



# *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.*

*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  
2023*

*Carta Magna AG      Blegistr. 25      CH - 6340 Baar  
[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 / 470 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

### *Balsamessig Modena mit Trüffel aromatisiert*

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 ganz*

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

*Polenta mit Sommertrüffel*

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

*Reis mit Sommertrüffel*

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

*Tagliatelle mit weissem Trüffel*

Unsere Tagliatelle werden aus bestem Hartweizengries und frischen Eiern gemacht. Sie werden verwendet wie andere Arten von Tagliatelle auch. Beutel: 250 g

*Gegrillte Artischocken mit Sommertrüffel*

*Gegrillte Paprika mit Sommertrüffel*

*Gegrillte Tomaten mit Sommertrüffel*

*Gegrillte Zucchini mit Sommertrüffel*

Leckeres Gemüse wird gegrillt und mit Scheiben vom Sommertrüffel in Öl eingelegt. Warm oder kalt, als köstliche Beilage oder Begleiter zu Käse. Glas: 280 g



## Essig

Unsere Essigzubereitungen sind einfach der Hammer. Sie werden unter Verwendung frischester Früchte hergestellt. Ihr Aroma ist derart klar und reintönig, 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! Flasche: 500 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*  
*Basilikum*  
*Chili d'Espelette*  
*Feige - Orange - Pinienkerne*  
*Pesto*  
*Steinpilz*  
*Traubenmost*  
*Zitronenschale - Thymian*



## *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.

Kunden aus Österreich und der Schweiz kontaktieren uns bitte für weitere Informationen.

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)