



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 Heidelbeere & Lieblingspraline von Eveline Wild

Ein Highlight für die Sinne ist diese feine Komposition. Der WILD Heidelbeere gelingt es perfekt mit ihrem ruhigen, runden und harmonischen Bouquet, das herbe Schokoladenaroma zu unterstreichen und damit die exquisite Pralinenkreation abzurunden. Ein Dreamteam für komplexe Frucht- und Patisserie-Kunst.



Wildfrucht Essenz der Edition Sommelier

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

Herbe, balsamische Aromen dunkler Waldbeeren, auch Lakritze und ein Hauch Weihnachtsgebäck. Füllig, gut strukturiert mit lebendiger Säure und körnigem Tannin.



Lieblingspraline von Eveline Wild

Kunstwerk der Königsklasse. Handgemachte, erlesene Praline mit delikater Füllung Füllung aus Heidelbeer, Ingwer und dunkler Schokolade.

Eveline Wild, Kreativwerkstatt

„Der wilde Eder“ – St. Kathrein am Offenegg

Dunkle Schokolade, perfekt kombiniert mit der säuerlichen Frische des Waldheidelbeergelees und der subtilen Schärfe des Ingwers.

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 – fruchte 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, Pöllau.
www.obsthof-retter.com



Eveline Wild „Der wilde Eder“

„Für die Schokoladenseiten des Lebens“

Eveline Wilds zarte Genüsse sind per Hand geschöpft. Kunstvoll präsentiert die Konditorweltmeisterin und Fernsehköchin ihre schokoladigen Meisterwerke in ihrer Kreativwerkstatt im WILDen EDER. Dort verrät sie auch, worauf es bei richtig guter Schokolade wirklich ankommt und welche Sorten besonders beliebt sind bei ihren süßen Fans. Schon als kleines Mädchen hatte sie ihre ersten süßen Begegnungen und vertrieb sich die Zeit in der lokalen Konditorei. Der Ort hatte einen ganz eigenen Charme, den es so heute gar nicht mehr gibt. So verlor Eveline schnell ihr Herz – und zwar an zuckersüßes Windgebäck, glasierte Petits Fours und meisterhafte Torten. Bis heute ist Schokolade ihre Leidenschaft. Dabei weiß die Pâtissière nicht nur, wie man diese in genussvolle Form bringt – sie ist auch Qualitätskennerin. Bis heute ist sie überzeugt, „eine Schokolade soll in Erstaunen versetzen, weil sie richtig gut schmeckt – nicht aufgrund skurriler Kombinationen.“

www.der-wilde-eder.at/eveline-wild/pralinen/