



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

## PESTOS, BROTAUFSTRICHE, FÜR WOKGEMÜSE, STEAK- & DIPSAUCEN

---

**101 AGLIO OLIO** **230 ml**

**Zutaten:** Knoblauch eingelegt, Rapsöl, Erdnüsse, Kräuter, Meersalz, Pfeffer, Balsamico-Essig

Klassisch für Spaghetti Aglio Olio (Knoblauch-Nudeln), zum Marinieren von Steaks, zum Anbraten von feinen Garnelen oder dort verwenden, wo man Knoblauch braucht, z. B. für Suppen, Saucen, für Ihr knackiges Gemüse.

---

**102 HOT BULL**  **230 ml**

**Zutaten:** Knoblauch eingelegt, Rapsöl, Erdnüsse, Kräuter, Meersalz, Pfeffer, türk. Chili, Balsamico-Essig

Für Nudeln / Pasta in der pikanten Variante, zum Marinieren von Steaks oder handfestem Braten, zum Anbraten von knackigem Gemüse, für Suppen, Saucen, aufs Brot und zum Dippen, zum Verfeinern, wo die Königin aller Gewürze gefragt ist, auch für ansprechende Salate.

---

**103 SPEED EXOTIC GARLIC** **230 ml**

**Zutaten:** Knoblauch eingelegt, Rapsöl, Erdnüsse, Rohrzucker, Paprika, Zwiebeln, Ananassaft, Karotten, Kartoffelstärke, Meersalz, Gewürze, Balsamico-Essig

Für alle Gerichte, die in der asiatischen Liga mitspielen wie: Gemüse knackig schwenken, Reis verfeinern, Nudeln abrunden, Hähnchen oder Putenbrust marinieren oder anbraten, für Suppen und Saucen, für Salate und Dressings. Verwenden Sie es auch wie Kräuterbutter und lassen es über Ihren Leckereien schmelzen.

---

**104 KNOBI-ZWIEBEL-RÖSTER** **230 ml**

**Zutaten:** gerösteter Knoblauch, geröstete Zwiebeln, Zwiebeln, Rapsöl, türk. Chili, Sellerie, Karotten, Meersalz, Kräuter, Gewürze

Jede gute Nudel schreit nach unserem Röster, geht schnell und schmeckt angenehm ausgefallen, ebenso für Gemüse, Reis.

**Tipp:** Geben Sie zwei oder drei Esslöffel zu Ihrem guten Braten, zwanzig Minuten bevor Sie den Braten servieren in die bereits aufgegossene Sauce! Ihre Gäste werden Sie nach Ihrem persönlichen Rezept fragen. Sicher!

---

**105 PONTIFEX MAXIMUS – KNOBLAUCHCREME** **230 ml**

**Zutaten:** Knoblauch, Rapsöl, Koriander, Meersalz, Weingeistessig, Pfeffer

Der frische Koriander entwickelt erst sein volles Aroma beim langsamen Braten oder Garen.

---

**201 PESTO ROSSO** **230 ml**

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, Rapsöl, Hartkäse 32 % Fett i. T., Erdnüsse, Kräuter, Meersalz, Gewürze



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

Unzertrennlich: Nudeln / Pasta und Pesto Rosso, für die schnelle Küche. Nicht vergessen, jedes Pesto sollte fünf Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen, damit sich das unvergleichbare Aroma entfalten kann. (Schmetterlingsprinzip).  
Verfeinern Sie Saucen oder Quark und Schmand und zaubern Sie hochwertige Dips und Brotaufstriche daraus. Bruschetta und Gemüse aus der Pfanne werden ihre Aromen gemeinsam auf der Zunge entfalten.

---

**201-V PESTO ROSSO**

JETZT AUCH VEGAN

230 ml

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, Rapsöl, Erdnüsse, Kräuter, Meersalz, Gewürze

Unzertrennlich: Nudeln / Pasta und Pesto Rosso, für die schnelle Küche. Nicht vergessen, jedes Pesto sollte fünf Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen, damit sich das unvergleichbare Aroma entfalten kann. (Schmetterlingsprinzip).

Verfeinern Sie Saucen und zaubern Sie hochwertige Dips und Brotaufstriche daraus. Bruschetta und Gemüse aus der Pfanne werden ihre Aromen gemeinsam auf der Zunge entfalten.

---

**202 PESTO ROSSO HOLY SMOKE**

230 ml

**Zutaten:** getrocknete und geräucherte Tomaten, Rapsöl, Hartkäse 32 % Fett i. T., Erdnüsse, Kräuter, Balsamico-Essig, Meersalz, Gewürze, gerösteter Knoblauch

Toll für Nudelgerichte (sehr konzentriert), für jedes schöne Bruschetta, herrlich zum Abschmecken von dunklen Saucen, ins Salatdressing. **Besonderer Tipp:** Als Kruste für ein schönes Filetsteak.

---

**203 STEIRISCHES KERNPESTO**

230 ml

**Zutaten:** getrocknete und geräucherte Tomaten, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Hartkäse 32 % Fett i. T., Rosinen, Kräuter, Meersalz, Ingwer, Muskatnuss, Gewürze

Schmeckt klasse zu Nudeln, diese schön abgeschmeckt – ein Gedicht. Passt auch sehr gut in warmes Salatdressing, aufs Brot und zum Käse. Mmmmmhggggg gschmackig!!!

---

**203-V STEIRISCHES KERNPESTO**

JETZT AUCH VEGAN

230 ml

**Zutaten:** getrocknete und geräucherte Tomaten, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Rosinen, Kräuter, Meersalz, Ingwer, Muskatnuss, Gewürze

Schmeckt klasse zu Nudeln, diese schön abgeschmeckt – ein Gedicht. Passt auch sehr gut in warmes Salatdressing und aufs Brot. Mmmmmhggggg gschmackig!!!

---

**204 OASE NAMIB**

230 ml

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, Rapsöl, Rosinen, Hartkäse 32 % Fett i. T., Erdnüsse, Kräuter, Meersalz, gerösteter Knoblauch, Gewürze

Die absolute Harmonie der Sinne, viele edle Zutaten, die den Gaumen verrückt werden lassen. Toll zu Nudeln und zu Pasta, für Sahne- oder Kokosmilchsaucen. Einen Teelöffel ins Dressing, zum Dippen, als Brotaufstrich, zum Fondue oder Raclette. Seien Sie kreativ & vereinen die Geschmäcker. Oase Namib ist toll in Kombination mit unserem Knoblauch, Costa Rica und Chango Mango.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**204-V OASE NAMIB**

JETZT AUCH VEGAN

**230 ml**

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, Rapsöl, Rosinen, Erdnüsse, Kräuter, Meersalz, gerösteter Knoblauch, Gewürze

Die absolute Harmonie der Sinne, viele edle Zutaten, die den Gaumen verrückt werden lassen. Toll zu Nudeln und zu Pasta. Einen Teelöffel ins Dressing, zum Dippen oder als Brotaufstrich. Seien Sie kreativ & vereinen die Geschmäcker. Oase Namib ist toll in Kombination mit unserem Knoblauch, Costa Rica und Chango Mango.

---

**205 SCHWARZE GRIECHIN**

**230 ml**

**Zutaten:** schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Rapsöl, Rosinen, Hartkäse 32 % Fett i. T., Erdnüsse, Kräuter, gerösteter Knoblauch, Meersalz, Gewürze

Die Schwarze Griechin sehnt sich nach Nudeln / Pasta oder feinen Salaten, die mit Schafskäse daherkommen und eine mediterrane Aura haben, ebenso für Dressings und aufs Brot, zusammen mit einer gegrillten Tomate, Paprika oder Aubergine – noch Fragen?

---

**206 ELYSIUM**

**230 ml**

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, Datteln entsteint, Rapsöl, Cranberries getrocknet, Erdnüsse, Blaumohn gequetscht, Bananensirup, Meersalz, Pfeffer, Säuerungsmittel: Zitronensäure

Passt mit der herzhaft süßen Note wahnsinnig gut zu Käse oder zu Nudeln. Lässt die Geschmacks-knopfen mit den Synapsen Party feiern!

---

**208 ARGENTINA SOL**

**230 ml**

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, getrocknete Datteln, getrocknete Aprikosen, Papayasaft, Litschi, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Mohn gequetscht, Kokosflocken, Meersalz, Zitronen-pfeffer, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Ideal als Brotaufstrich und als herzhaft fruchtiges Chutney zum Fleisch oder Käse.

---

**209 METHUSALEM**

**230 ml**

**Zutaten:** getrocknete Tomaten, Maulbeerensirup, getrocknete Feigen, Cashew-Kerne, Senfsaat, Orangenschale, Zitronensaft, Rapsöl, Kräuter der Provence, Balsamico-Essig, Meersalz, Zitronen-pfeffer, Baharat

Für die östlich mediterrane Küche, zum Couscous, als Aufstrich. Ideal für Nudelgerichte und Bruschetta. Aber auch sehr lecker zu verschiedensten Käsespezialitäten.

---

**301 FEIGEN-SENF**

**230 ml**

**Zutaten:** Feigen getrocknet, Senfmehl, Äpfel, Zwiebeln, veganer Rohrzucker, Honig, Rapsöl, Wasser, Meersalz, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Passt zu temperiertem Käse, zum Verfeinern von Salatsaucen, als Basis für sämige Sahnesaucen oder auch zu Apfel, Birne oder Sellerie – probieren Sie's mal!

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**302 SENF-DILL-SAUCE** 230 ml

**Zutaten:** Zwiebeln, Gurken, Äpfel, Senfmehl, Sellerie, veganer Rohrzucker, Branntweinessig, Zitronensaft, Meersalz, Dill, Gewürz, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Ideal als Dip zum Räucherlachs, zur Folienkartoffel, als Basis für eine feine Sahnesauce zu weißem Fisch oder Gemüse, für Dressings, auch zum Verfeinern von Käse, sehr lecker!

---

**303 BLUTORANGEN-ESTRAGON-SENF** 230 ml

**Zutaten:** Blutorangensaft unbehandelt, Senfsaat, Birnen, Zwiebeln, veganer Rohrzucker, Branntweinessig, Estragon, Orangenabrieb unbehandelt, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Perfekt für Salat-Dressings, Joghurtdressings, zum Käse oder gemischt mit Frischkäse oder Topfen als leckerer Gemüsedip.

---

**304 RING OF FIRE MUSTARD**  230 ml

**Zutaten:** Auberginen, Senfsaat, Zwiebeln, Dörrpflaumen, Paprika, Tomaten, Tomatensaft, Erbsen, Sellerie, Karotten, Petersilie, Chili, Zitronenpfeffer, veganer Rohrzucker, Meersalz, Branntweinessig, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Scharfer Grillsenf, auch super zum Marinieren oder gemischt mit Frischkäse als feiner Dip zum BBQ.

---

**305 KÄSESCHMEICHLER** 230 ml

**Zutaten:** Süßkirschen, Sauerkirschen, Zwiebeln, Äpfel, Senfsaat, Balsamico-Essig, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Muskatnuss, Zimt, gerösteter Knoblauch, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Ausgezeichnet zu Käse, zu Wildgerichten, auch für sämige Salatdressings, zum Dippen und Garnieren auf harmonisch angerichteten Tellern.

---

**306 MARILLEN-SENFSAUCE** 230 ml

**Zutaten:** Marillen, Senfmehl, Äpfel, Zwiebeln, veganer Rohrzucker, Passionsfruchtsaft, Rapsöl, Meersalz, Branntweinessig, Zitronenpfeffer, Muskatnuss, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Lecker zum Käse, für herrliche Dressings, gemischt mit Frischkäse als feiner Dip zum BBQ oder einfach mal auf's Würstl.

---

**401 PHÖNIX & DRAGON** 230 ml

**Zutaten:** Mandarinen, Äpfel, Zwiebeln, Kokosmilch, Kokosfett, Rapsöl, gelber Curry, Habanero Schoten, veganer Rohrzucker, Meersalz, Sesamöl, Pfeffer, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Wenn weißes Fleisch oder gebratenes Gemüse vom Grill oder aus der Pfanne kommt, sollte es mal bei Phönix & Dragon vorbeischaun, sie werden sich sehr gut verstehen.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**402 AJVAR-SCHARF**  **350 ml**

**Zutaten:** gegrillte Paprika, Auberginen, Peperoni, Litschi, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Meersalz, Brantweinessig, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Schwenken Sie Gegrilltes in Ajvar, zum BBQ kleingehackte Zwiebeln unter das Ajvar heben, auch für Sahnesaucen. Dippen, dippen, dippen...

---

**403 VIET-KHONG**  **230 ml**

**Zutaten:** rote Jalapenos, Preiselbeeren, roter Chili, Kichererbsen, Schalotten, Äpfel, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Meersalz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Toll als Grillsauce oder auch zu Wildgerichten. Ein Rezept aus den vietnamesischen Bergen.

---

**404 PEANUT MONKEY**  **230 ml**

**Zutaten:** Erdnüsse, Erdnussbutter, Kokosmilch, Kokosfett, veganer Rohrzucker, türk. Chili, Cayennepfefferflocken, Rapsöl, Sesamöl, Meersalz, Zitronenpfeffer

Passt perfekt zum Glacieren von Putenfleisch sowie auch für leckere Nudeln und in Verbindung mit unserem Pesto Rosso oder ganz klassisch als Brotaufstrich. Ist vergleichbar mit der Sate Sauce.

---

**405 AFRICANS-COCO** **230 ml**

**Zutaten:** Paprika gegrillt, Auberginen, Zwiebeln, Äpfel, Kokosmilch, Zitronensaft, Knoblauch, veganer Rohrzucker, Rapsöl, Mandeln, Cranberries, Meersalz, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Passt zu Nudeln, Reis, Fleisch, Fisch und Gemüse, dort wo gesalzen wird, wird auch gezuckert.

---

**406 ASIA-CURRY**  **230 ml**

**Zutaten:** rote Jalapenos, Zwiebeln, Äpfel, Paprika, Auberginen, Kokosmilch, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Curry, Meersalz, Gewürze. Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Passt zu Reis, Fleisch, Fisch und Gemüse. Machen Sie mal ein Thai-Curry Hot mit oder ohne Fleisch und das Date wird hot, aber sehr schön!

---

**407 MISS SAIGON** **230 ml**

**Zutaten:** Marillen, Pfirsiche, Äpfel, veganer Rohrzucker, Senfsaat, Rapsöl, Ingwer, Koriander, Meersalz, Weingeistessig, Zitronen- und Cayennepfeffer, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Vietnamesische Dip-Sauce, toll für Wok-Gerichte, knackig gebratenes Gemüse, für Hähnchen- und Putenbrust vom Grill oder aus der Pfanne, auch fürs Fondue.

---

**408 SÜSS UND HOASS**  **230 ml**

**Zutaten:** süße Erdbeeren, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Chili, Zitronenpfeffer, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**501 SUM SUM BBQ HONIG**  **230 ml**

**Zutaten:** Tomatensaft, Zwiebeln, Äpfel, koffeinhaltige Limonade, veganer Rohrzucker, Honig, Branntweinessig, Meersalz, Paprika, Chilis, Nelken, Senfsaat, Kartoffelstärke, Rauchsatz, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Tolle Grillsauce, feinrauchig im Geschmack, auch lecker zu einem saftigen Steak.

---

**502 JALAPENO- PEPPER-RED BBQ**  **230 ml**

**Zutaten:** Tomatenmark, Jalapenos, roter Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Rapsöl, Erdnüsse, Branntweinessig, Kräuter, Hartkäse 32 % Fett i. T., Senfsaat, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Für die Küche mit Rückgrat, für alle Gerichte, die einen guten Wumms! vertragen.

Toll zu guten Steaks, egal ob vom Rind, Huhn oder Schwein, auch für Nudeln / Pasta und Gemüse. Fondue und Raclette nicht vergessen, BBQ, BBQ, BBQ – für Kenner.


---

**503 COSTA RICA**  **230 ml**

**Zutaten:** grüne Jalapenos, Äpfel, Zwiebeln, Rapsöl, Ingwer, Litschi, veganer Rohrzucker, Meersalz, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Mittelamerikanische Küche pur! Die angenehme süßpikante Schärfe wird Ihr bester Freund beim Kochen. Glacieren Sie Gemüse, Hähnchen- oder Putenbrust, Minutensteaks, dippen Sie damit, für Sahne- oder Kokosmilchsaucen. Die Aromaschärfe kommt nach 3 Sekunden und ist »fruchtbar« angenehm! Viele Umdrehungen!

---

**504 CHANGO-MANGO**  **230 ml**

**Zutaten:** Mango, Äpfel, Zwiebeln, Mangosaft, Kokosmilch, veganer Rohrzucker, rote Chilis, Rapsöl, Ingwer, Knoblauch, Meersalz, Gewürze, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Empfiehlt sich als Topping für gebratenes Gemüse, für saftig gebratenes weißes Fleisch (Pute oder Hähnchen), herrlich für Joghurt-Dressings für Salate, zum Marinieren oder einfach mal auf den Tisch stellen...

---

**505 KÜRBIS-ZUCCA-AFFUMICATI**  SAISONALES PRODUKT! **230 ml**

**Zutaten:** Hokkaido-Kürbis geräuchert, Kichererbsen, rote Peperoncini geräuchert, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Ein Gaumenschmeichler für Gegrilltes, egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse. Zum Verfeinern von Saucen, sehr sämig und sehr pikant. Schmilzt auf allem, was schmeckt.

---

**506 BONITA TANDOORI**  **230 ml**

**Zutaten:** Tamarinden (indische Datteln), Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Ingwer, Blumenkohl, Branntweinessig, Paprika, Silberzwiebeln, Erdnüsse, Senfgurken, Rapsöl, Karotten, Knoblauch, Meersalz, Koriander, Kreuzkümmel, Asia-Chili, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Ideal zum Marinieren auf indische Art, lecker zu Tandoori Chicken, gemischt mit Frischkäse als feiner Dip zum BBQ oder gebratenem Gemüse. Zum Würzen von Saucen und Suppen.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**507 BANANA BUBU**

230 ml

**Zutaten:** Bananen, Kichererbsen, Äpfel, Zwiebeln, rote geräucherte Jalapenos, gequetschter Blaumohn, Rapsöl, Meersalz, Zitronensaft, Zitronenpfeffer, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Veganer Brotaufstrich, schön für gegrilltes Gemüse, auf jeder Grillparty gern gesehen. In Mauritius steht Banana Bubu von früh bis spät auf dem Tisch! Und im Wok wird das knackige Gemüse verrückt...

---

**508 PEACE MOUNTAIN CURRY** 

350 ml

**Zutaten:** Cola, Paprika, Sellerie, Zwiebeln, Tomatenmark, Karotten, roter Curry, Bananen-Curry, Knoblauch, veganer Rohrzucker, Branntweinessig, Meersalz, Zitronenpfeffer, Rauchsatz, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Perfekt als Basis für eine herrliche Currywurst-Sauce, für Nudelgerichte und Schaschlik, zum Grillen und Marinieren. Besonders lecker zu Pulled Pork, Beef oder gegrilltem Gemüse und wunderbar zum Verfeinern von Bolognesesaucen geeignet.

---

**601 BÄRLAUCH-MEERRETTICH** 

230 ml

**Zutaten:** Meerrettich (Kren), Branntweinessig, Rapsöl, Bärlauch, veganer Rohrzucker, Meersalz, Kartoffelstärke, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure

Eine handfeste Sache für jede Brotzeit, zu Gemüse und Käse, und denken Sie an die sämige Sahnesauce für Ihren zarten Tafelspitz. Auch geräucherter Fisch freut sich über eine Liaison.

---

**602 WASABI-MEERRETTICH** 

230 ml

**Zutaten:** Meerrettich, Branntweinessig, Rapsöl, Wasabi, Wasser, veganer Rohrzucker, Meersalz, Säuerungsmittel: Zitronensäure

Toll für Sushi und zum Dippen für rohes oder knackig gebratenes Gemüse.

---

**603 CHILI-MEERRETTICH** 

230 ml

**Zutaten:** Meerrettich (Kren), Branntweinessig, Rapsöl, türk. Chili, Cayennepfeffer, veganer Rohrzucker, Meersalz, Kartoffelstärke, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure

Dort, wo Meerrettich und gute Schärfe gefragt sind, erfüllt er pflichtbewusst seine Aufgabe und bereitet Freudentränen. Fisch, Gemüse, Wurst und Käse gehen diese Partnerschaft gerne ein. Beim Gebrauch gut festhalten! Es pfeift!

---

**604 WILDPREISELBEER-MEERRETTICH** 

230 ml

**Zutaten:** Meerrettich, Wild-Preiselbeeren, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Branntweinessig, Meersalz, Geliermittel: natürliche Apfelpektine, Säuerungsmittel: Zitronensäure

Ist »in love« mit Räucherlachs (Räucherfisch).

---







**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

## SUPPEN

---

### 714 TOMATE-APFEL-INGWER-SUPPE

350 ml

**Zutaten:** sonnengereifte süße Kirschtomaten, Apfelsaft, Lauch, Apfelmark, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Ingwer, Zitronensaft, veganer Rohrzucker, Meersalz, Orangenpfeffer, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Verlängern Sie die Suppe mit einem guten Schuss Apfelsaft und das Zusammenspiel von Tomate, Fruchtsüße, Säure und Schärfe vom Ingwer wird die Geschmacksknospen öffnen. Super auch als Basis für Saucen.

---

### 715 ERBSEN-KAROTTEN-SUPPE (ASIA STYLE)

350 ml

**Zutaten:** Erbsen, Karotten, Karottensaft, Apfelsaft, Lauch, Rapsöl, veganer Rohrzucker, Meersalz, Fenchel, Pfeffer, Säuerungsmittel: Zitronensäure

Wenn Erbsensuppe mal nicht wie bei Oma schmeckt, wird es schwierig. Der asiatische Style wird Sie eine kulinarische Reise machen lassen. Mit Apfel- oder Karottensaft vermischt, gibt es ein Geschmackserlebnis aus einer anderen Welt.

---

### 717 GOOD-MORNING-VIETNAM-SUPPE

350 ml

**Zutaten:** Mandarinen, Kokosmilch, Zwiebeln, Lauch, Litschisaft, Apfelsaft, Maracuja, roter und gelber Curry, Rapsöl, Orangen, Tomatenmark, veganer Rohrzucker, Meersalz, Zitronensaft, Orangensaft, Kardamon

Trifft den Genussnagel auf den Kopf. Mit Kokosmilch verfeinert, knackig gebratenem Gemüse und zwei bis drei Garnelen finden diese in der asiatischen Suppenschüssel nicht lange ihr zu Hause, da der gute Appetit die Teller ausschleckt. Auch Wok-Gerichte finden ihre innere Mitte bei Good-Morning-Vietnam.

---

### 719 APRIKOSEN-COCOS-SUPPE

350 ml

**Zutaten:** Aprikosen, Kokosmilch, Zwiebeln, veganer Rohrzucker, roter und gelber Curry, Zitrone, Zitronenpfeffer, Meersalz, Gewürze

**Tipp:** Das gebratene Wok-Gemüse freut sich schon.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

## FRUCHTAUFSTRICHE

---

**801 BRATAPFEL-HASELNUSS (BEGRENZTER VORRAT) 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Früchten je 100 g, Naturapfel, Apfel, veganer Rohrzucker, Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Perfekt zu Tante Resi's Apfelstrudel oder zum Verfeinern von Plätzchen.

---

**803 ERDBEER-PROSECCO 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Früchten je 100 g, süße Erdbeeren, veganer Rohrzucker Zitronensaft, Prosecco 11 % vol., Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Der ideale Begleiter für ein Frühstück im Bett oder zum Verfeinern von Plätzchen.

---

**804 ERDBEER-ZITRONE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Früchten je 100 g, Erdbeeren, veganer Rohrzucker Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Lecker im Quark und super zum Kuchen backen und Plätzchen verfeinern.

---

**805 HIMBEER-HOLUNDER 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Himbeeren, Holunder, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Vanille, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---

**806 HIMBEER-ZITRONE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Früchten je 100 g, Himbeeren, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

---

**807 MARILLE-PASSIONSFRUCHT 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Marillen, Maracuja, veganer Rohrzucker, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Marille-Passionsfrucht ist eine Komposition der Heimat und der Ferne und macht sich gut als Dessert-Spiegel. Schmeckt natürlich auch lecker zu Eis und Mehlspeisen und verfeinert jedes Plätzchen.

---

**810 WALDBEEREN MIT RUM 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, Rum 40 % vol., veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Zimt, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Lecker zu Quark und super zum Kuchen backen.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**811 ZWETSCHGE-BANANE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Zwetschgen, Bananen, veganer Rohrzucker, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Ein Frühstück für die Sinne. Super lecker zu Eis, Mehl- und Quarkspeisen, zum Müsli oder Joghurt und natürlich zum Kochen, Backen und Plätzchen verfeinern.

---

**813 ZWETSCHGE-SAUERKIRSCH 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Zwetschgen, Sauerkirschen, veganer Rohrzucker, Zimt, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---

**815 CARIBBEAN DREAM 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Sauerkirschen, Ananas, Kokosmilch, veganer Rohrzucker, Kokoslikör 20 % vol., Vanille, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

---

**816 BLUTORANGEN-LITSCHI-GELEE 350 ml**

**Zutaten:** Fruchtaufstrich 50 g Fruchtanteil je 100 g, Blutorangensaft, Litschisaft, Blutorangen, Acerola-Kirschen, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

---

**817 HIMBEER-MARACUJA-APFEL-GELEE 350 ml**

**Zutaten:** Fruchtaufstrich 50 g Fruchtanteil je 100 g, Himbeersaft, Maracujasaft, Apfelsaft, Wasser, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

---

**818 APFEL-HOLUNDERBLÜTEN-GELEE 350 ml**

**Zutaten:** Fruchtaufstrich 50 g Fruchtanteil je 100 g, Apfelsaft, Holunderblüten, Holundersirup, Wasser, Zitronensaft, Gelierzucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Sorbinsäure

---

**819 PFIRSICH-SCHWARZE JOHANNISBEERE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Pfirsich, schwarze Johannisbeeren, veganer Rohrzucker, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**820 HAGEBUTTE-CALVADOSAPFEL 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, feinstes Hagebuttenmark, Calvados-Äpfel kandiert 15% vol., veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Vanillemark, Geliermittel: natürliche Apfelpektine  
Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---

**821 GRÜNE FEIGEN BIRNEN MIT VANILLE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, grüne Feigen, Williams Christ Birnen, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Vanillemark, Geliermittel: natürliche Apfelpektine  
Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---

**822 ERDBEERE HOLUNDERBLÜTE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, frische Erdbeeren, Apfelsaft, Holunderblütensirup, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine

---

**824 WALDMEISTER-ANANAS 350 ml**

**Zutaten:** Ananas, veganer Rohrzucker, Waldmeistersirup, Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine – Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Farbstoff: Patentblau V  
Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---

**825 SCHOKO-SCHMUSER (KIRSCH-BANANE) MIT VEGANER SCHOKOLADE 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Sauerkirschen, Bananen, Bananenmus, veganer Rohrzucker, vegane Schokolade, Zitronensaft, Geliermittel: natürliche Apfelpektine  
Sind sie mal zusammen, werden sie nicht mehr getrennt. Drei Unzertrennlige Freunde suchen sich ihre Abenteuer auf den Broten dieser Welt.

---

**826 MARILLE-BLAUBEER 350 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Marillen, Blaubeeren (Heidelbeeren), veganer Rohrzucker, Zitronensaft, natürliche Apfelpektine, Zimt und Vanille  
Perfekt zum Plätzchen backen oder zu Ihren eigenen süßen Kreationen.

---

**828 FRUCHTIGER ELFENSTAUB 350 ml**

**Zutaten:** Marille, Maracuja-Saft, vegane weiße Schokolade, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Geliermittel: Natürliche Apfelpektine, Säuerungsmittel: Zitronensäure  
Kulinarisch, fruchtige Verführung ins Elfenreich.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**829 BEERIGE PAPRILADE**

350 ml

**Zutaten:** Erdbeeren, Paprika rot, grün, gelb, veganer Rohrzucker, Ingwer, Chili, Zitronensaft, Salz,  
**Geliermittel:** Natürliche Apfelpektine

Herrliche Schmeichelei zum Käse, fruchtig herzhafter Aufstrich für Vegetarier und Veganer, im Wok zu verwenden oder zum Anschütteln von Gemüse.

---

**SPEZIELLES**

---

**901 LIEBLING PESTO – DHANYAWAT »CURRY INDIA«** 

230 ml

**Zutaten:** grüne Feigen, Papaya, Porree, Kokosmilch, Mango, Knoblauch, Äpfel, Bananen, Bananensaft, Sesam, Rapsöl, Zwiebeln, Thai-Curry, Koriander (handverlesen), Salz, Orangepfeffer

Besonders zu empfehlen zu einem Gemüsecurry, welches man mit Kokosmilch ablöscht, zum Glacieren von hauchdünn geschnittenem und gebratenem Rindfleisch, als Basis für indische Suppen und Saucen und zum Dippen für rohes oder gebratenes Gemüse, sowie beim Barbecue.

Dhanyawat beschreibt den Punkt der absolut innersten Zufriedenheit. Sie werden sich fühlen, als würden Sie in Indien an Ihrem Lieblingsplatz unter einem Feigenbaum verweilen und die Tiefenentspannung Seele und Körper durchdringen.

---

**902 HOT TURCA** 

230 ml

**Zutaten:** türk. Paprikamus, Zwiebeln, Granatapfelsaft, Birnen, rote Jalapenos, Rapsöl, Sumak, Wachholder, Schwarzkümmel, Meersalz, Zitronenpfeffer, Zitronensaft, Rohrzucker, Gewürze,  
**Geliermittel:** Pektine

Hot Turca ist legendär zu gebratenem Lamm, als Topping für jeden selbst gemachten Döner, bei jedem Barbecue gerne gesehen, ebenso für Reisgerichte oder gefüllte Paprika, natürlich auch in türkischem Joghurt eine Harmonie der Sinne.

---

**903 SILVANER TRAUBENSAFT-GELEE**

230 ml

**Zutaten:** hergestellt aus 80 g Fruchtsaft je 100 g, Silvaner Traubensaft, veganer Rohrzucker,  
**Geliermittel:** natürliche Apfelpektine

---

**904 HIMBEER-TONI**

230 ml

**Zutaten:** Himbeeren handpassiert, Himbeersaft, veganer Rohrzucker, Zitronensaft, Geliermittel:  
natürliche Apfelpektine

Der Himbeer-Toni ist eine Reduktion und keine Marmelade und muss unbedingt zum Käse probiert werden! Natürlich auch lecker zu Desserts oder Plätzchen. Einfach Zeit nehmen und genießen.

---



**ESSENDORFER**  
GENUSSSCHMELZEREI

---

**905      BLACKBEARD CUMBERLAND-SAUCE      230 ml**

**Zutaten:** schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Maronen, Apfel, Apfelsaft, Lauch, Zwiebeln, Rapsöl, getr. Pflaumen, Rohrzucker, Meersalz, Orangepfeffer, Muskatnuss, Zimt, Nelken, Lorbeerblatt  
Super lecker zu traditionellen Wildgerichten und Fleisch.

---

**906      BLAUBEER BEPPI      230 ml**

**Zutaten:** hergestellt aus 66 g Frucht je 100 g, Heidelbeeren, veganer Rohrzucker, frischer steirischer Kren (Meerrettich), Zitronensaft, gemahlene Senfsaat, Geliermittel: natürliche Apfelpektine  
Ideal zu Käse, Wildgerichten oder Wiener Schnitzel.

---

**907      NEXT LEVEL      230 ml**

**Zutaten:** Eingelegter Rettich in Curcuma, Litschi, Pistazien, grüner Pfeffer, Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Rapsöl, Zitronensaft, Vanille, Meersalz  
Zum Gemüse und Couscous, für Fischgerichte und zu Folienkartoffeln.

---

**910      WILLY THE KID      230 ml**

**Zutaten:** Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosnussmilch, Senfsaat gemahlen, veganer Rohrzucker, Lantenhammer Roter Willimasbirnenbrand 42% Vol. Alk., Petersilie, Koriander, Zitronensaft, Muskatnuss, Zitronenpfeffer, Salz, Rauchsalz, Geliermittel: natürliches Apfelpektin  
Ein hervorragender Dip für helles Fleisch, super lecker für alle Wokgerichte, im Frischkäse, für angebratenes Gemüse aber auch zum Käse ein Gedicht.

---

**911      ROCKING PLUM      230 ml**

**Zutaten:** Pflaumen, Zwiebeln, Aprikosen, Pflaumensaft, Knoblauch, Erdnüsse, Lantenhammer Kaffee Liqueur 25% Vol. Alk., Teriyaki-Sauce, Ingwer, Jalapeño Chipotles, Geliermittel: natürliches Apfelpektin  
Herrlich zu Steak, Ente und Gemüse. Der ideale Begleiter für ihre Grillfeier.

---

**912      SMOKEY GUN      230 ml**

**Zutaten:** Tomatensaft, Zwiebeln, Äpfel, koffeinhaltige Limonade, SLYRS Fifty-ONE Whisky 51% Vol. Alk., veganer Rohrzucker, Honig, Branntweinessig, Paprika, Chilis, Nelken, Senfsaat, Kartoffelstärke, Rauchsalz, Zitronenpfeffer, Salz, Geliermittel: natürliche Apfelpektine  
Sehr lecker zu hellem Fleisch, zu Gemüse aber auch für Wokgerichte.

---