



MARKTHALLE
GALERIA

FEINES ENTDECKEN

Trüffel – erlesener Genuss für Ihren Gaumen



Steinbeißer-Filet | frisch gehobelte Trüffel
Angebote gültig vom 07.10. bis 20.10.24

galeria-markthalle.de

Trüffelperle

Schweizer Schnittkäse (56 % Fett i. Tr.) mit Piemonteser Trüffel, zwei Monate gereift. 100 g

2⁴⁹



Crémeux de Bourgogne Truffe

Französischer Weichkäse (72 % Fett i. Tr.) mit sahniger Konsistenz und kräftiger Aromatik. 200-g-Packung 1 kg = 49,95

9⁹⁹

Brie de Nagis Truffe

Cremiger französischer Weichkäse (54 % Fett i. Tr.) mit Frischkäse und Sommertrüffel. 100 g

4⁹⁹

KÄSE TRIFFT TRÜFFEL

Ein himmlisches Duo für Feinschmecker

Petit Délice de la Madeleine

Französischer Weichkäse (Dreifach-Rahm), gefüllt mit weißer Alba-Trüffel. 72 % Fett i. Tr. 200-g-Packung 1 kg = 74,50

14⁹⁰



Trüffel-Feta

Südtiroler Kuhmilch-Schnittkäse, buttriger Geschmack mit intensivem Trüffelaroma. 50 % Fett i. Tr. 100 g

3⁴⁹



Trüffel-Feta

Griechischer Feta aus Schafs- und Ziegenmilch mit Sommertrüffel – mild, salzig, aromatisch und ausgewogen. 40 % Fett i. Tr. 100 g

4⁴⁹



Oro Nero al Tartufo

Italienischer Hartkäse (35 % Fett i. Tr.), 4 Monate gereift, mit süßen Noten von Joghurt und Sahne. 100 g

3⁴⁹



Trüffelsalami mit Parmesanmantel

Luftgetrocknet und fein gekörnt, umhüllt von 22 Monate altem Parmigiano Reggiano. 100 g

3²⁹

Pelatello al Tartufo

Toskanischer Rohschinken mit Sommertrüffel. 100 g

4³⁹

Lombo al Tartufo

Luftgetrocknete italienische Schweinelende, mit Sommertrüffel verfeinert. 100 g

4⁹⁹



FEINKOSTKREATIONEN

Trüffel veredelt jede Scheibe!

Golfera Dolcemagro con Tartufo

Grobe Trüffelsalami, vollmundig und dabei delikat und feinwürzig. 100 g

4²⁹



Wildschwein-Mortadella

Ofengebacken, mit Trüffeln aus Umbrien. 100 g

2²⁹



Le Traiteur Trüffelkochschinken

Im Steinofen sanft gegart. 100 g

3⁶⁹



Frische Trüffel erhalten Sie auf Bestellung innerhalb von 48 Stunden zu aktuellen Tagespreisen.



MARKTHALLE

GALERIA

Diamanten der Küche

Hauchdünn gehobelt, veredeln frische Trüffel mit ihrem erdig-nussigen Aroma Pasta, Kartoffelgerichte und Eierspeisen. Außerdem passen sie exzellent zu Fisch und Geflügel. Weiße Trüffel – in Top-Qualität erhältlich ab Mitte Oktober – ist man grundsätzlich roh, sonst geht ihr einzigartiger Geschmack verloren. Die schwarze Variante lässt sich kurz mitgaren. Trüffel sollten schnell verzehrt werden: Gut gekühlt halten sich die edelsten Speisepilze der Welt etwa eine Woche, schwarze etwas länger als weiße.



LUXUS DER NATUR

Feinste Aromen für Ihre Tafel

Le Contesse Prosecco Spumante Superiore D.O.C.G.

Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Mandel.
0,75-l-Flasche
1 l = 13.32

~~13,99*~~
9,99



Sapori Nostrani Risotto mit Trüffel

300-g-Packung
1 kg = 19.97

~~8,79*~~

5,99



La Bilancia Trüffelöl

Mit weißer oder schwarzer Trüffel.
60-ml-Flasche
1 l = 166.50

~~12,99*~~

9,99



Le Bontà Tagliatelle Tartufo

Pasta aus Hartweizen-grieß mit Trüffel.
250-g-Packung
1 kg = 23.96

~~8,67*~~

5,99



galeria-markthalle.de @galeriamarkthalle

GALERIA Markthalle GmbH & Co. KG | Theodor-Althoff-Str. 2 | 45133 Essen

Die Angebote sind gültig bei den GALERIA Markthalle-Filialen in: Berlin: Kreuzberg, Kurfürstendamm, Steglitz; Bonn; Dortmund; Dresden; Frankfurt Hauptwache; Hannover; Köln Hohe Straße; Leipzig; München: Marienplatz, Rotkreuzplatz, Schwabing; Nürnberg; Wiesbaden. Alle zubereiteten Speisen sind Serviervorschläge. Druckfehler vorbehalten; Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. * Ehemaliger Verkaufspreis