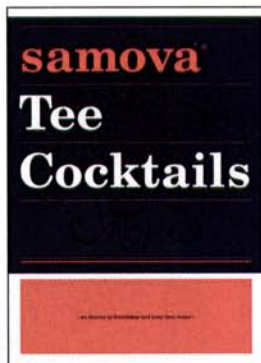


Five o'clock-Cocktail

samova, die Marke für unkonventionelle Tee- und Kräuterspezialitäten und Trendsetter in Sachen Teekultur, experimentiert seit Jahren mit Cocktail-Kreationen auf Basis eigener Teespezialitäten. Zusammen mit Eyck Thormann, dem Barchef der renommierten Hamburger Christiansen's Bar, präsentiert samova jetzt das Ergebnis seiner genussvollen Studien: das Buch „samova Tee-Cocktails“ – insgesamt 90 Neuinterpretationen klassischer Cocktail-Rezepte als moderne Drinks auf Teebasis. Damit auch Sie sich von den leckeren Cocktails begeistern lassen können, haben wir diese beiden attraktiven Holzkisten für Sie gepackt – Nr. 1: eine Dose „Maybe Baby“ – eine verlockende Bio-Fruchtkomposition aus Apfelstücken, Ananaswürfeln, Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote-Beete- und Karottenflocken, Johannisbrotstücken, Süßholzwurzel, Erdbeerstücken und natürlichen Aromen, eine Dose „Green Chill“ – eine revitalisierende Kräuter-Tee-Mischung aus griechischen Bergkräutern, Krauseminze, Zitronengras, Verveine-Blättern und weißem Tee aus China, zwei Cocktailgläser (je 0.3 l), Cocktailservietten (48 St.) und ein Cocktailbooklet. Preis: 59,90 Euro, Art.-Nr. 5220. Das zweite Set von samova beinhaltet zusätzlich das Buch „samova Tee-Cocktails“. Preis: 89,90 Euro, Art.-Nr. 5221



Balsam für Körper und Seele.

Mit allen Sinnen genießen – das beste Mittel gegen Stress! Die „Anti-Stress-Praline“® ist eine Neuheit aus der Madlon Confiterie: Gerhard Madlon, Konditormeister und Confeiseur in fünfter Generation, hat aus besten Rohstoffen und reinen Naturölen eine stimulierende Praline kreiert. Der natürliche Geschmack von Pfefferminze, Blutorange, Zitronenmelisse und Rosenwasser verbindet sich mit den feinerben Noten der Sahnetrüffelpraline, verfeinert mit einem Hauch Weinbrand. Die ungemein cremige Füllung, umhüllt von bester, zart splitternder Schokolade, verwöhnt den Gaumen mit raffinierten Texturen. Ein Geschmacks- und Genusserebnis, dem Sie sich mit allen Sinnen hingeben sollten. „Anti-Stress-Praline“®, 15er-Geschenkverpackung für 21 Euro. Art.-Nr.: 5219



Handgefertigte Salzschalen

Aus dem Holz von Kirschbaum (vorn) und Walnuss (hinten) bestehen die beiden handgefertigten Salzschälchen des Schwarzwälder Kunstdrechslers Alexander Ortlieb. FEINSCHMECKER-Redakteur Ralf Frädtkle hat bei seinem Besuch im Bernauer Hochtal die elegante Schlichtheit und das ausgesuchte feine Material schätzen gelernt. Die Salzschälchen mit Deckel haben einen Durchmesser von 9 cm und eine Höhe von etwa 4 cm. Die Schale aus Kirsche kostet 51 Euro, Art.-Nr.: 5163, die Schale aus Walnuss 53 Euro. Art.-Nr.: 5164

