

WEIHNACHTEN 2024
WINTER 2024/2025

Emil Reimann®
D r e s d e n



*Weihnachtszeit
ist Stollenzeit!*



shop.emil-reimann.de

DRESDNER STOLLEN®
NUR ECHT MIT DEM SIEGEL!

Die Manufaktur mit Liebe zum Geschmack!

Herzlich Willkommen bei Emil Reimann!

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freundinnen und Freunde unseres Hauses, das Jahr geht in die besinnliche und genussreichste Jahreszeit über. Unsere Bäckermeister haben auch in diesem Jahr wieder mit viel Leidenschaft verführerische Köstlichkeiten kreiert, um Ihnen die Winterzeit zu versüßen. Zarte Honig-Pfefferkuchenspitzen mit edlen Fruchtfüllungen, Klassikern wie unser Original Dresdner Stollen und exquisite Elisenlebkuchen finden Sie, neben vielen weiteren Besonderheiten in unserem aktuellen Sortiment.

Tradition trifft Zeitgeist.

Wir verschreiben uns seit 114 Jahren aus vollem Herzen dem exzellenten Geschmack. Wir backen mit Hingabe die besten und köstlichsten Backwaren und Spezialitäten nach bewährten Rezepturen und neuer Finesse - wir erfinden Neues und bewahren die Tradition. Als traditionelle Dresdner Stollenbäckerei sind wir besonders stolz auf unsere Stollenspezialitäten in den unterschiedlichsten Varianten und mit allerlei Besonderheiten - handwerklich gebacken in unserer Genussmanufaktur in Dresden.

Emil Reimann



So einfach bestellen Sie:

Bestellen Sie unsere Leckereien bequem von zu Hause aus und nutzen Sie unseren Versandservice. Wir liefern schnell und zuverlässig zu Ihnen oder Ihren Beschenkten.

Telefon **+49(0)351 27288-10**

Oktober bis Dezember
Mo. bis Fr. von 8 bis 18 Uhr
Sa. von 8 bis 16 Uhr

Januar bis September

Mo. bis Fr. von 8 bis 16 Uhr

Online **shop.emil-reimann.de**

Fax **+49(0)351 27288-19**

E-Mail **kundenservice@emil-reimann.de**

Post **mit unserem Bestellformular**

10% Rabatt für Schnell-Besteller!

Sie erhalten 10% Rabatt auf unser komplettes Sortiment*, wenn Sie bis zum 30.10.2024 bestellen.

*keine Terminbestellung möglich.

Nutzen Sie unsere Service-Vorteile:

Holen Sie die Emil Reimann Delikatessen direkt zu sich nach Hause und genießen Sie dabei, abhängig vom Bestellwert, zahlreiche Service-Vorteile:

Ab 60,- € Bestellwert: Versandkostenfreie Lieferung!

Je Versandanschrift. Gilt nur bei Lieferung innerhalb Deutschlands.

Ab 80,- € Bestellwert: Emil Reimann Wandkalender gratis!

Ab 120,- € Bestellwert erhalten Sie zusätzlich zur bestellten Ware 1 Gratis-Geschenk!



Inhalt

Dresdner Stollen	4
Dresdner Stollenspezialitäten	12
Stollen ohne Rosinen	16
Stollen-Halbpfünder	20
Gefüllte Stollen, Früchtebrot	22
Striezel	24
Stollenkonfekte	25
Stollenhappen	28
Panettone	29
Elisenlebkuchen	30
Elisenlebkuchenkonfekt	32
Honig-Pfefferkuchen	33
Basler Leckerli	35
Baumkuchen	36
Dominosteine	41
Torten & Kuchen	42
Schaumzucker	50
Feinstes Gebäck	52
Dauerbackwaren	60
Makronen	62
Confiserie	64
Dresdner Zipfel	66
Schokobombe, Dresdner Kugeln	67
Schokoladige Figuren	68
Marzipan-Spezialitäten	70
Geschenkpakete	72
Reimanns Kindertraum	78
Honig-Spezialitäten	82
Brotaufstriche	84
Brot	85
Pikante Spezialitäten	88
Kaffeerösterei	92
Edle Spirituosen	100
Glühwein & Sekt	102
Wein	104
AGB	110
Kundenservice	111

Unser Bestseller ist so besonders wie die Dresdner Frauenkirche.

Edition Frauenkirche

Unser absoluter Bestseller!

Er ist so besonders wie die Dresdner Frauenkirche und gilt als Genussbotschafter Sachsens:
Der Dresdner Christstollen®.

Durch das perfekte Zusammenspiel erlesener Zutaten, jahrhundertealter traditioneller Rezepturen und dem handwerklichen Können unserer Bäckermeister entsteht der unverwechselbare Dresdner Christstollen®. Er ist aber noch viel mehr als ein Weihnachtsgebäck, er ist Kulturgeschichte

seit dem 15. Jahrhundert und natürlich genussvolle Leidenschaft.

Erlesene Rohstoffe wie Deutsche Markenbutter, in Rum getränkte Sultaninen, süße und bittere Mandeln, Orangeat und Zitronat, feinstes sächsisches Stollenauszugsmehl, sowie beste Gewürze bilden die Grundzutaten unseres saftigen Stollenteiges, welcher von Hand liebevoll in die traditionelle Stollenform gebracht wird.



ab 13,90 €

Im goldgeprägten Geschenkkarton

500 g	Bestell-Nr. 20005	13,90 €	(1 kg 27,80 €)
750 g	Bestell-Nr. 20020	17,90 €	(1 kg 23,87 €)
1.000 g	Bestell-Nr. 20035	19,90 €	(1 kg 19,90 €)
1.500 g	Bestell-Nr. 20050	29,90 €	(1 kg 19,93 €)
2.000 g	Bestell-Nr. 20065	39,00 €	(1 kg 19,50 €)

In der roten Geschenkdose

500 g	Bestell-Nr. 20006	18,90 €	(1 kg 37,80 €)
750 g	Bestell-Nr. 59096	22,50 €	(1 kg 30,00 €)
1.000 g	Bestell-Nr. 59097	24,90 €	(1 kg 24,90 €)


Das macht diesen Stollen einzigartig:

- Beste saftige Sultaninen
- Sächsisches Stollenauszugsmehl
- Deutsche Markenbutter
- Doppelt mit Butter bestrichen
- Viele gehackte Mandeln

Serviervorschlag



DRESDNER STOLLEN®
NUR ECHT MIT DEM SIEGEL!

DRESDNER STOLLEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Genießen Sie
Dresdner Stollen –
so wie damals die
sächsischen Fürsten.

Edition Fürstenzug

Ein wahrhaft fürstliches Geschenk!

Dieser ganz besondere Original Dresdner Stollen® wird im Säckchen geschützt und in einer edlen goldgeprägten Geschenkdose oder einem Geschenkkarton, jeweils versehen mit dem Wandbild der Wettiner Fürsten, zu Ihnen geliefert. Die Besonderheit dieser Edition: 2 Tage bevor wir mit dem Backen beginnen, werden die Sultaninen für mindestens 48 Stunden in Weinbrand eingelegt. Gemeinsam mit den weiteren ausgewählten Rohstoffen

– geröstete Mandelstifte, frische Milch, echte Bourbon-Vanille, erlesenes Orangeat und Zitronat und bester Markenbutter – werden sie dann zu einem aromatischen Teig verarbeitet.

Nach dem Backen wird der Stollen mehrfach in Butter getaucht um den Stollen besonders saftig werden zu lassen und eine optimale Haltbarkeit und Frische zu garantieren.

Im goldgeprägten Geschenkkarton, Stollen im Säckchen

750 g Bestell-Nr. 59085 **28,50 €** (1 kg 38,00 €)
1.000 g Bestell-Nr. 59091 **34,50 €** (1 kg 34,50 €)

In der schwarzen Geschenkdose, Stollen im Säckchen

750 g Bestell-Nr. 59098 **31,00 €** (1 kg 41,33 €)
1.000 g Bestell-Nr. 59099 **39,50 €** (1 kg 39,50 €)

Serviervorschlag



Das macht diesen
Stollen einzigartig:

handverlesene Sultaninen
mind. 48h in Weinbrand eingelegt
Deutsche Markenbutter
2-mal in Butter getaucht
sehr hoher Mandelanteil
echte Bourbon-Vanille



DRESDNER STOLLEN®
NUR ECHT MIT DEM SIEGEL!



ab 28,50 €

DRESDNER STOLLEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Es gibt sie noch, die wahren Schätze –
man muss sie nur entdecken.

Edition Grünes Gewölbe

Der Königliche!

Unser Dresdner Stollen® in der Edition „Grünes Gewölbe“ wird nach uralten handwerklichen Überlieferungen gebacken.

Sächsisches Stollenauszugsmehl der besonderen Sorte, deutsche Markenbutter sowie unsere weiterentwickelte Mandelveredelung bilden die Grundlage dieses Editionsstollens. Unsere geheime Stollengewürzmischung rundet den feinen Geschmack ab.

Diese Variation des Original Dresdner Stollens®, geschützt im grünen Säckchen und durch einen von den Farben des historischen Grünen Gewölbes inspirierten Geschenkkartons, verlässt unsere Backstube als edle Kostbarkeit.

Serviervorschlag



DRESDNER STOLLEN®
NUR ECHT MIT DEM SIEGEL!



Das macht diesen
Stollen einzigartig:

feinste Rum-Sultaninen
mit besonderer Gewürzmischung
sächsisches Stollenauszugsmehl
echte Bourbon-Vanille
doppelt mit Butter bestrichen
gehackte und gestiftete
Mandeln



Im goldgeprägten Geschenkkarton,
Stollen im Säckchen

1.000 g Bestell-Nr. 59040 31,50 €

*ausgenommen Vorteilspakete

DRESDNER STOLLEN



Emil Reimann
**DRESDNER
STOLLEN**
Alte Meister
NACH ALTER REZEPTUR
IN HÖCHSTER GÜTE



Das macht diesen
Stollen einzigartig:

- besonders saftige Qualität
- hoher Anteil feinsten
Markenbutter
- handwerkliches Finish durch
unsere Bäckermeister
- limitierte Auflage

Alte Meister

Dresdner Stollen® „Alte Meister“

Unsere Dresdner Stollen Edition „Alte Meister“ ist ein wahres Meisterstück, inspiriert von den Schätzen der weltberühmten Gemäldegalerie „Alte Meister“ im Dresdner Zwinger.

Genau wie die Gemälde in der Galerie, ist unser Stollen ein Kunstwerk – für den Gaumen. Die Besonderheiten dieses Stollens sind seine besonders saftige Qualität und der hohe Anteil feinsten Markenbutter. Lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmack verzaubern – ein Meisterwerk für Ihre Winterzeit!

**In Folie und Papier von Hand eingeschlagen,
Etikett und Wickelschnur mit Schleife**

1.000 g Bestell-Nr. 59075 25,00 €

Verpackung kann abweichen.

Unser Goldstück

Goldene Zeiten für Stollenliebhaber!



Das macht diesen
Stollen einzigartig:

- mit goldenen Sultaninen,
Danziger Goldwasser
und goldenem Safran
exzellent und edel



Dresdner Stollen® „Unser Goldstück“

Für dieses Prunkstück Dresdner Bäckermeisterkunst verwenden wir ausschließlich goldene Zutaten.

Die GOLDENEN SULTANINEN werden in weißem Traubensaft, bestem Weinbrand und Original Danziger Goldwasser mit 22-karätigem Blattgold eingelegt. Das teuerste Gewürz der Welt – der SAFRAN – sowie bestes ORANGEAT aus sonnengereiften Orangen verleihen unserem edelsten Stollen königlichen Geschmack und goldenes Aussehen.

**Im goldenen Geschenkkarton,
im weißen Leinensäckchen**

750 g Bestell-Nr. 59082 26,00 € (1 kg 34,67 €)

DRESDNER STOLLEN®
NUR ECHT MIT DEM SIEGEL!



*ausgenommen Vorteilspakete

DRESDNER STOLLEN

Whiskystollen

Eine absolute Rarität!

Rumstollen

Charaktervoll und unverwechselbar!

Serviervorschlag

Serviervorschlag

limitierte Auflage

Whiskystollen

Schon beim Öffnen der Verpackung wird Sie dieser Stollenduft verzaubern. Unser Whiskystollen ist eine außergewöhnliche Weihnachtsspezialität, nicht nur für Whisky-Liebhaber. Der angenehme Karamellgeschmack, verfeinert mit Vanille und edlem Whisky, ergibt einen neuartigen, rauchigen Charakter des Dresdner Traditionsgebäcks.

In Faltschachtel mit Banderole

1000 g Bestell-Nr. 59055 **23,00 €**

Das macht diesen Stollen einzigartig:

verfeinert mit Whisky
leicht rauchige Note
streng limitiert

Rumstollen

Der klassische Christstollen erhält traditionell seinen charaktervollen und unverwechselbaren Geschmack unter anderem durch in Rum eingelegte Rosinen. Diese Geschmacksnote haben wir durch die Zugabe von feinstem Rum aus Übersee noch intensiviert. Unser Rumstollen überzeugt mit einem charaktervollen Geschmack und ist besonders saftig.

In der Folie

750 g Bestell-Nr. 59074 **16,50 €** (1 kg 22,00 €)

Das macht diesen Stollen einzigartig:

mit feinstem Rum aus Übersee
besonders saftiger Stollen

DRESDNER STOLLENESPEZIALITÄTEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Butterstollen

Purer Genuss!



Butterstollen ohne Dekor

Purer Genuss – so wie der Stollen aus dem Ofen kommt. Er kann direkt verzehrt oder nach Belieben mit Puderzucker oder zerlassener Butter dekoriert werden.

Im roten Geschenkkarton

1.000 g Bestell-Nr. 20033 19,90 €



Serviervorschlag

Emil Reimann
Dresden

Flüsterstollen

Spezialität mit extra vielen Rum-Sultaninen!



Serviervorschlag

Flüsterstollen®

In unserem Flüsterstollen sind besonders viele fruchtige Rum-Sultaninen enthalten. Es sind so viele, dass sie sich flüsternd unterhalten können, so nah sind sie beieinander.

Für Freunde eines besonders saftigen Stollens und für Sultaninen-Liebhaber ist dieser Spezialität ein Muss.

In Faltschachtel mit Banderole

1.000 g Bestell-Nr. 59043 23,00 €



Das macht diesen Stollen einzigartig:

extra viele Rum-Sultaninen
machen diese Stollenspezialität
besonders saftig

DRESDNER STOLLENSPEZIALITÄTEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Mandelstollen



Serviervorschlag



Reimann Mandelstollen

Der perfekte Stollen für alle, die lieber auf Rosinen verzichten und dennoch den einzigartigen Stollengeschmack genießen wollen. Ein hoher Anteil süßer Mandeln (12 %) und die weiteren hochwertigen und traditionellen Komponenten - Zitronat und Orangeat machen diesen Stollen zu einer besonderen Köstlichkeit - auch ganz ohne Rosinen.

Im Geschenkkarton

500 g Bestell-Nr. 24005 **13,50 €** (1 kg 27,00 €)

1.000 g Bestell-Nr. 24035 **19,50 €** (1 kg 19,50 €)

Hinweis: Bestellbar ab KW 42



Das macht diesen Stollen einzigartig:

hoher Mandelanteil (12 %)
ganz ohne Rosinen
im goldgeprägten
Geschenkkarton

Schoko-Mandelstollen



Das macht diesen Stollen einzigartig:

verfeinert mit knackigen
Schokoladentropfen
umhüllt mit feinsten
Zartbitterkuvertüre



Serviervorschlag

Schoko-Mandelstollen

Für alle Schokoladenliebhaber: Unser delikater Mandelstollen, der seinen einzigartigen Geschmack durch den hohen Anteil von süßen Mandeln und bester Deutscher Markenbutter erhält, wurde mit knackigen Schokoladentropfen verfeinert und mit edler Zartbitterkuvertüre (enthält 12 % auf das Gesamtgewicht) überzogen. Mandelsplitter als Dekor runden unseren Schoko-Mandelstollen perfekt ab.

In Faltschachtel mit Banderole

500 g Bestell-Nr. 24006 **14,90 €** (1 kg 29,80 €)

Hinweis: Bestellbar ab KW 42



DRESDNER STOLLENESPEZIALITÄTEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Die Manufaktur mit Liebe zum Geschmack!

Handwerk aus Leidenschaft trifft auf hochwertige Zutaten und strengste Qualitätskontrollen.

Wir achten darauf, nur die allerbesten Zutaten für all unsere Produkte zu verwenden. Jeder Stollen wird von qualifizierten Fachleuten auf Qualität und Reifegrad geprüft. Die tägliche Produktionskontrolle der Weihnachtsstollen übernehmen unsere erfahrenen Meister und Gesellen vor Ort, während ein freies Fachlabor aus Dresden die monatlichen Kontrollen durchführt. Zu guter Letzt überprüft der Stollenschutzverband Dresdner Stollen e.V. jährlich die Qualität der Original Dresdner Stollen und verleiht anschließend die Siegelmarke „Goldener Stollen-Reiter“.



Stollen-Frischhalte-Tipp:

Ein traditioneller Dresdner Brauch ist es, den Stollen in der Mitte anzuschneiden. Schieben Sie dann die beiden verbliebenen Hälften wieder zusammen und bewahren Sie den Stollen in einem Aromabeutel auf, um ein Austrocknen der Anschnitte zu vermeiden.

Der richtige
Anschnitt macht's:

Stollen in der Mitte
halbieren und von da aus
aufschneiden:

Beide Hälften wieder zu-
sammenschieben, so bleibt
er saftig:



Wir sind Mitglied des Stollenschutzverbandes Dresdner-Stollen e.V.

Bäcker und Konditoren, die den Dresdner Stollen® herstellen dürfen, sind im Schutzverband Dresdner Stollen e.V. zusammengeschlossen. Der Verband garantiert durch sein „Stollensiegel“ die geprüfte, gleichbleibende Qualität des Dresdner Stollens®. Diese wird mehrmals im Jahr überprüft. Das Siegel garantiert zudem, dass der Stollen in Handarbeit hergestellt worden ist.

Weihnachtsstollen aus dem Erzgebirge

Nach einem Originalrezept aus dem Erzgebirge wird dieses klassische Weihnachtsgebäck in unserer Backstube hergestellt. Die harmonische Zusammenstellung der Gewürze geben diesem Stollen eine einzigartige Note.

Im Geschenkkarton

1500 g Bestell-Nr. 22065 21,90 € (1kg 14,60€)



Das macht diesen Stollen einzigartig:

Stollenspezialität nach
alter Rezeptur aus der
deutschen Weihnachtsregion
Erzgebirge

Sächsischer Christstollen

Nach sächsisch-traditioneller Rezeptur wurde statt Butter Margarine verwendet. Eine ausgewogene Menge an Zitronat und Orangeat sowie natürliches Gewürzaroma runden den Geschmack ab. Nach dem Backen wird unser Sächsischer Christstollen mit hochwertigen Butterreinfett bestrichen

Im Geschenkkarton

1500 g Bestell-Nr. 21065 18,90 € (1kg 12,60€)



Das macht diesen Stollen einzigartig:

regionale Stollenspezialität
nach traditioneller Rezeptur
pflanzliche Fette und
Trockenfrüchte
Butterfett als Dekor

Serviervorschlag

Serviervorschlag

Stollen-Halbpfünder



Serviervorschlag



„Fürstengold“ mit 3 Halbpfündern

Die beliebten Halbpfünder Rosinen-, Marzipan- und Bratapfelstollen in der festlichen „Fürstengold“-Geschenkdose – ein beeindruckendes Geschenk mit köstlichem Inhalt.

In der Geschenkdose
750 g Bestell-Nr. 20089 **23,90 €** (1kg 31,87 €)



Unsere kleinen Stollen sind ganz groß im Geschmack!

Rosinenstollen

Genießen Sie unseren handwerklich und traditionell gebackenen Rosinen-Halbpfünder, veredelt mit feinsten Butter und Puderzucker.

Veredelt mit feinsten Butter und Puderzucker



Serviervorschlag

Im Geschenkkarton

250 g Bestell-Nr. 25081 **7,50 €** (1 kg 30,00€)

In der schwarzen Geschenkdose

250 g Bestell-Nr. 25082 **8,50 €** (1 kg 34,00€)

Marzipanstollen

Bei diesem Stollen vereinen sich der traditionelle Christstollenteig mit einer feinherben Marzipanfüllung zu diesem erlesenen Stollengenuss.



Mit feiner Marzipanfüllung



Serviervorschlag

Im Geschenkkarton

250 g Bestell-Nr. 25084 **7,50 €** (1 kg 30,00€)

In der roten Geschenkdose

250 g Bestell-Nr. 25085 **8,50 €** (1 kg 34,00€)

Bratapfelstollen

Eine wohlschmeckende Kombination aus saftiger Bratapfelfüllung und dem einmaligen Geschmack des Reimann Stollenteiges.



Mit saftiger Bratapfelfüllung



Serviervorschlag

Im Geschenkkarton

250 g Bestell-Nr. 25087 **7,50 €** (1 kg 30,00€)

In der goldenen Geschenkdose

250 g Bestell-Nr. 25088 **8,50 €** (1 kg 34,00€)

STOLLEN-HALBPFÜNDER

*ausgenommen Vorteilspakete

Gefüllte Stollen



Einzigartig durch einen Kern aus feinstem Marzipan

Marzipanstollen



Mit dieser Stollenspezialität haben wir eine ganz besondere Leckerei für Stollen- und Marzipanliebhaber zugleich geschaffen. Feinstes Marzipan, saftige Rosinen, Orangeat und Zitronat verleihen unserem Marzipanstollen seinen typischen Geschmack. Nach Meisterbäcker-Tradition wird die Marzipanfüllung in den Teig eingerollt und der Stollen in der Form gebacken.

In Faltschachtel mit Banderole

750 g Bestell-Nr. 59089 16,00 € (1kg 21,33€)

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage ab Herstellung.



Einzigartig durch einen Kern feinsten Nuss-Nougat-Creme und karamellisierten Haselnüssen

Nougatstollen

Nougatliebhaber aufgepasst: Dieser leckere Stollen wird in einer Backform gebacken und besticht durch einen Teig, der mit karamellisierten Haselnüssen und einem Kern aus Nuss-Nougat-Creme verfeinert wurde. Mit Rosinen. Welche Wünsche bleiben da für Leckermäulchen noch offen?

In Faltschachtel mit Banderole

500 g Bestell-Nr. 59092 15,90 € (1kg 31,80€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.



Mohnstollen

Er ist die perfekte Ergänzung auf der festlichen Advents-Kaffeetafel. Mit unserem Mohnstollen werden Genüsse neu definiert. Fein und saftig ist er ein Muss für Liebhaber von Mohngebäcken.

In der Folie

400 g Bestell-Nr. 25007 7,90 € (1kg 19,75€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.



Unseren saftigen **Mohn-Striezel** finden Sie auf der nächsten Seite.

Dresdner Früchtebrot

Unser Früchtebrot ist ein süßes, dunkles Brot mit delikatem, eingebackenem Trockenobst und ganzen Nüssen.

In der Folie

500 g Bestell-Nr. 15600 8,90 € (1kg 17,80€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.



saftiger Teig mit ganzen Nüssen und einer ausgewogenen Trockenobstmischung

*ausgenommen Vorteilspakete

GEFÜLLTE STOLLEN

Serviervorschlag

Serviervorschlag

Serviervorschlag

Stollenkonfekte

Die leckeren Emil-Reimann-Stollenkonfekte!



Serviervorschlag

Stollenkonfekt "Marzipan"

Unser Marzipankonfekt ist mit einem Marzipananteil von 40 % ganz klar etwas für Stollen- und Marzipanliebhaber gleichermaßen.



In der Schale

300 g Bestell-Nr. 13401 5,00 € (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.

Mohn-Striezel

Mohngenuß pur – unser saftiger Mohnstriezel mit leckeren Streuseln und Zuckerglasur wie aus Omas Zeiten. Mit hochwertigem Dampf-mohn wird dieser einzigartige Striezel für Sie nach traditioneller Rezeptur gebacken.



Serviervorschlag

In der Folie

350 g Bestell-Nr. 25008 7,90 € (1 kg 22,57€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.



Wissenswertes über Mohn

Schon vor etwa 5000 Jahren wurde er in Europa als Kulturpflanze auf Feldern angebaut. Im Laufe der Zeit gelangte er in alle Teile der Welt. Der getrocknete Saft des Schlafmohns – das Opium – liefert den Rohstoff für Medikamente und Drogen, seine ölhaltigen Samen werden

häufig zum Backen oder Würzen genutzt. Der Speisemohn ist allerdings unbedenklich und verursacht keine ungewünschten Nebenwirkungen. Jeder Verarbeitungsschritt – Mahlen, Dämpfen, Trocknen, Backen – verringert zusätzlich die enthaltenen Morphinwerte.

Bratapfel-Striezel

Der Duft eines Bratapfel-Striezels erinnert uns an den weihnachtlichen Zauber aus Kindheitstagen. Er ist süß und fruchtig und mit der richtigen Prise Weihnachtsstimmung gewürzt.



Serviervorschlag



In der Folie

350 g Bestell-Nr. 25004 7,90 € (1 kg 22,57€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.

Stollenkonfekte



Stollenkonfekt "Bratapfel-Marzipan"

Bratapfelkonfekt ist eine wahre Geschmacksexplosion. Durch die süßlich-fruchtige Note des im Ofen gebratenen Apfels und des weihnachtlichen Zimt-Zucker-Überzugs entsteht ein fantastischer und aromatischer Geschmack.

In der Schale

300 g Bestell-Nr. 13400 5,00 € (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.



Stollenkonfekt "Orange-Marzipan"

Feinstes Stollenkonfekt, ganz ohne Rosinen, mit einer weihnachtlich-fruchtigen Note durch Orange-Marzipan und leckeren Orangenstückchen.

In der Schale

300 g Bestell-Nr. 13403 5,00 € (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.



Stollenkonfekt "Lebkuchen-Marzipan"

Aromatischer Lebkuchen trifft auf edle Marzipanfüllung, in unserem wohl würzigstem Stollenkonfekt.

In der Schale

300 g Bestell-Nr. 13405 5,00 € (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.



Stollenkonfekt "Mohn-Marzipan"

Unseren Konfektteig haben wir gefüllt mit saftigem Mohn-Marzipan. Eine besondere Köstlichkeit zum Advent.

In der Schale

300 g Bestell-Nr. 13402 5,00 € (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.

Das Traditionsgebäck in Naschgröße: Klein und köstlich fein!

Geschenk-
Tipp



Mandel-Stollenkonfekt

Der Stollen als Konfekt interpretiert in unserer prunkvollen Motividose mit Ansichten aus Dresden. Der hohe Mandelanteil von 25 %, saftige Rosinen, feinste Markenbutter und die zarte Vanillenote werden Sie begeistern. Zum Naschen für Zwischendurch oder auch als Geschenk perfekt geeignet.

In der ovalen roten Schmuckdose

300 g Bestell-Nr. 11050 9,50 € (1 kg 31,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.

In der Schale

300 g Bestell-Nr. 13404 5,00 € (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.

STOLLENKONFETTE

*ausgenommen Vorteilspakete

Stollenhappen

Voller Geschmack, perfekt portioniert!



Serviervorschlag

Stollenhappen

Bester Stollenteig, sorgsam in mundgerechte Häppchen geschnitten. Fruchttige Jellys und weihnachtliche Mandelmasse schmecken nach echter „Abwechslung“. Darf's ein Stückchen mehr sein?

Preisknaller
7,50 €
(1 kg 30,00 €)
statt 9,50 €

Im Geschenkkarton

250 g Bestell-Nr. 85223 **9,50 €** (1 kg 38,00 €)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Panettone



Serviervorschlag

**3x pro Woche
ganz frisch aus
unseren Öfen!**

Ein echtes Stück Handwerkskunst!

Italienische Tradition,
gebacken in Dresden.

Saftig, aromatisch, einzigartig in Textur und Geschmack – und ein echtes Stück Handwerkskunst aus unserem Hause!
Der typische Weizensauerteig reift **zwölf Stunden**, wird von unseren Bäckermeistern mehrfach intensiv geknetet und wird nach dem Backen ganz traditionell **verkehrt herum zum Erkalten** aufgehängt. So entsteht dieses wunderbar zarte, luftig-lockere Backwerk – ein Hochgenuss das ganze Jahr über! Mit bester Markenbutter, speziellen Mehlen und vielen Eiern!

Panettone

Aus fluffig und zitronigem Weizensauerteig, verfeinert mit Sultaninen und kandierten Früchten. Mit Mandelsplittern und Hagelzucker dekoriert.

In der Tüte

450 g Bestell-Nr. 60002 **12,50 €** (1 kg 27,78 €)

Mindesthaltbarkeit: 91 Tage ab Herstellung.

Preisknaller
9,90 €
(1 kg 22,00 €)
statt 12,50 €



*ausgenommen Vorteilspakete

PANETTONE

Elisenlebkuchen

Elisenlebkuchen, ungefüllt & gemischt

Durch einen besonders hohen Anteil an Mandeln, Hasel- und Walnüssen überzeugen unsere Elisenlebkuchen. Genießen Sie beide Geschmacksrichtungen: 3 Stück sind mit Zartbitterschokolade und 2 Stück mit Zuckerglasur überzogen.

Im Geschenkkarton

300 g Bestell-Nr. 17391 **7,90 €** (1 kg 26,33€)



Elisenlebkuchen mit Marzipanfüllung

Unsere nussigen Elisenlebkuchen haben wir noch zusätzlich verfeinert: Die Marzipanfüllung macht sie extra saftig und sorgt für ein zusätzliches Geschmackserlebnis. Genießen Sie beide Geschmacksrichtungen: 3 Stück sind mit Zartbitterschokolade und 2 Stück mit Zuckerglasur überzogen.

Im Geschenkkarton

350 g Bestell-Nr. 17092 **8,90 €** (1 kg 25,43€)

Serviervorschlag

Serviervorschlag

Elisenlebkuchen

Ein sehr hoher Anteil an Mandeln und Nüssen machen unsere Elisenlebkuchen besonders aromatisch und nussig. Mit Zartbitterschokolade überzogen.

5 Stück in der Tüte

300 g Bestell-Nr. 17392 **6,90 €** (1 kg 23,00€)



Elisenlebkuchen

Das kleine aber sehr feine Mitbringsel für Ihre Lieben im Advent oder zum Weihnachtsfest: Unser leckerer Elisenlebkuchen im attraktiven Geschenkkarton. Mit Zartbitterschokolade überzogen.

1 Stück im Geschenkkarton

70 g Bestell-Nr. 17046 **2,95 €** (1 kg 42,14€)



Elisen- Lebkuchenkonfekt

Die wahrscheinlich weihnachtlichste Praline der Welt!



Serviervorschlag

Elisenlebkuchenkonfekt

Ein echter Klassiker neu gedacht: die leckeren Elisenlebkuchen im Pralinen-Format sind perfekt zum Kaffee, Glühwein oder für den kleinen Weihnachts-Moment zwischendurch. Hier darf man gerne öfter zugreifen.

In der Faltschachtel

180 g Bestell-Nr. 17022 7,90 € (1 kg 43,89€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Honig-Pfefferkuchen mit Fruchtfüllungen

Wir legen Wert auf höchste Qualität. Deshalb besitzen wir hauseigene Bienenvölker, die allerbesten, natürlichen Honig produzieren. Wenn wir also Honig für unsere Delikatessen verwenden, können Sie sicher sein, dass er aus eigener Herstellung stammt.

Doch nicht nur die einzelnen Ingredienzien zählen – für geschmacklich herausragende Produkte ist es auch wichtig, sich viel Zeit für die Herstellung zu nehmen. „Was ruht, wird gut!“, lautet hier das Motto, beispielsweise für unseren Honiglagerteig. Denn handwerkliche Sorgfalt und harmonische Gewürze machen unsere Produkte zu etwas ganz Besonderem – und daher auch zu idealen Geschenken für die Advents- und Weihnachtszeit.



Unsere eigenen Bienenvölker! Fast 1 Million Bienen fliegen seit 2021 für uns durch Sachsen und Thüringen. So wird die Pflanzenwelt unterstützt – und etwas gegen das Bienensterben getan.

Geschenkdose "Emils Lebkuchenhaus"

Unsere beliebten Honig-Pfefferkuchenspitzen kommen hier in einer besonders schönen und hochwertigen Dose aus Metall in Lebkuchenhaus-Optik. Ein besonderes Highlight und nur in dieser Edition: Himbeer-Pfefferkuchenspitzen umhüllt mit weißer Schokolade!

Inhalt 450 g, in der Geschenkdose

je 150 g Honig-Pfefferkuchenspitzen mit den Fruchtfüllungen: Erdeere und Kirsche mit dunkler Schokolade und Himbeere mit weißer Schokolade im Blister

3-teilig Bestell-Nr. 60499 12,90 € (1 kg 28,67€)

NEU!

Exklusiv in dieser Geschenkdose erhältlich: Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Himbeerfrucht-füllung und weißer Schokolade überzogen

Serviervorschlag



*ausgenommen Vorteilspakete

ELISEN & HONIGPFEFFERKUCHEN

Honig-Pfefferkuchen mit Fruchtfüllungen



Mit Honiglagerteig
handwerklich hergestellt.

Honig-Pfefferkuchenspitzen

Echter Honig in unserem aufwendigen Honiglagerteig, viel Hingabe und Geduld machen unsere Honig-Pfefferkuchenspitzen so besonders fluffig und saftig. Durch eine fruchtige Erdbeer- oder Kirsch-Fruchtfüllung und eine Umhüllung aus Zartbitterschokolade werden sie fruchtig, süß und unwiderstehlich.

Mit Kirschfruchtfüllung, in der Tüte

250 g Bestell-Nr. 17073 5,90 € (1 kg 23,60€)

Mit Erdbeerfruchtfüllung, in der Tüte

250 g Bestell-Nr. 17074 5,90 € (1 kg 23,60€)



Dresdner Spezialität – nach Originalrezept!



Basler Leckerli

Lebkuchengebäck nach traditioneller Basler Art und mit unserer Expertise verfeinert. Mit Honig, kandierten Früchten und Mandeln gebacken. Der Zuckerguss ergibt das typische Wolkenmuster.

In der Faltschachtel

240 g Bestell-Nr. 17020 5,90 € (1 kg 24,58€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Lebkuchen-Dessertschnitten

Unsere Lebkuchenschnitten sind die gekonnte Kombination aus aromatischem Lebkuchen-Lagerteig, einer leckeren Füllung aus Fruchtgelee und feinstem Marzipan und einem Überzug aus Zartbitterschokolade.

Im Blister

200 g Bestell-Nr. 16099 7,50 € (1 kg 37,50€)

Mindesthaltbarkeit: 63 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

HONIG-PFEFFERKUCHEN UND CO.

Serviervorschlag

*ausgenommen Vorteilspakete

Baumkuchen

Der König der Kuchen!

Serviervorschlag



Dresdner Baumkuchen umhüllt mit weißer Schokolade

Das traditionelle und handwerkliche Gebäck überzogen mit zartschmelzender weißer Schokolade in Premiumqualität.

In der Faltschachtel

300 g Bestell-Nr. 51311 **9,90 €** (1 kg 33,00€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Dresdner Baumkuchen Natur ganz ohne Schokolade

Der pure und unverfälschte Baumkuchengenuss nach feinstem Rezeptur, handwerklich gebacken und mit Weinbrand bestrichen!

Im Geschenkkarton

400 g Bestell-Nr. 51510 **9,90 €** (1 kg 24,75€)

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage ab Herstellung.



Dresdner Baumkuchenring

Einzelne Baumkuchenringe für mehrfachen Genuss.

umhüllt mit Vollmilchschokolade, in der Tüte

180 g Bestell-Nr. 60028 **5,90 €** (1 kg 32,78€)

umhüllt mit Zartbitterschokolade, in der Tüte

180 g Bestell-Nr. 60029 **5,90 €** (1 kg 32,78€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Dresdner Baumkuchen mit Nougatfüllung

Unser beliebter Baumkuchen gefüllt mit nussig-süßer Nougatcreme. Ein himmlischer Genuss.

umhüllt mit Zartbitterschokolade, in der Tüte

200 g Bestell-Nr. 60027 **8,50 €** (1 kg 42,50€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



*ausgenommen Vorteilspakete

BAUMKUCHEN

Baumkuchen



Serviervorschlag

Dresdner Baumkuchen, in der Faltschachtel

Schicht für Schicht, wie Jahresringe eines Baumstammes, wird diese Dresdner Spezialität gebacken. Traditionell backen die dünnen einzelnen Teigschichten über Feuerwalzen durch und ergeben dann ihre charakteristische Optik.

umhüllt mit Zartbitterschokolade

300 g Bestell-Nr. 60010 9,90 € (1 kg 33,00€)

umhüllt mit Vollmilkschokolade

300 g Bestell-Nr. 60014 9,90 € (1 kg 33,00€)

mit Eierlikör-Aroma, umhüllt mit Zartbitterschokolade

300 g Bestell-Nr. 60016 9,90 € (1 kg 33,00€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Schicht für Schicht ein Hochgenuss!

Dresdner Baumkuchen, in der Schmuckdose

Der traditionelle Baumkuchen in der Fürstenzug-Antikdose mit historischen Dresden-Motiven ist das perfekte Geschenk unter dem Weihnachtsbaum. Umhüllt mit Zartbitterschokolade.

In der schwarzen Antikdose

250 g Bestell-Nr. 60013 9,90 € (1 kg 39,60€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Verschenken Sie doch mal wieder einen Ring!

Unseren Baumkuchenring mit weihnachtlichem Dekor erhalten Sie in einem schönen Geschenkkarton.

Dresdner Baumkuchenring mit weihnachtlichem Dekor

Dieser Baumkuchenring - umhüllt von edler Zartbitterschokolade - wurde liebevoll mit weihnachtlichen Motiven dekoriert. Er bringt besinnliche Stimmung auf den Kaffeetisch und Genuss in Ihr Zuhause. (Weihnachtliches Dekor kann abweichen.)

Ø 12,5 cm, im Geschenkkarton

180 g Bestell-Nr. 60030 7,90 € (1 kg 43,89 €)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



BAUMKUCHEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Baumkuchenspitzen

in vielen köstlichen Geschmacksvarianten!

Was ist noch exquisiter und feiner als der beliebte, traditionelle Baumkuchen, der auch „König der Kuchen“ genannt wird? Baumkuchenspitzen!

Für dieses wunderbare Weihnachts-Konfekt werden unsere Baumkuchenringe in trapezförmige, gleichmäßige und mundgerechte Stückchen geschnitten. Diese werden anschließend mit hochwertiger Schokolade überzogen – fertig sind die Baumkuchenspitzen.

Serviervorschlag

Baumkuchenspitzen

Der aromatische Baumkuchen in klein und mit noch mehr Schokolade! In mundgerechten Stücken und mit einem Überzug aus Zartbitterschokolade kann man hier wirklich nicht widerstehen.

In der Faltschachtel

110 g Bestell-Nr. 60004
5,90 € (1 kg 53,64€)

Baumkuchenspitzen mit Rum

Unsere Baumkuchenspitzen werden mit vollmundigem Jamaica-Rum abgeschmeckt. Besonders köstlich in der Kombination mit dem Zartbitter-Schokoladen-Guss.

In der Schale

200 g Bestell-Nr. 60031
7,90 € (1 kg 39,50€)

Baumkuchenspitzen mit Eierlikör

Mundgerechte Stückchen des „Königs der Kuchen“, herrlich verfeinert mit Eierlikör. Umhüllt mit Zartbitterschokolade.

In der Schale

200 g Bestell-Nr. 60033
7,90 € (1 kg 39,50€)

Dominosteine

Emil Reimann
Dresden



Serviervorschlag

Feinste Dominosteine

Unsere saftigen Dominosteine aus würzigem Lebkuchenteig, fruchtigem Kirschsaftegelee und feinstem Marzipan werden mit hochwertiger, zart schmelzender Zartbitterschokolade überzogen.

Im Geschenkkarton

220 g Bestell-Nr. 61009 6,50 € (1 kg 29,55€)

Dominosteine und Baumkuchenspitzen mit Rum

Das ideale Fest-Präsent für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker? Zwei unserer beliebtesten Weihnachts-Spezialitäten in einer wunderschönen, hochwertigen Schmuckdose, verziert mit Ansichten Dresdens.

Inhalt

Dominosteine, 150 g
Baumkuchenspitzen mit Rum, 150 g

In der Schmuckdose

300 g Bestell-Nr. 51312 9,90 € (1 kg 33,00€)



*ausgenommen Vorteilspakete

BAUMKUCHENSPIZZEN & DOMINOSTEINE

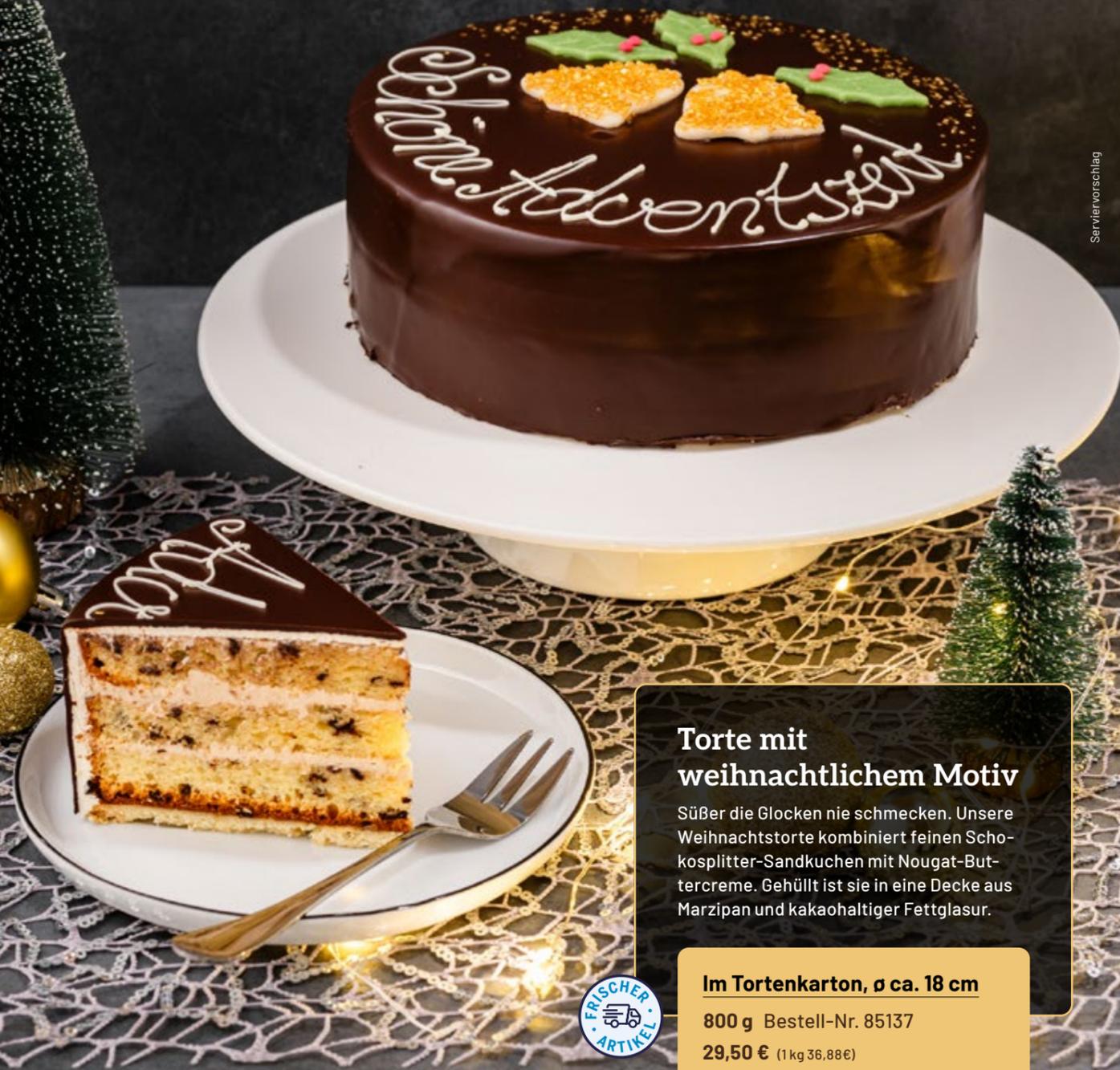
Torten & Kuchen



Emil Reimann
Dresden

Festliche Stimmung und ein wahrer Augenschmaus!

Eine Torte ist zweifellos das strahlende Highlight auf jeder festlichen Kaffeetafel. Schon beim Anschneiden spürt man die Vorfreude. Stück für Stück verteilt man sie auf die Teller - Freunde und Familie versammeln sich um unsere gebackenen Kunstwerke zu teilen. Ein Genuss für Gaumen und Augen!



Serviervorschlag

Torte mit weihnachtlichem Motiv

Süßer die Glocken nie schmecken. Unsere Weihnachtstorte kombiniert feinen Schokosplitter-Sandkuchen mit Nougat-Buttercreme. Gehüllt ist sie in eine Decke aus Marzipan und kakaohaltiger Fettglasur.

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

800 g Bestell-Nr. 85137

29,50 € (1 kg 36,88€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

Torte "Weihnachtszauber"

Hinter glamourösem Design entdecken Sie das außergewöhnliche, perfekte Zusammenspiel aus Orange und Pistazie. Diese extravagante Torte ist das Highlight auf Ihrer Festtagstafel. Mit herausragendem Können liebevoll von unseren Meisterkonditorinnen kreiert.

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

1000 g Bestell-Nr. 85017

29,50 €

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

Mozarttorte

Mozarts Musik gilt als magisch, überaus emotional und perfekt in ihren Kompositionen. Sie wird weltweit geachtet und geliebt. Um diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden, haben unsere Meisterkonditoren ihr gesamtes Können gezeigt und eine harmonische Komposition aus Pistaziencreme, feinstem Nougat und Marzipan geschaffen. Der Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur wird liebevoll dekoriert mit Violinen aus Schokolade und gehackten Pistazien.

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

900 g Bestell-Nr. 85130

29,50 € (1 kg 32,78€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



TORTEN & KUCHEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Dresdner Nougattorte

Eine herausragende Konditor-Spezialität und ein Gedicht von einer Torte! Reich gefüllt mit Nougatbuttercreme, verfeinert mit Nougatstückchen und überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur. Märchenhaft dekoriert - diese Köstlichkeit macht Eindruck auf jeder Kaffeetafel und schmeckt einfach himmlisch!



Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

1200 g Bestell-Nr. 85134

29,50 € (1 kg 24,58€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Dresdner Eierschecke

Der Schriftsteller Erich Kästner sagte einmal: "Die Eierschecke ist eine Kuchensorte, die zum Schaden der Menschheit auf dem Rest des Globus unbekannt geblieben ist.". Seit Kästner ist allerdings viel geschehen, was die Bekanntheit und Beliebtheit unserer Dresdner Kuchenspezialität angeht. Die oberste, fluffige Schicht besteht aus Vanillepudding, mit Butter und Zucker cremig gerührtem Eigelb und anschließend untergehobenem schaumig geschlagenem Eiweiß. Darunter eine saftige Quarkmasse auf lockerem Hefeteig. Dieser Kuchen zergeht förmlich auf der Zunge.



Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

1000 g Bestell-Nr. 85112

19,90 €

Mindesthaltbarkeit: 3 Tage ab Herstellung.



Eierschecke mit Bratäpfel

Köstliche Eierschecke nach traditioneller Rezeptur, wunderbar verfeinert mit fruchtig-würzigen Bratäpfeln.



Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

1100 g Bestell-Nr. 85112

19,90 € (1 kg 18,09€)

Mindesthaltbarkeit: 3 Tage ab Herstellung.



Reimanns Marzipantorte

In dieser edlen Torte wechseln sich lockere Biskuit, fruchtige Creme und edles Marzipan schichtweise ab. Ein feiner weißer Überzug, der von unseren Konditoren handwerklich liebevoll gestaltet wird, rundet diese festliche Torte ab.

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

1200 g Bestell-Nr. 85110

29,50 € (1 kg 24,58€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag



Mohnkuchen mit Schecke

Diese gelungene Kombination – für Mohn- und Eierscheckenfreunde zugleich. Mit saftigem Mohn und der leckeren goldgelben Schecke als Decke ist er der ideale Adventskuchen.

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

950 g Bestell-Nr. 85117

19,90 € (1 kg 20,95€)

Mindesthaltbarkeit: 3 Tage ab Herstellung.



Servivorschlag



Mohnkuchen mit Streusel

Mehr Mohnenuss geht nicht: Ein saftiger Mohnkuchen mit goldenen Butterstreuseln gekrönt. Mohnkenner werden diese Spezialität lieben!

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

950 g Bestell-Nr. 85107

19,90 € (1 kg 20,95€)

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage ab Herstellung.



Kalter Hund mit Nuss-Nougatcreme und Kaffee verfeinert

Unsere Empfehlung für Kakaoliebhaber: Nach Großmutter's Rezept kreiert, weckt diese Spezialität Kindheitserinnerungen. Zartschmelzende Nuss-Nougatschichten wechseln sich mit feinen Butterkeksen ab. Ein Klassiker für jede Festtafel.

Im Blister

400 g Bestell-Nr. 60048 6,90 € (1 kg 17,25€)

Mindesthaltbarkeit: 3 Monate ab Herstellung.



Servivorschlag

*ausgenommen Vorteilspakete

Weitere köstliche Torten und Kuchen
finden Sie in unserem Online-Shop

Bestellen Sie im Online-Shop und **sparen Sie 5%** auf den gesamten Einkauf* mit dem Code: 24XMAS

shop.emil-reimann.de



Serviervorschlag



Omas Gugelhupf mit Kokos

Frisch gebackener Gugelhupf, verfeinert mit Kokosraspeln. Die Zuckerglasur sorgt für genau die richtige Süße.

In der Folie

400 g Bestell-Nr. 85094 **6,20 €** (1 kg 15,50€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

Omas Gugelhupf mit weihnachtlichem Gewürz

Ein klassischer Gugelhupfteig, harmonisch verfeinert mit typischen Lebkuchen-Gewürzen wie Zimt und Kardamon. Dunkle Zartbitter-Schokolaglasur, mit zuckrigen "Schneeflöckchen".

In der Folie

450 g Bestell-Nr. 85114 **6,90 €** (1 kg 15,33€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

Gugelhupf à la "Schwarzwälder Kirsch"

Geschmack und Aussehen sprechen für sich: Schokolade, Kirschen und feiner Rührteig mit Kirschwasser verfeinert.

In der Folie

450 g Bestell-Nr. 85091 **7,50 €** (1 kg 16,67€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

Weitere Gugelhupfvarianten
finden Sie in unserem Online-Shop

Schaumzucker



Serviervorschlag

Schaumzucker-Weihnachtsmann

Der Mix macht's! Zartschmelzender Schaumzucker in bunten Farben, mit Zuckerperlen und ohne. Dazwischen versteckt sich der ein oder andere essbare Weihnachtsmann.



In der Kunststoff-Dose
40 g Bestell-Nr. 27310
3,90 € (1 kg 97,50€)

Schaumzucker-Wichtel

Nanu, wer sind denn diese lustigen Kerlchen? Die Wichtel natürlich! In weihnachtlichen Farben und zuckrig lecker.



In der Kunststoff-Dose
40 g Bestell-Nr. 27311
3,90 € (1 kg 97,50€)

Schaumzucker-Smiley

Smileys sind eine fröhliche Alternative zu klassischen Weihnachts-Motiven und nicht nur bei Kindern beliebt.



In der Kunststoff-Dose
40 g Bestell-Nr. 27312
3,90 € (1 kg 97,50€)



Serviervorschlag

Schaumzucker Tropfen

Je kleiner, desto öfter kann man sie genießen. Lecker auch als Topping auf einer heißen Schokolade oder als luftige Dekoration für Kekse und Kuchen.

In der Kunststoff-Dose
75 g Bestell-Nr. 27314
3,90 € (1 kg 52,00€)

Schaumzucker bunt mit Dekor

Was wäre Weihnachten ohne Zuckerstreusel? In Kombination mit luftigem Schaumzucker schmecken die knackigen Perlen fantastisch.

In der Kunststoff-Dose
75 g Bestell-Nr. 27313
3,90 € (1 kg 52,00€)



Serviervorschlag

Weitere Schaumzucker-Artikel
finden Sie in unserem Online-Shop

Bestellen Sie im Online-Shop und **sparen Sie 5%** auf den gesamten Einkauf* mit dem Code: 24XMAS shop.emil-reimann.de

SCHAUMZUCKER

*ausgenommen Vorteilspakete

Feinstes Gebäck

Täglich frisch für Sie gebacken!

Seit über einem Jahrhundert steht Emil Reimann für feinste Backkunst und höchste Qualität. Unsere Kekse und unser Gebäck werden nach hauseigenen, traditionellen Rezepten und mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Jedes Stück ist ein Meisterwerk, das den unverwechselbaren Geschmack und die Handwerkskunst unserer Bäckermeister widerspiegelt. Entdecken Sie eine breite Palette an Köstlichkeiten – von zarten Butterkeksen über würzige Lebkuchen bis hin zu feinem Mürbeteiggebäck. Jedes Produkt ist ein Genuss für die Sinne.



Feinste Buttergebäckauslese

Diese goldene Geschenkschachtel mit einer bunten Mischung aus leckeren Buttermürbeteigplätzchen darf unter keinem Christbaum fehlen. Alles, was das Herz von Keks-Liebhabern höher schlagen lässt, kann man hier finden.

Im Geschenkkarton

400 g Bestell-Nr. 12070 **9,90 €** (1 kg 24,75€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Buttergebäck Sandtaler

Wie das duftet – die kleinen Sandtaler sind feinstes Buttergebäck mit einem zarten Zuckerrand. Ein Gebäck-Klassiker, nicht nur zur Weihnachtszeit.



In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 15430 **3,90 €** (1 kg 22,94€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Buttergebäck "Heidesand"

Diese leichten und lockeren Kekse gehören ebenfalls zu den Plätzchen-Klassikern zu Weihnachten. Die feine Kakaonote garantiert puren Genuss.



In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 15156 **3,90 €** (1 kg 22,94€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Buttergebäck Schoko-Zimttaler

Unsere zarten Schoko-Zimttaler mit Schokoraspeln und einem Hauch von Zimt zaubern weihnachtliches Flair auf Ihren Kaffeetisch.



In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 15135 **3,90 €** (1 kg 22,94€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Buttergebäck Butterschnecke

Der liebevoll ausgerollte Plätzchenteig wird in 2 Lagen gewickelt – so entsteht dieses schöne Dekor.



In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 15161 **3,90 €** (1 kg 22,94€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Buttergebäck "Butter S" hell mit Hagelzucker

Leckeres, helles Buttergebäck mit hochwertiger, echter Qualitätsbutter, sorgfältig in S-Form gebacken und mit Hagelzucker verziert.



In der Schale

250 g Bestell-Nr. 12072 **5,90 €** (1 kg 23,60€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Buttergebäck Schwarz-Weiß

Unser Klassiker unter den Keksen mit ausgewogenem Kakao-Vanille-Geschmack ist das Buttergebäck „Schwarz-Weiß“ mit dem charakteristischen Schachbrettmuster.



In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 15450 **3,90 €** (1 kg 22,94€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Vanillekipferl

Butter-Vanillekipferl sind das ideale Gebäck auf der Kaffeetafel in der Advents- und Weihnachtszeit. Sie überzeugen mit Ihrer nussigen Textur und der süßen Vanillenote.

In der Schale

200 g Bestell-Nr. 12079 **6,40 €** (1 kg 32,00€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Bärentatzen hell mit Schokofuß

Bärentatzen mit Butter gebacken und in Zartbitterkuvertüre getaucht.



In der Schale

250 g Bestell-Nr. 12078 **4,90 €** (1 kg 19,60€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Zimtsterne

Süße Kekssterne mit intensivem Zimtgeschmack, geriebenen Mandeln und einer Eiweiß-Zuckerglasur.



In der Schale

200 g Bestell-Nr. 12038 **6,90 €** (1 kg 34,50€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Marzipan-Spritzgebäck

Ein ganz samtig-weiches Gebäck, das Marzipan und Zartbitter-Schokolade traumhaft kombiniert. Für Marzipanliebhaber ein Hochgenuss!

In der Schale

250 g Bestell-Nr. 12087 **5,90 €** (1 kg 23,60€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Preisknaller
4,90 €
statt 5,90 €
(1 kg 19,60€)





Buttermürbeteig- Weihnachtsfiguren

Unser feines Buttermürbeteiggebäck in weihnachtlichen Formen und in Schokoladenkuvertüre getaucht.

In der Schale

130 g Bestell-Nr. 15440 **4,50 €** (1 kg 34,61€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Weihnachtliche Gebäckauswahl

Unser einzigartig köstliches, harmonisch zusammengestelltes Gebäcksortiment begeistert Gäste und Familie.

Im Geschenkkarton

350 g Bestell-Nr. 12068 **10,90 €** (1 kg 31,14€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Preisknaller
9,90 €
(1 kg 28,29€)
statt 10,90 €



Feuergebrannte Mandeln

Nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt ein Klassiker. Unsere gebrannten Mandeln sind knackig, süß und nussig und werden traditionell feuergebrannt in einer heißen Zuckerlösung.

In der Tüte

100 g Bestell-Nr. 12184 **3,90 €** (1 kg 39,00€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.

Feinste Nusskreationen

Eine herrliche Auswahl knackig-frischer Nusspezialitäten – welch ein „Hochge-Nuss!“

Im Geschenkkarton

350 g Bestell-Nr. 12069 **12,00 €** (1 kg 34,29€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Preisknaller
9,90 €
(1 kg 28,29€)
statt 12,00 €





Müslitaler

Unsere Taler mit Sesam, Mandeln, Kürbis- und Sonnenblumenkernen haben einen feinen, karamelligen Geschmack und sind schokoladig mit Zartbitter-Schokolade garniert!

In der Schale

200 g Bestell-Nr. 12067 **7,90 €** (1 kg 39,50€)

Mindesthaltbarkeit: 56 Tage ab Herstellung.



Cashewkracher

Fruchtig und nussig gleichzeitig! Unsere Cashewkracher sind geradezu exotisch: mit hochwertigen Cashew-Nüssen, Papaya und Zartbitterschokolade sind sie ein wahres Geschmackserlebnis.

In der Schale

200 g Bestell-Nr. 12066 **7,90 €** (1 kg 39,50€)

Mindesthaltbarkeit: 56 Tage ab Herstellung.



Florentiner

Köstlich-nussig-knackig! Florentiner, die in Florenz erfunden wurden, verführen Sie mit einer Mischung aus karamellisierten Mandeln, Zitronat und roten Gellies-Stückchen eingetaucht in feinste Zartbitter-Schokolade.

In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 12165 **6,90 €** (1 kg 40,59€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Erdnuss-Karamell-Happen

Sooo gut, so sahnig weich, voller Karamell und mit vielen knackigen, leicht gesalzenen Erdnüssen und Zitronenschale im Teig und der Fuß ist in Zartbitterkuvertüre getaucht.

In der Schale

280 g Bestell-Nr. 12082 **7,90 €** (1 kg 28,21€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Wichtige Informationen

zum Versand von Frischeartikeln!

Feinstes Gebäck oder eine Kuchenspezialität – ganz frisch für Sie gebacken und verziert, ohne Aufwand oder Einkauf?

Bestellen Sie doch einfach unsere herrlichen Torten, Kuchen oder Backwaren, ganz frisch und in herausragender Qualität. Unser Spezial-Versandservice bringt Ihnen Ihre Lieferung blitzschnell und sicher direkt zu Ihnen nach Hause – Sie dürfen einfach ganz entspannt genießen!



Sie haben einen „Frischeartikel“ bestellt?

Bitte beachten Sie unbedingt, dass alle Produkt-Spezialitäten, die dieses Zeichen tragen, frisch für Sie hergestellt und sofort versandt werden. Bis zum Verzehr muss das Produkt kühl (bei 4–7°C) gelagert und innerhalb weniger Tage verzehrt werden. **Um die Frische unserer Produkte jederzeit sicherstellen zu können, verschicken wir ausschließlich von Montag bis Donnerstag!**



Spezial-Versand direkt zu Ihnen nach Hause in geprüfter Verpackung!

So einfach bestellen Sie:

- Telefon **+49(0)351 27288-10**
- Oktober bis Dezember Mo. bis Fr. von 8 bis 18 Uhr, Sa. von 8 bis 16 Uhr
- Januar bis September Mo. bis Fr. von 8 bis 16 Uhr
- Online **shop.emil-reimann.de**
- Fax **+49(0)351 27288-19**
- E-Mail **kundenservice@emil-reimann.de**
- Post **mit unserem Bestellformular**

*ausgenommen Vorteilspakete

FEINSTES GEBÄCK

Serviervorschlag

Dauerbackwaren



Serviervorschlag

Nussecken

Eine erlesene Nussmischung, feinsten Honig und ein in Schokolade gehüllter Keksboden machen diese Nussecken zu einer ganz besonderen Nascherei.



Im Tray, 6 Stück

400 g Bestell-Nr. 12063 **9,90 €** (1kg 24,75€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.

Mandelhörnchen

Bei jedem Kaffeekränzchen und zur „Tea-Time“ besonders beliebt! Das köstlich zarte Gebäck mit feinen Mandeln und leckerer Zartbitterschokolade am Boden.



Im Tray, 4 Stück

440 g Bestell-Nr. 12062 **9,90 €** (1kg 22,50€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.



Nougatring hell

Zwei Ringe aus feinsten Sandmasse wurden mit edler Nougatcreme gefüllt und in Schokolade getaucht.



Im Tray, 3 Stück

350 g Bestell-Nr. 12085 **5,90 €** (1kg 16,86€)

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage ab Herstellung.



Makronenherzen mit Mehrfruchtfüllung

Die leckere Makronenmasse mit edlem Marzipan, platziert auf Butterkeks umschließt ein Herz aus Mehrfruchtfüllung.



Im Tray, 3 Stück

300 g Bestell-Nr. 12060 **6,90 €** (1kg 23,00€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.



*Einfach online
bestellen und
sparen!*

5% Rabatt

Mit dem Code: **24XMAS** erhalten Sie in unserem Online-Shop 5% auf das komplettes Sortiment**.

**keine Terminbestellung möglich.

Makronen



Serviervorschlag

Das saftige
Advents- und
Weihnachtsgebäck!

Haselnusmakronen

Sie haben Lust auf Makronen ohne Kokos? Dann sind unsere Haselnusmakronen genau das Richtige – nicht nur für Nussliebhaber: leicht, fluffig und nicht zu süß.

In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 17195 **4,90 €** (1 kg 28,82€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.

Kokosmakronen Batida de Coco

Der karibische Genuss aus Dresden! Unsere zarten Kokosmakronen mit Batida de Coco verfeinert.

In der Tüte

170 g Bestell-Nr. 15490 **4,90 €** (1 kg 28,82€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



Serviervorschlag

Große Kokosmakronen mit Schokofuß

Saftiges Kokosgebäck – schmackhaft und besonders groß. Der Boden wurde in edle Zartbitterschokolade getaucht.

Im Blister, 6 Stück

500 g Bestell-Nr. 15292 **8,90 €** (1 kg 17,80€)

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage ab Herstellung.



Kokosmakronen mit Nougatfüllung

Saftig, zart und überraschend! Makronen aus exotischen Kokosraspeln und einem zart schmelzenden, vollmundigen Nuss-Nougat-Kern.

In der Schale

200 g Bestell-Nr. 15298 **6,90 €** (1 kg 34,50€)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Herstellung.



*ausgenommen Vorteilspakete



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Süße Schoko- & Trüffel-Träume

Tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses mit unseren edlen Trüffel- und Pralinenspezialitäten. Jede Kreation ist eine schöne Komposition, die nur aus den edelsten Rohstoffen gefertigt wird. Erleben Sie eine kleine Geschmacksexplosion und lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unserer Produkte verzaubern.

Lassen Sie sich von unseren exquisiten Pralinenkreationen begeistern!

Die Extraklasse – für Sie kreiert! Unsere Pralinen werden in unserer Manufaktur von unseren Chocolatiers von Hand gefertigt. Selbstverständlich verwenden wir nur die erlesensten Zutaten! Jede Praline wird dann sorgfältig und liebevoll dekoriert. Kosten Sie unbedingt alle unsere Sorten – präsentiert im eleganten Geschenkkarton mit Fenster.



Pralinen- und Trüffelmischung** (mit & ohne Alkohol)

Edle Mischung aus bis 13 verschiedenen Pralinen und Trüffeln, mit und auch ohne Alkohol.

Im Geschenkkarton

160 g Bestell-Nr. 15829
12,50 € (1 kg 78,13€)

Pralinen- und Trüffelmischung** (ohne Alkohol)

Hochwertige Rohstoffe in perfekter Komposition – eine feine Mischung, ganz ohne Alkohol.

Im Geschenkkarton

160 g Bestell-Nr. 15827
12,50 € (1 kg 78,13€)

Pralinen- und Trüffelmischung** (mit Alkohol)

Ein Augen- und Gaumenschmaus gleichermaßen. Alle Pralinen und Trüffel enthalten Alkohol.

Im Geschenkkarton

160 g Bestell-Nr. 15828
12,50 € (1 kg 78,13€)

**Änderungen in Bestückung und Design vorbehalten.

Trüffelmischung* (mit & ohne Alkohol)

Verschiedenste Trüffelkompositionen vereint – fruchtig, meisterhaft, schokoladig. Ein Muss für den stilbewussten Genießer und auch ideal zum Verschenken.

Im Geschenkkarton

75 g Bestell-Nr. 15826 6,50 € (1 kg 83,67€)



*ausgenommen Vorteilspakete

CONFISERIE

Dresdner Zipfel

Himmliche Pralinen mit dem Doppelkern!

Unsere Patissiers von Emil Reimann haben ihr handwerkliches Können gezeigt und diese kleinen Pralinen-Wunderwerke erschaffen. Um die Genussmomente zu verdoppeln, wurden jeweils zwei ausbalancierte Kernfüllungen kreiert und diese anschließend liebevoll mit feinstem Marzipan und edler Zartbitter-Schokolade ummantelt. Gekonnte Toppings verschiedenster Zutaten runden die Dresdner Zipfel ab.

DIE
MIT DEM
DOPPELTEN
GENUSSKERN



Feinste Handarbeit unserer Patissiers



Dresdner Zipfel Nuss-Nougat-Krokant

**In der Faltschachtel,
5 Stück**

90 g Bestell-Nr. 15806

7,90 € (1 kg 87,78€)

Mindesthaltbarkeit:
42 Tage ab Herstellung.

Dresdner Zipfel Eierlikör-Blaubeer-Kokos mit Alkohol

**In der Faltschachtel,
5 Stück**

90 g Bestell-Nr. 15801

7,90 € (1 kg 87,78€)

Mindesthaltbarkeit:
42 Tage ab Herstellung.

Dresdner Zipfel Pistazie-Kirsch-Mandel

**In der Faltschachtel,
5 Stück**

90 g Bestell-Nr. 15800

7,90 € (1 kg 87,78€)

Mindesthaltbarkeit:
42 Tage ab Herstellung.



Abbildungen ähnlich.
Verpackungen können abweichen.

Schokobombe

NEU!

Zartschmelzende Schokolade und Marshmallows
als unwiderstehliche Geschmacksexplosion.

So geht's:

1. Platzieren Sie die Schokobombe in einer großen Tasse.
2. Übergießen Sie die Schokobombe mit 250 ml heißer Milch (oder eine Alternative).
3. Die Schokolade schmilzt und offenbart ihren Marshmallow-Kern.
4. Umrühren & Genießen.



Schokobombe Vollmilchschokolade

In der Faltschachtel

50 g Bestell-Nr. 13001

5,50 € (1 kg 110,00€)

Schokobombe Zartbitterschokolade

In der Faltschachtel

50 g Bestell-Nr. 13002

5,50 € (1 kg 110,00€)

Schokobombe Weiße Schokolade

In der Faltschachtel

50 g Bestell-Nr. 13003

5,50 € (1 kg 110,00€)

*ausgenommen Vorteilspakete

DRESDNER ZIPFEL & SCHOKOBOMBE

Schokoladige Figuren

aus Edelvollmilchschokolade



Serviervorschlag



14,5 cm

**Schokofigur
"Weihnachtsmann
Santa Claus"**

In der Tüte, 14,5 cm

100 g Bestell-Nr. 11631

7,50 € (1 kg 75,00€)

**Schokofigur
"Weihnachtsmann
mit Sack und Teddy"**

In der Tüte, 12,5 cm

75 g Bestell-Nr. 11630

5,90 € (1 kg 78,67€)

Abbildung ähnlich.

Besonders beliebt!

"Dresdner Kugeln"

Waffelbällchen mit Nougatcremefüllung

Diese mit Milkschokolade dragierten Waffelkugeln sind mit zart schmelzender Nougat-Creme gefüllt. Für die Unterwegs-Naschkatzen unter uns haben wir sie verpackt in der praktischen Runddose.

In der Runddose

280 g Bestell-Nr. 12102 **7,90 €** (1 kg 28,21€)



Schokololly "Weihnachtsbär"

In der Tüte

35 g Bestell-Nr. 11633

2,90 € (1 kg 82,86€)

Schokololly "Rentier"

In der Tüte

35 g Bestell-Nr. 11634

2,90 € (1 kg 82,86€)

Schokololly "Weihnachtsmann"

In der Tüte

35 g Bestell-Nr. 11632

2,90 € (1 kg 82,86€)

Spezialitäten aus Marzipan



Serviervorschlag

Premium Edelmarzipan-kartoffeln

Premium Edelmarzipan-Kartoffeln aus 90 % Rohmasse mit leichter Kakaonote, fein gepudert.



In der Tüte

150 g Bestell-Nr. 11621
4,95 € (1 kg 33,00€)

Edelmarzipan-kartoffeln

Edelmarzipan-Kartoffeln aus 80 % Rohmasse fein gepudert in Kakao-pulver



In der Tüte

200 g Bestell-Nr. 11620
4,95 € (1 kg 24,75€)

Königsberger Bruch-Edelmarzipan geflämmt

Charakteristisch für das Original Königsberger Marzipan sind die hohe Marzipanqualität sowie das Flämmen (Backen), wodurch das feine Röstaroma entsteht.



In der Tüte

250 g Bestell-Nr. 11622
4,95 € (1 kg 19,80€)

Marzipanbrot Wildberry-Lillet in weißer Schokolade

Der fruchtige Waldbeergeschmack in Kombination mit einem Hauch Lillet sorgt für einen spritzig-frischen Genuss. Probieren Sie einfach mal!



In der Folie

100 g Bestell-Nr. 11625 3,49 € (1 kg 34,90€)

Premium Marzipanbrot 60 % Mandeln

Dieses ganz besondere Marzipan-Brot vereint allerhöchste Marzipanqualität mit 60 % Mandelanteil im Marzipan und hochfeine Zartbitterschokolade.



In der Folie

100 g Bestell-Nr. 11623 3,49 € (1 kg 34,90€)

Marzipanbrot Himbeere und Mandel in weißer Schokolade

Die Kombination von Himbeermarzipan und weißer Schokolade ist besonders schmackhaft und schmeckt zu jeder Jahreszeit vorzüglich.



In der Folie

100 g Bestell-Nr. 11626 3,49 € (1 kg 34,90€)

Pistazien Marzipanbrot

Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis garantiert Ihnen das Marzipan-Brot mit Pistazien, umhüllt von Zartbitterschokolade.



In der Folie

100 g Bestell-Nr. 11624 3,95 € (1 kg 39,50€)

Weihnachtsmann Frosti



In der Tüte

60 g Bestell-Nr. 11628
8,69 € (1 kg 144,83€)

Glücksschwein Casanova



In der Tüte

100 g Bestell-Nr. 11627
5,85 € (1 kg 58,50€)

Elch mit Schal



In der Tüte

55 g Bestell-Nr. 11629
7,95 € (1 kg 144,55€)

MARZIPAN-SPEZIALITÄTEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Geschenkpaket Emils Lebkuchenhaus

Unsere beliebten Honig-Pfefferkuchenspitzen kommen hier in einer besonders schönen und hochwertigen Dose aus Metall in Lebkuchenhaus-Optik. Ein besonderes Highlight und nur in dieser Edition:

Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Himbeerfruchfüllung, umhüllt mit weißer Schokolade!

NEU!

Inhalt 450g, in der Geschenkdose

1 Blister Honig-Pfefferkuchenspitzen Erdbeere, 150 g

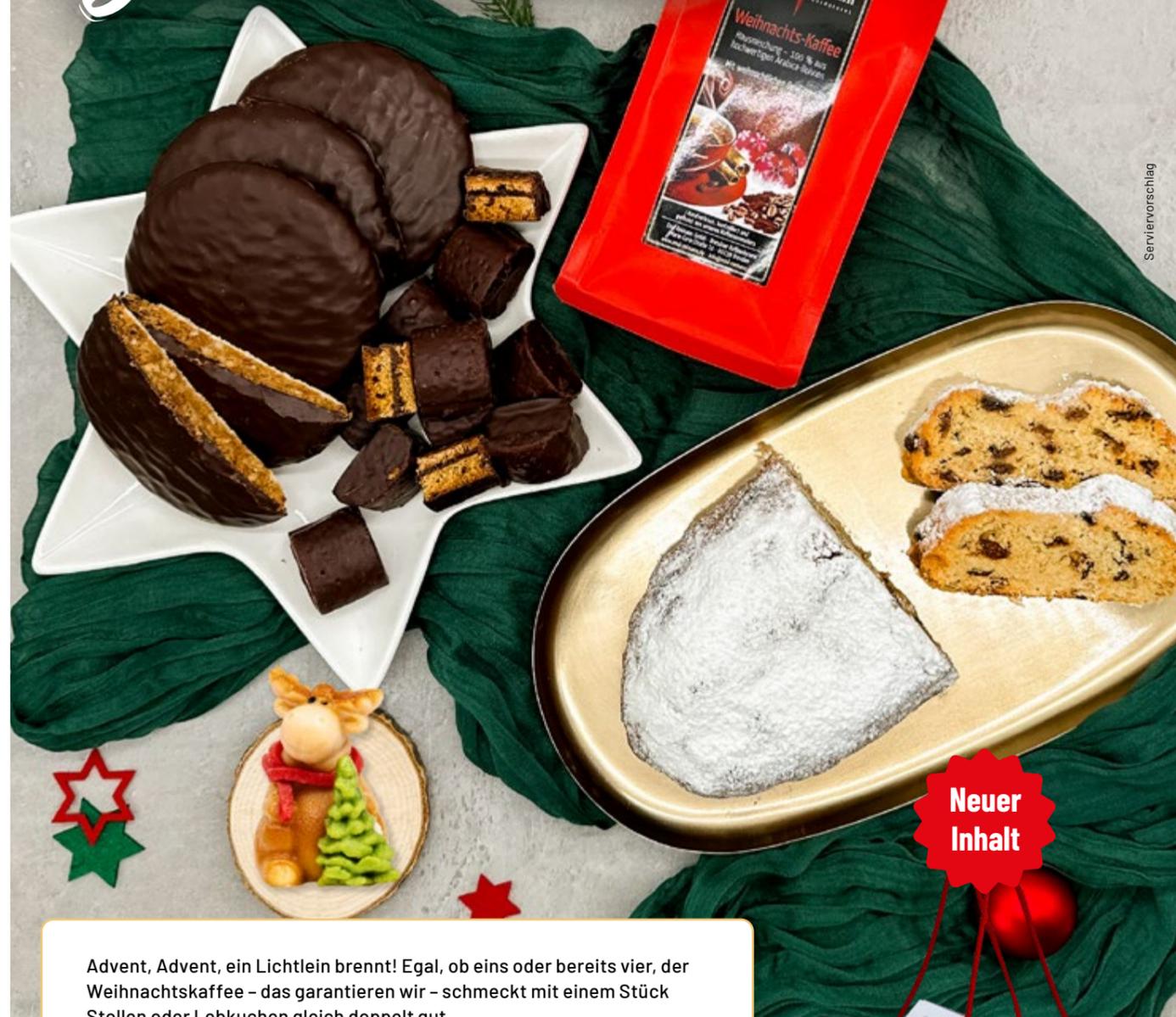
1 Blister Honig-Pfefferkuchenspitzen Kirsch, 150 g

1 Blister Honig-Pfefferkuchenspitzen Himbeere, 150 g

3-teilig Bestell-Nr. 60499 **12,90 €** (1kg 28,67€)

Exklusiv in dieser Geschenkdose erhältlich:
Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Himbeerfruchfüllung, umhüllt mit weißer Schokolade!

Geschenkpaket Geschenkhäuschen



Neuer Inhalt

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt! Egal, ob eins oder bereits vier, der Weihnachtskaffee – das garantieren wir – schmeckt mit einem Stück Stollen oder Lebkuchen gleich doppelt gut. Verschenken Sie Adventsgenuss, oder gönnen Sie ihn sich selbst!

Inhalt 1355 g, im Geschenkhäuschen

1 Tüte Honig-Pfefferkuchen-Spitzen Erdbeere, 250g

250g Weihnachtskaffee gemahlen

1 Marzipanfigur Elch mit Schal, 55g

1 Elisenlebkuchen Zartbitterschokolade, 5 Stück in der Tüte, 300g

1 Dresdner Stollen Frauenkirche in der Folie, 500g

5-teilig Bestell-Nr. 60500 **39,90€**

Alles perfekt verpackt
im XXL-Geschenkhäuschen



*ausgenommen Vorteilspakete

GESCHENKPAKETE

Serviervorschlag

Geschenkpaket Weihnachts- markt



**Preisknaller
-10%
sparen!**

Der geliebte Bummel über den Weihnachtsmarkt kann jetzt schon im eigenen Zuhause beginnen – mit diesem liebevoll zusammengestellten Geschenkpaket. Es beinhaltet einen köstlichen Dresdner Stollen®, gebrannte Mandeln, würzigen Glühwein und Honig-Pfefferkuchenspitzen. Holen Sie sich die kulinarische Weihnachtsmarktstimmung nach Hause – oder verschenken sie das Paket an Ihre liebsten „Bummler“.

Inhalt, im Geschenkpaket

- 1 Dresdner Stollen®, 500 g im Karton
- 1 Tüte gebrannte Mandeln, 100 g
- 1 Flasche Glühwein Rot, 0,75l (10,5% Vol. alc.)¹⁾
- 1 Tüte Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Kirschfruchtfüllung, 250 g

4-teilig Bestell-Nr. 60465 **25,50 €**

1) Wir geben keinerlei alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren ab / § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz (JuSchG).

Vorteilspaket Stollen Duo

Hinweis: Bestellbar ab KW 42

Für Stollenliebhaber ist es DAS Geschenk: Unser Vorteilspaket „Stollen-Duo“ mit einem Original Dresdner Stollen® und einem Mandelstollen lässt für Kenner keine Wünsche mehr offen. Oder Sie verschenken es als Stollen-Kennenlernpaket.

Inhalt, im Schmuckkarton

- 1 Dresdner Stollen®, 500 g im Geschenkkarton
- 1 Dresdner Mandelstollen, 500 g im Geschenkkarton

2-teilig Bestell-Nr. 60419 **24,90 €**

Mindesthaltbarkeit: 120Tage ab Herstellung.

**Preisknaller
-10%
sparen!**

Geschenkpaket Reimanns Kaffeezeit

Dresdner Kääffchen – feinstes röstfrischer Kaffee aus unserer Kaffeerösterei – und ein leckerer Rosinenstollen als attraktives kleines Geschenkpaket.

Inhalt, im Schmuckkarton

- 250 g Dresdner Kääffchen, gemahlen
- 1 Rosinenstollen, 250 g in der Faltschachtel

2-teilig Bestell-Nr. 60461 **12,50 €**

Mindesthaltbarkeit: 120Tage ab Herstellung.

**Preisknaller
-16%
sparen!**



GESCHENKPAKETE

*ausgenommen Vorteilspakete

Geschenkpaket Exquisite Weihnachtsfreude



Inhalt, 1.495 g im Geschenkkarton
 1 Dresdner Stollen in der Folie, 500 g
 1 Dresdner Käffchen Mahlung, 250 g
 Marzipankartoffeln, 150 g
 Lindenhonig im Glas, 250 g
 Elisenlebkuchen einzeln verpackt, 70 g
 Lolly Weihnachtsmann Glocke, 35 g
 2x Stollenkonfekt einzeln verpackt, 2x 20 g
 Piccolo Sekt-Chardonnay brut, 200 ml

9-teilig Bestell-Nr. 60472 **39,95 €**

Dieses Geschenkpaket kombiniert einen Großteil unserer feinsten Spezialitäten - vom Stollen und süßen Spezialitäten, über Kaffee und Sekt bis zum Honig. Hier ist garantiert für jeden das Richtige dabei.

Mindesthaltbarkeit:
91 Tage ab Herstellung.



Geschenkpaket Fürstenzug

**Preisknaller
-20%
sparen!**

Beschenken Sie Ihre Liebsten fürstlich - unsere Spezialitäten kommen einzeln in hochwertigen Geschenkverpackungen. Zum Beispiel sind unsere drei kleinen Stollen in der beeindruckende Geschenkdose „Fürstengold“ verpackt. Mit diesem Geschenkpaket werden Sie Augen zum Leuchten bringen.

Inhalt, 1.800 g im großen Aktionskarton
 1 Dresdner Stollen®,
 750 g im Geschenkkarton
 Stollenkonfekt „Bratapfel“ einzeln
 verpackt in der ovalen Geschenkdose,
 300 g
 3 verschiedene kleine Stollen,
 750 g (à 250 g) in der Fürstengolddose
 rote Weihnachtsdekokugel mit
 Emil Reimann-Gravur

4-teilig Bestell-Nr. 61472 **49,50 €**

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage ab Herstellung.



GESCHENKPAKETE

*ausgenommen Vorteilspakete

Für strahlende Kinderaugen

Regenbortorte

Ein kleines Kunstwerk! Die Regenbortorte aus verschieden farbigem, lockeren Biskuitteig sowie feinsten Buttercreme ist ein echter Gaumen- und Augenschmaus. Abgerundet wird dieses Meisterwerk durch eine Dekoration aus bunten Zuckerperlen.

Im Tortenkarton, ø ca. 18 cm

950 g Bestell-Nr. 85132 **28,50 €** (1 kg 30,00€)

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage ab Herstellung.



Rührkuchen Papagei

Dieser bunte Kuchen ist garantiert ein Hingucker auf der Kaffeetafel. Lockerer farbenfroher Rührkuchenteig überzogen mit Vanille-Fettglasur und Zuckerperlen-Topping.

Im Backförmchen

350 g Bestell-Nr. 85089 **6,20 €** (1 kg 17,71€)

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage ab Herstellung.



Schaumzucker-Weihnachtsmann

Der Mix macht's! Zartschmelzender Schaumzucker in bunten Farben, mit Zuckerperlen und ohne. Dazwischen versteckt sich der ein oder andere essbare Weihnachtsmann.



In der Kunststoff-Dose

40 g Bestell-Nr. 27310

3,90 € (1 kg 97,50€)

Schaumzucker-Wichtel

Nanu, wer sind denn diese lustigen Kerlchen? Die Wichtel natürlich! In weihnachtlichen Farben und zuckrig lecker.



In der Kunststoff-Dose

40 g Bestell-Nr. 27311

3,90 € (1 kg 97,50€)

Schaumzucker-Smiley

Smileys sind eine fröhliche Alternative zu klassischen Weihnachts-Motiven und nicht nur bei Kindern beliebt.



In der Kunststoff-Dose

40 g Bestell-Nr. 27312

3,90 € (1 kg 97,50€)

Süßes für Klein und Groß

aus Edelmilchschokolade



Schokololly "Weihnachtsbär"

In der Tüte

35 g Bestell-Nr. 11633

2,90 € (1 kg 82,86€)

Schokololly "Rentier"

In der Tüte

35 g Bestell-Nr. 11634

2,90 € (1 kg 82,86€)

Schokololly "Weihnachtsmann"

In der Tüte

35 g Bestell-Nr. 11632

2,90 € (1 kg 82,86€)



Weihnachtsmann Frosti Marzipanfigur

In der Tüte

60 g Bestell-Nr. 11628

8,69 € (1 kg 144,83€)



Elch mit Schal Marzipanfigur

In der Tüte

55 g Bestell-Nr. 11629

7,95 € (1 kg 144,55€)



Glücksschwein Casanova Marzipanfigur

In der Tüte

100 g Bestell-Nr. 11627

5,85 € (1 kg 58,50€)



Heiße Schokolade mit Wow-Effekt

Unsere Schokobomben sehen nicht nur wunderschön aus – sie machen aus einer klassischen heißen Schokolade ein richtiges Erlebnis. Übergossen mit heißer Milch schmelzen die zarten Schokokugeln und geben Ihr Innerstes Preis. Viele, kleine bunte Marshmallows sind dann das perfekte Topping auf diesem tollen Getränk – erhältlich in 3 verschiedenen Schokoladensorten.



Schokobombe Vollmilchschokolade

In der Faltschachtel

50 g Bestell-Nr. 13001

5,50 € (1 kg 110,00€)



Schokobombe Zartbitterschokolade

In der Faltschachtel

50 g Bestell-Nr. 13002

5,50 € (1 kg 110,00€)



Schokobombe Weiße Schokolade

In der Faltschachtel

50 g Bestell-Nr. 13003

5,50 € (1 kg 110,00€)

Honig-Spezialitäten

Für uns fliegen seit 2021 fast 1 Million Bienen in Sachsen und Thüringen. Dank unserer Bienenvölker unterstützen wir nicht nur die Vielfalt und den Ertrag unserer Pflanzenwelt, sondern können Ihnen auch nachhaltigen Genuss anbieten – mit drei exklusiven Honig-Sorten der „Emil Reimann Bienen“.



Honig aus eigener Produktion

Unsere Bienenvölker! Fast 1 Million Bienen fliegen seit 2021 für uns durch Sachsen und Thüringen. So wird die Pflanzenwelt unterstützt – und etwas gegen das Bienensterben getan.

Jedes Glas Honig ist ein Meisterwerk – egal ob von unseren eigenen Bienen oder von fremden.

Vom renommierten Imkerverein bieten wir Ihnen zwei große Vorratsgläser mit delikaten Honigsorten an – mild und fruchtig, damit Sie Ihren honigsüßen Moment genau so genießen können, wie Sie ihn lieben.



Blütenhonig flüssig

Wie flüssiges Gold! Ein Honig wie aus dem Bilderbuch, mit herrlich weichem Aroma.

Im Glas

500 g Bestell-Nr. 15022 **9,75 €** (1 kg 19,50€)

Blütenhonig cremig

Ein heller, cremiger Honig, perfekt aufs knusprige Frühstücksbrötchen!

Im Glas

500 g Bestell-Nr. 15026 **9,75 €** (1 kg 19,50€)



Drei Honig-Sorten unserer eigenen Bienen



Lindenhonig

Im Glas

250 g Bestell-Nr. 15027

4,95 € (1 kg 19,80€)

Honig mit Kaffee

Im Glas

250 g Bestell-Nr. 15028

4,95 € (1 kg 19,80€)

Robinienhonig

Im Glas

250 g Bestell-Nr. 15029

4,95 € (1 kg 19,80€)

HONIG-SPEZIALITÄTEN

*ausgenommen Vorteilspakete

Brotaufstriche

Harmonisch-feine Rezepturen!



Vanillekipferl Creme

Himmlich zu Waffeln, feinem Gebäck oder auf's Brötchen: mit echter Sahne und köstlich-cremigem Vanillekipferl- Sahnelikör. Enthält Alkohol.

Im Glas

160 g Bestell-Nr. 18039 **4,95 €** (1 kg 30,94€)



Rosengelee

Dieses außergewöhnliche Gelee aus Rosen müssen Sie einfach versuchen! Perfekt auf feinem Brot, Croissants, Toast oder Gebäck. Köstlich auch zum Süßen von Tees.

Im Glas

185 g Bestell-Nr. 18040 **4,95 €** (1 kg 26,76€)



Fruchtaufstrich Marille

Der pure Geschmack von Aprikosen, auch Marillen genannt ist ein wahrer Genuss auf süßen und auch herzhaften Broten.

Im Glas

170 g Bestell-Nr. 18043 **4,95 €** (1 kg 29,12€)



Fruchtaufstrich "Weihnachtsfrühstück"

Hier werden wunderbare Geschmacksnuancen harmonisch miteinander kombiniert: Orange und Apfel und weihnachtliche Gewürze treffen auf ein nussiges Aroma.

Im Glas

170 g Bestell-Nr. 18041 **4,95 €** (1 kg 29,12€)



Fruchtaufstrich Himbeere mit weißer Schokolade

Fruchtig-süß Himbeeren treffen auf zarte weiße Schokolade. Ein süßer Aufstrich der wunderbar auf süßen Broten schmeckt.

Im Glas

160 g Bestell-Nr. 18042 **4,95 €** (1 kg 30,94€)

Brot



Alle Brote werden für Sie handwerklich-traditionell mit unserem Natursauerteig täglich frisch gebacken.

1

Buchweizenbrot

Buchweizen – eine alte Zutat neu entdeckt! Mit einzigartig nussigem und mildem Geschmack! Himmlich saftige, weiche Krume – für köstliche Abwechslung.

500 g Bestell-Nr. 21051

5,00 € (1 kg 10,00€)

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage ab Herstellung.



2

Kürbiskernbrot

Nussig, locker und saftig! Das Kürbiskernbrot aus feinem Natursauerteig mit Weizen- und Roggenmehl und einem hohen Anteil an Saaten ist herrlich rustikal! Passt zu süßen Aufstrichen und herzhaften Belägen!

750 g Bestell-Nr. 21050

5,40 € (1 kg 7,20€)

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage ab Herstellung.



3

Bergbauernbrot

Ein kräftiges, uriges Roggenmischbrot mit Sauerteig nach typisch bayrischer Rezeptur! Extra saftiger Krume durch Kartoffelflocken. Ein Favorit dank des kräftig aromatischen Geschmacks!

750 g Bestell-Nr. 21052

5,10 € (1 kg 6,80€)

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage ab Herstellung.



BROT

*ausgenommen Vorteilspakete

Brot

Duftend, würzig,
saftig, frisch –
leckere Brote auf
dem Tisch!

Dinkelvollkorn Kante

Dinkel – mit hochwertigem Eiweiß.
80 % Dinkelvollkornmehl und 20 %
Roggenmehl. Volles Korn, har-
monische Rezeptur und runder
Geschmack.

500 g Bestell-Nr. 21054

4,20 € (1 kg 8,40€)

Mindesthaltbarkeit:
5 Tage ab Herstellung.



Sächsisches Landbauernbrot

Mit echtem Sauerteig und aus 60 %
Roggen- und 40 % Weizenmehl –
das sächsische Landhausbrot ist
ein echter Klassiker unter den Rog-
genmischbroten. „Schmeckt jeden
Tag und feiertags!“

1.000 g Bestell-Nr. 21059

3,90 €

Mindesthaltbarkeit:
5 Tage ab Herstellung.



Kartoffelbrot

Unser Kartoffelbrot ist ein Weizen-
brot welches mit 30 % Kartoffelflo-
cken verfeinert wird. Daraus ergibt
sich ein extrem fluffiger Teig mit
einer wunderbar krossen Krume.

500 g Bestell-Nr. 21049

4,50 € (1 kg 9,00€)

Mindesthaltbarkeit:
5 Tage ab Herstellung.



Emil's 1910 das Urige

Ein herzhaft-würziges Brot nach
einer Rezeptur aus der „guten alten
Zeit“: mit echtem Sauerteig, einer
ausgewogenen Roggenmischung,
fein abgeschmeckt und mit Liebe
gebacken!

1.250 g Bestell-Nr. 21055

4,50 € (1 kg 3,60€)

Mindesthaltbarkeit:
5 Tage ab Herstellung.



Elbler, kerniges Malzbrot

So lecker! Unser kerniges Malzbrot
besteht aus 70 % Roggen und
30% Weizen, in Verbindung mit
Mohn und Sesam.

750 g Bestell-Nr. 21056

4,20 € (1 kg 7,20€)

Mindesthaltbarkeit:
5 Tage ab Herstellung.



Der lange Klaus

Knusprig und saftig. Aus 100 %
Roggen mit ewiger Teigreife – das
beliebte Kastenroggenbrot. Ein
wunderbar würziges Geschmacks-
erlebnis, nach traditioneller Rezep-
tur, mit vielen wertvollen Zutaten.

750 g Bestell-Nr. 21057

4,20 € (1 kg 5,60€)

Mindesthaltbarkeit:
5 Tage ab Herstellung.



NEU!

Pikante Spezialitäten aus der Region

Räucherspezialitäten aus Sachsen



**Burgstädter Edelsalami
in Leinendarm gereift**

160 g Bestell-Nr. 10229
5,50 € (1 kg 34,38€)

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



Rindsalami

220 g Bestell-Nr. 10227
6,95 € (1 kg 31,59€)

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



**1 Paar Burgstädter
Kümmelknacker**

250 g Bestell-Nr. 10223
4,95 € (1 kg 19,80€)

Mindesthaltbarkeit: 15 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



5 Stück Pfefferbeißer

175 g Bestell-Nr. 10224
4,95 € (1 kg 28,29€)

Mindesthaltbarkeit: 15 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



Schweinefilet geräuchert

300 g Bestell-Nr. 10225
10,95 € (1 kg 36,50€)

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



Lachsschinken geräuchert

300 g Bestell-Nr. 10226
8,95 € (1 kg 29,83€)

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



Burgstädter Angus Salami

170 g Bestell-Nr. 11235
6,30 € (1 kg 37,06€)

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad

Hausmacherspezialitäten aus Sachsen



**Hausmacher Jagdwurst
im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10218
3,20 € (1 kg 17,78€)



**Hausmacher Bratwurst
im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10219
3,20 € (1 kg 17,78€)



**Hausmacher Blutwurst
im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10216
3,20 € (1 kg 17,78€)



**Hausmacher Brathaxe
im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10217
3,20 € (1 kg 17,78€)



**Corned Beef vom Burg-
städter Angus im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10220
3,95 € (1 kg 21,94€)



**Hausmacher
Leberwurst im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10215
3,20 € (1 kg 17,78€)



**Hackepeter vom
Strohschwein im Glas**

180 g Bestell-Nr. 10221
3,75 € (1 kg 20,83€)



**Hubertursschmalz
im Glas**

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage ab Herstellung

150 g Bestell-Nr. 10222
4,75 € (1 kg 31,67€)

*ausgenommen Vorteilspakete

PIKANTE SPEZIALITÄTEN

Pikante Spezialitäten aus der Region

Omas Hit in Gläsern



**Königsberger Klopse
im Glas**

550 g Bestell-Nr. 10210
8,50 € (1 kg 15,45€)



Sauerbraten im Glas

550 g Bestell-Nr. 10211
10,50 € (1 kg 21,00€)



**Schwarzbierbäckchen
im Glas** mit Köstritzer Schwarzbier

250 g Bestell-Nr. 10212
12,00 € (1 kg 21,82€)



**2 Stück Rinderrouladen
im Glas**

550 g Bestell-Nr. 10213
10,95 € (1 kg 19,91€)



Schinkengulasch im Glas

550 g Bestell-Nr. 10214
8,50 € (1 kg 15,45€)



Gulaschsuppe im Glas

600 g Bestell-Nr. 11230
7,50 € (1 kg 12,50€)



**Hähnchen Sweet & Chilli
im Glas**

550 g Bestell-Nr. 11231
9,50 € (1 kg 17,27€)



Rindergulasch im Glas

550 g Bestell-Nr. 11232
9,50 € (1 kg 17,27€)



Wellfleisch im Glas

550 g Bestell-Nr. 11233
6,95 € (1 kg 12,64€)



**Currywurst Klassik
im Glas**

290 g Bestell-Nr. 11234
3,50 € (1 kg 12,07€)

Mindesthaltbarkeit: 80 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad

Sous-Vide-Genuss zum Weihnachtsfest

lieferbar ab 18.11.2024



**2 Stück Französische
Flugentenkeulen,
geschmort**

850 g Bestell-Nr. 10108
16,95 € (1 kg 19,94€)

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



2 Stück Gänsekeulen

850 g Bestell-Nr. 11236
22,95 € (1 kg 27,00€)

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad



**2 Weihnachtskeulen
vom Grillhähnchen
mit Apfel und Zimt
verfeinert**

780 g Bestell-Nr. 11237
8,95 € (1 kg 11,47 €)

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage ab Herstellung, gekühlt lagern 2-7 Grad

Unsere Kaffeerösterei

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau



Hauskaffee "Crema Auslese"

Unsere Crema Auslese ist ein temperamentvoller Kaffee für jede Gelegenheit. Er passt ebenso gut zum herzhaften Frühstück wie zu einer süßen Leckerei am Nachmittag. Unsere Crema Auslese enthält nur allerbeste Arabica-Bohnen aus Mittelamerika. Dieser Kaffee eignet sich für den NESPRESSO-Kaffeemaschinen bei Ihnen zu Hause oder im Büro.

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●

Mahlung im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66007 **7,50 €** (1 kg 30,00€)
500 g Bestell-Nr. 66237 **13,50 €** (1 kg 27,00€)

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66009 **6,90 €** (1 kg 27,60€)
500 g Bestell-Nr. 66137 **12,90 €** (1 kg 25,80€)
1000 g Bestell-Nr. 66337 **19,50 €**



Dresdner Kaffchen

Eine exklusive Mischung aus erlesenen Kaffeebohnen für Liebhaber kräftigen Kaffees. Zelebrieren Sie mit dieser Spezialität sächsische Kaffeetradition, zum Frühstück oder zum sächsischen Nachmittagskaffee.

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●

Mahlung im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66106 **7,50 €** (1 kg 30,00€)
500 g Bestell-Nr. 66213 **13,50 €** (1 kg 27,00€)

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66105 **6,90 €** (1 kg 27,60€)
500 g Bestell-Nr. 66215 **12,90 €** (1 kg 25,80€)



KAFFEERÖSTEREI

*ausgenommen Vorteilspakete

Emilio No. 2 - Hauspresso

Der Kaffeegenuss aus Italien!

Unsere Espresso-Kreation ... wie von Italienern!

Ein Anteil von gewaschenen indischen Robusta Kaffeebohnen verleiht diesem Espresso viel Körper und Nachhaltigkeit, gerade beim Genuss von Cappuccino oder Latte Macchiato.

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●



Mahlung im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66103 **7,50 €** (1 kg 30,00€)

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66102 **6,90 €** (1 kg 27,60€)

500 g Bestell-Nr. 66138 **13,50 €** (1 kg 27,00€)

1000 g Bestell-Nr. 66098 **19,50 €**

Unsere Spezialkaffees



Kenya

Äthiopien

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66502

7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66656

7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●

Weihnachtskaffee

Die festliche Zeit ist da: Genießen Sie Unseren Weihnachtskaffee in gemütlicher Runde. Der Duft von Gewürzen und frischem Gebäck erfüllt die Luft. Kerzen erhellen den Raum, während wir bei heißem Kaffee und leckerem Kuchen das Miteinander genießen. Eine Zeit der Wärme und Freude.

Mahlung im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66052 **6,90 €** (1 kg 27,60€)

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●



Mexiko

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66658

7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●



Maragogype

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66653

7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●



Indien

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66655

7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
 Aroma ●●●●●
 feine Säure ●●●●●



Brasilien

Ganze Bohne im Aromabeutel

500 g Bestell-Nr. 66591
12,50 € (1 kg 25,00€)

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●

Espresso Malabar

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66529
7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●

Entkoffeinierter Kaffee

Mahlung im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66093
6,90 € (1 kg 27,60€)



Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●



Kaffeepakete

Köstliche Vielfalt im Paket



Preisknaller
-12%
sparen!

Paket Big 3

Unsere beliebten röstfrischen Kaffees Dresdner Kaffchen, Emilio Crema Auslese und Brasilianischer Gästekaffee als 3er-Paket. Ein exklusiver Kaffeegenuss für Liebhaber eines besonderen und hochwertigen Kaffees.

Ganze Bohne im Aromabeutel

3x500 g Bestell-Nr. 61604
34,00 € (1 kg 22,67€)



Guatemala - Antigua

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66613
7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●



Peru Cepri Yanesha

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66639
7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●



El Salvador

Ganze Bohne im Aromabeutel

250 g Bestell-Nr. 66654
7,50 € (1 kg 30,00€)

Körper ●●●●●
Aroma ●●●●●
feine Säure ●●●●●



Paket Länderkaffees

Gleich drei Länder in einem Paket: Der Afrikaner aus Kenia, der Inder aus Malabar (Espresso) und der Südamerikaner aus Peru (Cepro Yanessa) werden Kaffeekenner begeistern.

Ganze Bohne im Geschenkkarton

3x250 g Bestell-Nr. 61605 **19,90 €** (1 kg 26,53€)

Preisknaller
-12%
sparen!

Paket Dresdner Kännchen

Unser Dresdner Kännchen im Dreier-Vorteilspaket. Eine exklusive Mischung aus erlesenen Kaffeebohnen für Liebhaber kräftigen Kaffees.

Ganze Bohne im Geschenkkarton

3x250 g Bestell-Nr. 61606

18,20 € (1 kg 24,27€)

Preisknaller
-12%
sparen!



Reimanns Keramik Kaffeefilter + Dresdner Kännchen

Kenner wissen es: Durch die traditionelle Handfiltermethode entsteht ein ganz besonderer Kaffeegenuss. Dabei, weiches Wasser vorausgesetzt, kommen die Geschmacksnoten und Aromen unsere Dresdner Kännchens vollkommen zur Geltung.

Dresdner Kännchen gemahlen und Keramik Kaffeefilter im Geschenkkarton

250 g Bestell-Nr. 61029 **16,50 €**

Preisknaller
-12%
sparen!



Edle Spirituosen

Hochprozentiger Genuss!

Geist des Landbrottes

Für diesen Brotbrand werden Stückchen unseres köstlichen Bauernbrottes verwendet, die mit Alkohol übergossen werden. Über viele Wochen hinweg entwickelt sich das Aroma dieser Köstlichkeit, die über Holzfeuer im Kupferkessel destilliert wird. Die Weihnachtszeit kann kommen: dieser Likör sorgt für festlich-gute Laune - schon alleine durch seinen weihnachtlichen Duft. Schmeckt typisch nach Lebkuchen! Alkoholgehalt 40,0 % Vol.

In der Flasche

0,35l Bestell-Nr. 10034 14,90 € (1142,57€)



Geist des Fürstenzuges

Kleine Stückchen unseres edlen Stollens, Edition Fürstenzug, werden vom Brennmeister in Alkohol eingelegt. Über mehrere Wochen wird die Mazeration streng kontrolliert - feinste Aromen entwickeln sich! Nach der Destillation in der holzbefeuerten Kupfer Destille ruht der Brand im Fass und findet hier seine perfekte Vollendung! Alkoholgehalt 40,0 % Vol.

In der Flasche

0,35l Bestell-Nr. 10035 16,50 € (1147,14€)



Winterapfel-Likör

Angenehm weicher Likör mit einzigartig weihnachtlichem Aroma nach Bratapfel und Gewürzen wie Zimt und Nelken. Genuss pur! Alkoholgehalt 32,0 % Vol.

0,2l Bestell-Nr. 10038

7,45 € (1137,25€)



Marzipan-Likör

So wunderbar weich und süß, mit dem feinen Aroma nach echtem Marzipan und leichten Bittermandelnoten. Ein Geschmackserlebnis! Alkoholgehalt 32,0 % Vol.

0,2l Bestell-Nr. 10037

7,45 € (1137,25€)



Emils Gin

Ein echter Wald- & Wiesen-Style Gin! Klassische Zutaten, kombiniert mit ausgewählten Botanicals aus der Natur rund um unsere Kupfer Destille. Eichen, Bucheckern, Äpfel und Kieferzweige sorgen für den kräftigen, unverwechselbaren Geschmack. Im Small-Batch-Verfahren über Holzfeuer gebrannt. Alkoholgehalt 46,0 % Vol.

In der Flasche

0,35l Bestell-Nr. 10039 27,50 € (1178,57€)



Emils Eierlikör mit Kirschwasser

Seit 1949 nach eigenem Familienrezept handwerklich hergestellt. Das Beste vom Ei, veredelt mit unserem hocharomatischen Kirschwasser, sorgen für das unvergleichliche Geschmackserlebnis. Alkoholgehalt 20,0 % Vol.

In der Flasche

0,35l Bestell-Nr. 10049 9,50 € (1127,14€)



Nach eigenem Familienrezept handwerklich hergestellt.

Lebkuchen-Likör

Dieser Likör sorgt für festlich-gute Laune - schon alleine durch seinen weihnachtlichen Duft. Schmeckt typisch nach Lebkuchen! Alkoholgehalt 32,0 % Vol.

0,2l Bestell-Nr. 10036

7,45 € (1137,25€)



*ausgenommen Vorteilspakete

EDLE SPIRITUOSEN

Glühwein

Winzer-Glühwein rot

Alkoholgehalt 10,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10030 **4,90 €** (116,53€)

Winzer-Glühwein rot

Alkoholgehalt 10,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10071 **24,50 €** (115,44€)

Winzer-Glühwein, wie er sein soll!
Die Basis bildet ein fruchtbetonter Rotwein mit charmanter Restsüße, ergänzt durch traditionelle Gewürze. Der Duft ist der Inbegriff der Gemütlichkeit. Quasi Behaglichkeit in Flaschen.

**5+1
Aktion**



Winzer-Glühwein weiß

Alkoholgehalt 10,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10031 **4,90 €** (116,53€)

Winzer-Glühwein weiß

Alkoholgehalt 10,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 12503 **24,50 €** (115,44€)

Weißer Glühwein ist nicht so verbreitet wie das rote Pendant. Dabei hat er einen entscheidenden Vorteil – deutlich weniger Gerbstoff. Hier steht eher die frische Frucht im Vordergrund. Diese wird perfekt ergänzt durch die traditionellen Gewürze und eine schmeichelnde Süße.

**5+1
Aktion**



Winzer-Glühwein 3x weiß, 3x rot

Alkoholgehalt 10,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10269 **24,50 €** (115,44€)

**5+1
Aktion**



Sekt

Sekt hat immer etwas Feierliches an sich. Insbesondere, wenn er aus Chardonnay hergestellt wird – eine der traditionellsten Sorten für Schaumwein. Im Duft Mandeln, Salzkaramell und frische Birnen. Am Gaumen dann auch etwas Marzipan und Butterstreusel. Dazu eine feine Perlage und balancierte Restsüße. Ein Charmeur.

Chardonnay Sekt Brut

Alkoholgehalt 11,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 66004 **9,90 €** (1113,20€)

Chardonnay Sekt Brut

Alkoholgehalt 11,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 12504 **49,50 €** (1111,00€)

**5+1
Aktion**

Riesling Sekt Brut

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10255 **11,90 €** (1115,87€)

Riesling Sekt Brut

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 12506 **59,50 €** (1113,22€)

**5+1
Aktion**

Piccolo Chardonnay Brut

Alkoholgehalt 11,5 % Vol.

0,2 l Bestell-Nr. 12505 **3,90 €** (1119,50€)



*ausgenommen Vorteilspakete

GLÜHWEIN & SEKT

Spätburgunder

Spätburgunder 2021, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10142 8,70 € (1111,60€)

Spätburgunder 2021, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10261 43,50 € (119,67€)

**5+1
Aktion**

Um Spätburgunder zu beschreiben, wurde das Wort »Eleganz« erfunden. Der Duft ist kühl, geprägt von Waldbeeren und einer ätherischen Würze. Am Gaumen zunächst filigran, frisch und leicht balsamisch. Dahinter liegt eine überraschende Kraft und Struktur. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein und zeigt ein immer wieder wechselndes Aromenspiel.



Riesling

Riesling 2022, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10232 8,70 € (1111,60€)

Riesling 2022, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10264 43,50 € (119,67€)

**5+1
Aktion**

Ein eigenständiger Riesling, der aber seine Wurzeln nicht versteckt. Der Duft ist überraschend würzig und erinnert an Nelken. Dazu gesellt sich die typische Zitrusfrucht – im Duft eher Zitronenschale, am Gaumen Limejuice. Unterstrichen wird die Aromatik durch eine knackige Säure, die ihm den nötigen Trinkfluss und ein recht kerniges Rückgrat gibt. Sympathisch, eigen und charakterstark.



Lemberger & Merlot

Ein absoluter Wohlfühlwein, eine Wolldecke für die Zunge. Dunkle, reife Beerenfrucht, gefolgt von Schokolade, Kaffee und Mandelblättchen. Am Gaumen dann eher würzig und überraschend frisch. Zuletzt noch ein Touch von gerösteten Nüssen. Ein buntes Trinkerlebnis mit gemütlichem Kern. Rotwein fürs Herz.

Lemberger & Merlot trocken 2020

Alkoholgehalt 13 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10143 8,70 € (1111,60€)

Lemberger & Merlot trocken 2020

Alkoholgehalt 13 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10260 43,50 € (119,67€)

**5+1
Aktion**



Grau- & Weißburgunder

Eine harmonische Cuvée aus zwei Geschwister-Sorten. Grauburgunder sorgt für Schmelz und Fülle, während Weißburgunder Frische und Eleganz beisteuert. Der Duft ist freundlich und zunächst vornehm zurückhaltend. Knackige Birnen, Mandeln und Orangenblüten kitzeln die Nase. Im Mund angenehm straff, mit sattem Zug und schmeichelndem Finish.

Grau- & Weißburgunder 2022

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10233 8,70 € (1111,60€)

Grau- & Weißburgunder 2022

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10263 43,50 € (119,67€)

**5+1
Aktion**



Rosé

Rosé 2022, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10245 **8,70 €** (1111,60€)

Rosé 2022, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10262 **43,50 €** (119,67€)

**5+1
Aktion**

Rosé, wie er sein soll! Super saftige Beerenfrucht, kombiniert mit herber Hagebutte und immer wieder aufblitzenden floralen Noten. Am Gaumen perfekt balanciert zwischen süßlich anmutenden Aromen und animierender Frische. Dazu kommt eine dezente Gerbstoffstruktur, die ihm das nötige Rückgrat verleiht. Trinkspaß in Reinform.



Muskat-Trollinger

Muskat-Trollinger 2022, halbtrocken

Alkoholgehalt 12,0 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10246 **8,70 €** (1111,60€)

Muskat-Trollinger 2022, halbtrocken

Alkoholgehalt 12,0 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10266 **43,50 €** (119,67€)

**5+1
Aktion**

Muskat-Trollinger muss man probiert haben! Der Duft ist bunt und ungezügelt. Es finden sich Noten von Rosenwasser und Hopfen, Lakritze und Steinobst, Mandeln und Marzipan. Dieses aromatische Spektakel wird eingerahmt von einer verführerischen Süße, die dem Wein einen romantischen Touch gibt, ohne dabei ins Kitschige zu kippen. Ein Sommertraum in Rosé.



Zweigelt

Spannender, überraschender und kontrastreicher Mix aus reifer Kirschfrucht und herber Würze. Weingelee trifft hier auf Nelken und rosa Pfeffer. Die leichte Süße tanzt auf der Zunge im Gleichgewicht mit der animierenden Frische. Im Zusammenschluss ergeben sie einen irren Trinkfluss, der einfach nur Freude bereitet. Der perfekte Wein für jede Party!

Zweigelt 2021, halbtrocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10241 **8,70 €** (1111,60€)

Zweigelt 2021, halbtrocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10265 **43,50 €** (119,67€)

**5+1
Aktion**



Rotwein-Cuveé

Rotwein-Cuveé 2020, trocken

Alkoholgehalt 13,0 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10244 **8,70 €** (1111,60€)

Rotwein-Cuveé 2020, trocken

Alkoholgehalt 13,0 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10268 **43,50 €** (119,67€)

**5+1
Aktion**

Großer Rotwein aus Deutschland. Alles daran wirkt opulent, reif und mächtig. Süße Röstaromen wie Bitterschokolade, Kaffeebohnen und Haselnusswaffeln, gefolgt von Pflaumenmus und Nelken. Am Gaumen dann frische Kräuter und Blaubeeren. Dazu intensive, feinkörnige Gerbstoffe, die ihm irre Kraft verleihen.



WEIN

*ausgenommen Vorteilspakete

Chardonnay

Rosé 2022, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

0,75 l Bestell-Nr. 10240 **8,70 €** (1111,60€)

Rosé 2022, trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

6x0,75 l Bestell-Nr. 10267 **43,50 €** (119,67€)

**5+1
Aktion**

Ein Schmeichler, der in sich Kraft und Charme vereint. Reife, exotische Frucht trifft auf würzigen Honigkuchen. Auf der Zunge cremig und anschiemig, gleichzeitig lebendig mit verspielter Frische. Das Finish ist lang und präzise. Chardonnay ist nicht ohne Grund eine der bekanntesten und beliebtesten Rebsorten der Welt.



Herzhaftes Käsegebäck

Der perfekte Snack zum Wein.

Feines Käsegebäck, würzig und lecker, das auf der Zunge zergeht - ideal für lange Abende voller guter Gespräche und die perfekte Ergänzung für eine gute Flasche Wein!

170 g Bestell-Nr. 17134

5,50 € (1 kg 32,35 €)



Einfach online bestellen und sparen!



5% Online-Rabatt*

auf den gesamten Einkauf mit dem Code: **24XMAS**

Hier finden Sie unsere gesamte Genussvielfalt:

shop.emil-reimann.de



*ausgenommen Vorteilspakete

WEIN

Allgemeine Geschäftsbedingungen und Kundeninformationen

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Link zur Datenschutzerklärung:
<https://www.emil-reimann.de/de/datenschutz/erklarung.html>

§ 1 Grundlegende Bestimmungen

(1) Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die Sie mit uns als Anbieter (Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11 in 01139 Dresden) über unseren Onlineshop (<https://shop.emil-reimann.de/>) sowie über unsere jeweils aktuell gültigen Kataloge schließen. Soweit nicht anders vereinbart, wird der Einbeziehung gegebenenfalls von Ihnen verwendeter eigener Bedingungen widersprochen. Bei Unwirksamkeit einer der nachstehenden Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen unberührt.
 (2) Verbraucher im Sinne der nachstehenden Regelungen ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Unternehmer ist jede natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer selbständigen beruflichen oder gewerblichen Tätigkeit handelt.

§ 2 Zustandekommen des Vertrages

(1) Gegenstand des Vertrages ist der Verkauf von Waren. Ein Vertrag kommt durch ein Angebot und dessen Annahme zustande.
 (2) Bei unserem Internetangebot und den Katalogangeboten handelt es sich nicht um ein Angebot im Rechtssinne, sondern eine Einladung an Sie, ein Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrages abzugeben.

(3) Die Angebotsabgabe geschieht im Onlineshop, indem Sie im Internet Artikel in den virtuellen Warenkorb legen und am Ende Ihres Bestellvorgangs den Button „Zahlungspflichtig bestellen“ anklicken. Unmittelbar danach erhalten Sie eine E-Mail über den Eingang Ihres Angebots (Bestellbestätigung). Bei einer Katalogbestellung geschieht dies, indem Sie das Bestellformular mit den ausgewählten Artikeln an uns übersenden. Sie erhalten dann eine Bestätigung über den Eingang Ihres Angebots (Bestellbestätigung). Die Annahme Ihres Angebots und damit der Vertragsschluss erfolgen jeweils durch unsere Warenlieferung und/oder den Versand einer damit korrespondierenden E-Mail (Versandbestätigung).

(4) Verträge werden von uns ausschließlich mit gewerblichen Kunden oder volljährigen, voll geschäftsfähigen Verbrauchern geschlossen. Sollte dies nicht zutreffen, sind wir zum Rücktritt berechtigt. Sie sind verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass nur Sie selbst oder ein von Ihnen zur Entgegennahme der Lieferung ermächtigter Vertreter (ebenfalls volljährig) die Warenlieferung entgegennehmen.

(5) Die Abwicklung der Bestellung und Übermittlung aller im Zusammenhang mit dem Vertragsschluss erforderlichen Informationen erfolgt per E-Mail zum Teil automatisiert. Sie haben deshalb sicherzustellen, dass die von Ihnen bei uns hinterlegte E-Mail-Adresse zutreffend ist, der Empfang der E-Mails technisch sichergestellt und insbesondere nicht durch SPAM-Filter verhindert wird.

§ 3 Preise

(1) Die in den jeweiligen Angeboten angeführten Preise sowie die Versandkosten stellen Gesamtpreise dar. Sie beinhalten alle Preisbestandteile einschließlich aller anfallenden Steuern.

(2) Die anfallenden Versandkosten sind nicht im Kaufpreis enthalten. Sie sind über eine entsprechend bezeichnete Schaltfläche auf unserer Internetpräsenz oder im jeweiligen Angebot aufrufbar, werden im Laufe des Bestellvorganges gesondert ausgewiesen und sind von Ihnen zusätzlich zu tragen, soweit nicht die versandkostenfreie Lieferung vereinbart ist.

(3) Die Ihnen zur Verfügung stehenden Zahlungsarten sind unter einer entsprechend bezeichneten Schaltfläche auf unserer Internetpräsenz oder im jeweiligen Angebot ausgewiesen.

§ 4 Liefergebiet / Auslieferung

(1) Lieferungen erfolgen von uns vorrangig innerhalb Deutschlands. Sollten Sie Lieferungen ins Ausland wünschen, so versuchen wir Ihnen gerne weiter zu helfen.

(2) Die Lieferung erfolgt ab Werk Emil Reimann in Dresden an die vom Besteller angegebene Lieferadresse.

(3) Die Lieferzeit beträgt regelmäßig 3 bis 10 Tage ab Vertragsschluss innerhalb Deutschlands, soweit im Shop keine oder keine abweichende Lieferzeit angegeben ist.

(4) Soweit Sie Verbraucher sind, ist gesetzlich geregelt, dass die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache während der Versendung erst mit der Übergabe der Ware an Sie übergeht. Dies gilt

nicht, wenn Sie eigenständig ein nicht vom Unternehmer benanntes Transportunternehmen oder eine sonst zur Ausführung der Versendung beauftragte Person beauftragt haben. Sind Sie Unternehmer, erfolgt die Lieferung und Versendung auf Ihre Gefahr.

(5) Die Emil Reimann GmbH behält sich vor, eine Lieferung abzulehnen, wenn die Lieferadresse außerhalb des gültigen Liefergebietes liegt.
 (6) Bei der Bestellung ist darauf zu achten, dass die angegebenen Gewichte Nettogewichte sind und noch keine Umverpackungen enthalten.

§ 5 Zahlungsbedingungen

(1) In unserem Onlineshop stehen Ihnen folgende Zahlungsmöglichkeiten zur Verfügung: Kreditkarte, „PayPal“, Rechnung und Vorauskasse.

(2) Bitte beachten Sie, dass Alkohol laut gesetzlichen Vorschriften nur an volljährige Personen abgegeben werden kann. Die Altersverifikation erfolgt über die Zahlung per Kreditkarte als alleinige Zahlungsmethode.

(3) Die Belastung Ihres Kontos erfolgt nach Abschluss der Bestellung. Soweit nicht anders vereinbart, sind die Rechnungen der Emil Reimann GmbH sofort ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug und Neubestellung behalten wir uns vor, eine Lieferung erst nach sofortiger Bezahlung aller offenen Forderungen vorzunehmen. Die Neulieferung erfolgt in diesem Fall nur gegen Vorauskasse. Bei Zusendung von Bargeld oder Schecks übernehmen wir keine Haftung. Wir sind berechtigt, die Ansprüche aus unseren Geschäftsverbindungen abzutreten.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises unser Eigentum.

§ 7 Gewährleistung

(1) Es bestehen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte.
 (2) Als Verbraucher werden Sie gebeten, die Sache bei Lieferung umgehend auf Vollständigkeit, offensichtliche Mängel und Transportschäden zu überprüfen und uns sowie dem Spediteur Beanstandungen schnellstmöglich mitzuteilen. Kommen Sie dem nicht nach, hat dies keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche.
 (3) Soweit Sie Unternehmer sind, gilt abweichend von den vorstehenden Gewährleistungsregelungen:

a) Als Beschaffenheit der Sache gelten nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart, nicht jedoch sonstige Werbung, öffentliche Preisangaben und Äußerungen des Herstellers.
 b) Bei Mängeln leisten wir nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Nachlieferung. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl, können Sie nach Ihrer Wahl Minderung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Die Mängelbeseitigung gilt nach erfolglosem zweiten Versuch als fehlgeschlagen, wenn sich nicht insbesondere aus der Art der Sache oder des Mangels oder den sonstigen Umständen etwas anderes ergibt. Im Falle der Nachbesserung müssen wir nicht die erhöhten Kosten tragen, die durch die Verbringung der Ware an einen anderen Ort als den Erfüllungsort entstehen, sofern die Verbringung nicht dem bestimmungsge-mäßen Gebrauch der Ware entspricht.

c) Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Die Fristverkürzung gilt nicht:

- für uns zurechenbare schuldhaft verursachte Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und bei vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten sonstigen Schäden;
 - soweit wir den Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Sache übernommen haben;
 - bei Sachen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden sind und dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben;

- bei gesetzlichen Rückgriffsansprüchen, die Sie im Zusammenhang mit Mängelrechten gegen uns haben.

Wird eine vertragswesentliche Pflicht fahrlässig verletzt, so ist unsere Haftung im übrigen und in jedem Falle auf den voraussehbaren Schaden begrenzt

§ 8 Vertragssprache, Vertragstextspeicherung

(1) Vertragssprache ist deutsch.
 (2) Der vollständige Vertragstext wird von uns nicht gespeichert. Vor Absenden der Bestellung über das Online-Warenkorbsystem können die Vertragsdaten über die Druckfunktion des Browsers ausgedruckt oder elektronisch gespeichert werden. Nach Zugang der Bestellung bei uns werden die Bestelldaten, die gesetzlich vorgeschriebenen Informationen bei Fernabsatzverträgen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen nochmals per E-Mail an Sie übersandt.

(3) Bei Angebotsanfragen außerhalb des Online-Warenkorbsystems erhalten Sie alle Vertragsdaten im Rahmen eines verbindlichen Angebotes in Textform übersandt, z. B. per E-Mail, welche Sie ausdrucken oder elektronisch sichern können.

§ 9 Rechtswahl, Erfüllungsort, Gerichtsstand

(1) Es gilt deutsches Recht. Bei Verbrauchern gilt diese Rechtswahl nur, soweit hierdurch der durch zwingende Bestimmungen des Rechts des Staates des gewöhnlichen Aufenthaltes des Verbrauchers gewährte Schutz nicht entzogen wird (Günstigkeitsprinzip).
 (2) Erfüllungsort für alle Leistungen aus den mit uns bestehenden Geschäftsbeziehungen sowie Gerichtsstand ist unser Sitz, soweit Sie nicht Verbraucher, sondern Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen sind. Dasselbe gilt, wenn Sie keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder der EU haben oder der Wohnsitz oder gewöhnliche Aufenthalt im Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist. Die Befugnis, auch das Gericht an einem anderen gesetzlichen Gerichtsstand anzurufen, bleibt hiervon unberührt.

(3) Die Bestimmungen des UN-Kaufrechts finden ausdrücklich keine Anwendung.

§ 10 Informationen zur Online-Streitbeilegung sowie zur Teilnahme an einem Schlichtungsverfahren

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung bereit, die der Nutzer unter dem Link <https://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichen kann. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir nicht verpflichtet und nicht bereit.

WIDERRUFSRECHT

Widerrufsrecht für Verbraucher
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)

Widerrufsrecht
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH Marie-Curie-Straße 11 01139 Dresden** **Tel.: +49 351 272 88-0** **E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.

Link zum Muster-Widerrufsformular:
https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

ENDE DER WIDERRUFSBELEHRUNG

Ausschluss- bzw. Erlöschensgründe für das Widerrufsrecht
 Das Widerrufsrecht besteht gem. § 312g Abs. 2 Nr. 2 BGB zum Beispiel nicht bei Verträgen:

- zur Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Verbraucher maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind;
 - zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde;

- zur Lieferung von Waren, wenn diese nach der Lieferung aufgrund ihrer Beschaffenheit untrennbar mit anderen Gütern vermischt wurden

- zur Lieferung versiegelter Waren, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde

- zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die der Unternehmer keinen Einfluss hat;

- zur Lieferung von Zeitungen, Zeitschriften oder Illustrierten mit Ausnahme von Abonnement-Verträgen.

Nach § 2 Abs.2 LMHV ist ein Lebensmittel leicht verderblich, „das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann“. Schnell verderblich sind zum Beispiel Milchprodukte, Fleisch, Obst sowie Gemüse und vergleichbare Lebensmittel. Ein Widerrufsrecht besteht nach § 312g Abs.2 Nr.3 BGB nicht für Fertiggerichte (etwa frische Fertiggerichte zum Aufwärmen, in Schutzfolie verpackte Fertigbackwaren, Konserven, etc.), die vom Verbraucher bereits zu Iestzwecken geöffnet oder auf sonstige Weise in ihrer schützenden Umverpackung beschädigt wurden. Lediglich Waren in versiegelter, ungeöffneter und unversehrter Packungen sind im Widerrufsrecht inbegriffen.

Hinweis zur Rücknahmepflicht Verpackungsmaterial

Die Emil Reimann GmbH nimmt, wie das Verpackungsgesetz dies in § 15 Abs. 1 S. 1 VerpackG vorsieht, bestimmte Verpackungen unentgeltlich zurück. Im Einzelnen gilt dies für folgende Verpackungstypen:

Transportverpackungen (also Verpackungen, die „die Handhabung und den Transport von Waren in einer Weise erleichtern, dass deren direkte Berührung sowie Transportschäden vermieden werden, und typischerweise nicht zur Weitergabe an den Endverbraucher bestimmt sind“, wie etwa Paletten, Großverpackungen, etc.)

(gewerbliche) Verkaufs- und Umverpackungen, die „nach Gebrauch typischerweise nicht bei privaten Endverbrauchern als Abfall anfallen“.

Wird für die Lieferung eines Produktes eine dieser Verpackungen verwendet, nehmen wir diese selbstverständlich unentgeltlich bei Ihnen zurück. Wir stellen damit die Rückführung des Verpackungsmaterials in den Verwertungskreislauf sicher. Gem. würden wir, um unnötige CO₂-Belastungen zu vermeiden, von der auch gesetzlich vorgesehen Möglichkeit Gebrauch machen und die Transport- bzw. gewerblichen Verkaufsverpackungen bei einer der nächsten Anlieferungen zurücknehmen. Sollten Ihre betrieblichen Abläufe für eine alternative Vorgehensweise sprechen, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Durch die Aufklärung über die Rückgabemöglichkeiten möchten wir einen Beitrag dafür leisten, dass bessere Ergebnisse bei der Rückführung von Verpackungen erzielt und so die Verwertung von Verpackungen optimiert werden kann. Zugleich wollen wir uns mit dieser Aufklärung daran beteiligen, dass die europäischen Verwertungsziele nach der EU-Richtlinie 94/62/EG erfüllt werden können

Stand: August 2023

international standards

IFS Food

Unser Kundenservice für Sie

Unser Versandservice:

Bestellen Sie unsere Leckereien bequem von zu Hause aus und nutzen Sie unseren Versandservice. Wir liefern schnell und zuverlässig zu Ihnen oder Ihren Beschenkten. Gern legen wir eine Grußkarte mit bei (siehe „Ein lieber Gruß“).

Unsere Frischwaren behandeln wir mit besonderer Sorgfalt. Erst bei Bestelleingang werden diese für Sie zum Teil frisch gebacken und verpackt. Es ist somit vereinzelt möglich, dass sich die Lieferung innerhalb der üblichen 3-5 Werktagen um die Paketzustellung verlängert. Wir empfehlen Ihnen daher, unsere Frischwaren entsprechend rechtzeitig zu bestellen. Frischware versenden wir ausschließlich in Deutschland.

So einfach bestellen Sie:

Telefon +49(0)351 27288-10

Oktober bis Dezember	Januar bis September
Mo. bis Fr. von 8 bis 18 Uhr	Mo. bis Fr. von 8 bis 16 Uhr
Sa. von 8 bis 16 Uhr	

Online shop.emil-reimann.de

Fax +49(0)351 27288-19

E-Mail kundenservice@emil-reimann.de

Post mit unserem Bestellformular

Nutzen Sie unsere Service-Vorteile:

Holen Sie die Emil Reimann Delikatessen direkt zu sich nach Hause und genießen Sie dabei, abhängig vom Bestellwert, zahlreiche Service-Vorteile:

Ab 60,- € Bestellwert: Versandkostenfreie Lieferung!

Je Versandanschrift. Gilt nur bei Lieferung innerhalb Deutschlands.

Ab 80,- € Bestellwert: Emil Reimann Wandkalender gratis!

Ab 120,- € Bestellwert erhalten Sie zusätzlich zur bestellten Ware 1 Gratis-Geschenk!



Das „i-Tüpfelchen“ für Ihre Geschenke? Eine hochwertige Grußkarte mit zwei zauberhaften winterlich-weihnachtlichen Motiven vom schönen Dresden! Wählen Sie eine der beiden Karten (Kartengröße A6): Entweder die Karte mit den Advents- und Weihnachtsgrüßen oder die, mit einem Text, der zu allen Gelegenheiten passt.

1 - Grußkarte Residenzschloss: „Weihnachten“

(Motiv kann abweichen) Text: „Entspannte Adventszeit, frohes Fest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!“ Bestell-Nr. 16081 **4,50 €**

2 - Grußkarte Brühlsche Terrasse: „Grüße übers Jahr“

(Motiv kann abweichen) Text: „Ein kleiner Genuss-Gruß aus der Feinbäckerei mit allerbesten Wünschen!“ Bestell-Nr. 16080 **4,50 €**



Wir sind Mitglied des Stollenschutzverbandes Dresdner-Stollen e.V.

Bäcker und Konditoren die den Dresdner Stollen® herstellen dürfen, sind im Schutzverband Dresdner Stollen e.V. zusammengeschlossen. Der Verband garantiert durch sein „Stollensiegel“ die geprüfte, gleichbleibende Qualität des Dresdner Stollen®. Diese wird mehrmals im Jahr überprüft. Das Siegel garantiert zudem, dass der Stollen in Handarbeit hergestellt worden ist.



Preis für langjährige Produktqualität





Entdecken Sie unsere Genusswelt!

- hier im Katalog, in unseren Filialen und online unter shop.emil-reimann.de -

