

Spezial: Ivo Adams Wintermenü • Wintervorspeisen kalt und warm
Trüffel • Raclettekäse einmal anders • Desserts

Jetzt mit noch mehr Genussstipps

MIT
BON

FINE FOOD

**Fine Food.
Für besondere Momente.**

coop
Für mich und dich.

FÜR DEN KULINARISCHEN WINTERZAUBER

NEU

**Fine Food Pecorino
Canestrato Pugliese**
ca. 150 g, per 100 g, 3.55

coop

FINE FOOD

Liebe Leserinnen und Leser

Wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu. Eines, das hoffentlich voller herrlicher Genusserlebnisse war. Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder viel Neues von Fine Food zu entdecken. Lassen Sie sich von den kreativen Rezepten überraschen. Geniessen Sie die vielen Tipps, die wir Ihnen auch dieses Mal zusammengestellt haben, und lassen Sie sich von Ivo Adam kulinarisch auf den Winter einstimmen. Viel Spass beim Blättern und bon appétit.



Erhältlichkeit der Fine Food-Produkte

Spezialitäten aus dem Fine Food-Sortiment sind zum Teil nur in den grössten Coop Supermärkten erhältlich. Die Fine Food-Geschenkbboxen sind bei coop@home und zum Teil in den grösseren Coop Supermärkten und den Coop City Warenhäusern erhältlich. Nur solange Vorrat. Preis- und Produktänderungen vorbehalten.

Impressum
Herausgeber: © Coop

Adresse: Coop
Postfach 2550
4002 Basel

Coop Info-Service
Telefon: 0848 888 444
(nationaler Tarif)
www.coop.ch

Zusätzliche Infos unter



www.coop.ch/finefood



10x Superpunkte auf das ganze Fine Food und Fine Food Design Sortiment.

Gültig vom 9. 11. 2009 bis 21. 11. 2009.



10x
SUPERPUNKTE

Genusstipp

Den Fine Food Pecorino in Würfel schneiden, mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack würzen. Passt sehr gut als «amuse-bouche» vor dem ersten Gang oder zum Apéro.

FINE FOOD

coop

Für mich und dich.

Einlösbar in Ihrem Coop Supermarkt und in der Lebensmittelabteilung Ihres Coop City Warenhauses bis zum 21.11.2009. Bon an der Kasse vorweisen. Nur einmal einlösbar und nicht kumulierbar mit anderen Bons. **Ausgenommen bei folgenden Verkaufsstellen:** Coop Pronto und Coop Online Supermarkt coop@home.

FÜR EINE WELT VOLLER BESONDERERER

Geniessen Sie die vielfältige Auswahl an Fine Food-Köstlichkeiten und -Spezialitäten. Und machen Sie damit jeden alltäglichen Moment zum besonderen Moment.

Frühstück

Starten Sie mit Fine Food in den Tag. Von erlesenen Kaffee- und Teesorten über Konfitüren, Honig und Cerealien bis zum feinsten Knäckebrot findet hier jeder sein Lieblingsfrühstück.

Vorspeisen

Ob Suppen oder Trockenfleisch, italienische Antipasti oder französische Leckereien – geniessen Sie das besondere Geschmackserlebnis und die Vielfalt des Fine Food Sortiments.

Hauptgänge

Hier schwelgt der Gourmet und lässt sich gern verwöhnen: zarte Tournedos und Filets, feinste Pasta, aromatischer Reis und Polenta. Fine Food bietet alles, was dem Feinschmecker mundet.

Desserts

Süsse Traumdesserts, Tiramisu, Cremes, Eis und Sorbets sind ideale Möglichkeiten, ein perfektes Diner abzurunden. Entdecken Sie mit Fine Food eine Vielzahl an Verführungen.



MOMENTE

Getränke

Probieren Sie die köstlichen Getränke von Fine Food: frische Lassi und fruchtige Sirups munden allen. Und als hochgradige Digestifs empfehlen Kenner gerne unsere Eaux de Vie fines.

Käse

Werden Sie mit Fine Food zum Maître fromager. Die erlesenen Käsespezialitäten aus Frankreich, Italien und der Schweiz, von cremig-fein bis charaktervoll-würzig, bereichern jede Tafel.

Snacks

Fine Food überlässt nichts dem Zufall. Auch beim Apéro darf das besondere Genusserlebnis nicht fehlen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit salzigen Snacks, würzigen Flûtes oder pikanten Nüssen.

Zutaten

Ob neue Currys von Fine Food oder exotisches Salz, Condimenti oder kaltgepresste Öle, schwarzer Pfeffer oder Safran – die richtige Zutat verleiht dem Gericht die besondere Note.



FINE FOOD

FÜR DIE WÜRZIGE MEERESBRISE



coop

FINE FOOD

Stir-fried prawn salad

Zutaten für 2 Personen:

- 1EL Erdnussöl
- 6 Riesencrevetten-Schwänze
- 1cm Ingwer (in Streifen)
- 1 Peperoncino (entkernt)
- Limettenschale (abgerieben)
- 2 kleine Zucchini
- 2EL Fine Food Black Sesame Wasabi Dressing
- 2 Prisen Salz
- einige Korianderblättchen

Zubereitung:

Erdnussöl in einem Wok erhitzen, die bis auf das Schwanzende geschälten Riesencrevetten-Schwänze zusammen mit dem Ingwer, dem entkernten Peperoncino und etwas abgeriebener Limettenschale begeben, ca. 2 Min. rührbraten. Zucchini schräg in Scheiben schneiden, begeben und ca. 5 Min. weiter rührbraten. Fine Food Black Sesame Wasabi Dressing begeben, mischen und salzen. Auf zwei Tellern anrichten und die Korianderblättchen darüberstreuen.



Fine Food Wasabi & Nori Salt, 67g, 7.90



Fine Food Black Sesame Wasabi Dressing, 275ml, 4.90



Fine Food coated peanuts Tom Yam oder Wasabi, 150g, 3.95



NEU

Fine Food Lechuga de mar Algen
Der gesalzene Meeressalat schmeckt roh oder gekocht vorzüglich, als Beilage zu Fisch, Meeresfrüchten, in Saucen oder als Suppeneinlage. 100g, **7.50**



NEU

Fine Food Wakame Algen
Geben Sie Ihren Gerichten die passende asiatische Note. Die Wakame Alge ist gesalzen und getrocknet. Sie ist roh oder gekocht ein Genuss. 100g, **7.50**



NEU

Fine Food Taru Yaki Rice Crackers
Reisgebäck mit schwarzem Sesam, Misopaste und japanischen Algen. Nicht scharf, passt zu jedem Apéro. 90g, **4.90**

Genusstipp

Wasabi-Nüsse als scharfe und knackige Abrundung unter Blattsalat mischen oder grob gehackt darüberstreuen.



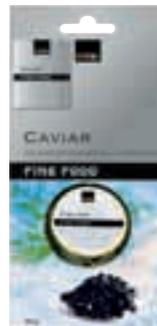
Kartoffelküchlein

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Kartoffeln hoch erhitzbar (rote Linie)
- 100g Crème fraîche
- ½ EL Dill
 - 12 dünne Streifen Fine Food Wild Silver Salmon
 - Dillzweige
 - Bratbutter
 - Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, an der Bircherraffel reiben, mit 3 Prisen Salz und wenig Pfeffer würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Kartoffelmasse portionenweise zugeben, zu 4 dünnen Küchlein formen, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 10 Min. braten. Die Crème fraîche, den Dill, fein gehackt, 3 weitere Prisen Salz und wenig Pfeffer verrühren, auf den warmen Küchlein verteilen. Fine Food Wild Silver Salmon-Streifen auf den Küchlein verteilen, mit je einem Dillzweiglein garnieren.



Fine Food Caviar vom weissen Stör

Eine einzigartige Delikatesse aus Italien. Die Fische werden in Naturteichen mit Quellwasserzufluss aufgezogen. Der Kaviar wird behutsam gewonnen und veredelt. 20g, **47.50**



Fine Food Smoked Salmon in Nori, 70g, 8.95



Fine Food Wild Silver Salmon 120g, 12.90



Fine Food Loch Fyne Oysters 6 Austern, 19.90

Weintipp

Pinot Noir Cava DO Codorníu Rosé, brut

An der Mondial du Pinot Noir 2008 mit einer Silbermedaille prämiert. Beeriges Bouquet, zart himbeer-lachsfarben mit Aromen von Erd- und Himbeeren. Angenehm kräftig und charaktervoll, zart herb im Abgang.

75cl, **14.90**



Fine Food Canada Wild Salmon 110g, 9.90



Fine Food Capperi di Pantelleria sotto sale, 75g, 3.60

FÜR EINFACHE, FRISCHE LACHS-IDEEN



coop

FINE FOOD

FÜR NEUE TRÜFFEL-INSPIRATIONEN

Die Knolle für Feinschmecker

Kenner lieben sie und immer mehr erfreuen sich der besonders aromatischen Knolle: der Trüffel. Schon die alten Ägypter schätzten ihn. Heute ist er Inbegriff der feinen Küche. Das war nicht immer so. Im Hochmittelalter glaubte man, er sei dämonischer Herkunft, und verbannte ihn von der Tafel. Erst in der Renaissance tauchte er wieder auf den Speisezetteln auf. Zu den beliebtesten Speisetrüffeln zählen: der Périgordtrüffel, der weisse Albatrüffel sowie der Sommertrüffel, der auch in der Schweiz zu finden ist. Allerdings braucht man dazu etwas Glück und einen guten Trüffelhund resp. ein Trüffelschwein. Der grösste bis jetzt gefundene Trüffel wog 1310 g. Nicht schlecht für ein Festessen!



Fine Food Olio extra vergine d'oliva al gusto di tartufo bianco

Dieses fruchtig-aromatische Olivenöl aus Umbrien gewinnt seinen charaktervollen Trüffelgeschmack von weissen Trüffelscheibchen. Das Öl ist ein vortrefflicher Geschmacksträger. Es reichen schon wenige Tropfen, um das unverkennbare Aroma zu geniessen. 100ml, 18.-

Genusstipp

Statt Brot gekochte ungeschälte Früh- oder Raclettekartoffeln und Beinschinken-Röllchen dazu servieren.



Fine Food Beurre à l'arôme de truffe et aux truffes
30g, 4.05



Fine Food Terrine aux truffes
200g, 9.90*



Fine Food Gourmet Fondue aux truffes (1%)

Gruyère (AOC), Gstaader Bergkäse und Vacherin fribourgeois sorgen für angenehme Würze und perfekte Sämigkeit. Das Trüffelaroma kann sich optimal entfalten. Ausgewählter Schweizer Weisswein rundet alles ab. Ein Hochgenuss für alle Fondue- und Trüffelfans. 600g, 19.95



Fine Food Polenta Bramata al gusto di tartufo, 300g, 8.90



Fine Food Tagliolini al gusto di tartufo, 250g, 9.50

Genusstipp

Salami ca. 15 Min. vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, in dünne Scheiben schneiden, mit verschiedenen Antipasti, wie Oliven, mariniertem Gemüse oder Frittata, genießen. Frische Panini oder Focaccia dazu servieren.



Fine Food

Salume al tartufo

Hochwertiges italienisches Schweinefleisch, erstklassige Gewürze, bester Barolowein und Sommertrüffel aus dem Piemont werden von Hand zu einer exquisiten Trüffelsalami verarbeitet. Ca. 200 g, per 100 g, **6.30**



Genusstipp

Heisse Tagliolini mit Trüffelbutter (z.B. Fine Food Beurre à l'arome de truffe et aux truffes) mischen, auf vorgewärmten Pasta-Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Trüffelscheiben und frisch geriebenem Parmesan servieren.

FÜR DAS ETWAS ANDERE RACLETTE



coop

FINE FOOD

Schweinsfilets-Medaillons mit Raclette

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Lauch
- Butter
- ½ dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 200 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Schweinsfilet-Medaillons (je ca. 100 g)
- Salz und Pfeffer
- 2-4 Scheiben Fine Food Raclette Scheiben höhlengereift

Zubereitung:

Lauch halbieren, in Streifen schneiden und in wenig Butter andämpfen. Weisswein dazugießen, einköcheln. Gemüsebouillon und in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Das Gemüse in einer kleinen, gefetteten Gratinform verteilen. Die Schweinsfilet-Medaillons beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, auf das Gemüse legen. Je 1-2 Scheiben Fine Food Raclette Scheiben höhlengereift auf das Fleisch legen und in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Min. gratinieren.



Fine Food Fondue Grand Cru de L'Etivaz, 400 g, 14.-



Fine Food Raclette Scheiben höhlengereift, ca. 300 g, per 100 g, 3.20



Fine Food Bouillon de légumes 90 g, 3.20



Fine Food Pomodori secchi pugliesi sott'olio, 180 g, 5.80

Genusstipp

Käse vor dem Schmelzen mit wenig in sehr feine Streifen geschnittenem Speck oder getrockneten Kräutern belegen, mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen.



Fine Food Pepper Mix 28 g, 6.80

Weintipp

Pinot Noir Saint-Léonard AOC Réserve Domaines des Virets

Leuchtendes Rubinrot, würzige Pinotnase, gehaltvolle reife Fruchtigkeit mit eleganten Barriquearomen, weich, mit guter aromatischer Vielfalt, ausladender Finesse und würzigem Abgang. 75 cl, 19.90



Coop verkauft keinen Wein an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grösseren Coop Verkaufsstellen oder unter www.coop.ch/wein.

Fine Food Orangettes
100 g, **9.50**

Fine Food Wild Coffee
Bonga Espresso Arabica
220 g, **6.90**

Genusstipp

Fine Food Liqueur Rocher zu Kaffee, Espresso oder Ristretto servieren.

FÜR LANGE WINTERABENDE: NEUE DES

Weil der Winter Süsses braucht

Haben Sie sich schon gefragt, warum es im Winter so viel Süsses gibt? Schokolade und feine Guetsli sind nicht von ungefähr so beliebt. Der Körper scheint ein Bedürfnis nach Süßem zu haben. Warum das so ist, wissen wir nicht. Vielleicht kennen Sie die Antwort. Wir kennen auf alle Fälle eine weitere, feine Art, sich süß zu verwöhnen: Probieren Sie ganz einfach unsere neuen Fine Food Desserts.



Fine Food Marroni-sù
120 g, **4.50**



Fine Food Tiramisù
120 g, **4.50**



NEU

Fine Food Cake Truffé au Chocolat Grand Cru

Klassischer truffes Cake mit einer hochwertigen Kakaomasse und einer traditionellen Ganache aus Schokolade und Rahm. 290 g, **17.90**

**Fine Food Truffes au
Grand Marnier, 90 g, 8.50**

**Fine Food Flan au caramel
110 g, 2.50**



FINE FOOD

SERTS VON FINE FOOD



NEU

Fine Food Noisettes au chocolat

Geröstete und karamellierte Haselnüsse aus dem Piemont, umhüllt mit feinsten Grand Cru Milchcouverture aus edlen Criollo-Kakaobohnen (Venezuela, 38% Kakaogehalt) und verfeinert mit dem Mark dunkel gerösteter, fein gewalzter Haselnüsse. Zum Schluss mit herbem Kakaostaub gepudert. 120 g, **6.90**



NEU

Fine Food Crème au chocolat Grand Cru

Edelster Criollo Kakao verleiht dieser Creme ihren intensiv fruchtig-blumigen Geschmack, mit einem feinen Kaffee- und Gewürzbouquet. Die sonnengetrockneten, gerösteten Bohnen werden in der Schweiz zu Schokolade verarbeitet und mit besten Zutaten zu einer Creme gekocht. Ein unvergleichlicher Genuss. 110 g, **2.60**



NEU

Fine Food Crème à la Vanille Madagascar

Feinste Bourbon-Vanille, die nach biologischen Richtlinien auf Madagaskar angebaut wird, verleiht dieser Crème ihr intensives und harmonisches Bouquet. Beste Zutaten sowie eine schonende, traditionelle Verarbeitung machen diese Crème vanille zu einem unvergleichlichen Genuss. 110 g, **2.60**

Spezial: Ivo Adam

FÜR DEN AUFTAKT ZUM WINTERSCHMAUS



coop

FINE FOOD

Stilton-Agnolotti mit Moscato-Nage an Birnenkompott mit Baumnüssen

Zutaten für 4 Personen:

Stilton-Agnolotti

- 50 g Baumnüsse
- 50 g Birnen, püriert
- 100 g Fine Food Blue Stilton
PDO with Portwine
- 2 Eigelb
- 200 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer
- 100 g Pastateig

Birnenkompott mit Baumnüssen und Moscato-Nage

(1 Tag im Voraus vorbereiten)

- 1 Schalotte gehackt
- 1 Stängel Zitronengras,
zerdrückt
- 0.1dl Fine Food Olio extra
vergine di oliva
- 2 Sternanis
- 1½ Zimtstangen
- 3dl Moscato d'Asti

- 2dl Halbrahm
- 50g Butter
- 200g Birnen
- 20g Zucker
- 50g Baumnüsse, geröstet
- 1dl Birnensaft
- 0.4dl Birnenschnaps
- 0.2dl Nocino (Baumnusslikör)

Zubereitung:

Für die Agnolotti 50g Baumnüsse in Butter rösten, fein hacken und mit den Birnen, Fine Food Blue Stilton, dem Eigelb und der Mascarpone gut vermischen bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pastateig nach Belieben zu Agnolotti verarbeiten, füllen, verschliessen und in reichlich Salzwasser sieden.

Für Moscato-Nage: Schalotte und Zitronengras in Öl bei kleiner Hitze 5 Min. dünsten. Mit Moscato ablöschen, einen Sternanis und eine Zimtstange begeben, mit Rahm auffüllen. Zur Hälfte einkochen, eine halbe Stunde stehen lassen. Durch feines Sieb passieren, kalte Butter beifügen. Mit dem Stabmixer schäumen (bei 80°C).

Für Birnenkompott: Aus Birnen Kugeln ausstechen. Baumnüsse im Zucker karamellisieren, auf Backpapier geben, auskühlen lassen. Moscato, Birnensaft, ½ Zimtstange und einen Sternanis aufkochen, Birnenkugeln im Fond blanchieren. Aus dem Fond nehmen, auskühlen lassen. Birnenabschnitte in den Fond geben, weich kochen. Zimtstange und Sternanis entfernen, pürieren. Saft einkochen, mit Alkoholika abschmecken. Birnenkugeln begeben und 1 Tag marinieren. Baumnüsse beifügen, lauwarm anrichten.



Fine Food Blue Stilton PDO with Portwine, ca. 130g, per 100g, 6.20



Fine Food Olio extra vergine di oliva, 2.5dl, 18.-

FÜR DEN HAUPTGANG IM WINTERMANTEL

Angus Sirloin im Brotmantel mit Pilzragout und Kürbisbatonettes

Zutaten für 4 Personen:

Angus Sirloin im Brotmantel*

- 1 Laib ungeschnittenes Toastbrot
- 20g getrocknete Cranberrys
- 20g Johannisbeeren
- Geflügelfarce (vom Metzger)
- 1 Fine Food Angus Sirloin Steak
- Salz, Pfeffer

Pilzragout

- 100g Kräuterseitlinge
- 20g Butter
- 1/2 Schalotte gehackt
- 0.2dl Weisswein
- 1El Fine Food Kalbsjus
- 1dl Rahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für das Sirloin Steak im Brotmantel Toastbrot der Länge nach in vier hauchdünne Scheiben schneiden (Rand vorher entfernen). Cranberrys und Johannisbeeren pürieren, unter die Geflügelfarce mischen. Toastscheiben auf einer Seite auf $\frac{3}{4}$ der Brotfläche dünn mit Geflügelfarce bestreichen. Steak in vier Stücke schneiden, würzen. In Öl bei grosser Hitze kurz anbraten. Fleischstücke in Toastscheiben einrollen, allenfalls mit Zahnstocher fixieren. Im Ofen bei 180°C 6–8 Min. garen (Kerntemperatur 55°C). 2 Min. stehen lassen, in Tranchen schneiden.

Pilzragout: Pilze halbieren, in Butter andünsten. Schalotten kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen, Kalbsjus und Rahm beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbisbatonettes alle Zutaten ausser Kürbis 10 Min. bei kleiner Hitze kochen. Kürbis kurz im Fond mitkochen. In Einmachglas abfüllen. Mindestens 2 Tage marinieren.

Süss-saure Kürbisbatonettes

(2 Tage im Voraus vorbereiten)

- 5dl Wasser
- 300g Zucker
- 2EL Fine Food Crema di Balsamico bianco al limone
- 1/2 Chilischote
- 2 Orangen, Saft und Zeste
- 1 Zitrone, Saft und Zeste
- 1/4 Zimtstange
- 2EL Apfelmarmelade
- 200g Kürbis, in Batonettes geschnitten



**Fine Food
Angus Sirloin
Steak**
ca. 200 g,
per 100 g, **8.65**

* Falls mehr Fleisch gewünscht wird, ein zweites Angus Sirloin zubereiten.

IVO ADAM IVO ADAM



**Fine Food Crema
di Balsamico
bianco al limone**
150 ml, 6.30

FINE FOOD

Spezial: Ivo Adam

FÜR DIE EXOTISCH-WÜRZIGE VERFÜHRUNG



coop

FINE FOOD

Lebkuchenmousse auf Schokocrisp-Biskuit mit Currysauce

Zutaten für 4 Personen:

Lebkuchenmousse

- 30 g Eigelb
- 30 g Puderzucker
- 0.2dl Mandarinsaft
- Lebkuchengewürz
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 0.1dl Kirsch
- 150 g weisse Schokolade, flüssig
- 300 g Rahm, geschlagen
- 50 g Bitterschokolade, gerieben

Currysauce

- 1dl Rahm
- 1dl Milch
- 20 g Fine Food Crème
à la Vanille Madagascar
- 1TL Fine Food Delhi Curry
- 50 g Zucker
- 50 g Eigelb
- 1 Zitrone, Saft

Schokocrisp-Biskuit

- Je 50 g Pinienkerne, Pistazien
und Mandelsplitter
- 100 g Lebkuchenbrösel,
getrocknet
- je 1 Zitrone und Orange,
Saft und Abrieb
- 1TL Haselnusspaste
- 50 g Fine Food Yucatan Crisp
- 100 g Bitterschokolade, flüssig
(70 % Kakaoanteil)
- 100 g Butter, flüssig



Fine Food Yucatan Crisp (mit Quinoa und Amaranth)
400 g, **4.80**



Fine Food Delhi Curry
54 g, **5.90**

Zubereitung:

Für das Lebkuchenmousse Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mandarinsaft, Lebkuchengewürz und die im warmen Kirsch aufgelöste Gelatine beifügen. Schokolade darunter rühren. Anschliessend Rahm sorgfältig darunter heben, Bitterschokolade sorgfältig einrühren. Kühl stellen.

Für das Schokocrisp-Biskuit: Pinienkerne, Pistazien und Mandelsplitter im Ofen bei 180 °C leicht bräunen. Alle Zutaten mischen. Auf Blech mit Papier glatt streichen. Kühl stellen.

Für die Currysauce Milch, Rahm, Vanillecreme und Curry aufkochen. Zucker und Eigelb beifügen, bei milder Hitze (max. 80 °C), ohne zu kochen, cremig rühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren kalte Masse cremig mixen.

Schokocrisp-Biskuit in kleine Vierecke schneiden und Klösschen von der Lebkuchenmousse darauf legen. Mit der Currysauce beträufeln.

Weintipp

Recioto di Soave DOCG Rocca Alata

Reifes Goldgelb, Orangen-, Quitten- und Honigaromen, in der Nase dezent Nüsse, ausgewogen, feine Aromatik mit präsender Süsse, zeigt im Finale eine Spur Herbe. 37.5 cl, **14.90**



Zwetschgengratin mit Zimtglace

Genusstipp

Glace mit Meringues, Vermicelles, Schokoladesauce oder Doppelrahm servieren.



Zutaten für 2 Personen:

200 g Zwetschgen (frisch oder tiefgekühlt)	½ TL Zimt
½ dl Rotwein	2 EL Puderzucker
2 EL Zucker	4 EL Rahm
½ Zimtstange	1 Prise Salz
1 Ei	Fine Food Gelato con cannella
100 g Mascarpone	

Zubereitung:

Zwei weite, ofenfeste Förmchen von je ca. 3 dl mit Butter einfetten. Die Zwetschgen, geviertelt, mit 2 EL Zucker und einer ½ Zimtstange in ½ dl Rotwein bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Danach in die Förmchen verteilen. Eigelb von Eiweiss trennen. Das Eigelb mit Mascarpone, Zimt, Puderzucker und Rahm verrühren. Das Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse ziehen. Auf dem Zwetschgenkompott verteilen und in der oberen Hälfte des auf 240 °C (Umluft 220 °C) vorgeheizten Ofens ca. 5 Min. gratinieren. Je 1 Kugel Fine Food Gelato con cannella darauf anrichten, sofort servieren.



**Fine Food Gelato al latte con
noce di cocco, 500 ml, 8,90**



**Fine Food Sorbetto al Mango
500 ml, 8,90**



**Fine Food Gelato jogurt e frutti
500 ml, 8,90**



NEU

Fine Food Panna Acida con Pepe Nero

Diese Glace besticht durch die Kombination von feinstem Sauerrahm und einer erlesenen Essenz aus schwarzem Madagaskar-Pfeffer. 500 ml, **9,20**



NEU

Fine Food Gelato Castagna

Kastaniengeschmack ohnegleichen, kreiert aus Kastanien aus der Ardèche und «Marronata Veronese» aus der Region um den Gardasee. 500 ml, **9,20**



Fine Food Gelato con cannella

Zartschmelzende Zimt-Glace. Das herb-süsse Zimt vereinigt sich mit den rahmigen Zutaten des Gelato zu einer einzigartigen Harmonie. 500 ml, **8,90**

FÜR WINTERLICHEN EISGENUSS



coop

FINE FOOD

FÜR EINEN WINTER MIT WÜRZE

Fine Food Roquefort Dressing, 275ml, **4.90**

Fine Food Moutarde à l'ail et au persil
90 g, **5.90**

Fine Food Baumussöl
250 ml, **6.50**

NEU **Fine Food Greek Saffron**
0.5g, **8.90**

NEU **Fine Food Caribbean Curry**
55g, **5.90**

Fine Food Moutarde au vinaigre balsamique et au miel, 90 g, **5.90**

Fine Food Messolongi Fleur de Sel, 100g, **9.50**

FINE FOOD WETTBEWERB

Gewinnen Sie einen von 10 kulinarischen Preisen von Fine Food, für die besonderen Momente für jeden Tag.

1. Preis: Fine Food Geschenkkorb gross (Wert: 169.-), **2. Preis:** Fine Food Geschenkkorb mittel (Wert: 99.-), **3. Preis:** Fine Food Geschenkkorb klein (Wert: 79.-), **4. - 10. Preis:** Geschenkbbox L'Aperitivo (Wert: 30.-).

So nehmen Sie teil: Senden Sie eine **SMS** (CHF 0.80/SMS) mit dem Keyword **FINEFOOD** + Name, Vorname und Ihre Adresse (Beispiel: FINEFOOD Muster Hans Musterstr. 1 1234 Musterort) an **2667**. Oder nehmen Sie online teil unter www.coop.ch/finefood. Unter allen Teilnehmern werden 10 kulinarische Preise von Fine Food verlost. Viel Glück!

Mehrfache Teilnahme möglich. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Teilnahmeschluss ist der 31.12.2009.

Erleben Sie die ganze Welt von Fine Food unter www.coop.ch/finefood oder abonnieren Sie jetzt den Fine Food-Newsletter auf www.coop.ch/newsletter.



**SMS
&
WIN**