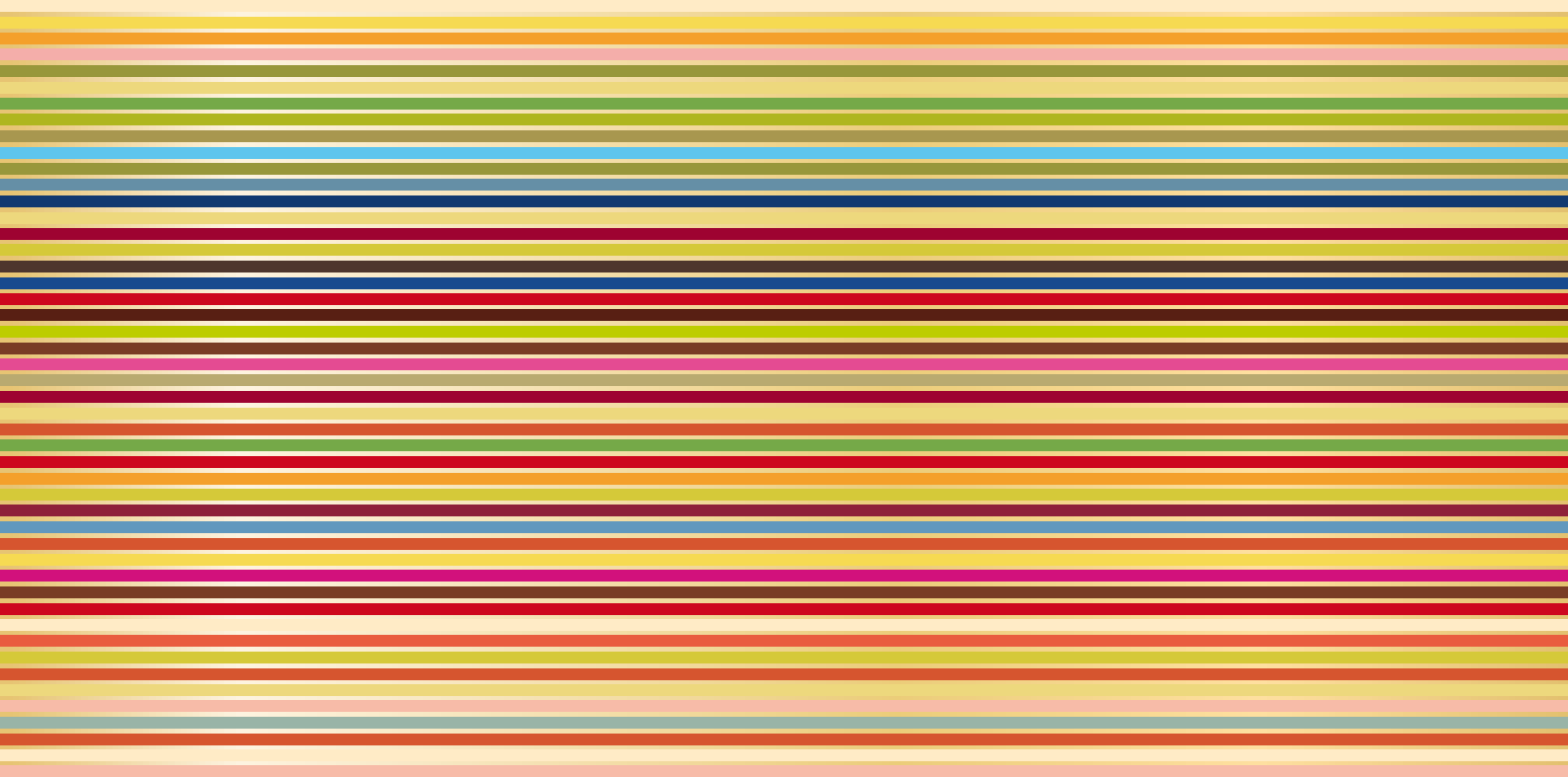


WEIHNACHTEN 2011

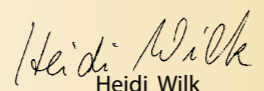
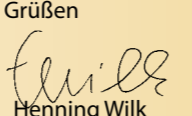



**WILK**  
GOURMETGROUP

## Weihnachten 2011

Einige unserer Lieferanten erfreuen uns nicht nur mit ihren Jahressortimenten, sondern ebenfalls mit einer kleinen Auswahl weihnachtlicher Genüsse. Um diese hervorzuheben, haben wir Ihnen diese saisonalen Spezialitäten in diesem Brevier zusammengeführt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und verbleiben mit freundlichen Grüßen



  
 Heidi Wilk    Henning Wilk    Frank Wilk  
 Wilk Gourmetgroup



Pasticceria  
**Sinatti**  
 prodotti artigianali



### Sinatti Panettone Tradizionale

Traditioneller italienischer Weihnachtskuchen aus Hefeteig in stilvoller Verpackung.  
**3611** | 1.000 g | Ki 6

### Sinatti Pandoro Tradizionale

Der Pandoro ähnelt dem mailändischen Panettone und kommt ursprünglich aus Verona. Der Name des Pandoro kommt vermutlich von der charakteristischen gold-gelben Farbe, die durch die Eier in seinem Rezept bedingt sind. Im Pandoro sind im Unterschied zum Panettone keine Rosinen enthalten.  
**3671** | 1.000 g | Ki 6



**Panettone di Cipriani**  
 Italienischer Hefekuchen in eleganter Dose.  
**9450** | 1.000 g



**Panettone di Cipriani**  
 Italienischer Hefekuchen elegant verpackt.  
**9430** | 500 g



**Panettone di Cipriani**  
 Italienischer Hefekuchen elegant verpackt.  
**9440** | 1.000 g



**Domori  
Degustationsgeschenke**



**Gran Torino**  
Gianduja und Turin – eine Verbindung – von DOMORI neu interpretiert. Die Kombination von feinem Arriba-Kakao und der Haselnusspaste aus dem Piemont IGP ausgestaltet in 16 Giandujotti und 8 Cremini. Eine Geschenkverpackung mit außergewöhnlichem Inhalt.  
**6613** | 218 g



**Sinfonia di Giandujotti**  
Das Crescendo des Wohlgeschmacks. Klassik, Kaffee und Criollo – die drei sinnlichen Nuancen des Giandujotto-Geschmacks von DOMORI in einer erlesenen Konfektion. Edel verpackt – zum Verschenken oder einfach zum Genießen.  
**6611** | 210 g | Ki 6



**Sinfonia di Cremini**  
Ein Genuss Note für Note. Die neue Konfektion cremigen Vergnügens. Das Symbol der traditionellen piemontesischen Chocolatierskunst wiederentdeckt in drei verschiedenen Geschmacksnoten: Fior di Sale, Pistacchio und Arancia.  
**6612** | 190 g | Ki 6



**Maxi Giandujotti**  
Gewaltig wie seine Tradition. 250 Gramm pure Verführung. Nach Originalrezept der Giandujotto von DOMORI komponiert aus der piemontesischen Haselnusspaste IGP und feinem Arriba-Kakao, in einer nicht zu übersehenden Form und Größe gestaltet. Eine edle Praline in goldfarbigem Stanniolpapier verziert mit einer roten Schleife  
**6610** | 250 g | Ki 12



**Quantum e coltello da cioccolato**  
**Quantum und Schokoladenmesser**  
300 Gramm feinste Schokolade, ein Schokoladenmesser und dazu passendes Holzbrett vereinen sich zu einem Geschenk der besonderen Art.

**Quantum Il Blend**  
mit Messer und Holzbrett  
Ein Cuvée aus Criollo und Trinitario im Großformat.  
**6662** | 300 g



**Quantum Nocciolato**  
mit Messer und Holzbrett  
Eine feine Vollmilchschokolade im Großformat auf Basis des Carenero; reich mit Haselnüssen aus dem Piemont belegt.  
**6732** | 300 g



**Quantum Mandorlato**  
mit Messer und Holzbrett  
Feine Edelbitterschokolade im Großformat auf Basis des Carenero; reich mit Mandeln aus Sizilien belegt.  
**6734** | 300 g



**Il Gianduja  
Giandujotto Pochette**  
Kleine Tasche mit 5 Giandujotti  
Kakaosorte: Arriba  
**6689** | 50 g | Ki 10





CHOCOLATS ET CACAOS  
**FAVARGER**  
GENÈVE  
1826

CHOCOLATS ET CACAOS  
**FAVARGER**  
GENÈVE  
1826



**Collection Tradition  
Recette N° 143**

Eine Metalldose im winterlichen Dekor gefüllt mit 24 Avelinespralinen.  
**7148** | 192 g | Ki 6



**Fondue Chocolat Noir  
Recette N° 901**

Das klassische Fondue harmoniert perfekt mit den Früchten der Saison: Birne, Banane, Ananas, Erdbeere, Nektarine...  
**7149** | 250 g | Ki 6



**Fondue Chocolat Noir Coco  
Recette N° 975**

Kokosnuss verleiht diesem Fondue einen Hauch Exotik.  
**7150** | 250 g | Ki 6



**Fondue Chocolat Noir Cannelle  
Recette N° 989**

Eine Erinnerung an ein Kaminfeuer im Winter. Ein Hauch von Zimt stimmt dieses Fondue perfekt ein auf alle Winterfrüchte wie Orangen oder Bananen.  
**7151** | 250 g | Ki 6

**Avelines assortis: Lait – Noir – Praliné  
Recette N° 101 – Recette N° 152 – Redette N° 143**

Ein Sortiment aus den drei Avelines.  
**7145** | 288 g Etui | 36 Avelines | Ki 6



**Collection Genève  
Recette N° 301 – Recette N° 362**

Eine elegante Metalldose mit Motiven der internationalen Metropole Genf. Je 12 Minitäfelchen der Vollmilchschokolade (39%) und der Edelbitterschokolade (66%) befinden sich in dieser schönen Sammler-Metallbox.  
**7147** | 300 g | Ki 6



Mademoiselle  
de Margaux

**Sarments du Medoc  
Edition Limitée Jasmin**

Dunkle Schokostäbchen mit dem Aroma des Jasmin und einem Hauch von Zitrone.  
**8012** | 125 g | Ki 12

**Nougaines noix  
Recette N° 203**

Eine sensationelle Walnusspraline. Eine zarte Krokantschicht umhüllt eine Vollmilch-Haselnuss-Gianduja, welche delikate mit einer Crème aus Périgord-Walnüssen abgeschmeckt ist. Das Ganze umschlossen von einer dünnen Vollmilchschokoladenschicht macht diese Praline zu einem unvergesslichen Erlebnis.  
**7146** | 200 g | Ki 6



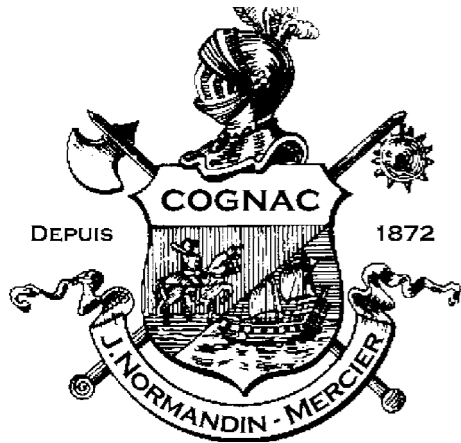
**Cognac  
Fine Petite Champagne  
VSOP**  
alc 40% vol.  
12 Jahre Fassreifung  
5562 | 70 cl

**Cognac  
Vieille fine Champagne VFC**  
alc 40% vol.  
15 Jahre Fassreifung  
5560 | 70 cl

**Pineau des Charentes Blanc**  
alc 17% vol.  
4 Jahre Fassreifung  
5620 | 75 cl

**Pineau des Charentes Rosé**  
alc 17% vol.  
4 Jahre Fassreifung  
5630 | 75 cl

## NORMANDIN-MERCIER



Milder Cognac, mindestens 12 Jahre im Holzfass gereift, ist ein perfekter Begleiter zu edlen Criollo-Schokoladen. Diese Kombination beflügelt die Sinne über den vollendeten Genuss. Neben Cognac, bietet das Haus Normandin-Mercier, Dompierre-S.M. den seltenen und fast vergessenen Pineau des Charentes an. Ein Likör, der aus Most von roten oder weißen Trauben sowie der Zugabe von Cognac gewonnen wird. Die vierjährige Fasslagerung verleiht dem Pineau des Charentes angenehm ausgewogene Aromen.



**Cognac  
Vielle fine Champagne  
VFC**  
alc 40% vol.  
15 Jahre Fassreifung  
5561 | 4 cl

**Cognac  
Fine Petite Champagne  
VSOP**  
alc 40% vol.  
5563 | 4 cl

**Cognac  
Grande Champagne  
XO**  
alc 40% vol.  
Sehr lange im Holzfass gereift  
5564 | 4 cl

**Cognac  
Petite Champagne  
PC Extra**  
alc 44% vol.  
Natürliche Reduzierung  
5565 | 4 cl

**Cognac  
Grande Champagne  
GC Extra**  
alc 42% vol.  
Natürliche Reduzierung  
5566 | 4 cl

## GALATEO & Friends®

„Signature de femmes“ ist eine neue, limitierte Serie aus dem Hause Galateo & friends. Sie entstand in Zusammenarbeit mit vier namhaften Repräsentantinnen der internationalen Mode- und Designszene. Tricia Guild, Jacqueline Morabito, Paola Navone und Carla Sozzani haben anlässlich eines erstmals stattfindenden gemeinsamen Arbeitstreffens die Olivenölfaschen von Galateo & friends neu gestaltet und ihnen somit ihren ganz persönlichen und unverwechselbaren Stil verliehen.

„Signature de femmes“ unterstreicht eine der Kernaussagen von Galateo & friends, nämlich exzellente Lebensmittel mit anspruchsvollem und ausdrucksstarkem Design zu verbinden. Dank der wunderbaren Kreativität der vier Künstlerinnen war es möglich, das Olivenöl – ein traditionelles Produkt, mit tiefen kulturellen und gastronomischen Wurzeln – in ein zeitgenössisches und innovatives Projekt einzubinden.



**Galateo**  
Signature de femmes



**Tricia Guild**  
Olio extra vergine di oliva  
4781 | 250 ml | Ki 6



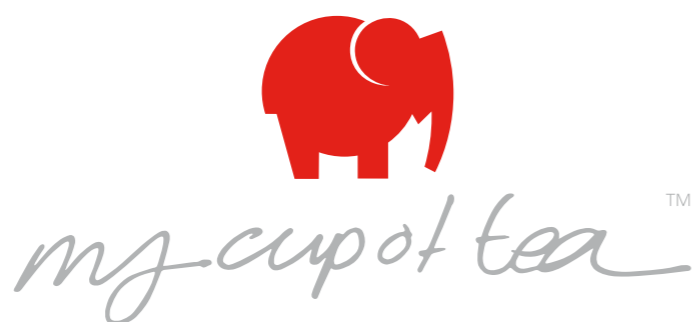
**Paola Navone**  
Olio extra vergine di oliva  
4783 | 250 ml | Ki 6



**Jacqueline Morabito**  
Olio extra vergine di oliva  
4782 | 250 ml | Ki 6



**Carla Sozzani**  
Olio extra vergine di oliva  
4784 | 250 ml | Ki 6



**Darjeeling loose tea, strainer & tea pot**  
Loser Darjeeling Tee, ein Becher mit „My cup of tea“-Logo und ein passendes Sieb ergeben ein ideales Tee-Geschenk.  
7054 | 60 g | Ki 6



**Earl grey loose tea & teapot**  
Geschenkset: Loser Earl Grey Tee mit einer Teekanne aus Steingut mit „My cup of tea“-Logo (350 ml Fassungsvermögen)  
7055 | 60 g | Ki 6



**Pure green tea & mug**  
**Grüner Tee**  
Saubere, leicht und frisch. Enthält viele der guten Eigenschaften. Eine Box mit 20 Aufgussbeuteln des 100% klassischen Grüntees und ein schöner handgemachter Teebecher aus Steingut.  
20 Teebeutel à 2 g  
7056 | 40 g | Ki 6



**Herby tea & mug**  
Geschenkset mit Teebecher aus Steingut und Herby tea  
20 Teebeutel à 2 g  
7091 | 40 g | Ki 6



**Black tea collection**  
Geschenckpackung mit jeweils 10 Teebeuteln à 2 g der Sorten Breakfast, Assam, Earl grey und Darjeeling.  
40 Teebeutel à 2 g  
7082 | 80 g | Ki 12

**Green tea collection**  
Geschenckpackung mit jeweils 10 Teebeuteln à 2 g der Sorten Pure green, White jasmine, Silver tip white und Minty green.  
40 Teebeutel à 2 g  
7083 | 80 g | Ki 12

**Herby tea collection**  
Geschenckpackung mit jeweils 10 Teebeuteln à 2 g der Sorten Camomile, Peppermint, Rooibos vanilla und Wild berry.  
40 Teebeutel à 2 g  
7084 | 80 g | Ki 12



**Teebecher**  
aus Steingut mit rotem Elefanten-Logo  
7085 | Ki 6



**Teebecher**  
aus Steingut mit gelbem Elefanten-Logo  
7086 | Ki 6



**Teebecher**  
aus Steingut mit „My cup of tea“-Logo  
7087 | Ki 6



**Teekanne, 350 ml**  
aus Steingut mit „My cup of tea“-Logo  
350 ml Fassungsvermögen.  
7088 | Ki 4

**Teekanne, 800 ml**  
aus Steingut mit „My cup of tea“-Logo  
800 ml Fassungsvermögen.  
7089 | Ki 2

# Liefer- und Zahlungsbedingungen

Stand August 2011

## Preise

Die genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Bestellmenge

Ab einem Auftragswert in Höhe von € 150,- liefern wir grundsätzlich frei Haus. Bei einem Auftragswert von € 100,- bis 150,- erheben wir einen Mindermengenzuschlag von € 5,-; unter € 100,- von € 10,-.

Die Bestellmenge ist frei sortierbar und nicht VE-gebunden.

## Muster

Auf Anfrage

## Versandwege

Spedition, Paketdienste.

## Lieferwege

Sendungen ab 30 kg erfolgen per Spedition frei Haus oder nach Wunsch des Empfängers. Sendungen unter 30 kg erfolgen per Paketdienst (Lieferkosten siehe Bestellmenge).

## Liefergefahr

Lieferung erfolgt auf Kosten und Gefahr des Absenders.

## Risikoübergang

Mit dem Zeitpunkt der Warenübernahme durch den Empfänger geht auch das Risiko für die Ware an den Empfänger über.

## Mängelrügen

Reklamationen können nur sofort nach Wareneingang berücksichtigt werden. Versteckte, für den Käufer nicht sofort sichtbare Mängel werden auch später von uns anerkannt.

## Qualitätsnormen

Handelsübliche Abweichungen in der Beschaffenheit der gelieferten Ware können nicht beanstandet werden, wenn diese für den vorgesehenen Verbrauch nicht erheblich sind.

## Zahlungsbedingungen

- a) Die Zahlungen bei Erstaufträgen erfolgen innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Auftragsbestätigung per Vorkasse. Unsere Bankverbindung entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung oder den AGBs.
- b) Spätere Aufträge können netto wahlweise via Banküberweisung innerhalb von 14 Tagen oder via Lastschriftverfahren per Abbuchungsauftrag beglichen werden.

## Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

## Erfüllungsort

Erfüllungsort ist Höxter.  
Amtsgericht Paderborn HRB 6954, HRA 4480  
Geschäftsführer:  
Frank Wilk, Heidemarie Wilk, Henning Wilk

## Bankverbindung

**Deutschland:**  
Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold  
Konto 200 016 33 00  
BLZ 472 601 21  
SWIFT DGPBDE3MXXX  
IBAN DE76 4726 0121 2000 1633 00

GLS Bank  
Konto 403 804 31 00  
BLZ 430 609 67

Postbank Hannover  
Konto 236 268 - 308  
BLZ 250 100 30

## Österreich:

Raiffeisenverband Salzburg  
Konto 16 03 37 55  
BLZ 35 000

**WILK**  
GOURMETGROUP

H. Wilk Gourmetgroup GmbH & Co KG  
Gutenbergstraße 29  
D-37671 Höxter

Telefon + 49 (0)5271 97 85 -0  
Telefax + 49 (0)5271 97 85 29

info@wilk-gourmetgroup.de  
www.wilk-gourmetgroup.de

Ust.-IdNr.: DE 125 44 34 82  
Verbrauchssteuernr.: DE 0000 0121 061  
Steuer-Nr.: 326/58964018

DE-039-Öko-Kontrollstelle

EUZ 22