

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



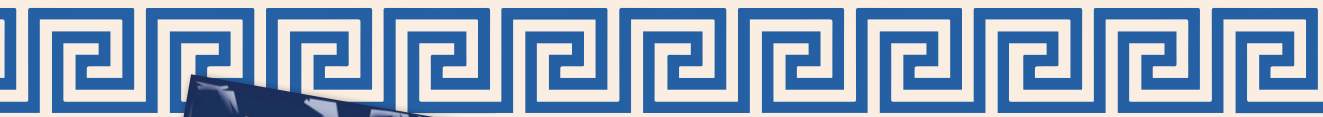
Apostels
Zaziki oder Sour
Cream
200/250-g-Becher

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.



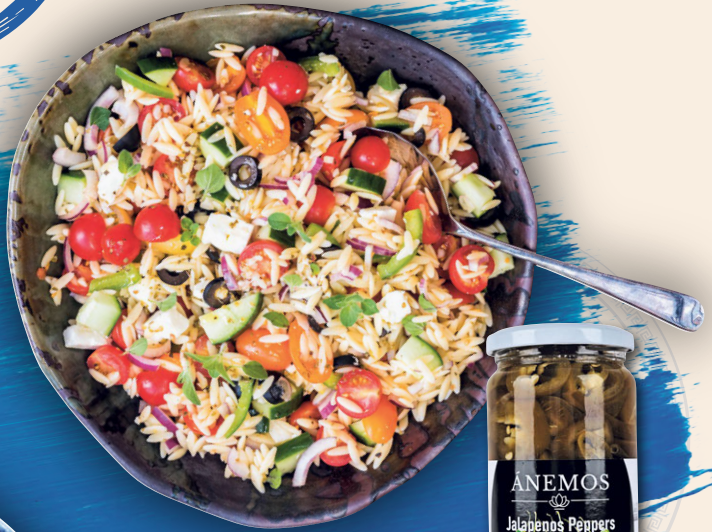
Liakada
Paprika Sweet Drops
Rote Mini Paprika
212-g-Glas



**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



DAS GOLD HELLAS!

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.



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



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



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