstriche in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Intensität des Rosenaromas in 50 g und 225 g.



Manufaktur Jörg Geiger GmbH

Ansprechpartner Francesco Dolcimascolo
Adresse Eschenbacher Str. 1
73114 Schlat, Deutschland
Telefon +49 7161 999 02 40
E-Mail FD@manufaktur-joerg-geiger.de
Internet www.manufaktur-joerg-geiger.de



Manufaktur Jörg Geiger

Über den Aussteller

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich sind an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt. So entstand eine vielseitige Bandbreite aus alkoholfreien und alkoholischen Spezialitäten.

Ausgestelltes Sortiment

Sowohl die Schaumweine als auch die alkoholfreien Getränke der Manufaktur Jörg Geiger sind ein Zeugnis von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft. Vom alkoholfreien Genuss für die ganze Familie bis hin zu komplexen, vielschichtigen und vielleicht auch ein wenig verrückten Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Die „Champagner Bratbirne - alkoholfrei“.

Verkehrsbezeichnung: Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne – alkoholfrei.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Zu je 12 bestellten Flaschen „Champagner Bratbirne - alkoholfrei“, gibt es eine Kühlmanschette im edlen CBB-Design gratis dazu.



Stand

81

KÖNIGSKIND

Ansprechpartner Uwe König
Adresse Unterm Ziegenbusch 3
51674 Wiehl, Deutschland
Telefon +49 2296 991207
E-Mail info@koenigs-kind.de
Internet www.koenigs-kind.de



KÖNIGSKIND
GENUSSMANUFAKTUR

Über den Aussteller

Wir sind eine Manufaktur aus dem Oberbergischen und stellen seit 10 Jahren unsere Produkte aus regionalen Zutaten her. Das sind Früchte aus der Natur (z.B. wilde Brombeeren), aber auch Früchte und Gemüse, die wir von regionalen Bauern beziehen. Alles von Hand gemacht und natürlich ohne Aromen.

Ausgestelltes Sortiment

- Chutneys
- Pestos
- Schwarze Nüsse
- Senfe
- Fruchtaufstriche
- BBQ-Soßen
- Chimichurri
- Balsamico-Zwiebeln
- Sirup, Liköre,
- Pflaumenpunsch
- Apfelpunsch alkoholfrei

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Pflaumenpunsch 11 % Vol mit pürierten Pflaumen. Aus Rotwein vom Winzer aus Landau, Rum und regionalen Pflaumen. Einzigartig in Deutschland.

Stand

82-84

Zerres & Co. GmbH

Ansprechpartner Robert Zerres
Adresse Löwenhof 9
28217 Bremen, Deutschland
Telefon +49 421 98984840
E-Mail service@zerresgourmet.com
Internet www.zerresgourmet.com



Über den Aussteller

Die Überrascher! Hochwertigste Gourmet, Wein, Champagner, Kaffee-Spezialitäten, überwiegend von kleinen Manufakturen, Winzern und Röstern, in anspruchsvollen Designs bieten interessante, zusätzliche Potenziale im Premium Bereich.

Ausgestelltes Sortiment

Antipasti; Cremes & Aufstriche, Fisch & Meeresprodukte, Gebäck, Gewürze & Salze, Honig, Kakao, Knabereien, Konfitüren & Marmeladen, Öl & Essig, Oliven, Pasta & Reis, Ragouts & Terrinen, Saucen & Pesto, Schokolade & Süßes, Senf & Mayo, Suppen, Trüffelprodukte, Wein & Champagner.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Champagner Pannier Brut Rosé, ein fruchtiger, eleganter Tropfen für die besonderen Momente. Rosefarben, feinperlig, elegant, pure Eleganz.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Messerabatt 2 % bei Bestellung auf der Messe.



Cheers

Entdecken Sie jetzt unsere, auf den World Wine Awards ausgezeichnete, Champagner-Kollektion aus dem Hause „Champagne Pannier“. *Mr Robert Zerres*

Zu der Kollektion

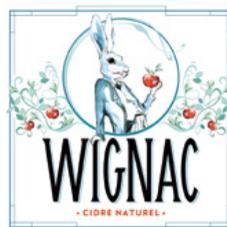


Stand

85

WIGNAC srl

Ansprechpartner Edouard de Merode
Adresse Avenue de Tervuren 446
1150 Brüssel, Belgium
Telefon +32 4 75 858 696
E-Mail edouard@wignac.com
Internet www.wignac.com



Über den Aussteller

Cidres Wignac sind biozertifiziert und zu 100 % aus reinem Saft hergestellt. Das Familienunternehmen wurde 2016 gegründet unter Verwendung des Rezepts ihrer Urgroßmutter. Wignac möchte die Art des Trinkens neu erfinden, gesünder, biologisch und verantwortungsbewusst.

Ausgestelltes Sortiment

Dandy Hare 33 cl & 75 cl: Cidre Wignac Nature: 100 % reiner Saft, 65 % Mostäpfel, 35 % süße Äpfel. Biozertifiziert, ohne Zuckerzusatz, ohne Farbstoffe, ohne Sulfite und 4.5 % Vol.-% Alk. Gypsy Fox 33 cl & 75 cl: Cidre Wignac Rose: 100 % reiner Saft, 88 % Wignac Natur und 12 % reiner Traubensaft. Biozertifiziert, ohne Zuckerzusatz, ohne Farbstoffe, ohne Sulfite und 4,5 % Vol.-% Alk. Lady Squirrel 33 cl & 75 cl: ohne Alkohol.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Lady Squirrel 33 cl & 75 cl: Wignac Alkoholfrei:
100 % reiner Apfelsaft. Biologisch zertifiziert 0.00 % ABV.



Nature Snacks SPRL

Ansprechpartner François-Xavier Willaert
Adresse Avenue de l'industrie 26, E8
 1420 Braine-l'Alleud, Belgien
Telefon +32 499 56 78 52
E-Mail fx@nature-snacks.be
Internet www.nature-snacks.bio



Über den Aussteller

Nature Snacks ist ein belgisches Unternehmen, das biologische Trockenprodukte (getrocknete Früchte, Nüsse, Samen, Vanille,...) importiert und gesunde Snacks (Energy Balls, geröstete Nüsse) herstellt. Die Produkte werden unter den Marken JUA, BLOOM & KASANA vertrieben und auch als Private Label.

Ausgestelltes Sortiment

Nature Snacks stellt Ihnen die Bio-Gourmet-Vanilleschoten von KASANA und die gerösteten Cashewnüsse von JUA vor. Die Vanilleschoten werden in direkter Partnerschaft mit einer Erzeugerkooperative in Uganda importiert, wobei der faire Handel im Vordergrund steht. Die Cashewnüsse werden ohne Öl und mit 100 % natürlichen Zutaten geröstet.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere besondere und aromatische vanillinreiche KASANA-Gourmet-Vanille.



KRIKET B.V.

Ansprechpartner Michiel Van Meervenne
Adresse Rue Brogniez 172B107
 1070 Bruxelles, Belgien
Telefon +32 473951402
E-Mail michiel@kriket.be
Internet www.kriket.be

KRIKET
 DIFFERENT IS GOOD

Über den Aussteller

KRIKET ist ein Brüsseler Start-Up, gegründet von Michiel und Anneleen mit der Mission, Lebensmittelsysteme nachhaltig zu gestalten durch die Förderung des Verzehr von Grillen. Diese enthalten doppelt so viel Eiweiß wie Rindfleisch und sind so klimaschonend wie Pflanzen.

Ausgestelltes Sortiment

- KRIKET-Riegel: ein gesunder Snack auf Basis von Bionüssen, -körnern und -samen, mit 5 % Grillenmehl. In 3 Geschmacksrichtungen.
- KRIKET Granola: der perfekte Start in den Tag. Köstlich und ausgewogen, in 3 Geschmacksrichtungen.
- KRIKET Crunchy-Grillen: würzige ganze Grillen in 3 Geschmacksrichtungen. Ein origineller Apéritif.
- KRIKET-Pulver: Protein-Booster für Ihre Rezepte.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

DAS KRIKET Granola ist das perfekte Frühstück. Praktisch, biologisch, lecker, voller Ballaststoffe und reich an Eiweiß dank des Grillenpulvers.



BRUSSELS KVAS srl-bv

Ansprechpartner Nataliia Velikanova
Adresse Av. de Bâle/Bazellaan 8a
1140 Bruxelles (Evere), Belgium
Telefon +32 499 11 01 34
E-Mail info@brusselskvas.com
Internet www.brusselskvas.com



Über den Aussteller

Brussels Kvas ist ein belgisches Unternehmen, das biologische, gesunde fermentierte Getränke und Lebensmittel ohne Zusatzstoffe herstellt.

Wir verwenden traditionelle Rezepte, verbessern sie mit modernen Geräten und Know-how, geben dem traditionellen Wissen eine moderne Note.

Ausgestelltes Sortiment

Kvas ist ein fermentiertes Getränk mit niedrigem Alkoholgehalt, nicht pasteurisiert. Es enthält daher verdauungsfördernde Probiotika und Vitamine, die Stoffwechsel und Immunsystem boostern können. Seine Haltbarkeit beträgt 3 Monate bei einer Temperatur unter 5 °C.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Brussels Kvas „Original“: eine modernisierte Version des traditionellen Lagagetränks Kwass.



GENEROUS

Ansprechpartner Christophe Harou
Adresse Rue de l'Atelier 9
1480 Tubize, Belgien
Telefon +32 477 636795
E-Mail christophe@generous.eu
Internet www.generous.eu



Über den Aussteller

Generous ist eine handwerkliche Keksfabrik mit Sitz in Belgien, die ein Premium-Sortiment an köstlichen biologischen und glutenfreien Keksen anbietet. Wir versuchen, die besten glutenfreien (und veganen) Leckereien der Welt zu backen.

Ausgestelltes Sortiment

Generous bietet Genuss-Snack-Produkte an. Unser gesamtes Kekssortiment ist biologisch und glutenfrei. Einige Kekse sind auch vegan. Für besondere Anlässe bieten wir auch verschiedene limitierte Editionen an. Unsere neuen Kekse richten sich an Kinder und enthalten wenig Zucker. Wir haben kürzlich auch eine Reihe von Bio- und glutenfreien Müsli-Häppchen auf den Markt gebracht.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Chocolate Kid, 100 g, SCHOKO-MANDEL-KEKSE (bio, glutenfrei, vegan und zuckerarm).



Das Bernsteinzimmer Genuss GmbH

Ansprechpartner	Solvejg Klein
Adresse	Ostersbaum 14 42107 Wuppertal, Deutschland
Telefon	+49 202 44869801
E-Mail	info@dasbernsteinzimmer.com
Internet	www.dasbernsteinzimmer.com



Über den Aussteller

Das Bernsteinzimmer ist Deutschlands erste rein bio-vegane Pralinenmanufaktur. Seit 2015 produzieren wir unsere bereits mehrfach international ausgezeichneten Köstlichkeiten mit besonderem Augenmerk auf Kreativität, Individualität, Qualität und Nachhaltigkeit.

Ausgestelltes Sortiment

Wir präsentieren u.a. prämierte Pralinen und Konfekt aus unserem bio-vegane Sortiment:

- Maple Pekan Praliné
- Pistazie Salzkaramell Nougat
- Matcha Cashew
- Edelnougat & Arriba Kakaonibs

Entdecken Sie unsere neueste Kreation: Pecan Caramell Pie Konfekt – ausgezeichnet mit dem Sonderaward BIO der International Chocolate Awards 2021.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Bio-Konfekt „Maple Pekan Praliné“.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Verkostung neuer bio-vegane Pralinenkreationen plus Messerabbat von 6 % ab 300 € Bestellwert vor Ort.



Singer Schinkenmanufaktur

Ansprechpartner	Moritz Blank
Adresse	Hauptstr. 28 72160 Horb am Neckar, Deutschland +49 7451 2437
Telefon	
E-Mail	info@singer-schinkenmanufaktur.de
Internet	singer-schinkenmanufaktur.de



Über den Aussteller

Entstanden aus einer handwerklichen Metzgerei führt die Singer Schinkenmanufaktur die Tradition der handwerklichen und mit ausgesuchten Zutaten hergestellten Rohschinken- und Rohwurst-Spezialitäten weiter, so wie es der Großvater des heutigen Metzgermeisters, Alexander Singer, 1938 begründet hat.

Ausgestelltes Sortiment

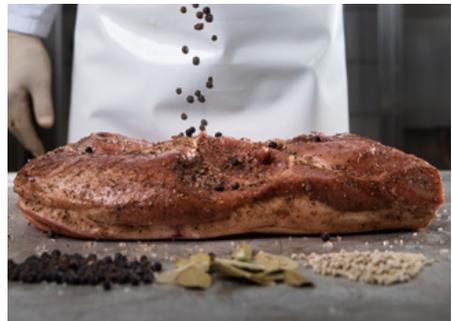
Neben unserem klassischen Schwarzwälder Schinken g.g.A., der von Hand gesalzen und im historischen Backstein-Rauchturm geräuchert wird, und weiteren geräucherten Spezialitäten bieten wir außerdem luftgetrocknete Spezialitäten wie unseren prämierten Coppa oder unser Kräuterfilet an. Unser Sortiment wird abgerundet von Salami-Variationen und für den Schwarzwald typischen Rohwurstspezialitäten.

Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser Kräuterfilet wird von Hand hergestellt und erhält seinen Charakter durch die schonende Reifung und dem behutsam aufgetragenen Kräutermantel.

★ AKTION ZUM 24. GENUSSGIPFEL 2022

Neukunden erhalten die ersten Bestellungen ohne Mindestbestellwert bzw. Versandkostenfrei und dürfen sich über ein zusätzliches Probierpaket freuen.



DIE MITGLIEDSCHAFT

Ihre Vorteile

Als Mitglied 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.

... als Händler



Premieevent

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



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



Ihr persönlicher Kontakt:

Clarissa Schauff

Tel.: +49 221 57993 - 51

schauff@ehi.org

www.corpus-culinario.de

... als Fördermitglied



Premieevent

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



Siegel

Nutzung des Corpus-Culinario-Logos als Qualitätssiegel



Präsentation

Präsentationsmöglichkeit an Veranstaltungen

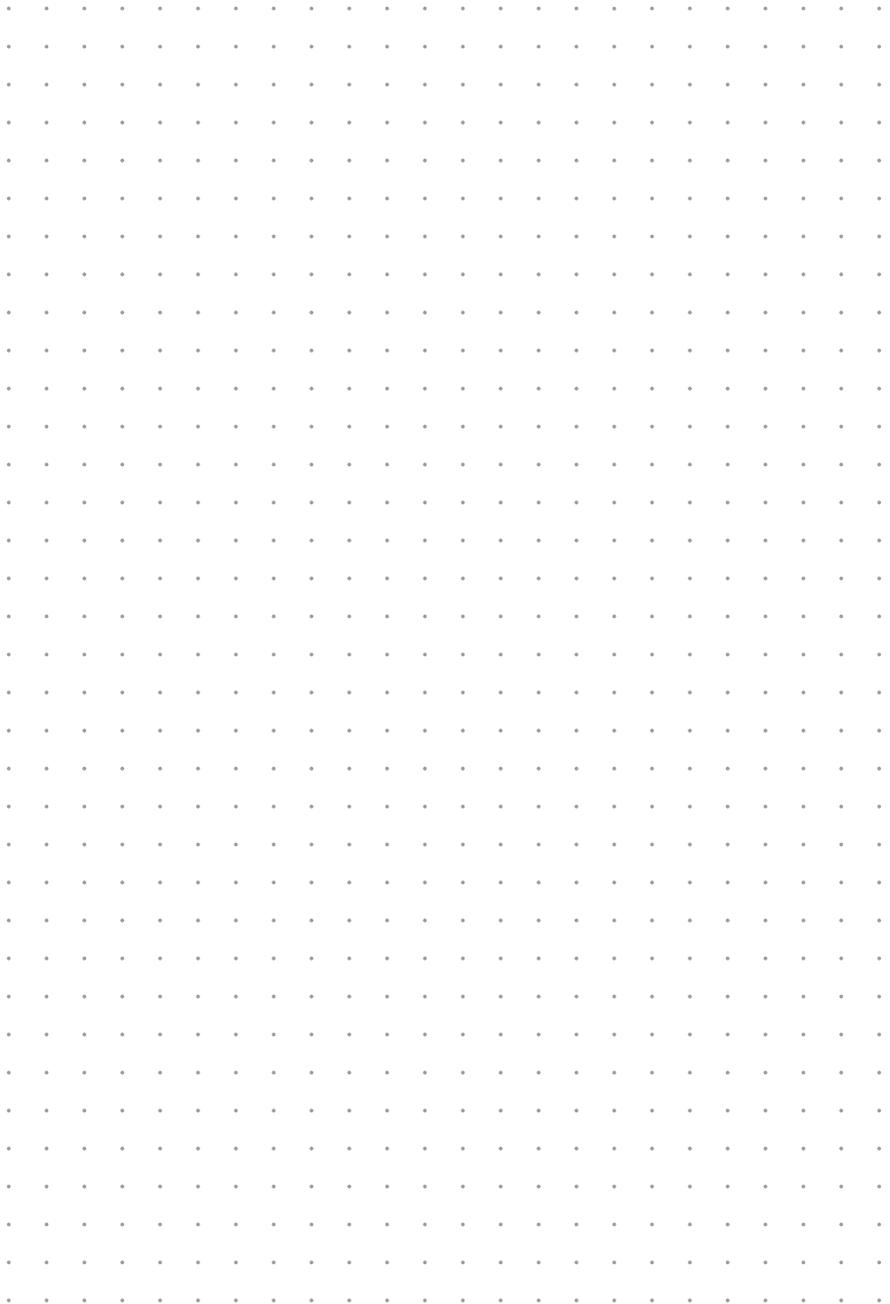


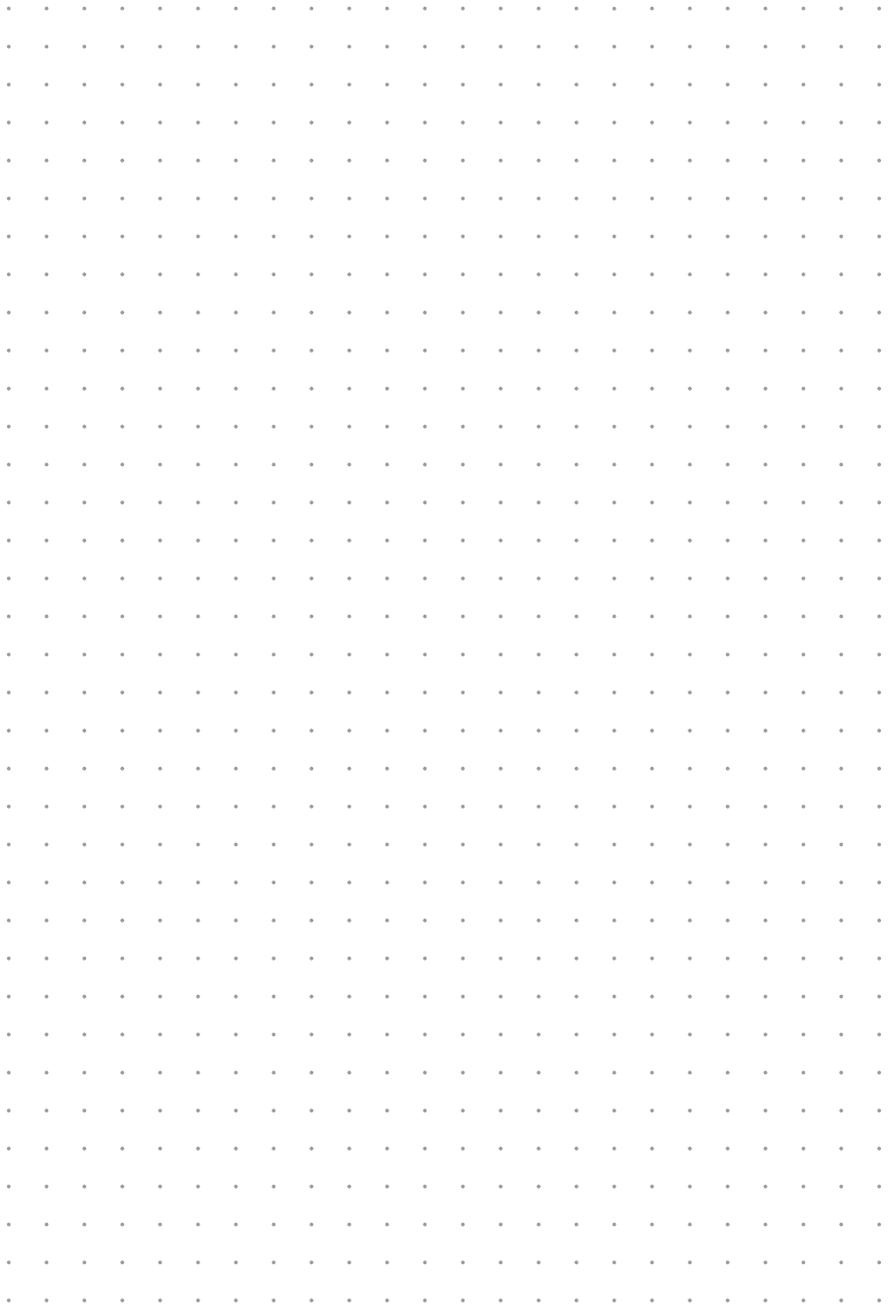
Netzwerk

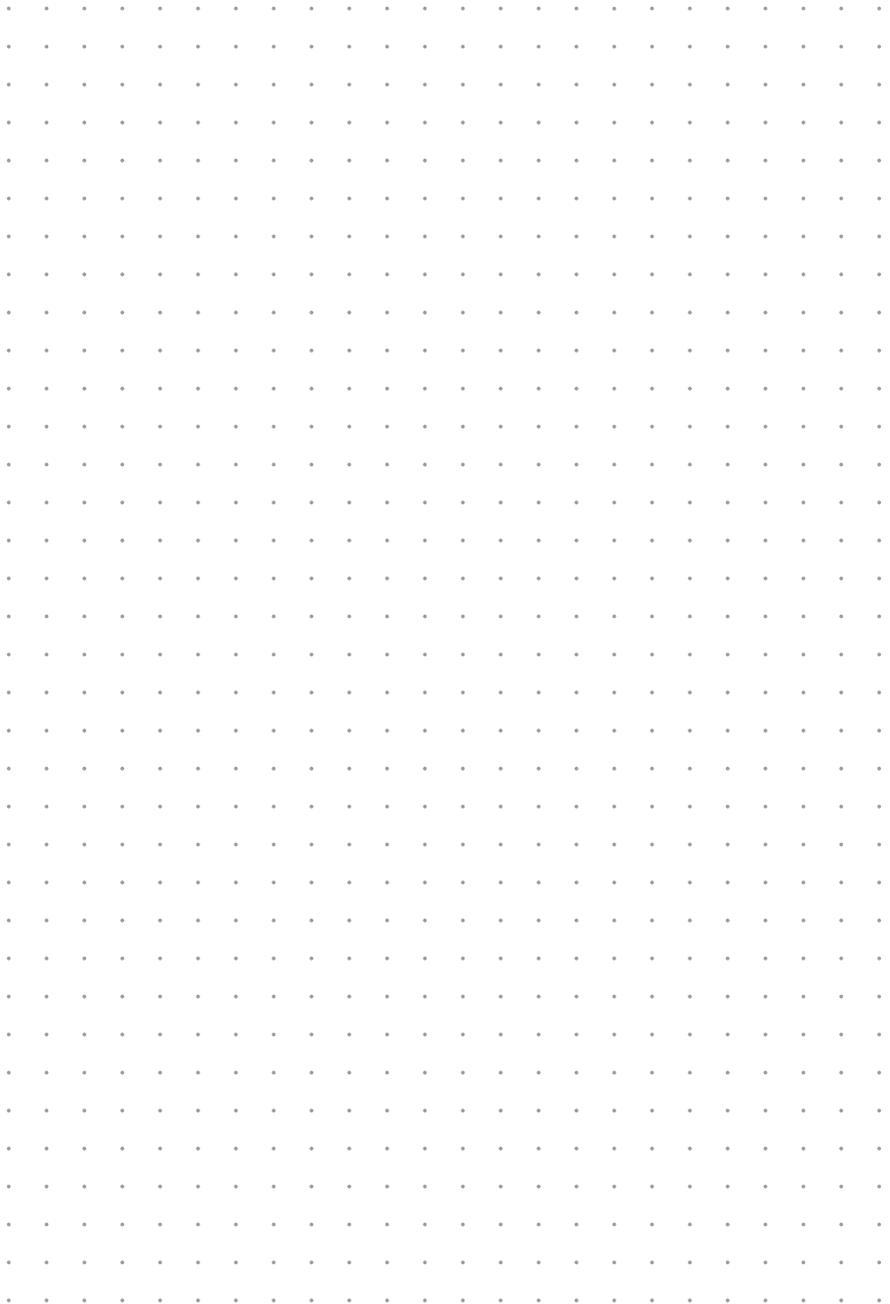
Zugang zur Corpus-Culinario-Community mit
50 der bundesweit führenden Feinkosthändler:innen

Informationen
zur Mitgliedschaft:
[www.corpus-culinario.de/
mitglieder-foerderer](http://www.corpus-culinario.de/mitglieder-foerderer)









Veranstalter:

EHI Retail Institute GmbH
Spichernstr. 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:

cede Druck GmbH

Copyright© 2022

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