

WILLKOMMEN IM GUTEN LEBEN

FURORE

Feinster Genuss aus Österreich





UNSERE KULINARISCHE GESCHICHTE
BEGINNT IM BREGENZERWALD.
HIER HABEN SICH IM JAHR 2001 ZWEI
SPITZENGASTRONOMEN AUF DIE SUCHE
NACH DEM BESTEN VOM BESTEN GEMACHT.
FURORE IST DAS KÖSTLICHE ERGEBNIS.
UND WIR TEILEN GERN MIT IHNEN.



HANS-PETER METZLER / CHRISTIAN GREBER

Genuss ist doch das Schönste im Leben: unter Freunden sein, gemeinsam zubereiten, gemütlich schlemmen ... Wir schätzen das sehr.

In unserer Genuss-Manufaktur entwickeln wir herrlich raffinierte Senfsaucen und weitere feine Delikatessen, die Sie hervorragend kombinieren können: zu Käse, zu Fisch oder zu Fleisch. Mittlerweile sind es über 15 verschiedene Sorten.

Wichtig ist uns immer, den Ursprungsgeschmack Ihrer Speisen zu begleiten und nicht zu übertönen. So können die fruchtig-pikanten Noten unserer Kreationen Ihnen immer wieder einmalige Geschmackserlebnisse bieten. Und in Verbindung mit Käse sind es ganz andere als mit Fleisch. Oder mit Fisch. Sie werden sehen ...

BESTE FREUNDE

KÄSE & FRÜCHTE

furore
Feinster Genuss aus Österreich



IDEAL ZU WÜRZIGEM HARTKÄSE

GOURMET-TIPP: Gebratenes Fleisch (Kalbsrücken, Schweinefleisch, Rinderfilet) mit der Feigen Senfsauce bestreichen und dann in fein gehackten Kräutern wälzen.

Inhalt: 50 g | 180 g | 250 g | 1,3 kg



IDEAL ZU SCHNITT- UND HARTKÄSE

GOURMET-TIPP: Rouladenfleisch (Rind) vor dem Füllen (Speck, Dörripflaume, Pfeffer, Salz) mit der Feige-Holunderbeeren Senfsauce bestreichen.

Inhalt: 180 g



IDEAL ZU SCHNITT- UND HARTKÄSE

GOURMET-TIPP: Passend zu jedem Fleisch, perfekt auch zu Wild.

Inhalt: 180 g



IDEAL ZU MILDEM CAMEMBERT UND BRIE

GOURMET-TIPP: Verzaubern Sie Geflügel- und Fischgerichte auf asiatische Art und Weise.

Inhalt: 180 g

VON UNS FÜR SIE

AUS DEM HEIMISCHEN OBSTGARTEN

furore
Feinster Genuss aus Österreich



IDEAL ZU WÜRZIGEM WEICHKÄSE

GOURMET-TIPP: Verfeinern Sie Salatmarinaden oder verwenden Sie diese Spezialität als Dip zu Wildterrinen und Geflügelpasteten.

Inhalt: 180 g | 1,3 kg



IDEAL ZU WEICH- UND ROTKULTURKÄSE

GOURMET-TIPP: Gibt dunklen Rotweinsaucen eine leichte Süße und eine aromatische Note, köstlich zu Pasteten und Terrinen.

Inhalt: 180 g | 250 g | 1,3 kg



IDEAL ZU WEICH- & BLAUSCHIMMELKÄSE

GOURMET-TIPP: Verfeinern Sie Wild oder dunkles Fleisch, zum Beispiel einen Hirschrücken, mit einer Birnen-Sensaucen-Brotkruste.

Inhalt: 180 g | 250 g | 1,3 kg



IDEAL ZU SCHAFS- UND ZIEGENKÄSE

GOURMET-TIPP: Bestreichen Sie die Haut einer Entenbrust am Ende der Backzeit mit der Marillen Senfsauce. Danach noch 3 bis 5 Minuten weiterbacken, bis die Haut knusprig ist.

Inhalt: 180 g | 250 g | 1,3 kg

fURORE
Feinster Genuss aus Österreich

WEIT HER GEHOLT FÜR IHREN GENUSS SIND WIR GERNE UNTERWEGS



IDEAL ZU WEICH- UND ROTKULTURKÄSE

GOURMET-TIPP: Raffiniert als Chutney für Gegrilltes, als Dip für Kalbfleisch- oder Scampispieße, perfekter Begleiter auch zu Wild und Gänseleberterrinen.

Inhalt: 180 g | 250 g



IDEAL ZU WEICHKÄSE, ZIEGE, SCHAF

GOURMET-TIPP: Wunderbar auch zu hellem Fleisch (Huhn, Pute, Kaninchen).

Inhalt: 180 g



IDEAL ZU FRISCH- UND WEICHKÄSE

GOURMET-TIPP: Ist angenehm überraschend auch zu Wildgerichten.

Inhalt: 180 g



IDEAL ZU RACLETTE, KÄSEFONDUE UND GEBACKENEM

GOURMET-TIPP: Passt herrlich zu warmen Käsegerichten und verleiht Wiener Schnitzel eine fruchtig-verführerische Note.

Inhalt: 180 g

RAFFINESSE IST
UNSERE LEIDENSCHAFT.
IHRE AUCH?

furore
Feinster Genuss aus Österreich



IDEAL ZU FRISCHKÄSE UND MOZZARELLA

GOURMET-TIPP: Verwenden Sie die Tomaten Senfsauce als Basis für süß-saure Saucen zu gebratenem Huhn, Fisch und Schweinefleisch.

Inhalt: 180 g



IDEAL ZU FRISCH- UND SAUERMILCHKÄSE

GOURMET-TIPP: Gewürfelte Hühnerbrust mit Senfsauce und einer Messerspitze Speisestärke bestreichen; das Fleisch bleibt saftig und erhält ein feines asiatisches Aroma.

Inhalt: 180 g | 250 g



IDEAL ZU SCHNITT- UND HARTKÄSE

GOURMET-TIPP: Herrlich, kombiniert mit etwas Sesam, auch für Salat-Marinaden.

Inhalt: 180 g | 250 g | 1,3 kg



IDEAL ZU WEICHKÄSE MIT ROTKULTUREN

GOURMET-TIPP: Verwenden Sie diese Delikatesse zum Verfeinern von Sushi oder geben Sie mariniertem Fisch das feine Etwas.

Inhalt: 180 g | 1,3 kg



furore
Feinster Genuss aus Österreich



**JETZT VERRATEN WIR
IHNEN MAL EIN GEHEIMNIS**

TAUSEND UND EINE RAFFINIERTE IDEE

Sie wissen, bei uns sind Spitzenköche am Werk. Und auch wir haben unsere kleinen Tricks, wenn wir es extra lecker haben wollen. Wie groß genau unsere Tricks sind? Genau genommen sind es kleine Gläser: 180 oder 250 g voller Genuss. Zum Dippen, zum Abschmecken, zum Marinieren, zum Kochen.

furore Senfsaucen eignen sich ideal für die schnelle und überraschend kreative Küche. Probieren Sie sie ganz einfach pur, als Dip zu Käse, Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Scampi, Sushi. Als Begleiter zu köstlichen Terrinen und Pasteten. Für Marinaden, Saucen und Panaden. Und als raffiniertes Chutney, beispielsweise in der asiatischen Küche.

Es entscheidet allein Ihr guter Geschmack. Alles andere bleibt Ihr Geheimnis ...

Rezepte sowie Gourmet-Tipps: www.furore.at



furore
Feinster Genuss aus Österreich

DAS GLÜCK IST KUSCHELIG UND SPÄTER: RUND.

Bei Käse nehmen wir den Mund ganz schön voll. Schließlich sind wir überzeugt von dem, was unser schönes Land mit seinen glücklichen Tieren hergibt. Da entstehen herrliche runde Laibe. Und damit echte Laibspeisen. Wir wollen Ihnen gern ein gutes Stück abgeben.

Was den Bregenzerwälder Käse so einzigartig macht? Die Gräser und Kräuter auf den Alpen (so nennen die Vorarlberger ihre Almen) und Wiesen als würziges Futter für die Kühe, die sorgfältige Produktion nach Jahrhunderte alten Verfahren, die silofreie Fütterung und damit der Verzicht auf gärende Futtermittel.

Im Sommer gibt 's stattdessen das frische Gras, im Winter das duftende Heu.

So entsteht die berühmte Alpenrohmlch des Bregenzerwaldes, auch Heumilch genannt - das Geheimnis für unseren großartigen Käse.

Gerade noch 2 Prozent silofreie Milch wird in ganz Europa erzeugt. Umso glücklicher sind wir um den Bregenzerwald als größte zusammenhängende silofreie EU-Region. Für Sie bedeutet das: Sie haben ein reines Naturprodukt von höchster Qualität auf dem Tisch.

Darauf sind die Bregenzerwälder zurecht stolz und geben ihr uraltes Wissen um die Käseherstellung und Reifung von Generation zu Generation im Stillen weiter. Gut, dass sie den Käse nicht für sich behalten ...



furore
Feinster Genuss aus Österreich

MIT LAIB
UND SEELE
GENIESSEN

BREGENZERWÄLDER HOCHALPENKÄSE JAHRGANGSRESERVE



Diese besondere Reserve wird ausschließlich in den Sommermonaten von Juni bis August auf Bregenzerwälder Sennalpen über 1500 m Seehöhe hergestellt. Wir vertrauen dabei auf die natürliche, händische Herstellung nach der traditionellen Methode. Die anschließende mindestens 12 Monate lange Pflege im Reifekeller garantiert einen hervorragenden, würzigen Geschmack. Eine einzigartige Käsesorte mit regionalem und unvergleichbarem Charakter. Höherer Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Hartkäse mit 45% Fett. i. Tr.



BREGENZERWÄLDER ALPENKÄSE RESERVE



Es braucht Geduld, damit wir nach 8 Monaten Reifung diesen Käse von bester Qualität und mit herausragend individuellem Geschmack erleben können. Geschmeidig im Teig mit überraschend animierender Würze. Hartkäse mit 45% Fett. i. Tr.



BREGENZERWÄLDER URSAZLKÄSE



Wir haben uns überlegt, welchen Käse wir uns wünschen und dann auf eine fast vergessene Rezeptur, die überlieferte Entwicklung und Herstellung gesetzt. Durch den Einsatz von Ursalz (Steinsalz) und Rotkulturen wird dieser ganz außergewöhnliche Käse affiniert. Das verleiht unserem Ursalzkäse nach etwa 3 Monaten Reifung seinen geschmeidig-cremigen Teig, ein feines Aroma und den pikanten Geschmack. Schnittkäse mit 45% Fett. i. Tr.



BREGENZERWÄLDER HEUWIESENKÄSE



Bei sorgfältiger Lagerung und Pflege reift dieser Käse 2 ½ Monate. In der Reifung entwickelt er seinen arttypischen Geschmack: mild aromatisch bis dezent pikant, schnittfest im Teig mit erbsengroßer Lochung. Fettreduzierter Schnittkäse mit 35% Fett. i. Tr.



FVRORE
Feinster Genuss aus Österreich

**GRILLGUT.
MIT BARBECUE-SAUCEN BESSER.**



GOURMET-TIPP

Unsere fruchtig-pikanten und angenehm rauchigen Barbecue Saucen sind ideal zum Marinieren von Spareribs, Steaks, Chicken Wings oder Bacon - und zum Verfeinern unterschiedlichster Saucen.

Probieren Sie unsere Barbecue Saucen auch als Dip zu Fleisch, Fisch oder Gemüse, wenn Sie verführerische Akzente setzen wollen.

Inhalt: jeweils 250 g

furore
Feinster Genuss aus Österreich

WIR SAGEN: AUCH FLEISCH BRAUCHT MAL EINEN OBSTTAG



IDEAL ZU WIENER SCHNITZEL

GOURMET-TIPP: Die Wiener-Schnitzel-Begleitung par excellence: Die Süße des Apfels und die leicht pikanten Preiselbeeren vereinen sich in ganzen Fruchtstücken zu einer unwiderstehlichen Kreation.

Inhalt: 50 g | 160 g | 1,3 kg



IDEAL ZU WILDGERICHTEN

GOURMET-TIPP: Verfeinern Sie Wildgerichte, Pasteten, Terrinen, Braten, Lamm- und Rindfleisch.

Inhalt: 160 g



IDEAL ZU GEGRILLEM

GOURMET-TIPP: Perfekt als Dip zu gegrilltem Fleisch und Fisch. Verleiht aber auch Saucen und Fonds das gewisse Etwas. Und ganz schnell entstehen Häppchen für überraschende Gäste: Einfach Baguettescheiben toasten und mit dem Confit bestreichen.

Inhalt: 160 g

furore
Feinster Genuss aus Österreich

AUF ZU NEUEN UFERN: RAN AN DEN FISCH!



**IDEAL ZU FISCHGERICHTEN
UND RÄUCHERLACHS**

GOURMET-TIPP: Probieren Sie die Dill-Sensauce als Dip zu geräuchertem Lachs, Shrimpscocktail, geräuchertem Forellenfilet oder als Basis für Saucen zu Fischgerichten.

Inhalt: 160 g



IDEAL ZU FISCH UND MARINADEN

GOURMET-TIPP: Das ist die Überraschung als Dip zu Fisch, für eine Honig-Senf-Marinade, als Basis für ein Dressing. Unverzichtbar: auf kalten Platten.

Inhalt: 160 g



IDEAL ZU WEISSEM FISCH

GOURMET-TIPP: Kombinieren Sie raffiniert zu karibischen und asiatischen Fischgerichten.

Inhalt: 180 g



IDEAL ZU MARINIERTEM & GEBRATENEM

GOURMET-TIPP: Verwenden Sie diese Delikatesse zum Verfeinern von Sushi oder geben Sie mariniertem Fisch den Genießer-Schiff.

Inhalt: 180 g | 1,3 kg

furore
Feinster Genuss aus Österreich

RAFFIN-ESSEN



IDEAL ZU KÄSEPLATTEN

GOURMET-TIPP: Verfeinern Sie kalte Vorspeisen wie Frischkäse, Terrinen oder Wildschinken überraschend delikat.

Inhalt: 120 g



IDEAL ZU FRISCH- UND SAUERMILCHKÄSE

GOURMET-TIPP: Kahlua, der elegant fruchtige Kaffeelikör aus Mexiko, ist ein echter Gaumenschmeichler und perfekt zu Fisch und asiatischen Gerichten, aber auch zu Süßspeisen.

Inhalt: 160 g



IDEAL ZU WEICH- UND HARTKÄSE SOWIE ZU SÜSSEM GEBÄCK

GOURMET-TIPP: Verwenden Sie das Gelee doch mal als Unterlage in Torten und Kuchen. Und: zur Vollendung von köstlichen Wildgerichten, Pasteten und Saucen.

Inhalt: 160 g



IDEAL ZU BLAUSCHIMMELKÄSE

GOURMET-TIPP: Feinschmecker lieben das Gelee als Brot- oder Zopfauflage, als Unterlage für Obstböden, als raffinierte Sauce zu Eis und Früchten.

Inhalt: 160 g



furoro
Feinster Genuss aus Österreich

DIE NEUE ESS-KLASSE

LIEBE FREUNDE GEHOBENER LEBENSKULTUR,

wir bei furoro lieben das, was die Natur uns schenkt. Unsere Produkte sind bewusst keine Massenware, sondern feinste Qualität. Darauf achten wir jeden Tag aufs Neue.

furoro verwendet ausschließlich Früchte und Zutaten aus kontrollierter Herkunft.

Seit unserer Firmengründung im Jahr 2001 stehen wir für Originalität, Qualität und Regionalität. Darauf können Sie vertrauen.

Kommen Sie in den Genuss! Wir von furoro sind für Sie da.

Alles Gute für Sie,

Ihr


Christian Greber

Ihr


Hans-Peter Metzler



~ SINCE 2001 ~



furore Handelsgesellschaft mbH
Hans-Berchtold-Straße 52 • A-6840 Götzis
Tel.: +43 (0) 5574 58029 • Fax: +43 (0) 5574 90840
E-Mail: office@furore.at • Internet Shop: www.furore.at

