



THE PERFECT

Match

GENUSS SINFONIE PUR

Erleben Sie die außergewöhnliche Genuss Sinfonie einzigartiger Spitzenprodukte zweier Delikatess-Manufakturen. Kompromisslose Premiumqualität auf allerhöchstem Niveau. Einzigartig kombiniert für eine faszinierende Aromaerfahrung der besonderen Art.

WILD Quitte & Kaviar

Kulinarische Harmonie zweier außergewöhnlicher Spezialitäten. Den vibrierend fruchtigen Zitrusnoten der Wildquitte gelingt es elegant, das frisch-nussige und leicht würzige Aroma des Kaviar zu unterstreichen. Für ein faszinierend exquisites Geschmackserlebnis.



Wildfrucht Essenz der Edition Sommelier

Aus den besten Lagen der Welt
Limitierte Jahrgangsabfüllung
Obsthof Retter, Pöllau

Feines Süsse-Säure Spiel mit Noten von
Akazienblüten, Tannenhonig, Grüntee und
Safran. Die Zitrone im Finale macht einen
herrlich frischen Gaumen.

Echter Schweizer Alpen Caviar von Stören

Im Bergquellwasser aufgewachsen.
Authentisch und frisch.
Oona Caviar, Frutigen, Schweiz

Edler Kaviar mit präsentem Korn und
feinem Schmelz. Charaktervolles, leicht
nussiges Aroma. Natürlich frisch und
ohne Zusätze. Mit reinem Salz veredelt.

Delikatessen aus der Manufaktur Einzigartig. Konsequenz. Mit Hingabe gefertigt.

Obsthof Retter –

„Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen“

Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Wildbeeren und -früchte allerhöchster Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Fruchtessenzen, die sich als seelenschmeichelnde Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geerntet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespür schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD ihre perfekte Genussreife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben. Am Ende des Weges stehen reichhaltige, alkoholfreie Feinschmecker-Geschmackserlebnisse. Obsthof Retter.

www.obsthof-retter.com



Oona Caviar – Frutigen

„Genuss, Swissness und Lifestyle“

Die kulinarische Harmonie zwischen der alpinen Bergwelt, Schweizer Handwerk, Qualität und einer Delikatesse kommt aus Frutigen. Oona Caviar ist der erste und einzige Schweizer Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Passion, Geduld und Sorgfalt prägen die Köstlichkeit aus dem Kanderthal. Entstanden aus der Nutzung des warmen Lötschberg-Bergquellwassers, verspricht dieser Schweizer Kaviar authentischen Genuss. Nachhaltig, natürlich und in feinsten Handarbeit, gewonnen in höchster Qualität.



Das Einzige, das Aussergewöhnliche, das Wahre – „Oona“. Diese Attribute, abgeleitet aus dem Keltischen, beschreiben die Herkunft und die Werte des ersten Schweizer Kaviars. Der Kaviar ist Botschafter für eine unvergleichliche Genusswelt. Der klangvolle Name „Oona“ lässt die Perfektion jedes einzelnen, fein glänzenden Kaviar-Korns und den ehrlichen Genuss erahnen.

www.oona-caviar.ch