

**fURORE**  
Feinster Genuss aus Österreich

# THE BEST COMPANION

FÜR MEHR GENUSS MOMENTE





## EXQUISITER GENUSS GOURMETSaucen AUS ÖSTERREICH

Tauchen Sie ein in unsere kulinarische Geschichte, die ihren Anfang im malerischen Bregenzerwald findet.

Dort machten sich im Jahr 1999 zwei Spitzen-Gastronomen auf die Suche nach dem Höchstmaß an Feinschmeckerfreuden.

Das Resultat dieser spannenden Erlebnisreise ist furore – ein wahres Gaumenfest, das wir mit Ihnen teilen möchten.

Unsere Passion gründet in der Liebe zur Natur, die uns großzügig beschenkt.

Die Kombination aus traditionellem Handwerk und der Kunst, aus natürlichen Komponenten ein Erlebnis höchster Genüsse zu kreieren, ist tief in unserer Herkunft verwurzelt.

In unserer Genuss Manufaktur entstehen unvergleichlich raffinierte Gourmetsaucen und weitere erlesene Delikatessen.

Diese begleiten Käse, Fisch, Fleisch und Grillgemüse perfekt und verschmelzen harmonisch mit dem ursprünglichen Aroma der Speisen. So wird jedes Gericht aromatisch betont, während seine Authentizität bewahrt bleibt.

Wir laden Sie ein, Teil unserer kulinarischen Reise zu werden. Lassen Sie sich mitnehmen in eine Welt saftiger Weiden, aromatischen Käses, üppiger Beeren und duftender Kräuter. Denn was könnte kostbarer sein, als gemeinsam zu schlemmen und zu genießen?

Willkommen bei furore - wo Genuss zu einem besonderen Geschmackserlebnis wird.



**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 süßen intensivaromatischen 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 in Szene gesetzt durch feinen würzigen Kardamom.

**Perfekt zu Rotkulturrkäse  
und Camembert**



### PFIRSICH GRÜNER PFEFFER DIPSAUCE

Überraschen Sie Ihren Gaumen mit der idealen Kombination aus fruchtig, süßem Pfirsich 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 fruchtige, leicht herbe Geschmack der schwarzen Johannisbeere ist ein perfekter Begleiter zu geschmacklich dominanten Käsesorten und Reich an Vitaminen und Energie.

**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, füllen wir behutsam in Gläser. Das Ergebnis: Sooo gut!

Fruchtig pikante Kreationen, die perfekt zu Bio-Käse passen. In drei edlen Variationen.

furore BIO-Senfsaucen im 100 g Glas erhältlich.

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

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



**BIO-FEIGEN  
 SENFSAUCE**

Perfekt zu Hart-  
 und Schnittkäse



**BIO-MARILLEN  
 SENFSAUCE**

Perfekt zu würzigem  
 Weichkäse



**BIO-JOHANNISBEEREN  
 SENFSAUCE**

Perfekt zu Schafs-  
 und Ziegenkäse





# FRUCHT SENFSAUCEN

## KREATIONEN MIT FEIGE

Dieses Meisterwerk der Aromen verführt die Sinne zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Die natürliche Süße der Feigen verbindet sich in perfekter Harmonie mit der charakteristischen Schärfe von Chili und Senföl.

Jeder Bissen entfaltet ein faszinierendes Zusammenspiel von Geschmacksrichtungen, das den Gaumen auf eine Entdeckungsreise mitnimmt.

Die zarte Konsistenz sowie die unterschiedlichen Geschmacksnuancen der Saucen machen sie zu einem wunderbaren Begleiter für Käse.

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

**FEIGEN  
SENSSAUCE**

**Ideal zu würzigem  
Hartkäse**



**FEIGE-HOLUNDER  
SENSSAUCE**

**Ideal zu Hart-  
und Schnittkäse**



**FEIGE MIT INGWER  
SENSSAUCE**

**Ideal zu mildem  
Camembert und Brie**



**FEIGE-ROSA PFEFFER  
SENSSAUCE**

**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



**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



**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**



**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, Qualität und Ursprünglichkeit, das sind die drei Säulen, welche in die tägliche Arbeit in der furore Genuss-Manufaktur maßgeblich einfließen.

Dabei entstehen hochwertige Feinkostprodukte, die wir an die Gastronomie und an den Lebensmitteleinzelhandel liefern.

In den Kernmärkten, die wir in Österreich, Deutschland und der Schweiz bedienen, erfreuen sich unsere Feinkostsaucen an der Käsetheke großer Beliebtheit.

Zu unseren zufriedenen Kunden zählen auch internationale Luftfahrtgesellschaften und Kreuzfahrt-Reedereien.

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**



**furore**  
Feinster Genuss aus Österreich

**PAPRIKA-CHILI  
DIPSAUCE**

**Ideal zu  
Frischkäse**



**BIRNEN  
DIPSAUCE**

**Ideal zu  
Blauschimmelpkäse**



**BODENSEE-APFEL  
MIT CALVADOS DIPSAUCE**

**Ideal zu  
Schnittkäse**





## ERLESENE CHUTNEY'S



Liebevoll hergestellt in kleinen Chargen sind unsere Chutneys die idealen Begleiter zu Käse, kalten Platten, geräuchertem Fleisch, Wurstwaren, Fischgerichten und Terrinen.

Auch Marinaden und Saucen lassen sich raffiniert verfeinern.

Ob exotisch mit Mango und Curcuma, sommerlich mit Feige, herbstlich mit Zwetschke und Apfel, oder klassisch mit roter Zwiebel, am besten alle probieren!

**FEIGEN  
CHUTNEY**

**Ideal zu kräftigem Käse  
und kalten Platten**



**APFEL-ZWETSCHKEN  
CHUTNEY**

**Ideal zu Hartkäse sowie  
geräuchertem Fleisch  
und Fisch**



**furore**  
Feinster Genuss aus Österreich

**SONDER  
EDITION**

**MANGO-CURCUMA  
CHUTNEY**

**Ideal zu Geflügel und zu  
asiatischen Gerichten**



**ROTES ZWIEBEL  
CHUTNEY**

**Ideal zu Rindfleisch  
und Fleischfondue**



**TIROLER ZWETSCHKEN\*  
CHUTNEY**

**Ideal zu Hartkäse sowie  
geräuchertem Fleisch  
und Fisch**



\* Herkunft Stanz, Tirol



## BBQ UND STEAK SAUCEN



### HANDMADE IN AUSTRIA

Verleihen Sie Ihren Grillköstlichkeiten die ultimative Geschmacksexplosion mit unseren vielseitigen Steak- und BBQ-Saucen. Perfekt zu Rind, Lamm, Schwein und Geflügel.

Ob als zarte Marinade, köstlicher Dip oder zum Glasieren – unsere BBQ-Saucen verleihen jedem Stück Fleisch ein unwiderstehliches Aroma.

Tauchen Sie ein in eine neue Geschmacksdimension und verwandeln Sie Ihre Gerichte in wahre kulinarische Meisterwerke.

Viel Freude und Genuss beim Grillen wünscht Ihnen das Team von furore.

**STEAK  
SAUCE**

Ideal zu Steak, zum  
Marinieren, als Dip oder zu  
Fleischfondue. Klassisch zum  
BBQ.



**BBQ TRAUBE**

Ideal zu gegrilltem Geflügel  
und Gemüse und zum  
Verfeinern von warmen  
Saucen.



**BBQ MANGO**

Ideal zu gegrilltem Fisch  
und asiatischen Gerichten.



**BBQ APFEL**

Ideal zu gegrilltem Lamm-  
und Schweinefleisch  
sowie zu Fleischfondue.



## RAFFINESSEN SPEZIALITÄTEN

Entdecken Sie eine Welt voller Geschmack mit unserer erlesenen Raffinessenauswahl.

Die perfekte Mischung aus Dill und Senf für vielseitigen Genuss, idealerweise zu Fisch.

Die süße Honignote für eine delikate Kombination zu Fisch und Marinaden. Luxuriöser Genuss durch die Verbindung von Trüffel und Honig, köstlich zu grünem Salat.

Fruchtiger Apfel mit süßen Preiselbeeren: Ein Traum zu Wiener Schnitzel und Käsefondue.

Egal für welche Sauce Sie sich entscheiden, jede von ihnen verkörpert unsere Leidenschaft für Geschmack und Qualität.

DILL  
SENF

Ideal zu Fischgerichten  
und Räucherlachs



HONIG  
SENF

Ideal zu Fisch  
und Marinaden



HONIG  
MIT TRÜFFEL

Besonders lecker  
zu frischem,  
grünen Salat.



APFEL-PREISELBEER  
GOURMET SAUCE

Ideal zu Wienerschnitzel  
und Käsefondue



# ALTER SPIELT ÜBERHAUPT KEINE ROLLE, AUSSER MAN IST EIN KÄSE.

(Billie Burke)

## BREGENZERWÄLDER HANFSAMENKÄSE

Tagfrische Alpenrohmilch wird sorgfältig zu einem vollfetten Schnittkäse verarbeitet.

Die gerösteten Hanfsamen kommen beim Abfüllen unter ständigem Rühren in den Käseteig.

Der Geschmack der Hanfsamen ist leicht nussig. Die zarten Röstaromen harmonieren hervorragend mit dem cremig, vollmundigen Käse.

## 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.

## 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.

## 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.

**Schnittkäse mit  
48 % Fett i. Tr.**



**Schnittkäse mit  
45 % Fett i. Tr.**



**Schnittkäse mit  
45 % Fett i. Tr.**



**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	<b>BIO SPICY FRUITS AT-BIO-301</b>	<b>120 g</b>			
	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	<b>BIO SENFSAUCEN</b>	<b>100 g</b>			
	BIO Feigen Senfsauce	•			
	BIO Marillen Senfsauce	•			
	BIO Johannisbeeren Senfsauce	•			
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 100 g Gläser</i>			
8-11	<b>FRUCHT-SENFSAUCEN</b>	<b>50 g</b>	<b>180 g</b>	<b>250 g</b>	<b>1300 g</b>
	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>

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

\*60g Gläser in Deutschland nicht erhältlich

<b>14-15</b>	<b>CHUTNEY'S</b>	<b>160 g</b>		
	Feigen Chutney	•		
	Apfel-Zwetschken Chutney	•		
	Mango-Curcuma Chutney	•		
	Rotes Zwiebel Chutney	•		
	Tiroler Zwetschken* Chutney	•		
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>		<i>8 x 160 g Gläser</i>	

\* Herkunft Stanz, Tirol

<b>16-17</b>	<b>BBQ &amp; STEAK SAUCEN</b>	<b>310 g</b>	<b>1300 g</b>	
	Steak Sauce	•	•	
	BBQ Traube	•		
	BBQ Mango	•		
	BBQ Apfel	•		
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 310 g Gläser</i>	<i>1 x 1300 g Eimer</i>	

<b>18-19</b>	<b>SPEZIALITÄTEN</b>	<b>120 g</b>	<b>160 g</b>	<b>1300 g</b>
	Dill-Senf		•	
	Honig-Senf		•	
	Honig mit Trüffel	•		
	Apfel-Preiselbeer Gourmet Sauce		•	•
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	<i>8 x 120 g Gläser</i>	<i>8 x 160 g Gläser</i>	<i>1 x 1300 g Eimer</i>

<b>20-21</b>	<b>KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEM BREGENZERWALD</b>	<b>ALLE ANGABEN IN KG</b>		
	<b>SCHNITTKÄSE</b>	<b>KLEINE EINHEITEN</b>	<b>1/8 STÜCKE</b>	<b>LAIBWARE</b>
	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
	<b>HARTKÄSE</b>			
	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

