



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung

Knusprige Insider Nooz

Der Leicht & Cross Produkttest

Juicy Jackfrucht

Der Exot aus Südostasien

Würzige Körnchen

Alle Pfeffersorten im Überblick

IT'S GETTING SPICY

Rezepte für Chili-Fans



Feier mit uns die brandnooz Jubelmonate!

Jede Box gewinnt – Preise im Gesamtwert von 25.000 €



10 UltraPro-Sets von Tupperware
Jedes Set im Wert von 171,20 €



Jubel-Code finden und gewinnen!

Liebe Noozies,



die Blätter beginnen langsam zu fallen – doch bei brandnooz bleibt es heiß! Denn in diesem Heft dreht sich alles um Chili, Pfefferkörner & Co.

Wir zeigen Euch scharfe Rezepte mit Habenero und Jalapeño, die Herzen von Chili-Fans höherschlagen lassen. Oder wie wäre es mit einer schönen, heißen Suppe? Wir haben ein neues Rezept für Euch – unkompliziert und lecker! Weitere Zutaten im aktuellen (Lese-) Angebot: Ingwer, Espresso, Feigen und vieles mehr ...

In der Genusswelt stellen wir Euch den schmackhaften Pfeffer einmal genauer vor. Der Gewürzklassiker findet sich in vielen Gerichten, aber welche Sorte passt eigentlich am besten zu welchem Essen?

Was für eine spannende Idee hinter dem Unternehmen BIO-Zentrale steckt, erzählt Euch Anika Schuh im Interview mit brandnooz Gründer Daniele Fontaniello.

Und auch die brandneue HIT Box hat es in sich! Was sich hinter der preisverdächtigen Box von brandnooz verbirgt, erfahrt Ihr im Magazin. Psst... noch eine tolle Nachricht: Momentan läuft unser Produkttest mit über 1.000 Testern, die leckere Knusperbrote ausprobieren wollten. Über weitere Produkttests informieren wir Euch natürlich rechtzeitig auf unserer Homepage!

Viele Grüße senden Euch

Phannes Nielsen
& das brandnooz Team



INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- S. 6 Unsere Nooz** Luftig & leicht
- S. 8 Unsere Nooz** Eine Themenbox – viele Hits
- Mhm ... Rezepte**
- S. 10** It's getting spicy
- S. 14** Eine fabulöse Kombination
- S. 16** Fisch trifft Pflaume
- S. 18** Wenn Feige und Espresso sich vereinen ...
- S. 20 Genusswelt** Körnchen, die es in sich haben
- S. 22 10 Fakten** Juicy Jackfruit
- S. 24 Im Interview** Die Zukunft isst Bio
- S. 32 Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 10 HIT Boxen
- S. 34 Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

BROX

Knochenbrühe Freilandhuhn

Zusammen mit verschiedenen Gemüsen, Kräutern und Gewürzen in Bio-Qualität werden die Knochen von Bio-Freilandhühnern sechs Stunden lang zu der köstlichen Knochenbrühe von BROX ausgekocht. Durch das Slowfood-Verfahren entsteht so eine nährstoffreiche und wohltuende Kraftbrühe.

UVP € 3,95 (250 ml)



Pulmoll

Duo-Gummipastillen

Erstmals gibt es von Pulmoll Duo-Gummipastillen zum Kauen. Sie überzeugen durch die bewährte Wirkung für Hals und Stimme sowie einen neuen intensiven Geschmack. Die eine Seite ist langanhaltend erfrischend, die andere fruchtig-intensiv. Ob daheim oder unterwegs – die vegane Pastille ist dank wieder-verschließbarer Beutel stets für eine Erfrischung griffbereit.

UVP € 1,89 (90 g)

Davert

Quinotto

Mit einer Mischung aus Quinoa, Gemüse und Gewürzen entführt Daverts Quinotto in die Küche Südamerikas. Für eine schnelle, leckere Mahlzeit die Spezialität aus den Anden einfach in einer Pfanne aufkochen lassen und anschließend mit Champignons und Sahne oder Sojasahne verfeinern. Schnell, gesund – und lecker!

UVP € 3,49 (170 g)



KENDLBACHER

Omi's Apfelstrudel-Saft

Apfelstrudel gibt es jetzt als Saft von KENDLBACHER. Der Apfelstrudel-Saft kann pur oder mit Schuss, heiß oder kalt getrunken werden – für die ganze Familie. Der Natursaft ist ohne Konservierungs- und Farbstoffe, vegan und erhält seine Süße allein aus den enthaltenen Früchten.

UVP € 1,19 (250 ml)



Lindt

Mini Pralinés à la Macaron

Die Maitres Chocolatiers von Lindt haben sich bei ihrer neuen Kreation von französischem Flair inspirieren lassen: Die Mini Pralinés à la Macaron sind eine köstliche Mischung aus zarter Lindt Chocolate, gefüllt mit cremigen Füllungen und knusprigen Gebäckstückchen. Der Clou: Die farbenfrohen Mini Pralinés haben die Form eines halben Macarons.

UVP € 5,99 (90 g)



Molkerei Müller

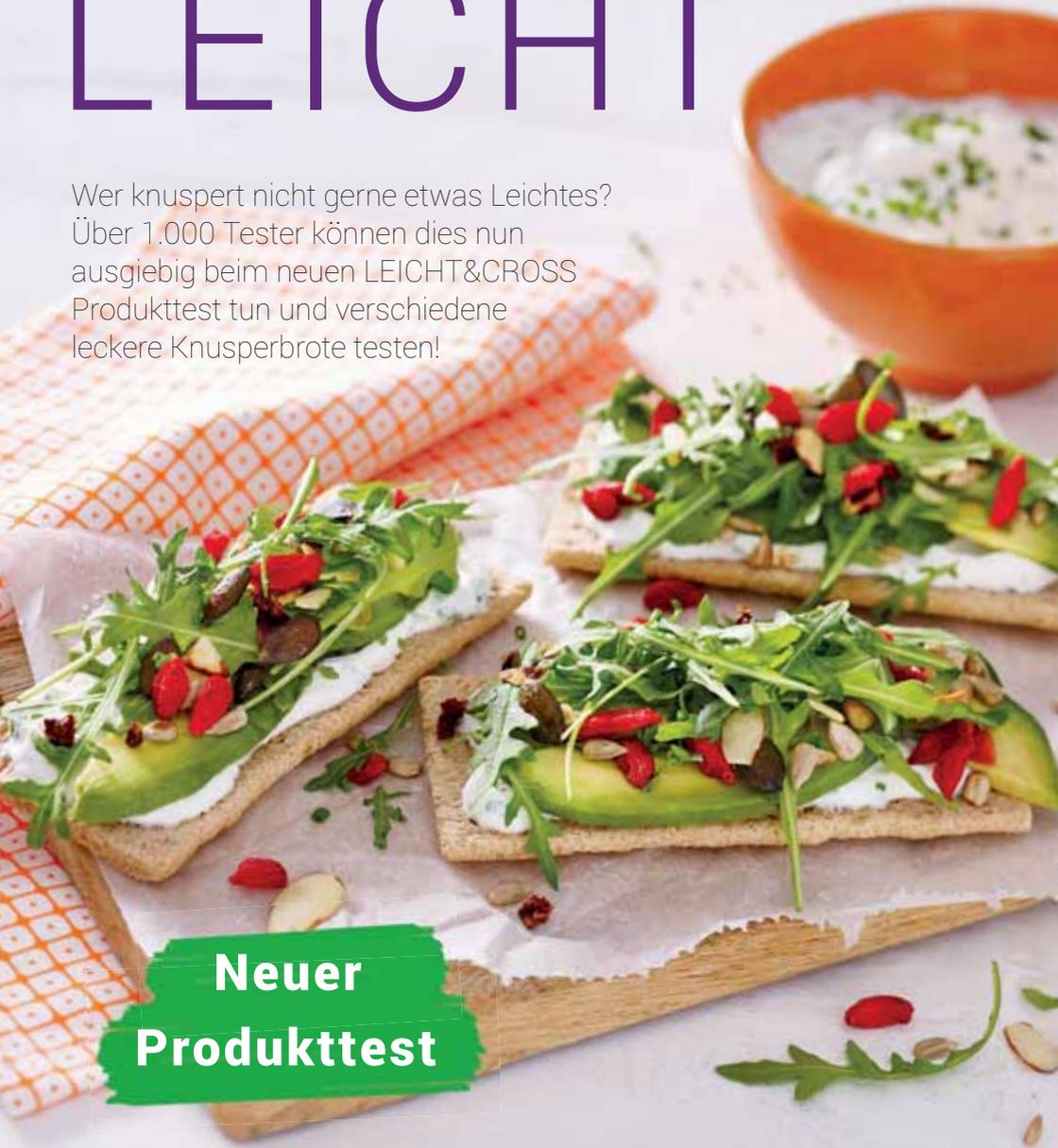
Joghurt mit der Ecke Müsli (Double Chocolate)

Ob auf dem Weg zum Flughafen, vor dem Meeting oder gemütlich auf der Couch – in der Joghurt mit der Ecke Müsli-Ränge sorgen sechs leckere Geschmackskreationen für die kleine Wohlfühlpause: „Honig Pekannuss“, „White Berry“, „Schoko Müsli“, „Haselnuss Roasted“ und „Original“. Ganz neu ist die Sorte „Double Chocolate“. Hier treffen weiße und dunkle Schokostückchen auf den beliebten Knuspercrunch und cremigen Joghurt – einfach unvergleichlich schokoladig!

UVP je € 0,59 (150 g)

LUFTIG & LEICHT

Wer knuspert nicht gerne etwas Leichtes? Über 1.000 Tester können dies nun ausgiebig beim neuen LEICHT&CROSS Produkttest tun und verschiedene leckere Knusperbrote testen!



**Neuer
Produkttest**

Das
Testpaket

NEU

2 x



„Buchweizen“

2 x



„Quinoa“



„Roggen“



„Goldweizen“



„Vital“

4 x



„Quinoa Samples“

Manchmal hat man einfach Appetit auf etwas Locker-Leckerer! Der neue Produkttest mit LEICHT&CROSS kommt da wie gerufen, denn 1.000 Noozies dürfen momentan zusammen mit ihren Freunden in den Genuss der Knusperbrote von LEICHT&CROSS kommen. Und dank fünf verschiedener Sorten ist auch für genügend knusprige Abwechslung gesorgt!

Neues zum Teilen

Die neuen Knusperbrote in den Sorten „Quinoa“ und „Buch-

weizen“ sind perfekt für alle, die auch im turbulenten Alltag Wert auf eine ausgewogene Ernährung legen. Im leckeren Testpaket verstecken sich außerdem vier Snack Packs für Freunde, denn wie heißt es so schön: Geteilte Freude ist doppelte Freude. Und gemeinsam knuspert es sich sowieso am besten!

Die Klassiker

Auch die klassischen Sorten „Roggen“, „Goldweizen“ und „Vital“ dürfen im Testpaket

nicht fehlen. Ob zum Frühstück, am Mittag, als Snack oder für ein leichtes Abendbrot – die Knusperbrote sind immer ein leckerer und schneller Genuss. Belegt mit Avocado, Salat oder Früchten, lässt sich im Nu ein locker-leichter Snack zaubern, der nicht beschwert. Ihre Knusper-Erlebnisse können die Tester außerdem mit einem Foto und dem Hashtag **#meinknusperviva** teilen – und mit etwas Glück ein Genusswochenende für zwei Personen im Wert von 500 € gewinnen! Knuspern lohnt sich also ...

Mit in der Box:



EINE THEMENBOX – VIELE HITS

Wer braucht Musik-Hits, wenn er Lebensmittel-Hits haben kann? Eben – und genau deshalb haben wir die HIT Box ins Leben gerufen! Was es genau mit der HIT Box auf sich hat, erfahrt ihr hier.

Eine Box voller Lebensmittel-Hits – das ist unsere brandnooz HIT Box. In der neuen Themenbox sind die beliebtesten Neuprodukte des deutschen Lebensmittelhandels versteckt. Die renommierte Fachzeitschrift Lebensmittel Praxis kürt nämlich jedes Jahr die Favoriten der Handelsexperten. Und eine Auswahl genau dieser Lieblingsprodukte hat es in die brandnooz HIT Box geschafft!

Das Auswahlverfahren

Seit über 30 Jahren ermittelt die Lebensmittel Praxis nun schon mittels einer Befragung die besten und neuesten Produkte eines Jahres. Ähnlich wie bei Film- oder Musikauszeichnungen fängt auch hier alles mit der Nominierung an: Die Produkthersteller dürfen in jeder Warengruppe pro Marke bis zu drei neue Produkte für die Auszeichnung einreichen. In Jahr 2017 kamen so

rund 550 Produkte in 40 unterschiedlichen Kategorien zusammen!

Die Siegerprodukte

Alle nominierten Artikel werden im Anschluss mittels einer repräsentativen Umfrage deutschlandweit von Markt-, Vertriebs- und Einkaufsleitern individuell bewertet. Die ersten drei Plätze jeder Warengruppe wurden dann anhand der Anzahl der Nennungen ermittelt – und mit dem HIT Award ausgezeichnet. Klar, dass eine brandnooz HIT Box da wie geschaffen ist, um eine Auswahl dieser ausgewählten Lieblingsprodukte zu präsentieren!

Neue und bekannte Hits

Der eine oder andere Noozie wird vielleicht beim Auspacken der HIT Box einen Lieblings-Hit aus einer früheren Box entdecken, denn manchmal sind auch Experten einer Meinung. In der HIT Box erwartet euch außerdem noch ein tolles Zusatzprodukt, nämlich das Magazin „EINFACH HAUSGEMACHT“, in dem es um alle Themen rund ums Kochen, Backen und Selbermachen geht. Wer nun Lust auf die Box voller Lebensmittel-Hits bekommen hat, der kann sich unter www.brandnooz.de/brandnooz-box/hit-box ein Exemplar sichern – nur so lange der Vorrat reicht!

IT'S GETTING SPICY

Beim Kochen gehören Habenero und Jalapeño für euch dazu wie Salz und Pfeffer? Dann sind diese scharfen Rezepte genau das Richtige für euch, denn sie bieten Chili-Fans ganz neue Geschmackserlebnisse ...

Tipp:
Eine typische Carbonara kommt ganz ohne Sahne aus. Wer aber nicht darauf verzichten will, gibt anstatt des Kochwassers einen kräftigen Schuss Sahne dazu.

Chili Carbonara

FÜR 4 PERSONEN

100 G PECORINO ROMANO
4 EIER
2 MÖHREN
2 ZUCCHINI
300 G PASTA, Z. B. BAVETTE ODER SPAGHETTI
150 G PANCETTA, IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN
4 EL OLIVENÖL
3 MITTELSCHARFE CHILISCHOTEN, Z. B. KLEINE ROTE PEPERONCINI
1 HANDVOLL GLATTE PETERSILIE, GEHACKT
 SALZ UND PFEFFER

1. Den Pecorino fein reiben und mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen. Die Möhren schälen und wie auch die Zucchini mithilfe eines Spiralschneiders in lange Streifen schneiden. Wer sie alternativ mit einem Sparschäler in Streifen schneidet, muss das

Gemüse etwas länger garen.
2. Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser kochen. 2 Min. bevor die Pasta bissfest ist, die Möhren und die Zucchini mit ins Nudelwasser geben.
3. In der Zwischenzeit die Pancetta-Streifen in einer großen Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Chili-Schote in feine Ringe schneiden und dazugeben. Die Nudeln abgießen und dabei 200 ml des Nudelwassers auffangen. Die Nudeln sowie das aufgefangene Nudelwasser in die Pfanne geben. Mit der Käse-Ei-Masse durchschwenken, bis die Flüssigkeit cremig wird. Dabei nicht mehr kochen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Petersilie und frisch gemahlenem Pfeffer sowie Salz verfeinern.

Noch mehr scharfe Rezepte findet ihr im Buch „Red Hot Chili Kitchen“ von Anton Enns und Nadja Buchczik. Frische und getrocknete Chilis spielen hier die Hauptrolle! Neben Kultgerichten aus der mexikanischen Küche enthält das Buch auch spannende Crossover-Rezepte, in denen internationale Klassiker und exotische Schärfe zusammentreffen. BLV Buchverlag, € 15,00 (ISBN: 978-3835416574)



Scharfer Chipotle-Obatzda

FÜR 4 PERSONEN

- 1 ZWIEBEL
- 2 CHIPOTLE IN ADOBOSAUCE
- 1 EL BUTTER ZUM ANDÜNSTEN
- 1 EL ROSENSCHARFES PAPRIKAPULVER
- 1 TL GEMAHLENER KÜMMEL
- 1 TL CAYENNEPFEFFER
- 40 G WEICHE BUTTER
- 60 G FRISCHKÄSE
- 250 G REIFER CAMEMBERT
- 2 TL HONIG
- 4 CL WILLIAMS-BIRNENBRAND SALZ UND PFEFFER

1. Zuerst die Zwiebel und die Chipotle fein würfeln. Beides in etwas Butter glasig andünsten, Paprikapulver, Kümmel und Cayenpefffer zugeben und kurz mitrösten.

2. Die weiche Butter mit Frischkäse verrühren und mit der Zwiebel-Mischung vermengen. Den Camembert grob würfeln und mithilfe einer Gabel mit der Frischkäsemasse mischen.

3. Zum Schluss den Obatzda mit etwas Honig sowie dem Williams-Birnenbrand verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Anstatt Birnenbrand schmeckt auch Bier. Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann einfach Milch nehmen.



Chili-Crêpe- Pralinen

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE CRÊPES

- 250 ML MILCH
- 100 G WEIZENMEHL TYP 405
- 2 EIER
- 1 TL ROSENSCHARFES PAPRIKAPULVER
- ½ TL CHIPOTLEPULVER
- 25 G BUTTER
- 1 PRISE SALZ
- ETWAS NEUTRALES ÖL

FÜR DEN FRISCHKÄSE

- 1-2 MITTELSCHARFE CHILISCHOTEN, Z. B. KLEINE ROTE PEPERONCINI
- ½ TL EDELSÜSSES PAPRIKAPULVER
- 150 G FRISCHKÄSE
- ABRIEB UND SAFT VON ½ UNBEHANDELTE ZITRONE
- 1 EL OLIVENÖL
- 1-2 EL MILCH
- SALZ UND PFEFFER

AUSSERDEM

- 4 PAPRIKASCHOTEN
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 4 ZEIGE ROSMARIN, GEHACKT
- 4 EL OLIVENÖL
- BLECH MIT BACKPAPIER
- ALUFOLIE



1. Milch, Mehl, Eier, Paprika- und Chipotlepulver zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen, mit der Prise Salz in den Teig einarbeiten und diesen für 15 Min. ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln und die Crêpes bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten hellbraun ausbacken.

2. Für den Frischkäse die Chilis halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Mit dem Paprikapulver, etwas Zitronenabrieb und -saft sowie Olivenöl zum Frischkäse geben. Zum Schluss mit der Milch cremig rühren, pfeffern und salzen.

3. Den Backofengrill auf 220-240 °C vorheizen. Die Paprikas

vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin auf die Paprikaviertel geben. Mit Olivenöl beträufeln und für 10-15 Min. grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Mit Alufolie abdecken und etwas abkühlen lassen, dann häuten.

4. Die Crêpes einzeln auf einer Frischhaltefolie auslegen, mit Frischkäse bestreichen und zur Hälfte mit Paprika belegen.

5. Von der Paprikaseite her eng aufrollen, in Alufolie wickeln und etwa 1 Std. kühlen. Vor dem Servieren auspacken und quer in mundgerechte Stücke schneiden.

EINE FABULÖSE KOMBINATION

Brot und Suppe gehören zusammen wie Spaghetti und Tomatensauce! Erst recht, wenn man zur Gemüsesuppe dieses De-luxe-Landbrot serviert ...

Tipp:
Das Brot kurz im Backofen überbacken, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

Champignon-Landbrot

FÜR 4 PORTIONEN

1 DOSE PILZE
4 SCHEIBEN FRISCHES
LANDBROT
200 G KRÄUTERFRISCHKÄSE
50 G RUCOLA, Z. B. BONDUELLE
FRISCHER RUCOLA
50 G SALAMISCHNITTEN
50 G HOBELKÄSE

1. Die Champignons abtropfen lassen. Das Landbrot mit Frischkäse bestreichen. Den Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Den Rucola, die Salami, die Champignons und den Hobelkäse dekorativ auf den Brotscheiben anrichten. Servieren – und genießen!



Promotion
Gemüse in seiner heißesten Form ist die neue Suppenvielfalt von Bonduelle: Mit den vier Suppen-Varianten „Paprika & Tomaten“, „Karotte & Süßkartoffel“, „Kürbis & Cayenne Pfeffer“ sowie „Champignon & Thymian“ bringt Bonduelle heißen Gemüsegenuss schnell auf den Teller. Ganz einfach im Topf oder in der Mikrowelle zubereitet, sind sie perfekt für alle, die es unkompliziert mögen. Leckerer Suppengenuss direkt aus dem Kühlregal.

UVP € 2,99 (460 ml)



FISCH TRIFFT PFLAUME

Pflaumenmus schmeckt nicht nur auf Brot oder Brötchen: Auch in Kombination mit herzhaften Fischgerichten macht das freche Früchtchen eine gute Figur. Seinen nächsten Gästen sollte man deshalb unbedingt dieses leckere Duo servieren ...



Promotion
Der Duft reifer Pflaumen mit der verführerischen Note raffinierter Gewürze – das ist die charakteristische Geschmackskomposition von Zentis Original Aachener Pflümli. Dabei dient Aachener Pflümli nicht nur als unwiderstehlicher Brotaufstrich, sondern lässt sich auch hervorragend zum Backen, Kochen oder Verfeinern von süßen oder herzhaften Speisen verwenden.

UVP € 1,89 (450 g)



Gefüllte Reis- papierröllchen mit Pflaumen-Chili-Dip

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 KNOBLAUCHZEHEN
1 WALNUSSGROSSES STÜCK
INGWER
12 KÜCHENFERTIGE GARNELEN
(OHNE KOPF UND SCHALE,
ENTDARMT)
2 EL SOJAÖL
SALZ, PFEFFER AUS DER
MÜHLE
1 BIO-LIMETTE
1 ROTE CHILISCHOTE
2 EL SESAMSAMEN
1 EL SOJASAUCE
2 MÖHREN
50 G ZUCKERSCHOTEN
½ SALATGURKE
1 BUND FRISCHER KORIANDER
2 STIELE FRISCHE MINZE
4 REISPAPIERBLÄTTER
4 EL PFLAUMENMUS, Z. B.
ORIGINAL AACHENER PFLÜMLI

1. Knoblauch abziehen, fein hacken. Ingwer schälen, fein würfeln. Garnelen abbrausen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren. **1 EL** Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin von allen Seiten kurz anbraten. Ingwer und die Hälfte des Knoblauchs zufügen, **1 Min.** braten. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen, abkühlen lassen.

2. Limette heiß abbrausen, Schale dünn abreiben. Limette halbieren, Saft auspressen. Chilischote halbieren, entkernen, fein hacken. Sesamsamen und Sojasauce verrühren.

3. Möhren, Zuckerschoten putzen, abbrausen, trocken tupfen. Salatgurke schälen. Möhren und Zuckerschoten in sehr feine Streifen schneiden. Gurke längs halbieren, Kerne entfernen. Gurke in feine Stifte schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trocken schütteln. Minzeblätter von den Stielen zupfen, sehr fein hacken.

4. Reispapierblätter etwa **1 Min.** in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Herausnehmen und auf ein feuchtes Küchentuch legen.

5. Jeweils Möhren, Gurke, Zuckerschoten, **6** Garnelenhälften und einige Stiele Koriander mitig auf die Reispapierblätter verteilen. Sesam-Sojasaucen-Mischung darüberträufeln. Die Reispapierblätter fest einrollen.

6. Chiliwürfel, Minze, Limettenschale und -saft, restlichen Knoblauch und übriges Sojaöl (**1 EL**) mit Pflaumenmus verrühren. Dip zu den Reispapierröllchen servieren.

WENN FEIGE UND ESPRESSO SICH VEREINEN ...

Ein Espresso nach dem Essen ist etwas Herrliches! Das aromatische Kaffeemehl eignet sich aber auch hervorragend für süße Nachspeisen. Und zwar nicht nur im italienischen Dessert-Klassiker Tiramisu, sondern auch in dieser leckeren Feigen-Milchreis-Kreation ...

Feines Feigen-Dessert

FÜR 4-6 PORTIONEN

125 G MILCHREIS
400 ML MILCH
1 ZIMTSTANGE
1 PRISE SALZ
50 ML STARKER ESPRESSO,
 Z. B. VON LAVAZZA
50 G ZUCKER
½ TL ZIMT
200 ML SAHNE, GESCHLAGEN
500 G FEIGEN
1 EL ZITRONENSAFT
1 EL ZUCKER

1. Milchreis und Milch mit der Zimtstange und einer Prise Salz aufkochen und bei kleinster Flamme gar ziehen lassen.

2. Nach dem Abkühlen Zimtstange entfernen, Espresso, 50 g Zucker und ½ TL Zimt unterrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Auf 6 Gläser verteilen.

3. Feigen waschen, vierteln oder achteln (je nach Größe), mit dem Zitronensaft und 1 EL Zucker kurz marinieren und über die Milchreiscreme verteilen. Servieren – und genießen!

Die edle Röstung von LAVAZZA verleiht der COLLECTION 4 YOU ein frisches Kaffeearoma und ist Nespresso®-kompatibel. Alle vier enthaltenen Sorten überzeugen durch einzigartigen Geschmack: Espresso Deciso bietet eine samtig-holzige Note, Espresso Armonico verführt mit Karamell, Lungo Avvolgente ist schokoladig und Lungo Leggero besticht mit einer zarten Fruchtnote.

UVP € 0,99 (21 g)

LAVAZZA
TORINO. ITALIA. 1895



KÖRNCHEN, DIE ES IN SICH HABEN

Pfeffer ist bei den meisten Gerichten nicht wegzudenken. Aber wo ist eigentlich der Unterschied zwischen schwarzem und weißem Pfeffer? Und sind rosa und roter Pfeffer dasselbe? Wir klären auf!

Rosa Pfeffer

Rosa Pfeffer wird oft mit rotem Pfeffer verwechselt, dabei handelt es sich bei dem rosa Pfeffer aus Südamerika gar nicht um echten Pfeffer. Rosa Pfeffer wird nämlich aus den Früchten der peruanischen Sumachsträucher gewonnen und in Salzlake eingelegt, um sein pfefferähnliches Aroma zu entfalten. Im Gegensatz zu rotem Pfeffer weist er nur eine leichte Schärfe auf, passt mit seinem süßlich-würzigen, wenig scharfen Aroma dafür aber besonders gut zu Geflügel oder Fisch.

Schwarzer Pfeffer

Er gehört zu den Gewürzen, die in der Küche am häufigsten verwendet werden: schwarzer Pfeffer. Die Pfefferpflanze stammt ursprünglich aus Indien, wird mittlerweile aber auch in Malaysia, Indonesien und Vietnam angebaut. Die Früchte des schwarzen Pfeffers sind jedoch nicht immer schwarz, denn je nach Erntezeitpunkt und weiterer Behandlung variieren sie in ihrer Farbe. Für schwarzen Pfeffer werden die unreifen und ungeschälten ganzen Beeren getrocknet, weswegen schwarze Pfefferkörner besonders viel Schärfe aufweisen. Wer es scharf mag, ist mit dem Klassiker also gut beraten!

Roter Pfeffer

Optisch ist er ganz klar der Sieger unter den Pfefferkörnern: roter Pfeffer. Bei der Herstellung von rotem Pfeffer werden die ungeschälten, vollreifen Pfefferfrüchte in Salzlake eingelegt oder im Vakuum getrocknet. So wird der Fermentierungsprozess unterbrochen. Da die Trocknung von rotem Pfeffer sehr aufwendig ist, findet man ihn nur selten im Handel – und wenn, dann ist er relativ teuer. Dafür kann roter Pfeffer mit einer ganz besonderen Schärfe und gleichzeitiger Süße aufwarten, weswegen er auch gerne in hochwertigen Schokoladen Verwendung findet.

Grüner Pfeffer

Beim grünen Pfeffer handelt es sich wie beim schwarzen Pfeffer um unreife Früchte. Das Besondere an ihnen ist, dass sie entweder in Essig oder Salzlake eingelegt oder aber gefriergetrocknet werden. Die Beeren besitzen deshalb einen fruchtigen, sauer-würzigen Geschmack, der besonders gut zu kräftigen Gerichten und in Sahne- und Buttersaucen passt. Durch das Einlegen beziehungsweise Trocknen behält der grüne Pfeffer außerdem seine ursprüngliche Farbe.

Weißer Pfeffer

Weißer Pfeffer ist genauso scharf wie schwarzer Pfeffer. Er wird aus vollreifen Pfefferfrüchten gewonnen. Bei seiner Herstellung werden die reifen roten Pfefferbeeren mehrere Tage lang in fließendem Wasser eingeweicht, wodurch sich das Fruchtfleisch vom Kern löst und entfernt werden kann. Danach werden die Beeren geschält und getrocknet. Aufgrund der langen und aufwendigen Herstellung ist weißer Pfeffer teurer als schwarzer Pfeffer. Verwendung findet er vor allem beim Würzen von hellen Soßen und Gerichten.



JUICY JACKFRUIT

Sie gilt als Gemüsefleisch und ist vor allem in Südostasien beliebt: die Jackfrucht. Was die Frucht mit Hähnchen zu tun hat und was ihr Markenzeichen ist, verraten wir euch hier!

1

Gemüsefleisch

Schon gewusst?

Die Jackfrucht wird auch als Gemüsefleisch bezeichnet. Der

Grund: Die unreifen

Früchte ähneln von ihrer Konsistenz Hähnchenfleisch – und sind somit ein toller Fleischersatz für Vegetarier!

Achtung, klebrig!

Das Aufschneiden der Jackfrucht ist eine sehr klebrige Angelegenheit. Mit Wasser und Seife kommt man beim Sekret der exotischen Frucht allerdings nicht weit – mit Öl dagegen schon. Vor dem Aufschneiden ist es daher empfehlenswert, die Hände und das Messer mit etwas Öl einzureiben.

2

Herkunft

Die Jackfrucht kommt ursprünglich aus dem Süden Indiens, aber mittlerweile wächst sie in ganz Südostasien – vor allem in Bangladesch, Thailand und Indonesien. In Europa ist frische Jackfrucht leider nur schwer zu bekommen. In Asialäden findet man sie allerdings in Dosen oder in Form von getrockneten Chips.

Markenzeichen

Die Jackfrucht hat ein ganz besonderes Merkmal: ihre genoppte Schale. Bei unreifen Früchten ist die Schale blassgrün, bei reifen Früchten färbt sich die Schale hingegen bräunlich-gelb.

3



4

5

Say my name

Die Jackfrucht wird auch Jackbaumfrucht oder Jakobsfrucht genannt. In Brasilien gibt es übrigens noch einen weiteren Namen für den Exoten mit noppiger Schale: Jaca.

Schweregewicht

Die Jackfrucht ist ein echtes Schwergewicht unter den Früchten: Bis zu einem Meter lang und bis zu 15 Kilo schwer kann sie nämlich werden! Wer sie vom Markt mitnimmt, braucht also starke Armmuskeln ...

6

Auf die Größe kommt es an

Beim Kauf einer Jackfrucht gilt: Je größer, umso besser! Denn je größer sie ist, umso intensiver ist auch ihr Geschmack! Kleine Exemplare haben dagegen nur wenig Aroma ...

10

Verwendung & Geschmack

In einer Jackfrucht stecken 50 bis 500 helle Kerne, die man essen kann. Geröstet sehen sie aus wie Erdnüsse. Leicht gesalzen schmecken sie besonders gut! In Indien wird aus den Kernen aber auch Mehl für Chapatti und Papadums hergestellt. Im reifen Zustand schmeckt das Fruchtfleisch übrigens wie ein Mix aus Ananas, Mango und Banane.

7

Vielseitige Verwendung

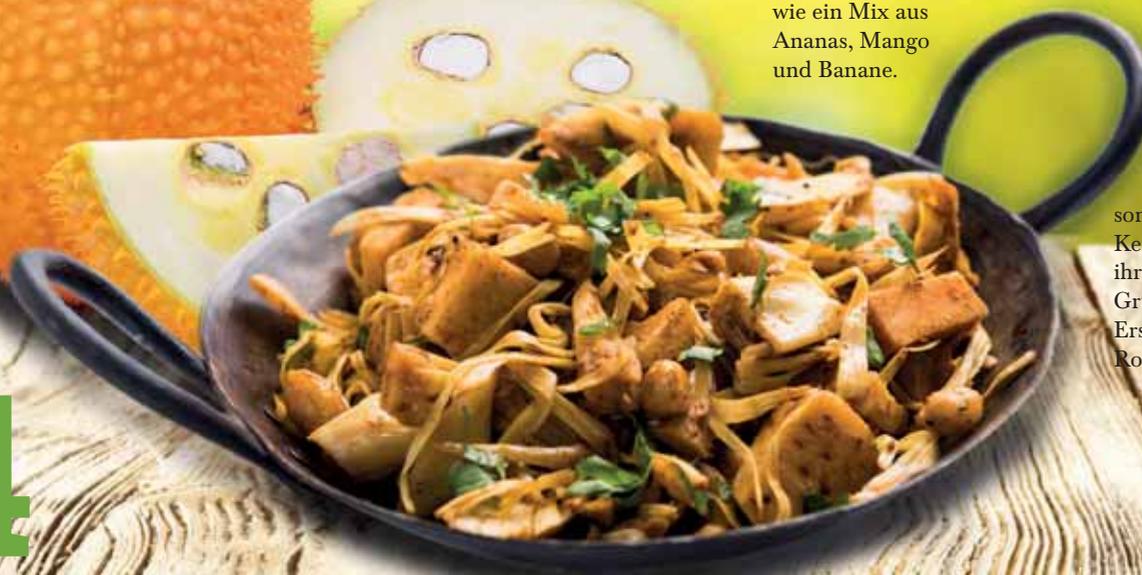
Die Jackfrucht ist an Vielseitigkeit kaum zu überbieten: Man kann sie unreif oder reif essen, roh oder gekocht und man kann sowohl ihre Kerne als auch ihr Fruchtfleisch genießen. Unreife Früchte kann man wie Gemüse zubereiten und zum Beispiel für leckere Currys und Wok-Gerichte verwenden. In ihrer reifen Variante schmecken sie hingegen wunderbar pur, im Fruchtsalat oder zu Eis. Und auch für die Herstellung von Süßspeisen werden die reifen Fruchstücke gern verwendet.

8

9

Nährhaft

Die exotische Frucht ist reich an Stärke und somit besonders sättigend. Kein Wunder also, dass sie ihren Herkunftsländern als Grundnahrungsmittel und als Ersatz für Reis eine wichtige Rolle spielt.



DIE ZUKUNFT ISST BIO

Was ist das Besondere an den Produkten von biozentrale? Und wie sieht die Entwicklungsprognose von Bio-Produkten in den nächsten Jahren aus? brandnooz Gründer Daniele Fontaniello hat bei Anika Schuh, Referentin der Geschäftsführung, nachgefragt ...



Anika Schuh,
Leitung E-Commerce & Social
Media, Bio-Zentrale

Daniele
Fontaniello,
brandnooz Gründer



Ihr Unternehmen in einem Satz!

Wir sind eines der führenden Bio-Lebensmittel-Unternehmen und möchten mit unseren Markenprodukten aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft Genussmomente mit gutem Gewissen schaffen, und das alles mit Blick auf den langfristigen Erhalt unserer Umwelt.

Woher kommt eigentlich der Name Bio-Zentrale?

Der Markenname „biozentrale“ besteht seit 2008. Man beschloss damals, den Unternehmensnamen auch als Markennamen zu verwenden, um offensiver in den Super- und Verbrauchermärkten aufzutreten. Anfang 2017 wurde das Logo zum ersten Mal leicht überarbeitet mit dem Ziel, es noch stärker als Markenlogo sichtbar zu machen. Zudem weist die Integration des Gründungsjahres „1976“ auf die langjährige Geschichte und die Kompetenz des Hauses Bio-Zentrale hin.

Was gehört zum Sortiment von Bio-Zentrale? Und gibt es einen Verkaufsschlager?

Unser Sortiment besteht aus circa 250 verschiedenen Produkten, wovon ein Großteil vegan ist. Unsere Produkte reichen von Müslivariationen für ein ausgewogenes Frühstück über Spaghetti und Tomatensauce bis hin zu süßen und salzigen Snacks. Also alles, was das Bio-Herz begehrt. Als Verkaufsschlager sehe ich unsere Süßkartoffelchips mit Rosmarin.

Was ist das Besondere an den Produkten von Bio-Zentrale?

Neben dem Ausbau der eigenen Herstellerkompetenz steht bei uns auch die Inspiration der Verbraucher im Mittelpunkt. Die regelmäßige Einführung neuer Artikel, die im klassischen Lebensmitteleinzelhandel entweder gar nicht oder bis dahin nur wenig vorhanden sind, sowie die Bereit-

stellung von Rezeptideen auf der Verpackung sind die Basis unserer Strategie. Das Sortiment wird stetig unter Berücksichtigung der Verbraucherbedürfnisse ausgebaut und soll vor allem dem Genuss mit gutem Gewissen dienen.

Was für Gerichte lassen sich mit den Produkten von Bio-Zentrale zaubern?

Da unser Sortiment sehr groß ist, können viele verschiedene Gerichte zubereitet werden – sei es vegan, glutenfrei oder laktosefrei. In unserem Onlineshop unter www.biozentrale.de gibt es eine Rubrik „Rezepte“, wo für jeden Geschmack ein passendes Rezept dabei ist. Aber auch bei unseren Kochboxen sind jeweils drei Rezepte dabei, die sich mit frischen Zutaten kinderleicht zubereiten lassen.

Wie sehen Sie die Entwicklung von Bio-Produkten in den kommenden Jahren?

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen und wird auch in der nächsten Zeit stark wachsen. Viele Kunden sind mittlerweile bereit, für die hohe Bio-Qualität den einen oder anderen Euro mehr zu zahlen, um sicherzugehen, dass die Lebensmittel nicht nur aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft stammen, sondern auch langfristig unserer Umwelt etwas Gutes tun.

Welchen Food-Trend sehen Sie derzeit im Fokus?

Food-Trends gibt es heutzutage sehr viele. Mit unseren Produkten versuchen wir mehrere Trends gleichzeitig abzudecken. Ein aktuelles Beispiel sind unsere neuen Wirsingchips, die auch den Mega-Trend der bewussten und gesunden Ernährung bedienen. Der Trend nach biologischen Lebensmitteln ist sehr stark. Das ist für uns und unser Sortiment natürlich Klasse.



FRUCHTIGE LIEBLINGS- COCKTAILS

In Cocktails darf eine süß-saure Komponente nie fehlen. Die neue Sorte granini Trinkgenuss „Schwarze Johannisbeere“ kommt da wie gerufen, denn sie veredelt Cocktails und Mixgetränke im Handumdrehen!



Sweet Jo

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 4 CL GRANINI SCHWARZE JOHANNISBEERE
- 3 CL GRANINI PFIRSICH
- 8 CL GRANINI ORANGE-MANGO
- 4 CL BRAUNER RUM EISWÜRFEL

1. Eiswürfel, Rum, granini Orange-Mango und Pfirsich in ein großes Glas geben und alles kräftig durchmischen. Anschließend granini Schwarze Johannisbeere hinzugeben.
2. Da das Auge mittrinkt, den Sweet Jo zum Schluss mit einer Johannisbeerispe dekorieren.

Jo Vanilli (alkoholfrei)

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 12 CL GRANINI SCHWARZE JOHANNISBEERE
- 8 CL GRANINI ORANGE-MARACUJA
- 6 CL GRANINI APFEL
- 1 CL VANILLESIRUP EISWÜRFEL

1. Eiswürfel, Vanillesirup, granini Orange-Maracuja und Apfel in ein großes Glas geben und alles kräftig durchmischen.
2. Nun granini Schwarze Johannisbeere hinzugeben.
3. Zum Schluss den Jo Vanilli mit einer Orangenscheibe oder Beeren garnieren – fertig!

Die neue Sorte granini Trinkgenuss „Schwarze Johannisbeere“ setzt pur, als erfrischende Schorle oder in einem fruchtigen Mixgetränk vielfältige Genuss-Highlights. Die ausgewogene Komposition aus Süße und Säure bietet garantierten Trinkgenuss. Die Schwarze Johannisbeere ist außerdem Frucht des Jahres bei granini!

UVP € 1,79 (1,0 l)

granini



Foto: granini



MÜSLI-GENUSS FÜR UNTERWEGS

Ein Müsli am Morgen ist genau das Richtige, um gut in den Tag zu starten! Damit auch zwischendurch niemand auf den Hafer-Genuss verzichten muss, gibt es ab sofort das beliebte Kölln Müsli auch als leckeren Riegel für unterwegs.

Für die meisten Menschen gehört ein leckeres Müsli beim Frühstück einfach dazu! Damit auch unterwegs für den leckeren Müsli-Genuss gesorgt ist, hat Kölln nun gleich fünf seiner beliebten Müslis in ein praktisches Müsli-Format umgewandelt. Bei dieser Auswahl findet jeder den Riegel, der zu ihm passt!

Fünf leckere Sorten

Alle Schokoholics sind mit den Sorten Schoko-Banane und

Hafer-Schoko richtig beraten. Wer es fruchtig mag, für den sind hingegen Hafer-Cranberry und Joghurt-Erbeer die richtigen Kandidaten. Und alle Nuss-Fans werden mit der Variante Honig-Nuss auf ihre Kosten kommen.

Typisch Kölln Müsli

Was alle Sorten gemeinsam haben, ist, dass sie ihrem Namen „Müsli-Riegel“ alle Ehren machen. Denn die vielen

Kölln-Müsli-typischen Zutaten sind auf den ersten Blick zu erkennen: kernige Haferflocken, Kölln Vollkorn-Haferfleks® sowie fruchtige, nussige oder schokoladige Zutaten. Diese verleihen den Riegeln ihr Müsli-buntes Aussehen und ihren natürlichen Geschmack. Ebenfalls gut zu wissen: Alle Müsli-Riegel enthalten ausschließlich natürliche Zutaten und kommen ganz ohne Aroma, Palmöl und Soja aus!



Der neue Kölln Müsli-Riegel Hafer-Cranberry überzeugt durch einen abgestimmten Mix aus 46 % Hafer-Vollkorn, fruchtig-frischen Cranberrys und knackigen Kürbiskernen. Mit ihrem intensiven Geschmack runden die Kürbiskerne die süßlich-herbe Note der roten Beeren hervorragend ab. Dieser Müsli-Riegel ist vegan und enthält weder Palmöl noch künstliche Aromen.

UVP € 1,59 (4 x 25 g)

Kölln

Foto: Kölln

OFENKARTOFFEL MAL ANDERS

Eine Ofenkartoffel ist etwas Herrliches! Dieses Exemplar besticht durch die ausgefallene Kombination aus Süßkartoffel, Lachsforelle und würzigem MILRAM Küstenkäse. Für das i-Tüpfelchen sorgt der Avocado-Dip.

Süßkartoffel auf See

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 SÜßKARTOFFELN
- 4 FRISCHE THYMIANZWEIGE
- 1 REIFE AVOCADO
- ½ TL ZITRONENSAFT
- 250 G MILRAM MAGERQUARK
- SALZ, PFEFFER
- 125 G MILRAM KÜSTENKÄSE
- 200 G GERÄUCHERTE LACHSFORELLE
- 50 G WALNUSSKERNE, GEHACKT



1. Süßkartoffeln gut waschen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Kartoffeln auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 55-60 Min. garen.
2. Avocado schälen, vom Stein lösen und in einer Schüssel mit Zitronensaft zerdrücken. MILRAM Magerquark dazugeben, vermischen und mit Salz, Pfeffer und zwei Zweigen gepupfem Thymian abschmecken. MILRAM Küstenkäse in feine

Streifen schneiden.

3. Gekarte Kartoffeln an der oberen Seite mit zwei Gabeln längs aufbrechen, mit restlichem Thymian und der Hälfte MILRAM Küstenkäse bestreuen und für ca. 5 Min. bei 200 °C im Ofen gratinieren. Anschließend Ofenkartoffeln mit Avocado-Dip, restlichem Käse und geräucherter Lachsforelle belegen und mit Walnüssen garniert servieren.

Genussvoll cremig oder herzhaft intensiv im Geschmack, das sind die neuen Käse Originale von MILRAM. Der MILRAM Küstenkäse und der MILRAM Rügener aus echter Rügener Milch reifen auf Fichtenholz und werden mit Rotschmierkulturen gepflegt. Dies verleiht ihnen den kräftigen Geschmack. Nicht nur pur oder mit süßem Obst schmecken sie köstlich, sie sind auch ideal zum Überbacken von Ofengerichten.

UVP € 1,99 (125 g)

MILRAM



Foto: MILRAM

GOLDENER GENUSS

Aus der Heimat, für den richtigen Pfiff: Das Premium Raps-Kernöl der Teutoburger Ölmühle überzeugt durch seine naturreine Qualität und einen fein-nussigen Geschmack.

Linsen-Kichererbsen-Salat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 150 G TELLERLINSEN
- 1 DOSE (425 ML) KICHERERBSEN
- 60 G GETROCKNETE, IN ÖL EINGELEGT TOMATEN
- 100 G RUCOLA
- 125 G ZIEGENKÄSE 50 % FETT I.T.R
- EINIGE SCHEIBEN SESAM-KNÄCKEBROT

FÜR DIE VINAIGRETTE

- 5 EL RAPS-KERNÖL
- TEUTOBURGER ÖLMÜHLE
- 2-3 TL FLÜSSIGER HONIG
- 1 TL SÜSSER SENF
- EINIGE GESCHNITTENE BASILIKUM- UND THYMIANBLÄTTCHEN
- 2-3 EL HELLER BALSAMICOESSIG
- GROBES MEERSALZ
- FRISCH GEMAHLENER PFEFFER



1. Tellerlinsen nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen und abkühlen lassen. Kichererbsen ebenfalls abtropfen lassen. Tomaten trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Für die Vinaigrette Raps-Kernöl, Essig, Honig, Senf und Kräuter verrühren und mit Salz

und Pfeffer würzen. Vinaigrette mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten und Rucola vermischen und den Salat auf Tellern oder in dekorativen Gläsern anrichten.

3. Ziegenkäse zerkrümeln, über den Salat streuen und mit Sesam-Knäcke Brot servieren.

Dieses kaltgepresste, native Raps-Kernöl wird aus deutschem, gentechnikfreiem Raps am Rande des Teutoburger Waldes hergestellt. Das patentierte Herstellungsverfahren schält die Rapskörner, sodass die Bitterstoffe aus der schwarzen Schale nicht ins Öl gelangen. Das Ergebnis ist ein besonders naturreines Kernöl mit einer goldgelben Farbe und einem nussig-feinen Geschmack.

UVP € 2,99 (250 ml) oder UVP € 4,99 (500 ml)

TEUTOBURGER
ÖLMÜHLE



Foto: Teutoburger Ölmühle

EIN STARKER SCHOTTE

Ein edler Single Malt lässt das Herz von jedem Whisky-Fan höherschlagen. The Glenlivet Founder's Reserve aus Schottland ist hierfür der perfekte Kandidat, denn er überzeugt mit einem fruchtigen Aroma – und konnte sogar schon bei Adligen punkten ...



liegenden Berge sprudelt und für die Herstellung dieses edlen Whiskys verwendet wird, ist mit einer der Gründe für die stetige Beliebtheit von The Glenlivet. Zudem bietet die Berglage ideale klimatische Bedingungen für die Herstellung und Reifung dieses ausgezeichneten Whiskys. Die The Glenlivet-Destillerie wurde im Lauf der Zeit ständig vergrößert und modernisiert, zuletzt 2010. Im größten und in einem der schönsten Besucherzentren Schottlands hat man bei einem Rundgang die Chance, Geschichte und Herstellung dieses einzigartigen Single Malts in Ruhe zu genießen.



Der Erste der Region

Nicht ohne Stolz weist man bei The Glenlivet darauf hin, dass die von George Smith gegründete Destillerie in der Region Speyside die erste in diesem Gebiet war, die nach der Einführung des englischen Zollgesetzes von 1823 eine Lizenz zum Brennen erwarb. Schon Jahre zuvor war die Qualität dem englischen Königshaus aufgefallen. So verlangte König Georg IV. bei einem seiner Besuche in Edinburgh ausdrücklich den Whisky aus

dem Tal des Livet. Mehr noch: Während seines Aufenthaltes in Schottland weigerte er sich, etwas anderes als The Glenlivet zu trinken! 1884 wurde der Destillerie im Rahmen einer fundierten Prüfung dann die Exklusivbezeichnung „The Glenlivet“ zugesichert.

Klares Quellwasser – klare Qualität

Das saubere Quellwasser von „Josie's Well“, welches noch heute aus den Tiefen der um-

Cremige Süße

Auch was sein Aroma angeht, muss sich der Single Malt nicht verstecken. Geschmacklich überzeugt Founder's Reserve mit süßen, fruchtigen Noten von Orangenzesten und Birnen, mit einem Hauch von kandierten Äpfeln. Abgerundet wird der Genuss durch einen langanhaltenden cremigen und weichen Nachklang. Kein Wunder, dass auch schon das englische Königshaus an diesem edlen und fruchtigen Tropfen Gefallen fand ...



Der Whisky Founder's Reserve ist eine Hommage an den Gründer von The Glenlivet und seine Vision, einen zeitlosen und milden Whisky zu kreieren. Durch die Reifung in traditionellen amerikanischen First-Fill-Eichenfässern bekommt der Single Malt seine unvergleichliche Milde und angenehme Süße, die sich mit den komplexen Fruchtaromen des Whiskys verbinden.

UVP € 27,99 (70 cl)



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Pfifferling und Co.
Rezepte für Pilzjäger



Farbenfrohes Wohnen
Tipps für Räume & Möbel



Heiße Maroni
Alles über Esskastanien



Time for Cheese!
Die besten Lokale für Käse-Fondue

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:

brandnooz Media GmbH
Streesmannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:

Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen

Chefredaktion:

Antonia Friemelt

Kreativdirektion:

Catharina Kusch

Mitarbeit an dieser Ausgabe:

Mania Gschwendtberger, Eileen Gerber, Lisa Volkenandt

Anzeigen und Media:

Björn Torvund, Yvonne Rauchegger,
Stina Eckhardt, Jonny McKenzie

Druck:

Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde

Erscheinungsweise:

12 x jährlich

Auflage gedruckt:

21.300

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein, brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder.

Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überrascherlassen, Testen und Genießen.

Foto: Peter Rader/BLV, Buchverlag, Shutterstock/stockcreations, Photographie.eu, Valerio Pardi

Keine Box verpassen mit dem **Cool Box Abo!**

- ✓ Die nächsten 4 Cool Boxen erhalten und sparen
- ✓ Jede Box mit über 18 € Warenwert
- ✓ Prepaid - keine Kündigung nötig

Nur
9,99 €
pro Box



Jetzt bestellen

www.brandnooz.de/cool-box-abo-2017



ENTDECKE JETZT DIE NIEDEREGGER BOX

- ✓ Die Box für alle Niederegger Fans mit Neuheiten und Klassikern
- ✓ Köstliche Marzipan, Nougat und Trüffel Kreationen
- ✓ Exklusiv von Niederegger zusammengestellt
- ✓ Lieferung alle 2 Monate

Nur
26,95 €



Jetzt bestellen!

www.brandnooz.de/niederegger-box

