

GENUSS MOMENTE

*Viele
Coupons
für Ihren
Einkauf!*

Das Beste für Weihnachten


Entdecken Sie unsere große Auswahl an
besonderen Produkten – von EXQUISIT
bis hin zu edlen Spirituosen.


EXQUISIT

Besonderes
bei Kaufland


Kaufland





*Entdecken Sie
unser Sortiment an
erlesenen Genüssen.
Mehr als 200 EXQUISIT-
Produkte warten in
der Weihnachts-
zeit auf Sie!*



EXQUISIT



INHALT

6-9

AUSGEWÄHLTE WURST-
UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

10-15

FEINE KÄSE- UND
ANTIPASTI-VARIATIONEN

16-17

ERLESENE ÖLE
VON A WIE ARGAN BIS
W WIE WALNUSS



18-23

WUNDERBARE
WILDREZEPTE

24-25

SAUCEN - DIE PERFEKTE
BEGLEITUNG

26-31

AUSGEFALLENE REZEPTE
FÜR FISCH UND
MEERESFRÜCHTE

32-35
*PASTA
TRIFFT
PESTO*



36-37
DEM GIN-GEHEIMNIS
AUF DER SPUR

38-39
FESTLICH TAFELN –
GESCHIRR, BESTECK UND MEHR

40-47
KRÖNENDER ABSCHLUSS:
DESSERT-INSPIRATIONEN

48-49
RUM: GEMISCHT
ODER PUR



50-51
TAUSENDUNDEIN
SCHOKOTRAUM

52-55
KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN
ZUM KAFFEE

56-58
DER GESCHMACK
VON WHISK(E)Y

FEINSTE WURST- UND SCHINKEN- SPEZIALITÄTEN



Walnuss-Schinken

Kochhinterschinken mit gehackten Walnüssen,
gepökelt und gegart

100 g 1.49 Euro

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Erlesene Auswahl an Tapas-Spezialitäten
- ✓ Aus Spanien



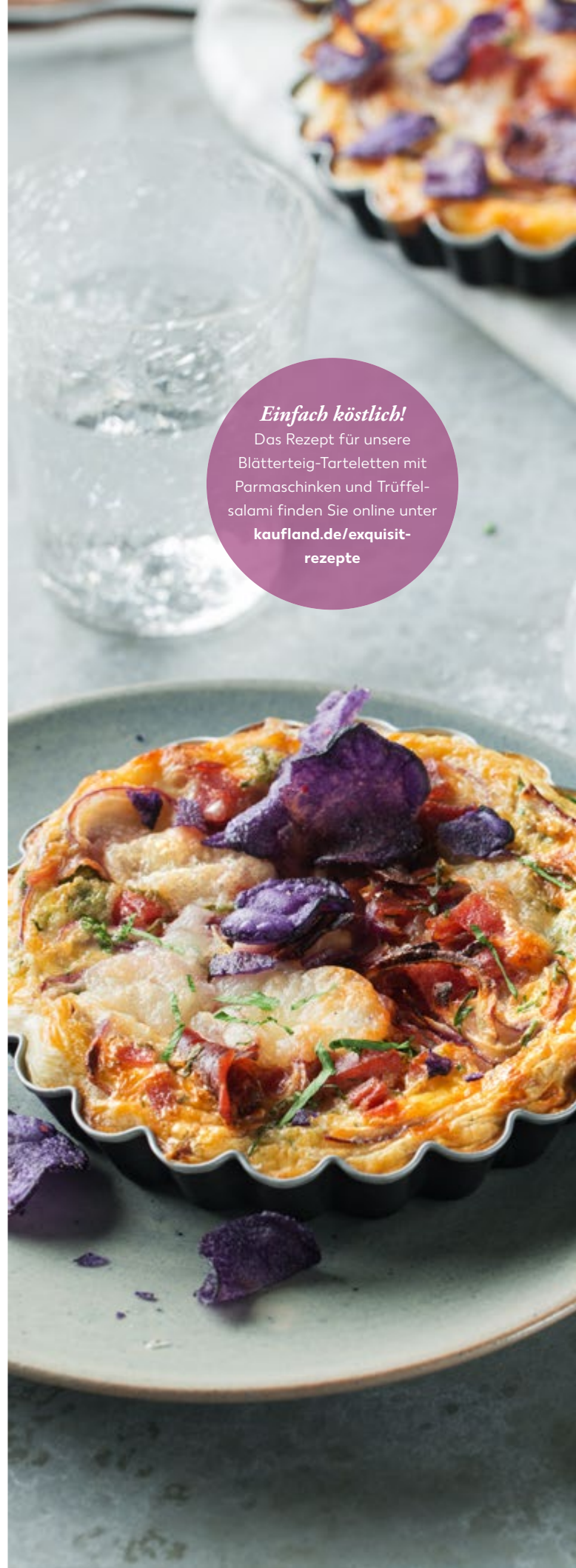
APERITIVO FESTIVO Tapasplatte

Spezialitäten aus Spanien, mit Oliven, Chorizo, Serrano-Schinken, Queso de la Mesa und pikantem Käse

135 g 3.99 Euro
(100 g = 2.96)

Einfach köstlich!

Das Rezept für unsere Blätterteig-Tarteletten mit Parmaschinken und Trüffel-salami finden Sie online unter [kaufland.de/exquisit-rezepte](https://www.kaufland.de/exquisit-rezepte)



Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Edle Schinkenspezialität aus Italien
- ✓ Harmonisch intensiver Geschmack
- ✓ Schonend im Dampf bei Niedrigtemperatur gegart



NEGRONI Gran Cotto

ital. Kochschinken, in Scheiben

110 g 3.79 Euro
(100 g = 3.45)



Jamón Serrano Gran Reserva

orig. span. Schinken der höchsten Güteklasse, luftgetrocknet, mind. 16 Monate gereift

80 g 1.99 Euro
(100 g = 2.49)



Pastrami

schonend gegarte Rinderbrust, saftig und aromatisch, mit feinem Steakpfeffer, in Scheiben

100 g 1.59 Euro



Prosciutto di Parma DOP

luftgetrockneter Rohschinken, mind. 14 Monate gereift, besonders aromatisch

100 g 3.29 Euro



Bresaola Black Angus

getrocknetes und gereiftes Fleisch vom Black Angus Rind, feinemarmoriert

90 g 3.49 Euro
(100 g = 3.88)



Prosciutto di San Daniele DOP

luftgetrockneter Rohschinken, mind. 16 Monate gereift

80 g 2.99 Euro
(100 g = 3.74)



Jamón Ibérico de Cebo

orig. span. luftgetrockneter Rohschinken, mind. 24 Monate gereift

40 g 2.49 Euro
(100 g = 6.23)



Genießer-Salami

mit Fenchel oder aromatischem
Belem-Pfeffer
280 g 2,99 Euro
(1 kg = 10,68)

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Premiumqualität nach traditionellen Rezepturen
- ✓ Aus sorgfältig ausgewählten Zutaten



AOSTE L'Original Salami Noisette

orig. frz. luftgetrocknete Salami,
mit Haselnüssen verfeinert, in Scheiben

80 g 1,99 Euro
(100 g = 2,49)



ab 06.12. erhältlich

Salami-Komposition

luftgetrocknete Salamis mit Edelschimmel,
Klassik, mit Chili, schwarzen Oliven
und Rosmarin

264 g 3,99 Euro
(1 kg = 15,12)



Trüffelsalami

mit italienischen Sommertrüffeln,
mild geräuchert, mit Parmigiano
Reggiano ummantelt

80 g 1,49 Euro
(100 g = 1,87)



ab 29.11. erhältlich

Leberpastete

mit Hirschfleisch und Steinpilzen

100 g 1,29 Euro



Salami-Praliné mit Sommertrüffel

mit Parmigiano Reggiano umhüllt,
luftgetrocknet

70 g 1,99 Euro
(100 g = 2,85)



HEFE-ZUPFBROT

MIT PESTO, CASHEWKERNEN UND SALAMI

 **Zubereitungszeit: 2 Std.**

(davon Arbeitszeit: 40 Min.)

 **Zutaten für 8 Portionen**

Pro Portion: 369 kcal · Eiweiß: 12 g

Kohlenhydrate: 56 g · Fett: 11 g · BE: 5

Zutaten

1/2 Würfel frische Hefe

1 TL K-Classic Zucker

60 g EXQUISIT Genießer-Salami Fenchel

50 g EXQUISIT Cashews Parmesan

50 g EXQUISIT roter Cheddar

550 g K-Bio Weizenmehl

K-Classic Jodsalz

100 g EXQUISIT Pesto Tomate Rucola

1 TL K-Bio Butter

Kosten pro Portion ca. 1.05 Euro

Hefe in 350 ml warmem Wasser auflösen. Zucker dazugeben und das Ganze 10 Minuten ruhen lassen. Salami in dünne Streifen schneiden. Cashewkerne fein hacken, Cheddar grob reiben. In einer Schüssel Mehl mit 1 Prise Salz vermischen, das Hefewasser dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 50 cm ausrollen. Mit Pesto bestreichen, Salamistreifen, Cashewkerne und Cheddar gleichmäßig darauf verteilen und das Rechteck in 10 Streifen schneiden. Eine Springform (Ø 26–28 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Teigstreifen zieharmonikaartig ringsum in der Form verteilen. Mit einem Tuch bedecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Eine hitzebeständige Schale mit Wasser zusammen mit der Form in den Backofen stellen und das Zupfbrot insgesamt 20–25 Minuten backen. Nach 5 Minuten die Temperatur im Backofen auf 180 Grad reduzieren. Das Zupfbrot aus der Form nehmen und noch warm servieren.

DIE PERFEKTE KÄSEPLATTE

Mit seinen zahlreichen Variationen bringt Käse die verschiedensten Geschmäcke zusammen. Für den vollen Genuss sollte eine ausgewogene Käseplatte deshalb aus würzigen Sorten wie Cheddar und milden Varianten wie Weichkäse bestehen. Rechnen Sie am besten mit 60 bis 80 Gramm Käse pro Portion, als Hauptspeise darf es mindestens die doppelte Menge sein.



Tome du Lomont

orig. frz. Käsespezialität mit feiner Naturrinde und würzigem Geschmack, 45 % Fett i. Tr.

170 g 2.99 Euro
(100 g = 1.76)



Trüffelkäse

feinster Käse mit italienischem Sommertrüffel, mind. 50 % Fett i. Tr.

150 g 2.79 Euro
(100 g = 1.86)





ab 22.11. erhältlich



Weichkäsezubereitung

mit Honig- & Mandelfüllung,
Rahm- bis Doppelrahmstufe

195 g 2.29 Euro
(100 g = 1.18)



Rond Cremeux

cremige französische Weichkäse-
spezialität, 55 % Fett i. Tr.

150 g 1.99 Euro
(100 g = 1.33)



Brie

gefüllt mit einer Frischkäse-
zubereitung aus Tomate & Basilikum,
60 % Fett i. Tr.

180 g 1.99 Euro
(100 g = 1.11)

ab 20.12. erhältlich



Walnussring

Schmelzkäsezubereitung mit
Walnüssen

150 g 2.99 Euro
(100 g = 2.00)

ab 01.11. erhältlich



Cheddar

mind. 12 Monate gereift, würzig

250 g 1.99 Euro
(100 g = 0.80)



Raclettekäse

höhlengereift

200 g 3.99 Euro
(100 g = 2.00)



Raspadüra

orig. ital. Hartkäse, hauchzart geraspelt,
mind. 38 % Fett i. Tr.

100 g 2.29 Euro



Mozzarella di Bufala Campana DOP Minis

orig. ital. Büffelmozzarella Campana DOP

250 g 2.99 Euro
(100g = 1.20)



Käseplatte

mit Fourme d'Ambert AOP, Saint Nectaire
Laitier AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Cantal
AOP jung und Ossau-Iraty AOP

300 g 5.49 Euro
(1 kg = 18.30)



Besonderes

bei Kaufland



Beste Auswahl an Genuss-Produkten



Dauerhaft im Sortiment



Besondere Zutaten und Rezepturen

kaufland.de/besonderes

- ✓ Typische Spezialität aus der Normandie
- ✓ Aus naturbelassener Rohmilch für besonders aromatischen Geschmack
- ✓ Handgefertigt nach traditionellem Rezept



E. GRAINDORGE

Camembert, cremiger Rohmilchkäse, je nach Reifestadium mild-nussig bis würzig-pikant, 45 % Fett i. Tr.

250 g 3.99 Euro
(100g=1.60)



BOURSIN

frz. Frischkäsezubereitung,
70 % Fett i. Tr.

150 g 1.99 Euro
(100g = 1.33)

- ✓ Nach unverändertem Originalrezept in der Normandie hergestellt
- ✓ Besonders cremig
- ✓ Mit frischen Kräutern und Knoblauch für volles Aroma

- ✓ Französische Spezialität aus dem Périgord
- ✓ Außergewöhnliche Käsekreation mit köstlicher Konfitürefüllung
- ✓ Zergeht cremig-zart auf der Zunge



COEUR DOUX

Frischkäsezubereitung mit Ziegenmilch, Feige oder Kastanie, 45 % Fett i. Tr.

50 g 1.99 Euro
(100g=3.98)

A collage of appetizers. The top left shows a marble board with sliced tomatoes wrapped in prosciutto, topped with chives, and several pieces of cheese. The bottom left features a wooden cutting board with a wedge of cheese, a knife, olives in a small bowl, and red peppers. The right side shows a plate with burrata cheese, tomatoes, and green onions.

*EXQUISITE
ANTIPASTI-
VARIATIONEN*



Tapas
Aprikosen im Speckmantel
100 g 1.99 Euro



Blätterteig-Häppchen
Garnelle-Tomate
300 g 2.49 Euro
(1 kg = 8.30)



Burrata
italienischer Pasta Filata Käse mit
Sahne, cremig und fein-aromatisch,
mind. 50 % Fett i. Tr.
125 g 1.79 Euro
(100 g = 1.44)



ab 22.11. erhältlich

Schinken-Röllchen
Schwarzwälder Schinken g.g.A.
gefüllt mit fein-cremigem Frischkäse
70 g 1.29 Euro
(100 g = 1.85)



ab 22.11. erhältlich

Antipasti Mix
mit Balsamico-Zwiebeln, getrockneten
Tomaten und Oliven mit Mandel
210 g 2.99 Euro
(100 g = 1.43)



Ziegenfrischkäse im Speckmantel
ideal zu Salaten und als Beilage
90 g 1.69 Euro
(100 g = 1.88)



Tête de Moine
Schweizer Schnittkäse inkl. Drehmesser
und Abdeckhaube, 50 % Fett i. Tr.
400 g 10.99 Euro
(1 kg = 27.48)



ERLESENE ÖLE

*Eine gut ausgesuchte Ölauswahl
ist ein wahrer Küchenschatz.
Denn jedes Öl hat seine eigenen
Vorzüge für verschiedene Gerichte.
Vor allem unsere kaltgepressten
Öle bringen einen besonders feinen
Eigengeschmack mit. Denn
sie werden aus besten Rohstoffen
schonend hergestellt.*



Würzöl

Olivenöl mit Trüffel
verleiht Speisen ein edles Aroma

125 ml 1.99 Euro
(100 ml = 1.60)



Würzöl

mediterranes Olivenöl
mit Basilikum

125 ml 1.49 Euro
(100 ml = 1.20)

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Erstklassiges Olivenöl aus ausschließlich ligurischen Oliven
- ✓ Olivenölproduktion im Familienbetrieb Farchioni seit 1780
- ✓ Hochwertiges Naturprodukt



FARCHIONI Olivenöl DOP

orig. ital. aus Ligurien, extra nativ

500 ml 14.99 Euro
(1 l = 29.98)



Walnussöl

kaltgepresst, nussiges Aroma

250 ml 6.99 Euro
(100 ml = 2.80)



Haselnussöl

kaltgepresst, nussiges Aroma

250 ml 6.99 Euro
(100 ml = 2.80)

Während beispielsweise Mandel-, Haselnuss- oder Walnussöl eine herrlich nussige Note für Salate oder süße Desserts mitbringen, verleiht Sesamöl Gemüsegerichten einen Hauch von Asien. Das aufwändig gewonnene Arganöl ist kräftig und leicht rauchig, sodass schon kleine Mengen ausreichen, um Fleischgerichte oder Suppen mit einer orientalischen Note zu verfeinern. Nicht zuletzt spielt seit einiger Zeit auch Avocadoöl eine Rolle in der Küche: Das tiefgrüne Öl wird aus dem Fruchtfleisch der exotischen Frucht in Südafrika gewonnen. Sein milder und leicht fruchtiger Geschmack passt sehr gut zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Doch auch klassisches Olivenöl kann etwas Besonderes sein. Beispielsweise, wenn es aus einer einzigen Olivensorte gewonnen wird. Dann ist es besonders aromatisch. Gutes Öl erkennen Sie übrigens daran, dass es beim Öffnen frisch und meist fruchtig, nussig duftet. Entdecken Sie unsere Vielfalt erlesener Ölspezialitäten.



Argan-Öl
kaltgepresst
100 ml 4.99 Euro



Olivenöl extra nativ aus Nocellara-Oliven
Herkunft Italien, aus 100 % sizilianischen Nocellara-Oliven, erste Güteklasse
500 ml 5.99 Euro
(1 l = 11.98)



Mandelöl
kaltgepresst
250 ml 4.99 Euro
(100 ml = 2.00)



Avocadoöl
kaltgepresst
250 ml 4.99 Euro
(100 ml = 2.00)



Sesamöl
kaltgepresst
250 ml 4.99 Euro
(100 ml = 2.00)



HIRSCHSTEAK

MIT ROTKOHL-SLAW, GEWÜRZBUTTER UND MANDELBÄLLCHEN

 **Zubereitungszeit: 70 Min.**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 871 kcal · Eiweiß: 54 g · Kohlenhydrate: 48 g · Fett: 52 g · BE: 4

Zutaten

200 g K-Bio Möhren
700 g Rotkohl
EXQUISIT Rosa Kristallsalz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL K-Bio Condimento Italiano Bianco
2 EL EXQUISIT Olivenöl extra vergine
80 g zimmerwarme K-Bio Butter
1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Paprikapulver
2 EL gehackte Petersilie
1/2 TL Currypulver
500 g EXQUISIT Mandelbällchen
800 g EXQUISIT Neuseeländische
Hirschsteaks, aufgetaut
50 g EXQUISIT Roquefort
1 EL K-Bio Crème fraîche

Kosten pro Portion ca. 5.11 Euro

Möhren schälen und zusammen mit dem Rotkohl in feine Streifen hobeln. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Essig und 1 EL Olivenöl mischen und beiseitestellen. Butter mit Rosmarin, Thymian, Paprikapulver, 1 EL Petersilie, Currypulver und Pfeffer gründlich vermischen. Die weiche Gewürzbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und die Enden gut zubinden. Für 30 Minuten in den Kühlschrank legen und fest werden lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Mandelbällchen nach Packungsangabe im Backofen garen. Hirschsteaks trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Steaks von jeder Seite 2–3 Minuten braten. Roquefort in kleine Würfel schneiden und mit der restlichen Petersilie und der Crème fraîche unter den Rotkohl-Slaw heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gewürzbutter aus der Folie wickeln und in Scheiben schneiden. Hirschsteaks mit Gewürzbutter, Rotkohl-Slaw und Mandelbällchen auf 4 Tellern anrichten und servieren.



FONTANAFREDDA Barolo

ein trockener Rotwein
aus dem Piemont

0,75 l 18,99 Euro
(1 l = 25,32)



Mandelbällchen

aromatische Kartoffelkroketten
mit feinen Mandelsplittern

500 g 1,99 Euro
(1 kg = 3,98)



Neuseeländische Hirschsteaks

aus der Keule vom Farmwild,
küchenfertig portioniert

400 g 6,99 Euro
(1 kg = 17,48)



ENTENBRUST

MIT APFEL-PORTWEIN-SAUCE, SÜSSKARTOFFEL-YORKSHIRE-PUDDING UND ROSENKOHL

 **Zubereitungszeit: 90 Min.**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 756 kcal · Eiweiß: 54 g · Kohlenhydrate: 37 g · Fett: 44 g · BE: 3

Zutaten

130 g Süßkartoffeln
EXQUISIT Diamantsalz
frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL Cayennepfeffer
2 EL EXQUISIT Olivenöl extra vergine
600 g Rosenkohl
2 K-Bio Speisezwiebeln
4 TL K-Bio Sonnenblumenöl
50 g K-Bio Weizenmehl
1 K-Bio Ei
80 ml K-Bio fettarme Milch, 1,5 % Fett
frisch geriebene Muskatnuss
4 EXQUISIT Barbarie-Entenbrustfilets sous vide à 220 g
100 ml K-Bio Apfelsaft
60 ml Portwein
200 ml EXQUISIT Geflügelfond
1 TL K-Classic Saucenbinder
2 TL gehackte Petersilie

Kosten pro Portion ca. 6.02 Euro

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Süßkartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Süßkartoffelwürfel mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, mit 1 EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20–25 Minuten garen. In der Zwischenzeit Rosenkohl putzen, in gesalzenem Wasser 4–5 Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Süßkartoffelwürfel aus dem Ofen nehmen. Backofentemperatur auf 180 Grad Umluft stellen. Je 1 TL Sonnenblumenöl in 4 Mulden eines Muffinblechs geben, das Blech 5 Minuten im Backofen vorheizen. Süßkartoffelwürfel pürieren und mit Mehl, Ei und Milch verrühren. Kartoffelteig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Muffinblech aus dem Ofen nehmen, den Teig in die 4 eingeölte Mulden geben und 15–20 Minuten backen. Entenbrüste nach Packungsangabe in 60 Grad warmem Wasser erwärmen und aus dem Beutel nehmen. Entenbrüste in einer beschichteten Pfanne ohne Fett auf der Hautseite 3–4 Minuten braten, wenden und 2–3 Minuten weiterbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und 3 Minuten ruhen lassen. Das beim Braten ausgetretene Fett in der Pfanne mit Apfelsaft, Portwein und Geflügelfond ablöschen. 2–3 Minuten kochen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Saucenbinder binden. In einer weiteren Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, darin den Rosenkohl 4–5 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebeln dazugeben und 3–4 Minuten weiterbraten. Entenbrüste auswickeln, salzen und pfeffern, in Tranchen schneiden, mit Sauce, Süßkartoffel-Yorkshire-Pudding und der Rosenkohl-Zwiebel-Mischung anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

ab 13.12. erhältlich



Barbarie Entenbrustfilet

besonders schonend sous vide, d. h. im Vakuum, bei Niedrigtemperaturen gegart

220 g 4.99 Euro
(100 g = 2.27)

CECCHI Chianti Classico DOCG

ein kräftiger Rotwein aus dem Chianti Gebiet in der Toscana

0,75l 8.49 Euro
(1l = 11.32)

Fond Geflügel

400 ml 1.49 Euro
(1l = 3.73)



REHMEDAILLONS

MIT RÖSCHEN-TRILOGIE, WILDSAUCE UND POLENTA

 **Zubereitungszeit: 70 Min.**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 522 kcal · Eiweiß: 46 g · Kohlenhydrate: 42 g · Fett: 18 g · BE: 3,5

Zutaten

2 K-Bio Speisezwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Wacholderbeeren
50 g EXQUISIT Nüsse Karamell + Salz
750 g tiefgekühlte EXQUISIT Röschen-Trilogie
EXQUISIT Rosa Kristallsalz
600 g EXQUISIT Rehmedaillons natur
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL getrockneter Rosmarin
3 EL EXQUISIT Olivenöl extra vergine
600 ml K-Bio Gemüsebrühe
130 g Polenta-Grieß
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL geriebener Parmesan
250 ml EXQUISIT Wildsauce mit roten Früchten
2 EL gehackte Petersilie

Kosten pro Portion ca. 6.16 Euro

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Wacholderbeeren in einem Mörser fein zermahlen. Nüsse grob hacken. Röschen-Trilogie nach Packungsangabe in gesalzenem Wasser garen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Rehmedaillons trocken tupfen und mit Pfeffer, Rosmarin und Wacholderbeeren würzen. In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Medaillons von beiden Seiten 2 Minuten braten, dann weitere 4–5 Minuten im Backofen garen. In der Zwischenzeit in einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch 2 Minuten anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und Polenta-Grieß einrühren. Unter ständigem Rühren 4–5 Minuten köcheln lassen. Polenta mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Parmesan unterrühren, Polenta beiseitestellen. Rehmedaillons aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Pfanne auf den Herd stellen, die Wildsauce hineingeben und bei mittlerer Hitze erwärmen. In einer weiteren Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, darin die abgetropften Röschen 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Rehmedaillons auswickeln, salzen und mit Wildsauce, Polenta und Röschen auf 4 Tellern anrichten. Mit Petersilie und Nüssen bestreut servieren.



TORRES
Gran Coronas Cabernet
Sauvignon Reserva
trockener Rotwein
0,75l 14.99 Euro
(1l = 19.99)



Röschen-Trilogie
mit Blumenkohl, Romanesco
und Broccoli, gefroren
750 g 1.49 Euro
(1 kg = 1.99)



Rehmedaillons
aus der Keule geschnitten,
roh, 4–5 Stück
300 g 8.99 Euro
(1 kg = 29.97)

PERFEKTE BEGLEITUNG

Jedes Gericht bekommt durch die passende Sauce eine eigene feine Note.

Wer Zeit und Geduld hat, kann in aller Ruhe einen Fond als Basis für die perfekte Sauce zubereiten. Exzellente Fonds erhalten Sie aber auch fix und fertig von EXQUISIT.



Soll die Sauce zum Fleisch besonders fein werden, bietet sich zum Ablöschen des Bratensatzes am besten ein Fond an. Der Fond entsteht beim langsamen Zerkochen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Zutaten – braucht aber viel Zeit. Dabei entsteht ein fantastisches Aroma, das durch Zugabe weiterer geschmacksgebender Zutaten wie beispielsweise Wein individuell verfeinert werden kann. Soll es schneller gehen, bieten sich fertige Fonds aus dem Glas an. Besonders sicher gelingt eine Sauce, deren Basis fertig zubereitet angeboten wird, wie etwa die Saucen-Spezialitäten von EXQUISIT. Unsere abgestimmten Saucen können nach eigenem Gusto weiter verfeinert oder auch pur verwendet werden. Dafür gibt es unzählige Varianten, aber edle Zutaten wie beispielsweise tiefgefrorene Steinpilze eignen sich perfekt.



Festtagssauce

verschiedene Sorten, mikrowellengeeignet

250 g 1.39 Euro
(100 g = 0.56)



ab 29.11. erhältlich

Fonds

verschiedene Sorten

400 ml 1.49 Euro
(1 l = 3.73)



KARAMELLISIERTES LACHSFILET MIT SESAM

 **Zubereitungszeit: 6 Std. (davon Arbeitszeit: 75 Min.)**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 444 kcal · Eiweiß: 34 g · Kohlenhydrate: 21 g · Fett: 24 g · BE: 2

Zutaten

4 EXQUISIT tiefgekühlte
MSC Sockeye Wildlachsefilets à 125 g
500 g Rote Bete
2 rote Zwiebeln
EXQUISIT Diamantsalz
frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL Kümmel, ganz
1/2 TL Anis, ganz
2 EL EXQUISIT Olivenöl extra vergine
1/2 TL K-Bio Rohrohrzucker
2 EL EXQUISIT Fruchtsenf-Sauce Birne
100 ml trockener Weißwein
100 ml K-Bio Schlagsahne
50 g EXQUISIT Blue Stilton
1 EL Granatapfelkerne
20 g K-Bio Sesam
einige Zweige Dill, ersatzweise getrocknet

Kosten pro Portion ca. 3.47 Euro

Lachs im Kühlschrank 6–8 Stunden auftauen lassen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Rote Bete waschen, schälen und achteln. Zwiebeln schälen und würfeln. Rote Bete mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Anis würzen, mit 1 EL Olivenöl vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 45–50 Minuten garen. Lachs unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, darin den Lachs auf jeder Seite 2–3 Minuten braten. Lachs auf 4 Tellern anrichten. Im verbleibenden Bratfett die Zwiebeln 2 Minuten braten, Senfsauce hinzugeben, mit Weißwein und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce 2 Minuten kochen und über die Lachsfilets geben. Rote Bete daneben anrichten. Blue Stilton in kleine Stücke zerteilen und mit den Granatapfelkernen auf der Roten Bete verteilen. Sesam über die Lachsfilets streuen, mit Dill garnieren und servieren.



**Eifel-Pfeiffer's
Riesling trocken**

vom Moselweingut Eifel-Pfeiffer

0,75 l 6.49 Euro
(1 l = 8.63)



**Sockeye Wildlachsefilet
aus Alaska**

mit kräftig rotem, festem Fleisch

250 g 4.99 Euro
(100 g = 2.00)



Blue Stilton

traditioneller britischer Käse mit
mild-würzigem Blauschimmel

150 g 1.99 Euro
(100 g = 1.33)



Fruchtsenf-Sauce Birne

süß-fruchtige, scharfe Sauce, ideal zu
Käse und kalten Fleischspeisen

90 ml 1.69 Euro
(100 ml = 1.88)



GARNELEN

MIT BLOODY-MARY-MAYONNAISE UND SÜSSKARTOFFELTALERN

 **Zubereitungszeit: 6 Std. (davon Arbeitszeit: 75 Min.)**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 832 kcal · Eiweiß: 33 g · Kohlenhydrate: 79 g · Fett: 43 g · BE: 7

Zutaten

500 g tiefgekühlte EXQUISIT
Garnelen Easy Peel
50 g Stangensellerie
850 g Süßkartoffeln
100 g K-Bio Weizenmehl
1 K-Bio Ei
2 EL gehackte Petersilie
EXQUISIT Persisches Blausalz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1/2 TL Cayennepfeffer
2 TL Butterschmalz
1 Eigelb
100 ml K-Bio Sonnenblumenöl
40 ml EXQUISIT Olivenöl extra vergine
1 TL K-Classic mittelscharfer Senf
2 TL Saft von 1 K-Bio Zitrone
2 cl Wodka
1 EL K-Bio Tomatenmark
60 g Rucola

Kosten pro Portion ca. 3.75 Euro

Garnelen 4–6 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen, unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Sellerie waschen, Fäden abziehen und in kleine Würfel schneiden. Süßkartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Geriebene Süßkartoffeln in einem Küchenhandtuch ausdrücken, in eine Schüssel geben und mit Mehl, Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer vermischen und zu einem Teig verarbeiten. In einer Pfanne 1 TL Butterschmalz erhitzen. Aus dem Teig nach und nach bei mittlerer Hitze 12 kleine Taler zubereiten, diese auf jeder Seite 3–4 Minuten braten. Süßkartoffeltaler auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eigelb, Sonnenblumen- und Olivenöl, Senf, 1 TL Zitronensaft, Wodka und Tomatenmark in ein hohes, schmales Gefäß geben. Mit einem Pürierstab, der langsam von unten nach oben gezogen wird, zu einer Mayonnaise mixen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen und Stangensellerie unterrühren. Rucola waschen, trocken schleudern und mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft mischen. In einer Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen, darin die Garnelen 2–3 Minuten glasig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen auf 4 Tellern anrichten, das verbleibende Bratfett zum Rucola geben. Auf jedem Teller 3 Süßkartoffeltaler zu den Garnelen anrichten und mit Mayonnaise und Rucola servieren.



ZENATO Lugana San Benedetto DOC

trockener Weißwein aus dem
Traditionshaus Zenato vom
südlichen Gardasee

0,75 l 8.99 Euro
(1 l = 11.99)



Garnelen Easy Peel

mit Schale, entdarnt, glasiert

500 g 9.99 Euro
(1 kg = 19.98)



The image features two open-faced sandwiches on a rustic wooden cutting board. Each sandwich is made with a slice of toasted bread, topped with a layer of white cream, several slices of salami, and garnished with fresh green and purple basil leaves. In the upper right corner, a wooden bowl contains more of the white cream, with a wooden spoon resting inside. The background is a dark, textured surface, possibly a table, with some scattered herbs and a small bowl of spices visible on the right side.

IHRE COUPONS!

JETZT HERAUSTRENNEN
UND BEIM EINKAUF
NOCH MEHR SPAREN!



EXQUISIT



10 % Sofort-Rabatt*

*Beim Kauf einer Packung EXQUISIT Trüffel-Salami

Ihr Rabatt wird direkt an der Kasse von der Rechnungssumme abgezogen. Nach Abschluss des Kassiervorgangs vorgelegte Coupons können nicht mehr berücksichtigt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Nur, solange der Vorrat reicht. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Verbreitung über Internetportale verboten. Auch in Schwarz-Weiß gültig. Einzulösen in den teilnehmenden Märkten von Kaufland.

Gültig vom 15.11. - 24.12.2018



10 % Sofort-Rabatt*

*Beim Kauf eines Glases EXQUISIT Honig-Senf Sauce

Ihr Rabatt wird direkt an der Kasse von der Rechnungssumme abgezogen. Nach Abschluss des Kassiervorgangs vorgelegte Coupons können nicht mehr berücksichtigt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Nur, solange der Vorrat reicht. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Verbreitung über Internetportale verboten. Auch in Schwarz-Weiß gültig. Einzulösen in den teilnehmenden Märkten von Kaufland.

Gültig vom 15.11. - 24.12.2018



10 % Sofort-Rabatt*

*Beim Kauf einer Packung EXQUISIT Costa Rica Turrialba Espresso

Ihr Rabatt wird direkt an der Kasse von der Rechnungssumme abgezogen. Nach Abschluss des Kassiervorgangs vorgelegte Coupons können nicht mehr berücksichtigt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Nur, solange der Vorrat reicht. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Verbreitung über Internetportale verboten. Auch in Schwarz-Weiß gültig. Einzulösen in den teilnehmenden Märkten von Kaufland.

Gültig vom 15.11. - 24.12.2018





10 % Sofort-Rabatt*

*Beim Kauf einer Packung EXQUISIT Rond Crèmeux

Ihr Rabatt wird direkt an der Kasse von der Rechnungssumme abgezogen. Nach Abschluss des Kassiervorgangs vorgelegte Coupons können nicht mehr berücksichtigt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Nur, solange der Vorrat reicht. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Verbreitung über Internetportale verboten. Auch in Schwarz-Weiß gültig. Einzulösen in den teilnehmenden Märkten von Kaufland.

Gültig vom 15.11. – 24.12.2018



9 823264 010018



10 % Sofort-Rabatt*

*Beim Kauf eines Glases EXQUISIT Würziger Aufstrich Bruschetta Tomate & Parmigiano Reggiano

Ihr Rabatt wird direkt an der Kasse von der Rechnungssumme abgezogen. Nach Abschluss des Kassiervorgangs vorgelegte Coupons können nicht mehr berücksichtigt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Nur, solange der Vorrat reicht. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Verbreitung über Internetportale verboten. Auch in Schwarz-Weiß gültig. Einzulösen in den teilnehmenden Märkten von Kaufland.

Gültig vom 15.11. – 24.12.2018



9 812808 270018



10 % Sofort-Rabatt*

*Beim Kauf einer Packung EXQUISIT Nudelbänder

Ihr Rabatt wird direkt an der Kasse von der Rechnungssumme abgezogen. Nach Abschluss des Kassiervorgangs vorgelegte Coupons können nicht mehr berücksichtigt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Nur, solange der Vorrat reicht. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Verbreitung über Internetportale verboten. Auch in Schwarz-Weiß gültig. Einzulösen in den teilnehmenden Märkten von Kaufland.

Gültig vom 15.11. – 24.12.2018



9 812808 260019





IHRE COUPONS!

JETZT HERAUSTRENNEN
UND BEIM EINKAUF
NOCH MEHR SPAREN!



EXQUISIT

KAMMMUSCHELN

MIT GEBRATENER ANANAS, TRÜFFELSALAMI UND FORELLNKAVIAR

 **Zubereitungszeit: 6,5 Std. (davon Arbeitszeit: 40 Min.)**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 299 kcal · Eiweiß: 20 g · Kohlenhydrate: 29 g · Fett: 12 g · BE: 2,5

Zutaten

270 g tiefgekühlte EXQUISIT MSC
Tiefsee-Scallops (Kammuscheln)
40 g EXQUISIT Trüffelsalami mit Parmesan
2 dünne Scheiben Ananas,
ersatzweise aus der Konserve
2 rote Zwiebeln
8 dünne Scheiben Baguette
125 g grüner Blattsalat
EXQUISIT Rosa Kristallsalz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Saft von 1 Bio-Zitrone
2 EL EXQUISIT kaltgepresstes Avocado-Öl
1 EL EXQUISIT Olivenöl extra vergine
4 TL Forellenkaviar
einige Blätter Petersilie

Kosten pro Portion ca. 4.05 Euro

Kammuscheln im Kühlschrank 4–6 Stunden auftauen lassen, unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Salamischeiben vierteln, Ananasscheiben halbieren. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Baguettescheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 5–8 Minuten knusprig rösten. Salat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Salat mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Avocado-Öl mischen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin die Kammuscheln auf jeder Seite 2–3 Minuten braten und auf 4 Tellern anrichten. Ananas in das verbleibende Bratfett geben, 1 Minute heiß braten und zu den Kammuscheln anrichten. Zwiebelstreifen und Salami in die Pfanne geben, durchschwenken und auf den Kammuscheln verteilen. Mit Forellenkaviar toppen und mit Salat und Petersilie garniert servieren. Baguette-Chips dazu reichen.



**SANCERRE
Le Haut-Mesnil**
einer der bekanntesten
französischen Weißweine
von der Loire
0,75l 12.99 Euro
(1l = 17.32)



Trüffelsalami
mit italienischen Sommertrüffeln,
mild geräuchert, mit Parmigiano
Reggiano ummantelt
80 g 1.49 Euro
(100 g = 1.87)



Tiefsee-Scallops
roh, ohne Rogen, glasiert
270 g 9.99 Euro
(1 kg = 37.00)



FRISCHE NUDELN

MIT OLIVEN-ANTIPASTI, POCHIERTEM EI UND TÊTE DE MOINE

 **Zubereitungszeit: 50 Min.**  **Zutaten für 4 Portionen**

Pro Portion: 784 kcal · Eiweiß: 27 g · Kohlenhydrate: 49 g · Fett: 54 g · BE: 4

Zutaten

2 Avocados
1 TL Saft von 1 K-Bio Zitrone
2 EL K-Bio Condimento Italiano Bianco
4 K-Bio Eier
500 g EXQUISIT frische Nudeln Steinpilz-Trüffel
EXQUISIT Diamantsalz
2 EL gehackte Petersilie
2 EL K-Bio Natives Olivenöl
100 g EXQUISIT Antipasti Oliven
frisch gemahlener Pfeffer
80 g EXQUISIT Tête de Moine-Rosetten

Kosten pro Portion ca. 2.75 Euro

Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und würfeln. Avocadowürfel mit Zitronensaft beträufeln. 500 ml Wasser zusammen mit dem Essig in einem kleinen Topf auf 85 Grad erhitzen. Jeweils ein Ei in eine Suppenkelle oder Kaffeetasse schlagen, mit einem Löffel im Kochwasser einen Wirbel erzeugen, das Ei hineingeben und 3–4 Minuten garen. Währenddessen die Nudeln nach Packungsangabe in gesalzenem Wasser garen. Nudeln abgießen, dabei 2 EL Kochwasser auffangen. Die heißen Nudeln mit Kochwasser in eine Schüssel geben. Avocadowürfel, Petersilie, Olivenöl und Antipasti dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf 4 Tellern anrichten. Je ein pochiertes Ei in die Mitte geben, je 2 Tête de Moine-Rosetten dazu anrichten und servieren.



ab 22.11. erhältlich

KLOSTER EBERBACH Spätburgunder

aus dem bekannten
Rheingau-VDP-Weingut

0,75 l 9.49 Euro
(1 l = 12.66)



Antipasti Oliven

dreierlei Sorten,
würzig mariniert

210 g 2.99 Euro
(100 g = 1.43)



ab 06.12. erhältlich

Gefüllte Teigwaren

Trioli mit Steinpilz & Trüffelöl

250 g 2.49 Euro
(100 g = 1.00)



Pesto Thunfisch

fein abgeschmeckt, zum Verfeinern von Nudeln

190 g 1.79 Euro
(100 g = 0.95)



Pesto Walnuss & Ricotta

fein abgeschmeckt, zum Verfeinern von Nudeln

180 g 1.79 Euro
(100 g = 1.00)

Besonderes

bei Kaufland

Dieses Pesto wird aus erstklassigen Zutaten hergestellt. Es enthält unter anderem natives Olivenöl extra aus der Toskana, italienisches Basilikum (Basilico Genovese DOP), original Parmigiano Reggiano DOP, original Pecorino Romano DOP Käse sowie italienische Pinienkerne.



CASA LOMBARDI
Basilikum-Pesto

für aromatischen Pasta-Genuss und mehr

170 g 3.99 Euro
(100 g = 2.35)

PASTA
TRIFFT
PESTO



Ein Teller voll Glück

Unser Rezept für Chili-bandnudeln mit Datteln im Speckmantel finden Sie online unter kaufland.de/exquisit-rezepte

Besonderes

bei Kaufland

Diese Pasta aus Hartweizengrieß wird nach traditionellem Verfahren hergestellt. Das heißt, sie wird durch aufrauende Düsen gepresst und anschließend langsam bei niedriger Temperatur getrocknet. So kann sich der besondere Geschmack entfalten und die Saucen bleiben besser an der Pasta haften.



DI MARTINO Trottole

orig. italienisch, ohne Ei

500 g 2,49 Euro
(1 kg = 4,98)

ab 06.12. erhältlich



Gefüllte Teigwaren

Cappellacci mit Rindfleisch & Merlot

250 g 2,49 Euro
(100 g = 1,00)

ab 06.12. erhältlich



Gefüllte Teigwaren

Mezzelune mit Aubergine & Mozzarella

250 g 2,49 Euro
(100 g = 1,00)



Pastasauce

mit Kirschtomaten, Grana Padano und Basilikum

350 g 1,49 Euro
(1 kg = 4,26)



Tagliatelle

mit Chili

500 g 1,39 Euro
(1 kg = 2,78)



Tagliatelle

mit Bärlauch

500 g 1,39 Euro
(1 kg = 2,78)

DEM GIN-GEHEIMNIS AUF DER SPUR

Die charakteristischste und einzig verbindliche Aromakomponente bei Gin sind Wacholderbeeren. Ansonsten sind der Trend-Spirituose in Sachen Geschmacksvariation eigentlich keine Grenzen gesetzt. Botanicals sind dabei die Zutaten, die dem Gin das Aroma verleihen. Das können Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Basilikum sein, aber auch Blüten wie Veilchen oder grüner Tee. Die Rezeptur frischer, fruchtiger Gins kann etwa auch Zitrusfrüchte oder Beeren enthalten. Würziger sind solche mit Zimt, Anis, Kümmel oder Süßholz. Exotisch wird es mit Nuancen von Kakao, Tonkabohne oder Vanille. Die Botanicals werden entweder direkt mit destilliert oder nachträglich zum destillierten Alkohol dazugegeben.

*Eine ausgewählte
Vielfalt an Tonic Water
finden Sie dauerhaft
in unserem Getränke-
sortiment.*



Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Premium-Gin aus Spanien
- ✓ Mit mediterranen Früchten und Kräutern verfeinert
- ✓ Mit Basilikum und Rosmarin garnieren – für das volle Geschmackserlebnis



GIN MARE

Premium-Gin aus Spanien, 42,7 Vol. %

0,7l 39,99 Euro
(11-57,13)

GIN & TONIC

Die einen schwören auf den reinen Genuss, für die anderen entfaltet Gin erst in der Verbindung mit Tonic Water seinen Reiz. Wichtig ist, dass er gekühlt getrunken wird. Besonders harmonisch ist das Mischverhältnis von einem Teil Gin und vier Teilen Tonic Water. Welches Tonic Water zu welchem Gin am besten passt, entscheiden die Geschmacksnuancen. Klassische Gins mit ausgeprägter Wacholdernote oder solche mit Kräuteralnoten passen gut zu mildem, süß-bitterem Tonic Water zusammen. Fruchtbige Gins harmonisieren mit Tonic Water-Sorten, die eine stärkere Bitternote mitbringen. Milde Gins mit blumiger Note brauchen ein Tonic Water, dessen Bitternoten nicht so stark in den Vordergrund treten.



LIBELLIS
Premium Gin

sehr fruchtig und duftig, mikronisierte Früchte sorgen für sensationellen Farbeffekt, 41 Vol. %

0,7l 39.99 Euro
(1l = 57.13)



FINSBURY
Platinum London Dry Gin

sechsfach destilliert, außerordentlich rein, mit würzigen Noten von Wacholder, Koriander, Kräutern und einem Hauch von exotischen Früchten, 47 Vol. %

0,7l 13.99 Euro
(1l = 19.99)



TANQUERAY
London Dry Gin

vierfach destilliert, besonders trocken und rein, 47,3 Vol. %

0,7l 18.99 Euro
(1l = 27.13)



BOMBAY SAPPHIRE
London Dry Gin

weich, ausgewogen, elegant und mild, 40 Vol. %

0,7l 21.99 Euro
(1l = 31.42)



HENDRICK'S
Gin

schott. Wacholder-Spirituose mit Aromen von Koriander, Rosenblättern, Gurkenextrakten und Zitruschalen, 44 Vol. %

0,7l 32.99 Euro
(1l = 47.13)



BULLDOG
London Dry Gin

mit 12 Botanicals aus 8 Ländern, z. B. türkischem Mohn, chinesischem Süßholz, französischem Lavendel, 40 Vol. %

0,7l 21.99 Euro
(1l = 31.42)

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht. Abbildungen ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung. Preise können nach Erscheinen abweichen. *Aktionsware kann aufgrund begrenzter Vorratsmengen bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

*Unsere
festliche Geschirr-
Auswahl ist ab 29.11.
erhältlich*

Servierplatten

aus Porzellan, mikrowellen- und
spülmaschinengeeignet, je ca. 31 x 21 cm

je 2-St.-Packg. 7.99 Euro

Tafelservice

aus Porzellan, je 6 tiefe und flache Teller,
mikrowellen- und spülmaschinengeeignet,
je ca. 22 bzw. 27 cm Ø

je 12-St.-Packg. 19.99 Euro

Besteck-Set

aus Edelstahl 18/10, spülmaschinengeeignet

je 30-teilig 24.99 Euro



Rotweingläser

aus Kristallglas, spülmaschinengeeignet,
je ca. 480 ml

je 6-St.-Packg. 5.99 Euro



Weißweingläser

aus Kristallglas, spülmaschinengeeignet,
je ca. 360 ml

je 6-St.-Packg. 5.99 Euro



Sektgläser

aus Kristallglas, spülmaschinengeeignet,
je ca. 220 ml

je 6-St.-Packg. 5.99 Euro



Wassergläser

aus Kristallglas, spülmaschinengeeignet,
je ca. 470 ml

je 6-St.-Packg. 5.99 Euro

FESTLICH TAFELN

*Ein stilvoll gedeckter Tisch
ist der perfekte Rahmen für
jedes Weihnachtsessen.
Mit dem passenden Geschirr
und kleinen Deko-Elementen
zaubern Sie dabei im
Handumdrehen eine festliche
Tafel, an der Ihre Gäste
liebend gern Platz nehmen
werden.*



Dessertschalen

aus Porzellan, mikrowellen- und
spülmaschinengeeignet,
je ca. 13,8 cm Ø (ca. 300 ml)

je 6-St.-Packg. 7.99 Euro



Kaffeeservice

aus Porzellan, je 6 Dessertteller,
Untertassen und Kaffeebecher,
mikrowellen- und spülmaschinengeeignet

je 18-teilig, 17.99 Euro



Servierschale

aus Porzellan, mikrowellen- und
spülmaschinengeeignet,
je ca. 23 cm Ø (ca. 1,2 l)

je Stück 6.99 Euro



Dekobaum-Set

aus Dolomit, Höhe ca. 15 und 18,5 cm

je 3-teilig, 7.99 Euro



Dekobaum-Set

aus Dolomit, Höhe ca. 9,5 und 16 cm

je 3-teilig, 7.99 Euro



PFIRSICH-SIRUP-TÖRTCHEN

MIT GEZOGENER ZUCKERDEKO

 **Zubereitungszeit: 80 Min. (davon Arbeitszeit: 50 Min.)**  **Zutaten für 6 Portionen**

Pro Portion: 533 kcal · Eiweiß: 5 g · Kohlenhydrate: 63 g · Fett: 28 g · BE: 5,5

Zutaten

400 g EXQUISIT Gourmet Pfirsiche mit Vanille
275 g K-Classic Blätterteig aus dem Kühlregal
1 TL K-Bio Butter
270 g K-Bio Crème fraîche
150 g K-Bio Rohrohrzucker
6 K-Classic Kalifornische Walnushälften
6 EXQUISIT schokolierte Datteln Zartbitter

Kosten pro Portion ca. 1.06 Euro

Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen und die Pfirsiche in Scheiben schneiden. Pfirsichsaft in einem kleinen Topf erhitzen und 8–10 Minuten einkochen lassen. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig entrollen und in 6 Stücke schneiden. 6 Tarteförmchen (Ø 10 cm) einfetten und mit dem Teig auskleiden. Überschüssigen Teig abschneiden. Die Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Backofen 5 Minuten vorbacken. Förmchen aus dem Backofen nehmen, die Böden mit Crème fraîche bestreichen und mit den Pfirsichscheiben belegen. Pfirsichtörtchen 25–30 Minuten backen, danach 30 Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit einer Gabel eine Walnushälfte so durch den Zucker ziehen, dass sie glasiert wird und ein langer Faden entsteht. Den Zucker kurz antrocknen lassen, die Walnushälfte auf einem Backpapier ablegen. Mit den anderen Walnushälften genauso verfahren. Die abgekühlten Törtchen mit Sirup beträufeln, mit einer Schoko-Dattel und der Zuckerdekoration servieren.



Schokolierte Datteln
in Zartbitter-Schokolade

150 g 3.49 Euro
(100 g = 2.33)



Pfirsiche

halbe Früchte, gezuckert und
edel verfeinert mit Vanille

550 g 1.49 Euro
(1 kg = 2.71)



CHAMPAGNER-EISTARTE

MIT HIBISKUSBLÜTEN UND BEEREN IM ZUCKERKORB

 **Zubereitungszeit: 6 Std. (davon Arbeitszeit: 60 Min.)**  **Zutaten für 8 Portionen**

Pro Portion: 584 kcal · Eiweiß: 5 g · Kohlenhydrate: 71 g · Fett: 30 g · BE: 6

Zutaten

300 g K-Classic Cookies Triple Chocolate
80 g K-Bio Butter
250 ml K-Bio Schlagsahne
150 ml gezuckerte Kondensmilch
1/2 Glas EXQUISIT Hibiskusblüten in Sirup
100 ml Champagner
200 g K-Classic Zucker
1 TL K-Bio Sonnenblumenöl
250 g frische Beeren nach Wahl,
ersatzweise tiefgekühlt

Kosten pro Portion ca. 1.53 Euro

Cookies in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Butter bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Eine Tarteform (Ø 20–23 cm) mit passend zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Cookie-Brösel mit der Butter vermischen, die Masse in die Tarteform geben und fest andrücken. Tarteform für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. In der Zwischenzeit die Sahne 2 Minuten anschlagen und mit Kondensmilch und 2 EL Hibiskusblütensirup vermischen. Champagner unter die Sahne rühren. Champagner-Sahne in die Tarteform geben, die Form wieder in den Tiefkühlschrank stellen und die Tarte 4–5 Stunden gefrieren lassen. Zucker in einem Topf schmelzen. Die Rundung einer Suppenkelle (Ø 6,5 cm) mit Öl bepinseln. Suppenkelle mit der Rundung nach oben auf ein Backpapier legen und mithilfe eines Löffels so lange Zuckerfäden über die Kelle ziehen, bis ein Körbchen entstanden ist. Zuckerkorb auf der Kelle 5 Minuten trocknen lassen, dann abnehmen. Auf diese Weise weitere 7 Körbchen herstellen. 4 Hibiskusblüten jeweils halbieren. Zum Servieren die Tarte in 8 Kuchenstücke schneiden. Auf jedes Stück eine halbe Hibiskusblüte geben und mit einem Zuckerkorb und Beeren dekorieren.



Hibiskusblüten

in Sirup

285 g 6.99 Euro
(1 kg = 24.53)

ab 29.11. erhältlich

KRÖNENDER ABSCHLUSS

Wir lieben Nachtisch! Da darf es gerne auch etwas exklusiver sein. Ob New York Cheesecake, französische Milchcreme oder Schokokuchen mit flüssigem Kern – bei uns finden Sie alles für Ihr perfektes Dessert.



Cheesecake-Dessert New York Style oder Lime

Keksboden mit Käsekuchencreme

160 g–170 g 2,49 Euro
(100 g= 1,56–1,47)



Grappa di Moscato d'Asti

aus aromatischen Moscato-Trauben aus der ital. Provinz Asti,
12 Monate im Barrique-Fass gereift, 40 Vol. %

0,51 9,99 Euro
(1l= 19,98)



Williams Christ Birnenbrand

aus Williams Christ Birnen aus der Region Venedig,
Südtirol und Trentin, 40 Vol. %

0,51 9,99 Euro
(1l= 19,98)

Besonderes

bei Kaufland

Fruchtiger Snack zum
Pur-Genießen, auf Eis oder
in Joghurts, auf Waffeln
oder Pfannkuchen.



D'ARBO
Fruchtikus Erdbeer-Vanille
Fruchtkomposition zum Löffeln

125 g 1,39 Euro
(100g= 1,12)

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ In Londoner Dessert-Manufaktur hergestellt
- ✓ Köstliches Dessert im Glas in Pâtissier-Qualität
- ✓ Aus hochwertigen Zutaten für außergewöhnliche Genussmomente



GÜ

New York Cheesecake

mit karamellisiertem Keksboden, cremigem Cheesecake und einem Hauch Bourbon-Vanille

2 x 80 g **2.99 Euro**
(100g = 1.87)

ab 22.11. erhältlich



Ziegenfrischkäse im Blätterteig

mit Honig verfeinert

100 g **1.89 Euro**



Crème Brûlée

mit knusprig-zarter Karamellkruste,
kalt und warm ein Genuss

2 x 100 g **1.29 Euro**
(100g = 0.65)



Französisches Milchdessert

traditionell im Ofen gebacken, in den Sorten Schoko, Vanille oder Karamell

je 2 x 100 g **0.99 Euro**
(100g = 0.50)

ab 22.11. erhältlich



Mini-Desserts

verführerische Schokoladenvariationen und
Zitrone & Himbeere & Passionsfrucht

180 g **2.59 Euro**
(100g = 1.44)

BEREIT FÜRS DESSERT

Bratapfel mal anders

Das Rezept für unser
frittiertes Bratapfeleis
finden Sie unter
[kaufland.de/
exquisit-rezepte](https://www.kaufland.de/exquisit-rezepte)

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Teilweise handgefertigte Qualität aus Italien
- ✓ Mit Schokomousse, Schokoflocken und Schokocreme
- ✓ Ohne Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



DESSERT MANIFATTURA
ital. Desserts versch. Sorten, je 100-g-Glas
100 g 1.59 Euro



Gâteau au Chocolat
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
180 g 1.99 Euro
(100 g = 1.11)



Schoko-Dessert
orig. ital. Spezialität, enthält Alkohol
500 g 2.69 Euro
(1 kg = 5.38)



ab 13.12. erhältlich

Dessert im Glas
versch. Sorten
60 g 0.99 Euro
(100 g = 1.65)



Profiteroles
orig. italienisches Dessert,
enthält Alkohol
450 g 2.69 Euro
(1 kg = 5.98)



Tiramisu
orig. italienisches Dessert,
enthält Alkohol
500 g 2.79 Euro
(1 kg = 5.58)



Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht. Abbildungen ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung. Preise könnten nach Erscheinen abweichen. Aktionsware kann aufgrund begrenzter Vorratsmengen bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

RUM: GEMISCHT ODER PUR

Hot Buttered Rum, Lumumba, Cuba Libre – Rum ist eine beliebte Grundlage für Cocktails. Der augenfälligste Unterschied bei der Spirituose auf Zuckerrohrbasis ist seine Farbe: Es gibt ihn in Weiß und Braun. Weißer, also farbloser Rum ist meist ungerieft und wird aufgrund seiner Schärfe eher selten pur getrunken. Er eignet sich ideal für Cocktails. Wer Rum pur genießen möchte, sollte die gereifte Variante wählen. Der meist braune Rum lagert in der Regel jahrelang in Holzfässern und wird mit der Zeit runder und ausgewogener. Um ihm das gesamte Geschmacksspektrum zu entlocken, trinken Sie ihn bei Zimmertemperatur und je nach Alkoholgehalt mit ein paar Tropfen Wasser. Wenn Sie dem Rum nach dem Einschenken noch ein paar Minuten an der Luft geben, entfalten sich die Aromen sogar noch besser.



MATUSALEM Gran Reserva Rum

15 Jahre nach dem Solera-Verfahren in Eichenfässern gereift, weich und mild, 40 Vol. %

0,7l 29,99 Euro
(1l = 42,85)



DON PAPA

Rum von der philippinischen Insel Negros, in Eichenfässern gereift, aromatisch süß und kräftig, mit einem Geschmack von Kaffee, Vanille, Kokos und tropischen Früchten, 40 Vol. %

0,7l 33,99 Euro
(1l = 48,56)



HAVANA CLUB Añejo 7 Años

echter kubanischer Rum, 7 Jahre in Weiß-Eichenfässern gereift, 40 Vol. %

0,7l 23,99 Euro
(1l = 34,28)

Besonderes

bei Kaufland

Ein hochwertiger, mehrfach ausgezeichneter Venezuela-Rum mit vielschichtigen Aromen von Nüssen, Schokolade, buttrigem Toffee und Vanille – abgerundet mit einem Hauch von Orange und Eichenholz.



BOTUCAL RUM Reserva Exclusiva

aus Venezuela, 12 Jahre in Eichenfässern gereift, vollmundiger Geschmack mit Noten von Schokolade, Honig und Muskat, 40 Vol. %

0,7l 34,99 Euro
(1l = 49,99)

TAUSENDUNDEIN SCHOKOTRAUM

*Individueller kann ein Dessert kaum sein:
Schokofondue bietet schier unendliche
Kombinationsmöglichkeiten. Die perfekte
Basis für das gesellige Schokovergnügen ist
jedoch immer die richtige Schokolade.*

Besonderes
bei Kaufland

- ✓ Feinstes toskanisches Süßmandelgebäck
- ✓ Nach alter Tradition gebacken
- ✓ Hergestellt aus frischen, natürlichen Zutaten



SAPORI Ricciarelli
ital. Mandelgebäck, 120-g-Beutel
120 g 2,99 Euro
(100 g=2,50)





Ideal ist Fondueschokolade, deren Rezeptur speziell für das Schmelzen gemacht ist. Diese lässt sich beliebig etwa mit Zimt, Vanille, Chili, einem Schuss Cognac, Amaretto oder Sahne verfeinern. Stetiges Rühren über der Hitzequelle verhindert, dass die Schokomasse klumpig oder zäh wird. Zum Eintauchen eignen sich neben klassischen Früchten wie Trauben, Erdbeeren oder Äpfeln auch Kekse, Nüsse, Trockenfrüchte oder Marshmallows. Den letzten Schliff geben Sie dem Spieß mit einem Topping: etwa mit Mohn, Krokant, Kokosraspeln oder bunten Zuckerstreuseln. Planen Sie für vier Personen etwa 200 Gramm Fondueschokolade ein. Besonders individuell wird es, wenn Sie für jeden Ihrer Gäste einen eigenen kleinen Fonduepotf einplanen und eine Schokofondue-Bar einrichten, bei der sich jeder nach Lust, Laune und Geschmack bedienen kann.



Knusprige Früchte

Erdbeeren in weißer oder Vollmilch-Schokolade,
Himbeeren in weißer und Vollmilch-Schokolade oder
Sauerkirschen in Zartbitterschokolade

100 g 1.99 Euro



Fondueschokolade

Vollmilch, Weiß oder Zartbitter

200 g 1.49 Euro
(100 g = 0.75)



ab 22.11. erhältlich



Belgisches Gebäck
mit zartcremiger Füllung und feinsten
belgischer Schokolade, versch. Sorten

je 100–140 g 1.49 Euro
(100 g = 1.07–1.49)

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Nach traditionellem toskanischen Rezept
- ✓ Aus frischen, natürlichen Produkten hergestellt



Saporì Cantuccini
Mandelgebäck mit Mandel-
oder Schokostückchen

175 g 2.29 Euro
(100 g = 1.31)

KLEINIG- KEITEN ZUM KAFFEE



Turrialba Espresso
ganze Bohnen, aus Costa Rica,
100 % Arabica
500 g 6.69 Euro
(1 kg = 13.38)



Moka Limu Crema
gemahlen, aus Äthiopien,
100 % Arabica
250 g 3.49 Euro
(100 g = 1.40)

Besonderes

bei Kaufland

- ✓ Edle Schweizer Schokolade mit Vanille-Extrakt
- ✓ Gefüllt mit gereiftem Jack Daniel's Tennessee Whiskey



JACK DANIEL'S

Schweizer Schokolade, gefüllt mit Jack Daniel's Whiskey, auch mit Honig verfeinert

100 g 4.49 Euro

ab 22.11. erhältlich



Mini-Bienenstiche

Mandelgebäck mit zartschmelzender Crèmefüllung

100 g 1.69 Euro



Trüffelpralinen

feinste Pralinen aus erlesenen Zutaten, mit jeweils 8 edlen Sorten, mit Alkohol

200 g 2.59 Euro
(100 g = 1.30)



Piemont Tartufo Dolce

ital. Pralinen, versch. Sorten

100 g 3.49 Euro



Mini-Schokogenuss

der besondere Schokoladengenuss mit Joghurt & Waldfrucht, Honig, Salz & Nuss oder Mandel-Karamell

60 g 0.99 Euro
(100 g = 1.65)

ab 22.11. erhältlich



Kaffee Laos

ganze Kaffeebohnen in Geschenkdose

500 g 6.69 Euro
(1 kg = 13.38)



Duett-Schokolade

in Wellenform gegossen, von Hand marmoriert, versch. Sorten

90 g 1.79 Euro
(100 g = 1.99)



Nuss-Selection
Cashews mit schwarzem Trüffel
150 g 2.79 Euro
(100 g = 1.86)



Nuss-Selection
mit Karamell & Meersalz
130 g 2.79 Euro
(100 g = 2.15)



Nuss-Selection
geräuchert und mit Rosmarin verfeinert
145 g 2.79 Euro
(100 g = 1.93)



Cashews
mit Parmesan
140 g 2.79 Euro
(100 g = 2.00)

Besonderes bei Kaufland

- ✓ Aus 100 % natürlichen Zutaten
- ✓ Vegan und glutenfrei
- ✓ Enthält wertvolle Nährstoffe wie pflanzliches Eiweiß



EAT REAL Quinoa-Chips
mit Sour-Cream- und Schnittlauch-Geschmack
80 g 2.49 Euro
(100 g = 3.12)



Süßkartoffelchips
mit feinen Zutaten und besonderen Würzmischungen
125 g 1.49 Euro
(100 g = 1.20)



Kesselchips
mit kanadischem Senf oder mit Meersalz & Vulkanpfeffer verfeinert
125 g 1.29 Euro
(100 g = 1.04)





*KNABBERN
MIT STIL*

*DER
GESCHMACK
VON
WHISK(E)Y*



Getreide, Wasser, Hefe – Whisky besteht nur aus diesen drei Grundzutaten, gehört aber zu den komplexesten Spirituosen der Welt. Wer in der Angebotsfülle nach dem passenden Charakterstück sucht, kann sich zunächst am Etikett orientieren: Die Bezeichnungen vieler Whiskysorten ergeben sich entweder aus der verwendeten Getreideart, der Herkunft oder der Herstellungsart oder sind aus diesen Komponenten zusammengebaut. Sie alle geben einen ersten Aufschluss über das Geschmacksprofil. Ein schottischer Malt-Whisky, der zu 100 Prozent aus Gerste hergestellt ist, schmeckt anders als ein amerikanischer Bourbon, der zu mindestens 51 Prozent aus Mais gewonnen wird. Das für viele Whiskysorten typische rauchige Aroma entsteht beispielsweise, wenn das feuchte Malz, das aus dem Getreide gewonnen wird, über Feuer getrocknet wurde. In Schottland ist der Brennstoff dafür traditionell oft zusätzlich mit Torf angereichert, in Irland dagegen mit Kohle, was die dort hergestellten Sorten meist milder macht.

Hersteller, die vor allem auf einen gleichbleibenden Geschmackscharakter setzen, bieten oft Blended Whisky an, eine Art Verschnitt verschiedener Sorten aus verschiedenen Destillieren – ähnlich dem Cuvée beim Wein. Im Gegensatz dazu stehen Single-Malt-Whiskys, die aus einer einzigen Destillerie stammen. Noch exklusiver sind Single-Cask-Whiskys, die sogar ausschließlich aus einem einzigen Fass abgefüllt werden. Das Alter gibt schließlich Aufschluss darüber, wie lange der Whisky im Eichenfass gereift ist. Mit den Jahren entzieht der Whisky dem Holz Aromen und wird harmonischer. Anders als Wein reift Whisky nach der Abfüllung in Flaschen aber nicht mehr nach. Ein mit 10 Jahren Lagerzeit abgefüllter Scotch wird nach weiteren 7 Jahren im Regal nicht so schmecken wie der, der 17 Jahre im Fass gereift ist.

Wer schließlich das volle Geschmacksspektrum seines Whiskys genießen möchte, trinkt ihn bei Zimmertemperatur. Je nach Sorte entfaltet er seine Aromen mit ein paar Tropfen stillem Mineralwasser sogar noch besser.

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht. Abbildungen ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung. Preise können nach Erscheinen abweichen. * Aktionsware kann aufgrund begrenzter Vorratmengen bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



JOHNNIE WALKER
Black Label Blended Scotch Whisky

aus mind. 12 Jahre gereiften Whiskys
aus allen Ecken Schottlands, 40 Vol. %

0,7l 26.99 Euro
(1l = 38,56)



THE GLENLIVET
Founder's Reserve Single Malt Scotch Whisky

gereift in ehemaligen Bourbonfässern, dezent
fruchtig in der Nase, weich im Geschmack, 40 Vol. %

0,7l 29.99 Euro
(1l = 42,85)



GLENMORANGIE
The Original Highland Single Malt Scotch Whisky

10 Jahre in den besten Bourbon-Fässern gereift,
köstlich milder Charakter mit Aromen von Citrus,
Vanille und Pfirsich, 40 Vol. %

0,7l 35.99 Euro
(1l = 51,42)



LAPHROAIG
Islay Single Malt Scotch Whisky

10 Jahre in Kentucky Eichenfässern gereift, mit ausgeprägtem Torfgeschmack und feinem Jodaroma mit Spuren von Meersalz und Seetang, 40 Vol. %

0,7l 34.99 Euro
(1l = 49.99)



BUSHMILLS
Single Malt Irish Whiskey

10 Jahre gereift, dreifach destilliert, reichhaltig und weich mit angenehmen Vanille-, Honig- und Sherry-Noten, 40 Vol. %

0,7l 28.49 Euro
(1l = 40.70)



GLENFIDDICH 12 JAHRE
Single Malt Scotch Whisky

weich, leicht fruchtig und ausgewogen, 40 Vol. %

0,7l 27.99 Euro
(1l = 39.99)

Besonderes
bei Kaufland

- ✓ Jedes Fass ein Unikat
- ✓ Mit dem Aroma von Vanille, Eiche und dunkler Kirsche
- ✓ Durch Ahornholzkohle gefiltert
- ✓ Brillante, sattrötliche Mahagonifarbe



JACK DANIEL'S
Single Barrel Premium-Tennessee-Whiskey

mit dem Whiskey eines Fasses, daher mit leicht unterschiedlichen Geschmacksnuancen, 45 Vol. %

0,7l 32.99 Euro
(1l = 43.99)



CHIVAS REGAL
Blended Scotch Whisky

12 Jahre gereift, mild und elegant, mit weichem Honigaroma, 40 Vol. %

0,7l 25.99 Euro
(1l = 37.13)



DIMPLE
Golden Selection Blended Scotch Whisky


rauchig, mit weichem Abgang, 40 Vol. %


0,7l 24.99 Euro
(1l = 35.70)

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht. Abbildungen ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung. Preise können nach Erscheinen abweichen. *Aktionsware kann aufgrund begrenzter Vorratsmengen bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Besonderes

bei Kaufland

 Beste Auswahl an
Genuss-Produkten

 Dauerhaft
im Sortiment

 Besondere Zutaten
und Rezepturen

Produkte aus erlesenen Zutaten, außergewöhnliche Rezepturen, Seltenes, Neues oder besonders Hochwertiges – all diese Produkte bieten wir Ihnen ab sofort unter dem Dach „Besonderes bei Kaufland“. Achten Sie bei Ihrem Einkauf einfach auf das Logo – und lassen Sie sich inspirieren!

[kaufland.de/besonderes](https://www.kaufland.de/besonderes)



Sie haben gewählt: 7x IN FOLGE



¹ Bei der Onlineverbraucherumfrage „Händler des Jahres 2018/2019“ in Deutschland, durchgeführt von Q&A Research BV, wählten deutsche Verbraucher die besten Handelsketten in verschiedenen Kategorien wie bspw. Preisniveau, Aktionen und Angebote, Produktqualität, Service etc. Insgesamt wurden 229.855 Bewertungen abgegeben. Die Umfrage fand zwischen dem 15.05.–03.09.2018 statt. Kaufland hat in der Kategorie Supermärkte im stationären Handel den ersten Platz erreicht. Mehr Informationen unter haendlerdesjahres.de