

JAHRES
ZEITEN
VERLAG

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP 2012



DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP ist der kulinarische Versandhandel des internationalen Gourmet-Journals DER FEINSCHMECKER. Das Sortiment des Shops umfasst die Bereiche Wein & Delikatessen, Kochgenuss & Lebensart, Reise & Life Style. Sämtliche Angebote werden durch die FEINSCHMECKER-Redaktion getestet.

Vor über 25 Jahren als Service für die Leser gestartet unter dem Namen DER FEINSCHMECKER-CLUB wurde anfangs nur eine kleine Anzahl qualitativ hochwertiger Produkte und Reisen in dem Premium-Magazin DER FEINSCHMECKER angeboten. Mittlerweile ist das Sortiment auf über 2.000 exklusive Angebote angewachsen, die alle online unter www.der-feinschmecker-shop.de zu finden sind.

Seit dem Jahr 2004 wird zweimal jährlich der Premium-Katalog **DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP MAGAZIN** veröffentlicht, jeweils im Frühjahr und im Herbst.

DAS MAGAZIN



DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP MAGAZIN (FGM)

- Das FGM ist eine Kombination aus **Magazin und Katalog**. Auf **mindestens 100 Seiten** offeriert es 2x jährlich hochwertige Produkte im redaktionellen Umfeld.
- **Stilvolle Präsentation:** Detaillierte und elegant formulierte Produktbeschreibungen und hervorragendes Fotomaterial regen den Kunden zum Kauf an. Die **Klebebindung** rundet die Magazin-Optik optimal ab.
- Gültigkeit: je ca. **sechs Monate**.
- Sukzessive Streuung während der Angebotszeit an **hochwertige Kunden**, u.a. im Bundle mit den Premium-Magazinen:
 - DER FEINSCHMECKER
 - COUNTRY
- Auflage: mindestens **500.000 Exemplare!**
- Premium-Kundendatenbank mit mehr als **100.000 Kontakten**.
- Kostenlose 1-1 **Umsetzung aller Produktangebote** im Internet-Portal www.der-feinschmecker-shop.de

MARKETING

www.der-feinschmecker-shop.de

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP

EXKLUSIVE IDEEN FÜR GENIESSER

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP bietet besondere Angebote für Küche, Genuss und Gastlichkeit – ausgewählt durch die Redaktion des internationalen Gourmet-Journals DER FEINSCHMECKER.

Schöner salzen

Diese Saliera ist aus einer asiatischen Schmelzmuschel gearbeitet und mit einer Einfassung aus Sterling Silber veredelt. Der massive und äußerst stand-sichere Fuß ist ebenfalls aus schwerem 925er Sterling Silber gefertigt. Verleihen Sie geschmacklich einzigartigen Salz, sei es aus der Gärten, dem Himalaya, der Kalahari oder Hawaii noch eine zusätzliche Dimension. Maße: 5 x 5,8 x 4,6 cm (Höhe).

Wir liefern die „Salzschmelzer“ inklusive kleinem Löffelchen aus Sterling Silber zum Preis von 90 Euro. Art.-Nr.: 6467

Manufaktur-Konfitüre

Seit über 700 Jahren hat sich an dem handwerklichen Herstellungsprozess der besonderen Johannisbrotkonfitüre aus der lehringischen Stadt Börde-Due nichts verändert. Das klassische Glöckchen, die warme, enthält etwa 200 weiße oder rote Beeren, die wie Kaviar prickelnd auf der Zunge zerplatzen. Sie erhalten unser luxuriöses, fruchtiges Konfitürenrisotto, „Sonnentrahlen“, eingefangen in einem Glas* (Maria Stuart) – 3 Gläser à 85 g – in den Geschmacksvarianten: * Edeljohannisbrot rosa * Champagnerjohannisbrot * rote Johannisbeere zum Preis von 53 Euro (1 kg = 215,67 Euro). Art.-Nr.: 6320

Elegante Weißweingläser

Neue Wege hat die Glasmannufaktur ZALTO aus Niederösterreich mit der die Glasserie „Dunk Art“ beschritten. Grundprinzip der von Hans Dunk entwickelten Glas-Konstruktion sind die wiederkehrenden Winkel von 24, 48 und 72 Grad, die dem Neigungswinkel (und seinen Vielfachen) der Erde bei ihrer Bahn um die Sonne entsprechen. Die Gläser werden in aufwändiger, traditioneller Hand- (und Langen-)arbeit aus ausgewählten Rohstoffen ganz ohne den Zusatz von Bleisalz hergestellt. Die Gläser sind gegen Trübung resistent und trotz ihrer höchst eleganten Dimensionen absolut spülmaschinenfest. Ideal für elegante, klassisch trachtentypische Weißweine. Karton mit 6 Gläsern (Höhe: 23 cm). Preis: 165 Euro. Art.-Nr.: 6292

Zum Dahinschmelzen

Mit seinem Kaffee lässt der Hamburger Röster Ulrich Carroux köstliche Schokolade aromatisieren. Trüffel mit Kaffeeschmelze-Füllung strahlt der Top-Patisserie Stephan Franz für ihn her. Preis für 2 Tafeln Schokolade (75 % Kakao) und 12 Trüffeln: 19,80 Euro. Art.-Nr.: 6309

Rheingau: Riesling - Erste Gewächse 2009

Als einzige in Deutschland dürfen die Rheingauer Winzer auf gesetzlicher Basis Erste Gewächse erziehen. Sechs dieser besonderen Weine haben wir für Sie ausgewählt:

- Harzenheimer Hasel Riesling Erster Gewächs 2009, Wein- und Sektgut Barth
- Johannisberger Hölle Riesling Erster Gewächs 2009, Weingut Johannshof
- Erbach Marcolinum Riesling Erster Gewächs 2009, Weingut Schloss Schönborn
- Oestricher Leinchen Riesling Erster Gewächs 2009, Weingut Spreitzer
- Kiedrich Grafenberg Riesling Erster Gewächs 2009, Weingut Robert Weil
- Heschheimer Kirchenrick Riesling Erster Gewächs 2009, Weingut Himmel. Wählen Sie zwischen unserem 6er-Probier-set Erste Gewächse 2009 aus in einer Flasche (0,75l) zum Preis von 149,90 Euro Art.-Nr.: 6499 oder Ihren Lieblingsreihenung im reifenreigen 6er-Set.

ALLE PREISE NETTO, MWST

VON ALLEM DAS BESTE!

Das Bestemagazin „Der Feinschmecker Gourmet-Shop“ bietet eine Genusswelt aus unvergleichlichen Spezialitäten. Bestellen Sie unter Telefon 040 / 87 97 35 60, per E-Mail unter bestellung@der-feinschmecker-shop.de oder auch unter www.der-feinschmecker-shop.de

STREUUNG UND MARKETING-POWER

- **Außenbeilage** bei mindestens drei **Premium-Magazinen** aus dem Jahreszeiten Verlag
- Direkt-Mailing an die **Premium-Kundendatenbank** des FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP
- **Anzeigenkampagne** von Produkt- und Imageanzeigen in den Titeln des Jahreszeiten Verlages und affinen Fremdtiteln
- Auslage auf allen **Events und Veranstaltungen** von DER FEINSCHMECKER
- **Cross-Marketing:** Das Abo Call-Center des Jahreszeiten Verlags versorgt sämtliche Direktanfragen nach Titeln des Verlags ebenfalls mit dem SHOP-MAGAZIN.
- Bekanntmachung per **E-Mail-Newsletter**

FAZIT

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP



EDITION
**„Edles Fass
350“**
von Michael Scheibel

Destillateur Frank Bleichschmidt (links) und Michael Scheibel im Reifekeller.

EDLES FASS 350 Williams
Herrlicher Duft nach reifen Williams-Birnen und warmem Holz – im Aroma nachhaltig beeindruckend. Passt zu Kalbsmedallion mit Feigenpest und warmem Schafkäse. Trinktemperatur: 15–18°C, 0,7 l, 40 Vol.-%, inkl. Geschenkbox. Preis: 43 Euro (1 l = 61,43 Euro). Art-Nr.: 5624

EDLES FASS 350 Nussler
Vollmundige Walnüsse, herbliche Röstaromen, abgerundet mit zarten Vanillenoten. Im Nussler sind die goldenen Töne des Herbstes eingetagen. Passt zu Austern mit Carrysauce. Trinktemperatur: 15–18°C, 0,7 l, Vol.-%, inkl. Geschenkbox. Preis: 40 Euro (1 l = 57,14 Euro). Art-Nr.: 5626

EDLES FASS 350 Gold-Marille
Der bernsteinfarbene Brand begeistert durch sein fruchtiges Bouquet und den verfeinerten Geschmack. Passt zu Fasan gebraten auf Ananaskraut oder Münsterkäse mit Kammeln. Trinktemperatur: 15–18°C, 0,7 l, 41 Vol.-%, inkl. Geschenkbox. Preis: 44 Euro (1 l = 62,68 Euro). Art-Nr.: 5625




FÜNF GUTE GRÜNDE FÜR DAS SHOP-MAGAZIN:

1. Zielgruppe

Gebildete, kultivierte und kaufkräftige Menschen mit hoher Affinität zu Highclass-Produkten.

2. Die hohe Qualität der angebotenen Produkte

Sämtliche Produkte werden von unserer Redaktion von DER FEINSCHMECKER getestet. Strenge Auswahlkriterien stellen sicher, dass Ihr Produkt nur von repräsentativen Produkten umgeben sein wird.

3. Große Reichweite und Premium-Format

Garantierte Startauflage von 500.000 Exemplaren. Das Magazin ist gelumbeckt im Look & Feel eines Premium-Magazins.

4. Redaktionelle Einbindung

Für Image-Anzeigen oder ganzseitige Produktpräsentationen können nach Absprache redaktionelle Umfelder in das FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP MAGAZIN aufgenommen werden.

5. Werbung für das GOURMET-SHOP MAGAZIN

Imagewerbung in Lifestyle-Magazinen und Wirtschaftsblättern vergrößert die Käuferschaft.

WEITERE BEISPIELE EINER PRODUKTPRÄSENTATION

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP



Das intelligente Weinregal

Wer geglaubt hat, in Sachen Weinlagerung schon alles gesehen zu haben, dürfte angesichts des neuen Corni Xi-Weinregals freudig überrascht eines Besseren belehrt werden: Der international patentierte Entwurf meistert die klassischen Anforderungen an ein Weinregal – Raumnutzung, Übersichtlichkeit, Lagerungskapazität – mit Leichtigkeit und geradegerade entfaltender Eleganz. • Nie wieder suchen – das Xi präsentiert Weine von ihrer schönsten Seite, das Etikett ist immer komplett sichtbar. • Das Raumwunder – die wohl platzeffizienteste Lösung am Markt. Bis zu 208 Flaschen haben auf kleinster Fläche Platz. Zudem ist es individuell bestückbar und lässt sich durch Anbauelemente beliebig erweitern. Die Ebenen sind im Raster von 2 cm höhenverstellbar – je nachdem ob Sie kleine Halbf Flaschen, lange Rieslingflaschen, Magnum- oder Standardflaschen mehr oder weniger kompakt lagern möchten. • Die Weine lagern in einem optimalen Neigungswinkel, ewiges Depot sammeln sich im Flaschenbodenschrägen Längs der Flasche, während der Korken ständig benetzt bleibt. Kein Warten also auf das Absetzen der Sedimente. • Robust und flexibel – Das Xi ist aus stabilem, pulverbeschichteten Metall gefertigt und damit auch für feuchte Keller bestens geeignet. Die Stellfüße sind zum Ausgleich von möglichen Bodenunebenheiten höhenverstellbar.

Masse für alle Weinregale: H 183 x B 61 x T 58,5 cm. Xi-covini Basis 8 (8 Ebenen) für 104 Flaschen, Preis: 899 Euro, Art.-Nr. 6714; Xi-covini Basis 12 (12 Ebenen) für 156 Flaschen, Preis: 1099 Euro, Art.-Nr. 6715; Xi-covini Basis 16 (16 Ebenen) für 208 Flaschen, Preis: 1299 Euro, Art.-Nr. 6716; Maße für alle Anbaueinheiten: H 183 x B 58 x T 58,5 cm. Xi-covini Anbau 8 (8 Ebenen) für 104 Flaschen, Preis: 819 Euro, Art.-Nr. 6717; Xi-covini Anbau 12 (12 Ebenen) für 156 Flaschen, Preis: 999 Euro, Art.-Nr. 6718; Xi-covini Anbau 16 (16 Ebenen) für 208 Flaschen, Preis: 1199 Euro, Art.-Nr. 6719; Zubehör: 4 Xi-Ebenen für 52 Flaschen, Preis: 219 Euro, Art.-Nr. 6720.

und nicht wie bei plan legenden Weinen über die ganze Länge der Flasche, während der Korken ständig benetzt bleibt. Kein Warten also auf das Absetzen der Sedimente. • Robust und flexibel – Das Xi ist aus stabilem, pulverbeschichteten Metall gefertigt und damit auch für feuchte Keller bestens geeignet. Die Stellfüße sind zum Ausgleich von möglichen Bodenunebenheiten höhenverstellbar.

Masse für alle Weinregale: H 183 x B 61 x T 58,5 cm. Xi-covini Basis 8 (8 Ebenen) für 104 Flaschen, Preis: 899 Euro, Art.-Nr. 6714; Xi-covini Basis 12 (12 Ebenen) für 156 Flaschen, Preis: 1099 Euro, Art.-Nr. 6715; Xi-covini Basis 16 (16 Ebenen) für 208 Flaschen, Preis: 1299 Euro, Art.-Nr. 6716; Maße für alle Anbaueinheiten: H 183 x B 58 x T 58,5 cm. Xi-covini Anbau 8 (8 Ebenen) für 104 Flaschen, Preis: 819 Euro, Art.-Nr. 6717; Xi-covini Anbau 12 (12 Ebenen) für 156 Flaschen, Preis: 999 Euro, Art.-Nr. 6718; Xi-covini Anbau 16 (16 Ebenen) für 208 Flaschen, Preis: 1199 Euro, Art.-Nr. 6719; Zubehör: 4 Xi-Ebenen für 52 Flaschen, Preis: 219 Euro, Art.-Nr. 6720.

RELIEF-FREI, WITZ

Weinpaket Bierzo

Die FEINSCHMECKER-Redaktion hat die Trendregion Bierzo im Nordwesten Spaniens besucht, in der vor allem aus der Rebsorte Mencía sehr gute Weine produziert werden (siehe auch DER FEINSCHMECKER 08/2009). Wir haben für Sie ein Roween-Paket zusammengestellt mit je zwei Flaschen (0,75 l): 2008er Tinto Mencía von Peque (gut gereifete reife Frucht, kräftig, mit sanften Tanninen), 2007er „Pittacos Barrica“ von Pittacos (Geschmack von Pfirsichen und Erdbeerkonfitüre, leichte Röstnoten und ein Hauch Kräutler) und 2008er Pétalos del Bierzo (Aromen von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, im Bierzo gereift von Descondentes de J. Palacios. Das Sechserpaket kostet 70 Euro, Art.-Nr. 6475. Ihren Lieblingswein können Sie online auch versorgt bestellen.

Die Loire in Flaschen

Edouard Langlois – Jeanne Chateau: Diese klingvollen Namen verlangen förmlich nach einem Weingut, und so – man schreibt das Jahr 1885 – geschah es dann auch. Auf den sonnigen Hängen an der Loire geliehen auf eigenen 73 ha in besten Lagen (Saumur, Saumur-Champigny und Saumur) die Trauben für die edlen Weine und, vor allem, die Crémants ganz besonderer Eleganz des Hauses Langlois-Chateau. Die Trauben für die Crémants werden ausschließlich von Hand gelesen. Selbstverständlich ist bei Langlois Chateau die traditionelle Flaschengärung, mit vierundzwanzig Monate langer Reifezeit auf der Hefe. • Langlois Chateau Crémant de Loire Brut – Chém blanc (60%), Chardonnay und Cabernet Franc (je 20%); Vielschichtiger Duft mit Aromen von Wiesenblumen, Linde und Weißdorn, frische Perlage und dezent-spritziger, eleganter Geschmack – ein idealer Apéritif. 2 x 1 Flasche à 0,75 l Langlois Chateau Crémant de Loire Brut, Preis: 29 Euro (11 = 19,33 Euro), Art.-Nr. 6010 • Langlois Chateau Crémant de Loire Rosé – Cabernet Franc (100%); Einladend üppige Noten von Himbeere, Pfirsich und roten Johannisbeeren, eine blendend integrierte Säure und ein langes fruchtiges Finish. 2 x 1 Flasche à je 0,75 l Langlois Chateau Crémant de Loire Rosé, Preis: 32 Euro (11 = 21,33 Euro), Art.-Nr. 6017 • Als Set: 2 x 3 Flaschen Brut und Rosé à 0,75 l, Preis: 89 Euro, Art.-Nr. 6019




DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP

Tafelfreuden in Silber

Sonntagsbrunch in voller Pracht – Müsli und sonstige Frühstückscerealien bleiben heute außen vor

1 Prosecco? Champagner? Klassischer Kelch für Crémant? Verwandtes: Versilbert Volumen 100 ml, Höhe ca. 23 cm. Zwei Kelche im Set zum Preis von 55 Euro, Art.-Nr. 6820

2 Glaskaffe mit Feinsilberrand für Wasser, frischgepresste Säfte... oder doch lieber Wein? Volumen 500 ml, Höhe ca. 21,5 cm. Preis: 109 Euro, Art.-Nr. 6124

3 Eierbecher – Humpty Dumpty deluxe – aus wertvollem 925er Sterling Silber, Höhe 6,5 cm, Preis: 119 Euro, Art.-Nr. 6821

4 Salz- und Pfefferstreuer – klarer Fall von schöner Würtzen: Glas und 925er Sterling Silber, Höhe ca. 4 cm, Ø ca. 11,5 cm / ca. 14 cm. Preis: 28 Euro, Art.-Nr. 6823

5 Alles auf Zucker! In Silber! Zuckerdose aus 925er Sterling Silber, Höhe ca. 12 cm, Ø ca. 9 cm. Preis: 449 Euro, Art.-Nr. 6822

6 Wer hat von meinem Teller gegessen? Der Teller mit Monogrammschiff! Abhilfe: Porzellan handgemaltes Wuschmunogrammen bei 800 °C hochgebrannt, spätmischmetall, Lieferzeit ca. 14 Tage, Ø ca. 20 cm. Preis: 80 Euro, Art.-Nr. 6825

7 Versilberte Elagere – doppelstüblig zum Genuss, Höhe ca. 16 cm, Ø ca. 11,5 cm / ca. 14 cm. Preis: 30 Euro, Art.-Nr. 6826

8 Butterdose und -messer – alles in Butter? Mit diesem glanzvollen Fach-Accessoire mit Sicherheit. Und zum Streichen darf das passende Messer nicht fehlen. Messer: Länge ca. 15 cm; Butterdose: Ø ca. 14 cm / Höhe ca. 6 cm. Preis: 30 Euro, Art.-Nr. 6827

9 ohne Abbildung: Silberbecher aus 925er Sterling Silber, innen verguldet. Höhe ca. 7,5 cm, Ø (oben) ca. 6 cm. Preis: 209 Euro, Art.-Nr. 6828

10 ohne Abbildung: Versilberter Tischhahnen. Höhe ca. 10 cm, Ø (oben) ca. 10,5 cm. Preis: 30 Euro, Art.-Nr. 6835

Alle Angebote auch in Detail-Ansicht unter www.der-feinschmecker-shop.de/jp/brilliant



bestellung@der-feinschmecker-shop.de | Fax 040-8797 359 | Bestell-Hotline 040-87 97 35 60 | www.der-feinschmecker-shop.de | 13

*Alle Fotos: Janke & Jahnke/Elaboration

WEITERE BEISPIELE EINER PRODUKTPRÄSENTATION

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP



Tipp:
Aufbewahren
und Aufbacken

Da alle Mack-Brote im 24 Std. Lieferservice frisch zu 80 Prozent gebacken angeliefert werden, können Sie das Brot bis zu 4 Tage an einem kühlen Ort aufbewahren oder sofort nach Erhalt in den Toirückschrank geben. Dore hält es dann bis zu 2 Monate. Alle Brote sollten vor dem Backen kurz unter dem Wasserhahn benetzt werden, dadurch erhalten sie eine herrlich knusprige Kruste. Drücken Sie daran, die tiefgekühlten Brote vor dem Backen austauen zu lassen. Dann nach Backanleitung zu Ende backen – et voilà. Bitte beachten Sie bei Produkten wie Fruchtaufstrich, Pesto, Buttermilch, etc. das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Pesto & Butter – zum Streichen schön

Nicht nur zu frischem, knusprigen Brot sind diese Aufstriche ein Genuss. Das Pesto, zubereitet aus frischem Bärlauch, bestem extra verginem Olivenöl, knackigen Pinienkernen, Parmesan und Pecorino, schmeckt köstlich zu gegrilltem Fisch. Auch die drei Buttersorten nach Rezepten des ehemaligen Kochs des persischen Schahs geben gegrilltem Fleisch und Fisch Extrawürze: Die Kräuterbutter verfeinert frische Gartenkräuter und Gewürze, „Madagasy“ überrascht mit ganzen grünen Pfefferkörnern, Senf und Cognac, „Café de Paris“ ist typisch französisch gewürzt mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Weißwein. Schöner schmeieren mit unserem Obend-Set: * 2 Gläser Bärlauchpesto (à 200 g) * 1 Glas Kräuterbutter (150 g) * 1 Glas Butter „Café de Paris“ (150 g) * 1 Glas „Beurre Madagasy“ (150 g). Sie erhalten das Set zum Preis von 29 Euro. **Art.-Nr. 6070**

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP

Salsiccia sarda selezione



Ob von Haus- oder Wildschwein, mal grob, mal eher fein, mit Fenchel oder Peperoncino gewürzt, luftgetrocknet oder geräuchert – die klassische Salsiccia, so wie man sie in den kleinen, handwerklich und nach traditionellen Rezepten arbeitenden *salmunerie* finden kann, gehört zweifellos zu den begehrtesten Spezialitäten aus Sardinien. Salsiccia sarda classica luftgetrocknete Schweinswürst, ca. 400 g) * Salsiccia sarda piccante (pikant, ca. 400 g) * Salsiccia sarda Cannonau (mit Roswein aromatisiert, ca. 400 g) * Salsiccia sarda al finocchio (mit Fenchelsamen, ca. 350 g). Preis 44 Euro (1 kg = 28,39 Euro). **Art.-Nr. 6038**

Typisches aus Südtirol

Seit über 100 Jahren bürgt der Familienbetrieb Franz Winderger aus dem schönen Eppan für die vorzügliche Qualität seiner Fleisch- und Wurstwaren. Aus dem Sortiment der Windergerer haben wir für Sie diese kapitalen Brotzeit aufgetrischte: Speck artigianale IGP (Mittelspeck, ca. 450–550 g) * Söldntaler Bauerspeck (ca. 350–450 g) * Haussalami luftgetrocknet (2 Stück, ca. 220 g) * Knoblerwürst (3 Stück, ca. 135 g) * Kaminwürsten (2 Stück, ca. 220 g) * „Mini-Schmiedelbrat Platz“ (ca. 200 g). Preis: 46 Euro. **Art.-Nr. 6036**



Olivenöl aus Sardinien



Dieses Olivenöl wird seit 1930 in einem handwerklich orientierten Familienbetrieb im Norden Sardiniens hergestellt. Hier finden grundsätzlich nur Oliven aus Sardinien Verwendung. „Mascare“ ist ein reines, natives Olivenöl mit fruchtigem Geschmack aus sardinischen Bonana-Öliven. Hergestellt in Kaltpressung nach der delikaten Sardinia-Methode und unter dem Einsatz von Mühlesteinen aus Granit. Die Farbe des Öles ist strohgelb mit Tendenz zu grün. Sein Geschmack ist frisch, mittelpikant und bitter mit feinem Artischockenaroma im Nachhall. Bei den „Oliven in Salamoa (Salzlake)“ handelt es sich um Oliven der sardinischen Sorte Bonana. Diese Oliven sind sehr schmackhaft, bissfest und gesund. Sie sind ideal als Vorspeise oder auf Pizza, Soßen und Braten. Preis für das 2er-Set Olivenöl (750 ml) und Oliven (250 g) 32 Euro. **Art.-Nr. 6033**

Pasta classica italiana



Die Pasta ist ein Hauptbestandteil der italienischen Küche. Sie ist reich an Vitamin B und Eisen und dabei ohne Cholesterin. Die „Pasta Sbardana“ besteht ausschließlich aus Hartweizengrieß und Wasser. Der Capo Pastain (Nudelmacher) wählt für die Pasta nur das beste Getreide. Hierbei spielen die Farbe und die Größe des Korns eine wichtige Rolle. Es muss hellgelb und rein von Hacken sein. Der Capo Pastain prüft Ähren und Korn nach alter Manier noch mit seinen Händen. So kann er den Glutengehalt bestimmen und die richtige Mischung aus verschiedenen Getreidesorten zur Herstellung einer ausgezeichneten Pasta erlangen. Durch die Verwendung von Bronzewerkzeugen erhält die Pasta eine raue Oberfläche, sodass die Pasta Sugo oder Sals perfekt anzuheften vermag. Das Pasta-Paket umfasst je 500 g Mezzepenne, Spaghetti, Casarecce und Malloreddus. Preis 28 Euro (1 kg = 14 Euro). **Art.-Nr. 6011**

Every salad's darling – kräuterfrisch



Zwei Mafinahmen, die selbst den kleinsten Beilagensalat zum Protagonisten in Sachen Genuss werden lassen: Zum einen das Salatfressing – hervorragend zu allen grünen Salaten – das auch einen fantastischen Dip für jegliche Crudites abgibt. Zutaten: Walnussöl, Pflanzenöl, Himbelschere, Ingwer, Zucker, Senf, Zitronen, Gemüse, Gewürze, Kräuter, Allergien: Sellerieextrakt. Zum anderen ein mild-großartiger Weißweinessig mit Proceccoanteil, viel frischem Estragon und einer sehr angenehmen ausbalancierten Säure. 1 Flasche Salatfressing mit frischen Kräutern und 1 Flasche Estragonessig (à je 500 ml) erhalten Sie zum Preis von 22 Euro. **Art.-Nr. 6738**

Sonne im Glas



Dieser Limoncello wird aufwändig nach alter Handwerkstradition aus biologisch angebauten Nostranozitroneen hergestellt. Diese Sorte gedeiht an der Westküste Italiens, in der Sonne Kampaniens. Eisgekühlt serviert, ist der Likör der bekömmliche Ausgang eines Memis. 2 Flaschen Limoncello (à 350 ml, 29 Vol.-%) zum Preis von 22 Euro (1 l = 31,43 Euro). **Art.-Nr. 6019**

30 | www.der-feinschmecker-shop.de | Bestell-Hotline 040-87 97 35 60 | Fax 0 40-87 87 35 9 | bestellung@der-feinschmecker-shop.de | www.der-feinschmecker-shop.de | 77

TERMINE & TARIFE

| Größe | Breite in mm | Höhe in mm | Preise |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|
| klassische Produktpräsentation | ca. 1/4 Seite | | € 1.875,- |
| 1/2 Seite Produktpräsentation | als Quer- oder Hochformat möglich | | € 3.750,- |
| 1/1 Seite Produktpräsentation | 215 | 285 | € 7.500,- |
| 1/1 Seite Imageanzeige | 215 | 285 | € 7.500,- |
| 2. oder 4. Umschlagseite | 215 | 285 | € 9.500,- |

Die Preise verstehen sich abzüglich 15% AE-Provision bei Buchung über eine Agentur, zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Termine:

1/12: EVT: 19.06.2012
Imageanzeige / AS: 26.04.12
Imageanzeige / DU: 30.04.12

Produktplatzierung / AS: 29.03.12
Anlieferung Muster bis: 02.04.12

2/12: EVT: 17.10.2012
Imageanzeige / AS: 23.08.12
Imageanzeige / DU: 27.08.12

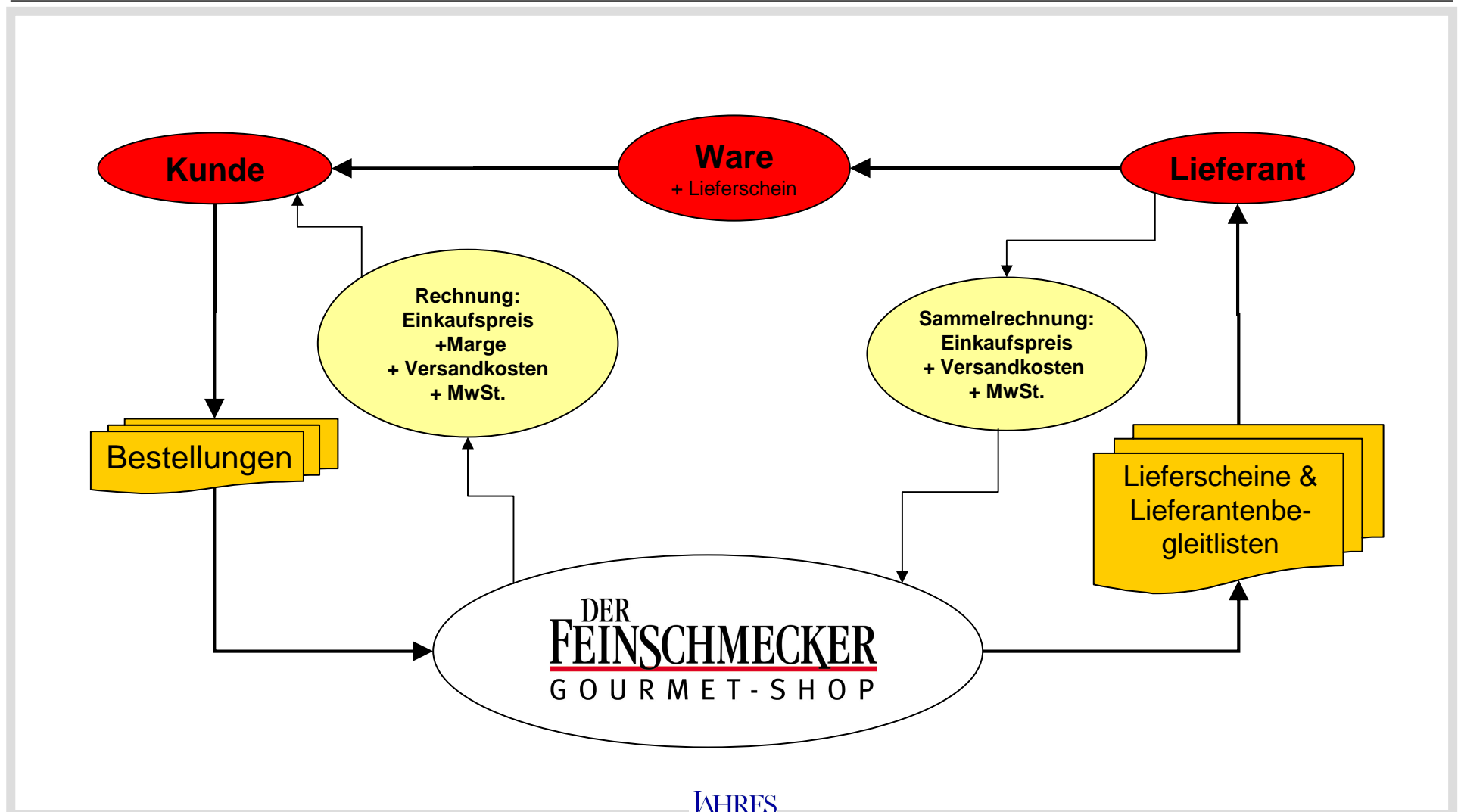
Produktplatzierung / AS: 26.07.12
Anlieferung Muster bis: 30.07.12

Rabatt:

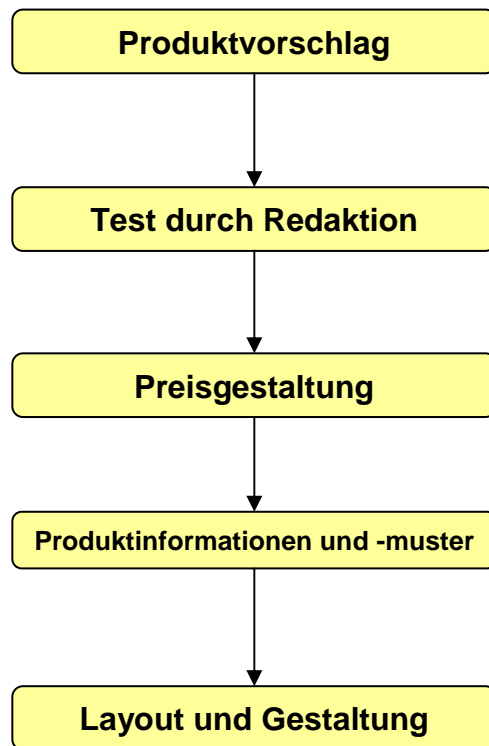
Bei Belegung zweier aufeinander folgender Ausgaben 10 % Rabatt auf den Listenpreis. Voraussetzung ist die Buchung des gleichen Formats.

Sonderformate: auf Anfrage
(z. B. Postkarte)

ABLAUFDIAGRAMM DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP



ABLAUF DER GESTALTUNG EINER PRODUKTPRÄSENTATION



ABLAUF

- Sie unterbreiten uns **Produktvorschläge** für den Verkauf im FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP.
- Die **Redaktion prüft das Produkt** auf Qualität und Tauglichkeit. Dafür benötigen wir ein Muster.
- Wir vereinbaren die **Preiskonditionen**, d.h. **Einkaufspreis und Versandkosten** für den SHOP, sowie **Verkaufspreis an den Endkunden**.
- Sie senden uns **Textinformationen und ein Fotomuster bzw. Fotomaterial des Produkts**.
- **Wir gestalten die Präsentation Ihres Produkts für Sie:**
 - Die Redaktion schreibt die Produktbeschreibung.
 - Wir erstellen das Foto.
 - Unsere Grafik gestaltet die Produktpräsentation.
 - Wir stimmen das Layout mit Ihnen ab.
- Sämtliche Produkte übernehmen wir mit Erscheinen des SHOP-MAGAZINS in unser **Internetportal www.der-feinschmecker-shop.de**.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

SIE HABEN WEITERE FRAGEN?

- ... zu den zu erwartenden **Umsätzen** und **Stückzahlen**?
- ... zu der **Preisgestaltung**?
- ... zu der **Abwicklung**?
- ... zu den **Auswahlkriterien** der Redaktion?
- **Wir stehen Ihnen gerne persönlich zur Verfügung!**

Ihre Ansprechpartner:

Justus Hertle

Tel. : 040/ 2717 – 2401

Fax : 040/ 2717 – 2121

E-Mail : justus.hertle@jalag.de

Dariusz Sobecki

Tel. : 040/ 2717 – 3548

Fax : 040/ 2717 – 2121

E-Mail : dariusz.sobecki@jalag.de

Jahreszeiten Verlag GmbH • Poßmoorweg 2 • 22301 Hamburg