

# ENTDECKE DIE KULINARISCHE VIELFALT GRIECHENLANDS

## BEI COMBI

**Ouzo of Plomari**  
40 % Vol.  
0,7-l-Flasche

### OUZO: ZUM WOHL!

Ouzo, das griechische Nationalgetränk, erhält seinen unverwechselbaren Geschmack durch Anis oder Fenchelsamen und wird oft als Aperitif mit eiskaltem Wasser oder auf Eis serviert. Jámas - auf Ihr Wohl!



**Combi**

# OLYMPISCHE KULINARIK

# MEZE

Wer griechische Gastfreundschaft erleben will, lädt zu einem Abend mit Meze ein! Die kleinen Appetithappen begeistern durch ihre Vielfalt und Kreativität und werden, anders als typische Vorspeisen, oft über Stunden hinweg zu griechischem Wein oder Ouzo verzehrt. Begeistern Sie Familie und Freunde mit unserer Auswahl an Oliven, Dips, Käse, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen und vielem mehr!



**UNSER TIPP:**  
Griechischer Salat mit  
Halloumi **oder** Feta-Käse

**Greco  
Halloumi**  
200-g-Packung

**Greco  
Feta**  
150-g-  
Packung



**Paliria**  
**Auberginen**  
in Tomatensauce  
280-g-Dose



**Liakada**  
**Domadakis Weinblätter**  
mit Reis  
200-g-Dose



**Paliria**  
**Riesenbohnen**  
in Zwiebel-Tomatensauce  
200-g-Dose

## MHMM, DOLMADES!

Die mit Reis und vielen frischen Kräutern gefüllten Weinblätter dürfen auf keiner Meze-Platte fehlen! Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufelt eignen sich die herrlich frischen Köstlichkeiten auch perfekt als Auftakt für Ihr griechisches Menü.



**Kühlmann**  
**Antipasti-Teller**  
**Mykonos**  
210-g-Schale



**Liakada**  
**Auberginen**  
in Öl  
280-g-Dose



**Anemos**  
**Geröstete Paprika**  
460-g-Glas



**Apostels**  
**Zaziki oder Sour**  
**Cream**  
200/250-g-Becher

## SWEETY DROPS: DIE LECKEREN MINIS

Die tropfenförmigen Mini-Paprikas überzeugen durch ihr intensiv fruchtiges, süß-säuerliches Aroma und ihre Vielzahl an Verwendungsmöglichkeiten: als Vorspeise, in Salaten und Soßen und für mediterrane Fleisch-, Fisch- und Ofengerichte.



**Liakada**  
**Paprika Sweety**  
**Drops**  
Rote Mini Paprika  
212-g-Glas



**Liakada  
Vollkorn  
Kritharaki**  
500-g-Beutel

### UNSER GENIESSERTIPP:

Probieren Sie die Kritharaki für einen griechischen Nudelsalat mit Oliven, Gurke und Feta oder als Ragout mit einer würzigen Tomatensoße und Schafskäse.



**Anemos  
Jalapenos**  
480-g-Glas



**Paliria  
Tomatensauce  
mit Fetakäse**  
310-g-Glas



**Liakada  
Knoblauch**  
in Öl mit Kräutern  
212-ml-Glas

## KRITHARAKI: NUDELN MAL ANDERS

Die griechische Pasta-Spezialität erinnert optisch an Reis, wird aber aus Weizen gefertigt und trägt deshalb im Deutschen den Namen „Nudelreis“. Kritharaki lassen sich schnell und einfach zubereiten, eignen sich aber trotzdem für eine Vielzahl raffinierter Gerichte. So sind sie mit Tomatensoße eine beliebte Beilage, finden sich als Einlage in Fisch- und Gemüsesuppen und glänzen überbacken als Ofengericht. Unser Tipp: Probieren Sie Ihr Lieblingsrisotto doch mal als Kritharoto, indem Sie statt Risotto- einfach unseren Nudelreis verwenden. Für Freunde der bewussten Küche gibt es die Kritharaki übrigens auch in einer Vollkornvariante.



**Fage  
griechischer Joghurt**  
0,2 % Fett  
170-g-Becher



**Liakada  
Griechische  
Sonnenblumenkerne**  
100-g-Beutel



**Oliova Greka  
PDO Kalamata  
Natives Olivenöl  
Extra**  
500-ml-Flasche



**Anemos  
Balsamico Creme  
Dattel**  
200-ml-Flasche

## BALSAMICO CREME MIT DATTELN

... ist mit ihrem vollmundig süß-säuerlichem Geschmack das i-Tüpfelchen auf Ihrer Käseplatte und rundet Salatdressings und dunkle Soßen perfekt ab.



## WUSSTEN SIE SCHON?

Olivens sind aus der griechischen Küchen nicht wegzudenken: Sie gehören auf jede Meze-Platte, verfeinern Salate ebenso wie Soßen und werden zu himmlisch leckeren Pasten, Dips und natürlich zu Olivenöl verarbeitet. Kein Wunder also, dass auch der älteste Olivenbaum der Welt auf Kreta zu finden ist!



**Liakada  
Atlas-Oliven**  
entsteht  
340-g-Glas



**Paliria  
Kalamata Oliven**  
mit Stein  
160-g-Glas



**Anemos  
Schwarze Kalamon  
Oliven**  
entsteht  
180-g-Glas