

Die STAR CARE Truck Tour 2024



Bis zum 07.06.2024 reservieren!

STAR CARE
WIR HELFEN KINDERN

„Genießen und Gutes tun“ mit STAR CARE e. V.

Die STAR CARE Truck Tour: der (Spenden-)Motor unseres Vereins



Dieses Jahr führt uns die 27. Truck Tour zum 25-jährigen Jubiläum unseres Vereins in den sonnigen Süden Europas; dort holen Vereinsmitglieder erstklassige Weine und andere mediterrane Köstlichkeiten direkt bei den Erzeugern für Sie ab, liebe Freundinnen und Freunde von STAR CARE, und bringen sie hierher. **In der ersten Juliwoche führt uns die Truck-Tour wieder einmal in die besten Weinbaugebiete Italiens – von Südtirol bis Sizilien.** Zusätzlich für Sie an Bord: ein vielfältiges Sortiment an nicht-alkoholischen Spezialitäten. Die Ausgabe der bestellten Produkte erfolgt an den bekannten Standorten (siehe Seite 4).

All diejenigen, die STAR CARE schon lange mit ihren Spendengeldern unterstützen, wissen es: **Die Erlöse der Truck Tour (durchschnittlich vier Euro je Flasche Wein) kommen zu hundert Prozent bedürftigen Kindern in der Region zugute!**



Höhepunkt in unserem Jubiläumsjahr: **der Wilhelmatag** Mitte Mai. Organisiert von STAR CARE sind rund 1.200 Schülerinnen und Schüler aus Stuttgarter sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren zu Gast in dem zoologisch-botanischen Garten und erleben einen spannenden und abwechslungsreichen Tag!

„Genießen und Gutes tun“ – seien auch Sie dabei!

Wir freuen uns, wenn Sie uns unterstützen, damit wir benachteiligten Kindern in der Region helfen können und ihnen FREUDE schenken.

Ihr STAR CARE Truck-Team



So setzen sich unsere STAR CARE Preise beispielhaft zusammen:

12,00 €
Durchschnittlicher
Händlerpreis

4,00 €
Spendenanteil

8,00 €
STAR CARE Preis
Verhandelter
Einkaufspreis
+ Transportkosten
+ Umsatzsteuer

In diesem Jahr gehen
durchschnittlich
4,00 € pro Flasche
in soziale Projekte!



Ihre Vorteile bei einem Einkauf bei STAR CARE:

- **Sie bezahlen den gleichen Preis wie im Einzelhandel** – ob stationär oder im Internet. Oft sind wir sogar günstiger, denn aufgrund großer Einkaufsmengen erhalten wir gute Konditionen!
- Unsere Mitglieder kommen aus den unterschiedlichsten Branchen und tragen alle ehrenamtlich zum Gelingen der guten Sache bei. Deshalb haben wir sehr niedrige Kosten und kalkulieren nicht wie der Handel.
- **Sie tun Gutes:** Ihre Spende kommt zu 100% bedürftigen Kindern in der Region zugute!



Exklusive Produkte – exklusiv in unserem Webshop:



1.

Sie reservieren Ihre gewünschten Produkte

Unter www.starcare.de/webshop wählen Sie Ihre gewünschten Produkte sowie die für Sie günstigste Ausgabestelle aus. Das Angebot gilt bis zum 07.06.2024 und nur, solange der Vorrat reicht. Nach Eingang Ihrer verbindlichen Reservierung erhalten Sie von uns eine Reservierungsbestätigung per E-Mail.

Ihre reservierten Produkte können Sie an den nebenstehenden Ausgabestellen abholen. Oder, dieses Jahr zum ersten Mal, mit Versand zum Selbstkostenpreis!

Keine Bezahlung vorab notwendig!

Sie erhalten mit der Ware eine Rechnung zur Überweisung.

Eine Spendenbescheinigung über die im Kaufpreis enthaltene Spende erhalten Sie ca. drei Monate nach Zahlungseingang per E-Mail.

2.

Wir sehen uns an einem der Abholtermine.

- Mo. 08.07. Mercedes Benz S-Untertürkheim, Parkplatz P9, Mercedesstr./Ecke Talstr.
14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- Di. 09.07. IBM Labor, Böblingen, Schönaicher Str. 220
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
- Di. 09.07. MB Sindelfingen, Bus-Parkplatz Käsbrünnelestr. (Mercedes-Benz Werkstor 1)
15:30 Uhr bis 17:30 Uhr
- Mi. 10.07. DEKRA /Alois Müller, S-Vaihingen, Handwerkstr. 15, 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
- Mi. 10.07. Daimler Truck Campus, Leinfelden-Echterdingen, Fasanenweg 10
15:00 Uhr bis 17:00 Uhr
- Mi. 10.07. STAR CARE Lager, Gerlingen, Dieselstr. 7, 17:00 Uhr bis 19:00 Uhr
- Do. 11.07. Mercedes-Benz Mobility (Entrée), Stuttgart, Siemensstr. 7
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
- Do. 11.07. Marbach, Thomas-Alva-Edison-Ring 1-3, 17:00 Uhr bis 18:30 Uhr
- Fr. 12.07. Mercedes Benz Office V, Stuttgart-Vaihingen, Am Wallgraben 110 und 114
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
- Fr. 12.07. Esslingen, Marktplatz, 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr
- Sa. 13.07. STAR CARE Lager, Gerlingen, Dieselstr. 7, 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr
- Di. 16.07. Mercedes-Benz Niederlassung Ulm, Neu-Ulm, Von-Liebig-Str. 10
14:00 Uhr bis 17:00 Uhr
- Do. 18.07. Festplatz Oberensingen (direkt an der B313), Nürtingen
16:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- Sa. 20.07. STAR CARE Lager, Gerlingen, Dieselstr. 7, 11:00 Uhr bis 13:00 Uhr
- Mi. 17.07. Carl Moser GmbH, Waiblingen, Eisentalstraße 7
- Mi. 24.07. Mo-Fr 9:00 bis 12:00 Uhr & 14:00 bis 16:00 Uhr



Die STAR CARE
Ausgabestellen



Zum
STAR CARE
Webshop



Online reservieren bis zum 07.06.2024



**Hilfe für Kinder in Not
ist nie überholt!
Unsere STAR CARE
Trucks on tour.**

Mit den besten Empfehlungen von Guntram Fahrner und Sina Danso



Unsere treuen STAR CARE Kunden kennen und schätzen ihn: **Guntram Fahrner.**

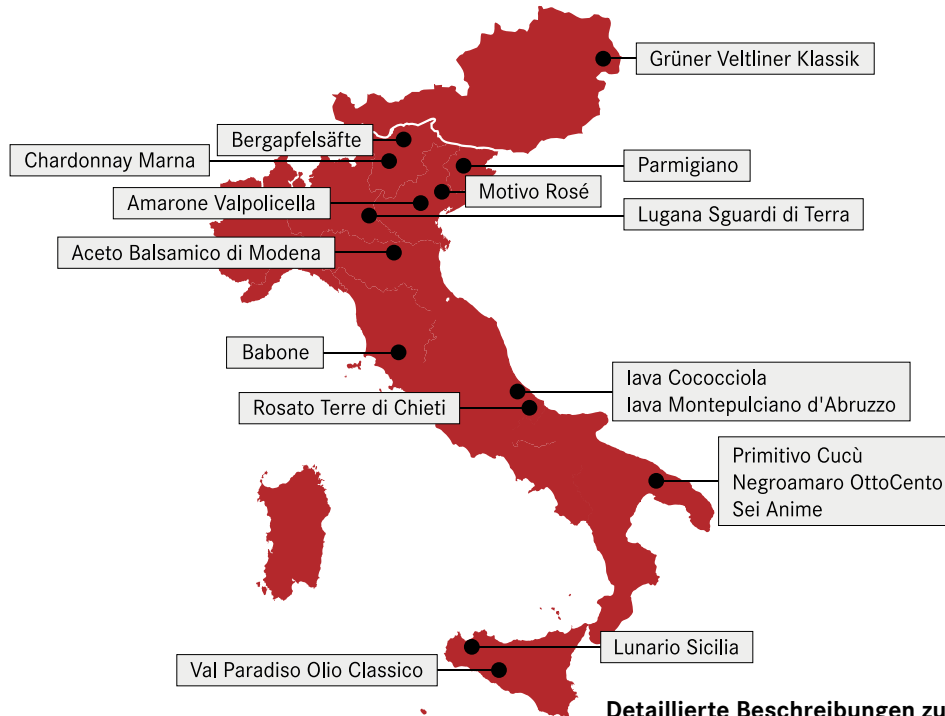
Der Sommelier aus Karlsruhe unterstützt uns seit vielen Jahren bei der Produktauswahl und stellt mit uns das jährlich wechselnde Sortiment zusammen.



Seit 2018 ist Weinexpertin **Sina Danso** mit in unserem Team. Die Erweiterung des Teams durch die studierte Weinbetriebswirtin und Geschäftsführerin eines Wein-fachhandels macht es uns möglich, Ihnen eine noch größere Bandbreite an Weinen zu präsentieren.

Freuen Sie sich auf die diesjährige Auswahl exklusiver italienischer Produkte

Impressionen unserer
Truck Tour 2022, die ebenfalls
nach Italien ging.



**Detaillierte Beschreibungen zu unseren Produkten,
bspw. zur Sensorik und zum Lagerpotenzial, finden Sie in
unserem Webshop: www.starcare.de/webshop**

Alle Wein-Produkte enthalten Sulfite.
Jahrgangsänderungen bei den Weinen vorbehalten.
Alle angebotenen Artikel solange der Vorrat reicht.



Online reservieren bis zum 07.06.2024

Motivo Rosé Spumante extra dry

Borgo Molino – Venetien

Ein Rosé-Schaumwein aus dem Prosecco-Gebiet, der sich wunderbar als ausgewogener Aperitif eignet. Der Motivo Rosé ist eine moderne Interpretation der klassischen Prosecco-Traube Glera mit einem Schuss Raboso und Pinot Nero für die fantastische Farbe. Der Duft erinnert an Erdbeere und Himbeere, am Gaumen überzeugt er mit weicher Perlage und rundem Körper. Der Abgang ist frisch und wunderbar trocken.

Unser Motivo glänzt nicht nur durch seine auffallende Flaschenform und sein glitzerndes Etikett – auch der Inhalt ist ein Traum!

Speiseempfehlung

Der Motivo Rosé ist ein exzellenter Aperitif in Begleitung von Häppchen und Fingerfood. Zu salzigem Gebäck passt er besonders gut.

Alkoholgehalt: 11 % Vol.



Ø Händlerpreis: 12,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2023er Grüner Veltliner Klassik

Weingut Sommer – Burgenland

Eigentlich ist der „GrüVe Klassik“, wie die Österreicher den Grünen Veltliner liebevoll nennen, nur der Einstiegswein. Dieser besitzt aber – aufgrund seiner sortenpräzisen und klassischen Stilistik – eine Portion mehr an Klasse und Qualität. Mit seiner leichten spielerischen Art und seiner Strahlkraft im Glase trifft er außerdem voll den Zeitgeist. Es liegen Noten von Wiesenkräutern, grünen Äpfeln und zart würzigem Pfeffer im Duft. Geschmacklich ist er sehr präzise und klar, die feine spannungsgeladene Weinsäure sorgt für viel Trinkfreude.

Sehr viel Wein für kleines Geld – und der perfekte Allrounder für den Sommer. Der Weingutsname ist hier wirklich Programm.

Speiseempfehlung

Der Grüne Veltliner passt ganz wunderbar zu Salaten, Fingerfood, Tafelspitz-Salat, Crudités, Canapés und Sandwiches.

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Ø Händlerpreis: 8,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2023er IAVA Cococciola Terre di Chieti

VignaMadre – Abruzzen

Dieses Jahr bieten wir Ihnen eine ganz besondere Rebsorte bei den Weißweinen mit an: Cococciola.

Cococciola wird hauptsächlich in den Regionen Abruzzen und Apulien angebaut und meist für Blends verwendet. VignaMadre baut diese seltene Rebe allerdings reinsortig und ohne viel Schnörkel im Edelstahlfass aus. Das Ergebnis ist ein wahrer Alleskönner – ein Wein für jeden Tag, für Feiern und diverse andere Anlässe.

Die Linie „IAVA“ von VignaMadre steht für strukturierte, autochthone Gutsweine und hervorragende Speisebegleiter. Der Cococciola besitzt eine dezente Mineralität und eine kräutrige Cremigkeit mit einem angenehm umhüllenden, trockenen Körper.

Speiseempfehlung

Passt ausgezeichnet zu leichter Pasta mit cremiger Sauce, zu leichten Fischvorspeisen mit ebenfalls cremigen Komponenten wie zum Beispiel Lachstatar mit Avocado.

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Ø Händlerpreis: 8,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2023er Lunario Grillo

Brugnano – Sizilien

Grillo ist eine einheimische Rebsorte auf Sizilien, die auch bei hohen Sommertemperaturen immer frisch und wunderbar trocken wird, da sie an die klimatischen Gegebenheiten des Südens gewöhnt ist.

Lunario ist ein 100%iger Grillo, der nach der Gärung noch ca. fünf Monate auf der Feinhefe liegt. Er besticht mit einem ausladenden Bukett, das an Stachelbeere und Maracuja erinnert. Durch die Zeit nach der Gärung ist die Säure perfekt ausbalanciert und verleiht dem Abgang eine cremige Note.

Speiseempfehlung

Das Aroma des Lunario begleitet sehr schön ein aromatisches und cremiges Essen. Ein absolutes Highlight ist das Pairing mit scharfem Thaicurry.

Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.

Ø Händlerpreis: 13,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2023er Lugana Sguardi di Terra

Società Azienda agricola Silenzi di Terra – Gardasee/Lombardei

Für viele ist aktuell der Lugana der Inbegriff italienischer Weißweinkultur. Die Hauptanbauzone ist der südliche Bereich des Gardasees mit seinen kieshaltigen Sand- und Lehmböden. Die abendliche kühle Brise von den Alpen über den Gardasee hinweg begünstigt die aromatische Entwicklung und sorgt für eine wohltuende Abkühlung der Trauben. Das führt dazu, dass die autochthone Turbiana – auch Trebbiano-di-Lugana-Rebe genannt – nachts wieder ihr Säuregleichgewicht aufbauen kann. Das macht den Lugana-Wein animierend frisch, delikat und lebendig zugleich.

Man kann diesen Wein solo trinken, durch die lange Lagerung auf der Feinhefe bis Ende Mai gewinnt der Wein allerdings deutlich an Finesse und das wiederum macht ihn zu einem idealen Essensbegleiter. Ein so niveauvoller und anspruchsvoller Weißwein darf bei Italienfreunden zu sommerlichen Gerichten nie fehlen!

Speiseempfehlung

Der Lugana ist ein exzellenter Begleiter zu Meeresfrüchten, Carpaccio von Fisch und Fleisch, Vitello Tonnato, selbstgemachter Antipasti und Gerichten mit Pesto.

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Ø Händlerpreis: 14,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2022er Chardonnay Marna

Kellerei Girlan – Südtirol

Der Chardonnay aus der Vigneti-Linie der Kellerei Girlan war bei der Vorauswahl für die STAR CARE-Jurymitglieder eine große Überraschung. Bereits der aromatische, ausströmende Duft nach Popcorn, süßlicher Vanille, reifen Früchten wie Ananas, Mango und Aprikosen sowie die leicht buttrige Bratapfel-Aromatik im Bukett überzeugten auf ganzer Linie. Das Eichenholzfass wurde hier gekonnt und dem Chardonnay-Charakter entsprechend dienlich eingesetzt. Durch die lange Lagerung auf der Feinhefe über sechs Monate erhält der Wein seine wohltuend-cremige, aromatische und komplexe Note am Gaumen.

Es ist das harmonisch-feinmaschige, druckvolle Geschmacksbild, gepaart mit einer noblen Eleganz, das dem Wein seine unglaublich sinnliche Ausstrahlung verleiht und ihn deutlich von den anderen Produkten seiner Preisklasse unterscheidet. Ein edler Tropfen für alle Chardonnay- und Burgunder-Freunde!

Speiseempfehlung

Wir empfehlen den Chardonnay zu gebratenem Fisch und Fleisch, zu Gerichten mit Sahne und Käse, Risotto, gefüllter Pasta mit Butter sowie Rösti.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Ø Händlerpreis: 15,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2023er Rosato Terre di Chieti

Azienda Agricola di Candilo – Abruzzem

So schmeckt der Sommer im südlichen Italien!

Dieser tief-farbintensive und fruchtig-saftige Rosé hat alles, was einen gelungenen Sundowner ausmacht; so ist allein die leuchtende, pink-rosa-schimmernde Farbe ein wahrer Augenschmaus. Aus dem Glas entströmen kräftige Noten von reifen Miele Schindler Erdbeeren, frischer Himbeere, Cranberry, Zwetschge und einem Hauch kühler Minze. Am Gaumen dann strahlend frisch, mit vielen hocharomatischen roten Beeren, einer filigranen Säure und toller Saftigkeit. Der Rosato Terre di Chieti füllt den ganzen Mundraum mit feiner Gerbstoffnote aus und bleibt bis zum Schluss ausgewogen. Ein absoluter Charakter-Rosato, der sich wohltuend von oberflächlichen Rosé-Typen abhebt.

Speiseempfehlung

Genießen Sie den Rosato zu Auberginenaufauf, Schafskäse, Gerichten mit Peperoncino, gegrilltem Gemüse, Kutteln, Lammgerichten mit Zwiebeln, mit Fleisch gefüllter Pasta oder zu einer Soße „all'arrabbiata“.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Ø Händlerpreis: 12,50 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2022er Primitivo Cucù

CignoMoro – Apulien

Primitivo Cucù – ein Klassiker in unserem Sortiment.

Die Kundinnen und Kunden kennen und schätzen den seriösen und alltagstauglichen Rotwein vom Stiefelabsatz Italiens, denn er ist unser absoluter Preis-Leistungs-Sieger! Da macht man einfach nichts falsch, da er den Zeitgeist trifft und zudem aus seriöser Quelle kommt.

Die Nase gibt sich gleich sonnenverwöhnt mit dunkler, reifer Beerenfrucht und eingekochten Früchten. Der Gaumen nimmt ihn sehr saftig, mundwässernd, wiederum fruchtbetont und harmonisch wahr. Ein unkomplizierter Wein mit schmeichlerischen Frucht- und Gerbstoffnote, der viel Rotweinfreude ins Glas zaubert.

Speiseempfehlung

Ein Allrounder zu Pasta mit Tomaten oder zu leicht gebratenem oder gegrilltem Gemüse mit Parmesan. Oder einfach so für den Genuss. Wird traditionell zu weißen Bohnen oder Pulpo, im Sommer leicht gekühlt, serviert.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Ø Händlerpreis: 7,50 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2022er lava Montepulciano d'Abruzzo

VignaMadre – Abruzzen

Montepulciano gehört zu den bekanntesten Rebsorten Italiens und überzeugt schon am Weinberg mit dicken Beerenschalen, die viel Farbe, Aroma und Tannine in den Wein bringen. Abruzzen ist die perfekte Region für Montepulciano und steht für höchste Qualität.

Die Linie „lava“ von VignaMadre steht für strukturierte, autochthone Gutsweine und hervorragende Speisebegleiter. Bei dem reinsortigen Montepulciano arbeitet das Weingut mit einem Mix aus Edelstahl- und Holzfässern und hebt damit die typischen Merkmale dieser Rebsorte hervor.

Der Wein ist ein saftiges Kraftpaket mit viel Kirsche in der Nase und angenehmen Gerbstoffen. Da auf den Einsatz von Barriquefässern verzichtet wird, bleibt der Wein im Abgang trinkig-saftig, trocken und frisch.

Speiseempfehlung

Der lava Montepulciano d'Abruzzo ist ein toller Wein zu Pizza und Pasta mit Tomaten.

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Ø Händlerpreis: 8,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2022er Negroamaro OttoCento

CignoMoro – Apulien

Negroamaro – eine altherwürdige und hochqualitative Rebsorte aus Apulien. Meist steht die Rebe im Schatten des Primitivo, bei Sommeliers genießt sie jedoch einen ausgezeichneten Ruf.

Im Duft sehr betörend nach reifen, dunklen, teils getrockneten Früchten, Wildkräutern und exotischen Gewürzen. Die heiße Weinregion ist durch die konzentrierte Fruchtaromatik schon im Bukett wahrnehmbar. Geschmacklich kommt der Wein sehr dicht und mit seiner nicht manipulierten und verwobenen Gerbstoffstruktur über die Papillen. Das sorgt für den etwas wilden, authentischen Charakter und gibt dem Wein die notwendige Komplexität.

Ein aristokratischer Wein, der sich für die Region unglaublich kühl sowie elegant präsentiert und im Nachgeschmack einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Er ist tendenziell eher trocken und hat eindeutige Eigenschaften, als sinnlicher Meditationswein auch zum Essen seine Stärken auszuspielen. Ein süditalienischer Glücksfall für alle Rotweinfreunde!

Speiseempfehlung

Der Negroamaro OttoCento passt wunderbar zu Nudelgerichten mit Fleisch, Schmorgerichten, Salami sowie zu mittelaltem Käse.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Ø Händlerpreis: 11,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2021er Babone Maremma Toscana Rosso

Muralia – Maremma, Toskana

Der Babone Maremma Toscana Rosso ist ein beeindruckendes Beispiel für toskanische Weinbaukunst. In seinem Bouquet vereint er rote Früchte, schwarze Lakritze und dezente pflanzliche Nuancen, die ihm eine kostbare Eleganz verleihen. Im Geschmack überzeugt er mit Ausgewogenheit und einer frischen Note im Hintergrund.

Diese herausragende Cuvée aus 65 % Sangiovese und 35 % Syrah stammt aus den Weinbergen Babone und Vigna di Augusto in der nördlichen Maremma. Die Reben wachsen auf kalkhaltigem Skelettboden in steilen Hanglagen.

Nach einer sorgfältigen Handlese und Abbeerung erfolgt die Gärung in Edelstahlbehältern. Eine Reife im Holzfass und im Edelstahlbehälter, gefolgt von einer 10-monatigen Flaschenreife, verleiht ihm seine Vollkommenheit. Mit einem Alkoholgehalt von 14 % Vol. bietet dieser Wein eine bemerkenswerte Stärke.

In einer begrenzten Menge von etwa 20.000 Flaschen abgefüllt, ist der Babone Maremma Toscana Rosso ein Meisterwerk toskanischer Weintradition und überzeugt mit seiner Gewandtheit und Charakter.

Speiseempfehlung

Der Babone ist der ideale Begleiter zu mediterranen Vor- und Hauptspeisen, Fleisch- und Wildgerichten sowie zu Käse.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Ø Händlerpreis: 15,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2022er Sei Anime

CignoMoro – Apulien

Der Prestigewein von CignoMoro spiegelt zu 100 % die apulische Weinlandschaft wider. Sechs autochthone rote Rebsorten – Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Aglianico, Susumaniello und Malvasia Nera – werden getrennt voneinander vinifiziert, meisterhaft miteinander komponiert und zehn Monate lang in französischen Barriquefässern ausgebaut.

Ein tiefschwarzer Rotwein mit stürmisch aus dem Glas springenden Aromen von dunklen Waldfrüchten, Mocca, Edelhölzern und Gewürzen. Mit viel Luft im Glas entfalten sich die Aromen nach und nach. Die Wärme der Region wird durch eine konzentrierte und ausgewogene Dichte auf der Zunge deutlich spürbar. Die Weinsäure wirkt ultrafein mit den Gerbstoffen verwoben und die delikaten Gewürznoten bringen die aromatische Vielschichtigkeit. Der Wein bleibt extrem lang und komplex am Gaumen mit einer charmanten Fruchtigkeit.

Da sich der Sei Anime ungemein meditationstauglich zeigt, ist er alternativ im Winter ein würdiger Tropfen am Kamin. Man kann diesen Wein als einen der autochthonen Flaggship-Weine aus Apulien bezeichnen!

Speiseempfehlung

Der Sei Anime passt wunderbar zu geschmortem Lammragout orientalischer Art, gratiniertem Auberginenaufbau, schmackhaften Bohnengerichten, gebratenem und geschmortem Rindfleisch, Bolognese, Kartoffel-Paprika-Auflauf und Hart- und Schafskäse aus Süditalien.

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Ø Händlerpreis: 20,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



2019er Amarone della Valpolicella Cavolo

Brigaldara – Venetien

Amarone kommt aus dem Valpolicella-Gebiet, das in Venetien nördlich von Verona liegt. Es dürfen nur die Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara verwendet werden. Des Weiteren muss der Amarone aus getrockneten Beeren hergestellt werden. Das heißt, die Trauben werden geerntet und ca. 120 Tage zu rosinenartigen Beeren getrocknet und dann vergoren. Das führt zu einem eindrucksvollen Ergebnis.

Ein trockener, sehr gehaltvoller Rotwein aus getrockneten Trauben. Und das genau macht den Amarone so besonders. Die Herstellung fordert hochkonzentrierte Beeren. Das bedeutet: weniger Wasser, dafür mehr Alkohol, mehr Volumen und mehr Frucht.

Der Amarone Cavolo von Brigaldara ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Trauben aus dem Weinberg Cavolo mit höchster Qualität und einem schonenden Trocknungsprozess. Ein Amarone, der zwar kraftvoll ist und mit einem schönen Fruchtaroma überzeugt, aber – typisch für Brigaldara – einen eleganten und komplexen Auftritt hat. Das macht diesen Rotwein zu einem Solisten – einem Wein zum Dekantieren oder Lagern.

Speiseempfehlung

Sensationelle Kombinationen entstehen bei Speisen mit geschmortem Rindfleisch und deftigem Gemüse.

Alkoholgehalt: 16 % Vol.

Ø Händlerpreis: 34,00 EUR

Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)



STAR CARE – Vor Ort & on the road!

Der Kinderwagen unter den Trucks.



Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Tradizionale

Val Paradiso – Sizilien

Das Olivenöl „Tradizionale“ wird aus den autochthonen Olivensorten Biancolilla und Nocellara di Belice gewonnen. Für die schönende Verarbeitung der Oliven wird eine moderne Mühle mit Kaltextraktion verwendet.

Charakteristisch für dieses Olivenöl sind die feinen Noten von Kräutern und Tomaten. Durch die optimale Balance zwischen Würze, Süße und Schärfe eignet sich dieses Olivenöl ausgezeichnet zum Veredeln von Braten und Pasta.

Speiseempfehlung

Das Val Paradiso Olivenöl „Tradizionale“ kann für jedes Gericht verwendet werden, ohne dessen typische Eigenschaften zu überdecken. Besonders gut passt es zu gebratenem oder gedünstem Fisch, zu frittierten Meeresfrüchten, Soßen und gebratenem Fleisch. Es eignet sich außerdem perfekt zum Dippen oder Aufpeppen von Salaten. Auch ein Traum, wenn man eine Burrata nur leicht verfeinern möchte. Salz und Olivenöl – perfetto!



Ø Händlerpreis: 15,00 EUR
Flasche 0,5 l

Riserva Argento Aceto Balsamico di Modena

Due Vittorie – Emilia Romagna

Neben Zamponi, Tortellini, Mortadella, Parmigiano Reggiano und Lambrusco gilt der Balsamico-Essig als typisches Produkt der Region um Modena in der Emilia Romagna.

Der Aceto Balsamico di Modena ist ein aus Traubenmost gewonnener und hochkonzentrierter Essig. Er befriedigt den Genießergaumen durch sein intensives Aroma und seinen leicht säuerlichen Geschmack.

Speiseempfehlung

Schmeckt zu vielen verschiedenen Speisen, insbesondere zu Salaten sowie zu würzigen Fleischgerichten und pikanten Käsesorten. Wenige Tropfen unterstreichen die Frische von Meeresfrüchtesalaten.



Ø Händlerpreis: 12,00 EUR

Flasche 0,25 l

Parmigiano Reggiano

Tosoni Formaggio – Friaul

Ein Premiumprodukt für echte Kenner!

Tosoni Formaggio begann als kleiner Käseproduzent in den Bergen und entwickelte sich zu einem Familienunternehmen in 3. Generation, welches sich bis heute auf regionale Produkte spezialisiert hat. Der Parmigiano Reggiano wird aus eigener Rohmilch in Kupferkesseln hergestellt und 24 Monate gereift, was ihm ein einzigartiges Geschmackserlebnis verleiht. Er hat dezente Salzkristalle und ein schlankes aber langanhaltendes Mundgefühl. Perfekt zum Pur essen aber auch zum Verfeinern von Pasta ein Traum.

Speiseempfehlung

Genießen Sie den Parmesan pur mit einem Glas Wein oder nutzen Sie ihn beim Kochen als „Geschmacksbooster“ für Pasta, Antipasti und Gemüse. Am besten immer frisch hobeln und direkt auf das Essen streuen.

NEU: 300g Packung



Ø Händlerpreis: 12,00 EUR
Packung mit ca. 300g Inhalt

Bergapfelsäfte Genussbox

Kohl – Südtirol

Apfelgenuss in einer neuen Dimension.

Von säurebetont bis süß, von kräftig bis frisch, von Gourmet bis Cuvée: Die Genussbox mit einer Auswahl an sechs Bergapfelsäften ist perfekt, um die feinen Säfte von Kohl kennen und lieben zu lernen. Genießen Sie die Säfte als Aperitif oder Speisebegleiter im Stielglas bei 8 – 12° C Trinktemperatur.

Kohl Bergapfelsäfte sind vegan und eignen sich überdies hervorragend als Geschenk.

6er Genussbox, befüllt mit je 0,75 l

- Bergapfelsaft Gravensteiner
- Bergapfelsaft Jonagold
- Bergapfelsaft & Johannisbeere
- Bergapfelsaft & Apfelminze
- Bergapfelsaft & Hopfen
- Bergapfelsaft & Holunderblüte

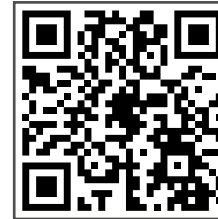


Ø Händlerpreis: 33,00 EUR
Set mit 6 Flaschen je 0,75 l

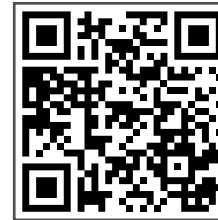
Schon gewusst? Sie können unsere Truck Tour auch online verfolgen – z.B. als Story oder Reel in den Sozialen Netzwerken:



Jetzt Follower werden!



Zum STAR CARE Instagram Kanal

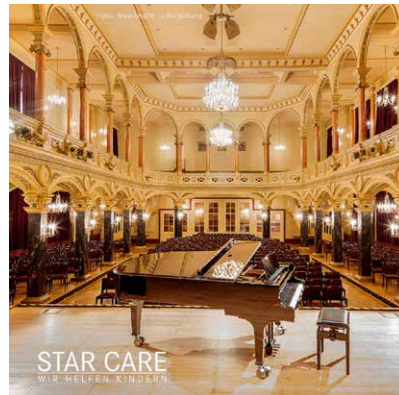
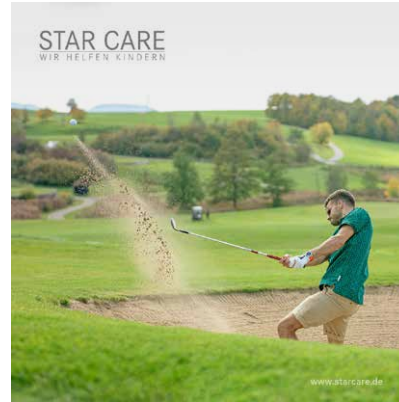


Zur STAR CARE Facebook Seite



Zur STAR CARE LinkedIn Seite

Außerdem informieren wir auf Social Media über weitere STAR CARE Charity-Events, Aktionen, Spendenprojekte uvm.



Hilfe, die ankommt: STAR CARE Truck Tour



STAR CARE Truck Tour Konto:

IBAN: DE54 6005 0101 7448 4630 20, BIC: SOLADEST600 (Stuttgart)
Bank: Baden-Württembergische Bank

Mit freundlicher Unterstützung von



DAIMLER TRUCK



Kontaktadresse

Förderverein STAR CARE e. V., Grefstraße 20, 70499 Stuttgart, info@starcare.de
Besuchen Sie unsere Website für weitere Infos: www.starcare.de