

Katalog 2025/2026

ALLES
AUF EINEN
Blick



Liebe geht bekanntlich durch den Magen und wir freuen uns, dass wir in vielen Küchen ein großer Bestandteil bei der Zubereitung der Mahlzeiten sein dürfen.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Zutaten und Delikatessen aus deutschen Manufakturen zu finden und zu unseren Edelschmaus Köstlichkeiten zu verarbeiten. Unsere Produkte sind handgefertigt, ohne künstliche Geschmacksverstärker & Farbstoffe und deshalb bestens geeignet für eine frische und gesunde Küche. Genuss fängt bei den Zutaten an.

Unsere Philosophie ist es, die Qualität und den Genuss beim Kochen zu leben, Menschen zu verbinden und die Intensität durch gemeinsame Erlebnisse zu steigern. Unsere selbstständigen Vertriebspartner*innen sind das Herzstück unseres Familienunternehmens. Genussreiche Verkostungen und die persönliche Beratung sind die Basis für den Erfolg der Firma Edelschmaus. Unser durchdachtes Konzept ermöglicht einen leichten Einstieg in unser Beraterteam.

Sprich uns gerne an und werde ein Teil der Edelschmaus-Erfolgsgeschichte!



HERAUSGEBER

Edelschmaus GmbH

Geschäftsführende Gesellschafter: Lars Gorny & Katharina Gorny
De-Vos-Str. 13, 25524 Itzehoe | info@edelschmaus.com

LADEN

De-Vos-Str. 13, 25524 Itzehoe
04821-60 49 770 | laden@edelschmaus.com

BILD | TEXT

Edelschmaus | info@edelschmaus.com
Nadine Plaggenborg Fotografie | nadine.plaggenborg@ewe.net

SATZ | LAYOUT

Miriam Lüken | kontakt@zwergeinmonster.de

DRUCK

Goldschmidt GmbH Druck & Medien
Alte Ziegelei 2 | 49757 Werlte | info@goldschmidt-druck.de

Alle Rechte sind Edelschmaus vorbehalten.

Jegliche Vervielfältigung oder Weiterverbreitung in jedem Medium als Ganzes oder in Teilen bedarf der schriftlichen Zustimmung von Edelschmaus.



Tipp

Die unterhaltsamste und köstlichste Art Edelschmaus kennen zu lernen ist eine **Verkostung**. Unsere Vertriebspartnerinnen und Vertriebspartner gehen mit Dir und Deinen Gästen auf eine Erlebnisreise der Sinne.

Lade Freunde, Verwandte und Nachbarn ein und genießt gemeinsam die Produktvielfalt von Edelschmaus.

Unsere Basic-Rezepte

Kräuterbutter

4-5 TL Gewürzzubereitung mit 8 TL Wasser quellen lassen. In 250 g weiche Butter einrühren und 20 Minuten ziehen lassen.

Dressing

1 geh. TL Gewürzzubereitung mit 2 TL Wasser quellen lassen.
Mit 3 EL Essigzubereitung, 1 TL Senfcreme und 6 EL Griechischem Olivenöl gut verrühren.
Evtl. mit Regenbogen Pfeffer ab-schmecken.

Pesto

je nach gewünschter Menge

1 Teil Gewürzzubereitung mit 2 Teilen Wasser quellen lassen. Öl oder Würzöl bis zur gewünschten Konsistenz unterrühren.

Dip

2 TL Gewürzzubereitung mit 4 TL Wasser quellen lassen.
Mit 200 g Crème fraîche, Schmand, Joghurt oder Frischkäse verrühren und 20 Minuten ziehen lassen.



Pesto, Dip & Toppings

Unsere facettenreichen Pestos und Gewürzzubereitungen sind **mit Liebe von Hand gefertigt**, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe, in Spitzenqualität.

Genieße damit eine frische, vielfältige und vor allem gesunde Küche.



” 39,2% Knoblauch, Meersalz, Pfeffer, Zitronengranulat (Zitronensaftkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Petersilie, Olivenöl



” Paprika, Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin, Chillies

Balkan

Gewürzzubereitung



” Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke), Knoblauch, Meersalz, Paprika, Oregano, Basilikum, Zwiebeln, Rapsöl

Bruschetta

Gewürzzubereitung



” Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke), Meersalz, Pinienkerne, Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel Blätter, Pfeffer schwarz

Bruschetta Verde

Gewürzzubereitung



” Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Tomatenchips (Tomaten, Maisstärke), Roh-Rohrzucker, Meersalz, Kurkuma, Mangoflocken, Tomaten, Coriander, Senfsaat, Bockshornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch

Currywurst Carl

Gewürzzubereitung



” Meersalz, Tomaten, Liebstöckel, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Kurkuma, Pastinake, Dill, Rauch

Eggstra legger

Gewürzzubereitung



” Meersalz, Kartoffelstärke, Karotte, Zwiebel, Pastinake, Shiitake, Kürbis, Petersilie, pflanzliches Öl, Curcuma, Liebstöckelwurzel

Feines Süppchen

Würzmischung



„ Zwiebeln, Salz, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knoblauch, Paprika, pflanzliches Öl

Garten Glück Gewürzzubereitung



„ Knoblauch, Zwiebeln, **Milchzucker**, Sellerie, Salz, Petersilie, Estragon, Curcuma, nat. Aromen, Pfeffer, Gewürze, Salbei, Thymian, Oregano, Zitronensäure, Koriander, pflanzliches Öl, Chili, Paprika, Rosmarin, Speise-würze, Dextrose, Sonnenblumenöl



„ Knoblauch geröstet, Meersalz, Rohrzucker, Chili, Pfeffer schwarz, Oregano, Thymian, Majoran

Knobi Kult Gewürzzubereitung



„ Zwiebel, Paprika, Fleur de Sel, Tomaten, Kurkuma, Paprikapulver geräucherter (Paprika, Rauch), Pfeffer schwarz, Rauchsatz (Meersalz, Buchenrauch), Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Basilikum, Koriander, Piment Pfeffer, Chili, Majoran, Liebstöckelblätter, Schnittlauch

Kesselzauber Gewürzzubereitung



„ Zwiebeln, Meersalz, Paprika, Petersilie, Tomaten, Schnittlauch

Kräuter Freude Gewürzzubereitung



„ Röstzwiebeln (Zwiebeln, Pflanzliches Öl), Meersalz, Paprika, Zwiebeln, Senfsaat, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Liebstöckel, Cumin, Rauch



„ Chili, Tomatenflocken (Tomatenmark, Maisstärke), Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Curry, SENF, Olivenöl

Mucho Pikante Würzmischung



Pesto, Dip & Toppings



New

„ Schwarzkümmel, Salz (Sonnenflocken), Tomaten, Orangenschalen, Karotte, Ingwer, Petersilie, Cumin, Zwiebel, Chili, Dattelsüß, Pfeffer schwarz, Pfefferminze, Korianderblätter, Schnittlauch, Lemon Myrtle, Stevanis! „

Orient Spice Gewürzzubereitung



„ Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Tomaten, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Bohnenkraut, Schnittlauch, Chilies, Rapsöl „

Pasta Party Gewürzzubereitung



„ Tomatenflocken (Tomatenmark, Maisstärke), Zwiebeln, 8 % Mischpilze (Butterpilze, Champignons, Steinpilze), Aromen, Salz, Oregano, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Olivenöl, Pfeffer „

Pilz Pesto Würzmischung



„ Paprika, Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Schwarzkümmel, Schnittlauch, Salz, Senfsaat, Pfeffer, Bohnenkraut, Macis, Zitronenschalen, Rauch „

Pimp my Bread Würzmischung



„ Tomaten, Basilikum, Oregano, Meersalz, Rosmarin, Thymian, Chili „

Pizza Blitz Würzmischung



„ Ananas, Tomaten, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Maisstärke, Knoblauch, Chilies, Paprika, Ingwer, Rauch „

Reise nach Hawaii Würzmischung



New

„ Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Senfsaat, Zucker, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Koriander, Petersilie, Cumin, Olivenöl „

Rub around Würzmischung



New

„ 40% Kräuter (Basilikum, Petersilie, Majoran, Thymian, Dill, Kerbel, Korianderblätter, Salbeiblätter), Meersalz, Zucker, Zwiebeln, Zitronengranulat (Maisstärke, Zitronensätkonzentrat), Knoblauch, Paprika, Chili, Olivenöl, nat. Aroma „

Salatkräuter Gewürzsatz



„ Meersalz, Paprika, Rohrzucker, Knoblauch, Pfeffer, Zwiebeln, Senfsaat, Kurkuma, Thymian, Oregano, Majoran, Rauch „

Smoky Rub Würzmischung

New



„ 40% Zwiebeln, Salz, 15% Toastzwiebeln, Rohrohrzucker, Knoblauch, Schnittlauch, Pfeffer, Petersilie, Säuerungsmittel: Citronensäure

Sour Cream Gewürzzubereitung



„ Zucker, **Senfsaat**, Salz, Dill, Maltodextrin, Zitronensaftpulver, nat. Aromen, Gewürz

New



„ Mangoflocken, Ananasflocken (Ananas, Maisstärke), Roh-Rohrzucker, Salz, Zwiebeln, Chillies, Kurkuma, Knoblauch, Coriander, Petersilie, Süßholzwurzel, Bockshornkleesaat, Ingwer, Kümmel, **Senfsaat**, Dexrose, Dill, Piment, Muskatnuss, Basilikum, **Sellerie**, Cardamom, Nelken

Sweet Curry Würzmischung



„ Zwiebeln, Meersalz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Roh-Rohrzucker, Paprika

Tango Argentino Gewürzzubereitung



„ Tomaten, Balsamico Salz (Salzflocken 98%, Balsamico Essig 2% (Weinessig, gek. Traubenmost), gefrocknet), Paprika, Zwiebel, Orangenschalen, Oregano, Rosmarin, Thymian

New



„ Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Paprika, Pfeffer, Petersilie, Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum, Kurkuma, Chillies, Salbei, Muskatnus



„ Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer



„ Paprika, Tomatenchips (Tomaten, Maisstärke), Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), **Sellerie**, Tomaten, Liebstöckel, Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Pastinake, Rauch

Toskana Gewürzzubereitung

Tzatziki Gewürzzubereitung

Umami Gewürzzubereitung



Essig-Zubereitungen

Unsere Essigzubereitungen werden auf Grundlage von ausgereiftem, mildem Weißweinessig und edlem Aceto Balsamico di Modena hergestellt.

Ihr geringer Säureanteil und die feinen Geschmacksvariationen machen sie zu ausdrucksstarken und besonderen Begleitern Deiner Gerichte.



Nen

„ 4,8% Säure | Konzentrierter Most aus weißen Trauben, Weißweinessig, gekochter Traubenmost, **SULFITE**

Balsamico rosé mild



„ 3% Säure | Zucker, Weißweinessig, Glukosesirup, 5% Blaubeersaft aus Konzentrat, Aroniasaftkonzentrat, nat. Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Blaubeer Creme fruchtig & süß



„ 3% Säure | 39,5% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Zucker, 11,5% Cranberysaft aus Konzentrat, Invertzuckersirup, Glukosesirup, nat. Aroma, Wasser, nat. Cranberry Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Cranberry Creme fruchtig & süß



„ 3% Säure | 40% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Zucker, Glukosesirup, 5% Tomatensofakonzentrat, Brannweinessig, Karamellsirup, Wasser, nat. Aroma, nat. Basilikum Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Dunkle Tomaten Creme fruchtig-würzig



„ 4% Säure | Invertzuckersirup, 34% Erdbeersmark, Brannweinessig, Maltodextrin, 1% Rhabarbersaft, Modifizierte Stärke, nat. Aromen, Verdickungsmittel: Xanthan und Guarkeimzelle, färbendes Lebensmittel: Konzentrat aus Karotte, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Erdbeer auf Rhabarber fruchtig & Süß



„ 3% Säure | 50% Dattelsirup, 17% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat) (**SULFITE**), Zuckerrübensirup, Brannweinessig, Zucker, 5,2% Feigensaftkonzentrat, Aroma

Feige-Dattel Creme honigsüßer Geschmack



„ 3% Säure | Zucker, 41% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), 5% Granatapfelsaftkonzentrat, nat. Aroma, Glukosesirup, Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Granatapfel Creme fruchtig & süß



„ 5,3% Säure | Weißweinessig, 33,8% Himbeersaft aus Konzentrat, Zucker, nat. Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Himbeer Creme fruchtig süß



„ 3% Säure | Wasser, Zucker, Weißweinessig, 16% Zitronensaft aus Konzentrat, 0,3% Fleur de Sel, Caramelsirup, nat. Aromen, nat. Basilikum Aroma, Antioxidationsmittel: **KALIUMMETABISULFIT**

Lemon Basil Creme würzig mild



„ 4% Säure | Invertzuckersirup, 29% Mangomark aus Markkonzentrat, Brannweinessig, nat. Aroma, färbendes Lebensmittel: Konzentrat aus Saflor und Zitrone, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Mango Zitronen Creme fruchtig exotisch



„ 3% Säure | 40% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenzuckerkonzentrat), Glukosesirup, Invertzuckersirup, Brannweinessig, Karamellsirup, nat. Aromen, Salz, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Milder Kräuterbalsam fruchtig & süß



„ 3% Säure | Dattelsirup, 17,6 % Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenzuckerkonzentrat) (**Sulfite**), Zuckerrübensirup, Zucker, Brannweinessig, 0,5 % **Haselnussextrakt**, Aroma

Nuss Creme nussig-cremig



„ 3 % Säure | 50% Dattelsirup, 18% Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.) (Weinessig, Traubenzuckerkonzentrat) (**Sulfite**), Zuckerrübensirup, Invertzuckersirup, Brannweinessig, nat. Aroma (**Sellerie**)

Orient Creme fruchtig & süß



„ 3% Säure | Zucker, Weißweinessig, 21,5% Pfirsichsaftkonzentrat, Glukosesirup, 4,4% Maracujasaftkonzentrat, nat. Aromen, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Peach Passion fruchtig & süß



„ 3% Säure | Zucker, Weißweinessig, 9,8 % Traubensaft aus Konzentrat, Wasser, Glukosesirup, nat. Aroma, Saflor- und Zitronenkonzentrat, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Sachte Traube sanft & süß



„ 3% Säure | Zucker, Weißweinessig, Wasser, 11% Aronia- und Johannisbeersaft aus Konzentrat, 2,5% schwarzer Johannisbeersaft aus Konzentrat, 2,5% Heidelbeersaft aus Konzentrat, 2,5% Erdbeersaft aus Konzentrat, nat. Aromen, nat. Vanille Aroma, Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**

Wildberry Creme fruchtig & süß



Salze & Pfeffer



„ Meersalz, Buchenrauch

Buchenrauchsalz
Salz



„ Meersalz fein, Paprika, Kurkuma, Chili, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano, Rauch



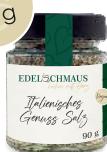
**Chimichurri
Genuss Salz**
Gewürzsalz



„ Meersalz, Paprika, Curry, Vanillezucker, Zimt, Rauch

Fritten Frieda
Gewürzsalz

6,99 €
90 g



„ Meersalz, Rosmarin, Oregano, Basilikum, Thymian

**Italienisches
Genuss Salz**
Gewürzsalz

6,99 €
130 g



„ Meersalz, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie

Knobi Genuss Salz
Gewürzsalz

6,99 €
85 g



„ Fleur de Sel, Pfeffer schwarz, Paprika, Grüner Pfeffer, Knoblauch, Chipotle Chili (Chili, Rauch), Knoblauch geräuchert (Knoblauch, Rauch), Grüner Pfeffer geräuchert (Grüner Pfeffer, Rauch), Chili

**Malabar
Genuss Salz**
Gewürzsalz



„ Meersalz

New



„ Meersalz

New



„ Pfeffer schwarz

Meersalz
Natureines Salz

Meersalz fein
Natureines Salz

Pfeffer gemahlen
Pfeffer



„ Meersalz, schwarzer Pfeffer



„ Meersalz, Paprika, Rauchsalz, Senfmehl, Petersilie, Zwiebel



„ Pfeffer, 5 % Rosa Pfeffer

Pfeffer Salz Mix Gewürzsalz



„ Meersalz, Zwiebeln, Pfeffer, Senf, Petersilie, Paprika

Potato Paul Gewürzsalz



„ Pfeffer, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Paprika, Rapsöl, Liebstöckel, Rauch

Regenbogen Pfeffer Pfeffer



„ Karotten, Meersalz, Zwiebeln, Pastinake, Lauch, Bohnenkraut, Liebstöckel

Royales Genuss Salz Gewürzsalz

Steak Pfeffer Pfeffer

Suppenliebe Gewürzzubereitung



Fein aufeinander abgestimmte Gewürze und Kräuter, naturreines Meersalz und ausgewählte Pfeffersorten machen unsere Salz- und Pfefferkompositionen zum Hochgenuss.

Ob mit mediterranen Kräutern oder Pfeffer aus Madagaskar, für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Öle

Unsere hochwertigen Öle und Würzöle verleihen allen Gerichten das gewisse Etwas. Von mildem Griechischen Olivenöl, Omas Butteröl, hochherziger Bratlust und würzigem Kräuter Öl zu unseren Würzölen mit Zwiebel, Knoblauch, Basilikum oder mediterranen Kräutern - bei uns gibt es für jede kulinarische Kreation das passende Öl. **Perfekt für alle Genussmenschen!**



„ Rapsöl, 40% spanisches Olivenöl nativ extra, nat. Basilikumaroma, nat. Aroma

Basilikum Öl Würzöl



„ Rapsöl, raffinierter

New



„ Griechisches Olivenöl nativ extra aus Koroneikioliven, erste Gütekasse, kalt gepresst



„ Rapsöl, 20% natives Olivenöl extra (Spanien), nat. Aromen, Oregano Öl, nat. Basilikumaroma, Knoblauch Öl

Bratlust Würzöl



„ 94,5 % Rapsöl, 5 % spanisches Olivenöl nativ extra, Knoblauch/Kräuter-Extrakt

Griechisches Olivenöl Würzöl



„ 94 % Rapsöl, 5 % spanisches Olivenöl nativ extra, 1 % nat. Gewürzaroma, (enthält Sellerie)



„ Rapskernöl, natürliche Aromen

Knobi Öl Würzöl

Kräuter Öl Würzöl

Omas Butteröl Rapskernöl, aromatisiert



„ 98% Rapsöl, 2% natürliches Zwiebelaroma

Zwiebel Öl Würzöl



Mild, mit würzigem Knoblauch oder fruchtig-exotisch.
Unsere hochwertigen **Senfkreationen** werden Feinschmeckern gefallen.
Zu Käse oder Fleisch, im Dressing, in Marinaden oder in Dips machen sie jedes Gericht zu etwas Besonderem.



„ Senfsaat, Brannweinessig, 3% Knoblauch, Pfeffer



„ 33% Orangenfruchtzubereitung (Orangensaftkonzentrat, Zucker, Verdickungsmittel Pektin), Senfsaat, Brannweinessig, 4% Mango, Curry, Kurkuma



„ Gelbe und braune Senfsaat, Brannweinessig, Traubenessig, Apfelessig, Rohrzucker, Gewürze

Knobi Senf Senf

Orangen Mango Senf Senf

Schmauszeit Senf Senf



Gewürzzucker



8,99 €
110 g

„ Zucker, 5% Vanille

New



8,99 €
100 g

„ Ahornzucker, Rohrzucker, Apfel

New



8,99 €
115 g

„ Zucker weiß, Blaubeeren getrocknet

Black & White Vanillezucker



8,99 €
120 g

„ Kandis, Rohrzucker, Vanillezucker,
Tonkabohne, Anis, Zimt, Cardamom

Miss Mapfel Zuckerspezialität



8,99 €
120 g

„ Rohrohrzucker, Tonkabohnen

Pink Berry Zuckerspezialität



Süße Verführung Zuckerspezialität

Wonkas Tonka Zuckerspezialität

Entdecke unsere verführerischen Gewürzzucker mit Tonkabohne, Vanille, Apfel oder Blaubeeren. Sie sind perfekt um Desserts, Gebäck und Torten oder Heißgetränken eine besondere Note zu verleihen.

Unsere Gewürzzucker lassen keine süßen Wünsche offen!





Einzelgewürze



8,99 €
60 g

„ Kurkuma, Süßholzwurzel, Senfsaat, Coriander, Dexrose, Dill, Ingwer, Salz, Basilikum, Bockshornkleesaat, Sellerie, Kümmel, Chilliess, Knoblauch



6,99 €
50 g

„ Knoblauch



6,99 €
70 g

„ Paprika

Buddhas Sternenstaub Gewürz

Knobi Chips Gewürz

Paprika rot Gewürz



6,99 €
70 g

„ Paprika, Rauch

Smoky Paprika Gewürz



Kleiner Genuss

Welches Set passt zu dir?

FEINSCHMECKER

4x 106 ml

- Currywurst Carl
- Kräuter Freude
- Potato Paul
- Knobi Genuss Salz

SÜß & SALZIG

4x 106 ml

- Wonkas Tonka
- Süße Verführung
- Poseidons Genuss Salz
- Pfeffer Salz Mix

GENUSSREISE

4x 106 ml

- Italienisches Genuss Salz
- Pasta Party
- Royales Genuss Salz
- Tango Argentino

New

4 YOUR BBQ

4x 106 ml

- Smoky Rub
- Umami
- Meat & Veggie
- Steak Pfeffer

New

DAS FLÜSSIGE TRIO

3x 100 ml

- Himbeer Creme
- Lemon Basil Creme
- Knobi Öl



Preis je Set
21,99 €

ideal zum Probieren
oder Verschenken

Unsere Küchenhelfer

Wer gerne und viel kocht, weiß sie zu schätzen – **praktische Küchenhelfer**. Abgestimmt auf unsere Produkte geht damit das Portionieren beim Kochen noch leichter von der Hand.

Außerdem findest Du in unseren Rezeptheften genussvolle Inspirationen zum Nachkochen – natürlich mit unseren Edelschmaus-Produkten!



Rezeptheft

Band 1 „Genussmomente“ oder Band 2 „Gaumenfreuden!“

Köstliche Rezepte und Inspirationen mit unseren Edelschmaus-Produkten



für 200 ml Flasche | säurebeständig



für 500 ml Flasche | fein dosierbar & leicht zu reinigen



praktischer Streudeckel

Ausgießer Silikon

Ausgießer Schwarz

Genuss-Verschluss



Geschenkbox (ohne Inhalt) für 4x 106 ml Edelschmaus-Produkte

2,50 €



13 cm hoch | ohne Inhalt

7,99 €



2x Edelstahlstreuer in Bambusständern | ohne Inhalt

Salz-/Pfefferstreuer

New

New

Genuss-Box

Gewürzmühle



Unsere Spar-Sets

Verkostung 1, 2 und 3 Bitte frage die gewünschten Produkte in den Kundenbestellschein ein.
Es ist keine doppelte Produktwahl möglich.

22,88 €
sparen

1x Öl, Würzöl 500 ml
Kräuter Öl,
Omas Butteröl oder
Griechisches Olivenöl
für 17,99 €

1x Ausgießer Schwarz
für 500 ml Flasche

1x Gewürzmühle
ohne Inhalt



1x Öl, Würzöl 200 ml
für 13,99 €

1x Ausgießer Silikon
für 200 ml Flasche

1x Gewürzzubereitung,
Gewürzucker, Dip, Pesto,
Senf oder Rezeptheft
für 8,99 €

1x Genuss Salz, Pfeffer
oder Gewürz für je 6,99 €

2x Ausgießer Silikon

2x Essigzubereitungen

2x Gewürzzubereitungen,
Dip, Pesto, Gewürzucker,
Senf oder Rezeptheft
für je 8,99 €

*Top
Angebot*

14,91 €
sparen



6,94 €
sparen



GORUMET-SET

nur 104,99 €

Im Einzelverkauf: 127,87 €

PROFI-SET

nur 81,99 €

Im Einzelverkauf: 96,90 €

PROBIER-SET

nur 59,99 €

Im Einzelverkauf: 66,93 €

GENUSS-SET

5,93 €
sparen

nur 49,99 €

Bilder dienen nur als Beispiele | Stand Oktober 2025

3x Gewürzzubereitung,
Dip, Pesto, Gewürzucker, Senf
oder Rezeptheft für je 8,99 €

2x Genuss Salz, Pfeffer
oder Gewürze für je 6,99 €

3x Genuss-Verschluss Deckel





Verkostung 1

Anwendungsideen	
♥♥♥	Granatapfel Creme Essigzubereitung
♥♥♥	Dressing & Vinaigrette Müsli, Smoothie & Eis Joghurt- & Quarkspeisen zum Abschmecken von dunklen Soßen
♥♥♥	Sanfte Traube Essigzubereitung
♥♥♥	Dressing & Vinaigrette zum Abschmecken von hellen Soßen Eis & Obstsalat
♥♥♥	Milder Kräuterbalsam Essigzubereitung
♥♥♥	Dressing & Vinaigrette Schmorgerichte mediterrane Speisen & Antipasti Soßen Suppen & Eintöpfen
♥♥♥	Feige Dattel Creme Essigzubereitung
♥♥♥	Dressing & Vinaigrette Flammkuchen zum Abschmecken von Soßen Käse
♥♥♥	Mango Zitronen Creme Essigzubereitung
♥♥♥	Dressing & Vinaigrette exotische Gerichte Joghurt- & Quarkspeisen Dessert & Eis
♥♥♥	Meersalz Naturrein Salz
♥♥♥	Mittelgrobe Körnung zur Verwendung mit oder ohne Mühle. Intensives, weiches Aroma zum Würzen sämtlicher Speisen und Gerichte.
♥♥♥	Regenbogen Pfeffer Pfeffer Gewürzmischung
♥♥♥	Grillfleisch Fisch Dressings Marinaden
♥♥♥	Knobi Genuss Salz Gewürzsalz
♥♥♥	Knoblauchbutter Pastagerichte Salsa Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥♥♥	Potato Paul Gewürzsalz
♥♥♥	Pommes & Bratkartoffeln Kartoffelpalten Gemüsepfanne Marinade für Grillhähnchen
♥♥♥	Griechisches Olivenöl Olivenöl nativ extra
♥♥♥	zu allen kalten Gerichten zum Dünsten & Braten bis 180 °C
♥♥♥	Italienisches Öl Würzöl
♥♥♥	Caprese, Bruschetta & Antipasti Grillgemüse & Salat Pizza & Pasta Brot
♥♥♥	Bruschetta Pesto Gewürzzubereitung
♥♥♥	Pesto mit frischen Tomaten auf geröstetem Brot Pizza- & Pastagerichte Würzen von Fleisch & Fisch
♥♥♥	Kräuter Freude Dip Gewürzubereitung
♥♥♥	Dip & Kräuterbutter Kartoffelcreme Würzen von Gemüse & Salat
♥♥♥	Aioli Dip Würzmischung
♥♥♥	Dip & Kräuterbutter Gemüse Aioli Creme Marinade zum Würzen von Geflügel & Fisch
♥♥♥	Pasta Party Dip Gewürzzubereitung
♥♥♥	Nudelsalat Pastagerichte Dip & Salatdressing Risotto Gemüsepfannen
♥♥♥	Sweet Curry Dip Würzmischung
♥♥♥	Dip & Kräuterbutter fruchtige Currypfannen Marinade für Geflügel & Scampis
♥♥♥	Svenska Schmaus Dip Würzmischung
♥♥♥	Fisch & Meeresfrüchte Ofengemüse Salatdressing Suppen & Eintöpfe
♥♥♥	Orangen Mango Senf Senf
♥♥♥	Dressings & Soßen Fleischmarinaden Mayonnaise Brotzeit
♥♥♥	Miss Mapfel Zuckerspezialität
♥♥♥	Milchreis & Griessbrei Gebäck & Kuchen Porridge & Müsli Joghurt- & Quarkspeisen



Verkostung 2

Anwendungsideen	
♥♥♥	Cranberry Creme Essigzubereitung
♥♥♥	Balsamico rosé Essigzubereitung
♥♥♥	Dunkle Tomate Essigzubereitung
♥♥♥	Orient Creme Essigzubereitung
♥♥♥	Blaubeer Creme Essigzubereitung
♥♥♥	Italienisches Genuss Salz Gewürzsatz
♥♥♥	Chimichurri Genuss Salz Gewürzsalz
♥♥♥	Fritten Frieda Gewürzsalz
♥♥♥	Suppenliebe Gewürzzubereitung
♥♥♥	Omas Butteröl Rapskernöl, kaltgepresst
♥♥♥	Basilikum Öl Würzöl
♥♥♥	Bruschetta Verde Pesto Gewürzzubereitung
♥♥♥	Garten Glück Dip Gewürzzubereitung
♥♥♥	Knobi Kult Dip Gewürzzubereitung
♥♥♥	Currywurst Carl Gewürzzubereitung
♥♥♥	Rub around Würzmischung
♥♥♥	Orient Spice Gewürzzubereitung
♥♥♥	Knobi Senf Senf
♥♥♥	Wonkas Tonka Würzmischung



Verkostung 3

		Anwendungsideen
♥ ♥ ♥	Erdbeer auf Rhabarber Essigzubereitung	Dressing & Vinaigrette Joghurt & Quarkspeisen Crêpes & Pfannkuchen Desserts & Eis
♥ ♥ ♥	Peach Passion Essigzubereitung	Dressing & Vinaigrette zum Abschmecken von hellen Soßen als Aperitif im Sekt als Erfrischungsgetränk in Mineralwasser
♥ ♥ ♥	Lemon Basil Creme Essigzubereitung	Dressing & Marinaden Suppen & Soßen Fisch & Meeresfrüchte Geflügelgerichte
♥ ♥ ♥	Nuss Creme Essigzubereitung	Dressing & Vinaigrette für dunkle Blattsalate Pilzgerichte Obst oder Eis Käse
♥ ♥ ♥	Wildberry Creme Essigzubereitung	Dressing & Vinaigrette, Schokoladendessert, Joghurt- & Quarkspeisen, Aperitifs, im Mineralwasser
♥ ♥ ♥	Malabar Genuss Salz Gewürzsalz	Fleisch, Fleischersatz & Fisch, Steak & Grillfleisch, Schmorgerichte, Suppen & Saucen, Gemüse & Rohkost
♥ ♥ ♥	Steak Pfeffer Pfeffer Gewürzzubereitung	Steak Grillfleisch & Marinaden Suppen & Eintöpfe Pasta & Aufläufe
♥ ♥ ♥	Royales Genuss Salz Gewürzsalz	Rohkost Kartoffelgerichte Salatdressings Würzen von Fleisch & Fleischersatz
♥ ♥ ♥	Feines Süppchen Brühe Würzmischung	Suppen, Soßen & Eintöpfe Gemüse- & Reispfannen Panaden & Marinaden
♥ ♥ ♥	Kräuter Öl Würzöl	Dressing & Vinaigrette Grillgemüse & Antipasti Pasta- & Kartoffelgerichte Fleisch & Fleischersatz Fisch & Scampi Brote
♥ ♥ ♥	Zwiebel Öl Rapsöl	Dressing & Marinaden Pasta & Risotto Pizza, Flammkuchen & Zwiebelkuchen Brot
♥ ♥ ♥	Tomato Rosso Gewürzzubereitung	Dressing & Kräuterbutter Gewürz & Topping für Focaccia, Brot und Baguette Gemüse & Antipasti Pizza & Pasta
♥ ♥ ♥	Indien Traum Dip Würzmischung	Dip & Kräuterbutter Sahnesoße die indische Küche Marinade zum Würzen von Geflügel & Fisch
♥ ♥ ♥	Salatkräuter Gewürzsalz	Dressing & Vinaigrette Dip & Kräuterbutter Würzen von Gemüse & Salat Pesto Kartoffelgerichte Fisch & Meeresfrüchte
♥ ♥ ♥	Tzaziki Dip Gewürzzubereitung	Dip (z.B. mit geriebener Salatgurke) Kräuterbutter Feta & Tofu Marinade für Fleisch & Fisch
♥ ♥ ♥	Pimp my Bread Topping Würzmischung	Topping für belegte/selbstgebackene Brötchen, Brot Fladenbrot, Wraps & Canapés Kräuterbutter & Dip Rührei Fisch
♥ ♥ ♥	Sour Cream Dip Gewürzzubereitung	Sour Cream zu Sandwiches Wraps & Fleischgerichten Dip & Kräuterbutter Dressing & Marinaden Fisch & Geflügel
♥ ♥ ♥	Schmauszeit Senf Senfcreme	Salatdressings Soßen Fleischmarinaden zur Brotzeit
♥ ♥ ♥	Pink Berry Zuckerspezialität	Joghurt- & Quarkspeisen Gebäck & Kuchen Waffeln, Pfannkuchen & Crepes Topping für Muffins & Cupcakes Milchshakes



Gastgeber geschenke



Geschenkwert
15,98 €

- 1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz für 6,99 €
- 1x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf oder Rezeptheft für 8,99 €



Geschenkwert
29,97 €

- 1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz für 6,99 €
- 1x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf oder Rezeptheft für 8,99 €
- 1x Essigzubereitung, Öl oder Würzöl für 13,99 €



Geschenkwert
39,96 €

- 1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz für 6,99 €
- 2x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf oder Rezeptheft für 8,99 €
- 1x Essigzubereitung, Öl oder Würzöl, 200 ml Coffee Cream* oder Raspberry Likör* für 13,99 €



Geschenkwert
57,95 €

- 1x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz für 6,99 €
- 2x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf oder Rezeptheft für 8,99 €
- 1x Essigzubereitung, Öl oder Würzöl, 200 ml Coffee Cream* oder Raspberry Likör* für 13,99 €
- 1x 500 ml Kräuter Öl, Omas Butteröl oder Griechisches Olivenöl für 17,99 €



Geschenkwert
73,93 €

- 2x Kategorie Salz | Pfeffer | Gewürz für 6,99 €
- 2x Kategorie Gewürz | Pesto | Senf oder Rezeptheft für 8,99 €
- 1x Essigzubereitung, Öl oder Würzöl, 200 ml Coffee Cream* oder Raspberry Likör* für 13,99 €
- 1x 500 ml Kräuter Öl, Omas Butteröl oder Griechisches Olivenöl für 17,99 €
- + 1 Glas Pyramidensalz im Wert von 8,99 €



Bist *Du* dabei?

Für unverbindliche Informationen zu Deinem Start als Edelschmaus-Vertriebspartner*in kontaktiere Deine*n Berater*in oder sende uns eine E-Mail an:

info@edelschmaus.com!

Starte Deine Karriere bei Edelschmaus!

Das erwartet Dich

- „ Hochwertige Verbrauchsprodukte
- „ Begeisternde und treue Kundinnen und Kunden
- „ Individuelle & persönliche Einarbeitung
- „ Freie Zeiteinteilung
- „ Herzliches, wertschätzendes Team
- „ Interessante Menschen kennenlernen
- „ Gemeinsam Genuss erleben

Dein*e Berater*in



kochen mit Herz

www.edelschmaus.com