



**FEINE DESSERT-
KREATIONEN AUS EIS,
SORBET UND SCHOKO**

**GRILLABVERKAUF!
PROFITIEREN SIE VON
UNSEREN RABATTEN**

**INDIVIDUELLE KÄSE-
KOMPETENZ AUS DEM
HAUS BOS FOOD**

INHALT

EIS & SORBET

Entdecken Sie cremiges Eis, frisches Sorbet und eine Auswahl an Toppings und Hardware.

SEITE 4 - 9

PÂTISSERIE

Feine Macarons, frische Desserts mit Fruchtpurees und sommerlicher Kirsche und Erdbeeren.

SEITE 10 - 13

CHAMPAGNER & AUSTERN

Wir stellen Ihnen den Terrassen-Renner zusammen.

SEITE 14 - 15

GRILLS, GRILLZUBEHÖR & HARDWARE

Entdecken Sie Grills, Grillzubehör, Kohle und einen exklusiven BBQ-Hummer.

SEITE 16 - 21

GEWÜRZE & TRÜFFEL

Wir stellen Ihnen unsere Gewürz-Großgebilde vor und informieren Sie über die aktuelle Trüffel-Saison.

SEITE 22 - 23

LACHS

Sommerlicher Räucherlachs mit feinsten Zutaten.

SEITE 24 - 25

OLIVEN & ÖL

Entdecken Sie eingelegte Oliven und die besten Öle.

SEITE 26 - 27

KÄSE & ANTIPASTI

Entdecken Sie einen kleinen Ausschnitt aus unserem reichhaltigen Käsesortiment und eine sommerliche Antipasti-Inspiration.

SEITE 28 - 33

SOMMERDRINKS & SÄFTE

Wir stellen Ihnen einen sommerlichen Drink und fantastische Säfte zusammen.

SEITE 34 - 35



SOMMER IN DER GASTRONOMIE

SOMMER IN DER GASTRONOMIE? DAS IST KEIN SPAZIERGANG - DAS IST HOCH(SOMMER)SAISON!

Während Ihre Gäste entspannt auf der Terrasse sitzen und nach Erfrischungen verlangen, heißt es für Sie: volle Konzentration, kreative Küche und ein Menü, das nach Sommer schmeckt. Genau dafür haben wir unsere neue Produktwelt zusammengestellt: mit saisonalen Ideen und Zutaten, die den Sommer kulinarisch zum Leuchten und Ihre Küche zum Strahlen bringt.

Sonst immer am Ende der Speisekarte zu finden, macht **EIS & SORBET** diesmal in unserem Produkt-Magazin den Anfang: cremig, fruchtig, herrlich erfrischend. Kombiniert mit knackigen Toppings und der passenden Technik wird daraus ein echter Gästeliibling. Danach geht's weiter mit frischen Desserts, feinen **MACARONS**, sommerlichen, im neuen Look erstrahlenden, **FRUCHTPÜREES**, die viel Farbe auf die Teller bringen.

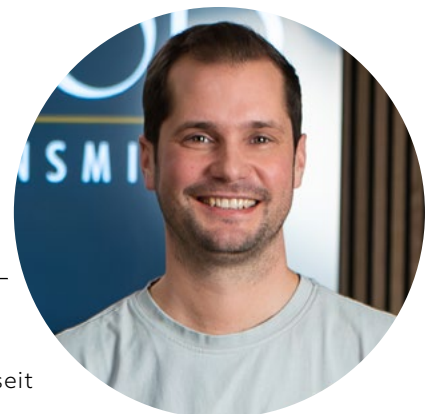
Für alle, die es stilvoll mögen, haben wir Austern und **CHAMPAGNER** dabei. Ein Klassiker, wenn der Abend langsam beginnt und die Terrasse und die Gesichter Ihrer Gäste golden von der Sonne geküsst werden. Wer lieber den Grill anwirft, findet neben den besten Grills bei uns **KOHLE, ZUBEHÖR, HARDWARE** und ein **BBQ-HUMMER-GERICHT**, das garantiert Eindruck macht.

Dazu kommen kräftige Gewürze in Großgebinden, aktuelle Infos zur Trüffelsaison, feiner **RÄUCHER-LACHS**, aromatische **OLIVEN** und Öle, sommerliche **ANTIPASTI** und ausgesuchte **KÄSESORTEN**, frisch geschnitten aus unserem neuen biozertifizierten Käseschnittraum. Und natürlich haben wir auch an die **DRINKS** gedacht: mit frischen Säften und spannenden Kombinationen, die sofort Sommerlaune machen.

Mein persönlicher Gemeintipp: das **Brot von der Bäckerei Philipps** gibt es schon bald in noch mehr Variationen! Das werde ich diesen Sommer am liebsten pur mit unsrem hauseigenem Olivenöl genießen!

Unser Marketing-Team hat auch bei dieser Sommer-Ausgabe wieder mit viel Kreativität und Liebe zum Detail daran gearbeitet, diese Sortiments-Vielfalt für Sie so anschaulich und inspirierend wie möglich aufzubereiten. Lassen Sie sich also genauso inspirieren, wie ich es getan habe. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Blättern, Entdecken und Ausprobieren.

Also: kalte Küche, heiße Planchas, frische Ideen. Wir wünschen viel Erfolg, volle Tische und einen Sommer voller Genuss.

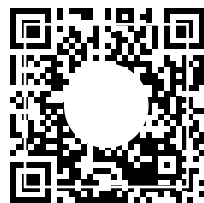


TOBIAS BOSCH

Gastro-Kenner in der Geschäftsführung und seit 2009 bei BOS FOOD

CREME EIS

MIT DEM ZIEL, DAS BESTE EIS DER WELT ZU MACHEN, STARTETE KASPAR STANGE VON WUPPERTAL IN DIE WELT UND BEGLÜCKT UNS MIT DEN ERGEBNISSEN SEINER REISE.

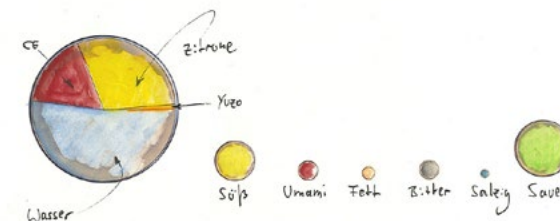


MEHR INFOS ZU
CREME EIS

Die Idee von CREME EIS liegt schon ein paar Jahre zurück. Um genau zu sein in der Kindheit von Kaspar. Wer ist eigentlich Kaspar? Kaspar Stange ist der Gründer von CREME EIS und Eis ist schon früh seine Leidenschaft, die er als Koch und Pâtissier in vielen Restaurants der Welt zwischen Australien, Singapur, England und weiteren Ländern ausleben durfte. Aber seine Heimat ist Wuppertal. Also „bei uns um die Ecke“. Ein Kind aus dem Kiez. Und so hat er in den eigenen vier Wänden 2015 begonnen, seine Idee von Eis umzusetzen.

**„WIR BEI CREME EIS WOLLEN
DAS BESTE EIS DER WELT MACHEN!“
- KASPAR STANGE, GRÜNDER**

Kaspar ist leidenschaftlicher Koch aus der Sternegastronomie und ebenso passionierter Gestalter. Er zeichnete seine Ideen schon immer auf Papier. Er denkt graphisch und visuell. So entsteht CREME EIS eben auch zuerst im Kopf, dann auf dem Papier. Damit dies gelingt, bedient sich Kaspar seiner Erfahrungen in Pairings und Aromen. Er sucht Gegenspieler oder Unterstützer, milde Säuren oder abgefederte Salze. So entstehen Eiszeichnungen, die im EisLAB getestet, verfeinert und dann ins Produktionshandbuch übernommen werden. Dezidiert, kleinteilig und perfekt. Dieser Weg ist also nicht Trial & Error, sondern baut ausschließlich auf gewonnenem Wissen auf. Wir nennen das Kaspar-Cross-Colour-Methode. Mega interessant für alle, die sich gerne mit Aromen und Natürlichkeit von Nahrung auseinandersetzen. Nach diesem intensiven Entwicklungs-Prozess wird das Eis mit (so weit irgend möglich) regionalen Zutaten aus dem Raum zwischen Wuppertal und Münster hergestellt und bis zu 24 Stunden gereift.



Und wie geht es weiter? Richtung Fermentation. Erste Einblicke zum Thema bekam Kaspar durch seine Frau Katja Buchmann. Man kann es als Startpunkt für eine neue Reise von CREME EIS bezeichnen. Wir sind gespannt auf das Ergebnis!

Jeder Eis-Connoisseur weiß, dass Fett Geschmacks-träger ist. Also: Zitronensorbet und bestes Olivenöl.

ZITRONEN-OLIVENÖL-SORBET

vegan, TK von CREME EIS

60741 - 2,5 Liter - **42,90 €**

Nichts ist so erfrischend wie eine saure Kugel Zitronensorbet. Abgerundet mit einem Schuss Yuzu.

ZITRONEN-SORBET

vegan, TK von CREME EIS

60738 - 2,5 Liter - **35,95 €**

Die Heilige Dreifaltigkeit des Eis-Himmels gäbe es nicht ohne das Erdbeereis. Fruchtig und genau so viel sauer, dass es Spaß macht.

ERDBEER-SORBET

vegan, TK von CREME EIS

60737 - 2,5 Liter - **35,95 €**

Dieses Schokoladensorbet ist aus dunkler 70 % Cru Virunga Schokolade von Original Beans.

SCHOKOLADEN-SORBET

GN-Einsatz, vegan, TK von CREME EIS

62166 - 2,5 Liter - **42,90 €**

Der Klassiker, ohne den gar nichts geht. Mit köstlicher Vanille aus Madagaskar, cremig, milchig und unwiderstehlich.

VANILLE

GN-Einsatz, TK von CREME EIS

62167 - 2,5 Liter - **35,95 €**

Zur Vanille gehört das Schokoladeneis wie Max zu Moritz, hell zu dunkel und schwarz zu weiß. Die Basis ist eine 70 % Schokolade von Original Beans.

SCHOKOLADE 70 %

TK von CREME EIS

62366 - 2,5 Liter - **35,95 €**

Am besten in Kombination mit Beerenobst und knusprigen Nüssen. Muss man aber nicht, denn das Joghurt Creme Eis ist auch solo fantastisch.

JOGHURT

GN-Einsatz, TK von CREME EIS

62347 - 2,5 Liter - **35,95 €**

Für das pastellgrüne, natürliche Pistazien-Eis werden handgepflückte Pistazien vom Ätna verwandt.

PISTAZIE

GN-Einsatz, TK von CREME EIS

62165 - 2,5 Liter - **42,90 €**

Hergestellt mit einer Haselnusspaste aus reinen conchierten Nüssen aus dem Piemont.

HASELNUSS

GN-Einsatz, TK von CREME EIS

62161 - 2,5 Liter - **42,90 €**

PRODUKTFOTOS: CREME EIS



SPIEGELAU
COUPETTE-GLAS
235 ml, Perfect Serve
Collection
43189 - 1 Stk. - **5,40 €**



SPIEGELAU
COCKTAIL-GLAS
165 ml, Perfect Serve
Collection
43191 - 1 Stk. - **5,67 €**



**WEITERE
GLÄSER FÜR IHREN
BARBEREICH
IN UNSEREM
SHOP**



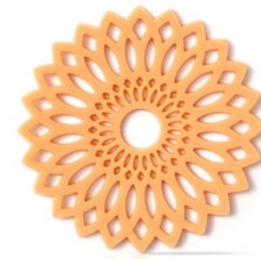
QUITTE KRÄUTER
ESSENCE
Sirup, Rosebottel
53206 - 500 ml - **15,10 €**



ORANGEN ESSENCE
Sirup, Rosebottel
53214 - 500 ml - **15,10 €**



SCHOKOAUFLEGER „FLOWER DARK“
DUNKEL, DOBLA
68062 - 219 g - 216 Stk. - **43,16 €**



SCHOKOAUFLEGER „FLOWER
AMBER“, WEISS, DOBLA
68060 - dark - 294 g - 216 Stk. - **51,12 €**



SCHOKOAUFLEGER „CRUMBLE“, DOBLA
60531 - rot - 384 g - 486 Stk. - **57,09 €**
60532 - Bronze - 369 g - 486 Stk. - **54,04 €**



**SCHOKODEKOR
IM SHOP**



VOLLMILCH DINKELWAFFEL
Blattert Mühle
67100 - 150 g - **4,88 €**

SCHÖN

**CREMIGES EIS, FRISCHES SORBET UND SÄMTLICHE TOPPINGS,
DIE DAS HERZ BEGEHRT. VON SCHOKOSTREUSEL ÜBER COULIS
BIS HIN ZU MINI-MARSHMALLOWS FINDEN SIE ALLES FÜR IHRE
EIS-BAR IN UNSEREM SORTIMENT.
UND SCHÖN IST ES AUCH.**



SCHOKO-RASPEL
Blüte Weiß
67075 - 1,1 kg - **24,19 €**



SCHOKO-RASPEL
Blüte Vollmilch
67074 - 1,1 kg - **25,30 €**



SCHOKO-RASPEL
Blüte Zartbitter
67073 - 1,1 kg - **20,62 €**



SCHOKO-RASPEL
Blüte Weiß/Vollmilch
67076 - 1,1 kg - **24,84 €**



EISDIPPER
Aluminium/Kunststoff, Preis pro Stück
42257 - 1/12 Liter, - 17,5 cm lang - **9,61 €**
42258 - 1/16 Liter, - 17,5 cm lang - **9,98 €**
42259 - 1/20 Liter, - 17,5 cm lang - **10,19 €**
42260 - 1/24 Liter, - 17,5 cm lang - **10,19 €**



EISPORTIONIERER
Edelstahl, Preis pro Stück
33275 - 1/24 Liter, ø 50 mm, 22 cm lang - **14,95 €**
21265 - 1/40 Liter, ø 44 mm, 21,5 cm lang - **15,23 €**
21262 - 1/10 Liter, ø 66 mm, 23,5 cm lang - **16,38 €**
21264 - 1/20 Liter, ø 53 mm, 22,5 cm lang - **15,95 €**



**EIS-HARDWARE
IM SHOP**



Die verschiedenen Toppings von Carma sind gebrauchsfertige Dessert-Saucen, die sich hervorragend für Eisspezialitäten, Desserts, Cremes, Milchshakes, Joghurt und als Saucenspiegel für Desserts eignen.

TOPPING VON CALLEBAUT
13384 - Himbeer - 1 kg - **16,95 €**
13381 - Caramel - 1 kg - **13,52 €**
13383 - Erdbeer - 1 kg - **13,95 €**
17203 - Heidelbeer - 1 kg - **20,95 €**
15876 - Mango - 1 kg - **15,95 €**
13385 - Schokolade - 1 kg - **13,39 €**



Säuerlich-süßer Geschmack von Rhabarber erinnert an den Sommer.
RHABARBER-SORBET, TK
von Kastbergs
66010 - 5 Liter - **50,95 €**



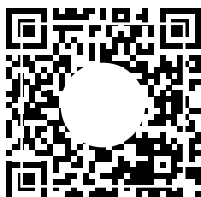
Warme, gelbe Farbe und ein frischer, süßer Geschmack.
MANGO-SORBET, TK
von Kastbergs
63662 - 5 Liter - **48,95 €**



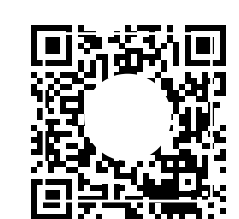
Erfrischend und cremig mit charakteristischem Blumengeschmack.
HOLUNDERBLÜTEN-SORBET, TK
von Kastbergs
63663 - 5 Liter - **48,95 €**



Süßer Geschmack mit deutlich säuerlichen Elementen.
PASSIONSFRUCHT-SORBET, TK
von Kastbergs
63819 - 5 Liter - **50,95 €**



WEITERE SORBET- UND EISSORTEN VON KASTBERGS
IN UNSEREM SHOP



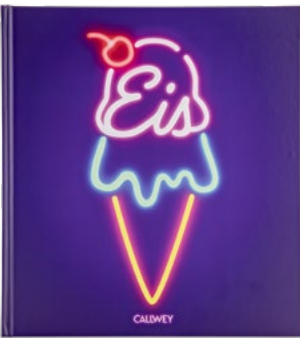
CHAMPAGNER IM SHOP

Der jahrgangslose Blanc de Blancs (100 % Chardonnay) aus Grand Cru-Gemeinden der Côte des Blancs. Feines Mousseux und sehr trocken. Mit salzig-mineralischen Noten, gepaart mit Anklängen an Brioche und gelben Früchten. Klassischer Grand Cru-Champagner aus dem Herzen der Côte des Blancs.

GIMONNET GONET L'ORIGINE
BLANC DE BLANC
Champagner, Grand Cru, brut, 12 % vol.
55449 - 750 ml - **29,95 €**



MEHR KULINARISCHE BÜCHER
IN UNSEREM SHOP



Angefangen beim Grundrezept lädt dieses etwas andere Kochbuch dazu ein, die Sommersüßigkeit nachzumachen und dabei kreativ zu werden.

BUCH „EIS“
von Hubertus Tzschirner & Daniel Esswein, Callwey
68152 - 1 Stk. - **42,06 €**



55449

41300



Erfrischend würzig; direkt aus dem Kräutergarten.
LIMONE-ROSMARIN-SORBET, TK
41865 - 2,3 Liter - **28,95 €**



LETZTE CHANCE

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

Toll für einen leichten Zwischengang.
LIMONE-BASILIKUM-SORBET, TK
41300 - 2,3 Liter - **32,95 €**



Exotische Kombination aus Guanabana und vielen Früchten.
CHICA-TROPICANA-SORBET, TK
41564 - 2,3 Liter - **30,40 €**



Erfrischend fein-herbes Sorbet aus Blutorange-Püree.
BLUTORANGEN-SORBET, TK
41562 - 2,3 Liter - **36,95 €**



NOCH MEHR UNGEWÖHNLICHE SORBET-SORTEN
IN UNSEREM SHOP

NEU!



„INTENSE GOLD RUSH“
Lebensmittelglitzerpuder, gold, von Glytter
67974 - 10 g - **6,90 €**



„SASSY SILVER“
Lebensmittelglitzerpuder, silber, von Glytter
68095 - 10 g - **6,90 €**



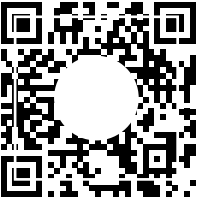
„INTENSE PURPLE RAIN“
Lebensmittelglitzerpuder, violett, von Glytter
68105 - 10 g - **6,90 €**



„INTENSE CHERRY BLOSSOM“
Lebensmittelglitzerpuder, rot, von Glytter
68103 - 10 g - **6,90 €**



„GLORIOUS GREEN“
Lebensmittelglitzerpuder, grün, von Glytter
68094 - 10 g - **6,90 €**



GLYTTER IM SHOP



Drei köstliche Sorten feinsten Macarons von Maison Amarella, hergestellt mit den feinen Schokoladen von Choba Choba.

MACARONS MISCHUNG, TK
3 Sorten Choba Choba Schoko
66325 - 12 Stk. - 180 g - **41,19 €**
66321 - 70 Stk. - 1,05 kg - **94,04 €**



MINI MACARONS MISCHUNG, TK
6 Sorten: Schokolade, Vanilla, Zitrone, Pistazie, Himbeere, Karamell.
66323 - 126 Stück - 756 g - **115,79 €**



SCHOKO-MACARONS MIT FLEUR DE SEL, TK
mit Choba Choba Pasiona Kuvertüre & Fleur de Sel
66320 - 70 Stück - 1,05 kg - **91,49 €**



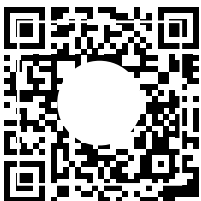
SCHOKO-HIMBEER-MACARONS, TK
mit Choba Choba Elmer Kuvertüre & Himbeere
66318 - 70 Stück - 1,05 kg - **91,49 €**



DUNKLE SCHOKO-MACARONS, TK
mit Choba Choba Oswaldo Kuvertüre
66317 - 70 Stück - 1,05 kg - **91,49 €**

FEIN

MAISON AMARELLA IST EIN SCHWEIZER UNTERNEHMEN, DAS AUF DIE HERSTELLUNG VON PREMIUM-MACARONS SPEZIALISIERT IST. DIE MACARONS WERDEN AUS HOCHWERTIGSTEN, GRÖSSTENTEILS REGIONALEN ZUTATEN HERGESTELLT. HIER TRIFFT LEIDENSCHAFT AUF GESCHMACK.



MAISON AMARELLA
UNSEREM SHOP

MACARONS MISCHUNG, TK
6 Sorten: Schokolade, Vanilla, Zitrone, Pistazie, Himbeere, Karamell.
66324 - 12 Stück - 180 g - **41,19 €**
66322 - 70 Stk. - 1,05 kg - **89,79 €**



GEFRIERGETROCKNETE ERDBEEREN
in Scheiben, Sosa
29019 - 250 g - **51,95 €**



ERDBEEREN, TK
ganz (fragaria vesca)
33678 - 2,5 kg - **8,32 €**



ERDBEEREN, TK
ganz, Dirafrost
36999 - 2,5 kg - **10,92 €**



ERDBEEREN
getrocknet, gezuckert, geschwefelt
66559 - 1 kg - **23,63 €**



FRUCHTPULVER ERDBEER
sprühgetrocknet
55515 - 1 kg - **35,95 €**

KIRSCHROT

AB MAI BEGINNT DIE ZEIT FÜR SOMMERLICHEN GENUSS VON FRISCHEN, SÜSSEN ERDBEEREN. AUF KIRSCHEN MÜSSEN WIR MEIST NOCH ETWAS LÄNGER WARTEN. HIER STARTET DIE SAISON AB JULI. BEI UNS MÜSSEN SIE GAR NICHT WARTEN UND BEDIENEN SICH AM TIEFGEKÜHLTEN ODER GEFRIERGETROCKNETEN SORTIMENT.



BELEGKIRSCHEN
rot, mit Farbstoff, glasiert
67992 - 1 kg - **15,21 €**



SÜSSKIRSCHEN, TK
Schwarzkirschen, ohne Kern
21596 - 1 kg - **8,54 €**
48693 - 12 kg - **76,05 €**



SAUERKIRSCHEN, TK
ohne Kern
37002 - 2,5 kg - **19,95 €**
25831 - 10 kg - **66,90 €**



FRUCHTPULVER KIRSCH
Süßkirsche, sprühgetrocknet, mit Maltodextrin
21050 - 1 kg - **51,45 €**



SAUERKIRSCHEN, BIO
getrocknet, ungesüßt
56048 - 1 kg - **26,95 €**



KIRSCH-ESSIG
5 % Säure, von Gölles
15911 - 250 ml - **6,87 €**
31656 - 5 Liter - **45,95 €**



ENTDECKEN SIE
SPEZIELLEN ESSIG
VON GÖLLES
IN UNSEREM
SHOP



MASSENEZ EAU-DE-VIE
KIRSCH VIEUX PRESTIGE
Kirsche, 46 % vol., Elsass
52779 - 700 ml - **23,70 €**



WILDKIRSCH NR.1
Edelbrand, 43 % vol., von Ziegler
47189 - 500 ml - **106,00 €**



NOCH MEHR
KIRSCH, BRAND &
LIKÖR
IN UNSEREM
SHOP



KUNSTSTOFF-SPRITZFLASCHE
mit Tropfaufsatz + Kämpchen
24916 - 100 ml - 1 Stk. - **2,63 €**
28275 - 500 ml - 1 Stk. - **3,69 €**
32253 - 1 Liter - 1 Stk. - **5,41 €**



TRICHTER MIT SIEB
zum Befüllen für iSi-Sprayer
27461 - 1 Stk. - **44,99 €**



ISI GASTRO CREAM PROFIL WHIP
Espuma-Sprayer, Edelstahl
65907 - 1 Stk. - **130,25 €**



51352

25765

66934*

35 BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Wir feiern 35 Jahre BOS FOOD - und die Geschenke bekommen Sie!
Wir beschenken Sie mit tollen Angeboten und unschlagbaren Preisen.
Immer wieder neue Angebote finden Sie unter bosfood.de oder in unserem Newsletter. Melden Sie sich an und verpassen Sie keinen Rabatt!

EINWEG-SAHNEKAPSELN - Distickstoffmonoxid, Professional Charger, iSi
51352 - 50 Stk. - ~~34,95 €~~ **jetzt nur 24,50 €****

** ANGEBOT GÜLTIG BIS 30.05.2025, NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.

FRUCHTIG

FRUCHTPÜREES FÜR - ZUM BEISPIEL - IHRE PATISSERIE GIBT ES IN DEN
VERSCHIEDENSTEN VARIANTEN. WIR BIETEN IHNEN SOWOHL GEZUCKERTE ALS AUCH
UNGEZUCKERTE PÜREES AN UND HABEN TIEFGEKÜHLTES UND GEKÜHLTES IM SORTIMENT.
FINDEN SIE IHR PERFEKTES MATCH!

PONTHIER



KIRSCH-PÜREE
Griottes-Sauerkirsche,
mit Zucker, Ponther
16355 - 1 kg - **11,24 €**



MARACUJA-PÜREE
Passionsfrucht, mit
Zucker, Ponther
12494 - 1 kg - **13,80 €**



CASSIS-PÜREE
schwarze Johannisbee-
re, mit Zucker, Ponther
12489 - 1 kg - **12,18 €**



ACAI-PÜREE, BIO
100 % Frucht, ungezu-
ckert, Ponther
62346 - 1 kg - **17,95 €**



LYCHEE-PÜREE
aus Madagaskar,
100 % Frucht, ungezu-
ckert, Ponther
49108 - 1 kg - **12,97 €**

BOIRON



WEISSER PFIRSICH-
PÜREE, TK
ungezuckert, Boiron
59192 - 1 kg - **11,17 €**



WILDE HEIDELBEERE-
PÜREE, TK
ungezuckert, Boiron
58419 - 1 kg - **17,75 €**



GR.APFEL-PÜREE, TK
aus dem Rhônetal,
ungezuckert, Boiron
60381 - 1 kg - **8,93 €**



BIRNEN-PÜREE
pasteurisiert,
100 % Frucht, Boiron
61153 - 1 Liter - **8,80 €**



ANANAS-PÜREE
pasteurisiert,
100 % Frucht, Boiron
62106 - 1 Liter - **10,96 €**

ADAMANCE



CASSIS-PÜREE
Schwarze Johannisbee-
re, ungezuckert, pasteu-
riert, Adamance
67981 - 1 kg - **12,72 €**



MANGO-PÜREE
Kesar & Alphonso,
ungezuckert, pasteuri-
siert, Adamance
67985 - 1 kg - **11,80 €**



ERDBEERE-PÜREE
Clery & Charlotte,
ungezuckert, pasteuri-
siert, Adamance
67982 - 1 kg - **11,66 €**



LIMETTE-PÜREE
Persische Limette,
ungezuckert, pasteuri-
siert, Adamance
67979 - 1 kg - **9,80 €**



MANDARINE-PÜREE
Ciaculli, ungezuckert,
pasteurisiert, Adamance
67980 - 1 kg - **11,39 €**

FOTOS: PONTHER

FRISCH

WARUM NICHT ETWAS LUXUS ANBIETEN? DIE KLASSISCHE KOMBINATION VON GEKÜHLTEM CHAMPAGNER MIT FRISCHEN AUSTERN IST EIN PERFEKTES PAIRING. HIMMLISCHER GENUSS!

NEU!

Feinste europäische Austern aus der Carlingford-Bucht in Irland. Einzigartiger Geschmack durch optimales Wasser. Der Carlingford Lough erhält durch die Gezeiten einen hohen Zufluss an frischem, nährstoffreichem Meerwasser. Gleichzeitig fließt frisches Quellwasser aus den Bergen in den Fjord, was den Salzgehalt niedrig hält und den Austern einen wunderbar nussigen und leicht süßlichen Geschmack verleiht.



FRISCHE AUSTERN AUS IRLAND
Carlingford, Crassostrea gigas, N°3
67388 - 12 Stk. - ca. 75 g - **22,50 €**

Von der La Rochelle zugewandten Seite der Ile d'Oléron stammt eine Auster der absoluten Spitzenklasse - die Gillardeau. Sie ist eine 'tiefe' Auster und gehört zur Gattung der Portugaises. Vor allem aber ist sie eine „Special de Claires“ und damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten „Fine de Claires“. Echte Gillardeau erkennt man an einem eingelaserterem G auf jeder einzelnen Auster.

FRISCHE AUSTERN AUS FRANKREICH
Gillardeau N3, Crassostrea gigas
55257 - 12 Stück - à ca. 100 g - **32,00 €**

90 Parker Punkte
Diese Cuveé besteht aus 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir. Ein Teil der älteren Reserven werden im Eichenholzfass gereift. Dieser frische, feinperlige Champagner umfasst eine sehr komplexe Aromenvielfalt mit feiner Mineralität.



CHAMAPAGNE | FRANKREICH
VEUVE FOURNY
GRANDS TERROIRS
1. Cru, brut, 12 % vol.
41831 - 750 ml - **30,50 €**

92 Parker Punkte
92 Falstaff Punkte
Die Basicuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Sie repräsentiert den eleganten und noblen Stil des Hauses mit einer einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische.



CHAMAPAGNE | FRANKREICH
POL ROGER
2015 PHILIPPE STARCK
BLANC
Brut Reserve, 12,5 % vol.
35872 - 750 ml - **39,90 €**

Herbert Beaufort Champagner begeistert mit seinem kraftvollen Körper und Charakter. Mattgold in der Farbe und anmutig perlend ist er ideal für den Aperitif, sowie zur Speisebegleitung geeignet.

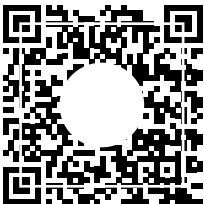


CHAMAPAGNE | FRANKREICH
HERBERT BEAUFORT
„CARTE D'OR“ GRAND CRU
Champagner, brut, 12 % vol., 750 ml
10375 - 750 ml - **23,90 €**

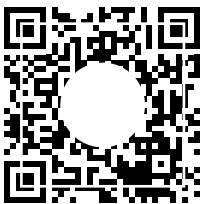


CORAVIN MODEL SPARKLING WINE
Konservierungssystem mit einem Sparkling Stopfen, 2 Sparkling CO2 Kapseln und einer Weinflaschenhülle.
67350 - 6 tlg. - **309,00 €**

CORAVIN WINE
ACCESS SYSTEM - „SPARKLING“ KAPSELN
mit Kohlensäure (CO₂)
65609 - 6 Stk. - **34,50 €**



MEHR INFOS
ZU CORAVIN
IM SHOP



MEHR
CHAMPAGNER
IM SHOP

35872

11457

53632



DIE DAZU PASSENDE HARDWARE



Lemon Wraps helfen - ganz dekorativ - bei Tisch, wenn Zitronen- oder Limettensaft zum Abrunden von Speisen benötigt wird. Zitrushälften werden dafür in die kreisrunden Tücher aus Baumwolle (lebensmittelecht) eingeschlagen und mit einem Band verschnürt. Die Serviertücher verhindern beim Ausdrücken, dass Kerne in die Speisen fallen und der Zitrussaft in unerwünschte Richtungen spritzt.

THE ORIGINAL LEMON WRAPS -
Zitronenservietuch, weiß, mit gelber Krawatte
11457 - 100 Stk. - **17,95 €**



GABRIEL-GLAS© STANDARD
Weingläser, 510 ml,
maschinengeblasen
34251 - 6 Stk. - **37,90 €**

Gasgrill mit 6 Haupt-Brennern aus Edelstahl (21 kW Gesamtleistung) Haupt-Grillfläche: 92,5 x 45 cm, 4.162,5 cm². 2 geräumige Schubladen mit extra langem Auszug. Primezone bis 800 °C im Seitentisch (3,5 kW) mit Premium-Gussrost Seitenbrenner, Kochfeld (3 kW) inkl. massivem Halter aus Gusseisen, Massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, Premium-Rollen mit Gummibereifung, Inklusive VARIO+ Grillrostsystem mit Halter, Beidseitig klappbare Seitentische, Wärmeverteiler und Fettauffangwanne aus Edelstahl, 3-farbig beleuchtete Drehknöpfe, Deckel mit Glaseinsatz, großes Deckelthermometer, Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg L: 157 cm x B: 58 cm x H: 118 cm Gewicht: 63 kg



Foto: Rösle

GASGRILL VIDERO PRO G6-S VARIO+ 50MBAR
mattschwarz, Rösle
63530 - 1 Stk. - **1.133,61 €**



SPITZZANGE
31 cm, Rösle
46271 - 1 Stk. - **24,33 €**



GRILLZANGE
30 cm, aus Buchenholz
38080 - 1 Stk. - **12,18 €**



HÄHNCHENRACK
Edelstahl, 15 x 15 x 43 cm, Rösle
56137 - 1 Stk. - **21,51 €**



BURGER PRESS KIT
3 in 1, Napoleon
45204 - 1 Stk. - **22,65 €**



FLEXIBLER GRILLKORB
40 x 26 x 8,6 cm, Edelstahl, Napoleon
50414 - 1 Stk. - **33,57 €**



Foto: Napoleon

31 kW, 5 Edelstahl-Hauptbrenner, Hauptgrillfläche 94 x 46 cm, Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner, Infrarot-Heckbrenner für Drehspieß-Gerichte, Integrierter Räucher-Einsatz mit sep. Edelstahlbrenner, JETFIRE™ Zündsystem, WAVE™ Edelstahl-Stabgrillroste, Innenbeleuchtung, Safety Glow™ Drehregler LIFT EASE™ Rollhaube, L:195 cm x B: 65 cm x H: 130/142 cm Gewicht: 150 kg inkl. Drehspieß-Set.

GASGRILL PRESTIGE PRO 665-3
Edelstahl, inkl. Drehspießset, Napoleon
57312 - 1 Stk. - **3.864,71 €**

20%
RABATT
AUF ALLE
GRILLS

FEUER

WIR WOLLEN SIE AM GRILL SEHEN UND SCHENKEN IHNEN DESHALB 20 % AUF ALLE GRILLS! LASSEN SIE SICH GERNE VON UNSEREN GRILL-EXPERTEN BERATEN. WIR SIND TELEFONISCH UNTER 02132 - 139 - 0 VON MONTAG BIS FREITAG VON 9 BIS 18 UHR FÜR SIE DA.

BESUCHEN SIE UNS AM 23.05. IN UNSEREM SHOWROOM IN MEERBUSCH ZUM GROSSEN GRILL-ABVERKAUF! ALLE INFOS AUF UNSERER EVENT-SEITE.



Komplett aus Edelstahl gefertigt und mit Elektro-Zündung ausgestattet, sowie automatischem Fettablauf durch abschüssigen Boden. Fettwanne herausnehmbar. Anstelle der klassischen Höhenverstellung per Drehknopf, verfügt der neue Profi-Beefer über eine Einhand-Höhenverstellung und kann damit präzise das Grillgut positionieren. Gewerbezulassung für Verwendung im Freien und Indoor. Die 2 Brenner sind getrennt regelbar. Ausstattung: Gewerbedruckregler mit Schlauchbruchsicherung sowie 1,5 Meter Schlauch, 1 großes Grillrost, 2 kleine Grillroste, 1x Gastronormschale 2/3 GN, 2 Beefer-Griffe, Batterie für Zünder, Temperatur > 800 Grad Celsius, 2 Brenner mit 3,5 kW, Maße: H 650 B 460 T 470 mm, Gewicht 37 kg, Gasart Propan, Zündung elektrisch.

BEEFER XL CHEF
Gas-Grill, für das perfekte Steak, 800 °C, Edelstahl
46426 - 1 Stk. - **2.015,97 €**



NAPOLEON
IM SHOP



Foto: Napoleon

Phantom SE 425 in mattschwarz. Brennergehäuse aus Aluminiumguss in mattschwarz. 7 mm WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahl. Herausziehbare Fettauffangwanne aus Edelstahl. 1 höhenverstellbare Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner groß inkl. Edelstahl-Grillroste. Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl, ACCU PROBE™ Deckelthermometer. Rechte Seite abklappbar. JETFIRE™ Zündsystem für Hauptbrenner, Elektronisches Zündsystem für SIZZLE ZONE™ und Infrarot-Heckbrenner. Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung. Multifunktionaler Einsatz für den Warmhalterost und Besteckhalter, L x B x H : 140 x 64 x 123 cm Grillfläche: 60 x 45 cm, 3 Hauptbrenner mit insg. 14,25 kw Leistung. Sizzle Zone mit 4,5 kw, Heckbrenner mit 5 kw. Gewicht: 69 kg

NAPOLEON GASGRILL PHANTOM ROGUE SE 425
mattschwarz, Edelstahlroste 3 Brenner+ SZ, Napoleon
56658 - 1 Stk. - **1.469,75 €**

Leistungsstarke Edelstahlbrenner (14,25 kW) 800 °C SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner mit Edelstahlrost. Jetfire-Zündsystem mit Pilotflamme für müheloses Zünden der Hauptbrenner. Beleuchtete Drehregler (weiß). Hochwertige Alu-Druckguss-Brennerwanne für optimale Hitzezirkulation. Klappbare Seitenablage (rechts) zum platzsparenden Verstauen. Fettschublade nach vorn herausziehbar für eine leichte Reinigung. 11 kg Gasflaschenhalterung im Unterschrank, Gesamtleistung: 18,75 kw Grillfläche: 60 x 45cm emaillierte Gussroste, Maße: B x T x H 140 x 64 x 123 cm. Gewicht: 68 kg

GASGRILL ROGUE PRO- 425 SIB
Edelstahl, 4 Brenner, Napoleon
67741 - 1 Stk. - **965,55 €**



Foto: Napoleon



KALBSCURRYWURST, TK
gebrüht, fein, ohne
Darm, Otto Gourmet,
3 x 120 g
58093 - 360 g - **8,61 €**

LIVAR BRATWURST, TK
roh, grob, Otto
Gourmet, 3 x 100 g
58094 - 300 g - **6,19 €**



SALSICCIA FRISCH, TK
italienische Bratwurst,
ca.10 Stk.
12691 - 990 g - **17,95 €**



BÜFFEL-BRATWURST, TK
3 x 90 g, Büffel Bill
59310 - 270 g - **7,30 €**



ENTRECOTE, TK
von der Färse, Deutsch-
land, The Fat Cock Cuts
63375 - ca. 250 g -
56,95 €/KG



TOMAHAWK STEAK, TK
von der Färse, Deutsch-
land, The Fat Cock Cuts
63377 - ca. 900 g -
56,95 €/KG

FOTO: OTTO GOURMET



FOTO: OTTO GOURMET, SERVIERVORSCHLAG

HEREFORD BEEF RIBS, TK
smoked, Otto Gourmet
57187 - ca. 500 g -
27,07 €/KG



FOTO: OTTO GOURMET

IBÉRICO GRILLSPIESSE, TK
„Abanico“ Rippenfleisch
Otto Gourmet, ca. 5 Stk.
58097 - ca. 150 g -
31,76 €/KG



KANADISCHER HUMMER HPL, TK
Scheren- und Schwanzfleisch
67315 - ca. 142 g - **163,90 €/KG**



ATLANT. HUMMERFLEISCH UHP, TK
roh, alle Teile ohne Schale
„Naked Lobster“
60350 - 185 g - **35,95 €**



BONE SUCKIN' SWEET SOUTHERN
BBQ SAUCE
dickflüssig (thicker),
Ford's Food
66046 - 3,7 Liter -
48,95 €



BONE SUCKIN' SAUCE SWEET
SOUTHERN
BBQ SAUCE
Ford's Food
64479 - 3,7 Liter -
46,90 €



BONE SUCKIN' SAUCE SWEET
SOUTHERN HOT
BBQ SAUCE
Ford's Food
63879 - 1,83 Liter -
27,95 €



KANADISCHER HUMMER HPL, TK
Halbierter Hummer mit Schale &
Schere, 2 Hälften
42885 - 300 g - **34,48 €**



ATLANTISCHES HUMMERFLEISCH
UHP, TK
roh, Schwanz mit Schale, 2 Stück
62477 - 250 g - **30,90 €**

FASHION



Dieses T-Shirt bringt den Hummer-Notdienst direkt in
Ihre Garderobe. Frech, auffällig und genau richtig für
alle, die immer einen coolen Spruch parat haben.
BOS FOOD T-SHIRT „HUMMER“
Oversized, Farbe Lilac, 100 % Baumwolle
66942 - 1 Stk. - Größe XL - **33,53 €**
WEITERE GRÖSSEN IM SHOP!



Die kabellosen Leuchten von Villeroy & Boch der Serie Seoul 2.0 zaubern ein dezentes Licht auf jeden Tisch und sind dank der Schutzklasse IP65 für den Innen- und Außenbereich geeignet. Dimmbar, verschiedene Farbtemperaturen und min. 9 Stunden Akku-Laufzeit. Verschiedene Farben erhältlich!

TISCHLEUCHTE „SEOUL 2.0“
mit Akku, 20 x 11 cm, runder Schirm, Alu
63019 - 1 Stk. - weiß - **108,40 €**

LADESTATION
für Tischleuchte SEOUL & NEAPEL,
für 6 Leuchten
63026 - 1 Stk. - **157,94 €**



TISCHLEUCHTE
„TROLL 2.0- OUTDOOR“
mit Akku, 38 x 10 x 10 cm, Alu
64975 - gold - 1 Stk. - **142,02 €**
64974 - silber - 1 Stk. - **142,02 €**
64976 - kupfer - 1 Stk. - **142,02 €**

SOMMERLICH

ENTDECKEN SIE EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSEREM GROSSEN GRILL-SORTIMENT UND LASSEN SIE SICH GERNE VON UNSEREN GRILL-EXPERTEN BERATEN. WIR SIND TELEFONISCH UNTER 02132 - 139 - 0 VON MONTAG BIS FREITAG VON 9 BIS 18 UHR FÜR SIE DA.

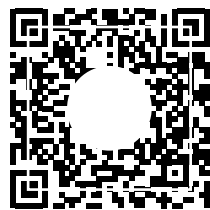
Das Big Green Egg ist das vielseitigste Barbecue- und Kochgerät für die Benutzung im Freien, das auf dem Markt zu haben ist, und bietet mehr Möglichkeiten als alle normalen Kochgeräte zusammen.



BIG GREEN EGG MEDIUM
ohne Egg Nest, Grillrost Ø 38 cm
34299 - 1 Stk. - **1.301,68 €**

BIG GREEN EGG - NEST MEDIUM
fahrbares Untergestell mit 4 Laufrollen
34300 - 1 Stk. - **226,89 €**

BIG GREEN EGG - ABDECKHAUBE
für Medium Grill mit Nest
48310 - 1 Stk. - **134,45 €**



BIG GREEN EGG
IM SHOP



HOLZKOHLE
von Big Green Egg
48614 - 9 kg - **30,95 €**



APFELBAUM
HOLZKOHLE
von Big Green Egg
59451 - 9 kg - **31,95 €**



HOLZKOHLE
von EuroBBQ
52555 - 5 kg - **11,95 €**
52556 - 10 kg - **25,95 €**



HOLZKOHLE
aus Buchenholz
24809 - 3 kg - **9,88 €**



ANZÜNDKAMIN
für Holzkohle, Napoleon
60233 - 1 Stk. - **26,85 €**



Unser Chipotle Chili Delight hat eine ausgezeichnete Balance zwischen rauchigem Geschmack und Würze von Chili. Auch Salz und Pfeffer ist ideal austariert, sodass ein weiteres Würzen nicht notwendig ist!

THE FAT COCK -
CHIPOTLE CHILI DELIGHT
Würzmischung
59828 - 350 g - **7,75 €**



THE FAT COCK -
CRUNCHY COCK
Gewürzsatz
61264 - 350 g - **7,75 €**



THE FAT COCK -
HERBAL PIZZA & PASTA
Kräuter Gewürz-
zubereitung
59622 - 200 g - **7,75 €**



THE FAT COCK -
FAJITA DELIGHT
mex. Würzmischung
59619 - 350 g - **7,75 €**



THE FAT COCK -
CITRUS HERB SEASONING
Gewürzzubereitung
59827 - 200 g - **7,75 €**



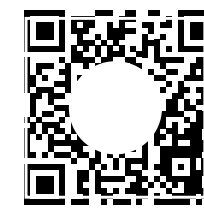
THE FAT COCK -
SALMON DELIGHT
Lachs-, Fisch-
Würzmischung
59621 - 350 g - **7,75 €**



THE FAT COCK -
LITTLE ITALY DELIGHT
Würzmischung
59826 - 200 g - **7,75 €**



KOHLE &
RÄUCHERCHIPS



THE FAT COCK
IM SHOP



MUSCOVADO ZUCKER
Roh-Rohrzucker mit
Karamell- & Malznoten, Gewürzgarten
31942 - 160 g - **1,75 €** | **16957** - 1 kg - **5,81 €**



PAPRIKAPULVER, EDELSÜSS
Gewürzgarten
33023 - 160 g - **2,98 €** | **12110** - 1 kg - **14,95 €**



CASHEWKERNE
ganz, mit Rauchgewürz, Gewürzgarten
31269 - 160 g - **4,18 €** | **18424** - 2,5 kg - **75,95 €**

GEWÜRZGARTEN

MIT UNSERER EIGENMARKE GEWÜRZGARTEN SIND WIR IN DER LAGE, IHNEN DIE BESTEN PREISE FÜR EXKLUSIVE GEWÜRZE UND KÜCHENKLASSIKER ZU BIETEN.
PROFITIEREN SIE VOM PREISVORTEIL DER GROSSEN GEBINDE ODER PROBIEREN SIE VERSCHIEDENE VARIANTEN MIT UNSEREN KLEINEN GLÄSERN AUS.



KRÄUTER DER PROVENCE
getrocknet, Gewürzgarten
33055 - 40 g - **2,08 €** | **11395** - 1 kg - **18,47 €**



LORBEERBLÄTTER
getrocknet, Gewürzgarten
33028 - 15 g - **2,81 €** | **11484** - 1 kg - **23,95 €**



OREGANO
getrocknet, gerebelt, Gewürzgarten
65730 - 30 g - **2,29 €** | **12002** - 1 kg - **15,95 €**



MUSKATNUSS
ganz, Gewürzgarten
31920 - 125 g - **6,88 €** | **11663** - 1 kg - **36,95 €**



PIMENT/NELKENPFEFFER
ganz, Gewürzgarten
32479 - 80 g - **2,99 €** | **12223** - 1 kg - **25,95 €**



KÜMMEL
ganz, Gewürzgarten
32483 - 110 g - **2,16 €** | **11402** - 1 kg - **9,91 €**



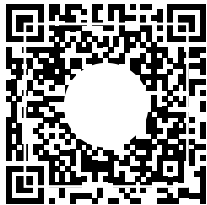
WINTEREDELTRÜFFEL
ganze Trüffel (tuber melanosporum) Australien, mit Meersalz in Wasser eingekocht, Gewürzgarten
37995 - 300 g - **110,00 €**



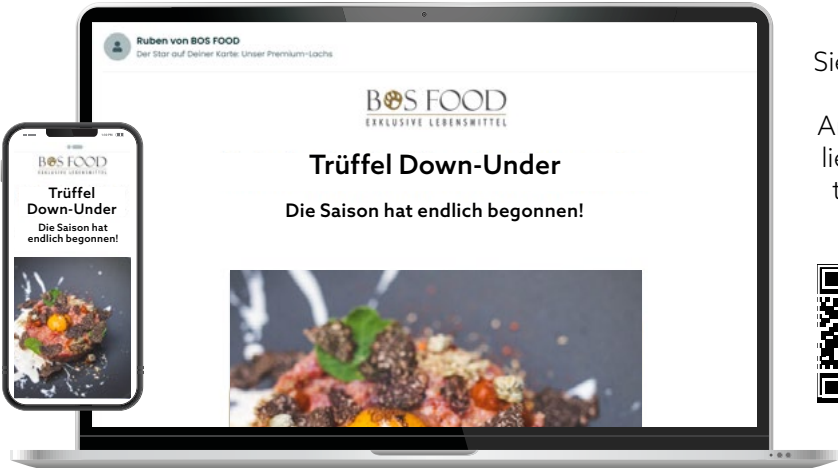
SOMMERTRÜFFEL
ganz, (tuber aestivum/unicinatum), mit Meersalz in Wasser eingekocht, Gewürzgarten
49694 - 300 g - **37,90 €**



SOMMERTRÜFFEL
(tuber aestivum vitt.), Mai/November, per Gramm
13471 - **0,39 €/G**



TRÜFFEL
IM SHOP



Die Saison für den Wintertrüffel ist zu Ende. Wenn Sie sich kompromisslos dem Wintertrüffel verschrieben haben, müssen Sie nun leider ausharren bis Anfang Juni. Denn dann startet die Saison in Australien und wir versorgen Sie wieder mit edlem Wintertrüffel. Sie wollen den Saisonstart nicht verpassen?
Abonnieren Sie in unseren Newsletter!
Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie jede Woche eine Vielfalt an Produkten für Ihr Kochvergnügen. Melden Sie sich gerne an!



BOS FOOD ADVERTORIAL



ALLE PLANTIN-
PRODUKTE
IM SHOP

WINTERTRÜFFEL-JUS
1er Choix, Frankreich, Plantin
12288 - 100 ml - **24,95 €**
12289 - 200 ml - **44,95 €**
12290 - 400 ml - **89,95 €**

TRÜFFELPASTE
schwarz, aus Asiatrüffel, Plantin
35939 - 120 g - **33,95 €**

TRÜFFELÖL
Sonnenblumenöl mit Wintertrüffel-Aroma, Plantin
12309 - 250 ml - **19,95 €**

TRÜFFELSTÜCKE
Sommertrüffel Morceaux, Plantin
12264 - 110 g - **26,95 €** Atg. 100 g

LACHS

TAUCHEN SIE EIN IN DAS RAUCHIGE AROMA UNSERES SCHOTTISCHEN RÄUCHERLACHSES, DER TRADITIONELL ÜBER AUSGEWÄHLTEN HOLZSPÄNEN GERÄUCHERT WIRD.



LACHS
IM SHOP

Schottischer Räucherlachs verdankt seine außergewöhnliche Qualität einer langen Tradition und besonderem Können bei der Herstellung. Der Lachs stammt aus schottischer Aquakultur, wurde mit Buchenscheiten kalt geräuchert und ist mild gesalzen. Er wird von Hand geschnitten und die einzelnen Scheiben sind mit Folie voneinander getrennt. Der schottische Räucherlachs ist zart im Biss, zergeht auf der Zunge und entfaltet ein üppiges Aroma. Er vereint alle Vorzüge, die wahre Kenner von einem Lachs erwarten.



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
geschnitten
15866 - 200 g - **12,05 €**
48389 - 500 g - **29,90 €**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
ganze Seite, geschnitten
15868 - ca. 1 kg - **58,60 €/KG**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
ganze Seite, ungeschnitten
15869 - ca. 1,4 kg - **54,04 €/KG**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
Filet, kurz und breit, ungeschnitten
15901 - ca. 400 g - **72,66 €/KG**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
halbes Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten
53131 - ca. 250 g - **79,50 €/KG**



SCHOTT. RÄUCHERLACHS
Rücken Filet, lang und schmal, ungeschnitten
15867 - ca. 500 g - **78,00 €/KG**

UND DAZU



Leuchtet hellgold mit platinen Reflexen. Das Bouquet offenbart Aromen von Stachelbeeren, Kiwi, Limette, Quitte und grünem Apfel. Zitronenmelisse und salzige Mineralien ergänzen. Am Gaumen schmeckt der Rivaner frisch und fruchtig mit zitrischen Aromen und einem feinwürzigen Nachhall.

NAHE | DEUTSCHLAND
EMRICH-SCHÖNLEBER
2022 RIVANER
Weißwein, trocken, 11,5 % vol.
63445 - 750 ml - **8,30 €**



KÜHLMANSCHETTE
schwarz, für alle Arten von Flaschen
64505 - 1 Stk. - **6,90 €**



HARDWARE FÜR
WEIN & BAR



NEU!

JORDA CRUMBLE GREEN HERBS
Grüne Kräuter & Brot Knusper
67913 - 175 g - **15,52 €**
67915 - 400 g - **19,19 €**



NEU!

JORDA CRUMBLE TOMATO
Tomaten & Brot Knusper
67909 - 175 g - **15,52 €**
67911 - 400 g - **19,19 €**



NEU!

JORDA CRUMBLE ROAST ONIONS
Röstzwiebel & Brot Knusper
67916 - 175 g - **15,52 €**
67917 - 400 g - **19,19 €**



MEHR JORDA
IM SHOP



„CHALKIDIKI“, GRÜNE OLIVEN, LAKUDIA

68106 - Colossal - mit Kern - 5,5 kg - **33,96 €** Atg. 3,0 kg

68112 - mit Kern - 370 g - **2,98 €** Atg. 210 g

68107 - Mammuth - ohne Kern - 5,5 kg - **40,19 €** Atg. 3,0 kg

68113 - ohne Kern - 370 g - **3,40 €** Atg. 200 g



OLIVENÖLPRODUZENT UND GF-LAKUDIA ANDREAS KNAUSS



„CHALKIDIKI“, GRÜNE OLIVEN, LAKUDIA

68110 - mit Chili - ohne Kern - 355 g - **3,99 €** Atg. 200 g

68114 - m. Paprika - ohne Kern - 355 g - **3,91 €** Atg. 200 g

68115 - m. Zitrone - ohne Kern - 355 g - **3,83 €** Atg. 200 g

68116 - mediterrane Misch. - 355 g - **2,98 €** Atg. 210 g



KALAMATA OLIVEN, LAKUDIA

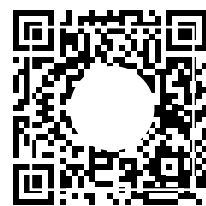
68108 - Jumbo - mit Kern - 5,5 kg - **39,68 €** Atg. 3,0 kg

68109 - extra groß - mit Kern - 5,5 kg - **43,65 €** Atg. 3,0 kg

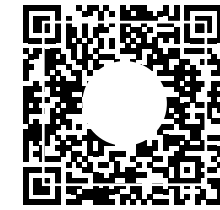
68111 - mit Kern - 355 g - **3,41 €** Atg. 210 g

SONNIG

LAKUDIA TAFELOLIVEN WERDEN GRUNDSÄTZLICH SORGFÄLTIG VON HAND GEERNT UM JEGLICHE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. DIE GRÜNEN CHALKIDIKI WERDEN IN NORDGRIECHENLAND GRÜN UND UNREIF GEERNTET, EINGELAGERT UND BEI LAKUDIA WEITERVERARBEITET - UND DAS OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL.



OLIVEN VON
LAKUDIA
IM SHOP



BOS FOOD
OLIVENÖL
IM SHOP

Unser hauseigenes Olivenöl!

AB SOFORT DAUERHAFT GÜNSTIGER

Das native Olivenöl extra von Lakudia wird exklusiv für BOS FOOD abgefüllt. Ein Öl aus Oliven von den Berghängen des Südpeloponnes in Griechenland. Das grüngelbe Öl ist unfiltriert und daher leicht trüb. Es hat einen würzigen, nussigen Geschmack mit einem charmant pikanten Abgang.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA „BOS FOOD“

Griechenland, Lakudia

54861 - 750 ml - ~~13,99 €~~ **JETZT 10,95 €**

54862 - 5 Liter - ~~78,95 €~~ **JETZT 66,90 €**



IT-BIO-006

NATIVES OLIVENÖL, BIO
Natives Olivenöl Extra, Oil
EVO Di Carlo

61181 - 5 Liter - **127,90 €**



IT-BIO-006

NATIVES OLIVENÖL
MIT ZITRONE, BIO

Natives Olivenöl Extra, Oil
EVO Di Carlo, mit Zitrone

61184 - 5 Liter - **119,00 €**



IT-BIO-006

NATIVES OLIVENÖL
EXTRA „IGEA“, BIO

Ponte del Giglio,
Villa Igea

29376 - 5 Liter - **132,00 €**



NATIVES OLIVENÖL
EXTRA

Fruité Douce, mild, Alziari

45949 - 2 Liter - **63,95 €**



NATIVES
OLIVENÖL EXTRA

Venturino „Mosto“,
100 % Italiano Oliven

34336 - 5 Liter - **93,95 €**



NATIVES
OLIVENÖL EXTRA

Manolakis Groves, aus
Koroneiki-Oliven, Kreta

27246 - 5 Liter - **108,99 €**



NATIVES
OLIVENÖL EXTRA

Venturino,
100 % Taggiasca Oliven

34334 - 5 Liter - **99,00 €**



NATIVES
OLIVENÖL EXTRA

Kaltextraktion,
AndalusienWiberg

29371 - 5 Liter - **94,60 €**



DE-ÖKO-007

ANTONS LIEBE, BIO
Weichkäse, ganzer Laib
67816 - ROT - ca. 750 g - **35,69 €/KG**
67817 - WEISS - ca. 750 g - **35,69 €/KG**

WALNUSSBRIE, BIO
Weichkäse mit Walnüssen
67819 - ganzer Laib - ca. 1,0 kg - **25,49 €/KG**



DE-ÖKO-007

GEPFEFFERTES ÄRSCHLE, BIO
Weichkäse mit Pfeffer, ganzer Laib
67818 - ca. 750 g - **35,69 €/KG**

KÄSE



BBQ GRILLKÄSE
Grillkäse aus Kuhmilch.
Perfekt für Pfanne und Grill.
65565 - 800 g - **13,43 €**



HALLOUMI BURGERSCHEIBEN
Grillkäse, 15 Scheiben, Alambra, 15 x 60 g
65562 - 900 g - **17,95 €**



MANOURI PDO/G.U.
Griechischer Käse aus Schafsmilch
26881 - ca. 2,0 kg - **16,26 €/KG**



BURRATA
m. weißem Trüffel-Aroma
(Magnatum pico), Viva Italia
66441 - 125 g - **4,19 €**



BÜFFEL MOZZARELLA
Cardinali (ca. 16 g pro Kugel),
Campana D.O.P.
59305 - 250 g - **7,07 €**



BURRATA DI BUFALA
Büffel Mozzarella mit Sahnekern
59308 - 125 g - **3,94 €**



STRACCIATELLA
Pasta-Filata Käse, Viva Italia
66033 - 140 g - **3,11 €**



RICOTTA SALATA
Molkenkäse, Viva Italia
66566 - 250 g - **4,69 €**



SCAMORZA AFFUMICATE
geräucherter Pasta Filata Käse,
Casa di Pietro
66036 - ca. 550 g - **20,85 €/KG**



LERNEN SIE ALLES ZUM
THEMA KÄSE!
BOS FOOD KÄSESEMINAR,
6.10.25, 10-17 UHR,
MEERBUSCH



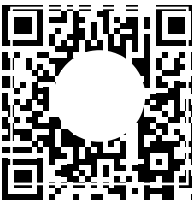
68328 -
1 Stk. -
167,23 €



BIRNEN
PORTWEIN CHUTNEY
mit Nüssen, Ingwer und
Kakaobohnen, Gewürz-
garten
30835 - 225 ml - **4,10 €**
32464 - 900 ml - **13,95 €**



ANANAS
CURRY CHUTNEY
mit Mandeln, Holunder-
blüte und Zitronengras,
Gewürzgarten
30834 - 225 ml - **5,71 €**
30577 - 900 ml - **15,35 €**



NOCH MEHR
CHUTNEYS
IM SHOP

SERVIERVORSCHLAG

COOL

**IMMER MEHR KÄSE, IMMER MEHR BIO, IMMER MEHR WÜNSCHE.
DAMIT WIR BEI BOS FOOD DAS ALLES STEMMEN KÖNNEN, HABEN WIR
FÜR SIE - UNSERE KUNDEN - NUN DEN NÄCHSTEN SCHRITT GETAN:
EIN HAUSEIGENER KÄSESCHNEIDERAUM!**



Warum wir uns entschieden haben, Käse selbst zu portionieren

Mit der Fertigstellung unseres Käseschneideraums sind wir nun in der Lage, nahezu jeden Käse ganz nach Kundenwunsch zu portionieren - egal, ob für Ihre Speisekarten oder das Catering. Ob Sie ganze, halbe oder viertel Laibe benötigen oder ein Stück von 200 bis 300 g bevorzugen - können wir!

Anpassbare Käseportionen

Wir wissen, dass jeder Gaumen und jedes Gericht einzigartig ist, und mit unserem neuen Käseschneideraum garantieren wir, dass Sie genau den Käse erhalten, den Sie für Ihre kulinarischen Meisterwerke brauchen. Unser Käseteam steht jederzeit bereit, um die passende Lösung zu finden. Ob für ein elegantes Dinner-Menü, ein festliches Buffet oder die tägliche Speisekarte - wir haben den perfekten Käse für jeden Anlass.

Nach über einem Jahr voller harter Arbeit, schlaflosen Nächten und zahlreichen Begegnungen mit den unermüdlichen Helden von Veterinär- und Gesundheitsamt sowie der ÖKO-Kontrollstelle, dürfen wir voller Stolz unser brandneues, biozertifizierter Käseschneideraum vorstellen.



SCHWÄBISCHER TROLLINGER, BIO
Schnittkäse

67806 - ganzer Laib - ca. 4,0 kg - **19,85 €/KG**
67807 - halber Laib - ca. 2,0 kg - **22,05 €/KG**
67808 - viertel Laib - ca. 1,0 kg - **24,25 €/KG**
67809 - ca. 250 g - **25,75 €/KG**



SANKT BARBARA MITTELALT, BIO
Schnittkäse, Heumilchkäse

67798 - ganzer Laib - ca. 4,0 kg - **22,55 €/KG**
67799 - halber Laib - ca. 2,0 kg - **25,05 €/KG**
67800 - viertel Laib - ca. 1,0 kg - **27,59 €/KG**
67801 - ca. 250 g - **29,25 €/KG**



BÄRLAUCHKÄSE, BIO
Schnittkäse

67761 - ganzer Laib - ca. 4,2 kg - **25,25 €/KG**
67762 - halber Laib - ca. 2,1 kg - **28,05 €/KG**
67763 - viertel Laib - ca. 1,0 kg - **30,85 €/KG**
67764 - ca. 250 g - **32,70 €/KG**



SCHATTBUCH PFEFFERKÄSE
Allgäuer Schnittkäse

67010 - ganzer Laib - ca. 6,0 kg - **25,19 €/KG**
67011 - halber Laib - ca. 3,0 kg - **27,99 €/KG**
67012 - viertel Laib - ca. 1,5 kg - **31,00 €/KG**
67013 - ca. 200 g - **32,65 €/KG**



ALPENCHEDDAR

Schnittkäse, frischer Käsebruch mit Clothbound Cheddar aus England

67006 - ganzer Laib - ca. 6,0 kg - **22,69 €/KG**
67007 - halber Laib - ca. 2,0 kg - **25,20 €/KG**
67008 - viertel Laib - ca. 1,5 kg - **27,75 €/KG**
67009 - ca. 200 g - **29,40 €/KG**



SCHWARZKÜMMELKÄSE, BIO

halbfester Schnittkäse, Heumilchkäse

67810 - ganzer Laib - ca. 3 kg - **19,85 €/KG**
67811 - halber Laib - ca. 1,5 kg - **22,05 €/KG**
67812 - ca. 250 g - **25,75 €/KG**



67801



SCHWÄBISCHER RAHMKÄSE, BIO
Schnittkäse, Heumilchkäse

67802 - ganzer Laib - ca. 4,0 kg - **19,85 €/KG**
67803 - halber Laib - ca. 2,0 kg - **22,05 €/KG**
67804 - viertel Laib - ca. 1,0 kg - **24,02 €/KG**
67805 - ca. 250 g - **25,75 €/KG**



DE JONKER, BIO

Schnittkäse - fein, vollmundig cremig

67765 - ganzer Laib - ca. 12 kg - **16,35 €/KG**
67766 - halber Laib - ca. 6,0 kg - **18,15 €/KG**
67767 - viertel Laib - ca. 3,0 kg - **19,95 €/KG**
67768 - ca. 250 g - **21,19 €/KG**



GEIFERTSHOFENER CLASSICO, BIO
Schnittkäse, Heumilchkäse

67813 - ganzer Laib - ca. 4,0 kg - **25,25 €/KG**
67814 - halber Laib - ca. 2,0 kg - **28,05 €/KG**
67815 - viertel Laib - ca. 900 g - **30,85 €/KG**
68070 - ca. 300 g - **31,79 €/KG**



MOOI GELEDEN, BIO

mittelalter Schnittkäse - pikante Würze

67769 - ganzer Laib - ca. 12 kg - **18,59 €/KG**
67770 - halber Laib - ca. 6,0 kg - **20,59 €/KG**
67771 - viertel Laib - ca. 3,0 kg - **22,65 €/KG**
67772 - ca. 250 g - **23,99 €/KG**

NEU!



- FUET DE BARBACOA
Salami mit pikanter Würzmischung, Cabanas
68175 - 150 g - **6,08 €**
- FUET DE ROMERO
Salami mit Rosmarin, Cabanas
67082 - 150 g - **5,99 €**
- FUET DE AJO
Salami mit Knoblauch, Cabanas
67079 - 150 g - **5,99 €**
- FUET DE FINAS HIERBAS
Salami mit feinen Kräutern, Cabanas
67081 - 150 g - **5,99 €**
- FUET DE PIMENTÓN
Salami mit Paprika, Cabanas
67080 - 150 g - **5,99 €**

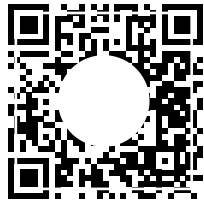
ANTIPASTI

IN DER TRADITIONELLEN ITALIENISCHEN KÜCHE FÄLLT DARUNTER IM GRUNDE ALLES, WAS NICHT ALS HAUPTGANG ZÄHLT. WIR EMPFEHLEN BROT, BRUSCHETTA ODER SCHINKEN, SALAMI UND SARDINEN. FÜR NOCH MEHR INSPIRATIONEN FINDEN SIE AUCH EINGELEGTES GEMÜSE, CRACKER UND ALLES WEITERE IM SHOP!



- GUANCIOLA
Schweinebacke m. Pfeffer, Montalcino Salumi
67889 - ca. 300 g - **19,21 €/KG**
- KARREE VOM SCHWEIN
ohne Schwarte, Vulcano
67281 - ca. 1,7 kg - **23,95 €/KG**
- IBÉRICO CEBO
Hinterschinken, 50 % Iberico, mind. 36 Monate, ohne Knochen
64458 - ca. 1 kg - **94,95 €/KG**
- IBÉRICO SCHINKEN
100 % Eichelmast, ohne Knochen, Cinco Jotas
66960 - 450 g - **99,99 €**

FOTO: GRUPO OSBORNE



MEHR SAUCISSON SALAMI IM SHOP



- TAGFARBEN
weiße Bohnencreme mit Cashew, Antoniewicz
57124 - 210 g - **5,98 €**
- NACHTFARBEN
schwarze Bohnencreme, Antoniewicz
57122 - 210 g - **5,98 €**
- BRANDROT
Kidneybohnencreme mit Chili, Antoniewicz
57118 - 210 g - **5,98 €**



- GUACAMOLE, AVOCADO-PASTE, TK
12128 - ungewürzt - 500 g - **9,09 €**
12127 - ungewürzt - 2,5 kg - **31,95 €**



- 360° LAIB GOURMETSTANGE, TK
Weizenbrot, Bäckerei Philipps
66883 - 900 g - **10,99 €**
67068 - 15 x 900 g- 13,5 kg - **159,90 €**



- 360° LAIB NATUR, TK
Weizenbrot, Bäckerei Philipps
66884 - 1,7 kg - **20,95 €**
67069 - 5 x 1,7 kg- 8,5 kg - **99,90 €**



- PUMPERNICKEL
Amuse-Bouche, runde Scheiben
12454 - 28 Stk. - 250 g - **102,17 €**



- GANZE SARDINEN von CATRINETA
Perfekt als Beilage zu frischem Baguette oder knusprigen Brothchips.
68174 - in Tom.sauce - 81 g - **3,74 €** ATG. 53 G
68173 - in Olivenöl - 81 g - **3,74 €** ATG. 51 G
46056 - in Olivenöl & Zitr. - 115 g - **5,99 €** ATG. 80 G



- GANZE SARDINEN von NURI
Ein Meisterwerk portugiesischer Kochkunst.
55837 - in Tomatensauce - 125 g - **4,54 €** ATG. 90 G
55835 - in Olivenöl - 125 g - **4,77 €** ATG. 90 G
55836 - in Olivenöl pikant - 125 g - **4,77 €** ATG. 90 G



- SARDINEN von CAPITAINE COOK
ganze Sardinen in Olivenöl
67949 - Jahrgang 2024 - 115 g - **6,80 €** ATG. 87 G
65693 - Jahrgang 2023 - 115 g - **6,98 €** ATG. 87 G
62815 - Jahrgang 2022 - 115 g - **7,14 €** ATG. 87 G



Der duftige Auftakt ist wohligh warm, geprägt vom Weinbergpfirsich und reifer Mirabelle. Ätherische Honignoten begleitet diese Frucht zusammen mit einem Hauch von Exotik. Im Hintergrund spielen feine Holznoten und würziger Salbei zu einer komplexen Melodie. Geschmack: Ein fruchtintensiver Auftakt, wie in der Nase, von Weinbergpfirsich und Mirabelle, ergänzt im Mittelstück von ätherischen Honignoten. Die fein süßliche Note wird abgelöst von einem erfrischenden und trockenen Geschmack mit fein krautigen Noten.

DEUTSCHLAND
JÖRG GEIGER
VISECCO SAUVIGNON BLANC
Obst, Kräuter, Blüten, alkoholfrei
66083 - 750 ml - **11,70 €**



Holunderstrauch, Rhabarber und Apfel. Ausfällungen sind ein Zeichen der Natürlichkeit, Oxalsäure des Rhabarbers reagiert über einen längeren Zeitraum mit dem Calcium des Apfels bei großen Temperaturschwankungen. Geruch: Üppiger Duft nach süßen Erdbeeren, krautiger Waldmeister und duftige Holunderblüte. Geschmack: Reifer, frischer Apfel vereint mit Fruchtsüße von Erdbeeren, blumig, üppig langer süßer Nachhall.

DEUTSCHLAND
JÖRG GEIGER
„FRÜHLINGSDUFT“
alkoholfrei, prickelnd
68244 - 750 ml - **8,95 €**



„FRISCH, FEIN UND OHNE ALKOHOL! SCHMECKT AUF JEDEN FALL NACH MEHR!“

MARTIN POHL
Bar-Enthusiast -
seit 2022 bei BOS FOOD

FÜR SOMMERLICHE DRINKS...



TRINKHALME AUS SCHILF
15 cm x 9 mm,
Cocktail, Paio
59244 - 200 Stk. - **33,29 €**



TRINKHALME AUS SCHILF
21 cm x 8 mm,
Longdrink, Paio
59242 - 200 Stk. - **33,29 €**



GLAS-TRINKHALME
gerade, ø 8 mm
(1,1 mm Wand), 15 cm
52769 - 50 Stk. - **28,95 €**



GLAS-TRINKHALME
gerade, ø 8 mm
(1,1 mm Wand), 21 cm
52770 - 50 Stk. - **32,95 €**



GLAS-TRINKHALME
gerade & bunt, ø 8 mm
(1,5 mm Wand), 24 cm
52776 - 50 Stk. - **73,95 €**



GLAS-TRINKHALME
gerade & bunt, ø 8 mm
(1,5 mm Wand), 15 cm
52773 - 50 Stk. - **57,95 €**

SAFTIG

DIE NATURREINEN BERGAPFELSÄFTE VON KOHL
AM RITTEN IN SÜDTIROL LASSEN DAS HERZ EINES
JEDEN GOURMETS HÖHER SCHLAGEN.



KOHL-SÄFTE
IM SHOP



CUVÉE
JOHANNISBEERE
Gourmet Bergapfelsaft
43035 - 200 ml - **1,60 €**
43034 - 750 ml - **3,20 €**



JONAGOLD
Gourmet Bergapfelsaft
43021 - 200 ml - **1,60 €**
43020 - 750 ml - **3,20 €**



CUVÉE
HOPFEN
Gourmet Bergapfelsaft
48218 - 200 ml - **1,60 €**
48217 - 750 ml - **3,20 €**



CUVÉE
APFELMÜNZE
Gourmet Bergapfelsaft
43043 - 200 ml - **1,60 €**
43042 - 750 ml - **3,20 €**



ROUGE
Gourmet Bergapfelsaft
43025 - 200 ml - **1,60 €**
43024 - 750 ml - **3,20 €**

GASTROPREISE

Nichts ist ärgerlicher als eine falsche Kalkulation! Damit Sie unsere B2B-Preise für Gastronomen, Hoteliers und Profi-Köche in unserem Webshop sehen können, **melden Sie sich bitte immer mit Ihrem Kundenkonto an**. Ohne Anmeldung sehen Sie in unserem Webshop die angepassten Preise für unsere Endkunden.



WEINFINDER

Mehr als 16.000 Produkte haben wir in unserem Sortiment und täglich kommen neue hinzu. Damit Sie aber den Durchblick behalten und schnell genau DEN Wein finden, den Sie suchen, haben wir den Weinfinder für Sie programmiert.

