

TRY FOODS KATALOG



TRY FOODS

Probiersets

„Jedes Set ist eine Verkostung für zu Hause.“



Jedes Set beinhaltet:

1. **5 hochwertige Proben** aus handwerklicher & nachhaltiger Produktion, die eine große Geschmacksvielfalt zeigen.
2. **60-seitiges Booklet** mit vielen Hintergrundinformationen und praktischen Tipps.
3. **Kurzanleitung** für eine eigene Verkostung zu Hause
4. **Hochwertiges Design**, das nach Kundenwünschen angepasst werden kann.

Über TRY FOODS

TRY FOODS wurde aus meiner Leidenschaft geboren, zu essen und Neues zu entdecken. Mit unseren Probiersets können Menschen verstehen, was gute Lebensmittel auszeichnet und erfahren, was ihnen persönlich schmeckt! Jedes Set ist so ein einzigartiges Probiererlebnis für zu Hause.

A handwritten signature in blue ink, reading 'Jörn Gutowski'.

Jörn Gutowski
Gründer, TRY FOODS

TRY FOODS Sortiment



TRY KAFFEE



TRY OLIVENÖL



TRY PFEFFER



TRY SCHOKOLADE



TRY ÖL



TRY SALZ



TRY GIN



TRY ESSIG



TRY Honig

TRY FOODS in den Medien (Auszug):

„Die Höhle der Löwen“

WELT ONLINE

ONLINE
FOCUS

n-tv

EatSmarter!

BUNTE

LIVING
AT HOME

Brigitte
woman

essen &
trinken

Genuss

internet
WORLD BUSINESS

stern

früher
DONNA

EINFACH
HAUSGEMACHT
Mit Rezepten für Brot und Käse

Business
Punk
WORK HARD PLAY HARD

LEBENSMITTEL
PRAXIS

DER TAGESSPIEGEL

WIENERIN

falstaff

TRY FOODS

Einzigartige Geschenke



Unser Service:

1. Logoeinbindung auf Verpackung
2. Konfektionierung von individuellen Flyern/ Grußkarten im Karton
3. Termingerechter Versand direkt an Kunden
4. Hochwertige Bundles mit TRY FOODS Sets und passenden Accessoires

Auswahl unserer Geschäftskunden:



„Im Rahmen unserer Kundenbindungsmaßnahmen sind wir das TRY Olivenöl-Set gestoßen. Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt und die Verpackung sowie die 5 Proben der hochwertigen Olivenöle inkl. Booklet sind sehr ansprechend. Unsere Kunden waren begeistert!“

Annette Hager, Head of Public Relations
Weight Watchers (Deutschland) GmbH



„Die fünf exklusiven Olivenöle von Try Foods waren eine perfekte Ergänzung für unseren Presseauswand zur diesjährigen Innovation. Pünktliche Lieferung, toller Kundenservice waren in der heißen Kampagnenphase Gold wert! Danke!“

Anna Lay, Marketing, WSW Energie & Wasser AG





DIE SETS

**TRY Probiersets:
Hochwertige Lebensmittel sinnlich und
informativ kennen lernen.**



TRY HONIG

FÜNF SPITZEN-HONIGE ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER DAS SÜSSE BIENENPRODUKT



TRY HONIG

Das TRY Honig Probierset stellt die verschiedenen Facetten des faszinierendsten Genussmittel vor. Denn Honig ist nicht nur ein aromenreicher süßer Saft, sondern ein Symbol für unsere Beziehung zu Bienen, für unsere Einstellung zu Tieren und zur Natur. Der Fokus liegt auf heimischen Honigsorten, um die Vielfalt deutscher Honigsorten zu zeigen. „Nur ein Honig stammt aus Griechenland. Wir wollen hiermit zeigen, dass Honig je nach Region deutlich anders schmeckt. Der kretische Blütenhonig macht nochmals eine andere Geschmackswelt auf“, so TRY FOODS Gründer Jörn Gutowski.

DIE HONIGE IM SET

50 g Akazienhonig

Herkunft: Sachsen-Anhalt

Imkerei: Meisterhonig (Witzenhausen)

Geschmack: mild, fein, lieblich und unaufdringlich

50 g Kretischer Blütenhonig

Herkunft: Kreta (Griechenland)

Imkerei: Familie Koutandos (Moiros, Kreta)

Geschmack: sehr ausgewogen mit feiner, karamelliger Süße und einem leichten Blütenaroma im Abgang

50 g Lindenhonig

Herkunft: Berlin

Imkerei: Imkerei am Pflanzgarten (Berlin)

Geschmack: minzig, mentholig, kräutrig mit kräftigem, fast herbem Abgang

50 g Heidehonig

Herkunft: Brandenburg

Imkerei: Imkerei am Pflanzgarten (Berlin)

Geschmack: sehr intensiv, malzig herb und karamellig

50 g Waldhonig mit Weißtanne

Herkunft: Baden-Württemberg

Imkerei: Günther Friedmann (Steinheim-Küpfendorf)

Geschmack: ausgewogen und aromatisch; wunderbare Balance aus kräftigen Noten und mildem Abgang

DAS TRY HONIG BOOKLET

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat – zusätzlich zu den Imkern – mit zwei Expertinnen gesprochen, die sich leidenschaftlich mit dem Thema Honig beschäftigen:

Erika Mayr: Aktivistin, Freizeitimkerin, Expertin für das Thema Stadtimkerei und Bloggerin auf stadtbienenhonig.com

Annika Singer: Ebenfalls Freizeitimkerin und Organisatorin von Verkostungs-Seminaren zum Thema Honig in München



TRY ÖL

FÜNF KERN- UND SAATENÖLE ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER WERTVOLLE PFLANZENFETTE



TRY ÖL

Nicht nur Olivenöle können Geschmackserlebnisse darstellen, sondern auch Speiseöle aus heimischen Ölmühlen haben diese Potenziale! TRY FOODS Gründer Jörn Gutowski hat sich deshalb aufgemacht und fünf kleine Ölmühlen aus ganz Deutschland gefunden, die wunderbare, kaltgepresste Öle produzieren. Mit dem mittlerweile neunten Probierset zeigt TRY FOODS fünf Speiseöle, die nicht nur eine breite Geschmacks-, sondern auch eine große Anwendungsvielfalt darstellen!

Die Speiseöle im Set

50 ml Rapsöl

Hersteller: Fläminger Genussland, Brandenburg

Geschmack: nussig, frisch und mild

Einsatz: eignet sich hervorragend für Dips, Mayonnaisen und Salate

50 ml Leindotteröl

Hersteller: Bliesgau Ölmühle, Saarland

Geschmack: Aromen, die an Spargel und Erbsen erinnern

Einsatz: Salat (z.B. Spargelsalat), zum Verfeinern von warmen Speisen

50 ml Traubenkernöl

Hersteller: Vitis Traubenkern, Rheinland-Pfalz

Geschmack: einzigartiger Geschmack nach Trester und Nüssen

Einsatz: sehr breite Anwendung in der kalten (Salate) und warmen Küche (Anbraten von Fleisch)

50 ml Kürbiskernöl

Hersteller: Syring Feinkost, Brandenburg

Geschmack: unvergleichlich fruchtig-nussiges Kürbiskernaroma

Einsatz: zum Abschmecken von Suppen, für Salate oder auch mit Vanilleeis

50 ml Aprikosenkernöl

Hersteller: Ölwerk Obst, Berlin

Geschmack: schmeckt wie flüssiges Marzipan

Einsatz: vor allem für Desserts und andere Süßspeisen, aber auch für bittere Salate wie Chicorée oder Endive

Das TRY Öl Booklet

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat – zusätzlich zu den fünf Produzenten – mit zwei Experten gesprochen, die sich leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen:

Andre Sawahn: Berliner Küchenchef und Eigentümer des Restaurants Jungbluth

Kirsten Schiekiera: Journalistin, die für die Stiftung Warentest das Buch „Warenkunde Öl“ geschrieben hat.



TRY GIN

FÜNF AUSGEWÄHLTE GINS ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER DEN FASZINIERENDEN DRINK



TRY GIN

Mit dem TRY Gin Probierset können Sie ein Gin-Tasting zu Hause machen. Erleben Sie, wie unterschiedlich der beliebte Wacholderschnaps schmecken kann und erfahren Sie, warum er solche Faszination auf viele Menschen ausübt. Probieren Sie allein oder - noch besser - laden Sie Freunde zu einem Gin-Probierabend ein! Alle Gins werden handwerklich in kleinen Mengen von fünf verschiedenen Produzenten hergestellt. Wir arbeiten ausschließlich mit Ginmarken zusammen, bei denen wir genau wissen, wer den Gin wo brennt.

Die Gins im Set

50 ml Old English Gin (44% vol)

Herstellung: Hammer & Son und Langley Distillery (England)
 Stil: Old Tom Stil
 Schmeckt nach: Wacholder, samtiger Textur und feiner Süße

50 ml Helsinki Dry Gin (47% vol)

Herstellung: Helsinki Distilling Company (Finnland)
 Stil: London Dry mit skandinavischem Twist
 Schmeckt nach: dezenter, leicht süßlicher Beerennote in der Nase, Fenchel, frische Zitrusnoten, leicht Kräutrig im Mund.

50 ml 5 Continents Gin (47% vol)

Herstellung: Feingeisterei (Gut Basthorst, Schleswig-Holstein)
 Stil: London Dry mit würzigem Kick
 Schmeckt nach: kräftigem Wacholder und Zitrus in der Nase, im Mund zuerst leicht süßlich-fruchtig und dann würzig-pfeffrig.

50 ml Jos. Garden (44% vol)

Herstellung: Brennerei Ehringhausen (Werne, Nordrhein-Westfalen)
 Stil: New Western Stil
 Schmeckt nach: fruchtig in der Nase, Schlehen und andere fruchtige Aromen im Mund, im Abgang würzig mit Fenchelnote.

50 ml Hoos Reserve Gin (44% vol)

Herstellung: Heiko Hoos (Karlsruhe, Baden-Württemberg)
 Stil: fassgereifter London Dry
 Schmeckt nach: vanilligen Holznoten in der Nase, leichte Süße, Holznoten und frische, waldige Noten im Mund.

Das TRY Gin Booklet

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat – zusätzlich zu den fünf Produzenten – mit drei Experten gesprochen, die sich seit Jahren leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen:

Frédéric Du Bois: Belgischer Gin-Importeur und Buchautor („Gin & Tonic“)

Christian Kopp: Gin-Blogger (www.ginspiration.de)

Thomas Kochan: Berliner Spirituosenhändler (Dr. Kochan Schnapskultur) und Organisator des Craft Spirits Festivals DESTILLE BERLIN



TRY OLIVENÖL

FÜNF AUSGEWÄHLTE OLIVENÖLE ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER DAS FLÜSSIGE GOLD



TRY OLIVENÖL

Mit dem TRY Olivenöl-Set lernen Sie das flüssige Gold von Grund auf kennen. In der Box befinden sich fünf native Olivenöle extra aus fünf Mittelmeerregionen, die ein breites Geschmacksspektrum abdecken. Alle Olivenöle stammen aus der letzten Ernte. Unser Produktpartner lässt die Öle jährlich von einem unabhängigen Labor analysieren und vom Deutschen Olivenöl Panel sensorisch prüfen, so dass wir eine durchgehend hohe Qualität garantieren können! Das beiliegende Booklet ist der informative Begleiter in die Welt des Olivenöls. Laden Sie sich ein paar Freunde ein und machen Sie eine Olivenölverkostung bei sich zu Hause!

Die Olivenöle im Set

50 ml Natives Olivenöl Extra aus dem Alentejo

Produzent: RISCA GRANDE, Alentejo, Portugal
 Olivensorte: Cobrançosa, Galega Vulgar, Verdeal
 Geschmack: mittel-intensiv, erstaunliches Spektrum an Aromen von Früchten bis zu mediterranen Kräutern

50 ml Natives Olivenöl Extra aus Apulien

Produzent: Galantino Familie, Apulien, Italien
 Olivensorte: Coratina
 Geschmack: intensive Fruchtigkeit (vor allem Apfelnoten) mit Bittermandel und klarer Schärfe

50 ml Natives Olivenöl Extra aus Katalonien

Produzent: Kooperative Cabacés, Katalonien, Spanien
 Olivensorte: Arbequina
 Geschmack: mildes Öl mit harmonischen Fruchtaromen und einen Hauch von Nüssen

50 ml Natives Olivenöl Extra aus Kreta

Produzent: Gebrüder Melabianakis, Kreta, Griechenland
 Olivensorte: Psiloelies
 Geschmack: mildfruchtig mit Noten von grüner Banane, fast cremige Konsistenz, sanfter Abgang

50 ml Natives Olivenöl Extra aus Sizilien

Produzent: Salvatore Cutrera, Sizilien, Italien
 Olivensorte: Noceralla
 Geschmack: mittel-intensive, frische Frucht und grünes Gemüse (z.B. Artischocke)

Das TRY Olivenöl Booklet

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat dazu mit drei Experten gesprochen, die sich seit Jahren leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen:

Andreas März: Olivenölproduzent in der Toskana und Chefredakteur der Olivenöl- und Weinzeitschrift Merum

Themistokles Pazianas: Olivenölproduzent in Griechenland und Besitzer eines Olivenölfachgeschäfts in Berlin

Thomas Fuhlrott: Mitglied des Deutschen Olivenöl Panels und Geschäftsführer der Olivenölfirma zait



TRY ESSIG

FÜNF AUSGEWÄHLTE ESSIGE ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER DAS
VIELSEITIGSTE WÜRZMITTEL



TRY ESSIG

Essige stehen nicht nur in jeder Küche, sondern kommen in jedem Kulturkreis in der ganzen Welt vor. Mit dem TRY Essig Set erfahren Sie, was gute Essige ausmacht, wie sie schmecken und hergestellt werden. In der Box befinden sich fünf sehr unterschiedliche Essigsorten (Balsam-, Gemüse-, Wein- und Fruchtessige). Alle Essige stammen vom renommierten Produzenten Alois Gölles aus der Steiermark, der komplett auf Aroma- und Konservierungsstoffe verzichtet. Das beiliegende Booklet ist der informative Begleiter in die Welt des Essigs. Laden Sie sich ein paar Freunde ein und machen Sie eine Essigverkostung bei sich zu Hause!

Die Essige im Set

50 ml Weißweinessig

Hergestellt ausschließlich aus der typisch österreichischen Traube Grüner Veltliner

Lagerung: mindestens zwei Jahre im Barrique-Fass

Geschmack: intensiv, spritzig, frisch und fruchtig

50 ml Quittenessig

Hergestellt ausschließlich aus vollreifen Quitten

Lagerung: ca. ein Jahr im Edelstahltank

Geschmack: herbe Fruchtigkeit, florale (parfümartige) Aromatik

50 ml Tomatenessig

Hergestellt ausschließlich aus vollreifen Tomaten

Lagerung: ca. ein Jahr im Edelstahltank

Geschmack: fruchttypischer, ausgeprägter

Tomatengeschmack

50 ml Weißer Balsamessig

Hergestellt aus einer Mischung von Weißweinessig (aus Grünem Veltliner) und eingekochtem, konzentriertem Traubenmost

Lagerung: ca. ein Jahr im Edelstahltank

Geschmack: süß-säuerlich, frisch, hell und klar

50 ml Apfelbalsamessig

Hergestellt ausschließlich aus eingekochtem Saft steirischer Apfelsorten

Lagerung: mindestens acht Jahre im Barrique-Fass

Geschmack: lebendiger Fruchtgeschmack, der verdichtet und in ein vielschichtiges Geschmacksensemble eingebunden ist

Das TRY Essig Booklet

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat dazu mit vier Experten gesprochen, die sich seit Jahren leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen:

Alois Gölles und Domenik Pirstinger: Inhaber bzw. Mitarbeiter der Essigmanufaktur Gölles aus der Steiermark

Michael Kempf: Sternekoch aus dem Berliner Restaurant Facil

Cathrin Brandes: Geschäftsführerin der Food-Beratungsagentur Tidbits, Autorin und Genussbotschafterin



TRY PFEFFER

FÜNF AUSGEWÄHLTE PFEFFERSORTEN ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER
DAS BELIEBTESTE GEWÜRZ DER WELT



TRY PFEFFER

Pfeffer - das beliebteste Gewürz der Welt. Es ist von keinem Esstisch wegzudenken, aber was hat es mit diesen kleinen Körnern genau auf sich? Mit dem TRY Pfeffer-Set lernen Ihre Kunden die Vielfalt unterschiedlicher Pfeffersorten kennen. In der Box befinden sich fünf Proben von bekannten und unbekannten Sorten, die alle geschmacklich durch einzigartige Noten überzeugen. Alle Pfeffer stammen aus nachhaltigem Anbau und sind auf ihre Herkunft zurückführbar. Das beiliegende Booklet ist der informative Begleiter in die Welt des Pfeffers. Laden Sie sich ein paar Freunde ein und machen Sie eine Pfefferverkostung bei sich zu Hause!

Die Pfeffersorten im Set

5g grüner Pfeffer

Herkunft: Periyar Nationalpark, Indien

Geschmack: mild mit frischen, leicht zitronig-floralen Noten

Passt besonders zu: Steak, Kartoffeln, Salate

10g kleiner Langer Pfeffer

Herkunft: Assam, Indien

Geschmack: Waldkräuter und Schokolade mit deutlicher Schärfe und leicht betäubender Wirkung

Passt besonders zu: Currys, Wild, geräuchertem Fisch

10g Schwarzer Tellicherry-Pfeffer

Herkunft: Kerala, Indien

Geschmack: warme Noten, die an Nüsse und Karamell erinnern mit einer fruchtigen Schärfe

Passt besonders zu: allen Fleischsorten (idealer Universalpfeffer)

10g Roter Kampot-Pfeffer

Herkunft: Kampot, Kambodscha

Geschmack: einzigartige Verbindung aus scharfen und fruchtig-beerigen Noten – ein vollmundiges Vergnügen

Passt zu: fruchtige Desserts, Fleisch (besonders Steak au poivre), Gemüse, Nudelgerichte

10g wilder Voatsiperifery-Pfeffer

Herkunft: Südosten Madagaskars

Geschmack: leicht erdiges Aroma (Pilze), Waldkräuter und Gewürze mit einer zunehmend zitronig-fruchtiger Note

Passt zu: Lamm, Fisch, Salaten & dunklen Saucen

Das TRY Pfeffer Booklet

Auf 58 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat dazu mit vier Experten gesprochen, die sich seit Jahren leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen:

Subramanian Kannan: Executive Director der International Pepper Community (IPC)

Nadine Pernstich-Amend: Buchautorin und Besitzerin einer Gewürz- & Kochbuchhandlung in Wien

Dr. Gernot Katzer: Gewürzkoryphäe, Weltenbummler und Betreiber einer beliebten Webseite zum Thema Gewürze

Patrick Hahnel: Besitzer des Gewürzhandels Spice for Life



TRY SALZ

FÜNF AUSGEWÄHLTE NATURSALZE ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER
DAS WEISSE GOLD



TRY SALZ

Das TRY Salz Set zeigt Ihnen, dass Salz nicht nur ein "Überlebensmittel", sondern auch ein Genussmittel sein kann. Die fünf Salze in der Box sind ausschließlich Natursalze, die weder nachträglich raffiniert noch mit Zusatzstoffen wie Rieselhilfen, Jod oder Fluor versetzt wurden. Zwei der Salze (Kala Namak und Rauchsalz) sind durch traditionelle Aufbereitungsmethoden geschmacklich veredelt.

Das beiliegende Booklet ist der informative Begleiter in die Welt des Salzes. Laden Sie sich ein paar Freunde ein und machen Sie eine Salzverkostung bei sich zu Hause!

Die Salzsorten im Set

40g Rosensalz

Herkunft: Salar de Uyuni, Bolivien

Besonderheiten: rosafarbig, feiner, gleichzeitig intensiver Geschmack

Passt besonders zu: Geflügel, Fisch, Fleisch & Gemüse

(gutes Universalsalz)

15g Murray River Salz

Herkunft: Murray-Darling-Becken, Victoria, Australien

Besonderheiten: pfirsichfarbig; milde, im Mund schmelzende Flocken

Passt besonders zu: leichten Speisen wie z. B. gedünstetem Fisch

40g Premium Rauchsalz

Herkunft: Region Aarhus, Dänemark

Besonderheiten: karamellfarbig, rauchiger Geschmack, der an sehr würzigen Katenschinken erinnert

Passt besonders zu: Eierspeisen, Tofu, Pilzgerichten und Pellkartoffeln

40g Kala Namak Salz

Herkunft: Assam, Indien

Besonderheiten: rostrote bis schwarze Färbung, schwefeliger Geschmack, der an gekochte Eier erinnert

Passt besonders zu: Indischen Gerichten wie Chutneys, aber auch zu veganem Eiersalat oder Eintöpfen.

20g Fleur de Sel - Pyramidensalz

Herkunft: Gujarat, Indien

Besonderheiten: pyramidenförmige Kristalle; knusprig, im Abgang leicht bitter

Passt besonders zu: gegrillten oder gebratenen Fleisch-, Fisch- & Gemüsegerichten

Das TRY Salz Booklet

Auf 58 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat dazu mit vier Experten gesprochen, die sich seit Jahren leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen:

Raphael Deckert und Marco Müller: Geschäftsinhaber & Vertriebsleiter für Natursalze von Biova, dem Salzimporteur und -händler aus dem Schwarzwald

Regina Schneider: Journalistin und Buchautorin zum Thema Salz, wie „Die Welt des Salzes“

Hilke Lamschus: Kuratorin des Deutschen Salz museums in Lüneburg



TRY KAFFEE

FÜNF AUSGEWÄHLTE KAFFEESORTEN ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER DAS BELIEBTESTE
GETRÄNK DEUTSCHLANDS



TRY KAFFEE

Das TRY Kaffee-Set nimmt Sie mit auf eine Reise in die Welt des Kaffees. Die Box beinhaltet fünf hochwertige Sorten aus fünf Ländern, die sehr unterschiedliche Geschmacksprofile besitzen. Alle Kaffees sind sogenannte "single-origin" Kaffees, die die Berliner Rösterei Flying Roasters alles direkt von Kooperativen einkauft. **Das Set ist sowohl mit gemahlenem Kaffee als auch mit ganzen Bohnen** erhältlich. Das beiliegende Booklet ist der informative Begleiter für das Thema Kaffee. Laden Sie sich Freunde ein und machen eine Kaffeeverkostung bei sich zu Hause!

Die Kaffeesorten im Set

50 Gramm Kaffee aus Äthiopien

Herkunft: Kooperative Fero in Sidamo

Aufbereitung: nassaufbereitet

Geschmack: deutlich florale und fruchtige Noten

50 Gramm Kaffee aus Guatemala

Herkunft: Kooperative „Asociacion de Pequeños Productores Entre Cerros“ (APPAECE) in San Marcos

Aufbereitung: nassaufbereitet

Geschmack: florale Noten (Rose), Zitrusfrüchte und spritziger Säure

50 Gramm Kaffee aus Honduras

Herkunft: Kooperative COMBRIFOL (Cooperativa Mixta Brisas de La Frontera), Marcala

Aufbereitung: trocken aufbereitet

Geschmack: vollreifer, fruchtiger Kaffee mit Aromen von Papaya und Erdbeere.

50 Gramm Kaffee aus Indonesien

Herkunft: Kooperative Permata Gayo, Sumatra

Aufbereitung: nassaufbereitet

Geschmack: würzig, säurearm und erdige Noten und Kirscharomen

50 Gramm Kaffee aus Kolumbien:

Herkunft: Kooperative Fondo Paez, Cauca

Aufbereitung: nassaufbereitet

Geschmack: viel Süße (Honig und Karamell) und ein bisschen Säure (Orangensäure).

Das TRY KAFFEE Booklet

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. TRY FOODS hat dazu mit vier Experten gesprochen, die sich seit Jahren leidenschaftlich mit dem Thema beschäftigen.

Cory Andreen: Besitzer vom CK Café und 2012 World Cup Coffee Tasters Champion

Nikolaus Faltmeier: Rohkaffeehändler bei Stockler, dem brasilianischen Tochterunternehmen der Neumann Kaffee Gruppe

Nadine Heymann & Olli Klitsch: Co-Gründer und Geschäftsführer von Flying Roasters, einem Kaffeeimporteur, -röster und -händler



TRY SCHOKOLADE

FÜNF AUSGEWÄHLTE GRAND CRU
SCHOKOLADEN ZUM PROBIEREN

INFORMATIONEN ÜBER
DAS SINNLICHSTE GENUSSMITTEL



TRY SCHOKOLADE

Mit dem TRY Schokolade Set können Ihre Kunden Sie nicht nur fünf herausragende Grand Cru Schokoladen, die von dem Schweizer Spitzenhersteller Felchlin produziert werden, probieren, sondern sie erhalten mit dem beiliegenden Booklet auch viele interessante Informationen rund um das sinnliche Genussmittel. Alle fünf Schokoladen werden ausschließlich aus Edelkakaosorten und anderen auserlesenen Rohstoffen (z. B. Vanille aus Madagaskar) hergestellt, die ausschließlich aus nachhaltigem und sozialverträglichem Anbau bezogen werden. Laden Sie sich ein paar Freunde ein und machen eine Schokoladenverkostung bei sich zu Hause!

Die Schokoladen im Set

40g Arriba Nacional 72%

Kakao: Edelkakao der Sorte Nacional aus Esmeraldas, Ecuador
Zutaten: Kakaomasse (mind. 72%), Zucker, Kakaobutter, reine Vanille
Geschmack: fruchtig mit Kaffee- und Lakritz-Noten und blumigem Cassis im Abgang

40g Cru Sauvage 68%

Kakao: Edelkakao der Sorte Criollo Amazonica aus Beni, Bolivien
Zutaten: Kakaomasse (mind. 68%), Zucker, Kakaobutter
Geschmack: Dörripflaumen-Bouquet; harmonischer Kakaogeschmack mit Aromen von Zitrone Grapefruit und Vanille

40g Hacienda Elvesia 74%

Kakao: Edelkakao der Sorte Trinitario aus Samaná, Dom. Rep.
Zutaten: Kakaomasse (mind. 74%), Zucker, Kakaobutter
Geschmack: kräftiger Geschmack mit Schwarzteearomen und einer milden Tabak-Note; im Abgang gewürzig und fruchtbetont.

40g Java 64%

Kakao: Edelkakao der Sorte Criollo aus Java, Indonesien
Zutaten: Kakaomasse (mind. 64%), Zucker, Kakaobutter, reine Vanille
Geschmack: leicht torfiger, rauchiger Geschmack mit Aromen von Brombeere und Dörripeige

40g Maracaibo 65%

Kakao: Edelkakao der Sorte Criollo aus Sur del Lago, Venezuela
Zutaten: Kakaomasse (mind. 65%), Zucker, Kakaobutter, naturreines Sojalezithin (nicht genmanipuliert), reine Vanille
Geschmack: Noten von Kaffee, Pflaumen, Orangenblüten, Zimt und süßlichen Rosinen im Abgang

Das TRY Schokolade Booklet

Auf 60 Seiten finden Sie Hintergrundinformationen, praktische Tipps und persönliche Geschichten. Wir haben dazu mit vier Experten gesprochen, die sich leidenschaftlich mit Schokolade beschäftigen:

Sepp Schönbächler: Entwicklungschef & Qualitätsmanager, Felchlin

Franz Ziegler: Chocolatier, Autor, Dozent & Berater

Georg Bernardini: ehemaliger Eigentümer Confiserie Coppeneur et Compagnon GmbH und jetziger Autor und Berater

Anna Plagens: ehemals Pâtissière bei Pierre Hermé in Paris und nun Besitzerin der Berliner Patisserie Du Bonheur

DAS AUSPACKEN



TRY FOODS



Café
as
Nicaragua

