Jalall D'or GmbH
Birgit Hövener
Rothenburg 20/21 | 48143 Münster
Deutschland
Telefon: 0251 29 79 03 90
Fax: 0251 29 79 03 99
E-Mail: info@jalalldor.de

Entdecke unsere Vielfalt und tauche ein in unsere Welt der Nüsse, Trockenfrüchte, schokoladigen Snacks und Geschenke!

Foodpairing der Extraklasse

Snacks zum Wein neu gedacht

Kreativ und harmonisch abgestimmt. Ein perfektes Foodpairing für Weinbegeisterte.

Genuss-Highlight

Im (W)einklang No. 1 - 4. Die vier farbenfrohen Mischungen aus Nuss, Frucht und Schokolade begeistern als exklusive Weinbegleitung für besondere Abende, Weinproben oder als außergewöhnliche **Geschenkidee**.

jalalldor.de

Die Weinbegleiter

Exklusive Weinsnacks

Kreativität wird im Münsterland großgeschrieben und so entwickelten Jalall D'or Geschäftsführerin Birgit Hövener und Weinhändlerin Trixi Bannert gemeinsam die Mischungen aus Frucht, Nuss und Schokolade als **harmonisch stimmigen Genuss zum Wein**.

Harmonie zum Wein

Überraschende Kombinationen wie Chili und Zartbitter-Schokolade oder salzige und süße Komponenten zeigen, wie spannend Kontraste sein können, wenn sie gekonnt aufeinander abgestimmt sind.

Unsere Weinbegleitermischungen folgen diesem Prinzip: So betonen beispielsweise süßlich-herbe Kumquats und schokolierte Zimtmandeln die Nuancen eines kräftigen Weins und sorgen für ein neues und **unvergleichliches Genusserlebnis**. Eine perfekte Symbiose für besondere Weinmomente!

Im (W)einklang No. 1

Zu mineralischen (Weiß)-Weinen

Fröhlich-fruchtig trifft salzig – das ist unser **(W)einklang No. 1**, ein süß-salziger Mix für frische, lebendige oder knackige, **mineralische Weiß- und auch Rotweine**. Mit dem eleganten Geschmack und der harmonischen Balance unterstreicht die No. 1 die zarten Aromen von zitrusfrischen und floralen Weinen.

Die Mischung wird von orangefarbenen Komponenten wie Kumquats, Mangos, Physalis, Aprikosen und Cranberries in weißer Orangen-Schokolade dominiert. Hinzu kommen Salzmandeln sowie grüne Rosinen.

Im (W)einklang No. 2

Optimal für fruchtige Weine

Fruchtig-pikant – **(W)einklang No. 2** mit getrockneter Mango, kandierten Ingwerstäbchen, Wasabi-Erdnüssen, Chili Cashewkernen und Salzmandeln passt zu Weinen mit einer größeren Restsüße, da Säure und Salz sich gegenseitig harmonisch ausgleichen. Unsere Mischung No. 2 ist daher der perfekte Begleiter für **feinherbe Weißweine, samtige Rotweine und spritzige Schaumweine.**

Im (W)einklang No. 3

Passend zu kraftvollen Rotweinen

So vielseitig, dabei nussig-fruchtig-schokoladig und äußerst aromatisch – das ist unser **(W)einklang No. 3**, der Begleiter für **kraftvolle Rotweine und cremig dichte Weißweine**.

Cashews und Mandeln treffen hier auf schokolierte Rosinen, Zimtmandeln, getrocknete Papaya, Kumquats, grüne und schwarze Rosinen. Die einzelnen Aromen dieser Mischung unterstützen sich dabei gegenseitig und werden durch den Geschmack des Weins noch einmal abgerundet.

Im (W)einklang No. 4

Begleiter für edle, dichte Weißweine

Fruchtig-pikant und dabei weniger scharf als die No. 2: **(W)einklang No. 4**. Getrocknete Früchte wie Ananas, Mango, grüne Rosinen, kandierte Ingwerstäbchen und Bananenchips bilden ein harmonisches Team mit Curry Cashewkernen und sind ein schöner Begleiter für **cremige und kraftvolle Weißweine, z. B. einen Chardonnay, Burgunder und Aromarebsorten**.