

A top-down view of various spices and herbs arranged on a wooden surface. In the center, a large wooden bowl is filled with light-colored, round seeds. To its left, a smaller wooden bowl contains dark blueberries. Above the large bowl, another wooden bowl is filled with finely chopped green herbs. To the right, a wooden mortar and pestle is visible, surrounded by small, reddish-brown dried pieces. In the foreground, a wooden pestle lies horizontally. Several red chili peppers are scattered throughout the scene. The entire arrangement is set against a background of a wooden surface, framed by a decorative white diamond pattern on a dark blue background at the top and bottom.

ARYTZA



## UNSER **GEHEIMTIPP** DES JAHRES: PSSSSST... **ARYTZA**®

Gourmets schwören auf die würzig milden Saucen und Dressings, aber vor allem auf die unvergleichlich guten Senfe mit dem typischen **Arytza**® Aroma. Ja, man kann ihn schmecken, den großen wilden Kräutergarten Argentinien. Natur pur, ohne Zusatzstoffe.

Für die Qualität und die Reinheit aller **Arytza**® Produkte steht ein kleines, erst 2003 gegründetes Familienunternehmen, das um die Besonderheit seiner Produkte kein großes Aufsehen macht. Für sie ist es schlicht normal, alles ganz natürlich zuzubereiten: Beste Rohstoffe in kontrollierter Qualität, ohne Geschmacksverstärker, ohne Mehle oder Stabilisatoren. Hier zeigt man, dass es auch viel besser und schmackhafter geht – ohne all diese Zusatzstoffe. Aber wie machen die das?

Die **Arytza**® Senfe z.B. durchlaufen mehrere Reifeprozesse, in denen sie verschiedene Aromen und Reifegrade erreichen und sogar die Farben wechseln. Für Gourmets ein Hingucker, denn sie wissen genau, dass auch ein Senf, ähnlich wie ein guter Wein seine Zeit und ein gutes Händchen braucht, um zu reifen. Nur so kann er sein volles Aroma entfalten. Denn Senf ist nicht nur ein Gewürz, Senf ist eine Leidenschaft!

Unser Geheimtipp wird nicht lange einer bleiben, aber Sie können **Arytza**® schon mal heimlich probieren.



# CHIMICHURRI



## CHIMICHURRI GRÜNE KRÄUTERSOSSE

Chimichurri ist eine argentinische Kräutersosse, die besonders zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird. Jede Familie hat ihr eigenes Hausrezept. Unsere Sorte besteht überwiegend aus grünen, mediterranen Kräutern. Probieren Sie selbst mal, denn Chimichurri ist nicht nur eine Sauce, es verkörpert auch einen Hauch argentinischer Lebensfreude.

175 g. Glutenfrei. Keine Konservierungsstoffe.  
Keine Zusatzstoffe. Mild.



## CHIMICHURRI ROTE KRÄUTERSOSSE

Die Farbe verspricht es schon: In dieser würzigen Variante dominieren blutrote, reife argentinische Paprikaschoten, die der Kräutermischung ihre wunderbar rot leuchtende Farbe verleihen. Und ja, der Geschmack hält, was das Auge verspricht!

175 g. Glutenfrei. Keine Konservierungsstoffe.  
Keine Zusatzstoffe. Pikant.





# SALSA CRIOLLA



## SALSA CRIOLLA ARGENTINISCHE GAUCHO SOSSE

Unsere feinherbe Gaucho Sosse ist ein Klassiker, bestehend aus getrockneten argentinischen Tomaten und Paprikas. Sie wird auch als Alternative zum Chimichurri verwendet und passt ideal zu Chorizo, Steaks und anderem gegrillten Fleisch, aber auch als eine Art Bruschetta zu Käse. Einmal probiert, wird sie oft zum festen Bestandteil der anspruchsvollen Küche!

175 g, Glutenfrei, Keine Konservierungsstoffe, Keine Zusatzstoffe





# CHIMICHURRI



## CHIMICHURRI

Unsere speziell entwickelte Gewürzmischung bildet die Basis für jedes hausgemachte Chimichurri. Dann liegt es an Ihnen, der Mischung - je nach Gusto - Ihre ganz persönliche Note zu verleihen. Ihre Gäste werden Sie dafür lieben!

Erhältlich in 190 g und 1 Kg.



## AJI MOLIDO

Ají Molido sind gemahlene Paprikaschoten aus Argentinien und fester Bestandteil eines „echten“ Chimichurris. Die argentinischen Paprikaschoten schmecken pikant, leicht scharf und heben sich deutlich von anderen Paprikamischungen ab. Ein Muss für Liebhaber selbstgemachter Originalrezepte.

Erhältlich in 190 g und 1 Kg.





**100%  
NATÜRLICH**



**Argentinien** ist bekannt für seine wunderbaren Weinanbaugebiete, aber wussten Sie, dass das Klima und die reichen Böden auch ideale Bedingungen für den Senfanbau bieten? Der Ursprung von **Arytza**® begann mit dem Ackerbau im Alto Valle de Río Negro. Hier kultivieren wir eigene Senffelder und arbeiten ökologisch-traditionell.

# MOSTAZA



## MOSTAZA HONIG

Die süßeste Versuchung aus unserem Hause kombiniert braune und gelbe Senfkörner mit Eukalyptushonig. Wer bei Fleischgerichten, Käsevariationen oder Salatdressings gerne süße Honig Akzente setzt, der sollte diese Sorte immer griffbereit halten.

**Geschmack:** Angenehme Süße vom Honig, feine Schärfe, wenig Säure. 200g



## MOSTAZA DIJON ART

Was bedeutet Senf nach Dijon Art? Das bezeichnet die besonderer Art der Herstellung. Hier wird wie im französischen Burgund das Fruchtfleisch nass von der Schale getrennt. Auf diese Weise wird eine herzhaft Schärfe erzeugt.

**Geschmack:** Schön scharf, wenig Säure, perfekte Konsistenz. 200g





# MOSTAZA



## MOSTAZA TRADITIONELLE ART

Unsere traditionelle Sorte Mostaza wird aus braunen Senfkörnern hergestellt. Die besondere Textur entsteht durch das grobe Zermahlen der Körner. So können die Senfkörner nach halbjähriger Reifung ihren wunderbar vollen und körnigen Geschmack entfalten.

**Geschmack:** Wenig Säure, ganz leichte Schärfe, schön körnig. Sehr angenehm. 200g



## WARUM MAYONNAISE AUS ARGENTINIEN?

Das Geheimnis: Freilandeier und Zitronensaft, die für die natürliche Haltbarkeit sorgen. Drei Jahre lang wurde an dieser Rezeptur geforscht, damit eine Haltbarkeit ohne künstliche Konservierungsstoffe gewährleistet werden konnte.

# MAYO



## MAYO CLASSIC

Diese Mayonnaise ist unser Klassiker und passt in Ihrer milden Würze perfekt zu allen Speisen der täglichen Küche. (Kleiner Warnhinweis: Bitte nicht in Reichweite von Kindern lagern, da sonst schnell aufgegessen!)

340g



## MAYO KNOBLAUCH

Die Zugabe von einem Hauch frischen Knoblauch verleiht dieser Mayonnaise ihr typisch würziges Aroma. Eine gute Alternative, die nicht nur Aioli Liebhaber begeistert.

340g



# MAYO



## MAYO GERÄUCHERT

Finden Sie den feinerben Geschmack von Geräuchertem auch so unwiderstehlich? Bei der Verwendung dieser Mayonnaise haben Sie das Gefühl, Ihr Gericht kommt frisch aus dem Smoker.

340g



## ALLES KOSCHER!

Übrigens, wer es noch nicht weiß, unsere Senfe und Sossen sind nicht nur schmackhafte **Bioprodukte**, sie sind auch für die koschere Küche perfekt verwendbar.

Buen apetito!



# DAT TRIPODI

*Ihr Südamerika-Spezialist*

DAT Handelsgesellschaft mbH  
Hugo-Eckener-Str. 33b | 50829 Köln

T. +49 221 340 919 7-0  
F. +49 221 340 919 7-20

[www.dat-tripodi.de](http://www.dat-tripodi.de)  
[www.facebook.com/dattripodi](https://www.facebook.com/dattripodi)

