



# *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. Es ist unser Anspruch, in jeder Produktgruppe und bei jedem Produkt qualitativ Marktführer zu sein.

Unser Produkte enthalten keine Farbstoffe oder 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.

Unser Angebot an feinsten Delikatessen richtet sich an den Lebensmitteleinzelhandel sowie den Grosshandel. Wir bitten um Verständnis, dass wir weder Gastronomie noch Endverbraucher beliefern.

### *Übersicht für den Handel in Deutschland 2026*

Carta Magna AG      Blegistr. 25      CH - 6340 Baar  
[www.cartamagna.eu](http://www.cartamagna.eu)      [info@cartamagna.de](mailto:info@cartamagna.de)



## Trüffelprodukte

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

### Trüffelbutter

### mit weissem Trüffel

Glas: 75 g / 430 g

Feinste Buttercreme mit Stücken von weisslichen Trüffeln (Tuber Albidum). Verleiht allen Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack. Schlicht ein Hochgenuss.

### Trüffelöl

### mit weissem Trüffel

Flasche: 250 ml, Spray: 100 ml

Sehr intensives, kaltgepresstes Olivenöl extra vergine, aromatisiert mit weissen Alba-Trüffeln (Tuber Magnatum). Eine Spitzenqualität, die viele, köstliche Gerichte veredelt.

### Trüffelöl

### mit schwarzem Trüffel

Flasche: 250 ml, Spray: 100 ml

Sehr intensives, kaltgepresstes Olivenöl extra vergine, aromatisiert mit schwarzen Périgord-Trüffeln (Tuber Melanosporum). Eine Spitzenqualität, die viele, köstliche Gerichte veredelt.

### Trüffelsosse

Glas: 180 g / 500 g

Unsere Trüffelsosse besteht aus kleingehackten Stücken von verschiedenen Trüffelarten und Champignons (Boletus edulis) in feinstem Olivenöl.

### Weisse Trüffelsosse

Glas: 180 g / 500 g

Diese Trüffelsosse auf Basis von Sahne ist vor allem für Pasta gedacht. Sie bekommt ihr Aroma durch die weissliche Trüffel, auch Märztrüffel (Tuber Albidum) genannt.

### Steinpilzcreme

Glas: 160 g / 470 g

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

### Trüffeljus

### vom Périgord Trüffel

Glas: 200 ml

Schwarz wie die Nacht, hocharomatisch und sehr intensiv ist dieser Jus von schwarzen Périgord-Trüffeln (Tuber Melanosporum). Die goldene Folie schützt den Trüffeljus vor Licht.

*Balsamessig mit Trüffel aromatisiert*

Flasche: 250 ml

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

*Sommertrüffel ganz*

Glas: 25 g / 100 g / 200 g

Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) fein gehobelt oder dünn aufgeschnitten sind hervorragend geeignet für leckerste Sossen, Pasta, Risotto und Salate.

*Sommertrüffel-Carpaccio*

Glas: 80 g / 180 g

Die in ganz dünne Scheiben gehobelten und in Olivenöl eingelegten Sommertrüffel sind hervorragend geeignet für leckerste Sossen, Pasta, Risotto und Salate.

*Märztrüffel ganz*

Glas: 18 g / 80 g / 180 g

Märztrüffel (*Tuber Albidum*) schmecken wie sehr späte, weisse Albaträffel. Hervorragend geeignet zum Hobeln oder Untermengen über/unter Pasta, Risotto, Salate und viele andere Gerichte, sowie für leckerste Sossen, oder schlicht eine Bruschetta.

*Märztrüffel-Carpaccio*

Glas: 18 g / 80 g / 180 g

Märztrüffel (*Tuber Albidum*) schmecken wie sehr späte, weisse Albaträffel. Hervorragend geeignet zum Untermengen unter Pasta, Risotto, Salate und viele andere Gerichte, sowie für leckerste Sossen, oder schlicht für eine Bruschetta.

*Blütenhonig aromatisiert mit weissem Trüffel*

Glas: 120 g

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





## Essig

Unsere Essigzubereitungen sind einfach der Hammer. Sie werden unter Verwendung frischester Früchte hergestellt. Ihr Aroma ist derart klar und reintonig, dass der Begriff "Fruchteissig" 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! Flasche: 500 ml.





## 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 allerbeste Qualität.

#### Olivenöl mit Vanille

Flasche: 250 ml



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

Flasche: 250 ml



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

Dose: 500 ml

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.



# 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 reintonig, untermauert von einer angenehmen Schärfe. Kein einziger Senf enthält Aromastoffe oder Farbstoffe. Alle Sorten kommen in Gläsern zu je 250 g.

*Balsamico - Honig  
Basilikum  
Chili 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.

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 250 g Gläsern.



Brombeerblüten



Dattel-Wald



Edelkastanien



Erikaheide



Eukalyptus



Kaffeeblüten



Klee



Koriander



Lavendel



Leatherwood



Manuka



Marmeiro



Orangenblüten



Pampas



Quillaya



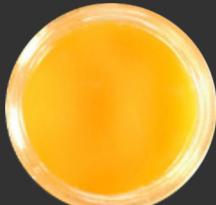
Regenwald



Rosmarin



Tropenblüten



Ulmo



Yucatán

# Honigsorten

## 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 Gehalt an Fruchtzucker 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 mittelkrätige 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 fein cremig 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.

**Marmeiro-Honig****Brasilien**

Im Nordosten Brasiliens stehen auf einem Hochplateau die Marmeirobäume. Das ist eine wilde Quittenart, deren Aroma sich in diesem Honig eindeutig niederschlägt. Mit seiner fein cremig-milden, aber intensiv fruchtigen Art gehört der Marmeirohonig 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 fein cremige 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, fein cremige 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 fein cremig tritt der Ulmohonig mit einem intensiven und dennoch fein ziselierten Aroma von Sternanis und einer Spur Bittermandel auf.

**Yucatán-Honig****Mexico**

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.

Es können Waren sortiert aus allen Produktgruppen bezogen werden.  
Lieferungen erfolgen innerhalb Deutschlands frei Haus, verzollt und versteuert.

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

*Carta Magna AG*

Blegistr. 25  
6340 Baar  
Schweiz

[info@cartamagna.de](mailto:info@cartamagna.de)

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