



NEWSLETTER | Ausgabe Nr. 12 | 1. Dezember 2011

Pesto Dealer Berlin feiert 5-jähriges und wünscht eine besinnliche Adventszeit



Liebe Feinschmecker-Freunde von Pesto Dealer Berlin,

kaum zu glauben, aber wahr. **Die Pesto Dealer Berlin Manufaktur feiert diesen Dezember 5-jähriges Bestehen.** Wie die Zeit vergeht. **Wir sagen Danke!** Und aus diesem Anlass haben wir in diesem Jahr einen **Online-Adventskalender** zusammengestellt. Und gewinnen können Sie auch!



Machen Sie mit...

...und gewinnen Sie einen von **24 kleinen Pesto Dealer Berlin Feinschmecker-Geschenken.** **Jetzt auf Facebook:**
www.facebook.com/PestoDealerBerlin

Und sollten Sie nicht zu einem der Gewinner zählen, so schenken doch Sie eine kulinarische Freude zum Nikolaus, zu Weihnachten oder Sylvester. Wir freuen uns auf Sie.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Advents- und besinnliche Weihnachtszeit und stehen gerne für kurzfristige Geschenke, Mitbringsel oder kulinarische Highlights in unserer Manufaktur und auf dem Wochenmarkt am Kollwitzplatz zur Verfügung.

Herzlichst, Ihr Team von Pesto Dealer Berlin!

- Unsere neueste Kreation: Wasabi Sesam Pesto
- Unsere neueste Essig-Kreation: Orange Anis Essig
- Unser Angebot für die Adventszeit

- Special zum 2. Advent: Unsere Pesto-Geschenkbox zum Sonderpreis.
- Unsere Winterweine

Unsere neueste Kreation: Wasabi Sesam Pesto



Jetzt neu: Wasabi Sesam Pesto

Seit ein paar Wochen gibt es eine neue Pesto-Kreation in unserem Hause:

die **Wasabi-Sesam Pesto** auf Basis von herrlich frischem Koriander mit frischer Wasabi-Paste und Sesam. Köstlich. Vor allem zu Rinderfilet, Thunfisch Carpaccio oder einfach nur zu Pasta oder Brot.

Unsere neueste Essig-Kreation: Orange Anis Essig

Neue Aperitifessig-Kreation: den Orange Anis Aperitifessig mit nur 3% Säure

Das süß, fruchtige Gold einer Orange mit leichtem **Anisgeschmack** und der feinen Säure des Weißweinessig lädt ein zu winterlich süßen Träumen. **Verwendung** zu Salaten und fruchtigen Desserts, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchtegerichten wie beispielsweise Jacobsmuscheln und Gambas auf kurz gebratenem Mangoldbett mit Avocado und frischer Mango - mariniert mit unserer Thai-Koriander oder Wasabi-Sesam Pesto. Köstlich. Passt herrlich zur aktuellen Jahreszeit. **Mehr zu unseren Essigen finden Sie [hier](#)**



Jetzt neu: Orange Anis Aperitifessig

Unser Angebot für die Adventszeit



Dezember-Aktionspreis: 15,00 € statt 19,00 €. Angebot nur so lange der Vorrat reicht.

Unser handgeschöpftes Olivenöl Native Extra von Battaglini. Die Oliven werden auch hier handgepflückt, jedoch wird dieses Olivenöl im späteren Verfahren auch noch handgeschöpft nach einer uralten Methode gewonnen. **Noch vor der ersten Pressung bildet sich an der Oberfläche der gemahlene Oliven eine kleine Ölmenge 2-3%, die von Hand**

handgeschöpftes
Olivenöl von
Battaglini (limitierte
Auflage)

abgeschöpft wird. Da dieses Öl keinerlei Druck ausgesetzt wird, hat es einen gehaltvollen Körper und besticht durch perfekte Harmonie zwischen Duft und Geschmack. **Ein echtes Meisterwerk, das es erstmalig in limitierter Auflage von Battaglini gibt und zur Zeit exklusiv bei uns verkauft wird.**

Ein wahres Highlight, das man unbedingt einmal probieren sollte. Das Öl gibt es bisher nur in der schönen schmalen 250 ml Flasche mit einem Extra-Korken am Band. **Angebot nur so lange der Vorrat reicht. Mehr zu unseren Ölen finden Sie [...hier ->](#)**

Special zum 2. Advent: Unsere Pesto-Geschenkbbox zum Sonderpreis.

Dieses Angebot gilt nur am kommenden Samstag, den 3.12.2011



Unsere köstlichen hausgemachten Pestokreationen sind alleine, aber auch in einer Geschenkbbox schon seit Jahren ein wunderbarer Klassiker zum Verschenken an Menschen, die gerne geniessen. Die weiße klassische Geschenkbbox bestehend aus **3 Pestosorten Ihrer Wahl zum Preis von 15,00 Euro pauschal** und ist ein ideales Geschenk zum Advent, zum Nikolaus oder zu Weihnachten. **Dieses Angebot gilt nur am kommenden Samstag, den 3.12. (vor dem 2. Advent)** in unserem Pesto-Laden als auch auf dem Wochenmarkt am Kollwitzplatz.

Mehr zu unseren einzigartigen Pestosorten finden Sie [...hier ->](#) Sie können aber auch gerne per Email bei uns bestellen unter **info@pestodealerberlin.de**

Unsere Winterweine



Unsere Topweine für die Festtage

Insoglio del Cinghiale

Das **Weingut "Campo di Sasso" in der Toscana** ist einzigartig und sensationell. Es wurde 1995 von Marchese Lodovico Antinori ins Leben gerufen, der für seine Spitzenweine international bekannt ist. Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen 8 Monate im Fass gereiften Rotwein und verleihen dem Insoglio del Cinghiale trotz seiner Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. **Der Insoglio ist wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch.** Perfekt für einen schönen erlesenen Weihnachtsabend. **Preis: 22,90 € / bei Abnahme von 3 Flaschen bieten wir einen Sonderpreis von gesamt 60 €.**

Volgente

Eine kleine Entdeckung beim Besuch unseres Olivenöl-Produzenten ist diese wirklich exzellente Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Montepulciano, die nach dem Ausbau in Barriques eine seltene Harmonie enthüllt. Eine außerordentliche Eleganz und Ausgewogenheit enthüllt einen dichten Körper und strebt mit



Nachdruck dem langen, würzigen Finale entgegen. Er passt grundsätzlich zu kräftigen Speisen und damit besonders zu unseren exotischen Pestosorten Bombay- und Dubai-Prezzemolo-Pesto. **Gambero Rosso sagte mal über ihn: „warm dringt er mit seinem Kirschen- und Brombeerduft in die Nase, die dazu elegante Andeutungen von Gewürzen und Kakao aufnimmt, bevor der Gaumen ein liebliches Tannin zu spüren bekommt“.** Ein toller Wein in der Adventszeit. **Preis: 14,50 € / bei Abnahme von 3 Flaschen bieten wir einen Sonderpreis gesamt von 40 €.**

Quota 29

Cantine Menhir Quota 29 Primitivo Salento hat einen würzigen Duft nach reifen, eingekochten Beeren mit Nuancen von Zwetschge und Kirsche. Im Mund entfaltet sich süßliche Frucht mit schokoladigen Noten. Die Cantine Menhir wurde von Gaetano Marangelli ins Leben gerufen. Das Weingut hat seine Verwaltungsgebäude im Herzen des historischen Zentrums Minervino, einem mittelalterlichen Dorf nahe den sonnigen Stränden von Otranto. Die Kellerei residiert in einem reizvollen Palazzo, der aus dem achtzehnten Jahrhundert stammt. Wunderbar für tolle Stunden zu zweit oder zum gemeinsamen Dinner. **Preis: 9,90 € / bei Abnahme von 3 Flaschen bieten wir einen Sonderpreis von gesamt 27 €.**



Mehr zu unseren Weinen finden Sie [...hier](#) ->

Die nächsten freien Plätze unserer Pesto Dealer Berlin Dinner Abende



Ein idealer Event-Abend mit besonderem Flair und tollem Dinner. Hier ein paar Bilder von unserem letzten Dinner-Abend zur Inspiration. Mehr dazu finden Sie auch in unserem [Gästebuch](#).

Sie erwartet ein 5-6 gängiges Menü einschließlich Wein-Tasting. Lassen Sie sich verwöhnen von uns und genießen Sie die besonderen exklusiven Dinner-Kreationen rund um Pesto. **Wir kochen ausschließlich mit Bio-Fleisch und vegetarische Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt.**

Unserer nächster freier Termin ist am 01. März 2012.

Alle anderen Termine sind bereits ausgebucht.

Weitere Termine folgen demnächst unter folgendem [Link](#).

Sollten Sie einen Tisch für sich alleine buchen wollen, so sprechen Sie uns wegen eines separaten Termins gerne an. **Kosten pro Person für das Menü: 64,90 Euro** inkl. Wine-Tasting. Unser Motto "For enjoying a better communication". Am besten gleich anmelden unter info@pestodealerberlin.de.

« [Zurück](#)

Sie können den Newsletter zu jeder Zeit wieder abbestellen. [Klicken Sie hier](#).

PESTO DEALER BERLIN | Goethestrasse 34 | 10625 Berlin

Tel.: +49 (0) 178 – 559 85 10 | E-Mail: info@pestodealerberlin.de | [AGB](#) | [Impressum](#)

