



FROMAGERIE La Flamm
Elisabethstrasse 1 (am Wasserturm)
68165 Mannheim

Tel + Fax: 0621-4187300

Gutes aus Frankreich!

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

mein französisches Feinkostgeschäft bietet Ihnen ausgesuchte, französische Produkte, wie ausgereifte Käsespezialitäten, feine Pasteten, Schinken und Wurst, erlesene Weine, delikate Olivenöle, schmackhafte Schokolade, leckere Backwaren und vieles mehr.

Zur Mittagszeit belegen wir knusprige, französische Baguettes ganz nach Ihren Wünschen. Und für Anlässe aller Art liefern wir Ihnen auch gerne Käse- und Wurstplatten oder Canapées.

Gönnen Sie sich das Besondere für Ihre Mittagspausen, Meetings, Seminare oder Schulungen.

Ich würde mich freuen, Sie bald zu meinen Kunden zählen zu dürfen.

Ihr Raphaël Schott

Probieren Sie es aus – ich bin sicher, es ist ein Genuß!



Prud'homme de la Guilde des Fromagers de France des Compagnons de Saint Uguzon

Telefon/Fax (0621) 41 87 300 • Bankverbindung: Heidelberger Volksbank • Konto: 900290, Blz: 67290000
Steuer N°: 38410/29049, Vst. N°: DE 00001710176, Ust. N°: DE 814125574

Und hier eine Übersicht über unsere Bestseller-Produkte:

Chocolat Amer "Mangaro" (Michel Cluizel, Paris) 65% Cacao, 1er cru de plantation de Madagascar, Plantagenschokolade aus Madagascar, 1er prix au salon du chocolat à Paris 2005! 75g 4,65 €

Berger Feinste Confiserie "Champagner-Rose gefüllt" (Berger, Lofer), weiße Schokolade mit Rosenblütenblättern, 29% Kakao, 100g 5,45 €

Brie de Meaux (Tourrette, Strasbourg) lait cru de vache, Kuhmilch Rohmilch 100g 2,45 €

Gruyère de Fribourg 15 mois (Friedemann, Edingen) lait cru de vache, Kuhmilch Rohmilch, 100g 2,85 €

Jambon Cuit Fermier biologique d'Alsace (Charcutier d'Alsace, Hoerdt), Gekochter Biologischer Schinken vom Schwein, 100g 2,45 €

Jambon cru de Parme "Réserve 24 mois" (Levoni, Castelluccio), Parmaschinken, Roher Schweineschinken luftgetrocknet, 24 Monate alt, 100g 4,95 €

Saucisson de Taureau de Camargues (Allazard et Roux, Tarascon), viande de Taureau, de Porc et de Bœuf, Wurst vom Stier mit Rindfleisch und Schweinefleisch, 100g 3,45 €

Saucisse sèche de l'Ardèche (Gilbert Rome, St Eulalie) pur Porc artisanal, Schweinefleisch, 100g 3,45 €

Soupe de Poisson concentré (Thiol, Mayenne) konzentrierte Fischsuppe, Glas 850ml 9,95 €

Mousse de canard aux poires, Entenmousse (100% Ente nicht gestopft) mit Birnen, 100g 2,65 €

Crémant d'Alsace (Reyser, Nordheim) Brut, méthode traditionnelle Champenoise, Pinot Noir (Rosé), Pinot Blanc & Chardonnay, 24 mois sur pupitre, Flaschengärung, 24 Monate auf Feinhefe. Fl. 75cl 12,90 €

Champagne Lemaire "Cuvée Trianon" 1er Cru Brut (Lemaire, Viller-sous-Chatillon), Pinot Noir et Chardonnay, 48 mois sur pupitre, Flaschengärung, 48 Monate auf Feinhefe, Fl. 75cl 32,50 € , Fl. 37,5cl 17,50 €

Champagne Larmandier-Bernier "Tradition" 1er Cru Brut (Larmandier-Bernier, Vertus), Pinot Noir et Chardonnay, 36 mois sur pupitre , Flaschengärung, 36 Monate auf Feinhefe, Fl. 75cl 38,50 €. **"Blanc de Blancs"** Champagne 1er Cru Brut, Chardonnay 100%, Fl. 75cl 39,50 €. Biodynamischer Weinbau!

Pastis Henri Bardouin (Henri Bardouin, Forcalquier), Fl. 75cl 26,50 €, Fl. 10cl 5,95 Euro, **Absenthe Henri Bardouin** (mit Absinth), Fl. 75cl 26,50 €, Fl. 10cl 5,95 €

Miel de lavande (Gouillet, Ampus) Label Rouge, Lavendelhonig Glas 500g 12,95 €, Glas 1Kg 19,95 €

Confiture de "Nicole"(Legoll, Châtenois) Framboise d'Alsace à l'Eaux de Vie, Himbeermarmelade mit Schnaps, Glas 250g 6,95 €; **Eaux de Vie de Framboise**, Himbeerschnaps Fl. 35cl 18,90 €, Fl. 70cl 36,90 € (Silber Médaille au concours général agricole de Paris im Jahr 2001!)

Huile d'Olive "Castelas" Vallée des Baux de Provence (Jean-Benoit Hugues, Baux de Provence), Olivenöl aus Südfrankreich, Fl. 50cl 22,90 €, Fl. 75cl 33,90 €, Kanister 25cl 12,90 €, Kanister 100cl 36,90 €, Kanister 300cl 79,50 €. Ausgezeichnet vom Feinschmecker! Gold Médaille im concours général agricole de Paris 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008 und 2009! Zweitbestes Olivenöl der Welt – ausgezeichnet im Mai 2006.

Huile de Noisette (Guénard, Noyers-sur-Cher), Haselnussöl 50% erste Pressung kalt, Kanister 50cl 13,95 €, **Huile de Noix**, Nussöl 50% erste Pressung Kalt, Kanister 50cl 8,95 €

Vinaigre Traditionnel Balsamique de Modène 12 ans de Malpighi (Malpighi, Modéna) Traditioneller Balsamico aus Modena 12 Jahre alt Fl. 100ml 59,50 €, 6 Jahre alt Fl. 100 ml 15,50 €, **Balsamico-Gelee Saporina**, erlesener Balsamico in schnittfester Form, Glas 115g 13,50 €, **Weißer Balsamico "Prelibato"**, 5 Jahre alt Fl. 200 ml 19,50 €

Herbes de Provence Label Rouge (Provence Tradition, Avignon), Kräuter der Provence, 50g 3,95 €

Poivre Noir d'Inde (Gérard Vives, Forcalquier), Schwarzer Pfeffer aus Indien, 22g 5,95 €

Poivre Blanc de Malaisie, Sarawak, Weißer Pfeffer aus Malaysia, 24g, 5,95 €

Fond de Boeuf Demi-Glace de Boeuf (Aromont, Montcornet), sans colorant ni de conservateur! Rinderfond, ohne Farbstoff und Konservierungsstoff, ohne Glutamat! Behälter 350g 14,95 €
Gibt es auch als **Gemüsefond, Geflügelfond, Fischfond** etc.

Thé Vert "Gunpowder" (Dammann, Orgeval) Sachets Cristal, Patentierte Seidenbeutel, Box 25 Stück 9,95 €, **Thé Vert "Jasmin"** 9,95 €, **Thé Noir Darjeeling** First Flush 13,95 €

Pâte de blé dur „Spaghetti“ (Martelli, Lari) Traditionelle Hartweizennudeln. Spaghetti, Spaghettini, Penne, Maccherroni, 1kg 6,95 €

Sauce tomate „Sugo di Pomodoro“ (Via Emilia, Rochetta Belbo) Traditionelle Tomatensauce mit Karotten, Zwiebeln, Olivenöl Extra, Knoblauch, hergestellt mit Emilia-Romagna-Tomaten, Glas 180ml 3,95 €, Glas 1kg 11,95 €

Moutarde de dijon à l'estragon (Edmond Fallot, Beaune) Traditioneller Dijon Senf mit Estragon, Glas 210g 3,95 €