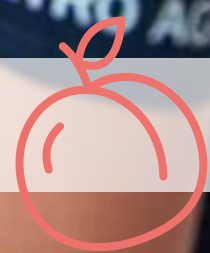


Sortiment  
**Feini Sach**



**Feine Geschenke**  
Wertschätzung mit Geschmack

# Inhalt



|          |                              |
|----------|------------------------------|
| Seite 04 | <b>Salziges</b>              |
| Seite 06 | <b>Scharfes</b>              |
| Seite 08 | <b>Rezept Vorspeise</b>      |
| Seite 10 | <b>Hausgemachte Pasta</b>    |
| Seite 12 | <b>Oel + Essig</b>           |
| Seite 14 | <b>Rezept Hauptgang</b>      |
| Seite 16 | <b>Süßes</b>                 |
| Seite 18 | <b>Sirup</b>                 |
| Seite 20 | <b>Konfitüren</b>            |
| Seite 22 | <b>Rezept Dessert</b>        |
| Seite 24 | <b>feini Geschenke</b>       |
| Seite 28 | <b>Kontakt / Konditionen</b> |

# «feini Sach» aus der dreischiibe



Liebe Leserin, lieber Leser

Feine Geschenke erhalten die Freundschaft und sind eine schöne Form Danke zu sagen sowie Wertschätzung mit Geschmack auszudrücken. Mit unseren «feini Sach»-Produkten gestalten Sie schöne Geschenke und sorgen bei den Empfänger/innen für Freude und Genuss. Stellen Sie sich selbst ihre Wunschkombination zusammen oder lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Gerne beraten wir Sie auch persönlich. Rufen Sie uns an oder kommen Sie gleich im Laden vorbei.

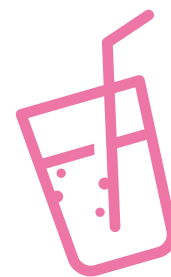
Mit unseren Eigenprodukten der Linie «feini Sach» präsentieren wir Ihnen ein geschmackvolles und authentisches Sortiment, das traditionelle Werte mit modernen kulinarischen Ideen verbindet.

Die Herstellung, Abfüllung, Etikettierung und der Verkauf erfolgt von A bis Z in der dreischiibe und bietet Mitarbeitenden mit psychischer Einschränkung in den Bereichen Bäckerei-Konditorei, Gastronomie, Verpackung, Werbetechnik sowie in den Verkaufsstellen attraktive, wertige Aufgaben und Arbeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss mit unseren Produkten. Zur Inspiration haben wir Ihnen drei Rezepte für Vorspeise, Hauptgang und Dessert mit «feini Sach»-Produkten eingefügt - en Guete!

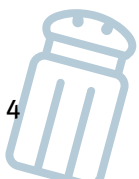
Wenn Sie Ideen, Anregungen und Wünsche zu unserem Sortiment haben, nehmen wir Ihre Rückmeldung gerne entgegen (Kontaktdaten siehe letzte Seite).

Mit kulinarischen Grüßen  
Ihr dreischiibe-Team



## Salziges

- 31300 Blüten-Kräuter Salz - Mühle
- 31301 Orangen Salz
- 31302 Rosenblüten Salz
- 31303 Kräuter Salz
- 31304 Geröstete Mandeln mit schwarzem Pfeffer
- 31305 Geröstete Mandeln mit Chili
- 31306 Geröstete Mandeln mit Paprika
- 31308 Blüten-Kräuter Salz - Füllung für Mühle
- 31310 Nuss- und Kernenmischung geröstet und gewürzt
- 31311 Fondue Gewürz
- 31312 Grill Gewürz
- 31313 Bella Italia Gewürz
- 31316 Raclette und Fondue Gewürz - Mühle
- 31317 Oliven grün mit Chili



## Scharfes

- 31400 Feigen Senf
- 31401 Mango Senf
- 31402 Aprikosen Senf
- 31403 Scharfi Sach
- 31404 Tomaten Ketchup
- 31405 Curry Ketchup
- 31406 Ruccola-Zitronen Pesto
- 31407 Bärlauch Pesto  
erhältlich vom Mai bis Juni
- 31411 Chimichurri
- 31412 Tikka Masala
- 31413 BBQ Sauce Whiskey
- 31414 BBQ Sauce scharf
- 31415 BBQ Sauce Honey



# Das habe ich produziert

Larissa Kuratli, Gastronomie



## Vorspeise

### Rucola-Zitronensuppe

#### Zutaten

- 1 Zwiebel grob geschnitten
- 2 Kartoffeln grob geschnitten
- 1/5 Knollensellerie, geschält, grob geschnitten
- 6dl Gemüsebouillon
- 1/2 Glas «feini Sach»-Rucola-Zitronenpesto

#### Zubereitung

1. Zwiebeln mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten
2. Knollensellerie dazugeben und mitdünsten
3. Kartoffeln beigegeben und mit Gemüsebouillon auffüllen
4. 20min kochen lassen und danach fein pürieren
5. 1/2 Glas Rucola-Zitronenpesto dazu geben und sofort servieren



## Hausgemachte Pasta



- 31600 **UrDinkel Penne**
- 31601 **UrDinkel Müscheli**
- 31602 **Vollkorn Casarecce**
- 31603 **Vollkorn Penne**
- 31604 **Penne**
- 31606 **Spinat Trotolle**
- 31607 **Steinpilz Casarecce**
- 31608 **Chili Drachenhörnli**
- 31609 **Tricolore Hörnli**
- 31610 **Tricolore Herzli**



## Öl und Essig



- 31000 **Ingwer Rapsöl mit Zitronengras**
- 31002 **Bärlauch Olivenöl**  
vom Mai bis August erhältlich
- 31004 **Basilikum Olivenöl**
- 31006 **Rosmarin Olivenöl mit Knoblauch**
- 31008 **Chili Olivenöl**
- 31010 **Thymian Olivenöl mit Pfeffer**
- 31100 **Himbeer Balsamico**
- 31102 **Passionsfrucht Balsamico**
- 31104 **Holunderblüten Balsamico**



# Das habe ich produziert

Mitja Zaberl, Gastronomie



## Hauptgang

### Tikka Masala Pouletwürfel

#### Zutaten

- 4 Pouletbrüstli (in Würfel geschnitten, ca. 2cm)
- ½ Glas «feini Sach»-Tikka Masala Paste
- 150g Joghurt nature
- 300g Tomaten gehackt (Dose)
- Salz

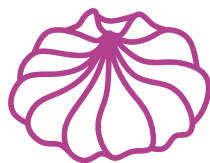
#### Zubereitung

1. Poulet salzen und mit etwas Öl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten
2. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen
3. Danach Tikka Masala Paste, Joghurt, Tomaten in die Pfanne geben, kochen bis alles gut vermischt ist und die gewünschte Sämigkeit hat
4. Poulet zur Sauce geben und 3-4 Minuten darin kochen, bis es ganz gar ist
5. Servier-Tipp: Dazu passt z.B. Gewürzreis (Langkornreis mit Safran und weiteren orientalischen Gewürzen)





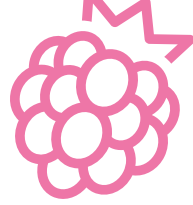
# Süsses



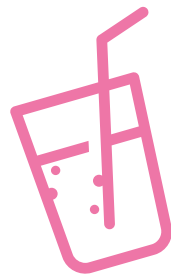
- 31700 **Gebrannte Mandeln mit Schoggiüberzug**
- 31701 **Nidelzettli**
- 31703 **Hosenknöpfe**
- 31704 **Meringues Tupfer**
- 31705 **Meringues gross**
- 31706 **Praliné-Brügel Edelweiss**
- 31707 **Praliné-Brügel Edelbraun**
- 31708 **Praliné-Brügel Edelschwarz**
- 31709 **Birnenbrot gross**
- 31710 **Birnenbrot klein**
- 31711 **grosse Luusbueb**
- 31712 **chliine Luusbueb**
- 31713 **grosses Luusmaitli**
- 31714 **chliises Luusmaitli**
- 31719 **Schoggi G'Nuss pur**
- 31720 **Schoggi G'Nuss krokant**
- 31721 **Cantuccini**



# Sirup

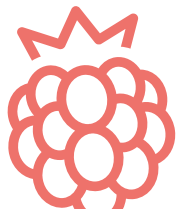


- 31200 **Grünteemango Sirup mit Jasmin**
- 31202 **Mojito Sirup**
- 31204 **Rosen Sirup**
- 31206 **Zitronen-Ingwer Sirup**
- 31208 **Zitronenmelissen Sirup**
- 31210 **Winter Punsch**  
vom November bis Februar erhältlich
- 31214 **Holunderblüten Sirup**



## Konfitüren

- 30000 **Ananas Konfi mit Basilikum und Vanille**
- 30001 **Wassermelonen-Erdbeer Konfi mit Pfefferminze**
- 30002 **Pfirsich Konfi mit Ingwer**
- 30003 **Johannisbeer Konfi mit Orangen**
- 30004 **Rhabarber Konfi mit Vanille**
- 30005 **Kirschen Konfi mit Amaretto**
- 30006 **Mango-Papaya Konfi mit Passionsfrucht**
- 30007 **Kürbis-Kokos Konfi mit Zitronengras**
- 30008 **Waldbeer Konfi mit dunkler Schokolade**
- 30009 **Kiwi Konfi mit Bananen**
- 30010 **Erdbeer Konfi mit Limetten**
- 30011 **Aprikosen Konfi mit Vanille**
- 30012 **Zwetschgen Konfi mit Baumnuss**
- 30013 **Kiwi Konfi mit Himbeeren**
- 30014 **Aprikosen Konfi mit Salbei**
- 30015 **Blutorangen Konfi mit Rhabarber**
- 30016 **Erdbeer Konfi mit Lavendelblüten**
- 30017 **Ananas Konfi mit Chili**
- 30018 **Mango Konfi mit Granatapfel**
- 30019 **Birnen-Zimt Konfi mit Rosinen**
- 30020 **Brombeer Konfi mit Cassis**
- 30021 **Zwetschgen Konfi mit Zimt**
- 30022 **Feigen Konfi mit Portwein**



# Das habe ich produziert

Angelika Graber, dorfbeck dorfkafi



## Dessert

### Panna Cotta mit Waldbeer-Schoggikonfi

#### Zutaten

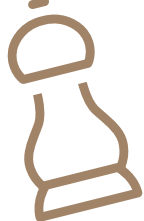
- 4.5dl Vollrahm
- 60g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- ½ Glas «feini Sach»-Waldbeer-Schoggikonfi

#### Zubereitung

1. Rahm, Zucker und Vanille aufkochen
2. Dann die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in die heiße Flüssigkeit geben und sorgfältig mischen
3. Danach in Gläschen abfüllen und 2-3h kaltstellen
4. Konfi auf der festen Panna Cotta verteilen und servieren



# Geschenkkisten



- 31900 **Regio-Box**
- 31901 **Deluxe**
- 31903 **Chinderbox**
- 31904 **Scharfi Sach**
- 31905 **Mini-Biberbox**
- 31906 **Süsse Kiste**
- 31907 **Dankeschön für Sie**
- 31908 **Öppis für alli**
- 31909 **Salat & Co.**
- 31910 **Am Grill**
- 31912 **Amore mio**
- 31913 **Pasta per tutti**



Chinderbox



Regio-Box

Deluxe

scharfi Sach



Öppis für alli



Mini-Biberbox



Dankeschön für Sie



am Grill



Salat & Co.



Pasta per tutti



Süsse Kiste



Amore mio



# dreischiibe

wir schaffen Perspektiven



## **Beratung und Bestellung:**

Bäckerei Konditorei dreischiibe  
Gossauerstrasse 91  
9102 Herisau  
Telefon 071 353 80 90  
baeckerei@dreischiibe.ch

Bestellen Sie mit dem beiliegenden Formular oder per Mail.  
Ein interaktives Formular finden Sie unter :  
[www.dreischiibe.ch/feini-sach](http://www.dreischiibe.ch/feini-sach)

## **Verkaufsstellen**

Bäckerei Konditorei dreischiibe, Gossauerstrasse 91, 9102 Herisau  
Dorfbeck dorfkafi, Buchenstrasse 26, 9100 Herisau

## **Abholung nach Vereinbarung auch hier:**

Restaurant Broggepark, Alpsteinstrasse 3, 9014 St.Gallen  
Restaurant 5egg, Bahnhofstrasse 33, 9230 Flawil

## **Lieferung auf Wunsch in ganze Schweiz und Fürstentum mit Schweizer Post:**

Kosten pro Paket inkl. Verpackung:

### A-Post:

Bis 2 kg = Fr. 12.00  
2–10 kg = Fr. 15.00

### B-Post

Bis 2 kg = Fr. 10.00  
2–10 kg = Fr. 13.00

## **Zahlung bei Abholung via:**

- Kredit-/Debitkarten
- Twint
- Rechnung
- bar

