



FEINSCHMECKER HIGHLIGHTS.

FRÜHLING 2025



Bequem und einfach
bestellen in unserem
Onlineshop

www.diegenussart.ch



Jetzt
registrieren!

FEINSCHMECKER-WEBSHOP. EXKLUSIV FÜR WIEDER- VERKÄUFER:INNEN

Ab sofort kannst du deine Feinschmecker-Bestellung
bequem auch online aufgeben.

DEIN VORTEIL.

Du kannst deine Lieblingsprodukte abspeichern und hast jederzeit den
Überblick über deine neuen und vergangenen Bestellungen, was die
Nachbestellung erleichtert und Zeit spart.

UND SO FUNKTIONIERTS.

Gehe auf unsere Webseite www.diegenussart.ch

Registriere dich unter „Mein Konto“

Deine Registrierung wird anschliessend geprüft und freigeschalten.
(Dies dauert in der Regel max. 2 Arbeitstage)

Sobald du von uns eine Bestätigungsmail erhalten hast
kannst du deine Bestellung aufgeben.

VIEL SPASS BEIM ENTDECKEN!



SORTIMENTSÜBERSICHT FEINKOST & WEIN DIGITAL

Du kannst unsere Sortimentsübersichten auch
bequem auf deinem Smartphone ansehen.
(Preise, Irrtum und Änderungen vorbehalten.)

QR Code scannen
und zur digitalen
Version gelangen

BEI FRAGEN SIND WIR GERNE FÜR DICH DA!

Die GenussArt GmbH
www.diegenussart.ch
info@diegenussart.ch
Tel. Tel. 041 620 85 85

Mit dem Frühling kehrt das bunte Leben endlich wieder zurück in die Küche, darunt Klassiker wie Spargel, Bärlauch und Co. Mit ihnen lassen sich herrlich leichte und bunte Leckereien zaubern. Unsere kreativen Neuprodukte und frühlingshaften Lieblinge machen es deinen Kunden noch einfacher, den saisonalen Genuss ohne grossen Aufwand auf den Teller zu bringen. Gönnen wir uns frühlingshaften Genuss!



ESSIG-SPEZIALITÄTEN

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS STÜCK
E149:250	ZITRONEN-BASILIKUM CREMA 3% SÄURE Der Geschmack frischer Zitronen trifft auf feinwürziges Basilikum und macht diese Crema zu einer mediterranen Verführung. Abgerundet von einer Prise Fleur de Sel schmeckt sie nicht nur in frischen Salaten, sondern verfeinert auch leichte Saucen und Fisch- wie Geflügelgerichte.		EP CHF 8.20 <i>UVP CHF 17.00</i> 250 ml VE 6
E105:250	ERDBEER-RHABARBER CREMA 4% SÄURE Der Geschmack süsser Erdbeeren kombiniert mit den feinsäuren Noten von Rhabarber. Diese cremige Essigspezialität verfeinert fruchtige wie auch deftige Salate und ist durch den hohen Fruchtanteil ein genussvolles Topping für Eis.		EP CHF 8.40 <i>UVP CHF 17.00</i> 250 ml VE 6
E134:250	ERDBEER-PFEFFER CREMA 3% SÄURE Es ist die perfekte Kombination: fruchtig-süsse Erdbeere, würzig-scharfer Pfeffer und cremiger Balsamico. Diese Essigspezialität vereint einfach alles, was man für ein gutes Dressing benötigt und macht aus einfachen Salaten ein besonderes Genusserlebnis.		EP CHF 8.20 <i>UVP CHF 17.00</i> 250 ml VE 6
DG:13510	ERDBEER BALSAMICO Erdbeer Balsamico von Kreta – Der perfekte Begleiter für alle Salate, Obst, Eis und Desserts! Nur mit natürlichen Zutaten und einem milden, fruchtig-süssen Geschmack verleiht dieser feine und gehaltvolle Balsamico deinen Gerichten das fruchtige Extra.		EP CHF 12.00 <i>UVP CHF 21.60</i> 250 ml VE 6

FEINSCHMECKER-ÖLE

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS STÜCK
OE080:100	GARTENKRÄUTER-ÖL Der Allrounder: Das würzig-harmonische Gartenkräuter Öl verleiht deftigen Gerichten eine fein-würzige Note und harmonisiert besonders gut mit fruchtigen Essigspezialitäten als Salatdressing. Unser Tipp: Mayonnaise gelingt mit dieser Spezialität perfekt.		EP CHF 6.90 UVP CHF 12.90 100 ml VE 12
OE080:250			EP CHF 11.50 UVP CHF 17.90 250 ml VE 6
OE013:100	BASILIKUM AUF OLIVENÖL Diese Ölspezialität mit dem leckeren Geschmack von frischem Basilikum ist ein würziger Allrounder der mediterranen Küche: für Pesto, Antipasti, Salate sowie Marinaden.		EP CHF 6.90 UVP CHF 12.90 100 ml VE 12
OE013:250			EP CHF 11.50 UVP CHF 17.90 250 ml VE 6
OE032:100	ZITRONE AUF OLIVENÖL Eine frisch-würzige und vielseitige Olivenözüberbereitung. Die feinen Zitronennoten schmecken hervorragend in frischen Salaten und sind in hellen Saucen zu Fisch und Hühnchen ein besonderer Genuss.		EP CHF 6.90 UVP CHF 12.90 100 ml VE 12
OE032:250			EP CHF 11.50 UVP CHF 17.90 250 ml VE 6
OE081:250	BÄRLAUCH ZITRONEN-ÖL Getrocknete Bärlauchblätter, frische Zitronenschale und bestes Raps- und Olivenöl. Ausgewählte Gewürze und eine leichte Knoblauchnote intensivieren diese harmonische Kombination zusätzlich. So verfeinert dieses Feinschmecker-Öl nicht nur Salate mit einer ganz besonderen würzig-frischen Note, sondern ist eben köstlich auf Fleisch, Fisch, Gemüse und geröstetem Brot.		EP CHF 7.90 UVP CHF 15.50 250 ml VE 6
BAS100	INFUSO AL BASILICO Natives Olivenöl Extra mit Basilikum. Der unverwechselbare Geschmack des Sommers. Ideal für Salate, gegrilltes Gemüse, zu Insalata Caprese oder ganz einfach mit frischem Brot aufzutunken - ein Gedicht!		EP CHF 5.00 UVP CHF 9.90 100 ml VE 10
LIM100	INFUSO AL LIMONE Natives Olivenöl Extra mit Zitrone. Mit einer frischen, zitrischen Note. Perfekt zu Salaten, rohem Fisch und Grilladen.		EP CHF 5.00 UVP CHF 9.90 100 ml VE 10

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS STK.
PEP100	INFUSO AL PEPERONCINO Natives Olivenöl Extra mit Chili. Für alle die es scharf mögen! Perfekt, um die Besonderheiten des Gerichts zu unterstreichen. Ein Klassiker zur Pizza oder Pasta.		EP CHF 5.00 <i>UVP CHF 9.90</i> 100 ml VE 10
ROS100	INFUSO AL ROSMARINO Natives Olivenöl Extra mit Rosmarin. So schmeckt die Toscana. Authentisch & würzig. Verleiht Grilladen, Focaccia oder Bratkartoffeln eine herrlich aromatische Note.		EP CHF 5.00 <i>UVP CHF 9.90</i> 100 ml VE 10

SPIRITUOSEN

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS STÜCK
L221:40	SPRING GIN 42% VOL. Dieser Gin ist alles, was wir am Frühling lieben. Die Wärme der ersten Sonnenstrahlen. Die blühende Vielfalt der Natur. Der lebensfrohe Charakter der bunten Jahreszeit. Edle Botanicals, verfeinert mit dem frischen Geschmack von Apfelblüte, Rhabarber und Zitronenschale sowie der fein-blumigen Note von Veilchen. Let the blooming season be Gin!		EP CHF 6.10 <i>UVP CHF 11.90</i> 40 ml VE 20
L221:500			EP CHF 38.90 <i>UVP CHF 54.90</i> 500 ml VE 6
L034:350	LIMONCELLO LIKÖR 42% VOL. Herrlich erfrischend: Der italienische Zitonen-Likör-Klassiker mit einer fein-säuerlichen Fruchtnote und einem intensiven Zitrus-Geschmack ist süss-fruchtig und herrlich sauer zugleich. Eintauchen in den Urlaub in Italien!		EP CHF 18.30 <i>UVP CHF 31.90</i> 350 ml VE 6
L243:350	VANILLE-ORANGEN LIKÖR 17% VOL. So zart. So cremig. So fruchtig. In diesem Likör trifft die intensive Frucht der Orange auf leicht würzige Bourbon Vanille und feine Sahne: ein Hauch von Sommer, der uns zu jeder Jahreszeit genussvoll auf der Zunge zergeht – und ein wunderbarer Digestif!		EP CHF 18.30 <i>UVP CHF 31.90</i> 350 ml VE 6
L256:100	PISTAZIEN LIKÖR 17% VOL. Wer Pistazien und cremige Liköre mag, wird den brandneuen Pistazien Likör lieben! Schmeckt am besten gekühlt und pur getrunken. Passt aber auch hervorragend zu Eis oder anderen Desserts.		EP CHF 7.40 <i>UVP CHF 14.90</i> 100 ml VE 6
L256:350			EP CHF 16.30 <i>UVP CHF 30.90</i> 350 ml VE 6

* Die Neuheiten sind ab mitte Februar lieferbar.

FEINKOST

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS STK.
FGE033	BÄRLAUCH GEMÜSE-AUFSTRICH In diesem Aufstrich treffen leicht scharfe Noten von Bärlauch auf sorgfältig ausgewähltes Gemüse – Tomaten, Zucchini, Paprika und Grünkern. Voll mit guten Zutaten ist unser Bärlauch Aufstrich ein köstliches Topping für jede Pasta und der perfekte Begleiter deftiger Abendbrote.		EP CHF 6.90 <i>UVP CHF 11.80</i> 175 g VE 6
FG002	BÄRLAUCH BRUSCHETTA Diese sorgfältig abgestimmte Mischung besteht aus den Kräutern unserer klassischen Bruschetta, ergänzt mit feinwürzigem Bärlauch. Der Geschmack des wilden Bärlauchs und der Duft von Knoblauch machen sie zu einer Spezialität für feine Gaumen und Geniesser der Kräuterküche.		EP CHF 6.30 <i>UVP CHF 12.00</i> 60 g VE 12
FS010	BÄRLAUCH SENF Grobkörnig, leicht pikant und mit einer feinen Bärlauchnote: Dieser Senf schmeckt hervorragend zu Käse und Gebrülltem.		EP CHF 5.10 <i>UVP CHF 8.90</i> 140 ml VE 6
FS027	ZITRONEN SENF MIT THYMIAN Frisch und würzig zugleich ist dieser Senf die perfekte Begleitung für Fisch und verfeinert Saucen und Dressings.		EP CHF 5.10 <i>UVP CHF 8.90</i> 140 ml VE 6
FG083	KRÄUTERDRESSING BLEND Die perfekte Kräutermischung für ein Salatdressing!		EP CHF 5.50 <i>UVP CHF 11.80</i> 45 g VE 12
SA148	DILL-SENF SAUCE Die neue Saucenkreation passt herrlich zu einer grillierte Bratwurst oder als Beigabe zu einem Salatdressing.		EP CHF 6.90 <i>UVP CHF 12.90</i> 245 ml VE 6
RASS	SPARGEL RISOTTO Der beliebte Frühlingsklassiker - jeweils nur für kurze Zeit erhältlich.		EP CHF 3.70 <i>UVP CHF 6.90</i> 300 g VE 6

* Die Neuheiten sind ab mitte Februar lieferbar.

FLEUR DE SEL

ART. NR.:	ARTIKEL		PREIS STK.
DG:16025	<p>FLEUR DE SEL MEERSALZ NATUR Zarte, strahlend weisse Kristalle, besonders knusprig, aromatisch und mild. In aufwändiger Handarbeit werden natürlich gebildete Salzkristalle von den östlichen Klippen Kretas mit Fischerbooten von Hand abgeschöpft. Ein echter Genuss mit richtig gutem Olivenöl und einem knusprigen Stück Brot. Auch wunderbar als Rub für jedes Stück Fleisch oder einfach als die perfekte Würze für jedes Gericht geeignet.</p>		<p>EP CHF 5.30 UVP CHF 10.50 40 g VE 6</p> <p>EP CHF 10.60 UVP CHF 20.90 160 g VE 6</p>
DG:16027	<p>FLEUR DE SEL MIT ZITRONENZESTEN Handgeschälte frische Zitronenzesten von unbehandelten Zitronen aus Kreta, vermischt mit reinem Fleur de Sel. Die herrlichen Aromen der Zesten werden im Salz konserviert. So entsteht ein fruchtiges Zitronensalz, das nach frischen Kreta-Zitronen duftet.</p>		<p>EP CHF 5.30 UVP CHF 10.50 40 g VE 6</p> <p>EP CHF 10.60 UVP CHF 20.90 160 g VE 6</p>
DG:16028	<p>FLEUR DE SEL MIT ORANGENZESTEN Handgeschälte frische Orangenzensten von unbehandelten Orangen aus Kreta, vermischt mit reinem Fleur de Sel. Die herrlichen Aromen der Zesten werden im Salz konserviert. So entsteht ein fruchtiges Gewürzsatz, das nach frischen Kreta-Orangen duftet. Von Hand geschöpft.</p>		<p>EP CHF 5.30 UVP CHF 10.50 40 g VE 6</p> <p>EP CHF 10.60 UVP CHF 20.90 160 g VE 6</p>
DG:16026	<p>FLEUR DE SEL MIT WILDKRÄUTERN Echte kretische Wildkräuter und bestes Fleur de Sel gemischt - herrlich aromatisch und authentisch. Ob als Rub für jedes BBQ oder Allrounder für alles: Dieses Salz ist angenehm kräftig und veredelt jede Speise mit seinem ganz einzigartigem kretischen Charakter.</p>		<p>EP CHF 5.30 UVP CHF 10.50 40 g VE 6</p> <p>EP CHF 10.60 UVP CHF 20.90 160 g VE 6</p>
DG:16033	<p>SMOKED FLEUR DE SEL Ein einzigartiges Rauchsatz mit intensivem rauchig-würzigen Aroma - mild im Geschmack. Geräuchert auf echtem Oliven- und Zypressen-Holz mit Wildkräutern aus Kreta. Es eignet sich perfekt als Rub für jegliches Fleisch oder als kräftiges Gewürz für alle Gerichte, die das besondere Raucharoma brauchen. Das Rauchholz verleiht auch vegetarischen Gerichten eine fein-würzige Grillnote.</p>		<p>EP CHF 5.30 UVP CHF 10.50 40 g VE 6</p> <p>EP CHF 10.60 UVP CHF 20.90 160 g VE 6</p>
DG:16040	<p>FLEUR DE SEL MIT KNOBLAUCH 40 GR. Ein herrliches Knoblauchsatz für alle Anwendungen! Feinste Kräuter wie Petersilie und Dill lassen zusammen mit Knoblauch und etwas Pfeffer ein tolles Würzsatz entstehen, das im Handumdrehen Griechenland auf jeden Teller bringt. Optimal für Grillfleisch, Salate, Gemüse oder Fisch geeignet.</p>		<p>EP CHF 5.30 UVP CHF 10.50 40 g VE 6</p> <p>EP CHF 10.60 UVP CHF 20.90 160 g VE 6</p>

Mit unserem Newsletter
verpassen Sie keine
Neuheiten mehr!



direkt
abonnieren



Die GenussArt GmbH | Fabienne & Hansruedi Schmid
Tel. 041 620 85 85 | info@diegenussart.ch

FEINKOST MIT PFIFF.

www.diegenussart.ch

Preise, Irrtum und Änderungen vorbehalten.