

furore
Feinster Genuss aus Österreich

FÜR MEHR
GENUSS
MOMENTE





HIER LEBT DER GENUSS AUS GUTEM GRUND

Unsere kulinarische Geschichte beginnt im Bregenzerwald. Hier haben sich im Jahr 1999 zwei Spitzengastronomen auf die Suche nach dem Besten vom Besten gemacht. furore ist das köstliche Ergebnis. Und wir teilen gern mit Ihnen. Wir lieben, was die Natur uns schenkt. Traditionelles Handwerk gepaart mit der Kunst, aus einfachen Dingen das Beste zu machen, liegt in der Natur unserer Herkunft. In unserer Genuss Manufaktur entwickeln wir herrlich raffinierte Gourmetsaucen und weitere feine Delikatessen, die Sie hervorragend zu Käse, Fisch, Fleisch und gegrilltem Gemüse kombinieren können. Wichtig ist uns, den Ursprungsgeschmack Ihrer Speisen zu begleiten und nicht zu übertönen. Wir laden Sie ein: kommen Sie mit uns auf die Reise in die Welt der saftigen Weiden, des würzigen Käses, der prallen Beeren und duftenden Kräuter. Denn was gibt es Schöneres, als gemeinsam zu genießen?

furore

Feinster Genuss aus Österreich

BIO SPICY FRUITS

FRUCHTIG-PIKANTE KÄSEBEGLEITER IN BIO-QUALITÄT

furore **BIO SPICY FRUITS** Dip Saucen sind im 120 g Glas erhältlich.

ohne Konservierungsstoffe | ohne Farbstoffe
glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

AT-BIO-301
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft



GRÜNE FEIGE DIPSAUCE

Der Klassiker unter den fruchtigen Käsebegleitern: verwöhnen Sie ihren Gaumen mit dem unverwechselbaren süß, intensiv-aromatischem Geschmack der grünen Feige.

Perfekt zu Schnitt-
und Hartkäse



MARILLE GOJI-BEERE DIPSAUCE

Unsere Komposition aus Marille und dem Superfood Goji-Beere veredelt jede Käseplatte und bringt Ihnen ein ganz neues Geschmackserlebnis.

Perfekt zu allen
Kuhmilch Käsesorten



HIMBEERE KARDAMOM DIPSAUCE

Der charakteristisch süß-säuerliche Geschmack der Himbeere raffiniert unterstützt durch fein würzigen Kardamom.

Perfekt zu Rotkulturrkäse
und Camembert



PFIRSICH GRÜNER PFEFFER DIPSAUCE

Überraschen Sie ihren Gaumen mit der idealen Liaison aus dem fruchtig, süßen Geschmack des Pfirsichs und der milden Schärfe von grünem Pfeffer.

Perfekt zu Raclette
und Fondue



BROMBEERE PIMENT DIPSAUCE

Lassen Sie sich verzaubern vom vollmundig-süßen Geschmack der Brombeere, die durch die Zugabe von Piment auch leichte Nuancen von Nelken, Zimt und Muskat erahnen lässt.

Perfekt zu Schnitt-
und Hartkäse



JOHANNISBEERE DIPSAUCE

Der fruchtig, leicht herbe Geschmack der schwarzen Johannisbeere ist ein perfekter Gespieler zu geschmacklich dominanten Käsesorten und belebt als Superfood Ihre Sinne.

Perfekt zu Schafs-
und Ziegenkäse



BIO- SENFSAUCEN

GÄSTE AUS DEM BIO-PARADIES

Gepflückt, um glücklich zu machen. Das Beste, was wir an Bio-Beeren und Bio-Früchten finden konnten, haben wir behutsam in Gläser gefüllt. Das Ergebnis: wunderhübsch. Und vor allem: so gut.

Gleich drei edle Geschmacksrichtungen sind entstanden: fruchtig pikante Kreationen, die perfekt zu Bio-Käse passen.

furore BIO-Senfsaucen im 100 g Glas erhältlich.

Ohne Konservierungsstoffe | ohne Farbstoffe
glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

**BIO-FEIGEN
SENFSAUCE**

Perfekt zu Hart-
und Schnittkäse



**BIO-MARILLEN
SENFSAUCE**

Perfekt zu würzigem
Weichkäse



**BIO-JOHANNISBEEREN
SENFSAUCE**

Perfekt zu Schafs-
und Ziegenkäse



AT-BIO-301
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft





FRUCHT SENFSAUCEN

FEIGEN-
KREATIONEN
& VIELFALT



FEIGEN
SENFSAUCE

Ideal zu würzigem
Hartkäse



FEIGE-HOLUNDER
SENFSAUCE

Ideal zu Hart-
und Schnittkäse



FEIGE MIT INGWER
SENFSAUCE

Ideal zu mildem
Camembert und Brie



FEIGE-ROSA PFEFFER
SENFSAUCE

Ideal zu Hart-
und Schnittkäse



**BODENSEE-APFEL SENFSAUCE
MIT CALVADOS**

Ideal zu würzigem
Weichkäse



**WEINTRAUBEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Weich-
und Rotkulturrkäse



**BIRNEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Weich-
und Blauschimmelkäse



**ANANAS-CURRY
SENFSAUCE**

Ideal zu Weich-, Ziegen-
und Schafskäse



**APFEL-GRANATAPFEL
SENFSAUCE**

Ideal zu Frisch-
und Weichkäse



**AMARENA-KIRSCH
SENFSAUCE**

Ideal zu Raclette, Käsefondue
und Gebackenem



**MARILLEN SENFSAUCE
MIT MANDELN**

Ideal zu Schafs-
und Ziegenkäse



**QUITTEN SENFSAUCE
MIT SESAM**

Ideal zu Hart-
und Schnittkäse



**MANGO SENFSAUCE
MIT MARACUJA**

Ideal zu Weich-
und Rotkulturrkäse



**TOMATEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Frischkäse
und Mozzarella



**PAPRIKA-CHILI
SENFSAUCE**

Ideal zu Frisch-
und Sauermilchkäse



**ORANGEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Weichkäse
mit Rotkulturen





CHEESE COMPANION

UNSERE 60G* LINIE

Regionalität, beste Qualität und Originalität, sind die drei Säulen, welche die tägliche Arbeit in der furore Genuss-Manufaktur maßgeblich beeinflussen. Darunter kreieren wir hochwertige Produkte im Feinkostbereich, die vor allem im Lebensmitteleinzelhandel platziert und an die Gastronomie geliefert werden. In unseren Kernmärkten in Österreich, Deutschland und der Schweiz werden unsere Feinkostsaucen an fast allen Käsetheken gerne gekauft. Ebenso bei vielen namhaften Feinkost und Delikatessen Geschäften, Fluglinien und Kreuzfahrtschiffen auf der ganzen Welt.

Ohne Konservierungsstoffe | ohne Farbstoffe
glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

* in Deutschland nicht erhältlich

GRÜNE FEIGE DIPSAUCE

Ideal zu Hartkäse



WEINTRAUBEN DIPSAUCE

Ideal zu Weich- und Rotkulturrkäse



PAPRIKA-CHILI DIPSAUCE

Ideal zu Frischkäse



BIRNEN DIPSAUCE

Ideal zu Blauschimmelkäse



BODENSEE-APFEL MIT CALVADOS DIPSAUCE

Ideal zu Schnittkäse





RAFFINESSEN SPEZIALITÄTEN

STEAK
SAUCE

Ideal zu allen Steaks,
zum marinieren, als Dip
oder zu Fleisch-Fondue.
Klassisch zum BBQ.



HONIG
MIT TRÜFFEL

Besonders lecker
zu frischem,
grünen Salat.



furore
Feinster Genuss aus Österreich

DILL
SENF

Ideal zu Fischgerichten
und Räucherlachs



HONIG
SENF

Ideal zu Fisch
und Marinaden



APFEL-PREISELBEER
GOURMET SAUCE

Ideal zu Wienerschnitzel
und Käsefondue



**BREGENZERWÄLDER
HANFSAMENKÄSE**

Tagfrische Alpenrohmlch wird sorgfältig zu einem vollfetten Schnittkäse verarbeitet. Die gerösteten Hanfsamen kommen beim Abfüllen unter Schwimmübungen in den Käseteig. Der Geschmack der Hanfsamen ist leicht nussig. Die zarten Röstaromen harmonisieren hervorragend mit dem cremig, vollmundigen Käse.

**Schnittkäse mit
45% Fett i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
URSALZKÄSE**

Hier haben wir eine fast vergessene Rezeptur wieder zum Leben erweckt: 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 der Käse 2-3 Monate. In der Reifung entwickelt er seinen arttypischen Geschmack: geschmeidige Textur mit einzelnen runden Löchern, fein, mild, aromatisch.

**Schnittkäse 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.**



DIE ZEIT IST REIF

**KÄSE AUS DEM
BREGENZERWALD -
DEM HEUMILCHTAL EUROPAS**

**BREGENZERWÄLDER
HOCHALPENKÄSE**

**ERSTE
VERFÜHRUNG**

Mindestens 8 Monate gereift.

**Hartkäse mit
45% Fett. i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
HOCHALPENKÄSE**

**DER AUSSER-
GEWÖHNLICHE**

Mindestens 12 Monate gereift.

**Hartkäse mit
45% Fett. i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
HOCHALPENKÄSE**

**GROSSE
RESERVE**

Mindestens 18 Monate gereift.

**Hartkäse mit
45% Fett. i. Tr.**





UNSER SORTIMENT IM ÜBERBLICK

4-5	BIO SPICY FRUITS AT-BIO-301	120 g			
	BIO Grüne Feige Dipsauce	.			
	BIO Marille Goji-Beere Dipsauce	.			
	BIO Himbeere Kardamom Dipsauce	.			
	BIO Pfirsich Grüner Pfeffer Dipsauce	.			
	BIO Brombeere Piment Dipsauce	.			
	BIO Johannisbeere Dipsauce	.			
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 120 g Gläser</i>			
6-7	BIO SENFSAUCEN	100 g			
	BIO Feigen Senfsauce	.			
	BIO Marillen Senfsauce	.			
	BIO Johannisbeeren Senfsauce	.			
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 100 g Gläser</i>			
8-9	FRUCHT-SENFSAUCEN	50 g	180 g	250 g	1300 g
	Feigen Senfsauce
	Feige-Holunder Senfsauce
	Feige mit Ingwer Senfsauce
	Feige-Rosa Pfeffer Senfsauce
	Bodensee-Apfel Senfsauce mit Calvados
	Weintrauben Senfsauce
	Birnen Senfsauce
	Marillen Senfsauce mit Mandeln
	Quitten Senfsauce mit Sesam
	Mango Senfsauce mit Maracuja
	Ananas-Curry Senfsauce
	Apfel-Granatapfel Senfsauce
	Amarena-Kirsch Senfsauce
	Tomaten Senfsauce
	Paprika-Chili Senfsauce
	Orangen Senfsauce
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>10 x 50 g Gläser</i>	<i>8 x 180 g Gläser</i>	<i>8 x 250 g Gläser</i>	<i>1 x 1300 g Eimer</i>

12-13	CHEESE COMPANION : UNSERE 60 G* LINIE	60 g*			
	Grüne Feigen Dipsauce	.			
	Weintrauben Dipsauce	.			
	Birnen Dipsauce	.			
	Bodensee-Apfel mit Calvados Dipsauce	.			
	Paprika-Chili Dipsauce	.			
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 60 g Gläser</i>			
	<i>*60g Gläser in Deutschland nicht erhältlich</i>				

14-15	SPEZIALITÄTEN	120 g	160 g	310 g	1300 g
	Steak Sauce			.	.
	Honig mit Trüffel	.			
	Dill-Senf		.		
	Honig-Senf		.		
	Apfel-Preiselbeer Gourmet Sauce		.		.
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 120 g Gläser</i>	<i>8 x 160 g Gläser</i>	<i>8 x 310 g Flaschen</i>	<i>1 x 1300g Eimer</i>

16-17	KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEM BREGENZERWALD	ALLE ANGABEN IN KG			
		KLEINE EINHEITEN	1/8 STÜCKE	LAIBWARE	
	SCHNITTKÄSE				
	Bregenzerwälder Hanfsamenkäse	ca. 0,75	3,0 - 3,5	6,0	
	Bregenzerwälder Ursalzkäse	ca. 0,75	3,0 - 3,5	6,0	
	Bregenzerwälder Heuwiesenkäse	ca. 0,75	3,0 - 3,5	6,0	
	HARTKÄSE				
	Bregenzerwälder Alpenkäse RESERVE	ca. 0,5 / 1,5	3,0 - 3,5	30,0	
	mind. 8 Monate gereift				
	Bregenzerwälder Hochalpenkäse - ERSTE VERFÜHRUNG	ca. auf Vorbestellung	3,0 - 3,5	25,0	
	mind. 8 Monate gereift				
	Bregenzerwälder Hochalpenkäse - DER AUSSERGEWÖHNLICHE	ca. 0,5 / 1,0	3,0 - 3,5	25,0	
	mind. 12 Monate gereift				
	Bregenzerwälder Hochalpenkäse - GROSSE RESERVE	ca. auf Vorbestellung	3,0 - 3,5	25,0	
	mind. 18 Monate gereift				



furore GmbH
Hans-Berchtold-Straße 52
6840 Götzis
Austria

Tel.: +43 (0) 5574 58029
Fax.: +43 (0) 5574 90840
info@furore.at
www.furore.at



PREMIUM-PARTNER
DER GUILDE
INTERNATIONALE
DES FROMAGERS



AT-BIO-301
EU-/NICHT-EU
LANDWIRTSCHAFT

