





Wir von Mias Feinkost wünschen Ihnen einen guten Genuss mit unseren Produkten.

-  Eigene Herstellung
-  Vegetarisch & Vegan
-  Gluten- und Laktosefrei
-  Ohne Konservierungsstoffe
-  Ohne Geschmacksverstärker



Mias Feinkost steht für unser Verständnis von gesunder, abwechslungsreicher Ernährung sowie unser Bewusstsein für soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit. Wir verwenden daher nur die besten Rohgewürze, wenn möglich aus regionalem Anbau. Wir produzieren in liebevoller Handarbeit, um Ihnen einen optimalen Genuss zu gewährleisten.

Ihre Familie Müller und das Team von Mias

Für Rezeptideen, Neuigkeiten sowie aktuelle Sonderaktionen folgen Sie uns auf Facebook und Instagram.



Mias Feinkost GbR
Ziegeleistraße 2-4
73635 Rudersberg

Telefon: (+49) 7183-94894-46

Fax: (+49) 7183-94894-48

Email: info@mias-feinkost.de

www.mias-feinkost.de



Mias
FEINKOST

GENUSSEMPFEHLUNG

• Essig & Essigzubereitungen •

- Cranberry Crema Balsamica (3% Säure) -

Veredelt den Geschmack sowohl von Saucen und Salatdressings (besonders zu bitteren Wintersalaten) als auch von gekühlten Getränken wie Mineralwasser oder Sekt. Außerdem können Sie mit dieser Essigzubereitung z.B. Crêpes, Obst- und Käseplatten sowie Eis eine fruchtige Note verleihen.

- Feige-Dattel Crema Balsamica (3% Säure) -

Ideal zum Verfeinern von Saucen, Salatdressings und Nachspeisen. Zu einer gemischten Käseplatte passt er hervorragend als Dip.

- Granatapfel Crema Balsamica (3% Säure) -

Der herb-fruchtige Geschmack des Granatapfels verfeinert Wildgerichte, Geflügel sowie Desserts und Salatdressings. Probieren Sie ihn in gekühltem Mineralwasser oder Sekt.

- Himbeer Balsam Essig (5,3% Säure) -

Der fruchtige Klassiker unter den Essigen, der in keiner Küche fehlen sollte. Er eignet sich zum Verfeinern von Saucen, insbesondere zu Wildgerichten.

- Mango Crema di Frutta (4% Säure) -

Der perfekte Begleiter für sommerliche Blattsalate, Tomate-Mozzarella oder asiatische Gerichte. Zudem bewährt er sich beim Kreieren von Erfrischungsgetränken und Cocktails oder auch zu Vanilleeis.

- Mango Granatapfel Crema (3% Säure) -

Diese Essig-Spezialität macht nicht nur Salate zu einem fruchtigen Geschmackserlebnis, sondern schmeckt auch zu Käse und im Dessert, in Cocktails und Drinks hervorragend.

- Pfirsich Maracuja Crema (3% Säure) -

Diese fruchtig frische und exotische Crema empfehlen wir für ein Salatdressing, zu Gerichten mit Hähnchen oder im Mineralwasser als erfrischender Drink.

- Zitrone-Lavendel Crema (3% Säure) -

Sagenhaft lecker zu Kohl- und Blattsalaten oder als Vinaigrette zu Fisch.

•• Dips und Pesto ••

~ Bärlauch Pesto ~

Klassisch angerührt mit Olivenöl schmeckt es ausgezeichnet als Brotaufstrich sowie zu warmen und kalten Pasta-Gerichten. Verleihen Sie damit außerdem als Streugewürz Ihren Gerichten eine besondere Note, auch hervorragend geeignet zur Verarbeitung in Ihrem Brot, Spätzle- und Crêpes-Teig. Tipp: 3 TL Bärlauch Pesto in 0,7l Oliven- oder Sonnenblumenöl füllen und eine Woche ziehen lassen. Ein feines Öl zum Braten, Kochen, Dünsten oder auch zu Salat.

~ Café de Paris ~

Diese mediterrane Kräutermischung ist angerührt als Dip der optimale Begleiter zu Fondue, Raclette, Grill-, Käse-, Kartoffel-, Gemüse- und Rohkostgerichten. Zudem passt sie ideal zum Würzen von Salatdressings und in Butter eingerührt auf Steaks.

~ Curry-Traum ~

Als Dip angerührt passt er zu Fondue, Raclette, Gemüse, Grillgut oder als Gewürz für die asiatische Küche, Aufläufe, für Reis-, Gemüse-, Fleisch-, Fisch- und Hähnchengerichte.

~ Drachen-Dip ~

Der vollmundige Geschmack dieser Gewürzmischung ist besonders lecker zu Gegrilltem, Fondue, Raclette, Folien- und Blechkartoffeln. Angerührt mit Quark oder Schmand mundet unser Drachen-Dip als Crêpes-, Pfannkuchen- und Blätterteigfüllung. Als Streugewürz verfeinern Sie damit helle Soßen, Kartoffelgerichte und Salatdressings.

~ Frühlings-Dip ~

Eine ideale Komposition für ein Fischgericht, einen Dip, Kräuterbutter, helle Sauce, Salatdressing, Eierspeisen und vieles andere.

~ Harmonie-Dip ~

Diese knoblauchfreie Kräutermischung passt in jedes Salatdressing, in Waffelteig oder in Kartoffelpuffer. Probieren Sie sie zu Gemüse, Crackern, Fondues, Raclette, Crêpes, Grillgerichten, Pell- und Ofenkartoffeln.

~ Knob-Dip ~

Für alle Knoblauchfreunde ist dieser Dip ein Muss. Marinieren oder würzen Sie Ihre Hack- und Fleischgerichte sowie Gemüsepfannen mit unserem Knob-Dip. Kreieren Sie damit ein fantastischer Tsatsiki und eine selbstgemachte Kräuterbutter.

Empfehlung: Kundenrezept „Sonjas Schmandpfütze“ (www.mias-feinkost.de/rezepte)

~ Kräuterliebe ~

Alpenwiese trifft schwäbischen Kräutergarten: Mit diesen Kräutern verfeinern Sie neben Ihrem Salatdressing vor allem Ihren Brot-, Crêpes-, Knödel- oder Spätzlesteig. Ein absoluter Hochgenuss zu Gemüse-, Pilz- oder Nudelgerichten. Außerdem können Sie sie wie gewohnt als Dip verwenden.

~ Zwiebli ~

Ein pikanter Dip, um helle Soßen, Grill-, Braten-, Fisch-, Kartoffel-, Gemüse-, Eier- und Nudelgerichte zu würzen. Angerührt passt er gut zu Käse. Auch hervorragend geeignet zum Überbacken von Steaks, Fisch und Aufläufen aller Art.

•• Bruschetta ••

~ Bruschetta / knoblauchfrei / scharf ~

Das italienische Traditionsgericht ist mit unserer Gewürzmischung denkbar einfach und schnell zubereitet. Der würzige Tomatenbelag schmeckt vorzüglich auf getoastetem Ciabatta. Außerdem können Sie damit hervorragend Tomatensoßen für Pasta, Pizza und Aufläufe verfeinern. Die vorhandenen Varianten ermöglichen Ihnen die Zubereitung nach Ihren persönlichen Vorlieben.

•• Liköre & Spirituosen ••

~ Einhornwasser (17% vol) ~

Ein Hingucker! Fantastisch auf Speiseeis oder „on the rocks“

~ Arancello (30% vol) ~

Italienurlaub in flüssiger Form: ob im Sekt, Weißwein oder Mineralwasser – er verleiht jedem Kaltgetränk eine sommerliche fruchtig-frische Note.

~ Roter Weinbergpfirsich (18% vol) ~

Ein Aha-Erlebnis! Schmeckt vorzüglich in Sekt oder Prosecco sowie zu sommerlichen Obstsalaten, Eis und weiteren Desserts.

~ Schoko-Chili (25% vol) ~

Der Renner für alle Naschkatzen. Sie können ihn pur genießen, zu Vanille- und Schokoeis, Pudding und Creme-Desserts. Probieren Sie Ihren Kaffee, Espresso oder Cappuccino mit einer zarten Schoko-Chili-Note.

~ Schwäbischer Haselnuss (40% vol) ~

Der vollmundige Geschmack nach gerösteten Haselnüssen ist besonders zart. Die feineren Nuancen von Schokolade und Karamell machen diesen Schnaps zu einem ganz besonderen Genuss-Erlebnis.

~ Schwäbischer Williams (40% vol) ~

Hergestellt aus ausgewählten Früchten auf der Spitze ihres Reifegrades: Dies ergibt eine fein ausgewogene Birnennote in der Nase und am Gaumen, die überzeugt.

•• Salze ••

~ Alpenkräutersalz ~

~ Orangen-Pfeffer-Salz ~

~ Bärlauch-Salz ~

~ Rauch-Salz ~