

Ihr Partner für
zuverlässige und
individuelle Lösungen



Sie sind auf der Suche nach
Qualität, Geschmack und
Individualität?

Dann sind Sie hier genau richtig.
Kontaktieren Sie mich ganz ein-
fach, schauen Sie sich weitere
Produkte auf der Website
www.genussstreich.de an oder
halten Sie sich via [Facebook](#) auf
dem Laufenden.

„Kompromisslos genießen“



GENUSSSTREICH
sven nemitz

Genussstreich

Annenstrasse 3
10179 Berlin

Telefon: 0172 - 39 18 700
E-Mail: info@genussstreich.de
www.genussstreich.de

Genussstreich

**Kompromisslos
genießen**



Tel: 0172 - 39 18 700
Mail: info@genussstreich.de

Wer bin ich und was tue ich?



Verschiedene Fruchtaufstriche im 120g Glas

Langeweile und schlechte Qualität im Regal war und ist nach wie vor der größte Motivator für neue Produkte.

Als gelernter Koch bekam ich eines Tages ein Buch in die Hand, welches mich zum „Experimentieren“ motivierte. Was anfangs noch in leere Wurstgläser gefüllt wurde, wurde Schritt für Schritt professioneller, bekam ein eigenes Glas und auch einen eigenen Namen. Die Sortenvielfalt erweiterte sich und ich konnte immer mehr Genießer mit meinem „Hobby“ begeistern.

Was geblieben ist, sind die Liebe zum Produkt und das Wissen, dass ich nicht der Einzige bin, der auf Qualität beim Essen nicht verzichten möchte.

Handwerklich statt industriell

Für die Produktion werden nur **ausgewählte Zutaten** verwendet. Je nach saisonalem Angebot variieren dadurch auch die angebotenen Produkte, denn wer möchte schon gern im Frühjahr Holunderbeeren naschen oder im Sommer Pflaume-Spekulatius Fruchtaufstrich essen? Sicherlich fragen Sie sich, was denn der Unterschied zwischen Fruchtaufstrichen und Konfitüren ist. Der Unterschied ist generell, dass Konfitüren einen wesentlich höheren **Zuckergehalt** haben und darüber hinaus noch länger gekocht werden. Meine Fruchtaufstriche hingegen werden mit nur 30% Zucker hergestellt und nur einmal aufgekocht. Die Früchte werden zudem frei von **Konservierungsstoffen** verarbeitet. Alle Produkte sind zudem reine Handarbeit. Vom Verlesen der Früchte, vom Brechen der Schokolade, bis hin zum Befüllen der Gläser geschieht alles in **handwerklicher Kleinarbeit**. Dieses Verfahren garantiert auch die natürliche Qualität der Produkte und den unverfälschten Geschmack.

Für eine Produktauswahl schauen Sie einfach auf meiner [Webpage](#) in die einzelnen Kategorien – Sie werden sicher fündig.

Individualität statt Langeweile

Wie anfangs bereits beschrieben wird alles in handwerklicher Produktion hergestellt. Die Mengen für eine individuelle Produktion beginnen bereits bei rund 3kg pro Sorte.



Schoko-Fruchtaufstrich
Weiße Schokolade-Himbeere
Im 120g Glas

Ob nun ein Premium-Produkt wie dieses hier (weiße Schoko-Himbeere) oder ein individueller für Sie produzierter Fruchtaufstrich – wir machen es möglich. Sie können daneben Ihr eigenes Logo, einen individuellen Gruß

oder das Layout des Etikettes bestimmen.



Kuchen Im Glas im 500ml Weck-Glas
links: Orangenkuchen
rechts: Marmorkuchen

Obendrein erhalten Sie bei Genussstreich Produkte, die Sie so nirgends kaufen können. Oder haben Sie irgendwo schon einmal weiße Schokolade-Himbeere, Kirschtomate-Passionsfrucht, Kiwi-Physalis Fruchtaufstrich oder Hanfkrokant probieren dürfen? Fordern Sie mich mit Ihren Vorstellungen. Ich liebe es, eine kreative Lösung für Ihre geschmackliche Idee zu finden. Der Kreativität sind nur durch die Verarbeitungsprozesse Grenzen gesetzt.



Verschiedene Saucen und Essig
Von rechts: Himbeeressig,
Chillisaucе, Habanerosauce