

Fruchtessige & Balsamico

Unsere Frucht & Balsam Essige wie z. B. der Whisky Balsam oder der Crema Tomate Basilikum sind ein Erlebnis für Ihren knackigen Salat. Durch die milde Säure erleben Sie diesen einzigartigen Geschmack besonders intensiv und verzaubern so Ihren Gaumen. **Tipp:** Verwenden Sie die Fruchtessige wie den Crema di Frutta Mango oder den Himbeere Aperitif zur Herstellung von saurer Limonade. Einfach einen Schuss Fruchtessig in ein Glas geben und mit Wasser auffüllen. Fertig ist die Geschmacksexplosion.

Würzöle

Aus den besten Anbaugeländen in schonender Verarbeitung direkt in Ihre Küche. Wir haben für Sie beste Würzöle, ob für Ihren Salat oder zum Marinieren mit dem mediterranen Kräuteröl. Geben Sie Ihren Speisen diese besondere Note und verzaubern Sie Ihre Geschmacksnerven. **Tipp:** Damit es ein perfekter Grillabend wird, verwenden Sie das Asiatische Würzöl für Hähnchen oder Grill & Steak Würzöl für Rind. Aber Vorsicht Ihre Gäste könnten schon morgen wieder vor Ihrer Tür stehen.



Weitere Rezeptvorschläge finden Sie unter www.wunschtraum-manufaktur.de

Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.

Ehrenkodex

für unser Fein & Kost Sortiment

Nachhaltig und natürlich, so genießt man Heute. Darum steht hinter jedem Wunsch Traum Fein & Kost Produkt ein Inhaber bzw. eine Inhaberkategorie, die Ihre Produkte mit Herzblut und höchstem Qualitätsbewusstsein herstellen. Wir empfehlen nichts, was uns nicht selbst rundum überzeugt. Unser Sortiment ist handverlesen, persönlich verkostet und für überdurchschnittlich gut befunden. Wir haben uns dem Genuss verschrieben und gewährleisten ein attraktives und immer wieder wechselndes sowie der Saison angepasstes Sortiment.

Ihr Wunsch Traum Team

Wunsch Traum

Wolfratshausen • Johannisgasse 8

Tel. 08171 - 72 393

Weitere Infos wie unsere aktuellen Öffnungszeiten und Veranstaltungen finden Sie unter

www.wunschtraum-manufaktur.de

• 24 Std. jetzt online sofort Gutschein kaufen •

Facebook



oder Instagram



www.wunschtraum-manufaktur-shop.de



Wunsch Traum

Manufaktur der Sinne seit 1989

FEIN & KOST



Raumduft

eigene Herstellung von Raumduffflaschen, Raumsprays, Duft Öle uvm.

Kosmetik

eigene Rezeptur Badepralinen, Sprudelbadkugeln, Badesalz uvm.

Fein & Kost

eigene Rezeptur Liköre, Bruschetta, Essig, Öl, Pasta uvm.

Räuchern

eigene Mischung Räucherwerke, Räucherkegel, Räucherstäbchen uvm.

Kerzen

eigene Produktion Duft Kerzen, Stumpen Kerzen uvm.

FEIN & KOST

keine Konservierungsstoffe - natürlich - lecker - besonders - aus kleinen familiengeführten Betrieben

Liköre, Brotaufstriche, Würzsalze, Fruchtessige & Balsamico, Fruchtaufstriche, Würzöle, Grill & Steak Saucen, Pesto, uvm.



NEU

Schokofondue

für 2 Personen



Liköre

Feine edle Liköre wie z. B. unser Flößer Trunk aus kleinen Inhabergeführten Betrieben sind unsere Devise. Genießen Sie unsere Liköre wie z.B. Mango Gin, auf Eis mit Tonicwater. Das ist Sommer Sonnengenuss Pur.

Tipp: Je nach Jahreszeit können Sie Ihrem Secco mit einem Schuss Hollunderblüten oder Arancello Likör die entsprechende Geschmacksnote geben.



Brotaufstriche

Frisches Brot und eine schöne Auswahl an Brotaufstrichen wie z. B. Die Flößer Brotzeit - Zwiebel Apfel oder den Mediterranen Gemüse Brotaufstrich. Ein Glas Wein und der Abend ist perfekt. **Tipp:** Diese leckeren Brotaufstriche wie z.B der Mediterane passen auch bestens als Dip zu Fleisch und Fisch.



Fruchtaufstriche

Diese in kleinen Mengen hergestellten Fruchtaufstriche wie Aprikose Hagebutte oder Erdbeere mit weißer Schokolade sind nicht nur am Frühstückstisch ein Gedicht. **Tipp:** Geben Sie z. B. die Prosecco Creme oder den Exotic Fruchtaufstrich in Ihren Joghurt. Sie werden sehen, besser kann man nicht verfeinern.



Grill & Steak Saucen

Begeben Sie sich mit unseren Saucen wie Sweet Chili mit Sesam, der rauchigen Grill & Steak Sauce oder der Fruchtigen Sauce mit grünem Pfeffer auf eine geschmacklich Weltreise.

Tipp: Geben Sie den Saucen wie Barbecue mit Rauch Geschmack, mit einer Prise von unseren Würzsalzen eine persönliche Note.



Würzsalze

Feinstes Meersalz kombiniert mit auserwählten Würzmischungen. Das ist ein must have für Ihre Küche. **Tipp:** geben Sie eine Prise Italienische Würzmischung oder Fisch Würzsalz vor dem Servieren über Ihr gelungenes Gericht.



Pesto

Frische naturbelassenen Produkte werden zu feinen Pestos verarbeitet. Krönen Sie Ihr Gericht mit diesem von Hand und mit einer extra Portion Liebe hergestellten Pesto aus der Toscana. **Tipp:** Probieren Sie mal das Pesto Sonnengetrocknete Tomaten für Risottovariationen oder Basilikum Pesto für Salate. Zu frischem Baguette passt das Bruschetta Pesto ausgezeichnet und zu Fisch das Pesto Limone.



Weitere Rezeptvorschläge finden Sie unter www.wunschtraum-manufaktur.de

Die Küche ist das soziale Zentrum des Hauses. Hier wird gekocht, gelacht, geredet und gegessen. Hier kommt die Familie und Freunde zusammen.