



# *Carta Magna*

## *Hochwertige & naturbelassene Delikatessen*

*Als Liebhaber des guten und unverfälschten Geschmacks möchten wir der Masse der belanglosen und faden Produkte der Lebensmittelindustrie eine wahre Kultur des Genusses entgegensetzen. Unsere hochwertigen und naturbelassenen Delikatessen werden handwerklich hergestellt.*

*Unsere Anforderungen an die Qualität sind ausserordentlich hoch, aber auch Natürlichkeit und Nachhaltigkeit in Anbau und Produktion sind für uns ganz entscheidende Kriterien. Viele von uns angebotene Spezereien sind mit dem Europäischen Bio-Siegel ausgestattet.*

*Nur Geschmack und Frische entscheiden. Unser Produkte enthalten keine Konservierungsstoffe oder Farbstoffe und schon gar keine künstlichen Aromastoffe. Unser sehr hoher Anspruch soll Ihnen zum Vorteil gereichen, denn er stellt eine Garantie für die Zufriedenheit und den Genuss Ihrer Kunden dar.*

*Übersicht für den Handel in Deutschland  
April 2019*

*Carta Magna AG      Promenadestr. 6      CH - 5330 Bad Zurzach  
Tel. CH: +41 56 2493681  
[www.cartamagna.eu](http://www.cartamagna.eu)      [info@cartamagna.de](mailto:info@cartamagna.de)*



## Trüffel

Der authentische Geschmack frischer Trüffel ist die Basis unserer köstlichen Trüffelprodukte.

### *Trüffelbutter mit weissem Trüffel*

Feinste Buttercreme mit Stücken von weissen Trüffeln. Verleiht allen Gerichten einen unnachahmlichen Geschmack. Schlicht ein Hochgenuss. Glas: 75 g / 430 g

### *Trüffelöl mit weissem Trüffel*

Sehr intensives, kaltgepresstes Olivenöl extra vergine, aromatisiert mit weissen Alba-Trüffeln. Eine Spitzenqualität, die viele, köstliche Gerichte veredelt. Flasche: 250 ml, Spray: 100 ml

### *Trüffelöl mit schwarzem Trüffel*

Sehr intensives, kaltgepresstes Olivenöl extra vergine, aromatisiert mit schwarzen Périgord-Trüffeln. Eine Spitzenqualität, die viele, köstliche Gerichte veredelt. Flasche: 250 ml, Spray: 100 ml

### *Trüffelsosse*

Unsere Trüffelsosse besteht aus kleingehackten Stücken von verschiedenen Trüffelarten und Champignons in feinstem Olivenöl. Glas: 180 g / 500 g

### *Steinpilzcreme*

Ein Klassiker für die moderne wie die traditionelle Küche: Eine Creme von Steinpilzen mit einem kleinen Schuss feinsten Olivenöls. Glas: 160 g / 460 g

### *Steinpilzcreme mit weissem Trüffel*

Eine Creme von Steinpilzen mit einem kleinen Schuss feinsten Olivenöls, aromatisiert mit weissem Trüffel. Glas: 160 g / 460 g

### *Balsamessig Modena mit Trüffel armonatisiert*

Für dieses flüssige Gewürz wird echter Balsamessig (Aceto Balsamico di Modena IGP) mit dem Aroma von schwarzen Trüffeln versetzt. Der herrlich intensive Geschmack verfeinert Salate und ist ebenso als Zutat für die feine Küche geeignet. Flasche: 250 ml

### *Sommertrüffel*

Sommertrüffel fein gehobelt oder dünn aufgeschnitten sind hervorragend geeignet für leckerste Sossen, Pasta, Risotto und Salate. Glas: kleine Kalibrierung 25 g / grosse Kalibrierung: 100 g / 200 g

### *Sommertrüffel      Carpaccio*

Die in ganz dünne Scheiben gehobelten Sommertrüffel sind hervorragend geeignet für leckerste Sossen, Pasta, Risotto und Salate. Glas: 80 g / 180 g

### *Märztrüffel      ganz*

Märztrüffel schmecken wie sehr späte, weisse Albatrüffel. Hervorragend geeignet zum Hobeln sowie für leckerste Sossen, Pasta, Risotto und Bruschetta. Glas: kleine Kalibrierung 18 g, grosse Kal. 80 g / 180 g

### *Blütenhonig      aromatisiert mit weissem Trüffel, auf Basis von Blütenhonig*

Unser Trüffelhonig ist mit seinem vollen Aroma die süsse Verführung schlechthin. Als Brotaufstrich und zum Backen und Kochen. Glas: 120 g

### *Trüffeljus      vom Périgord Trüffel*

Schwarz wie die Nacht, hocharomatisch und sehr intensiv ist dieser Jus von schwarzen Périgord-Trüffeln. Er entsteht bei der Herstellung von getrockneten Trüffeln ganz natürlich durch Dehydrierung. Die goldene Folie schützt den Trüffeljus vor Licht. Glas: 200 ml

### *Trüffelpolenta      mit schwarzen Trüffel*

Unsere Polenta wird aus feinstem Maismehl und getrockneten Trüffeln gemacht. Sie wird verwendet wie eine klassische Polenta. Dose: 350 g

### *Trüffelreis      mit schwarzen Trüffel*

Für unseren Trüffelreis nehmen wir nur den besten Reis: Feinsten Carnaroli aus der Lombardei, verfeinert mit Scheiben von getrockneten Trüffeln. Als Risotto oder als Beilage zu vielen köstlichen Gerichten. Dose: 350 g



## Essig

Unsere Essigzubereitungen sind einfach der Hammer. Sie werden unter Verwendung frischester Früchte hergestellt. Ihr Aroma ist derart klar und reintonig, dass der Begriff "Fruchtessig" hier eine völlig neue Definition erfährt. Die Essige enthalten weder Aromastoffe, noch Farbstoffe oder Konservierungsmittel. Purer geht nicht, leckerer sowieso nicht, und authentischer wahrscheinlich auch nicht! Flaschen mit 250 ml.



*Aprikose*



*Birne mit Vanille*



*Brombeere*



*Cassis*



*Feige*



*Grüner Apfel*



*Himbeere*



*Knoblauch*



*Mango*



*Passionsfrucht*



*Rote Paprika*



*Schalotte*



*Tomate*



*Tomate mit Basilikum*



*Tomate-Paprika-Chili*



*Zitrone*



## Öle

### Aromatisierte Olivenöle

Aromatisiertes Olivenöl ist eine Bereicherung für die ambitionierte Küche. Sein unverwechselbarer Geschmack, aber auch die sehr gesunden Inhaltsstoffe machen Olivenöl zur Königin aller Öle. Basis unserer aromatisierten Olivenöle ist ausschliesslich bestes, lagenreines Olivenöl aus dem Lazio. Die Früchte werden von Hand geerntet, das Öl wird in kleinen, hochmodernen Anlagen unmittelbar nach der Ernte kalt gepresst. Unsere aromatisierten Öle enthalten immer nur Olivenöl sowie eine natürliche Zutat wie Vanille oder Zitronen in allerbesten Qualität.

#### *Olivenöl mit Vanille*

Edelste Madagaskar-Vanille und feinstes Olivenöl extra vergine aus biologischem Anbau verbinden sich zu einem unglaublichen Genuss. In jeder Flasche steckt ein dickes Stück Vanille.



#### *Olivenöl mit Zitrone*

Feinste Zitronen aus Sizilien und beste Oliven aus biologischem Anbau werden gemeinsam in der Ölmühle verarbeitet und verbinden sich zu einem sensationellen Genuss.



### Steirisches Kürbiskernöl

#### *Steirisches Premium Kürbiskernöl*

Die getrockneten Kerne des steirischen Ölkürbis werden nach Bedarf in der Ölmühle grob gemahlen und schonend geröstet. Durch die optimale Verarbeitung der Kerne entwickelt das Öl seinen typisch nussigen und hocharomatischen Geschmack. Kürbiskernöl ist äusserst lichtempfindlich. Aus diesem Grund bieten wir unser Öl nicht in Flaschen, sondern in lichtundurchlässigen, aber sehr hochwertigen Dosen an. Inhalt: 500 ml.



## *Senf*

Frisch, authentisch und ganz köstlich!

Unser Senf ist nicht einfach nur Senf. Er wird nur unter Verwendung bester Zutaten frisch hergestellt. Das Aroma ist knackig, klar und reintönig, untermalt von einer angenehmen Schärfe. Kein einziger Senf enthält Aromastoffe oder Farbstoffe. Alle Sorten kommen in chicen Gläsern zu je 250 g.

*Balsamico - Honig*  
*BasilikumChili d'Espelette*  
*Feige - Orange - Pinienkerne*  
*Pesto*  
*Steinpilz*  
*Traubenmost*  
*Zitronenschale - Thymian*



## *Honig*

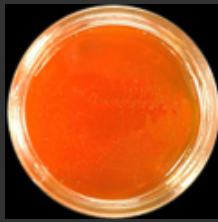
Nur die besten und feinsten Honigsorten der Welt werden von uns ausgewählt. Die Qualität dieser Honige ist uns ebenso Verpflichtung wie die Nachhaltigkeit ihrer Erzeugung, das ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Carta Magna bietet Honige aus kleinen, familiengeführten Imkereien an. Einige unserer Honige sind aus biologisch zertifizierter Produktion. Diese Honige sind mit dem EU-Bio-Logo versehen. Honig ist nicht nur der älteste Süßstoff der Welt. Es ist ein Mikrokosmos voller faszinierender Düfte und Geschmäcker, den uns Honigbienen aus den verschiedensten Regionen der Erde schenken. Unsere Honige schmecken besonders intensiv, da die Imker die Bienen nicht wie meist üblich mit Zuckerwasser zufüttern. Lassen Sie sich von unseren sortenreinen Honigen verführen. Alle Honige kommen in stylischen 250 g Gläsern.



*Brombeerblüten*



*Dattel-Wald*



*Edelkastanien*



*Erikaheide*



*Eukalyptus*



*Kaffeeblüten*



*Klee*



*Koriander*



*Lavendel*



*Leatherwood*



*Manuka*



*Marmeleiro*



*Orangenblüten*



*Pampas*



*Quillaya*



*Regenwald*



*Rosmarin*



*Tropenblüten*



*Ulmo*



*Yucatán*

# Honig

## *Brombeerblütenhonig, Tasmanien*

Aus dem Nektar der Brombeerblüten machen die Honigbienen diesen nicht ganz so süßen Honig. Der cremig gerührte Honig hat ein ganz zartes Brombeeraroma. Er stammt aus den kühleren, unberührten Wäldern Tasmaniens.

## *Dattel-Waldhonig, Ägäis*

Dieser Honig ist eine besondere Spezialität. Er wird nicht nur aus dem Blütennektar der Dattelpalmen und anderer Pflanzen gemacht. Die Bienen naschen besonders gerne vom süßen Saft reifer Datteln. Auf diese Weise kommt das Aroma dieses köstlichen Geschenkes der Natur in unseren Honig. Die bis zu 20 Meter hohen Dattelpalmen geben nur alle zwei Jahre Früchte.

## *Edelkastanienhonig, Italien*

Die Blüten der Edelkastanie in der Toskana geben ihren Nektar geradezu verschwenderisch ab. Der sehr dunkle Honig hat ein kraftvolles, leicht zart-bitteres Aroma mit einer Note von Maronen. Durch den hohen Fruchtzuckergehalt bleibt Edelkastanienhonig lange flüssig.

## *Erikaheidehonig, Spanien*

Sortenreiner Erikaheidehonig ist eine rare Spezialität, weil die Blüten der Glockenheide nur wenig Nektar absondern und sie nur in feuchten Wäldern und Mooren gedeiht. Dieser Honig ist flüssig sehr dunkel und in kristallinem Zustand bräunlich. Sein Aroma ist sehr kraftvoll, schwer und doch duftig.

## *Eukalyptushonig, Brasilien*

Unser Eukalyptushonig stammt aus den weiten Eukalyptus-wäldern Brasiliens. Der karamelig-würzige Waldblütenhonig ist von orange-brauner Farbe und leicht flüssig. Das mittelkräftige Aroma hat eine nussig-holzige Note, der Eukalyptushonig ist sehr dezent und angenehm. Der Eukalyptuston ist ganz zart erkennbar.

## *Kaffeeblütenhonig, Guatemala*

Indio-Imker ernten den Honig, den die Honigbienen aus dem Nektar der weissen Kaffeeblüten gesammelt haben. Kaffeesträucher wachsen in den gemässigten Tropen besonders gut. Dieser Honig ist von hellbrauner Farbe. In seinen zarten und leicht rauchigen Duft mischt sich das Aroma von gebrannten Kaffeebohnen.

## *Kleehonig, Neuseeland*

Aus Neuseelands endlos von Weissklee bedeckten Wiesen sammeln die Honibienen den Nektar und machen daraus einen hellen und sehr milden Honig.

## *Korianderhonig, Bulgarien*

In den trockenen und karstigen Landschaften Bulgariens blüht der Koriander. Der Honig vom Nektar der weissen Blüten ist sehr cremig. Sein Duft ist elegant und leicht buttrig, von zarter Würze unterlegt. Dazu hat dieser Honig zarte Noten von Minze und Eukalyptus.

## *Lavendelhonig, Spanien*

Bis zum Horizont erstrecken sich an manchen Gestaden der spanischen Mittelmeerküste die violetten Lavendelfelder. Der aus ihrem Nektar stammende Honig ist so köstlich wie kostbar, da die Bienen in starker Konkurrenz zur Parfumindustrie stehen, die die Blüten für sich beansprucht. Im Duft dieses milden Honigs findet man die Lieblichkeit des Lavendel wieder.

## *Leatherwood-Honig, Tasmanien*

Leatherwoodhonig ist eine exquisite Rarität für Liebhaber des Besonderen. Die weissen Blüten der sehr hohen Tasmanischen Scheinulme (Leatherwood) in den Nationalparks Tasmaniens blühen während sechs Wochen. Der schillernde Duft und das verschwenderische Aroma dieses Honigs erinnern an die exotischen Blüten tropischer Regenwälder. Einfach himmlisch.



### *Manuka-Honig, Neuseeland*

In den entlegenen Regenwäldern Neuseelands stehen die Manukas, neuseeländische Teebäume. Ihr einzigartiger und opulenter Honig ist feincremig mit Noten von Toffee, Mandel und einer Spur Schale bitterer Orangen. Der Honig hat eine sehr starke antibiotische Wirkung und ist für seine Heilkraft berühmt.

### *Marmeleiro-Honig, Brasilien*

Im Nordosten Brasiliens stehen auf einem Hochplateau die Marmeleirobäume. Das ist eine wilde Quittenart, deren Aroma sich in diesem Honig eindeutig niederschlägt. Mit seiner feincremig-milden, aber intensiv fruchtigen Art gehört der Marmeleirohonig fraglos zu den besten Honigen der Welt.

### *Orangenblütenhonig, Spanien*

Nirgendwo auf der Welt wird besserer Orangenblütenhonig geerntet als in Spanien. Der hellgelbe Honig wird nach dem Kristallisieren etwas weisslich. Sein zarter Duft entführt den Geniesser in einen blühenden Orangenhain.

### *Pampashonig, Argentinien*

Die endlose Weite der Pampa, der Weidesteppen Argentiniens, beheimatet viele widerstandsfähige Pflanzen, zu denen auch Wiesenblüter wie Klee und Disteln gehören. Aus dem Nektar ihrer Blüten machen die Honigbienen einen zarten und aromatischen Honig.

### *Quillaya-Honig, Chile*

Die immergrüne Quillaya gehört zu den Schmetterlingsblütenartigen. Aus dem Nektar der sternförmigen Blüten dieser Bäume gewinnen wir einen milden Honig von dunkler Farbe. Er ist cremig gerührt und im Aroma ist er nussig-karamelig.

### *Regenwaldhonig, Salvador*

Die Regenwälder Salvadors schenken uns einen besonderen und schlicht köstlichen Honig. Die Honigbienen sammeln den Nektar von Blüten der unterschiedlichsten Pflanzen. Der feincremige Honig ist von rötlich-brauner Farbe. Sein unverwechselbares Aroma wird unterstrichen von einem rauchig-würzigen Ton.

### *Rosmarinhonig, Spanien*

An Spaniens von mediterraner Sonne grosszügig beschienenen Küsten wachsen die wilden Rosmarinsträucher, welche die Honigbienen magisch anziehen. Der helle, feincremige Honig hat ein feines, blumiges Aroma, in dem ein Universum von Rosmarin klar zu erkennen ist.

### *Tropenblütenhonig, Kuba*

In den unberührten, tropischen Wäldern Kubas sammeln die Bienen den Nektar einer Vielzahl von Blüten. Es sind die der Königspalme ebenso wie die des Campeche, des Kapokbaumes und des Wunderbaumes. Der sehr milde Honig hat ein dunkles, warm-würziges Aroma. Leicht karamelig mit einer ganz zarten Rauchnuance, das muss man probieren.

### *Ulmo-Honig, Chile*

Nur in den kühlen Regenwäldern Chiles wächst der Ulmobaum. Aus dem Nektar der weissen Blüten entsteht ein Honig, der im wahrsten Sinne des Wortes ein Dufthonig ist. Dunkelgelb und feincremig tritt der Ulmohonig mit einem intensiven und dennoch fein ziselierten Aroma von Sternanis und einer Spur Bittermandel auf.

### *Yucatán-Honig, Mexiko*

In der trockenen und heissen Einöde im Norden der Halbinsel Yucatán ist die Bienenhaltung die einzige Form von Landwirtschaft. Es sind vor allem die Blüten der wilden Margeriten und Dzidzilche, welche den Nektar für diesen dunkelgelben und milden Honig spenden. Eine Spur getrockneter Aprikose und eine ganz zarte, rauchige Nuance sind typisch.





## *Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Handel in Deutschland*

Wir beliefern nur und ausschliesslich den Handel. Wir bitten daher um Verständnis, daß wir Gastronomie und Endverbraucher an die uns partnerschaftlich verbundenen, regionalen Händler verweisen.

Lieferungen erfolgen innerhalb Deutschlands frei Haus, verzollt und versteuert.  
Kunden aus Österreich und der Schweiz kontaktieren uns bitte für weitere Informationen.  
Es können Waren sortiert aus allen Produktgruppen bezogen werden.

Dieser Katalog beinhaltet kein Vertragsangebot. Ein Vertrag kommt im Falle einer Bestellung erst mit Bestätigung dieser zustande.

*Carta Magna AG*

Promenadestr. 6  
5330 Bad Zurzach  
Schweiz

Tel. +41 56 2493681  
[info@cartamagna.de](mailto:info@cartamagna.de)

[www.cartamagna.eu](http://www.cartamagna.eu)