interback

...wir bringen Geschmack

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN DER SAISON 2015/2016

Pure Lust am Genuss.

Italienische Spezialitäten
der Saison 2015 / 2016

Der Handel mit italienischen Spezialitäten für die mediterrane Esskultur nimmt in Deutschland einen immer breiteren Raum ein.

Nutzen Sie unser Fachwissen, die Zuverlässigkeit und ein vernünftiges Preis-Leistungsverhältnis unserer Unternehmensgruppe – wir zeichnen uns aus durch ein breites Spektrum in allen Bereichen der Gastronomie, sowie eine hohe Liefertreue – auch bei Frische- und Tiefkühlprodukten. Die mediterrane Esskultur schenkt Lebensfreude und Wohlbefinden, wobei sie gesunde Ernährung und Genuss ohne Reue auf wunderbare Weise kombiniert. Der kulinarische Wert, die geschmackliche Vielfalt, die Leichtigkeit und die Frische sind auf den folgenden Seiten zu einem umfangreichen Sortiment für die Sinne zusammengefasst.

Von Antipasti bis zum Kaffee, Weine und Grappa,
sowie schöne Präsente – zum Verwöhnen Ihrer Gäste.

Genießen Sie. Mediterran.

interback

...wir bringen Geschmack

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter:

Telefon 02173-27049-0

Telefax 02173-27049-70

Unsere Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag	von 7.30 bis 16.30 Uhr
und Freitag	von 7.30 bis 15 Uhr

LIEFERUNGS- und ZAHLUNGSBEDINGUNGEN der Firma Interback Niederrhein GmbH

Für den gesamten Geschäftsverkehr mit uns gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen.

1) Alle Angebote sind unverbindlich hinsichtlich Preis und Lieferungsmöglichkeit. Mündliche, telefonische oder durch Reisende oder Vertreter getroffene Vereinbarungen erlangen erst Gültigkeit, wenn sie von uns schriftlich bestätigt sind.
2) Die vom Lieferanten genannten Lierfertermine sind unverbindlich, es sei denn sie sind ausdrücklich als „verbindlicher Liefertermin" vom Lieferanten schriftlich bestätigt worden. Die Lieferung durch den Lieferanten steht unter dem Vorbehalt der Selbstbelieferung. Der Lieferant wird dem Käufer unverzüglich Mitteilung machen, falls eine Selbstbelieferung nicht stattfindet und ihm bereits erhaltene Leistungen zurückerstatten. Der Käufer ist im Falle eines vom Lieferanten zu vertretenden Verzuges der Lieferung zur Geltendmachung weiterer Rechte erst dann berechtigt, wenn eine von ihm nach Verzugseintritt gesetzte Nachfrist von mindestens zwei Wochen fruchtlos verstrichen ist. Schadensersatz kann der Käufer nur in Fällen grob fahrlässiger Pflichtverletzung des Lieferanten oder grob fahrlässiger oder vorsätzlicher Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Lieferanten verlangen sowie bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten.
Bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet der Lieferant – außer in Fällen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatzes – nur für den vertragstypischen, vernünftiger Weise vorhersehbaren Schaden. Bei Teillieferungen erstrecken sich die Rechte des Käufers nur auf den noch nicht erfüllten Teil des Vertrages.
3) Der Versand erfolgt nach unserem besten Ermessen, jedoch ohne Gewähr für billigste Verfrachtung. Sämtliche Sendungen einschließlich etwaiger Rücksendungen gehen auf Kosten und Gefahr des Käufers. Soweit wir den Transport selbst übernehmen oder einen Transportauftrag erteilen oder die anfallende Fracht vorlegen, geschieht dies im Auftrage und für Rechnung des Käufers. Bei Annahmeverzug des Käufers dürfen wir die Ware auf seine Kosten anderweitig einlagern, weitere Lieferungen – auch aus anderen Verträgen – ablehnen und nach Ablauf einer gesetzten angemessenen Nachfrist vom Vertrag zurücktreten oder Schadensersatz wegen Nichterfüllung verlangen. Eine Haftung für Fahrlässigkeit von Arbeitern und Angestellten des eigenen Betriebes wird ausgeschlossen.
4) Die Preise verstehen sich in Euro ohne Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag ist, soweit keine andere Zahlungsweise vereinbart ist, ohne Rücksicht auf Mängelrügen 10 Tage nach Ausstellung der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Schecks und Akzepte werden nur zahlungshalber, letztere nur aufgrund besonderer Vereinbarungen hereingenommen.
Wechselkosten und Diskontspesen gehen zu Lasten des Käufers. Für rechtzeitige Vorlegung und Beibringung von Wechselposten wird keine Gewähr übernommen.
Zahlungen gelten erst als an dem Tag geleistet, an welchem wir über den Rechnungsbetrag verlustfrei verfügen können. Zurückhaltung von Zahlungen oder Aufrechnung seitens des Käufers mit irgendwelchen Gegenansprüchen ist nicht statthaft. Zahlungen an Angestellte wirken nur schuldbefreiend, wenn diese rechtswirksam zum Empfang von uns bevollmächtigt sind. Spediteure, Fahrer und Lagerhalter sind grundsätzlich nicht inkassoberechtigt.
Bei Zahlungsverzug sind vorbehaltlich der Geltendmachung weiteren Schadens vom Fälligkeitstag an Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über den jeweiligen Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank zu zahlen. Vor Zahlung fälliger Rechnungsbeträge einschließlich Verzugszinsen sind wir zu keiner weiteren Lieferung aus irgendeinem laufenden Vertrag verpflichtet. Ist der Käufer mit der Zahlung einer Rechnung in Verzug geraten, so werden seine sämtlichen Verbindlichkeiten sofort fällig, und wir können für die noch ausstehenden Lieferungen unter Fortfall des Zahlungszieles bare Zahlung vor Ablieferung der Ware verlangen. Das Gleiche gilt bei Nichteinlösung von Wechseln oder Schecks, Zahlungseinstellung, Konkurs sowie Nachsuchung eines Vergleichs seitens des Käufers. Nach Vertragsabschluss eintretende Erhöhungen der Steuern, Zölle und sonstigen Abgaben, gehen zu Lasten des Käufers.
5) Die von uns gelieferte Ware bleibt bis zur Erfüllung aller uns gegen den Besteller jetzt und künftig zustehenden Ansprüche unser Eigentum und darf bis dahin nicht verpfändet oder sicherungsübereignet werden (Vorbehaltsware). Unser Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die weiterverkaufte Vorbehaltsware. Der Besteller ist verpflichtet, beim Weiterverkauf der Vorbehaltsware seine Abnehmer über den zu unseren Gunsten bestehenden Eigentumsvorbehalt zu informieren und diesen – falls keine Barzahlung erfolgt – an seine Abnehmer weiterzugeben.
Für den Fall des Weiterverkaufs der Vorbehaltsware tritt uns der Besteller bereits jetzt einen Teilbetrag der Forderung im Voraus ab, die er durch einen Weiterverkauf unserer Vorbehaltsware erwirbt. Der abgetretene Teilbetrag ist so hoch wie der von uns berechnete Verkaufspreis für die weiterveräußerte Vorbehaltsware. Wird die Vorbehaltsware vom Besteller zusammen mit uns nicht gehörender Ware ohne Einzelberechnung der einzelnen Ware zu einem Gesamtpreis weiterverkauft, so tritt uns im Voraus der Besteller einen Teilbetrag der Forderung aus diesem Weiterverkauf ab. Der abgetretene Teilbetrag ist so hoch wie der Wert, den unsere Vorbehaltsware im Zeitpunkt der Lieferung des Bestellers zur Erfüllung des Weiterverkaufs hat.
Der Besteller ist zum Weiterverkauf und zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware nur im Rahmen des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs und mit der Maßgabe berechtigt und ermächtigt, dass die Kaufpreisforderung aus dem Weiterverkauf auf uns übergeht.
Der Besteller darf das Eigentum an der Vorbehaltsware nur dann übertragen, wenn der Kaufpreis an ihn vollständig und ohne jede Bedingung gezahlt worden ist. Es ist ihm insbesondere untersagt, das Eigentum nur zu dem Zweck zu übertragen, um es einem Dritten zu ermöglichen, die Vorbehaltsware als Sicherheit zu verwenden und/oder zu übereignen, z. B. im Rahmen eines finanzierten Kaufes. Jedes Rechtsgeschäft zwischen Besteller und Dritten, dass den Sicherungszweck des Eigentumsvorbehaltes vereitelt, ist verboten und uns gegenüber unwirksam.
Wir sind zur Einziehung des abgetretenen Forderungsanteils berechtigt. Soweit der Besteller die Forderung aus dem Weiterverkauf selbst einzieht, wozu er ermächtigt ist, geschieht das nur treuhänderisch und auf unsere Rechnung. Der eingezogene Erlös steht uns zu. Wir sind mit dem Besteller darüber einig, dass wir an dem Erlös aus dem Weiterverkauf in dem Augenblick Eigentum in Höhe der an uns abgetretenen Forderungen erwerben, in dem der Besteller den Erlös in Empfang nimmt. Dieser Erlös ist getrennt aufzubewahren und an uns abzuliefern. Auf unser Verlangen hat uns der Besteller Namen und Anschrift des Drittschuldner und die Beträge mitzuteilen, seine Verpflichtungen gem. § 402 BGB zu erfüllen und die Drittschuldner von der Forderungsabtretung zu benachrichtigen.
Die Ermächtigungen des Bestellers zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware erlöschen bei Nichteinhaltung der Zahlungsbedingungen sowie bei Wechsel- und Scheckprotesten. In diesem Falle sind wir berechtigt, die Vorbehaltsware in Besitz zu nehmen.
Die dadurch entstehenden Kosten trägt der Besteller. Die Warenrücknahme ist nur dann als Rücktritt vom Vertrag anzusehen, wenn wir dies ausdrücklich erklären.
Bei Übernahme unserer Kaufpreisforderungen in die laufende Rechnung (Kontokorrent) bleibt der Eigentumsvorbehalt bestehen, solange aus dem Kontokorrent ein Guthaben vorhanden ist. Der Eigentumsvorbehalt bleibt von der Ziehung und Anerkennung des Saldos unberührt. Der Besteller ist verpflichtet, die Vorbehaltsware gegen Wasser, Feuer und Einbruchdiebstahl zu versichern. Im Schadensfalle steht uns die Entschädigung gem. dem Versicherungsschein zu. Mit der Erfüllung aller Verpflichtungen des Bestellers aus der Geschäftsverbindung zu uns geht das Eigentum an der Vorbehaltsware auf ihn über und stehen ihm die abgetretenen Forderungen zu.
Der Besteller ist verpflichtet, uns sofort zu verständigen, wenn dritte Personen an der Vorbehaltsware einen Anspruch erheben, oder wenn Vorbehaltsware von dritten Personen gepfändet wird. Im letzteren Fall sind uns sofort die für eine Intervention erforderlichen Unterlagen (Pfändungsprotokoll) und eidesstattliche Versicherung, aus der sich die Übereinstimmung der gepfändeten mit der von uns gelieferten Vorbehaltsware ergibt) zu übermitteln. Der Besteller hat dem Dritten unseren Eigentumsvorbehalt sofort entgegenzuhalten. Der Besteller hat uns auch sofort zu verständigen, wenn durch Zahlungseinstellung, einen beabsichtigten Vergleich o. ä. eine Einwirkung auf unsere Vorbehaltsware droht.
Der Besteller ist berechtigt, die Freigabe der uns gem. dieser Ziffer Zustehenden Sicherungen zu verlangen, wenn und soweit der Wert der Sicherungen die Summe der zu sichernden Forderungen um mehr als 20 % übersteigt und das vom Besteller nachgewiesen wird. Der Besteller ist verpflichtet, seine Banken über den zu unseren Gunsten bestehenden Eigentumsvorbehalt und dessen Umpfang aufzuklären.
6) Der Käufer hat Beanstandungen von Menge und Beschaffenheit unverzüglich, nach Eintreffen der Ware, durch schriftliche Anzeige an uns zu erheben. Durch nicht rechtzeitig erfolgte Mängelanzeige oder durch eigenmächtig vorgenommene Eingriffe an der Ware wird unsere Haftung aufgehoben. Bei berechtigten Mängelrügen haben wir nach unserer Wahl das Recht, die Ware unter Gutschrift des berechneten Betrages zurückzunehmen oder in angemessener Weise kostenlos Ersatz zu leisten oder dem Käufer den Minderwert der Ware gutzuschreiben. Weitergehende Ansprüche aus Mängelhaftung und Schadensersatzansprüche aus irgendeinem Grunde sind ausgeschlossen. Mängel an Teillieferungen berechtigen nicht zur Annullierung des ganzen Auftrages oder anderer erteilter, aber noch nicht erledigter Aufträge. Bei Verdacht eines Mangels hat der Besteller sofort für die Beweissicherung (Probenahme usw.) zu sorgen. Die Probenahme muss nach gesetzlichen Vorschriften in unserem Beisein durch einen unparteiischen vereidigten Probenehmer erfolgen. Proben, die unter Missachtung dieser Vereinbarungen genommen worden sind, erkennen wir nicht an.
7) Als Erfüllungsort wird der Sitz des Lieferanten (Langenfeld) vereinbart. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten der Vertragsparteien ist das für den Sitz des Lieferanten zuständige Gericht (Amtsgericht Langenfeld oder Landgericht Düsseldorf). In jedem Fall, insbesondere auch bei grenzüberschreitenden Lieferungen, gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
8) Durch die Auftragserteilung erklärt sich der Käufer ausdrücklich mit diesen Lieferungsbedingungen einverstanden. Die Nichtigkeit einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen lässt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.
Bedingungen des Käufers, die zum Beispiel in Auftragsformularen des Käufers von unseren Vertragsbedingungen abweichen, binden uns nur dann, wenn wir sie im Einzelnen ausdrücklich anerkennen.

INHALT

GEMÜSEVORSPEISEN Antipasti di verdure	05 - 13
FISCHSPEZIALITÄTEN Antipasti di Mare	14 - 15
WURSTSPEZIALITÄTEN Salumi	16 - 22
KÄSESPEZIALITÄTEN Assortimento di Formaggi	23 - 27
BROTAUFSTRICHE, TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN, PASTEN Creme Spalmabili, Specialitá di Tartufo Salse, Salse	28 - 30
FRISCHE NUDELN Pasta fresca	31 - 36
NUDELN&REIS Pasta di Semola&Riso	37 - 42
TIEFKÜHLSPEZIALITÄTEN Congelato Dolci&Pasta	43 - 44
HÜLSENFRÜCHTE Legumi	45
ÖLE UND ESSIGE Olio&Aceti vari	46 - 52
KAFFEE&SÜSSES Caffé&Dolciumi	53 - 57
BROT, GEWÜRZE, KÜCHENHELFER Pane&Spezie	58 - 59
WEINE Vini	60 - 82
SPIRITUOSEN Spiriti	83 - 87
PRÄSENTE Regalistica	88 - 89
NOTIZEN	90

HIER STEHEN IHNEN 3 GLAS-GRÖSSEN ZUR AUSWAHL

UNSERE NEUHEITEN

UNSERE EMPFEHLUNGEN

BEINHALTET KUHMILCH

BEINHALTET SCHAFSMILCH

BEINHALTET ZIEGENMILCH

GEMÜSEVORSPEISEN

ZUCCHINE GRIGLIATE
Gegrillte Zucchini

Rund- oder längsgeschnittene Zucchinischeiben mit angenehmen Röstaromen. Frisch gegrillt wird die Ware in einer fein gewürzten Marinade aus Sonnenblumenöl, frischen dünnen Knoblauchscheiben, roten Paprikasegmenten sowie grünen Gartenkräutern eingelegt. Bei der 5 kg Gebindegröße handelt es sich um rundgeschnittene Zucchini .

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4001	1 kg Schale (längs)/ ATG 750 g	04	9,90
55004	Eimer 5 kg (rund)/ ATG 4 kg	kg á	7,95

INVOLTINI ZUCCHINI
Zucchinirollen mit Käse

Gegrillte und mit frischem Käse gefüllte Zucchini Röllchen, eingelegt in einer Gewürzmarinade in Sonnenblumenöl. Abgetropft und mit einer leichten Benetzung von Olivenöl (z.B. Viveri Öl) eine geschmackvolle Ergänzung zu einem gelungenen, hochwertigen Antipasti Büffet. Inhalt ca 18 -20 Röllchen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4020	1 kg Schale ATG 750 g	04	13,90

PEPERONI GRIGLIATE
Gegrillte Paprika

Mittelgroße, bunte gegrillte Paprikahälften mit Haut in einer leichten Knoblauch-Kräuter-Sonnenblumenölmarinade eingelegt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4002	1 kg Schale ATG 750 g	04	9,90
55002	Eimer 5 kg / ATG 4 kg	kg á	7,95

PAPRIKA ROYAL
Gefüllte Paprika

Köstliche gegrillte Paprikaschoten gefüllt mit Pinienkernen und Rosinen, eingelegt in hellem mild süßen Viveri Balsamico-Essig und Olivenöl extra vergine.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4011	1 kg Schale ATG 650 g	04	11,90

Preis pro Schale / Kilo

MELANZANE GRIGLIATI
Gegrillte Aubergine

Die rundgeschnittenen Auberginenscheiben werden gesalzen und frisch gegrillt. So bekommen sie ihre leckere Röstnote. Anschließend werden die Auberginen in einer fein abgeschmeckten Marinade eingelegt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4000	1 kg Schale/ATG 750 g	04	9,90
55003	Eimer 5 kg/ ATG 4 kg	kg á	7,95

PLEUROTES GRIGLIATI
Gegrillte Austernpilze

Der gegrillte Austernpilz mit seinem zarten fleischigen Biss wird in einer fein abgeschmeckten Marinade aus Sonnenblumenöl, dezenten Knoblauchscheiben, roten Paprikasegmenten und mit Gartenkräutern eingelegt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4007	1 kg Schale ATG 750 g	04	12,90
55008	Eimer 5 kg / ATG 4 kg	kg á	10,95

CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI
Gegrillte Artischocken ¼

Gegrillte Artischocken geviertelt in Sonnenblumenöl eingelegt und mit Gewürzen, Knoblauchscheiben und Salz verfeinert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4003	1 kg Schale ATG 750 g	04	12,90
55006	Eimer 5 kg / ATG 4 kg	kg á	10,90

INVOLTINI DI MELANZANE
Zucchinirolle gegrillt&gefüllt

Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten. In abgeschmeckter Marinade aus Olio Girasole (Sonnenblumenöl), hauchdünnen Knoblauchscheiben, roten, kleinen Paprikawürfeln und Petersilie. Inhalt ca. 18-20 Stck.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4010	1 kg Schale, ATG 650 g	04	10,90

CUORE DI CARCIOFINI
Kleine gegrillte Artischockenherzen

Kleine gegrillte Artischockenherzen mit leichtem Grillmuster und dezentem Röstaroma. In Sonnenblumenöl eingelegt und mit Gewürzen, Knoblauchscheiben und Salz verfeinert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4013	1 kg Schale ATG 650 g	04	13,90
55013	5 kg Eimer ATG 4 kg	kg á	11,90

CARCIOFI GRIGLIATI CON GAMBO
Gegrillte Artischocken mit Stiel

Ganze gegrillte Artischocken mit Stiel in einer fein abgestimmten Kräutermarinade.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4005	1 kg Schale ATG 750 g	04	13,90
55007	Eimer 5 kg / ATG 4 kg	kg á	12,90

FUNGHI GRIGLIATI
Gegrillte Champignons

Champignonköpfe mit schönem Grillmuster und Röstaroma in einer fein abgeschmeckten Marinade aus Sonnenblumenöl, hauchdünnen Knoblauchscheiben, roten Paprikasegmenten sowie grünen Gartenkräutern und feinen Gewürzen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4004	1 kg Schale ATG 750 g	04	10,90
55005	Eimer 5 kg / ATG 4 kg	kg á	9,95

POMODORI SECCHI
Getrocknete Tomaten

Aromatische, getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl – jetzt ganz neu auch im praktischen 5 kg Eimer!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
55009	Eimer 5 kg / ATG 4 kg	kg á	7,90

CIPOLLINE BORETTANE GRIGLIATE
Gegrillte Zwiebeln

Unsere eingelegten, gegrillten Borretane Zwiebeln sind nicht nur als Vorspeise, sondern auch warm serviert als Beilage hervorragend !

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4012	1 kg Schale ATG 650 g	04	8,90
55019	5 kg Eimer	01	7,90

CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO
Perlzwiebeln in Balsamico

Kleine Perlzwiebeln eingelegt in mild–süßem Balsamessig aus der Reggio Emilia.
Die kleinen Perlzwiebeln sind etwas knackiger als ihre borettanen Artverwandten. Kalt als Antipasti oder auch warm als Beilage vielseitig ein Genuss.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4009	1 kg Schale, ATG 750 g	04	9,90

PEPERONCINI GEFÜLLT MIT SARDELLEN & KAPERN

Milde Peperoncini gefüllt mit Kapern und Sardellen, eingelegt in Sonnenblumenöl. Diese Geschmackskombination hat hohes Suchtpotenzial! Ob zum Grillen, auf dem besonderen Vorspeisenteller oder einfach nur zum Wein - ein außergewöhnlicher Snack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8162	1062 ml Glas ATG 750 g	06	16,90

PEPERONCINI GEFÜLLT MIT THUNFISCH

Milde rote italienische Peperoncini gefüllt mit mittelgrober pikant scharfer Thunfischfarce.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8161	1062 ml Glas ATG 750 g	06	16,90
18118	212 ml ATG 120 g	12	5,90

PEPERONCINI GEFÜLLT MIT KÄSE UND KAPERN

Milde italienische Peperoncini gefüllt mit delikatem Frischkäse und kleinen Kapern. Herrlich geschmackvolle und dekorative Vorspeise.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4015	ATG 750 g	06	16,90

RED PEPPO´S

Als Kirschpaprika wird ein Chili mit kirschförmigen Früchten bezeichnet. Diese kleinwüchsige Art hat eine einzigartige Balance von Schärfe, würzigen und süßlichen Aromen. Sie schmecken frisch und knackig. Gefüllt mit dem Frischkäse eine sehr schöne geschmackliche Variation.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5151	1 kg Schale ATG 1kg	01	17,90

Preis pro Schale / Glas

ORANGE PEPPO´S

Diese mit einer aromatischen Frischkäsecreme gefüllten Früche haben eine süsslich-pikante Note, sind sehr fruchtig und durch ihre Farbe ein echter Hingucker.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5155	1,5 kg Schale, ATG 1 kg	01	17,90

RIESENOLIVEN GEFÜLLT MIT FETA-KÄSE

Große griechische Oliven gefüllt mit würzigem Frischkäse.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5152	1,5 kg ATG 1 kg	01	13,90
5153	1,5 kg ATG 1 kg	01	13,90

BORETTANE
Zwiebeln in Aceto Balsamico

Unsortierte „Borettane“ Zwiebeln in dunklem Balsamico Essig eingelegt. Das Aroma der reifen Zwiebeln und des Balsamessigs vereinen sich zu einer wunderbar ausgewogenen Mischung von milder Säure und edler Süße.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3012	2650 g Dose, ATG 1,5 kg	06	8,90

BORETTANE
Zwiebeln in Balsamico

Ausgesucht sortierte „Borettane“ Zwiebeln in dunklem Balsamico Essig. Das Aroma der Zwiebeln und des Balsamessigs vereinen sich zu einer wunderbar ausgewogenen Mischung von milder Säure und edler Süße.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3007	3100 ml ATG 1,8 kg	02	15,90
2994	720 ml ATG 400 g	06	3,99
2995	314 ml ATG 180 g	12	1,99

INVOLTINI DI SPECK
Speckröllchen mit frischkäsefüllung

Delikate Frischkäsecreme, eingerollt in leicht geräuchertem Südtiroler Speck. Mit Sonnenblumenöl, zerstoßenen Gewürzen und diversen Kräutern eingelegt, mild und rund im Geschmack. Circa 20 Stück pro Schale

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5165	1 kg Schale, ATG 750 g	04	14,90

Preis pro Schale /Glas

JALAPENOS GEFÜLLT MIT ANANASCREME

Pikant scharfe grüne Jalapenos gefüllt mit einer milden Ananascreme. Delikat & köstlich.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5162	1,5 kg Deckelbox ATG 1 kg	01	13,90

RIESENOLIVEN GRÜN GEFÜLLT MIT MANDELN

Sie gehören zur mediterranen Küche, wie das Salz zum Meer. Hochwertige italienische Oliven gefüllt mit Mandeln. Als Beilage zu jeglichen Gerichten und in Verbindung mit frischem Salat.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5144	1,5 Deckelbox, ATG 1 kg	01	10,90

ROTE PAPRIKA GEFÜLLT MIT FETAKÄSE

Milde, kleine, rote Paprikaspitzen mit feinwürzigem Frischkäse gefüllt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5154	1,5 kg Schale, ATG 1 kg	01	14,90

INVOLTINI BRESAOLA
Bündnerfleisch Röllchen

Nach einem Rezept aus der Lombardei. Das luftgetrocknete Rindfleisch in dünnen Scheiben umwickelt den Tomina-Frischkäse. Mariniert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5157	1 kg Schale, ATG 750 g	04	16,90

INVOLTINI DI TONNO
Thunfisch Rouladen

Weicher Tomina Käse aus dem Piemont eingewickelt in geräucherte Thunfischscheiben. Tomina ist ein weißer bis porzellanfarbener Kuhmilchkäse. Leicht säuerlicher und sehr mild. Ca. 20 Stck.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5163	1 kg Schale, ATG 750 g	04	14,90

ANTIPASTO DELLO CHEF PREMIUM MIX

Eingelegte gemischte Antipasti nach Gusto des Chefs mit kleinen Funghi di Muschio (Moospilzen), Karotten, Auberginen, kleinen Taggiasca Oliven, Zwiebeln und Artischocken. Mild mit Weißweinessig und Öl abgerundet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2975	3100 ml ATG 1,8 kg	02	18,90
2983	314 ml ATG 180 g	12	1,99

FRUTTO DEL CAPPERO
Kapern am Stiel

Kleine bis mittelgroße Kapernfrüchte am Stiel, eingelegt in Weißweinessig.Schöne Deko-Beilage zu Vitello Tonnato oder als Füllung für eine entkernte grüne Olive. Fingerfood.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3204	720 ml ATG 350 g	06	8,90
3205	314 ml ATG 150 g	12	3,99

CAPPERI IN SALE MARINO
Kapern in Meersalz

Die Blütenknospen des Kapernstrauchs sind in Meersalz eingelegt. Vom Geschmack her sind sie würzig-herb, schwach-bitter und ein wenig scharf. Eignen sich hervorragend für Aperitifs, Salate, Sandwiches und vieles mehr.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3156	500 g Glas	06	5,90

POMODORI SECCHI
Getrocknete Tomaten in Öl

Ausgesuchte sonnengetrocknete hellrote Tomaten in Öl eingelegt. Fruchtfleischig, aromatisch im Geschmack. Bissfest und zart zugleich.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3008	3100 ml ATG 1,8 kg	02	17,90
3159	720 ml ATG 400 g	06	4,40
2987	314 ml ATG 180 g	12	2,49

POMODORI SECCHI CUBETTI
Getrocknete Tomaten, gewürfelt in Öl

Feingewürfelte sonnengetrocknete Tomaten in Kräuteröl. Ideal für Bruschetta, Ciabatta oder auch zum Einbacken in mediterrane Brotspezialitäten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8155	3100 ml ATG 1,8 kg	02	17,90

Preis pro Schale /Glas

POMODORI DEMI SECCHI
Halbgetrocknete Tomate in Öl

Der Geschmack der ausgesuchten halbgetrockneten Tomaten wird abgerundet vom würzigen Aroma mediterraner Kräuter.
Fruchtig im Geschmack, fleischig und zart.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3002	3100 ml ATG 1,8 kg	02	19,90
13002	314 ml ATG 180 g	12	3,99

HALBGETROCKNETE CHERRY-TOMATEN IN ÖL

Unsere getrockneten Cherrytomaten besitzen ein kräftiges, süßes Aroma, welches vor allem in Salaten oder in feinem Risotto gut zur Geltung kommt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2988	3100 ml ATG 1,9 kg	02	26,90
2986	314 ml ATG 180 g	12	3,49

POMODORI SECCHI „LIGHT“

Sonnengetrocknete Tomaten nur leicht mit Sonnenblumenöl benetzt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2989	3100 ml ATG 2 kg	02	17,90

GETROCKNETE TOMATEN GEGRILLT MIT OLIVEN & KAPERN

Gegrillte sonnengetrocknete Tomaten mit deutlichen Grillmuster und angenehmen Röstaroma. Gemeinsam eingelegt mit schwarzen Oliven, Kapern und Kräutern in Öl.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3004	3100 ml ATG 2 kg	02	20,90
13015	314 g	12	3,49

SONNENGETROCKNETE TOMATEN

Sonnengetrocknete orig. italienische Tomaten; lose im 1 kg Beutel. Weißwein aufkochen und reduzieren und die Tomaten anschließend mit dem Sud übergießen. Sollen die Tomaten etwas weicher gewünscht sein, kurz mitkochen lassen. Abgekühlt mit feinen Kräutern mischen und pfeffern.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3011	1 kg Beutel	08	9,90

POMODORI SECCHI CUBETTI
Getrocknete Tomaten gewürfelt

Artikel wie nebenstehend, bereits fein gewürfelt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
13013	1 kg Beutel	10	10,90

POMODORI DI COLLINA
Cherrytomaten

Kleine aromatische Bergtomaten. In der Pfanne karamellisiert und mit Knoblauch, Öl und frischem Basilikum zu frischen Bandnudeln servieren. In Sekundenschnelle eine leckere „primi piatti“...

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5427	400 g	12	0,95

NEU

NEU

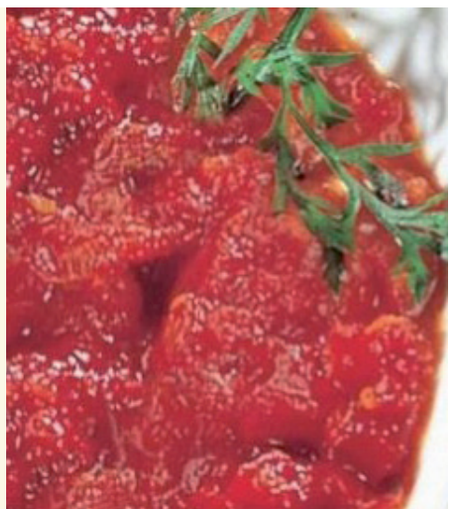
MENU POMODORINA 10 KG BEUTEL

Schmackhafte napoletanische Tomatensauce, zubereitet aus frischen, in Stücke geschnittenen Tomaten und einer reichen Auswahl an frischem Gemüse und Kräutern sowie unter Zusetzung von Sonnenblumenöl. Diese Sauce wird zur Erntezeit mit nur den besten Tomaten zubereitet. Verwendung: ideal als Sauce für Nudel- und Reisgerichte sowie als Aufstrich für geröstete Brotschnitten, als Pizzagrundierung oder zur Zubereitung von Schmorbraten, Eintöpfen usw.
68% Tomatenfruchtfleisch, Tomatenmark 17%,
7% Sonnenblumenöl, gemischte Gemüse wie Zwiebel, Karotte, Sellerie, Salz, Zucker, medit. Gewürzkräuter

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350875	10 kg	01	21,80/KT

MENU POLPAVERA 10 KG BEUTEL

350879	10 kg	01	10,40/KT



MENU SUGO ALLA CARBONARA

Gebrauchsfertige Soße für Spaghetti und Pasta allgemein. Die Carbonarasoße in der Pfanne erhitzen, die Nudel abgießen und alles zugleich mit Parmesankäse amalgieren. Kurz auf starker flamme auf kochen... fertig !

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350876	830 g	06	10,80

MENU GRANCREMA DI PECORINO

Ideal als Soße für Bucatini, Gnocchi, Reis und allgemeine Nudelgerichte. Lecker als Brotaufstrich, für Panini und Tramezzini oder als Pizzabelag.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350874	820 g	06	18,20

MENU CREMA AI FORMAGGI

Gebrauchsfertige Soße für Spaghetti und Pasta allgemein. Die Käsesoße in der Pfanne erhitzen, die Nudel abgießen und kurz auf starker Flamme auf kochen... fertig !

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350873	820 g	12	12,80

MENU SALSA BRUSCETTA MIA

Basissoße für Tramezzini, Panini, Pasta und Pizza.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350872	830 g	06	4,95

MENU SOLEGGIATI POMODORI A SPICCHI

Soleggiati für Vorspeisen, Brötchen und Sandwiches.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350870	800 g	06	10,80

MENU SUGO ALL´ AMATRICIANA (ohne Abb.)

Sugo all'amatriciana ist eine traditionelle italienische Pasta -Sauce auf Basis von guanciale (geheilt Schweinefleisch Wange), Pecorino- Käse und Tomaten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350871	830 g	06	10,80

MENU PEPERONI ALLA BRACE

Die Paprika ohne Haut kann sowohl kalt als auch warm verzehrt werden. In kalten Salaten oder Fischsalat, warmen Vorspeisen oder salzigem Gebäck, auf Pizza, Bruschetta, auf belegtem Brot sowie zu Nudeln und allen Gerichten zu denen Sie Paprika verwenden.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350869	800 g	06	10,25

MENU POMODORINA

Schmackhafte napoletanische Tomatensauce, zubereitet aus frischen, in Stücke geschnittenen Tomaten und einer reichen Auswahl an frischem Gemüse und Kräutern sowie unter Zusetzung von Sonnenblumenöl.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350868	425 ml ATG 410 g	06	2,69

MENU SUGO ZINGARA (ohne Abb.)

Klassische Zigeunersauce mit italienischen Zutaten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
350878	820 g	06	18,20

Preis pro Glas / Beutel

RIESENOLIVEN SCHWARZ, Ohne Kern, pikant eingelegt

Oliven schwarz ohne Stein, mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch, eingelegt in Rapsöl.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3020	3100 ml ATG 1550 g	02	16,90
4475	1,5 kg ATG 1 kg	??	9,90

OLIVEN AL FORNO, MIT KERN

Schwarze Oliven o. Kern werden mit etwas Olivenöl im Ofen gedörrt . Kräftig-würzig im Geschmack, unverzichtbar für Salat Nicoise, auf Bruschetta und Pizza oder einfach als Snack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3587	1700 ml ATG 1100 g	04	7,90

OLIVEN GRÜN Ohne Kern, eingelegt in Lake

Hochwertige italienische Oliven in Salzwasser, ausgesucht nach Größe und Qualität. Geeignet für Aperitifs, Antipasti und kalte Platten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5148	3100 ml ATG 2 kg	02	13,90
3006	314 ml ATG 180 g	12	1,59

OLIVEN MIX ITALIA, Ohne Kern, pikant eingelegt

Grüne und schwarze Oliven ohne Kern, pikant eingelegt mit scharfem roten Paprika, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in Sonnenblumenöl.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4472	3100 ml ATG 1100 g	02	16,90
4474	314 ml	12	2,49

RIESENOLIVEN GRÜN, Ohne Kern, eingelegt in Lake

Grüne Riesenoliven ohne Stein, mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch, eingelegt in Rapsöl.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3010	3100 ml ATG1550 g	02	17,90
4473	1,5 kg ATG 1 kg	02	9,90

LIGURISCHE TAGGIASCA OLIVEN OHNE KERN

Köstliche, von Hand geerntete,kleine aromatische Oliven der Sorte Taggiasca aus Ligurien. In bestem Olivenöl eingelegt – das pure Essvergnügen!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3096	4,2 kg brutto/ 2,9 kg netto	03	39,90
3099	950 g brutto / 650 g netto	06	10,90

LIGURISCHE TAGGIASCA OLIVEN MIT KERN

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3098	5 kg netto	Eimer	35,90
3097	950 g Glas, 650 g netto	06	9,90

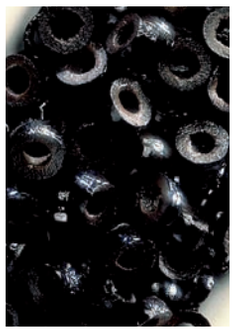
Preis pro Schale /Glas

3 Gläser Größen

OLIVE VERDI GIGANTE
Riesenoliven grün

Grüne italienische Riesenoliven mit Kern in Lake. Fruchtig, fleischig und außerordentlich mild.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2993	3100 ml ATG 1,9 kg	02	16,90
2997	720 ml ATG 400 g	06	3,99
2991	314 ml ATG 160 g	12	2,09



OLIVEN SCHWARZ IN SCHEIBEN

Schwarze Oliven in Scheiben geschnitten sind für Salate, Nudeln, Bruschetta oder Tramezzini geeignet. Sie sind in Salzlake eingelegt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3016	1700 ml ATG 750 g	02	8,90

RIESENOLIVEN SCHWARZ

Naturbelassene schwarze italienische Riesenoliven mit Kern in Lake. Fruchtig und mild.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2992	3100 ml ATG 1,8 kg	02	16,90

BELLA CERIGNOLA
Oliven grün

Die Stadt Cerignola in Apulien ist berühmt für ihre Tafelolive La Bella. Wohlschmeckend, gilt sie als größte Tafelolive Italiens. Ihre Klassifizierung erfolgt entsprechend der Größe, und wir bieten mit „GG“ die großen Oliven an, bei denen 81-90 Oliven ein Kilogramm ergeben. Aus Tafeloliven wird kein Olivenöl gewonnen, sie sind – wie Tafeltrauben – eine reine Obstfrucht.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5357	1700 ml ATG 950 g	04	12,90

CARCIOFI INTERI IN OLIO
Artischockenherzen in Öl

Artischockenherzen in Öl und Weinessig eingelegt; mit Salz und Knoblauch abgeschmeckt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3009	3100 ml ATG 1,8 kg	02	26,90

MELANZANE TRIFOLATE
Eingelegte Aubergine

Der Begriff „trifolate“ steht hier für eine spezifische Zubereitung mit dem Trio Öl, Knoblauch und Petersilie. Die Auberginen sind in Streifen geschnitten, pikant gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Kalt serviert, warm zur Pasta oder hervorragend mit Mozzarella.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2978	3100 ml ATG 1,8 kg	02	12,90

BORLOTTI BOHNEN

Mittelbraune aromatische Bohnen, die in der italienischen Küche eine vielfältige Verwendung finden. Mistrone geht nicht ohne diese Bohne!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5420	400 g	24	0,79 / DS

BIANCHI DI ESPAGNA

Weisse Riesenbohnen aus Italien. Hervorragend geeignet für viele mediterrane Gerichte.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5419	400 g	24	0,79 / DS

ARTISCHOCKEN GEVIERTELT IN ÖL

Carciofi spaccati in Olio.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2980	3100 ml ATG 1,8 kg	02	21,90

Preis pro Glas / Dose

MEERESFRÜCHTE IN LAKE

Unsere Antipasti di Mare ist ein klassischer mediterraner Meeresgruß aus Meeresfrüchten von Mini-Octupus, Calamari, Muschel, kleinen Surimi und Garnelen. Abgerundet in einer aromatischen Salzlake.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
18004	5 kg brutto ATG 3 kg	01	35,90

INSALATA MARINARA
Meeresfrüchtesalat in Öl

Ob als Meeresfruchtsalat mit hellem Balsamicoessig, etwas Viveri Olivenöl, frischem Fenchel und getrockneten Tomaten- oder mit lauwarmer Viveri Pesto als Insalata di Mare nach Genoveser Art.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8003	2 kg brutto ATG 1200 g	02	22,90

BOCCONCINI DI ACCIUGHE
Sardellenhappen mit Olive & Paprika

Bocconcini heißt übersetzt so viel wie Häppchen. Grüne Oliven mit Paprika gefüllt und mit marinierten Sardellenfilets umwickelt.
Mariniert in Sonnenblumenöl, nativem Olivenöl extra, Weinessig und Salz.
Serviertipp: Mit etwas Zitronensaft und frischer Blattpetersilie anrichten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8009	1 kg netto	04	15,90

Preis pro Schale / Eimer

INVOLTINI DI TONNO
Thunfisch Rouladen ca. 20 Stck.

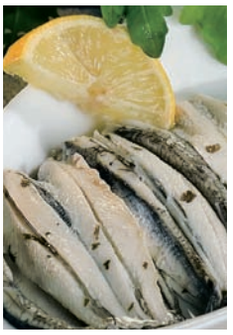
Tomina Frischkäse aus dem Piemont, eingewickelt in geräucherte Thunfischscheiben.
Tomina ist ein weißer bis porzellanfarbener Kuhmilchkäse, leicht säuerlich und sehr mild.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5163	1 kg netto	04	14,90

FLUSSKREBSSCHWÄNZE IN HONIG SENF SAUCE

Die gekocht-geschälten Krebse sind mariniert in einer raffiniert pikant würzigen Senfsauce mit Honig. Unschlagbar im Geschmack als Salatbeilage oder in der Pfanne kurz erwärmt, unter (Sepia) Nudeln gehoben, ein köstliches Pasta Gericht (siehe auch unser frisches Pasta Sortiment!)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8010	1,6 kg ATG 960 g	06	24,90



FILETTI DI ALICI BIANCE
Sardellenfilets in Öl

Feinste weißfleischige dünne Sardinenfilets, eingelegt in Sonnenblumenöl mit Weißweinessig. Mit etwas Zitronensaft und frischer Blattpetersilie anrichten.
Auch für den spanischen Tapas-Abend ein Genuss.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
18015	1 kg brutto ATG 600 g	04	15,90

FILETTI DI MARE PESCE AZZURO
„Blaufisch Wels“ in Öl

Der einst als Arme-Leute-Essen verpönte „blaue Fisch“ hat aufgrund des hohen Omega-3-Gehalt einen neuen Stellenwert bekommen. Weißfleischige Filets, eingelegt in Sonnenblumenöl mit Weißweinessig. Mit etwas Zitronensaft und frischer Blattpetersilie anrichten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8002	2 kg brutto ATG 1300 g	02	18,90

OKTOPUS SALAME FÜR CARPACCIO

Eine wunderbare Art und Weise den leckeren achtarmigen Meeresbewohner zuzubereiten ist, ihn in dünne Scheiben zu schneiden, mit mildem Olivenöl, einem Spritzer Zitrone, aromareichen Strauchtomaten und etwas Rucola zu dekorieren. Das eigene Tiereiweiß bindet den Pulpo in der Röhrenform ohne Zugabe von Bindemitteln. Oktopus pur, der Rest ist Fantasie...

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8005	ca 1,3 kg	01	29,90 / kg

CARPACCIO DI PESCE SPADA
Schwertfisch-Carpaccio

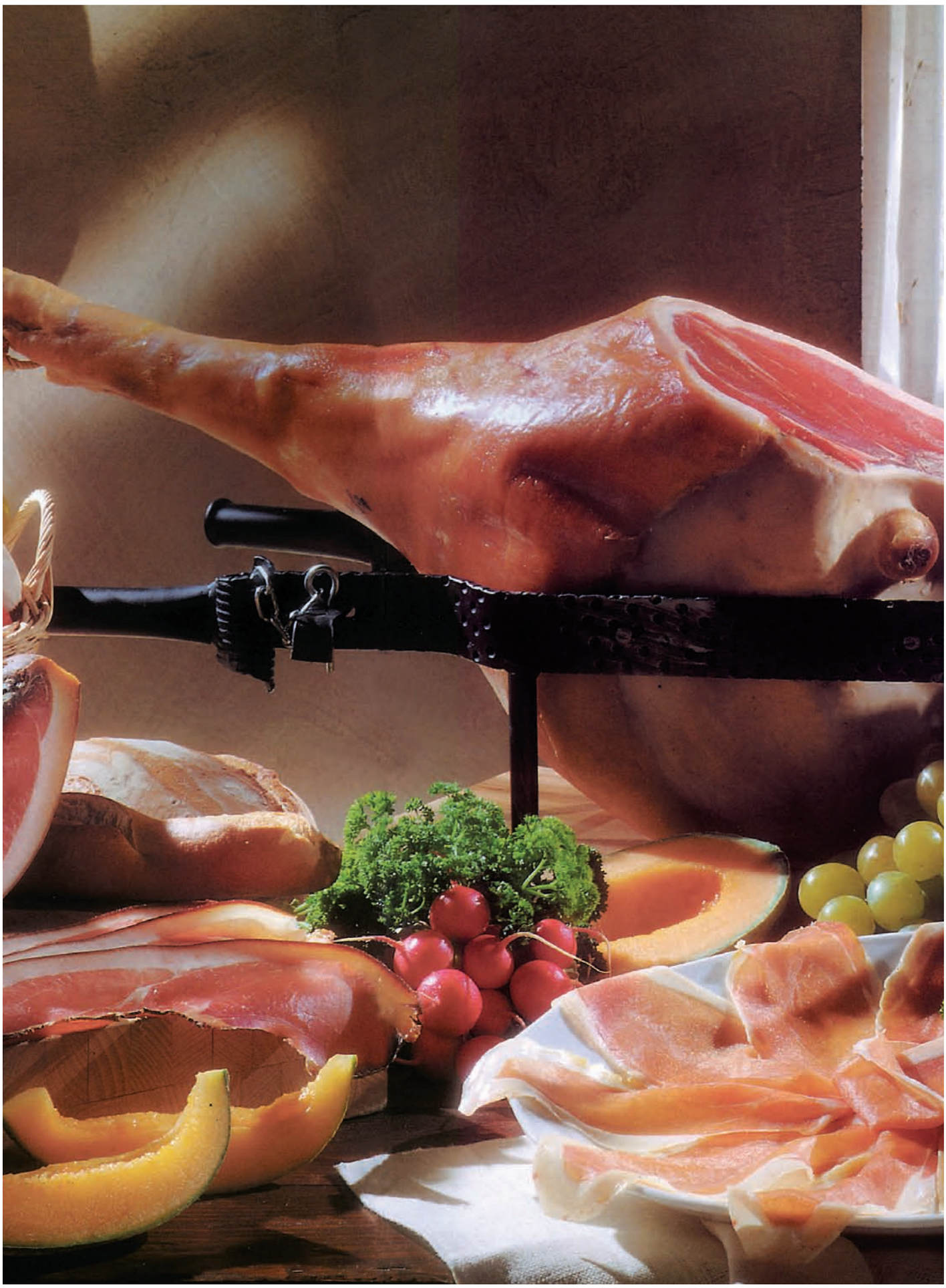
Tranchen von Schwertfisch in Öl und Zitronensaft eingelegt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8008	1 kg brutto ATG 650g	04	17,90

FILETTI DI ACCIUGHE
Sardellenfilets

Eingelegte Sardellenfilets in Öl. Kaum eine andere Zutat der italienischen Küche bringt ein so spezifisches Aroma mit wie Anchovis. Gehackt und kurz angebraten verstärken Anchovis Pastasaucen und Fleischgerichte. Auch als Antipasti zu frischem Brot sehr lecker!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8020	720 g Glas ATG 380 g	06	11,20
8021	160 g Glas ATG 82 g	06	2,95



WILDSCHWEINSALAMI
Salami Cinghiale

Renzini ist berühmt für seine Wildschweinspezialitäten. Die Wildschweinsalami ist mittelkörnig und luftgereift, hocharomatisch im Geschmack. Ein besonderer Genuss!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2038	ca. 300g	kg à	20,90

SALAMI FINOCCHIONA
Fenchelsalami mit Pfeffer

Die etwas weichere Finocchiona ist eine toskanische, eigentlich florentiner Spezialität. Charakteristisch ist ihr Duft nach wildem Fenchel, der sich optimal mit den anderen Gewürzen, Pfeffer und Knoblauch, mischt. Schon beim Aufschneiden verströmt sie ihr typisches Fenchelaroma.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2151	ca. 2,5 kg	kg à	13,90

SALAMI AL BAROLO
Barolosalami

Luftgetrocknete, piemontesische Salami aus ausgesuchtem Schweinefleisch. Durch die Zugabe von Piemonts berühmtestem Rotwein „Barolo“ bekommt diese Salami ein unverwechselbares Aroma.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2049	ca. 400g	kg à	14,90

SALAMI MILANO
Mailänder Salami

Die „Milano“ ist eine klassische, mittelfeine Salamispezialität nach altem Mailänder Rezept.
Im Geschmack fein, mild und bekömmlich...
Sie besteht zu je einem Drittel aus Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck. Im Naturdarm.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2148	ca. 3 kg	kg à	11,90

SALSICCIA NAPOLI PICCANTE
Salami Napoli pikant

Die Salami aus Neapel hat einen groben Teig mit leichtem Rauch. Die typischen Pfefferkörner sorgen für einen feurigen,pikanten Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2145	ca. 1 kg	kg à	10,90

NEGRINI SALAMI FELINO

Im Naturdarm gereift, hat sie eine grobe Körnung und ist durch ihre traditionell weichere Konsistenz besonders mild im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2146	ca. 800 g	kg à	15,90

SALAMI NAPOLI DOLCE

Unser mittelkörnige Napoli besteht aus reinem, italienischem Schweinefleisch und feinem Schweinespeck. Traditionell gewürzt mit Salz, zerstoßenem und gemahlenem Pfeffer, Peperoni und Knoblauch. Die Salami Napoli wird in einen Naturdarm verfüllt und vorgetrocknet. Nach einigen Stunden im Rauch folgt die Reifung, sie dauert ca. 55-60 Tage. Leicht pikant.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2149	ca. 1,5 kg	kg à	13,90

SALAMI AL TARTUFO

Trüffelsalami

Luftgetrocknete Salami aus 100 % feinstem italienischem Schweinefleisch. Der Duft nach Trüffeln und die sichtbaren schwarzen Trüffelstückchen machen diese Salami zu einer besonderen Spezialität. Im Naturdarm mit Edelschimmel.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4303	ca. 250 g	kg à	20,90

SALAMI TOSCANO

Bergsalami in „Toskaner Art“

Diese klassische toskanische Bergsalami besteht aus feinstem magerem Schweinefleisch. Sie ist im Naturdarm in kühlen Gewölben zwei Monate gereift und mit Edelschimmel überzogen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2050	ca. 2,5 kg	kg à	13,90

VENTRECINA PICCANTE

Abruzzener Art

Italienische Edelsalami, luftgetrocknet, mit grober Körnung aus reinem Schweinefleisch. Durch zugesetzte Peperoncini kräftig und pikant bis mittelscharf im Geschmack!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2036	ca. 2 kg	kg à	9,90

SPIANATA CALABRESE PICCANTE

(Spianta = flach gedrückte Salami)

Diese feurige kalabrische Spezialität mit frischen Peperoncini und ganzen Pfefferkörnern ist köstlich auf Bruschetta oder Piadina oder auch gewürfelt in Suppen, Soßen oder Eintöpfen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2144	ca. 2 kg	kg à	11,90

MANZO AFFUMICATO

Rindfleisch gekocht und geräuchert

Hauchdünn geschnitten, gut zu Parmesan, Salaten, Pasta und Pizzen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2153	ca. 2,5 kg	kg à	12,80

SPIANATA CALABRESE DOLCE

Baguette Salami mild

Mittelkörnige, kalabrische Edel-Rohwurst aus bestem Schweinefleisch. Typisches flaches Schnittbild, unter Zusatz von kleinen Speckstückchen im Naturdarm ca. 90 Tage gereift. Mild und fein im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2143	ca. 2 kg	kg à	11,90

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Ein typisches, exklusives Produkt des Valtellina, das durch das Einsalzen und die Lagerung von wertvollem Muskelfleisch von der Rinderkeule gewonnen wird. Bestes argentinisches Rinderfleisch, frei von Fett und Bindegewebe. Delikat gewürzt und luftgetrocknet. Hauchdünn geschnitten und z.B. angerichtet mit gutem Parmesankäse, Olivenöl und Balsamico ein wahrer Hochgenuss. Auch auf Pizza mit Rucola eine Delikatesse!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2152	ca. 1,5 kg	kg à	23,90

TIROLER SPECK

Der Tiroler Speck wird traditionell mit Gewürzen kräftig eingerieben, bis er von einem Gewürzmantel umgeben ist. Er eignet sich hervorragend als Aufschnitt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2007	ca. 2,5 kg	kg à	10,90

PANCETTA TESA
Bauchspeck Seite, luftgetrocknet

Der aromatisch gewürzte durchwachsene Bauchspeck kommt von heimischen, toskanischen Schweinerassen. Pancetta Tesa eignet sich zum direkten Verzehr oder zum Umwickeln von z.B. Fisch,Trockenfrüchten, Spargel oder für das Pastagericht Amatriciana.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2366	ca. 2 kg	kg à	9,90

PANCETTA PIACENTA DOP VALNURE
Luftgetroknete Bauchspeckrolle

Eignet sich sowohl hervorragend zur Zubereitung von Sugo Amatriciana als auch für deftige Bohnen- oder Linseneintöpfe.
Rainers Spezialtipp: Getrocknet auf frischem Salat. Lecker und crunchig !!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2005	ca. 4 kg	kg à	10,90

LARDO DI NORCIA
Rückenspeck aus Umbrien

Dieser Schweinerückenspeck wird mit Kräutern, Knoblauch und oft geheimen Gewürzmischungen mindestens zehn Monate in Marmorbehältern gelagert. Der mit Wildkräuter ummantelte zarte Speck ist eine Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot oder dünn aufgeschnitten und leicht gewärmt zu Crostini.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2157	ca. 400g	kg à	14,90

COPPA DI PARMA
Luftgetrocknete Nackenrolle

Nach alter Tradition wird das Schweinenackenfleisch in Därme gefüllt, in Netze gehüllt, per Hand gepökelt, luftgetrocknet und mit Zimt verfeinert. Nur von italienischen Schweinen, mager und zart-würzig mit nussig-süßlichem Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2150	ca. 2 kg	kg à	15,90

NEGRINI CULATELLO DI PARMA
Luftgetrocknete Nußschinkenspezialität

Die Herstellung erfolgt in Handarbeit aus dem Fleisch einer schwarzen Schweinerasse (Nera Parmigiana). Die kleinwüchsigen schwarzen, rotgefleckten Schweine werden sorgfältig ausgewählt und in freier Natur gehalten, wo sie sich von Mais, Eicheln und Kastanien ernähren. Nach der Schlachtung der Schweine nach zwei Jahren Freilandmast in Maisfeldern, reifen die 15 bis 20 kg schweren Schinken 14 Monate lang in einer durchlöcherten Schweineblase. Sie werden bei offenem Fenster gelagert und zu Beginn der Lagerung mit Wein, Knoblauch und Meersalz eingerieben. Beim Reifen übersiedelt auf den Schinken ein Edelschimmel von der Raumwand, dessen Sporen auf der Schweineblase ansetzen. Enzyme geraten aber nach Innen und geben dem Schinken den typischen Geschmack. Im Winter wird der Schinken im Keller gelagert. Mit seinem delikaten, weichen Geschmack passt der Culatello ausgezeichnet zu unserem fruchtig-pikanten Feigensenf oder der roten Zwiebelkonfitüre.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2159	ca. 4,5 kg	kg à	26,90

Preis pro Kilo

NEGRINI MORTADELLA MIT ROTEN ZWIEBELN

Herzhafte, klassische Mortadella mit roten Zwiebeln. Für Aufschnittplatten oder gewürfelt als Snack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
1644	ca. 6 kg	kg à	12,90

NEGRINI MORTADELLA OLIMPICA MEZZA PISTACCHIO

Mortadella mit Pistazien 1/2

Nicht nur klassisch als Brotbelag, sondern auch in feinen Würfeln geschnitten zum Aperitif. Auch für Aufläufe und Sugos ist die Mortadella eine vielseitig einsetzbare Spezialität.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2160	ca. 3,5 kg	kg à	8,90

NEGRINI MORTADELLA IGP BLU MEZZA

Mortadella mit großem Durchmesser

Diese Mortadella ist mit ihrem imposanten Gewicht von ca. 9,5 kg und einem Scheiben-Durchmesser von ca. 21 cm ein Hingucker auf jedem italienischen Buffet. Ohne Pistazien, aus feinstem Schweinefleisch hergestellt, aromatisch und fein im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2163	ca. 9,5 kg	kg à	8,90

RENZINI PORCHETTA ARROSTO

Spanferkelbraten

Zur Herstellung wird ein ganzes, entbeintes Spanferkel verwendet, das mit Kräutern gefüllt und anschließend gegrillt wird.
Hervorragend zu genießen als hauchdünn geschnittener Aufschnitt oder warm auf Piadina.

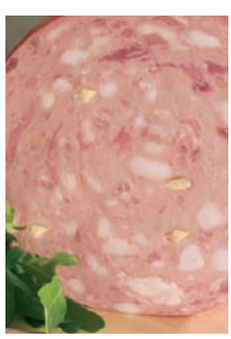
ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2006	ca. 5 kg	kg à	13,90

NEGRINI MORTADELLA AL TARTUFO

Trüffelmortadella Gloriosa

Die Gloriosa al tartufo ist eine besondere Spezialität aus dem Hause Negrini. Mit feinen Stücken schwarzer Trüffel, sehr aromatisch und in alter traditionellgebundener Weise bringt ihnen diese Mortadella eine besondere Gaumenfreude. Schmeckt auch ohne Brot!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2167	ca. 4 kg	kg à	13,90



WILDSCHWEINMORTADELLA „CINGHIALINA“

Eine umbrische Wurstspezialität. Der ausgewogene Mix aus magerem Wild (35%)- und Schweinefleisch, die schonende Garung und angenehme Würzung, die Verfeinerung mit ganzen Pinienkernen sowie die kompakte Textur, machen die Mortadella di Cinghiale zu einem schmackhaftem Leckerbissen.Ideal als Vorspeise in dickere Scheiben geschnitten, wie es in Italien gern gereicht wird und zum Verfeinern von schmackhaften Pasta-Saucen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2147	ca. 4 kg	kg à	11,90

ZAMPONE

Gefüllter Schweinefuß

Gefüllter Schweinsfuß aus der Küche der Emilia Romagna. Die Zampone wird gekocht und in Scheiben geschnitten zu Beilagen wie Kartoffelpüree sowie weißen Bohnen oder Linsen serviert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
10020	ca. 1 kg	kg à	10,90

CUORE DI PROSCIUTTO
Parmaschinken 16 Mon.

Das “Herzstück” aus dem toscanischen Landschinken. Qualitätsprodukt aus der Toskana. Würziger, zarter Landschinken mit Pfefferkruste und magerem Schnittbild. Süßes Aroma.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2164	ca. 2,5 kg	kg à	13,90

VITALI PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

DOP ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung, überwacht und garantiert vom italienischen Landwirtschaftsministerium. Das Regelwerk für die Produktion des Parma-Schinkens ist umfangreich und definiert auf genaue Weise die Anforderungen an den Rohstoff, die Bevorratungs-und Produktionsbereiche, die Produktionstechnik sowie die Kontrolle am Ende des Abhängens. Der Parmaschinken ist der Klassiker der italienischen Lebensmitteltradition. Sein lieblicher und delikater Geschmack hat ihn mit der Zeit zu einem auf der ganzen Welt geschätzten Produkt gemacht.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2165	ca. 7 kg	kg à	14,90

PROSCIUTTO COTTO
Hinterschinken gekocht

Perfekter Typ des italienischen Prosciutto cotto. Zarte Textur, sanftes Aroma, nicht wässrig, ausgewogen gewürzt. Deutlich geschmackvoller als der deutsche Kochschinken.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2199	ca. 3,5 kg	kg à	8,50

PROSCIUTTO CINGHIALE
Wildschweinschinken

Extrem mageres, dunkles Fleisch und gleichzeitig unbeschreiblich zart – das ist dieser Wildschweinschinken. Als Carpaccio mit gutem Olivenöl, altem Balsamico und Pecorinospänen ist dieser Schinken ein Gaumengenuss der besonderen Art.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2008	ca. 200 g	kg à	37,90

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE
Gegrillter Hinterschinken mit Rosmarin

Feinster Kochschinken aus der Schweinekeule. Aromatisch gegart mit Meersalz und Rosmarin. Dünn aufgeschnitten ein optimaler Begleiter auf Broten aller Art und auf kalten Platten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2644	ca. 3 kg	kg à	13,90

PROSCIUTTO DI PARMA
Parmaschinken Riserva, ohne Knochen

Original Parmaschinken DOP, entbeint, 18 Monate oder 24 Monate gereift. Der Klassiker!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2155	ca. 7 kg/18 Mon.	kg à	14,90
2162	ca. 7 kg/24 Mon.	kg à	16,90

PICARON PARMASCHINKEN PELATELLO
ohne Schwarte und Knochen

Original Parmaschinken Riserva, 18 Monate gereift. Beim Pelatello wird vom Schinken das „Bein“ und die Schwarte mit bis zu 30 % Gewicht weggeschnitten. So bleibt ein gesäubertes Kernstück übrig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2154	ca. 5 kg	kg à	17,90

Preis pro Kilo

SAN DANIELE SCHINKEN DOP 24 MONATE - OHNE KNOCHEN

Benannt ist er nach seinem Herkunftsort San Daniele. Dort werden die Schweine nach streng kontrollierten Aufzucht-und Mastmethoden gehalten.
Er ist unverwechselbar durch seinen aromatisch-süsslichen Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2140	ca. 8 kg	kg à	18,90

SAN DANIELE TYPO OHNE KNOCHEN

Ein Landschinken, der hauptsächlich aus italienischen Schweinen hergestellt wird und nach Art des San Daniele reift. Eine günstige Alternative zum echten Parmaschinken / San Daniele Schinken. 10 Monate gereift, entbeint, vakuumiert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2142	ca. 7 kg	kg à	9,90

SAN DANIELE PARMASCHINKEN
Mit Knochen

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
12155	Parmaschinken mit Knochen ca. 10 kg	kg à	12,90
12166	San Daniele Schinken mit Knochen ca. 10 kg	kg à	14,80

TOSCANISCHER LANDSCHINKEN MIT GROBEM PFEFFER

Qualitätsprodukt aus der Toskana. Würziger, zarter Landschinken mit Pfefferkruste und gleichmäßigem, magerem Schnittbild. Süßes Aroma mit einer pfeffrigen Note. Entbeint, Speckschnitt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
20105	ca. 6 kg	kg à	9,90

TOSCANISCHER LANDSCHINKEN MIT PFEFFER, HALBIERT

Qualitätsprodukt aus der Toskana. Würziger, zarter Landschinken mit Pfefferkruste und gleichmäßigem, magerem Schnittbild. Süßes Aroma mit einer pfeffrigen Note.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2156	ca. 3 kg	kg à	10,90

VITALI PROSCIUTTO TYPO PARMA FIORE

Aus der frischen Schweinekeule hergestellt, trocken gesalzen und 10 Monate gereift.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2166	ca. 7 g	kg à	9,90

TOSCANISCHER LANDSCHINKEN MIT PEPERONCINI

Qualitätsprodukt aus der Toskana. Würziger, zarter Landschinken mit Chillikruste und gleichmäßigem, magerem Schnittbild. Süßes Aroma mit einer pikanten Note. Entbeint, Speckschnitt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
20106	ca. 6 kg	kg à	9,90

TOSCANISCHER LANDSCHINKEN MIT PEPERONCINI HALBIERT

Würziger, zarter Landschinken mit Chillikruste und gleichmäßigem, magerem Schnittbild.
Süßes Aroma mit einer pikanten Note.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
20107	ca. 3 kg	kg à	10,90

KÄSESPEZIALITÄTEN

MONTASIO

Der friaulische Käse mit der längsten Tradition aus dem gleichnamigen Bergmassiv. Jung wird der Montasio gerne zu Brot gegessen. Der Gereifte wird vorwiegend zum Überbacken verwendet. Hartkäse, aus teilentrahmter Kuh-Rohmilch hergestellt. Voller Geschmack, mild pikant.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6160	ca. 1 kg	kg à	11,90

TALEGGIO DOP

Der Taleggio ist ein Weichkäse aus der Lombardei. Der Geschmack ist angenehm würzig und fruchtig mit Nuancen von gerösteten Nüssen.
Kombiniert mit Feigensenf oder Früchten und Walnussbrot krönt er jeden Käsegang. Als kleine Mahlzeit serviert man ihn mit bitteren Salaten wie Radicchio oder Rucola und vollreifen Tomaten oder als zusätzliche Würze auf Bruschetta mit Zucchini und Salbei. Auch in der warmen Küche ist er vielseitig verwendbar, er schmilzt gut und passt ausgezeichnet zu Risotto oder auf Polenta.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6172	ca. 500 g	kg à	9,90

CACIOTTA OVINA ROSSO CON PEPERONCINI

Unser Caciotta ist aus Sizilien. Ein im Korb gereifter Käse aus reiner Schafsmilch mit pikanten Peperoncini. Schnittfest, aromatisch – leichte Schärfe. Ein Muss auf jedem Käseteller !

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6102	ca. 2 kg	kg à	12,90

PECORINO TARTUFO / TRÜFFELKÄSE

Eine Spezialität aus der Region Umbrien. Hergestellt aus Kuh- und Schafsmilch. Die Käsemasse wird mit fein gehackten schwarzen Trüffeln und unter Zugabe von Meersalz natürlich gereift. Sehr aromatisch im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6168	ca. 600 g	kg à	19,90

FONTINA

Der Fontina ist ein Käse aus dem Aostatal, wo er bereits seit dem Mittelalter hergestellt wird. Dieser Kuh-Rohmilchkäse hat einen cremefarbenen Teig und unregelmäßig verteilte, erbsengroße Gärlöcher. Junger Fontina zergeht im Mund und hat ein mildes Milcharoma mit Duft nach würzigen Almweiden, im Geschmack ist er leicht süßlich und auf charakteristische Weise harmonisch. Im Alter dunkelt der Käse nach und wird trockener, er entwickelt dann ein erdig-fruchtiges Aroma und einen feinen nussigen Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5161	1 kg	kg à	15,90

Preis pro Kilo

PROVOLONE DOLCE

Der Provolone dolce wird mit Kälberlab gekäst und reift 4 Wochen bis 3 Monate. Im Geschmack etwas milder weist er ansonsten die gleichen vielseitigen Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten auf wie sein pikanter Verwandter.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6163	ca. 5 kg	kg à	12,90

PECORINO SU SARDO

Rustikaler Schafmilch-Hartkäse, nach sardischer Tradition hergestellt. Charakteristisch sein strohgelber Teig und die leicht körnige Textur. Er reift 6 Monate und entfaltet dann sein harmonisches Schafmilcharoma mit einem leicht süßlichen Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6164	ca. 2 kg	kg à	14,90
6106	ca. 350 g	kg à	15,90

SCHAFSKÄSE IN ÖL

Über die Griechen wird ja gern gemeckert – aber Feta machen können die wirklich gut! Sehr milder, aromatischer Schafskäse in einer würzigen Kräuter-Öl-Marinade. Prima zu Salat oder als Antipasti mit Brot.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6099	ca. 1,5 kg	kg à	8,90

VECCHIO PIENZA

Dieser Käse ist ausschließlich aus Schafsmilch erzeugt, die von den Weiden des Val d'Orcia stammi, ein Gebiet mit kräuterreichen Wiesen.
Der gealterte Cacio di Pienza reift 4-5 Monate. Sein Geschmack ist mild und würzig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6110	ca. 2 kg	kg à	16,90

PECORINO TOSCANO DOP

Pecorino Toscano DOP geht auf etruskische Käsekunst zurück und kommt heute vor allem aus der Toskana. Die Reifezeit liegt zwischen nur 20 Tagen und 4 Monaten. Je nachdem ist der Teig weich bis halbhart, von weiß-gelblicher Farbe und fester Struktur. Sein angenehmer intensiver und sehr charakteristischer Duft unterscheidet sich von der scharfen Würze der anderen Pecorini, er schmeckt immer, auch nach langer Reife, weich und fast süßlich mit aromatischer Würze. Er wird meist jung und kaum gereift, wenn er noch fast cremig ist, als Tafelkäse genossen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6167	ca. 2 kg	kg à	15,90

PECORINO ROMANO DOP

Dieser Schafsmilchkäse hat eine lange Tradition. Der Pecorino Romano aus dem mittelitalienischen Latium war schon vor über 2.000 Jahren Bestandteil der Nahrungsration für römische Legionäre. Er schmeckt aromatisch und sehr würzig. Der Teig ist weiß oder pergamentfarben mit dichter, schwerer Struktur und dünner, elastischer, weißer oder brauner Rinde. Alle Pecorinos haben eine nussartige Note und die zitronige Würze von Schafkäse. Geschmack und Eigenschaften sind dem Parmigiano Reggiano nicht unähnlich, der indes aus Kuhmilch hergestellt wird.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6165	ca. 1 kg	kg à	15,90

PROVOLONE PICANTE

Der Provolone oder Provola ist ein Kuhmilch-Hartkäse aus Süditalien. Seine guten Schmelz- und Fadenbildungseigenschaften machen den Provolone in der warmen Küche ideal zum Würzen von Vorspeisen und Hauptgerichten. Er passt auch gut zu Gemüse, schmeckt aber auch kalt zu Brot. Besonders raffiniert bringt die Zubereitung als Carpaccio den feinen Geschmack zur Geltung, hierfür wird der Käse hauchdünn aufgeschnitten und mit einigen Spritzern Olivenöl, wenig Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und frischen Kräutern angerichtet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6161	ca. 1 kg	kg à	13,90

ASIAGO PRESSATO

Auf der Hochebene von Asiago, dem Hauptort der Sieben Gemeinden, in der Region Venetien, wird bereits seit über tausend Jahren Käse erzeugt. Früher eher ein reiner Schafskäse, wird der Asiago heute aus halbfetter Kuhmilch hergestellt.
Der Pressato ist weiß bis strohgelb, nicht hart aber bissfest und wird 20 bis 40 Tage gereift. Jüngeren Asiago serviert man mit italienischem Brot als kleine Mahlzeit. Älteren Asiago reibt man zum Würzen über Suppen, Pasta oder Polenta, oder man rührt ihn unter Risottos. Er eignet sich auch zum Überbacken von Aufläufen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6104	ca. 3 kg	kg à	9,95

FORMAGGIO UBBRIACO
(Betrunkener Käse)

Ubriaco heißt „der Betrunkene“, eine Bezeichnung, die ihm die Behandlung mit Rotwein (meist Cabernet oder Merlot) eingebracht hat. Davor muss der Kuhrohmilch- Käseteig 20 Tage reifen. Durch das Eintauchen in Wein wird die Rinde sehr hart und nimmt die Farbe des Rotweins an. Ursprünglich wurde diese Methode aus der Not geboren: Die Bauern im Veneto waren zu arm um sich Öl zum Einlegen des Käses zu kaufen. So nahmen sie Traubenmost als Konservierungsmittel. Der Ubriaco eignet sich optimal als Tafelkäse oder passt auch gut zu Kartoffeln oder Polenta.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6162	ca. 1,5 kg	kg à	16,90

PECORINO BUCARO PEPATO
Schafskäse mit Pfeffer

Ein toskanischer Rohmilchkäse aus Schafsmilch, dem nach 4 Monaten Reifung schmackhafte Pfefferkörner beigefügt werden.
Der Pecorino Bucaro Pepato ist – z.B. in feine Splitter geschnitten – einfach lecker!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6100	ca. 350g	kg à	14,90

ASIAGO VECCHIO

Der Teig ist kompakt mit mittelkleinen, vereinzelten Löchern und hat einen typischen süsslichen Wohlgeschmack, der mit fortschreitendem Alter stärker wird. Unser Asiago vecchio ist mindestens 1 Jahr gereift. Er ist ein typischer Tafelkäse und eignet sich auch hervorragend für Aufläufe «pasticcio all‘asiago», Salate und Risotto´s .

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6107	ca. 2 kg	kg à	13,90

PECORINO SICILIANO ALLA NOCE / CACIOTTA NOCI

Vollmundiger Schafsmilchkäse aus dem Latium mit knackigen Walnüssen in der Käsemasse. Schnittfest, intensives Aroma. Einfach nur lecker!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6108	ca. 800 g	kg à	12,90

SCAMORZA CALABRESELLA

Wie Mozzarella oder Provolone ein Filata, also ein Brühkäse. Der Käse ist hell und von der Konsistenz eher kompakt, die Rinde ist schön gelb. Mit einem Fettgehalt von ca. 45 % in der Trockenmasse ist diese Spezialität aus Süd-und Mittelitalien als geräucherte Variante beliebt. Scamorza schmeckt als Tafelkäse, man kann ihn aber auch braten oder füllen. zum Überbacken geeignet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6169	ca. 250g	Stck. á	2,49

CACCIO CAVALLO

Milder, fast süßlicher Käse in Form eines Tropfens. Sehr lecker zu Salaten, auf Pizzen oder Nudeln.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6159	ca. 3 kg	kg à	13,50

Preis pro Kilo

Wir bieten individuelle Käseplatten an! Sprechen Sie uns an.

z.B. Verschiedene Käsesorten zum Probierpreis:

6 kg für 80,00 EURO

TIPP

ROBIOLA

Aromatischer, piemontesischer Weichkäse aus Schafs- und Kuhmilch. Er besticht durch eine schöne helle strohgelbe Farbe mit fein strukturierter Oberfläche. Durch die schöne quadratische Form ein Blickfang auf Ihrer Käseplatte. Zart und rund im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6175	ca. 200g	kg à	14,90

PECORINO MOLITERNO AURICCIO

Der Moliterno ist ein Käse aus Schafsmilch aus stammt aus der Gebirgskette Molise in Süditalien. Dieser Hartkäse mit elfenbeinfarbenem, kompaktem Teig weist einige wenige Löcher auf und verfügt über einen ausgewogenen, leicht salzigen Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6101	ca. 3 kg	kg à	12,90

GRANA PADANO 16 MONATE GEREIFT

Parmesan gilt als der vielseitigste aller Käse und hat seinen Ursprung in der italienischen Poebene. Entstanden um das Jahr 1110 inmitten der südlichen Lombardei, als Mönche überschüssige Kuhmilch haltbar machen mussten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6194	ca. 4 kg Stücke	kg à	10,95
6190	ca. 1 kg Stücke	kg à	10,95
6191	ca. 18 kg ½ Laib	kg à	10,95
6192	ca. 36 kg 1 Laib	kg à	10,95

PARMIGIANO REGGIANO MILLE IDEE

24 Monate alter Parmigiano Reggiano hübsch verpackt in einem Jutesack mit Parmesan Messer.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6177	1 kg	kg à	23,90

LACCANAS FIORE DI CAPRA GEREIFT

Ziegenkäse-Delikatesse aus den Bergen Sardiniens. Traditionell zubereitete Landesspezialität. Er ist 8 Monate gereift und hat eine edle Würze mit intensivaromatischen Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6181	3 kg	kg à	17,90

PARMIGIANO REGGIANO 24 MONATE GEREIFT

Parmigiano Reggiano ist ein Extrahartkäse, dessen Herstellung streng durch ein Konsortium in der Region Reggio Emilia überwacht wird. Diesem Konsortium unterstehen 950 Käsereien aus 5 Regionen. Parmigiano Reggiano darf nur aus Rohmilch und auch nur vom 1 April bis zum 11. November hergestellt werden. Die Milch darf nur von Kühen kommen, die mit Gras und Heu gefüttert werden. Für 1kg Käse werden 16 l Milch benötigt, für einen ganzen Laib ca. 570 l ! Vor allem als würziger Reibekäse in italienischen Pasta-Gerichten bekannt, wird er auch gerne in dünnen Blättchen über gedünstetes oder gekochtes Gemüse wie Spargel oder Fenchel gehobelt. Hauptbestandteil des Carpaccio! Auch pur, in Stückchen gebrochen und mit Honig oder Marmelade bestrichen oder mit etwas gutem Aceto Balsamico besprüht, wird er gerne verzehrt. * Tagespreise

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6199	ca. 4 kg Stück	kg à ca.	15,90
6195	ca. 36 kg 1 Laib	kg à ca.	15,90

SALSA MEDITERRANEA

Eine Paté aus köstlichem Ricottakäse und gegrilltem Gemüse. Sehr lecker zu geröstetem oder rustikalem, dunklem Brot.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5122	380 g	12	4,90

CREMA DI CARCIOFI
Artischockencreme

Diese aromatische Creme passt ideal zu Fleisch oder Fisch. Ideal auch zum Abschmecken von Gemüse-Risotto oder - mit Sahnesauce verlängert - zu scharfen Peperoni-Spaghetti. Selbstverständlich auch als Aufstrich für Bruschetta oder Tramezzini ein echtes „Leckerchen".

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2961	500g	06	8,90

CREMA PORCINI
Steinpilzcreme

Creme aus feinen Steinpilzen. Hervorragend geeignet zur Zubereitung von Suppen, Vorspeisen und Hauptgerichten. Sehr lecker auch zu salzigem Kleingebäck.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3014	500 g	06	6,90

CREMA DI OLIVE TAGGIASCA
Olivencreme aus Taggiasca-Oliven

Schwarze Olivencreme aus den wunderbar milden, aromatischen Oliven aus Ligurien.
Passt hervorragend zu Reis, Fleisch, Fisch und an Tomatensaucen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2971	950 g	06	12,90
2956	130 g	12	2,99

CREMA DI PEPERONI
Paprikacreme mild

Fein passierte Creme aus milden Paprikaschoten, Olivenöl und Nüssen. Erinnert im Geschmack an die spanische Pimentos-Creme. Zu Spaghetti, Kartoffeln, Fleisch und Bruschetta sowie zum Abschmecken von Saucen und Suppen. Mit Crème Fraiche oder Frischkäse verlängert auch ein schmackhafter Dipp bzw. Brotaufstrich.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2973	500 g	06	5,90

PESTO GENOVESE „OLD GENOA"
(von italienisch: pestare „zerstampfen") mit Basilikum

Unser Pesto wird ausschließlich aus frischem, ligurischem Basilikum und besten Zutaten hergestellt. Mit unseren frischen Orecchiette serviert eine besondere ligurische Spezialität!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3021	500 g	06	5,95
13021	130 g	12	3,30

PESTO ROSSO
Mit getrockneten Tomaten

Sauce aus getrockneten Tomaten, Olivenöl, Nüssen, Basilikum und Parmesankäse.
Schmeckt sehr gut auf Crostini oder Bruschetta. Als Hauptspeise hervorragend zu Nudeln, oder zur Verfeinerung von Suppen und Saucen.
Tipp: Braten mit Pesto rosso einreiben!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3023	500 g	06	5,95
6659	130 g	12	2,95

Preis pro Glas

PESTO ALLA SALVIA
Salbei Pesto

Mildwürziges Pesto aus frischem Salbei, Olivenöl, Nüssen und Parmesan. Schmeckt hervorragend zu Rinderleber, Saltimbocca oder mit frischer Sahne verlängert zu Gnocchi und Nudeln aller Art. Probieren Sie mal einen Klecks Salbeipesto in der Bouillabaisse - göttlich !!!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2977	950 g	06	9,90
2976	85 g	12	2,95

TRÜFFELSPEZIALITÄTEN

SALSA REALE CON TARTUFO
Trüffelcreme weiss

Hochwertige Crème mit weißen Alba-Trüffeln. Für Pasta- oder Risottogerichte der Extraklasse! Hervorragend auch als pfiffige Note in Kartoffel-, Maronen oder Kürbissuppen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3013	180 g	12	16,90

PODDI TARTUFATA TARTUFI
Trüffelsauce

Pilze, schwarze Sommertrüffel, Oliven und Olivenöl, mit wenig Salz abgeschmeckt. Mit etwas Trüffelöl und Parmesan zu frischer Pasta oder auf Pizza eine gelungene Abwechslung!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3025	200 g	12	6,90

PODDI TARTUFI
Weisse Trüffelsauce

Die feinste Trüffelcreme ist die perfekte Grundlage zum Verfeinern schmackhafter Soßen, zur Zubereitung feinster Speisen oder als Dip.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3022	90 g	12	4,90

BURRO AL TARTUFO
Trüffelbutter

Feine aromatische Trüffelbutter aus „Bianchetto"-Trüffeln, Butter, Trüffelaroma und Salz. Köstlich zur Herstellung feiner Trüffelsaucen oder als exklusive Alternative zur Kräuterbutter. Zu Kurzgebratenem oder in mild-sahnigem Kartoffelpüree ein absoluter Hochgenuss!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2929	500 g	01	18,90

VIVERI TRÜFFELÖL

Extra natives Olivenöl mit naturidentischen Aromastoffen von weißen Trüffeln angereichert.
Diese Delikatess-Würze ist als Trüffelersatz, oder als Geschmacksanreicherung zu aromaschwachen Trüffeln selbst, zu empfehlen. Auch als Würze zu Omelett, Pasta-, Pilzgerichten, Filetsteaks, Tatar und allen Käsesorten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2923	0,25 l	06	6,90 / FL

PODDI OLIO TARTUFO
Trüffelöl Bianco Extra

Aromatisiert mit feinsten weißen Trüffeln ist dieses Trüffelöl. Es rundet ihre Gerichte phantastisch ab. Ob zu Kartoffelpüree, gedünstetem Gemüse, Pasta, Lachstartar oder gebackenen Ziegenkäsetalern - wir könnten endlos weiter schwelgen. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen diesen besonderen Geschmack!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2928	0,75 l	01	28,90 / FL
2930	0,10 l	12	6,90 / FL

NEGRINI MORTADELLA AL TARTUFO
Trüffelmortadella Gloriosa

Die Gloriosa al tartufo ist eine besondere Spezialität aus dem Hause Negrini. Mit feinen Stücken schwarzer Trüffel, sehr aromatisch und in alter traditionellgebundener Weise bringt ihnen diese Mortadella eine besondere Gaumenfreude. Schmeckt auch ohne Brot!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2167	ca. 4 kg	kg à	13,90

ANFOSSO OLIO TARTUFO
Trüffelöl

Extra natives Olivenöl aromatisiert mit weißen Premium Trüffeln in einer dekorativen Bügelflasche.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7113	0,25 l	6	8,95 / FL

TORTELLONI GIGANTE CON TARTUFO
Riesen Tortelloni mit Trüffel

Hierzu mal unser Pesto Rosso, geschmolzene Cherrytomaten und frische Wildkäuter. Herrlich!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3038	500 g	10	5,70

CONFETTURA DI CIPPOLLA
Zwiebelkonfitüre

Die Süße der Marmelade und das Pikante der Zwiebel bilden eine perfekte Harmonie mit ausgereiften Käsesorten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6653	180 g	12	4,90
3041	60 g	12	2,95

CONFETTURA DI PEPERONI
Süße Peperoni Konfitüre

Sehr beliebt ist unsere Paprikamarmelade in Kombination mit Parmesan oder einer anderen würzigen Käsesorte. Sehr lecker schmeckt sie auch als Begleitung zu Reh- oder Hirschbraten als Alternative zu Preiselbeeren.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5123	180 g	12	4,90
3066	60 g	12	2,95

PASSATA POMODORI
RUSTICA GROB
NATUR FEIN

Basis für Saucen, Suppen oder Eintöpfe. Frisch und fruchtig im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
74747 R	0,7 l	12	1,29/Fl.
74748 F	0,7 l	12	1,29/Fl.

FEIGEN-SENF-SAUCE
„TESSINER ART“

Frisch und fruchtig! Genießen Sie die süß-scharfe Feigensenf-Sauce zu gutem Käse, einem Carpaccio vom Bünder Fleisch oder italienischem Bresaola. Auch zum Verfeinern von warmen Speisen bestens geeignet. Fein abgeschmeckt mit einem Hauch von Zitrone.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6669	750 g	06	11,90
6672	250 g	12	7,80

ORANGEN-SENF-SAUCE
„TESSINER ART“

Die fein-fruchtige Orangen-Senf-Sauce passt ausgezeichnet zu gutem altem Käse. Auch in leichten Saucen zu Weißfisch, Hühnchen und Entenbrust spitze!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6668	750 g	06	11,90

BIRNEN-SENF SAUCE „TESSINER ART“

Intensiv süßlich-pikant im Geschmack. Passt ideal zu Hartkäse, Schinken, Wild und Braten. Ein passender Begleiter zu kalten Platten sowie Saucen und Salaten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6670	750 g	06	11,90
6671	250 g	12	7,80

ESTRAGON SENF

Paßt, mit seiner milden Schärfe, toll zu Fleisch- und Fischgerichten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
85883	250 g	12	2,84

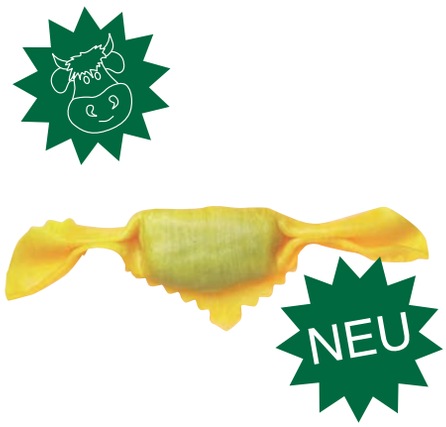
Preis pro Glas / Flasche

FRISCHE NUDELN

TEMPORIN GIRASOLI MEDITERRANEA

mit Mozzarella und Tomate.

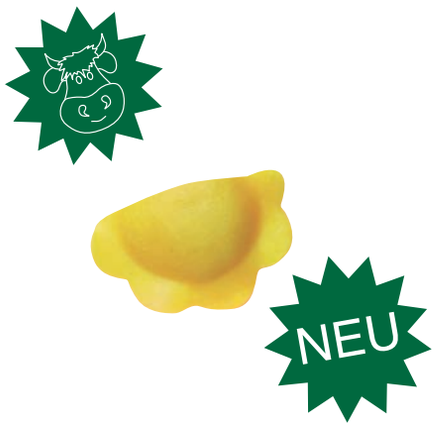
ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3001	500 g	10	5,50



TEMPORIN CARAMELLE

Herzhaft gefüllt mit Scamorza und Speck.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3052	500 g	10	5,50/PK



TEMPORIN CASONCELLI

Herzhaft gefüllt mit Kartoffeln und Pancetta.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3003	500 g	10	5,50/PK

RAVIOLONI NOCE E FORMAGGIO

Riesenravioli mit Käse & Walnuss

(Ricotta, Gorgonzola) Sehr lecker hierzu ... eine schnelle Sauce aus brauner Butter, gehackten Walnüssen, Parmesanhobeln und frischem Salbei !

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3033	500 g	10	5,50 / Pk

RAVIOLONI CON PORCINI

Riesenravioli gefüllt mit Steinpilzen

Köstlich zu einer Sauce aus Butter und gebratenen (braunen) Champignons. Dazu frisch geriebenen, guten Parmesan!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3450	1 kg	05	10,50 / Pk

TEMPORIN TORTELLONI

Gefüllt mit Scampi und Limone

Riesen Tortelloni gefüllt mit Garnelen und Limone. Ein leckere Sommerpasta die prima zu einer schaumigen Weißweinsauce passt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3005	500 g	10	5,70/PK

RAVIOLONI MALGA

Riesenravioli gefüllt mit Bergkäse

(Ricotta, Monte Veronese, Pecorino Romano und Grana Padano)
Probieren Sie hierzu mal ein Nusspesto, geschmolzene Cherrytomaten und frische Wildkräuter. Herrlich!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3451	1 kg	05	10,50 / Pk

Preis pro Paket

RAVIOLONI CON RICOTTA & SPINACI

Riesenravioli mit Ricotta & Spinat

Hierzu passt toll eine Sauce aus Butter, Pancetta (ital. Bauchspeck – siehe unsere Wurstwaren!) und frischen Kräutern.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3447	1 kg	05	10,50 / Pk

RAVIOLONI CON TARTUFO

Riesen Tortelloni gefüllt mit Trüffeln

Hierzu mal unser Pesto Rosso, geschmolzene Cherrytomaten und frische Wildkäuter. Herrlich!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3038	500 g	10	5,70 / Pk

TORTELLONI CON SALMONE
Riesentortelloni „Sepia“ gefüllt mit Lachs

Serviert mit einer leichten Safransauce – köstlich!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3034	500 g	10	5,70 / Pk

TORTELLONI CON PORCINI
Riesentortelloni gefüllt mit Steinpilzen

Als Beilage (vor allem zu Wildragout) oder als Vor-/Hauptspeise mit Olivenöl und etwas von unserem aromatischen Rosmarinöl verfeinert...

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3032	500 g	10	5,70 / Pk

TORTELLONI DI CAPRA CON ROSMARINO
Riesentortelloni m. Ziegenkäse/Rosmarin

Serviert mit Olivenöl und gerösteten Pinienkernen - köstlich...

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3453	500 g	10	5,70/Pk

TORTELLONI CON RICOTTA & SPINACI
Riesentortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Als Beilage ebenso geeignet wie als Vor- oder Hauptspeise.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3029	500 g	10	5,70 / Pk

TRIANGOLI AL PESTO ROSSO TRAPANESE
Dreieck mit getrockneten Tomatenpesto

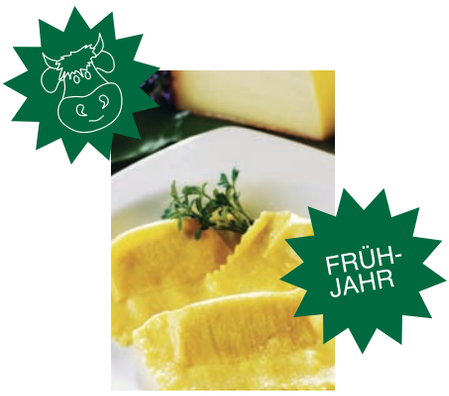
Diese frechen „Dreieckchen“ haben bei uns ein neues Zuhause gefunden und schmecken mit einer Sauce aus geschmolzenen Kirschtomaten, Honig und Rosmarin einfach nur richtig gut.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3462	500 g	08	4,95 / Pk

TIPP

FRAGEN SIE NACH WEITEREN NUDEL SPEZIALITÄTEN DER SAISON!

Preis pro Paket



RIESENQUADRI MIT BÄRLAUCHFÜLLUNG (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. Feb.-Mai.

Hervorragend mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3459	500 g	08	6,25 / Pk

RIESENTORTELLONI MIT SPARGELFÜLLUNG (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. März-Juni

Mit Estragonbutter und gebratenem Spargel ein Gedicht....

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3460	500 g	08	6,25 / Pk

QUADRI ALLE VERDURE MEDITERRANE (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. Mai-Sept.

Nudel-Quadrate mit einer Füllung aus mediterranen Gemüsen und Frischkäse. Schmecken super zu einer klassischen Tomatensugo mit Knoblauch, Basilikum und Thymian.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3477	500 g	08	4,95 / Pk

RIESENTORTELLONI MIT KÜRBISFÜLLUNG (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. Sept. - Nov.

Sehr schön mit einer Sauce aus Butter, Brühe, gebratenen Kürbisstückchen, Parmaschinken und Kürbiskernen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3449	500 g	10	6,25 / Pk

RIESEN TORTELLONI MIT KASTANIE & WINTERAPFEL GEFÜLLT (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. Okt.-Dez.

Da freut man sich auf die kalte Jahreszeit! Diese wohlschmeckenden Tortelloni machen sich hervorragend zu einer Sauce mit Butter, gedünsteten & karamelisierten Apfelstückchen, Maronen, Mayoran und altem Pecorino. Als Beilage sehr lecker zu einem Sugo aus Gänseklein.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3467	500 g	08	5,80 / Pk

TRIANGOLI MIT REH & WALNUSS (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. Nov.-Feb.

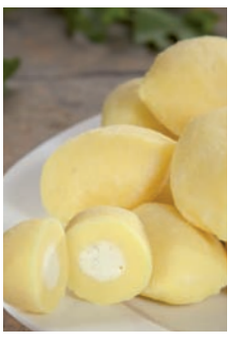
Für diese Triangoli kommt die Eisprinzessin persönlich aus ihrem kalten Palast! Zu gegrillten Steinpilzen in Rosmarinbutter fast wie im Märchen!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3454	500 g	08	6,95 / Pk

RIESEN TORTELLONI MIT WILDSCHWEINFÜLLUNG (SAISONAL ERHÄLTLICH) ca. Nov.-Feb.

Unsere Wildschwein Tortelloni schmecken hervorragend mit einer Sugo aus gedünsteten Auberginen, Pistazien und Granatapfel.
Oder auch zu einem Pilzragout mit Mascarpone....

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3469	500 g	08	6,95 / Pk



GNOCCHI CON FORMAGGIO
Riesennocken gefüllt mit Käse

Kartoffel-Gnocchi gefüllt mit Gorgonzola, Grana Padano und Ricotta. Als vielseitige Beilage oder als Hauptgericht verwendbar.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3457	1 kg	10	6,90 / Pk

GNOCCHI CON PORCINI
Nocken gefüllt mit Steinpilzen

Lecker zu einem Wildsugo mit Trockenfrüchten. Als vielseitige Beilage - nicht nur im Herbst eine schöne Sache.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3458	1 kg	10	6,90 / Pk

GNOCCHI CON RUCOLA
Nocken gefüllt mit Rucola

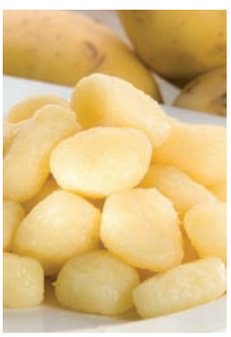
Als vielseitige Beilage oder als Hauptgericht verwendbar.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3456	1 kg	10	6,90 / Pk

GNOCCHI CON TARTUFO
Nocken gefüllt mit Trüffeln

Sehr lecker mit einer Trüffelkäsesauce aus Butter, Brie und Trüffelöl. 1 Minute Garzeit.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3471	500 g	08	4,90 / Pk



GNOCCHI DI PATATE
Kartoffelnocken

Kartoffelnocken aus vier Teilen Kartoffeln und einem Teil Hartweizen.
Der Klassiker! Zu frischer Tomatensauce mit Basilkum und Mozzarella, mit Gorgonzola und Blattspinat oder schlicht mit Butter und Salbei...

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3448	500 g	12	1,29 / Pk

GNOCCHI BARBABIETOLA
Kartoffelnocken gefüllt mit roter Beete
(SAISONAL ERHÄLTLICH)
ca. Feb.-April

Die gegarten Gnocchi werden, in mit Rosmarin aromatisierter Butter, geschwenkt und mit Parmesan bestreut serviert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3468	500 g	08	4,95 / Pk

ORECCHIETTE FRISCH
Öhrchen Nudeln - Apulien

Probieren Sie die Orecchiette mal zu Fisch-oder Meeresfrüchtesugo!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3048	500 g	12	2,49 / Pk

GARGANELLI FRISCH
Röhrennudeln - Emilia Romagna

Reichen Sie hierzu doch mal eine leichte Safransauce mit Lachs!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3027	500 g	10	2,49 / Pk

Preis pro Paket

LINGUINE GRÜN / LINGUINE ROT LINGUINE SCHWARZ - FRISCH

Linguine uni oder einfach mal im Duett servieren! Schmeckt prima dazu: Blanchierte Zucchinistreifen mit Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und frische Sahne dazu – Zitronenschale , Kräuter, Pfeffer, Salz und Parmesanhobel drauf!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3036	grün 1kg	05	5,25 / Pk
3031	rot 1kg	05	5,25 / Pk
3035	schwarz 1kg	05	5,80 / Pk

LINGUINE FRISCH

Toll mit geschmolzenen kleinen Tomaten, Rucola und Pinienkernen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3039	1 kg	05	4,35 / Pk

PAPPARDELLE FRISCH

Hierzu schmecken schwere Ragouts mit Fleisch besonders gut.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3028	1 kg	05	4,35 / Pk

TAGLIATELLE FRISCH

Zu unseren frischen Tagliatelle passt fast alles…!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3040	1 kg	05	4,35 / Pk

TAGLIATELLE GRÜN, FRISCH

Lecker zu hellen Saucen aus Sahne, Mascarpone oder Weichkäse, mit Curry, Safran oder Meerrettich verfeinert. Auch schön zu leichten Ragouts aus Fisch-oder Meeresfrüchten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3063	1 kg	05	5,25 / Pk

TAGLIATELLE ROT, FRISCH

Schön zu schnellen, scharfen Saucen aus Olivenöl, Peperoncini und Knoblauch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3050	1 kg	05	5,25 / Pk

TAGLIATELLE SCHWARZ, FRISCH LINGUINE SCHWARZ, FRISCH

Probieren Sie hierzu mal unsere Flusskrebsschwänze in Honig-Senf Sauce. In der Pfanne erwärmen und die gegarten Nudeln darin schwenken – fertig!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3049	1 kg	5	5,80/ Pk
3035	1 kg	5	5,80/ Pk

PENNE FRISCH

Klassisch zu fruchtig-scharfen Saucen mit Oliven, Kapern, Sardellen und Gemüse.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3042	500 g	12	2,49 / Pk

SPAGHETTI CHITARRA, FRISCH

Die Spaghetti alla Chitarra sind Eierspaghetti in quadratischer Form. Traditionell wurden sie früher mit der „Chitarra (ital. Gitarre) zubereitet, einem Gerät, das aus einem mit Stahldrähten bezogenen Gestell besteht. Dank der aufgerauten Oberfläche sind die Spaghetti alla Chitarra besonders gut geeignet, alle Arten von Sugo gut aufzunehmen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3043	500 g	10	2,49 / Pk

NUDELN UND REIS

LINGUINE NR. 13 GARZEIT 10 MIN.

3,05 mm breite und 260 mm lange Linguine aus dem Besten, was Grieß zu geben hat. Durch das unten beschriebene Verfahren sichert die Pasta Rummo einen exzellenten Pastagenuss.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
30200130	500 g	24	1,89 / Pk

PENNE RIGATE NR. 66 GARZEIT 11 MIN.

8,85 mm breite und 51 mm lange Penne Rigate.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
30220660	500 g	16	1,89 / Pk

FETTUCCE NR. 15 13 GARZEIT 10 MIN.

6 mm breite und 260 mm lange Fettucce.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
30200150	500 g	24	1,89 / Pk

MEZZI RIGATONI NR. 51 GARZEIT 13 MIN.

30 mm lang, im Durchmesser 16,5 mm große Mezzi Rigatoni.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
30220510	500 g	16	1,89 / Pk

RICCIOLI NR. 54 GARZEIT 7 MIN.

45 mm lang, im Durchmesser 5,5 mm große Riccioli.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
30220540	500 g	16	1,89 / Pk

TRIPOLINE NR. 81 GARZEIT 8 MIN.

7,20 mm breite und 260 mm lange Tripoline.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
20220810	500 g	12	1,89 / Pk

FUSILLOTTI NR. 155 GARZEIT 13 MIN.

30 mm lang, im Durchmesser 17,5 mm große Fusillotti.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2022155	500 g	12	1,89 / Pk

PASTA RUMMO

Die Methode Lenta Lavorazione® ist ein Produktionsprozess welcher dafür sorgt, dass in der Pasta Rummo eine unverändert hoher Anteil an Proteinen (14,5%) aus dem verarbeiteten (qualitativ sehr hochwertigen) Grieß enthalten bleibt. Sie garantiert der Pasta ein außergewöhnliches Kochverhalten und bleibt extrem lange „al dente“.

www.pastarummo.it

Preis pro Paket

SCOTTI RISO SUPERFINO ARBORIO

Arborio ist ein Mittelkornreis der Kategorie Superfino, benannt nach der piemontesischen Stadt Arborio, in deren Umgebung seine Hauptanbaugebiete liegen. Er ist – wie auch Carnaroli – besonders zur Zubereitung von Risotto geeignet. Riso Arborio hat einen besonders hohen Gehalt an Amylose (Stärke) und wird nur schwach poliert. Die Form des Arborio ist rundlicher als die des Carnaroli. Dank dieser Eigenschaften wird die Kochflüssigkeit sämig gebunden und die Körner bleiben bissfest („al dente“). Unter den Risotto-Reissorten ist Arborio heute die verbreitetste.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6980	1 kg	10	3,25 / Pk

SCOTTI RISO SUPERFINO CARNAROLI

Carnaroli ist ein großkörniger Reis der Kategorie Superfino. Carnaroli wird für die Zubereitung von cremigem Risottos verwendet, die noch al dente - mit Biss - bleiben sollen. Die Kochfestigkeit resultiert aus einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Wasseraufnahmevermögen und einer langsamen Migration der Stärke während des Kochens.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6983	1 kg	10	3,45 / Pk

DELIZIA POLENTA INSTANT

Vorgegarte Polenta=Maisgrieß. Passt hervorragend als Beilage zu dunklem Fleisch wie Wild, Ragout, Gulasch und Eintopf. Serviert wird Polenta mit zerlassener Butter und Parmesan oder zu Pasta mit Sauce.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5167	500 g	20	1,19 / Pk

SPAGHETTI RISO & MAIS SPAGHETTI INTEGRALE SCOTTI

Die Lebensmittelindustrie hat sich auf die in den letzten Jahren sprunghaft angestiegenen Allergien und Unverträglichkeiten eingestellt. Diese Scotti Nudeln werden aus Reis –und Maismehl hergestellt. Sie sind glutenfrei, ohne Konservierungsmittel oder sonstige Zusätze hergestellt. Die Spaghetti absorbieren mehr Wasser als vergleichbare Weizenpasta, sind leicht verdaulich und eine schmackhafte Alternative auch für alle anderen Liebhaber von Pastagerichten!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6744	500 g	12	1,99 / Pk

DE CECCO SPAGHETTI DI GRANO KHORASAN KAMUT

Kamut ist eine dem Hartweizen verwandte Getreideart, die schon vor tausenden Jahren in Ägypten und Mesopotamien angebaut wurde. Der Name wird wahrscheinlich von dem alten ägyptischen Wort “Ka’ moet” abgeleitet, das „Korn“ oder „Seele der Erde“ bedeutete.
Heute wird es aufgrund seiner Ernährungsmerkmale für die moderne Ernährung wieder entdeckt. Es hat einen exzellenten, natürlich-süßlichen Geschmack mit nussiger Note und ist besonders bekömmlich. Das Getreide stammt aus biologischem Anbau und kommt damit gezielt den Bedürfnissen des gesundheitsbewussten Konsumenten entgegen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6737	500 g	24	2,69 / Pk

DE CECCO HARTWEIZENGRIESS

Der Hartweizengrieß, mit seiner charakteristischen strohgelben Farbe - typisch für die Kornähre - und mit seiner gröberen Körnigkeit im Vergleich zum Mehl, ist ein Produkt, was sowohl für hausgemachtes Brot als auch für das handgemachte Herstellen von ausgezeichneten Nudelwaren, mit oder ohne Ei, geeignet ist.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6984	1 kg	10	2,69 / Pk

NUDELN - KURZE FORMATE

TORTIGLIONI NR. 23 GARZEIT 12 MIN.

Durchmesser 11,3 mm, 48 mm lang und ca. 15 mm dick. Hervorragend schmecken die Tortiglioni zu leckerem Fleischragout. Auch mit Gemüse und Tomatensoßen oder als Ofengericht schmecken sie ausgezeichnet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6714	500 g	24	1,59 / Pk

FUSILLI NR. 34 - GARZEIT 12 MIN.

Fusili sind spiralförmig, haben einen Durchmesser von ca. 10 mm, sind zwischen 1,35 und 1,48 mm dick und durchschnittlich 41 mm lang. Früher wurden Spaghetti mit einer sehr schnellen Bewegung um eine Stricknadel gewickelt. Da dies an das (Wolle-) Spinnen erinnert erhielten die Nudeln den Namen "Fusillo", von „Fuso"(Spindel). Besonders schmackhaft sind die Fusilli mit neapolitanischem Ragout oder auch mit Ricotta-Soßen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6734	500 g	24	1,59 / Pk

PENNE RIGATE NR. 41 GARZEIT 13 MIN.

Die Penne rigate stammen aus der Region Campanien. Dieses Format gehört der Familie der schräggeschnittenen Kurzformate an. Die Penne rigate sind gerillt, haben einen Durchmesser von ca. 8,0 mm, sind ca. 39 mm lang und zwischen 1,22 und 1,28 mm dick. Besonders gut schmecken die Penne mit Fleischragout oder mit Gemüsesoßen z.B. mit Peperoni, Zucchini und Aubergine angerichtet. Sie eignen sich aber auch hervorragend für Ofengerichte.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6715	500 g	24	1,59 / Pk

GNOCCHETTI SARDI NR. 83 GARZEIT 10 MIN.

Die Gnocchetti sardi sind spindelförmig, 7 mm breit und ca. 22 mm lang. Mit Ricotta oder Pecorino-Käse angerichtet schmecken die Gnocchetti sardi besonders gut; zu Tomaten- oder Fleischsoßen sind sie auch sehr lecker.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6731	500 g	24	1,59 / Pk

CASARECCHIA NR. 88 GARZEIT 10 MIN.

Die Casarecce sind 43 mm lang und ca.1,30 mm dick. Sie schmecken prima zu gutem Pesto oder tomatig-fruchtigen Soßen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6717	500 g	24	1,59 / Pk

ORECHIETTE NR. 91 GARZEIT 11 MIN.

Diese Nudeln haben die Form einer kleinen, in der Mitte leicht gewölbten Scheibe, und sind in der Mitte ca. 1,30 mm , am Rand ca. 1,45 mm dick. In Apulien werden die Orecchiette zusammen mit Brokkoli oder Kartoffeln in Salzwasser gegart und dann mit Tomatensoße, Pecorino-Käse oder Öl und Knoblauch angerichtet. Sie sind auch unter der Bezeichnung „Recchie" bekannt und werden mit Lammfleisch – oder Gemüseragout und Ricotta serviert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6718	500 g	24	1,59 / Pk

FARFALLE NR. 93 GARZEIT 12 MIN.

Die Farfalle stammen ursprünglich aus der Lombardei und der Region Emilia, sie sind in der Mitte leicht zusammengedrückt., dadurch entsteht die typische Form eines Schmetterlings. Sie sind ca. 41 mm lang und 1,35 mm dick. Zu den Farfalle eignen sich hervorragend leichte Soßen mit Butter, Erbsen und Schinken, auch "weiße", nicht zu würzige Soßen, z.B. Lachs- Sahne-Soße passen gut hierzu.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6728	500 g	24	1,59 / Pk

MEZZE PENNE NR. 141 GARZEIT 13 MIN.

Die Mezze Penne rigate gehören der Familie der Penne an. Sie haben einen Durchmesser von ca. 8 mm, sind ca. 18,0 mm lang und zwischen 1,18 e 1,28 mm dick.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6716	500 g	24	1,59 / Pk

NUDELN - LANGE FORMATE

LINGUINE NR. 7 GARZEIT 11 MIN.

Die Linguine stammen aus Ligurien. Sie haben die Form einer kleinen, flachen und schmalen Tagliatella und sind ca.1,50 mm dick. Besonders gut eignen sich hierzu Soßen mit frischen Tomaten, Gemüse oder Kräutern. Auch mit schnellen, scharfen Soßen wie z.B. mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, Chili, Sardellen usw., schmecken sie ausgezeichnet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6710	500 g	24	1,59 / Pk

CAPELLINI NR. 9 GARZEIT 10 MIN.

Capellini stammen ursprünglich aus Genua. Sie haben eine runde, längliche Form und sind ca. 0,90 mm dick. Mit einfachen Zutaten, wie mit frischer Butter und Käse, oder mit geschmolzener Butter und Salbei, schmecken sie besonders gut. Ausgezeichnet eignen sich zu diesem Format auch Ei-Soßen oder frische Tomaten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6711	500 g	24	1,59 / Pk

FEDELINI NR. 10 GARZEIT 10 MIN.

Die Fedelini stammen ursprünglich aus Genua. Sie haben eine runde, längliche Form und sind ca. 1,40 mm dick. Gereicht werden dazu meist leichte Soßen mit Tomaten oder Fisch, auch als Einlage in leichten Brühen sind sie hervorragend geeignet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6735	1 kg	24	1,59 / Pk

SPAGHETTINI NR. 11 GARZEIT 11 MIN.

Dieses Format stammt aus der Region rund um Neapel. Es gehört der Familie der runden Langformate an und ist ca. 1,65 mm dick. Hierzu eignen sich schmackhafte Soßen mit Tomaten, evtl. mit Gemüse oder Kräutern angereichert. Man kann sie aber auch schnell und einfach nur mit etwas kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, Chili und Sardellen anrichten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6712	500 g	24	1,59 / Pk

SPAGHETTI NR. 12 GARZEIT 11 MIN.

Das berühmte Spaghetti-Format stammt aus Süditalien. Spaghetti haben einen Durchmesser von ca. 1,95 mm. Das Wort ist eine Verkleinerungsform von “Spago” (Schnur). Spaghetti können warm oder kalt angerichtet werden, wobei sich praktisch alle Soßen zu diesem Format gut eignen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6713	500 g	24	1,59 / Pk

BUCATINI NR. 15 GARZEIT 12 MIN.

Die Bucatini stammen ursprünglich aus Neapel und gehören der Familie der runden, gelochten Langformate an. Sie sind zwischen 0,98 und 1,08 mm dick und haben einen Durchmesser von 3,00 mm. Berühmt sind die Bucatini all‘Amatriciana, mit einer Speck- Tomatensoße.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6719	500 g	24	1,59 / Pk

ZITA NR. 18 - GARZEIT 7 MIN.

Die Zite, die lokal auch als Boccolotti bekannt sind, stammen aus dem Gebiet um Neapel. Sie haben eine längliche, runde, gelochte Form, einen Durchmesser von 7 mm, und sind ca. 1,10 mm dick. Die Zite werden vor dem Garen in unregelmäßige Stücke gebrochen und eignen sich bestens für Ofengerichte

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6736	500 g	24	1,59 / Pk

ZITONE NR. 19 - GARZEIT 14 MIN.

Zitone haben eine längliche, runde, gelochte Form, einen Durchmesser von 9,40 mm, und sind 1,10 mm dick. Die Zitone eignen sich für raffinierte Ofengerichte besonders gut. Auch Gemüsesoßen z.B. mit Zucchini, Aubergine und Peperoni schmecken hervorragend zu diesem Nudelformat.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6739	500 g	24	1,59 / Pk

VERMICELLI NR. 170 - GARZEIT 14 MIN.

Aus der Familie der runden Langformate, ca. 2,10 mm dick. Sie stammen ursprünglich aus dem neapolitanischen Gebiet und gelten als eines der ältesten Nudelformate. Schnelle Saucen mit Knoblauch, Öl und Chili eignen sich hierzu besonders gut.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6740	500 g	24	1,59 / Pk

Preis pro Paket

BANDNUDELN UND NESTER

PAPPARDELLE NR. 101
GARZEIT 4 MIN. MIT EI

Die Pappardelle stammen ursprünglich aus den zentralen und südlichen Regionen Italiens und gehören der Familie der Langformate an. Sie haben eine typisch flache Form und sind ca. 13 mm lang. Pappardelle schmecken am besten zu Wildbret- und Wildfleischsoßen. Auch zu Tomaten-oder Käsesoßen, und allgemein zu cremigen Soßen, die sich auf der ganzen Oberfläche der Nudel gut verteilen kann.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6726	250 g	12	1,69 / Pk

FETTUCCINE NR. 103
GARZEIT 3 MIN. MIT EI

Die Fettuccine gehören zu den flachen Langformaten, sind 0,55 mm und ca. 7,10 mm breit. Wahrscheinlich stammt sie ursprünglich aus der Region Lazio, wo sie heute noch der Stolz der regionalen Küche ist. In den Nudelrezepten werden sie meistens mit Tomaten oder Fleischragout empfohlen, aber besonders gut schmecken sie auch mit Fischsoßen und insbesondere mit Meeresfrüchten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6724	250 g	12	1,69 / Pk

TAGLIATELLE NR. 104
GARZEIT 3 MIN. MIT EI

Die Tagliatelle, aus der Familie der flachen Langformate, stammen aus der Region Ligurien. Sie sind 0,55 mm dick und 5,60 mm breit. Die Tagliatelle stammen ursprünglich aus der Region Emilia. Tagliatelle schmecken ausgezeichnet in Aufläufen; angerichtet werden sie am besten mit Fischsoßen, Meeresfrüchten, Butter, weißen Soßen mit Milch und Käse und evtl. auch mit Zusatz von Curry oder Safran.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6723	250 g	12	1,69 / Pk

TAGLIERINI NR. 105
GARZEIT 3 MIN. MIT EI

Die Taglierini haben eine längliche, sehr dünne Form (0,55 mm dick und 2,00 mm breit) und stammen aus den nördlicheren Regionen Italiens. Ausgezeichnet sind sie als Einlage in Brühen. Für schmackhaftere Varianten empfehlen wir den entschlossenen Geschmack von Hühner- oder Wildsoßen; hervorragend schmecken sie auch mit Fisch- oder Meeresfrüchtesoßen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6725	250 g	12	1,69 / Pk

PAGLIA E FIENO NR. 108
GARZEIT 3 MIN. MIT EI

Die Tagliatelle, aus der Familie der flachen Langformate, stammen aus der Region Ligurien. Sie sind 0,55 mm dick und 5,60 mm breit. Die Tagliatelle stammen aus der Region Emilia, wo sie der gastronomischen und kulinarischen Tradition angehören. Ausgezeichnet schmecken sie in Nudelgerichten oder in Aufläufen; angerichtet werden sie am besten mit Fischsoßen, Meeresfrüchten, Butter, weißen Soßen mit Milch und Käse, gerne auch mit Zusatz von Curry oder Safran.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6727	250 g	12	1,69 / Pk

TAGLIATELLE NR. 203
GARZEIT 6 MIN. MIT EI

Die Tagliatelle, aus der Familie der langen, flachen Nestnudeln, sind 0,91 mm dick und stammen aus der Region Emilia. Tagliatelle können vielseitig verwendet und mit den unterschiedlichsten Soßen angerichtet werden. Ausgezeichnet schmecken sie in Aufläufen; angerichtet werden sie am besten mit Fischsoßen, Butter, oder hellen Soßen mit Milch und Käse verfeinert mit Curry oder Safran.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6722	500 g	10	2,09 / Pk

PENNE INTEGRALE

Bei der Penne Integrale sollte die Sauce einen stärkeren Eigengeschmack haben, da die Pasta einen guten Korngeschmack wie für Vollkornprodukte eigentlich typisch. Passt zu Schweinefleisch und Rind sehr gut, aber auch zu Gemüsesaucen mit Peperoncini, Zucchini oder Artischocken. Tipp: Pasta mit Butter und Trüffel drüber hobeln.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6738	500 g	12	2,09 / Pk

Preis pro Paket

SPUGNE COLORATE

Trockene, gefärbte Teigwaren aus bestem Hartweizengrieß. Ital. Spugne = „Schwamm“. Gefärbt mit Tomate, Ei, Spinat, Rote Beete und Tintenfisch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3200	500 g	12	2,99 / Pk

FUSILLI COLORATE

Trockene, gefärbte Teigwaren aus bestem Hartweizengrieß. Gefärbt mit Tomate, Ei, Spinat, Rote Beete und Tintenfisch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3030	500 g	12	2,99 / Pk

CAMPANELLE COLORATE

Trockene, gefärbte Teigwaren aus bestem Hartweizengrieß. Ital. Campanelle = „Glöckchen“. Gefärbt mit Tomate, Ei, Spinat, Rote Beete und Tintenfisch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3044	500 g	12	2,99 / Pk

LUMACHE COLORATE

Trockene, bunte Teigwaren aus bestem Hartweizengrieß. Ital. Lumache = „Schnecke“. Gefärbt mit Tomate, Ei, Spinat, Rote Beete und Tintenfisch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3046	500 g	12	2,99 / Pk

PENNE TRICOLORE

Doppeltes Tomatenkonzentrat und zarter Blattspinat lassen die Penne Tricolore in den Farben der italienischen Flagge erstrahlen. Die Penne gehören der Familie der schräggeschnittenen Kurzformate an, sie haben einen Durchmesser von ca. 8 mm und sind ca. 50 mm lang. Bestens für Nudelgerichte aus dem Ofen geeignet, sehr lecker auch mit Schweinefleisch- oder Rindfleischsoßen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6742	500 g	12	1,99 / Pk

FARFALLE TRICOLORE

Doppeltes Tomatenkonzentrat und zarter Blattspinat lassen die Farfalle Tricolore in den Farben der italienischen Flagge erstrahlen. Die Farfalle stammen ursprünglich aus der Lombardei und der Region Emilia, sie haben die typische Form eines Schmetterlings und sind in der Mitte leicht zusammengedrückt. Die Nudeln sind ca. 41 mm lang und zwischen 1,33 und 1,38 mm dick. Zu den Farfalle eignen sich klassische Soßen, wie z.B. mit Butter, Erbsen und Schinken, oder auch mit herzhaftem Käse.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6743	500 g	12	1,99 / Pk

MACCHERONI AL BRONZO

Qualität wird im Hause Temporin großgeschrieben. Maccheroni aus reinem Hartweizengrieß, hübsch verpackt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3227	500 g	12	2,79 / Pk

SPAGHETTI AL BRONZO

Qualität wird im Hause Temporin großgeschrieben. Spaghettis aus reinem Hartweizengrieß, hübsch verpackt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3225	500 g	12	2,79 / Pk

LINGUINE AL BRONZO

Qualität wird im Hause Temporin großgeschrieben. Linguine aus reinem Hartweizengrieß, hübsch verpackt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3226	500 g	12	2,79 / Pk

TIEFKÜHLSPEZIALITÄTEN

SPIGA TARTUFO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3465	3 kg	1	11,90 / Pk

SPIGA PATATE TALEGGIO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3466	3 kg	1	11,90 / Pk

FAZZOLETTO MOZZARELLA BASILICO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3470	3 kg	1	11,90 / Pk

FAZZOLETTO PESTO GENOVESE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3472	3 kg	1	11,90 / Pk

TORTELLONE FUNGHI PORCINI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3473	3 kg	1	11,90 / Pk

TORTELLONE PERE PECORINO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3474	3 kg	1	11,90 / Pk

TORTELLONE SARACENO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3475	3 kg	1	11,90 / Pk

STRAZZAPRETI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3476	3 kg	1	11,90 / Pk

Nur für Selbstabholer

CASSATINA GELATO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2129	16x110 g	1	26,60 / KT

TIRAMISU CHEF 10

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2130	1,2 kg	1	15,90 / KT

FIOR DI ZUCCA PROSC./MOZZ.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2941	4 kg	1	53,20 / KT

QUADROTTO LIMONE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2945	16x85 g	1	22,25 / KT

TORTA DELLA NONNA

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3017	1,3 kg	1	15,90 / KT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3018	12x80 g	1	13,20 / KT

TARTUFO SCURO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3019	12x95 g	1	16,80 / KT

SEMIFREDDO AL CAFFÉ

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3026	12x80 g	1	13,20 / KT

CANNOLI ALLA RICOTTA

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6129	ca. 25 Stck.	1	16,90 / KT

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6994	12x100 g	1	15,40 / KT

QUADROTTO MANGO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
8001	16x85 g	1	22,25 / KT

PROFITEROL CACAO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
30380	ca. 24 Stck. 1200 g Schale	1	11,10 / KT

TARTUFO LIMONE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
31460	12x95 g	1	16,80 / KT

CROSTATA LIMONE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
31461	1400 g	1	14,50 / KT

TORTA CAPRESE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
31462	ca. 12 Port. 1200 g	1	14,94 / KT

PASTICCERIA MIGNON

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
44477	30x30 g	1	19,00 / KT

ARANCINI MINI RAGÚ

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45555	30x167 g	1	50,50 / KT

PROFITEROL BIANCO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
47779	ca. 24 Stck. 1200 g Schale	1	11,10 / KT

TARTUFO BIANCO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
47785	12x80 g	1	16,80 / KT

QUADROTTO CIOCCOLATO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
55010	16x85 g	1	22,25 / KT

BABÁ CREMA MONO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
55252	15x160 g	1	25,80 / KT

CORNETTO APRIKOSE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
57577	60x100 g	1	33,95 / KT

FORNO D´ASOLO SFOGLIATELLE CREMA

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
57578		1	35,00 / KT

CORNARETTO EXTRA CREME

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
57579	55x95 g	1	33,05 / KT

CORNETTO SCHOKO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
85855	60x100 g	1	33,95 / KT

PIZZETTA MARGHERITA

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
691181	40x120 g	1	30,60 / KT

SALTIMBOCCA-PANNINI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
691182	30 Stck. x130 g	1	16,85 / KT

Nur für Selbstabholer

HÜLSENFRÜCHTE

BORLOTTI-BOHNEN, KLEIN
Wachtelbohnen

Diese Bohnen stammen aus Italien und besitzen mittelgroße, rötliche und rotgefleckte Samen. Sie behalten ihre Form, auch wenn sie weich gekocht werden. Überwiegend verwendet man sie für Suppen (Minestrone) und Eintöpfe, sehr lecker auch im Salat oder zu Lammgerichten. Vom Geschmack her sind sie bitter-süßlich, die Kochzeit beträgt etwa 40 Minuten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
10275	500 g	01	1,90 / Pk

CANNELLINI BOHNEN

In vielen Teilen Italiens sind die kleinen, elfenbeinfarbenen Bohnen eine populäre Begleitung zu Thunfisch- und Pasta Gerichten sowie Speisen, die Geflügel enthalten. Die gekochte Cannellini Bohne hat eine flaumig- sahnige Konsistenz und ein nussartiges Aroma. Vegetarier haben die fettarme Bohne schon lange als tolle Proteinquelle für sich entdeckt. Sie liefert dem Körper wichtiges Eisen, Magnesium und Folsäure.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
10277	500 g	01	2,20 / Pk

BLONDE LINSEN - FRANKREICH

Linsen gehören zur Familie der Schmetterlingsblütler und gelten als die ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Die Haut der frz.“ Lentillesblonde“ ist sehr dünn und ihre Garzeit daher sehr kurz. Sie schmecken mild und leicht süßlich. Am besten werden sie über Nacht eingeweicht und dann am nächsten Tag in Salzwasser weichgekocht. Sie werden für Eintöpfe, Salate oder Suppen verwendet; zusätzlich sind sie auch als Püree oder als Beilage zu verschiedenen Gerichten gebräuchlich.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
11469	1 kg	01	2,90 / Pk

LINSEN GRÜN - LENTILLES DU PUY

Grüne Tellerlinsen behalten ihre Form und werden erst nach längerem Kochen breiig, ergeben dann aber mit den richtigen Gewürzen noch ein gutes Püree. Es sind die Linsen für den Alltag: Für viele Rezepte gut, doch optimal eigentlich nur für den Eintopf. Darin vertragen sie sich mit vielen anderen Zutaten, weil sie selbst recht mild im Geschmack sind.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
11475	1 kg	01	5,60 / Pk

SCHWARZE BELUGA LINSEN

Belugalinsen verdanken ihre Bezeichnung dem gleichnamigen Kaviar. Das liegt vor allem daran, dass Belugalinsen ihm optisch sehr ähneln. Sie sind klein, schwarz und glänzend. Eine weitere Parallele zwischen Kaviar und Belugalinsen ist, dass beide als besonders edel im Geschmack gelten. Belugalinsen entwickeln beim Garen ein Aroma, das an feine Maronen erinnert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
11468	1 kg	01	4,90 / Pk

PANTELLERIA LINSEN
Kleine braune Linsen aus der Champagne

Die Champagnerlinsen müssen nicht eingeweicht werden und sollten ca. 20-30 Minuten kochen. Danach eignen sie sich durch ihr feines nussiges Aroma gut als Grundlage für viele Gerichte. Neben der klassischen Linsensuppe sehr lecker auch als lauwarmer Salat mit Austernpilzen und Walnüssen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
11471	1 kg	01	4,90 / Pk

NEU

CANNELINI - WEISSE BOHNEN

Mittelbraune aromatische Bohnen, die in der italienischen Küche eine vielfältige Verwendung finden. Mistrone geht nicht ohne diese Bohne!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
10277	425 g	01	1,68 / Ds

BORLOTTI BOHNEN

Weisse Riesenbohnen aus Italien. Hervorragend geeignet für viele mediterrane Gerichte.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5420	425 g	01	0,79 / Ds

Preis pro Paket

ANFOSSO OLIVENÖL „ORO TUMAI“

Ligurisches Olivenöl extra vergine. 100% Italien.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6652	0,50 l	06	7,80 / FL

ANFOSSO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Traditionell gutes, ligurisches Olivenöl in „modernem Look“

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6650	0,5 l	12	6,90 / FL

Auch im 218 l Fass

RANIERI OLIVENÖL EXTRA VERGINE
VIVERI OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Hochwertiges, aromatisches EU-Olivenöl. Kräftiger, nussiger Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3055	1 l	12	6,90 / FL
9511	218 l		6,25 / FL

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2927	3,00 l	04	16,50/KN
2926	5,00 l	04	26,90/KN

ANFOSSO FRUCTUS DOP
Olivenöl extravergine

Extrareines Öl nur aus den kleinen Taggiasca-Oliven, durch DOP-Markenzeichen garantiert. Ein kostbarer Most aus erster Kaltpresse. Im Feinschmecker ausgezeichnet als eines der besten 100 Olivenöle der Welt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6664	0,50 l	12	16,90 / FL
6663	0,10 l	06	6,90 / FL

ANFOSSO OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Olivenöl aus Ligurien von bester Qualität. Außergewöhnliche Ausstattung der Flasche mit Bügelverschluss. 100% Italien.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2912	1 l	12	10,60 / FL
2913	0,5 l	12	6,90 / FL

VIVERI OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Olivenöl aus der EU in bester Qualität. Kräftiger, nussiger Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3068	0,50 l	12	4,25 / FL
3069	0,25 l	12	3,25 / FL

ANFOSSO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “TUMAI”

Die Familie Anfosso gehört seit 1945 zu den traditionellen Ölmüller-Familien im ligurischen Hinterland, als der Großvater des aktuellen Inhabers Alessandro Anfosso die Ölmühle gegründet hat. Sie verfügen über ausgedehnte und ertragreiche Olivenhaine in begehrten Lagen. Olivenöl extra vergine der ersten Güteklasse, Direktpressung. Schöne bauchige Anfosso-Flasche, in einem 2 L – Gebinde. Die Qualität ist gewohnt hochwertig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
9545	2,00 l	01	28,00 / FL

ANFOSSO OLIVENÖL EXTRA VERGINE TUMAI

Ligurisches Olivenöl extra vergine aus den kleinen Taggiasca-Oliven. Ein hochwertiges Olivenöl – besonders mild.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
9543	1 l	06	11,50 / FL
6648	0,25 l	12	5,65 / FL

RANIERI OLIVENÖL 100% ITALIEN 3 L
Champagnerflasche im Geschenkkarton

Feinstes EU Olivenöl extra vergine in einer schönen Verpackung.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6673	3,00 l	12	29,90 / FL

Preis pro Flasche

VIVERI LIMONENÖL

Der feine Geschmack des milden Olivenöls und das frische Aroma von Limonen machen dieses Produkt zu einer fast unentbehrlichen Bereicherung für rohes Gemüse und Antipasti. Unübertrefflich auf gekochtem, geräuchertem oder gegrilltem Fisch sowie zu grünem Salat als Dressing-Variante.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7100	0,25 l	06	3,95 / FL
7112	0,25 l	06	5,50 / FL

ANFOSSO OLIVENÖL MIT LIMONE ODER MIT TRÜFFEL

Feinstes natives Olivenöl mit Limone oder Trüffel veredelt. Außergewöhnliche Ausstattung mit Bügelverschluß.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7112	250 ml	06	5,50 / FL
7113	250 ml	06	6,90 / FL

ANFOSSO OLIVENÖL PEPERONCINI ODER MIT BASILIKUM

Feinstes natives Olivenöl mit ganzen Peperoncini oder mit Basilikum in einer dekorativen Flasche.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7110	250 ml	06	5,50 / FL
7103	250 ml	06	5,50 / FL

VIVERI OLIVENÖL BASILIKUM

Der feine Geschmack des milden Ölivenöls und das frische Aroma von Basilikum machen dieses Kräuteröl zu einem fast unentbehrlichen Produkt, nicht nur für die Top-Gastonomie. Ideal verwendbar zu Tomaten und mediterranen Gemüsen, Pasta- und Reissalat oder Käse.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7102	0,25 l	06	3,95 / FL

VIVERI TRÜFFELÖL

Extra natives Olivenöl mit naturidentischen Aromastoffen von weißen Trüffeln angereichert.
Diese Delikatess-Würze ist als Trüffelersatz, oder als Geschmacksanreicherung zu aromaschwachen Trüffeln selbst, zu empfehlen. Auch als Würze zu Omelett, Pasta-, Pilzgerichten, Filetsteaks, Tatar und allen Käsesorten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2923	0,25 l	06	7,90 / FL

VIVERI STEINPILZÖL ODER ROSMARINÖL

Bestens geeignet zum Würzen von Pilzgerichten, für Vinaigrette (besonders zu Rucola), köstlich auch für Risottos und Kartoffelgratins.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3913	0,25 l	06	3,95 / FL
2924	0,25 l	06	3,95 / FL

PODDI TOMATENÖL

Aromatisieren Sie mit diesem schmackhaften Öl delikate Tomatensalate mit Basilikum, herrliches Bruschetta oder auch klassische italienische Pasta. Eine wunderbar fruchtige Bereicherung für Ihr Grillbuffet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2932	250 ml	6	6,90 / FL

PODDI TRÜFFELÖL BIANCO EXTRA TARTUFI

Aromatisiert mit feinsten weißen Trüffeln ist dieses Trüffelöl. Es rundet ihre Gerichte phantastisch ab. Ob zu Kartoffelpüree, gedünstetem Gemüse, Pasta, Lachstartar oder gebackenen Ziegenkäsetalern - wir könnten endlos weiter schwelgen. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen diesen besonderen Geschmack!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2928	0,75 l	01	28,90 / FL
2930	0,10 l	06	6,90 / FL

PODDI ORANGENÖL TARTUFI

Ein leichtes Öl welches frischen Salaten eine fruchtige Note verleiht. Es eignet sich auch hervorragend zum Backen von Kuchen und Süßspeisen, und unterstützt ein fruchtiges Aroma für die Zubereitung von Geflügel- und Wildgerichten . Das Orangenöl ist erhitzbar bis 220°C.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2931	250 ml	06	6,90 / FL

COND. BALSAMICO PREGIATO „10 TRAVASI“

Die Bezeichnung „Travasi“ unterstreicht das Umfüllen in verschiedene Eichenholzfässer während der zehnjährigen Reifezeit. Dieser Balsamico überzeugt durch seinen Geschmack! Durch die lange Reifung sind elegante Aromen eingebunden. Eine elegante Flaschenausstattung rundet das qualitativ hochwertige Produkt ab.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3909	0,25 l	06	14,90 / FL

ACETO BALSAMICO RISERVA „8 SIGILLO“ 250 ML

Dieser hochwertige Balsamico ist 8 Jahre im Fass gereift und überzeugt durch seinen mild-aromatischen Geschmack. Rundet jeden Salat, Vorspeisenteller oder Käse perfekt ab.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3903	0,25 l	06	10,90 / FL

ACETO BALS. DI MODENA IGP 250 ML FRANCOBOLLO SERIE “5 MEDAILLEN”

Dieser 10 Jahre alte Balsamico besitzt eine perfekte Ausgewogenheit zwischen natürlicher Säure und altersbedingter Süße. Er kann sowohl pur als auch zur Vollendung hochwertiger Speisen und Saucen genossen werden.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3908	0,25 l	06	14,90 / ST

VIVERI ACETO BALSAMICO BALSAMESSIG 6 JAHRE

Essig ist als Würzmittel und Aromaträger ebenso wertvoll und wichtig wie gutes Öl. Dieser Essig ist aromatisch und kräftig im Geschmack. Bestens geeignet für alle frischen Salate und feine Saucen sowie zum Beizen und Marinieren von Fleisch-und Wildgerichten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3104	0,25 l	06	5,95 / FL
3110	2 l Kan. 5 Jahre	06	29,90 / FL

ANFOSSO ACETO BALSAMICO RISERVA - 15 JAHRE

Ein dickflüssiger Balsamico mit schönem, ausgewogenem Verhältnis zwischen Säure und Süße.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3907	0,50 l	01	22,50 / FL

ANFOSSO ACETO BALSAMICO RISERVA - 15 JAHRE IM GESCHENKKARTON

Ein dickflüssiger Balsamico mit schönem, ausgewogenem Verhältnis zwischen Säure und Süße.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3906	0,10 l	01	8,90 / FL

ACETO BALSAMICO TRADITIONALE SILBER - IM GESCHENKKARTON

Dieser jüngste Essig aus dieser Selektion muss mindestens 12 Jahre alt sein und unterliegt den strengen Qualitätskontrollen des Konsortiums. Sein Aroma und seine geschmackliche Fülle bieten sich ideal für Saucen, Wild oder auch Obstsalate an.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3901	0,10 l	01	49,90 / FL

ACETO BALSAMICO GOLD RISERVA TRADITIONALE - 25 JAHRE IM GESCHENKKARTON

Hochwertiger Essig nach alter Tradition, ausschließlich aus Trebbiano-Trauben hergestellt. Auf der Basis von mind. 25 Jahre altem Most fassgereift. Ohne Zusatz von Branntweinessig!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3900	0,10 l	01	69,90 / FL

ACETO BALSAMICO FONDE MONDEBELLO - 13 JAHRE IM GESCHENKKARTON

Eine perfekte Ausgewogenheit zwischen natürlicher Säure (6%) und altersbedingter Süße. Sowohl pur, als auch zur Vollendung hochwertiger Speisen und Saucen ein Genuss. Ideal zu Obstsalaten und zu frischen Erdbeeren. Die attraktive Apothekerflasche wird in einem gelben Karton geliefert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3911	0,25 l	01	18,50 / FL

BALSAMESSIGVERFAHREN

Als Königsklasse der Essigherstellung wird immer wieder der sehr teuer gehandelte Balsamessig bezeichnet. Traditioneller Balsamessig ist ein im offenen Gärverfahren über mehrere Jahre hingweg produzierter Essig, dessen Grundwein während der stürmischen Gärung um mindestens 1/3 seines Volumens eingedickt wird. Dieser eingedickte Sturm wird dann in einem Eichenholzfaß in einem warmen Raum der alkoholischen und Essigsäuregärung unterzogen. Durch den Verlust an Volumen im Holzfaß dickt sich der Essig weiter ein. Nach etwa einem Jahr werden nun 2/3 des Essigs in ein nächstes kleineres Holzfaß (zumeist Kastanie) umgefüllt. Der Rest verbleibt als Startkultur für die nächste Füllung im großen Faß.
Dies geht etwa 5 Jahre bis der erste Balsam fertig ist.

ACETO BALSAMICO „DOLCE VITA“

Angenehm milder und leichter Balsamico – 4 Jahre in unterschiedlichen Holzfässern (Holzarten) gereift – für den täglichen Gebrauch. Mit seiner milden, leicht fruchtiger Note passt er wunderbar zu Salat, rohem oder gekochtem Gemüse, kurzgebratenen oder gegrillten Fleischgerichten, Omelette, jungem Käse so wie zu Fruchtsalaten oder Speiseeis.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3902	0,25 l	06	5,95 / FL

BALSAMICO BIANCO „ORO NOBILE“

4 Jahre alter, in Eichenfässern gereifter Balsamico Bianco. Durch das mild fruchtige Aroma passt dieser Essig hervorragend zu frischem Salat, rohem- und gekochtem Gemüse, Fisch und hellen Fleischgerichten. Auch zu Filata-Käsen wie Mozzarella. Scamorza oder Robiola macht dieser schöne Essig eine gute Figur.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3905	0,25 l	06	4,90 / FL
3910	500 ml	06	7,90 / FL

VIVERI WEISSER BALSAMESSIG BALSAMICO BIANCO

Dieses Produkt aus Weißweinessig und eingekochtem Traubenmost eignet sich besonders zum Würzen von hellen Soßen, klaren Fonds, weißem Fleisch, Fisch und Salaten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3083	0,50 l	12	2,49 / FL
3088	5,00 l	02	11,90 / KN

VIVERI ACETO BALSAMICO - 5 JAHRE

Dieser Aceto Balsamico verleiht ihren Salaten einen besonderen Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EUR
3077	0,25 l	12	2,99 / FL
3078	0,50 l	12	3,99 / FL
3109	2,00 l	06	7,90 / FL

VIVERI BALSAMICO - 3 JAHRE

Mittel-junger Aceto Balsamico mit kräftiger Säure und starker Balsamico-Note. Für Salatdressings und zum Ablöschen von Speisen bestens geeignet. Ein Allrounder mit sehr gutem Preis-Leistungsverhältnis.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3904	1,00 l	09	3,90 / FL

ACETO BALSAMICO „VINAGRUM“

Ein dickflüssiger Balsamico mit schönem, ausgewogenem Verhältnis zwischen Säure und Süße.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3912	0,25 l	6	8,90

Preis pro Flasche / Kanister

ANFOSSO AMPOLLO

Schöne Kombi-Flasche mit hervorragendem ligurischen Olivenöl extra vergine & Balsamicoessig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3073	500 ml	6	19,90

ANDREA MILANO ACETO DI MELE - Apfelessig

Apfelessig ist ein Speisessig aus Apfelwein. Durch Fermentation dieser alkoholhaltigen Basis entsteht Essig. Apfelessig wird wegen seines Geschmacks als Würze für Rohkostsalate, Fisch- und Geflügelgerichte und als natürliches Konservierungsmittel benutzt. Daneben dient er als Basis für Fruchtschorlen und Limonaden.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3084	500 ml	12	2,99 / FL

BALSAMFRUTTA WALDBEERE

Aceto Balsamico aus Modena dem Hause Casa Rinaldi, gewürzt mit dem Aroma von Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren sowie verschiedenen Gewürzen. Er eignet sich vorzüglich zum Verfeinern von dunklen Saucen, aber auch z.B für eine Vinaigrette an Hummersalat.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3085	0,25 l	06	4,95 / FL

VIVERI CREMA DI BALSAMICO CLASSICO

Diese dickflüssige dunkle Balsamico-Creme ist hervorragend zum Würzen und Garnieren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eis sowie Erdbeeren geeignet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3082	0,50 l	06	4,95 / FL

VIVERI CREMA DI BALSAMICO BIANCO

Crema di Balsamico Bianco hat ein sehr fruchtiges, süßliches Aroma. Die dickflüssige Konsistenz der Crema ermöglicht ein professionelles Dekorieren, da sie nicht verläuft. Die Crema eignet sich hervorragend zum Würzen und Garnieren von Fleisch, Fisch, Fischsalaten sowie Gemüse.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3081	0,50 l	06	4,95 / FL

CREMA DI BALSAMICO PEPERONCINI
(Pepperoni)

Crema di Balsamico mit feiner Chili-Note. Passt hervorragend zu einem zünftigen Barbecue, gebratenem Hähnchen, Reisgerichten und auch zu feinherben Käsesorten wie z.B. Fontina oder Asiago Vecchio.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3062	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO MIRTILLI
(Blaubeere)

Crema Balsamico mit fruchtigem Heidelbeeraroma. Passt zu Salaten, Käse, Fleisch, Omelettes oder Eis.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3090	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO CILIEGO
(Kirsche)

Diese fruchtige Crema di Balsamico teilt sich gern den Teller mit strengen Käsesorten! Passt aber genausogut zu dünnen Eierpfannkuchen, Früchten, Puddings oder Kuchen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3074	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO AL CAFFÉ
(Kaffee)

Peppen Sie mal Ihre Kaffeespezialität mit dieser Crema auf! Toll auch zu Panna Cotta oder Eiscreme.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3080	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO AL CACAO
(Kakao)

Aromatische Crema mit feiner Kakaonote. Zum Dekorieren sämtlicher Desserts hervorragend geeignet. Passt super zu frischen Erdbeeren!

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3060	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO MELOGRANO
(Granatapfel)

Das ist mal ein Geschmack! Probieren Sie diese Crema di Balsamico zu gebratenem hellen Fleisch oder Roastbeef. Zur Käseauswahl ein absolutes Highlight! Schmeckt auch spitze zu frischen Obstsalaten oder im Aperitiv.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3075	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO ORANGE
Balsamico Orangecreme

Crema di Balsamico mit einer leicht frischen Orangen-Note. Prima zum Verfeinern von Salaten und Gerichten mit Entenbrust oder köstlich auch zu Lamm.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3071	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO FEIGE
Balsamico Feigencreme

Crema di Balsamico dunkel aromatisiert mit dem Geschmack frischer Feigen.
Schön zu dunklen Blattsalaten oder Radicchio sowie zur Käseauswahl.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3070	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO LIMONE
Balsamico Zitronencreme

Crema di Balsamico mit einer frischen Zitronen-Note. Ideal zum Verfeinern von Salaten, Fisch-und Meeresfrüchten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3064	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO TARTUFO
Balsamico Trüffelcreme

Crema di Balsamico mit aromatischem Trüffelaroma. Hervorragend zum Abschmecken von jeglichen Trüffelsaucen oder auch sehr lecker zu Rinderfilet (Wellington) oder gebratener Leber.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3072	210 g	12	3,50 / FL

CREMA DI BALSAMICO ERDBEER
Balsamico Erdbeercreme

Crema di Balsamico mit Erdbeernote. Lecker zu Desserts wie Mascarponecreme oder Basilikumeis. Bestens auch zu frischen Blattsalaten zu empfehlen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3076	210 g	12	3,50 / FL

BALSAMICO PERLE

Leonardi Balsamico Perlen - ein Hauch von Luxus. Die kleinen Kugeln sind eine Explosion von süßem und sauren Geschmack auf dem Gaumen. Eine kleine Menge genügt um Vorspeisen, Pasta, Salate, Meeresfrüchte , Desserts und sogar Cocktails zu einem exklusiven Erlebnis werden zu lassen.

	ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
Classic	6955	390 g	01	24,80
Trüffel	615	50 g	01	6,80 / GL
Granat-apfel	614	50 g	01	6,80 / GL
Himbeer	613	50 g	01	6,80 / GL
Feige	612	50 g	01	6,80 / GL

VINO COTTO

Zur Herstellung des Vinocotto werden Weintrauben der Sorten Negroamaro und Malvasia nera verwendet, die noch am Weinstock unter der Einwirkung der Sonne eintrocknen. Aus diesen Trauben wird anschließend ein Most gewonnen, der 20 Stunden lang auf ein 1/5 seines Volumens eingekocht wird bis eine Art Sirup entsteht. Dieser Sirup wird anschließend mit etwas Essig versetzt und in Eichenfässer gefüllt. Nach 4-jähriger Reifung wird der Vino cotto entweder unverschnitten abgefüllt oder mit Früchten oder Fruchtessenzen aromatisiert. Das besonderere Aroma setzt sich aus der schweren Sirupsüße mit einer feinen Essignote zusammen. Der Vino cotto eignet sich hervorragend zum Würzen von Salaten, Gemüse-, Fleisch- und Geflügelgerichten, Käse und sämigen Risottos. Auch zum Verfeinern von Süßspeisen und Obst prima geeignet.

	ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
ERDBEER	3095	250 ml	12	5,95 / FL
FEIGE	3094	250 ml	12	5,95 / FL
APFEL	3092	250 ml	12	5,95 / FL
KIRSCH	3093	250 ml	12	5,95 / FL
CLASSIC	3100	250 ml	12	5,95 / FL

Preis pro Flasche

KAFFEE UND SÜSSES

MOCAMBO

Mocambo „Gran Bar“ gold
Mocambo Gran Bar Selezione Oro ist die Prestigemarke des Hauses Mocambo. Schmeckt ausgezeichnet als original italienischer Espresso. Mittelkräftiger Kaffee, vollmundig, würzig und anhaltend im Geschmack.

Mocambo „Suprema“ rot
Der Mocambo Café Suprema glänzt durch seinen mittelkräftigen Geschmack, durch seine perfekte Cremabildung und sein volles Aroma. Er ist dabei harmonisch und bekömmlich, weil kaum Bitterstoffe vorhanden sind. Der Mocambo Café Suprema eignet sich auch für alle gängigen Vollautmaten.

Mocambo „Brasilia“ silber
Mocambo Brasilia ist ein ausgezeichneter harmonischer Kaffee mit perfektem Geschmack. Der ideale Kaffee für die Sommermonate, mittelkräftig und mit ausgezeichneter Crema.

Mocambo „Aroma“ weiß
Die jüngste Kreation von Mocambo ist eine hochwertige Mischung aus 90 % Arabica und 10 % Robusta. Er weist ein mildes Aroma auf und zeichnet sich durch fruchtig-blumige Noten, einen vollen Körper und niedrigen Koffeingehalt aus.
Die langsame Trommelröstung sorgt zudem für einen besonders säurearmen und bekömmlichen Genuss. Optimal geeignet für alle Kaffeevollautomaten.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4313	„Gran Bar“ gold	06	13,90 / kg
4318	„Suprema“ rot	06	12,90 / kg
4321	„Brasilia“ silber	06	11,90 / kg
4319	„Aroma“ weiß	06	16,90 / kg

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4314	Gold	250 g	3,10/kg
4317	Rot	250 g	3,10/kg
4322	Silber	250 g	3,10/kg
14319	Weiß	250 g	3,10/kg
4307	Silber entkoffeiniert	250 g	3,10/kg

KAPSELN GRAN BAR CAFFÉ

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3015	7g	50	12,90

KAPSELN BRASILIA CAFFÉ

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4326	7 g	50	11,90

ITALIENISCHES BUTTERGEBÄCK
(ohne Abb.)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4312	1160 g	200	6,80

KAPSELMASCHINE 79.-
FAP&Nespresso

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3015	Gran Bar FAP	50x7 g	12,90 / KT
4326	Brasilia FAP	50x7 g	11,90 / KT
4118	Nespresso	10 Stck.	2,95 / KT
4299	Nespresso	10 Stck.	2,95 / KT

Preis pro Paket / Beutel

PADMASCHINE 179.-

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4340	„Gran Bar“	177x7 g	28,50 / KT
4335	„Brasilia“	177x7 g	28,50 / KT
691555	„Entkoffeiniert“	24x7 g	6,45 / KT

MANTACCO CAFFÈ CREMA

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4311	1 kg	06	12,80 / kg

UNIVERSAL GUSTO INTENSO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4308	1 kg	12	12,90 / kg

VIVERI CAFFÈ GOLOSO SILBER UND GASTRO

Ein kräftiger und gehaltvoller Espresso mit einer Mischung von 50 % Arabica und 50 % Robusta.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3086	1 kg	06	10,90 / kg
13089	1 kg	06	9,90 / kg

TIPP

VIVERI CAFFÈ GOLOSO GOLD UND ENTKOFFEINIERT

Gourmet Espresso der Spitzenklasse. 60 % Arabica, 40 % Robusta. Im Geschmack würzig, rund und kräftig. Mit Anklängen an Kakao und Bitterschokolade.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4306	1 kg	6	10,90 / kg
4299	1 kg	6	14,90 / kg

SCHREYÖGG
TRADITION SEIT 1980 IN TIROL

Kaffee zu produzieren ist ein ganz besonderes Handwerk und will gelernt sein. Nur durch jahrelange Erfahrung hat man das notwendige Wissen und kann die Vielfalt, die in Kaffee steckt, entdecken und verstehen. Kaffee ist als Naturprodukt von vielen Faktoren beeinflusst und abhängig, und daher ist es umso wichtiger, das Produkt im Rohzustand beurteilen zu können, die Röstung darauf abzustimmen, Geschmack beurteilen und gestalten zu können, um die Perfektion in der Tasse zu erreichen. Ein gewachsener Erfahrungsschatz, das ist die Basis und die Stärke des Unternehmens.

www.s-caffe.com

NEU

CAFFÈESPRESSO 100% ARABICA BIO

Ein erlesener, hochwertiger Arabica-Kaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt. Auf Düngemittel und Pflanzenschutzmittel wird gänzlich verzichtet. Ein voller Körper, eine sehr feine und ausgewogene Säure und ein kräftiger, nachhaltig beeindruckender Geschmack sind die Merkmale dieses Espressos.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4301	1 kg	10	26,90 / kg

CAFFÈ ESPRESSO CLASSIC

Ein vollmundiger, kräftiger Espresso, rassig und dunkel geröstet. Das starke Aroma eignet sich perfekt für einen klassischen Espresso, aber auch für Cappuccino.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4301	1 kg	10	14,90 / kg

CAFÉ CRÈME SCHÜMLI

Café Crème oder auch „Schümli“ ist eine hellere Mischung als bei einem Espresso. Geeignet für die lange Tasse mit heller Crema, weich und aromatisch mit dezenter Säure.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4305	1 kg	10	15,80 / kg

CAFFÈ ESPRESSO EXQUISIT

Ein milder, jedoch feiner und kräftiger Espresso mit ausgeglichenem Geschmack und dezenter Säure. Der besondere hohe Anteil an Arabicabohnen zeichnet ihn als Spitzenkaffee aus. Auch für Milchgetränke bestens geeignet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4310	1 kg	10	20,90 / kg

CAFFÈ ESPRESSO BAR

Würzige und kräftige Mischung mit guter Fülle. Perfekt geeignet für den kurzen „italienischen“ Espresso.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4300	1 kg	10	24,90 / kg

CAFFÈ ESPRESSO DELIZIA

Der besondere Espresso ist äußerst säurearm und dennoch stark im Aroma, mit guter Fülle und weich im Geschmack.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4316	1 kg	10	15,90 / kg

CAFFÈ CREMATIC

Crematic, die spezielle ausgewogene Kaffeemischung für Vollautomaten mit heller Röstung. Weich, mild und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung, ist sie speziell für die lange Tasse geeignet.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4302	1 kg	10	16,90 / kg

CHICCI DI AMARETTO
Amarettopraline

Kleine Sünden! Knusper-Kügelchen mit Amaretto-Aroma und dunkler oder heller Schokolade überzogen. Einzeln verpackt, schöne Optik.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2410	1 kg „dunkel“	04	16,90 / Pk
2411	1 kg „hell“	04	16,90 / Pk

CHICCI DI CAFFÈ –
Kaffeebohnen in Schokolade

Kräftige Espressobohnen umhüllt mit zart schmelzender Schokolade. Bohne für Bohne einzeln verpackt. Ein Muss für alle Kaffeefans ! Oder statt Espresso zwischendurch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2937	1 kg	04	16,90 / Pk

CÉMOI TRUFFES FANTASIE NATURE
Trüffel-Pralinen

Die Firma CEMOI mit Sitz in Südfrankreich verfügt über eigene Kakaoplantagen in der westafrikanischen Elfenbeinküste und stellt ihre Trüffel nach einem geheimen Rezept her. Mit zartem Schmelz breitet sich ein dichter und intensiver sinnlicher Schokoladenkörper im Mund aus, der Sie alles vergessen lässt. Fast Alles !

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2958	250 g	16	3,50 / Pk

CRISPO PRALINEN ASSORTITI

Schokoladenkugeln mit verschiedenen cremigen Füllungen wie Haselnuss, Kakao, Kaffee und Kokos.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2404	1 kg	10	5,90

FRUCHTPÜREES

Die pasteurisierten Fruchtpürrees von Pellorce & Julien bestehen zu 90% aus Früchten und enthalten nur 10% Zucker. Das macht zusammen 100% Geschmack. Ideal für Desserts, Torten, Kuchen, Eis...

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
145555	1l Erdbeerpüree	06	6,90 / GL
145557	1l Mangopüree	06	6,90 / GL
145556	1l Pfirsichpüree	06	6,90 / GL
145597	1l Passionsfrucht-püree	06	8,35 / GL
145559	1l Himbeerpüree	06	10,25 / GL

PANE PER BRUSCHETTA

Bruschetta gehört zu den italienischen Antipasti. Das ursprüngliche „Arme-Leute-Essen“ stammt aus Mittel- und Süditalien. Frisch geröstetes Weißbrot wird noch warm mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben und anschließend mit Olivenöl beträufelt, gepfeffert und gesalzen und sofort verzehrt. Nach Belieben können auch frische Tomaten mit Zwiebeln und Basilkum oder Gemüse aus der Vorspeisenvitrine sowie unsere leckeren Creme-Aufstriche die Bruschetta vervollständigen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4114	400 g	8	1,99 / Pk

PIADINE 3 X 110 G CON OLIO DI OLIVA

Als Piadina (Mehrzahl: Piadine) bezeichnet man ein dünnes italienisches Fladenbrot aus der Region Romagna welches auf einer Platte oder ohne Fett in der Pfanne gebacken wird. Die traditionellen Zutaten sind Weizenmehl, Wasser, Salz und etwas Natron. Um den Teig geschmeidiger zu halten wird er mit Schweineschmalz oder Olivenöl angereichert. Die Piadina wird traditionell ganz klassisch mit Salat, Käse, Salami oder Parmaschinken belegt, zusammengeklappt und aus der Hand gegessen. Es eignen sich jedoch auch andere Zutaten wie Thunfisch, Hähnchenfleisch, Schafskäse und Oliven.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4117	250 g	10	1,49 / Pk

PANE PER TRAMEZZINI
Italienisches Weißbrot

Die saftig-weichen, feinporigen Weißbrotsandwiches werden aus dem venezianischen Raum importiert. Als Sandwich mit italienischer Wurst, Schinken, Käse oder Gemüse eine köstliche, abwechslungsreiche Variante zum klassischen Brötchen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4116	250 g	12	1,69 / Pk

GRISSINI TRADIZIONALE

Grissini sind kleine fingerdünne, mürbe ca. 30 cm lange Brotstangen aus Hefeteig. Als Appetithäppchen sind Grissini traditioneller Bestandteil der Küche Piemonts. Der Teig für Grissini besteht aus Hartweizenmehl, Wasser, Hefe, Olivenöl und Salz, teils noch Malz.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
66660	250 g	10	1,69 / Pk

GRISSINI INTEGRALE

Knusprige Vollkorn Grissini - für den vollwertigen Genuss.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
16975	250 g	10	1,99 / Stck.

GRISSINI TORINESI

Wie Grissini Traditionale nur in Form einer extrem dünnen Knabberstange, einfach köstlich. Die Familie Roberto hat den Dreh raus, wie man ganz dünne und trotzdem stabile Grissini erzeugen kann. Eine ideale Beilage zu ital. Käse, Salami oder Parmaschinken und zum gemütlichen Weingenuß.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
66658	150 g	24	1,19 / Pk

GRISSINI ROSMARIN

Neben den einfachen Grissini gibt es auch Varianten, die vor dem Backen mit Gewürzen wie zum Beispiel Rosmarin bestreut werden. Heute sind Grissini über den Piemont hinaus in ganz Italien verbreitet und finden sich auf vielen Restauranttischen. Mit der weltweiten Verbreitung italienischer Restaurants wurden sie auch in anderen Ländern bekannt. Je drei Stück einzeln verpackt.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
66659	350 g	10	1,99 / Pk

PANE GUTTIAU
Sardisches Hirtenbrot

Dünnes, getrocknetes Fladenbrot aus dem Herzen Sardiniens. Hergestellt aus Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl. Zum Wein, als Snack oder zum Salat.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
0100	500 g	12	7,90 / Pk

Preis pro Paket / Beutel / Dose

KÜCHENHELFER

AGLIO OLIO PEPERONCINI

Diese Gewürzmischung ist ein Klassiker der Pastaküche. Einfach einen Esslöffel der Gewürzmischung zermahlen oder zerstoßen, in etwas Olivenöl erwärmen und unter die gekochten Spaghetti mischen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
66675	80 g	14	1,99 / PK

ARRABIATA GEWÜRZ

Diese Gewürzmischung wird in der italienischen Küche für alle scharfen Speisen verwendet. Sie würzt alle Saucen auf Tomatenbasis, kann aber auch einfach mit Olivenöl und Parmesan zu Pasta verwendet werden. Unsere Arrabiata Gewürzmischung ist nicht nur scharf, sondern auch sehr aromatisch - einfach ein Genuss! Zutaten: Chillies, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Paprika, Petersilie, Oregano, Thymian.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
66677	80 g	14	1,99 / PK

MEDITERRANEA

Zwei Esslöffel in einer Pfanne mit Olivenöl und etwas Nudelwasser, 2 Min kochen lassen und die gekochten Nudeln unterheben.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
66676	80 g	14	1,99 / PK

FLOR DE SAL

ARTIKEL	INHALT		EURO
66670	250 g	Stoffsäckchen	5,50 / ST
66671	1 kg	Beutel	14,90 / ST
66669	100 g	Keramiktisch-gefäß	9,80 / ST

„SIEBEN“ – ALTES GEWÜRZAMT, INGO HOLLÄNDER

Fünf verschiedene Pfeffersorten, Chili und Zitronenmyrthe bilden diese kräftige Mischung. Für kurzgebratene Steaks, Wokgerichte, dunkles Fleisch, sowie Geflügel. Zutaten: Pfeffer schwarz Malabar, Pfeffer weiß Muntok, Szechuanpfeffer, Pfeffer lang, Pfeffer grün, Chili Bird Eye und Zitronenmyrthe.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
85900	80 g	06	8,90 / DS

TOSCANISCHE PASTAGEWÜRZ ALTES GEWÜRZAMT

Hervorragend für viele Pastagerichte, Tomatensoßen, Bolognesesoßen oder sogar Bratkartoffeln. Im Ratatouille mit klassischen Mittelmeergemüsen eine echte Bereicherung.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
85911	80 g	06	6,90 / DS

MURI -GRIES REGION ALTO ADIGE

Die Kultur des Weines ist eine alte Tradition in den Klöstern. Auch die Augustiner Chorherren, die seit der Gründung 1163 Weinberge besaßen, produzierten ihren eigenen Wein. In das Kloster der Chorherren, das 1806 aufgelassen wurde, kamen 1845 die Benediktinermönche von der Abtei Muri in der Schweiz. 30 ha klostereigener Weinbau bilden die Grundlage für die Qualitätsweine der Klosterkellerei Muri-Gries. In den letzten Jahren hat sich konsequentes Qualitätsdenken durchgesetzt. Verstärkt wurde auf die alten und oft vernachlässigten, einheimischen Rebsorten gesetzt. Muri-Gries ist heute ein klassischer Rotwein-Betrieb mit 85 Prozent Rotweinen und 15 Prozent Weißweinen. Bei den Roten dominiert mit 80 Prozent ganz eindeutig die autochthone Rebsorte Lagrein.
Bei den Weißweinen stehen Weißburgunder, Pinot Grigio, Chardonnay und Gewürztraminer im Mittelpunkt.

1 Glas im Gambero Rosso

LAGREIN DOC

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45666	0,75 l	06	7,95 / Fl

2 Gläser im Gambero Rosso

LAGREIN RISERVA "ABTEI MURI"

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45667	0,75 l	06	17,90 / Fl

2 Gläser im Gambero Rosso

SANTA MADDALENA DOC

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45668	0,75 l	06	6,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

PINOT GRIGIO DOC

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45670	0,75 l	06	6,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

BLAUBURGUNDER DOC MURI GRIES

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45671	0,75 l	06	7,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

CAVIT NORICO DOLOMITI ROSSO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
11113	0,75 l	06	7,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

CAVIT NORICO DOLOMITI BIANCO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
11112	0,75 l	06	4,95 / FL

CÁ DEI FRATI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
2985	0,75 l	06	9,80 / FL

ANDREA DA PONTE - VENETO-

Der nach italienischer Methode bereitete Schaumwein wird aus einer exclusiven Auswahl hochwertigster Prosecco Trauben hergestellt, die in den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene zur Reife kommen auf den sanft abfallenden Hängen, die vom rhytmischen Muster der antiken Weinberge bestimmt werden. Von feiner Perlage bezaubert dieser Prosecco durch einen faszinierenden Nachgeschmack aus Akazienhonig und reifen Äpfeln.

VALDOBBIADENE SUPERIORE CUVÉE BRUT DON GIOVANNI ANDREA DA PONTE

100% Gleva

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70008	0,75 l	06	7,90 / FL

VALDOBBIADENE DON GIOVANNI SUPERIORE CUVÉE EXTRA DRY ANDREA DA PONTE

100% Gleva

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70009	0,75 l	06	7,90 / FL

VALDOBBIADENE DOC ROSÉ BRUT DON GIOVANNI ANDREA DA PONTE

100% Raboso

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70010	0,75 l	06	7,90 / FL

PROVENCA CÁ MAIOL - LOMBARDEI -

Der landwirtschaftliche Betrieb Provenza „Cà Maiol“ liegt genau einen Kilometer vom Ufer des Gardasees entfernt im Herzen des Lugana-Gebiets. Der Betrieb ist mehrfach für seine Qualitätsweine ausgezeichnet worden. Dabei reicht die Bandbreite des Angebots vom Weißwein Lugana Doc bis zum roten Garda classico. Neben Wein führt das Haus außerdem Sekt, Grappa und Gardasee-Olivenöl.

NEU

2 Gläser im Gambero Rosso

CA MAIOL NEGRESCO DOC

Cru aus 40% Grapello, 20% Barbera
20% Sangiovese, 20% Marzenino

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6568	0,75 l	06	8,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

CA MAIOL LUGANA MOLIN SUP.

100% Trebbiano del Garda

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6571	0,75 l	06	8,90 / FL

CA MAIOL LUGANA PRESTIGE

100% Trebbiano del Garda

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6570	0,75 l	06	7,90 / FL

CANTINE MASCHIO
- VENETO -

Cantine Maschio repräsentiert eines der wertvollsten Weingüter Italiens und ist namhafter Produzent von Prosecci und Spumanti.

PROSECCHINO SPUMANTE DOC EXTRA DRY „PICCOLO“

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45004	0,20 l	24	1,99 / FL

AZIENDA AGRICOLA ROBERTO ANSELMI - VENETO -

Roberto Anselmi ist eine herausragende Figur in der italienischen Weinszene. Nachdem er den Betrieb von seinem Vater übernommen hatte, wurde die Produktionsmenge reduziert und konsequente Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung durchgeführt. So wurde Anselmi in kurzer Zeit zum qualitativ führenden Weingut des Soave-Anbaugebiets. Der eigenwillige Winzer Roberto Anselmi hat Ende der 90er Jahre den Beschluss gefasst, seine Weine nicht mehr unter der Bezeichnung Soave abzufüllen. Seine Produkte tragen neben dem Jahrgang nur noch die Lagenbezeichnung.

2 Gläser im Gambero Rosso 2012

ANSELMI SAN VINCENZO

80% Garganega, 15% Chardonnay, 5% Trebbiano

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5009	0,75 l	06	7,80 / FL

CANTINE GIACOMO MONTRESOR DIE WURZELN IN FRANKREICH - VENETO -

Die Familie Montresor hat ihre Wurzeln in Frankreich, der Graf Claude de Montresor spielte ein wichtige Rolle in der Zeit des Kardinal Richelieu und war Berater des Herzogs d´Orleans, einem Vetter des Königs. Im 16. Jahrhundert verließ ein Teil der Familie Chateau Montresor im Loire-Tal und ging nach Italien, Verona und begann Wein anzubauen. Giacomo Montresor begann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Wein abzufüllen und zu verkaufen, heute führen seine Nachfolger diese Tradition fort.

SPUMANTE BRUT ROSÉ ROYAL

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6963	0,75 l	06	6,80 / FL
6979	1,5 l	06	15,90 / FL

PINOT CUVEE ROYALE SPUM. MONTRESOR

100% Pinot (weiss vinifiziert)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6964	0,75 l	06	6,90 / FL

GIANFRANCO FOLLADOR
- VENETO -

Follador befindet sich in Familienbesitz und stellt seit dem 18. Jahrhundert erfolgreich Wein her. Spezialisiert auf Prosecco – Schaumweine, genießt Follador hohe Anerkennung als einer der bedeutendsten Produzenten italienischer Schaumweine.
Follador hat seinen Standort in Col San Martino, einem kleinen Dorf im nördlichen Treviso. Zwischen den beiden historischen Hauptstädten des Prosecco, Valdobbiadene und Conegliano, liegt die Weinkellerei ideal im Herzen des Anbaugebiets von Prosecco DOC. Die Region liegt ca. 80 km von Venedig entfernt und bietet mit seinen von Weinstöcken bedeckten Hügeln einen atemberaubenden Anblick.
Col San Martino und die Region sind berühmt für ihren Prosecco aus dieser besonderen Rebsorte, deren Ursprünge bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen. Die malerischen Hügel, in denen die Prosecco – Traube gedeiht, verleihen der Region ihre Einzigartigkeit.

SPUMANTE PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC BRUT

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5010	0,75 l	06	7,50 / FL

PROSECCO FRIZZANTE DI VALDOBBIADENE DOC SPAGO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5011	0,75 l	06	4,95 / FL

12 Auszeichnungen Sommelier Wine Awards Follador

SPAGO FRIZZANTE „VITA ROSA“

Roboso Rosé (vinifiziert)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5012	0,75 l	06	4,95 / FL

PROSECCO FRIZZANTE TAPPO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5016	0,75 l	12	4,60 / FL

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5014	0,75 l	06	7,50 / FL

ALLEGRINI
- VENETO -

Sitz dieses Traditionsweingutes ist Fumane (Venetien). Seit Generationen sind die ca. 70 Hektar Weinberge im Besitz der Familie Allegrini. Durch die Aufteilung in Einzellagen kann die Kellerei dank verschiedenster mikroklimatischer Bedingungen ausschließlich Weine von großem Format und Potential produzieren.
Die Geschwistern Walter, Marilisa und Franco sind geprägt von lokalen Weinbautraditionen und stellen charaktervolle Weine auf höchstem Qualitätsniveau her, die mit unverkennbarer Persönlichkeit beeindrucken und seit Jahren zu den besten Weinen der Welt zählen.
Gambero Rosso, Luigi Veronelli, Hugh Johnson oder Robert Parker jun. sind sich einig: Allegrini gehört zur Créme de la Cremé am Weinhimmel!

3 Gläser im Gambero Rosso

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

80 % Corvina Veronese 15 % Rondinella 5 % Oseleta

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45444	0,75 l	06	39,90 / FL

MERLOT IGT CORTE GIARA

100 % Merlot

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45445	0,75 l	06	4,20 / FL

CORTE GIARA
- VENETO -

Unter dem Namen Corte Giara vertreibt die berühmte Winzerfamilie Allegrini einige sehr günstige Weine für den Alltag, die allesamt von tadelloser Qualität sind und über ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis verfügen.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CORTE GIARA

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45446	0,75 l	06	17,90 / FL

Mundus Vini „Silber“

CHARDONNAY IGT CORTE GIARA

100 % Chardonnay

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45447	0,75 l	06	4,45 / FL

RIPASSO VALPOLICELLA DOC SUP. CORTE GIARA

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45448	0,75 l	06	7,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

PALAZZO DELLA TORRE ALLEGRINI

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45449	0,75 l	06	11,50 / FL

GIACOMO MONTRESOR
- VENETO -

Über hundert Jahre Tradition stehen hinter der Produktion des Weingutes Giacomo Montresor in Verona.
Der Ursprung der Adelsfamilie liegt in Frankreich. Im 16 Jahrhundert wanderte ein Teil der Familie ins Veneto aus. Heute leiten die Nachkommen Giorgio und Paolo Montresor mit hundert Hektar Weinbergen einen der größten Betriebe in dieser Region.

Montresor wurde vom Fachmagazin Il Mio Vino zum Weingut des Jahres 2010 gekürt.

1 Glas im Gambero Rosso

LUGANA CAMPO VALENTINO DOC

100% Trebbiano Cru di Lugana

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6961	0,75 l	06	4,90 / FL

LUGANA GRAN GUARDIA DOC

100 % Trebbiano di Localitá Granguardia

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6967	0,75 l	06	7,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

BIANCO DI CUSTOZA CRU MONTE FIERA DOC

40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbi, 10% Tocai, 5% Riesling, 5% Chardonnay

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6965	0,75 l	06	7,95 / FL

BARDOLINO LE BLANCE SAN LORENZO DOC

50% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara, 5% Negrara, 5% Merlot

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6966	0,75 l	06	4,95 / FL

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE CAMPO MADONNA DOC

100% Cabernet Sauvigion

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6969	0,75 l	06	6,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

AMARONE CAPITEL DELLA CROSARA DOC

60 % Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6962	0,75 l	06	26,90 / FL

1 Glas im Gambero Rosso

RIPASSO VALPOLICELLA CAPITEL DELLA CROSARA DOC

60 % Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6968	0,75 l	06	6,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

VALPOLLICELLA PRIMO RIPASSO DOC

60% Corvina Veronese, 40% Rondinella

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6960	0,75 l	06	16,90 / FL

LUNGAROTTI
- UMBRIEN -

Die Qualitätsweine Umbriens wurden 1962 mit Giorgio Lungarotti geboren, der in jenem Jahr sein Familiengut in Torgiano auf einen neuen Kurs brachte. Er wollte dem Weinbau seiner Region eine klare Stimme geben. Damals zeigte die landwirtschaftliche Kultur Umbriens ein ausdrucksloses und verschwommenes Gesicht und war zudem wenig lukrativ. Dank dem Einsatz von Lungarotti erwachte der Ort Torgiano aus seinem Dornröschenschlaf. Das Jahr 1968 brachte die DOC- und das Jahr 1990 die DOCG-Klassifizierung für die roten Riserva-Weine. Giorgio Lungarotti war ein aufklärerischer und geistreicher Mann, das Weingut ist Ausdruck seiner Willenskraft. Zugleich gehört es dank der drei Frauen, die es heute leiten, zu den „weiblichsten“ Gütern Italiens. Während der kulturelle Bereich unter der Herrschaft seiner Frau Maria Grazia steht, liegen die technischen und leitenden Funktionen in den Händen der Töchter Chiara Lungarotti und Teresa Severini.

BREZZA BIANCO LUNGAROTTI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5510	0,75 l	06	4,90 / FL

BREZZA ROSÉ LUNGAROTTI

100% Sangiovese (rose vinifiziert)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5511	0,75 l	06	4,90 / FL

BREZZA ROT LUNGAROTTI

Sangiovese & Merlot

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5512	0,75 l	06	4,90 / FL

2 Gläser im
Gambero Rosso
91 Parker Punkte

RUBESCO DOC
Sangiovese & Canaiolo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5540	0,75 l	06	5,50 / FL

2 Gläser im
Gambero Rosso

RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO DOC

Sangiovese, Canaiolo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5545	0,75 l	06	19,90 / FL

DULCIS VINO LIQUOROSO VDT

Malvasia- und Trebbiano-Trauben

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5521	0,75 l	06	9,90 / FL

TERRE CORTESI MONCARO
- MARKEN -

Hinter Terre Cortesi Moncaro verbirgt sich die Winzergenossenschaft des Dorfes Montecarotto in der Region Marken. Das Dorf liegt auf einem der typischen Hügel, schon recht nahe am Appenin, etwa 40 km vom adriatischen Meer entfernt. Felder und Weinberge mit sehr fruchtbaren Böden ziehen sich scheinbar ohne Rücksicht auf die schwierige Topografie schwindelerregend über Berg und Tal. Die Struktur der Kooperative ist traditionell, sechshundert Betriebe teilen sich die 1.600 Hektar Rebfläche. Die Bauern werden technisch und wissenschaftlich begleitet und erhalten das ganze Jahr über Unterstützung beim Anbau ihrer Trauben... Für den Verdicchio wird nur die sogenannte ‚Blume' verwendet, das heißt nur ca. 30 Prozent der Ausbeute bei niedrigem Druck. Der restliche Most wird dann für einfachere Weinqualitäten im konventionellen Bereich verwendet.. Moncaro gehört zu den Vorreitern der Wiedergeburt des Verdicchio als erstklassiger Weißwein. Der Grund ist ganz sicher nicht nur die modernste Kellertechnik, sondern auch die Offenheit und Experimentierfreudigkeit der Önologen und ein weltoffenes Management. (superiore.de)

TIPP

1 Glas im
Gambero rosso

MONCARO VERDICCHIO CLASSICO CASTELLO DI JESI DOC

100% Verdicchio del Marche

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
72700	0,75 l	06	4,40 / Fl

CANTINE FRANCESCO MININI
- SIZILIEN -

Banquett-Empfehlung

Den Anfang machte kurz nach dem ersten Weltkrieg der Urgroßvater Francesco Minini. Ein junger Landwirt, der in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts auf seine Felder zurückkehrte, voller Energie, entschlossen und mit einem großen Traum. Seither ist das Weingut ständig um Verbesserung der Qualität bemüht und offen für Innovationen den italienischen Weinbau betreffend. In den letzten Jahren wurden die Weine in führenden Weinführern mehrfach ausgezeichnet.

LINTEO SICILIA BIANCO IGT

100% Inzolia

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3106	0,75 l	06	3,95 / FL

LINTEO NERO D´AVOLA IGT

100% Nero d´Avola

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3107	0,75 l	06	3,95 / FL

LINTEO PRIMITIVO IGT

100% Primitivo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3114	0,75 l	06	3,95 / FL

TIPP

VIGNETI LE MONDE
- FRIAUL-JULISCH VENETIA -

Der Weinkeller von Vigneti Le Monde wurde als Weinbauunternehmen von Villa Giustinian aus Portobuffolè gegründet.
Diese alte Ortschaft wurde bereits im Jahre 997 als Schloss und Flusshafen der Republik Venedig dokumentiert. Heute gehört der ehemalige Besitz der Villa zu den letzten in der Region noch tätigen Häusern.
Obwohl Vigneti Le Monde zum Herkunftsgebiet des Grave die Friuli gehört, zeichnet es sich durch einen kalkhaltigen Tonboden aus, der sich von den Kiesböden des Grave unterscheidet. Deswegen wird er als wahre „Cru"-Lage betrachtet. Das Zusammenspiel von Bodenbeschaffenheit, Lage, Klima und Sonne ist für die hochwertige Qualität von Vigneti Le Monde mit einem Ertrag von 70 bis 80 hl pro Hektar verantwortlich.

2 Gläser im Gambero Rosso

REFOSCO DOC

100% Refosco

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6145	0,75 l	06	6,80 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso 2012

PINOT GRIGIO DOC

100% Pinot Grigio

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6151	0,75 l	06	6,80 / FL

1 Glas im Gambero Rosso 2012

FRIULANO DOC

100% Tocai Friulano

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6153	0,75 l	06	6,80 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

SAUVIGNON DOC

100% Sauvignon Blanc

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6146	0,75 l	06	6,80 / FL

1 Glas im Gambero Rosso

CHARDONNAY LE MONDE DOC

100% Ribolla weiss

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6166	0,75 l	06	6,80 / FL

PROSECCO LE MONDE

100% Glera

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6156	0,75 l	06	7,90 / FL

JERMANN
- FRIAUL-JULISCH VENETIA -

Sie werden geschaffen, um unsere Leidenschaft für Qualitätsweine mit all jenen zu teilen, die Wein wirklich lieben“ – Zitat Ende
Firmengründer Anton Jermann siedelte 1881 von Österreich in das italienische Friaul aus. Hier setzte er seine Winzertätigkeit fort, der dann in den Siebziger Jahren Silvio Jermann folgte, der seitdem mit großer Kreativität dem rund 150 Hektar großen Betrieb vorsteht.

SAUVIGNON DOC
100% Sauvignon

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
25004	0,75 l	06	12,90 / FL

PINOT GRIGIO DOC
100% Pinot Grigio

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
25001	0,75 l	06	12,90 / FL

CHARDONNAY DOC
100% Chardonay

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
25002	0,75 l	06	12,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

CAPO MARTINO IGT
Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana und Picolit

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
25003	0,75 l	06	38,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

WHERE THE DREAMS HAVE NO END IGT
100% Chardonnay BQ

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
25006	0,75 l	06	27,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

VINTAGE TUNINA
Ribolla gialle, Tocai-Friulano und Pinot Bianco

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
25005	0,75 l	06	34,90 / FL

KELLEREI LEONARDO DA VINCI –CHIANTI -TOSCANA-

Die Gegend um Montalcino ist hügelig in einem Höhenbereich zwischen 200 und 500 m über dem Meeresspiegel. Das Gebiet ist in vier Hänge mit jeweils unterschiedlichen klimatischen Bedingungen unterteilt, die in den Weinen genau zum Ausdruck kommen. Die Weinberge der Kellerei erstrecken sich über alle vier Hänge; dieser Umstand gewährleistet eine gute Weinqualität auch in klimatisch weniger günstigen Zeiten.
Der Sitz der Kellerei befindet sich im Val di Cava, einem der schönsten Teile Montalcinos. Im Jahresverlauf findet zwischen Agronomen und Önologen einerseits sowie Winzern andererseits eine enge, aktive Zusammenarbeit statt, um Trauben höchster Güte zu erzielen.

ROSSO DI MONTALCINO DOCG DA VINCI

100% Sangiovese

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6989	0,75 l	06	10,90 / Fl

2 Gläser im Gambero Rosso

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG DA VINCI

100% Sangiovese

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6996	0,75 l	06	23,90 / Fl

2 Gläser im Gambero Rosso

CHIANTI DOCG DA VINCI

85% Sangiovese, 10% Merlot,
5% Regionale Trauben

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6991	0,75 l	06	4,40 / FL

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DA VINCI

Sangiovese&Merlot

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6990	0,75 l	06	7,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

CHIANTI DOCG „RISERVA“ DA VINCI

85% Sangiovese, 10% Merlot,
5% Regionale Trauben

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6992	0,75 l	06	6,95 / FL

VILLA TRASQUA

Das Weingut Villa Trasqua ist wie kein anderes in der Lage, konzentrierte, terroirbezogene Chianti Classico Weine mit allerhöchstem Qualitätsanspruch in größeren und stabilen Mengen zu produzieren. Die große Aufmerksamkeit im Weinberg und der Grundsatz „Wein wird im Weinberg gemacht" ermöglichen uns, Trauben mit voll ausgereifter Aromatik ohne großen technologischen Einsatz im Keller, langsam in einen konzentrierten, klassischen und authentischen Wein zu wandeln. Liebe, Begeisterung und Passion zum Wein sind der Motor unseres Teams, Weinberg und Keller immer stärker in den Einklang der unverwechselbaren Harmonie des Chianti Classico's zu bringen.

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA CRU „NERENTO"

100% Sangiovese (95% aus der Lage Nerento). Aromen von reifen dunklen Beeren, Pflaumen Zwetschgenkompott, aber auch Röstnoten, dunkle Schokolade, süsswürzig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7002	0,75 l	06	6,90 / FL

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA „FANATICO"

100% Sangiovese. Aromen von reifen dunklen Beeren, Pflaumen Zwetschgenkompott, süsswürzig, enorm vielschichtig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7001	0,75 l	06	10,50 / FL

CHIANTI CLASSICO DOCG GALLO NERO „EVOLUTO"

95% Sangiovese, 5% Colorino und Malvasia Nera Aromen von dunklen Beeren und schwarzen Kirschen kombiniert mit Röstaromen und würzigen Noten, wie Nelken und Lakritze. Intensiv und vielschichtig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7000	0,75 l	06	7,90 / FL

ANZEIGE

LUIGI TACCHINO
- PIEMONT -

Unser Geheimtipp aus dem Piemont! Seit 3 Generationen ist die Familie Tacchino für Ihre Qualitätsweine bekannt: Alessio und Romina führen heute das Land mit derselben Leidenschaft ihres Vaters und Großvaters. Sie schaffen es, mit Beratung bekannter Oenologen, die neuesten Technologien mit der alten Weintradition zu verbinden.
Das Weingut Luigi Tacchino sitzt in Castelletto d'Orba im Alto Monferrato, einem Gebiet des Piemonte, das schon immer mit gutem Wein in Verbindung gebracht worden ist.

2 Gläser im Gambero Rosso

GAVI DI GAVI DOCG

100% Cortese di Gavi

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6262	0,75 l	12	5,65 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

BARBERA DEL MONFERATO DOC

100% Barbera

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6268	0,75 l	12	5,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

DOLCETTO D'OVADA DOCG

100% Dolcetto

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6261	0,75 l	12	5,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

„ALBAROLA" BARBERA DEL MONFERRATO CRU DOC

100% Barbera

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6266	0,75 l	06	9,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

„DI FATTO" MONFERRATO DOC

Barbera, Dolcetto und Cabernet-Sauvignon

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6270	0,75 l	06	9,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

DU RIVA DOLCETTO DI OVADA DOC

100% Dolcetto

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6271	0,75 l	06	9,90 / FL

PRINCIPIANO
- PIEMONT -

Principiano ist ein kleiner Familienbetrieb mit 10 Hektar Anbaugebiet in der Gemeinde Monforte d'Alba. Hier werden nur ca. 35000 Flaschen pro Jahr umgesetzt, dafür wird mehr Wert auf die Qualität statt auf Rendite gelegt.
Ferdinando Principano sorgt mit viel Enthusiasmus und Energie für sein kleines Unternehmen.

2 Gläser im Gambero Rosso

BAROLO DOC PRINCIPIANO

100% Nebbiolo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6304	0,75 l	06	18,90 / FL

NEU

MOLINETTO - PIEMONTE -

Dieses kleine Weingut befindet sich im südlichen Zipfel des Piemonts an der ligurischen Grenze. Es wird naturnah von Diego Carrea in Eigenregie betrieben. Der Gavi ist ein feingliedriges Gewächs mit tiefen Alkoholwerten, unkompliziert und bekömmlich, er schmeckt wunderbar zu leichten Gerichten und ist daher auch ein echter Geheimtipp für die Gastronomie. Was gibt es Besseres zu rohem Fisch oder Carpaccio vom Kalb. Auch zu kräftigen piemontesischen Trüffelgerichten ist der Gavi ein unaufdringlicher Begleiter. Dank guter Säure und kalkiger Mineralität wirkt er trinkfreudig und erfrischend. Lassen Sie sich entführen in das südliche Piemont und erleben Sie die genüsslichen Seiten eines Weissweines, der überaus erfrischend und wohltuend wirkt.

GAVI DOCG

100% Cortese Piemont

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6599	0,75 l	06	5,95

GAVI DOCG RELYS

100% Cortese Piemont

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6598	0,75 l	06	7,90

CITRA VINI - ABRUZZEN -

Citra Vini ist eine Kooperative von Weinkellereien. Ihre Gründung im Jahre 1973 hatte zum Ziel, die wichtigsten Kellereien der Provinz Chieti im Bereich Abruzzen unter einem Markenzeichen zu vereinen. So konnten die besten Reben und Trauben ausgewählt und aus ihnen konkurrenzlose Qualitätsweine hergestellt werden. Worterklärung: Citra und Ultra, übernommen aus dem Lateinischen, bedeutet »unter« bzw. »über«. Diese Worte waren im 17. Jahrhundert maßgebend für die Teilung von Abruzzen auf den damaligen Landkarten, zu einer Zeit, in welcher Großgrundbesitzer und der Papst Herrscher über das heutige Italien waren. Dank der einzigartigen Kombination aus Bodenschatz und Klima bieten andere Regionen kaum bessere Umstände für die Produktion von feinen Qualitätsweine. Von dem sanften Gebirgspanorama der Chieti über die Hügel von Ortana bis hin zu den Stränden von der Adria läuft die Reblage der Cooperativa Citra. Das Terrain wird von der Seebrise verwöhnt und vom Gebirge eingegrenzt, ideale Bedingungen für den gesunden Weinanbau sind von Natur aus gegeben.

2 Gläser im Gambero Rosso

1 Glas im Gambero Rosso

TREBBIANO D´ABRUZZO TRAMONTO DOC

100% Trebbiano Abruzzen

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7005	0,75 l	12	3,95 / FL

MONTEPULCIANO D´ABRUZZO TRAMONTO DOC

100% Montepulciano Abruzzen

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6499	0,75 l	12	3,55 / FL

VILLA MATILDE - KAMPANIEN -

Villa Matilde wurde im Jahr 1963 von den Geschwistern Tina und Ida Avallone gegründet und umfasst heute 100 ha erstklassigen Boden, wovon 70 Ha unter Reben stehen. Die hohe Qualität der Weine wird im Kampanien nur von ganz wenigen Winzern erreicht.

1 Glas im Gambero Rosso

GRECO DI TUFO DOCG

100% Greco di Tufo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6180	0,75 l	06	7,90 / FL

PECORINO PALIO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6497	0,75 l	6	4,65 / FL

CAROSO MONTEPULCIANO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6496	0,75 l	6	10,80 / FL

VINICOLA MIALI, MARTIN FRANCA (TARANTO) - APULIEN -

Elvino Miali gründete 1886 die Cantina Miali. Die Erfahrung wurde von generation zu Generation bis zum heutigen Tag weitergereicht. In der letzten Generation wurden nun wertvolle Weine gekürt, die zu Apuliens Spitzenprodukten zählen. Kreativität, Harmonie und Eleganz sind die Merkmale der Miali-Weine. Einzigartige Geschmacksnuancen, wie ihn nur die Cantina Miali entstehen lassen kann.

CAMPIROSSI PRIMITIVO IGP

100% Primitivo aus Manduria

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6128	0,75 l	06	5,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

PRIMITIVO IGP SALENTO MATER

100% Primitivo aus Manduria

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6127	0,75 l	06	9,90 / FL

FIRR FIANO IGP VALLE D´ITRA

100% Fiano bianco

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6702	0,75 l	06	5,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

AMETYS ROSATO IGP PUGLIA

100% Negroamaro

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6133	0,75 l	06	5,90 / FL

MENHIR SALENTO - APULIEN -

Ein neuer Stern an Apuliens Weinhimmel. Das Weingut liegt in der antiken Ortschaft Minervino di Lecce in der Region Salento nur einen Steinwurf der Strände von Otranto entfernt und produziert eine Kollektion geschmeidiger, weicher Rotweine mit opulenten Fruchtaromen. Die Weine werden aus den lokalen Rebsorten Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera gekeltert.

QUOTA VENTINOVA IGT

100 % Primitivo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6700	0,75 l	06	5,50 / FL

NUMERO ZERO IGT

100 % Negroamaro Salento

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6701	0,75 l	06	5,50 / FL

PIETRA 12 IGT

Primitivo, Susumaniello

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6703	0,75 l	06	7,90 / FL

VERDECA PUGLIA I.G.T.

100 % Verdeca

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6705	0,75 l	06	6,80 / FL

MS PRIMITIVO MANDURIA SALENTO

100 % Primitivo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6704	0,75 l	06	6,80 / FL

LIBRANDI - KALABRIEN -

Die Kellerei Librandi hat ihren Sitz in Cirò Marina, einem sonnigen, an der kalabrisch-ionischen Küste gelegenen Städtchen, in der Nähe des Punta Alice (am südliches Kap des Golfes von Tarent).
Dieses Gebiet bringt wegen seiner lehmhaltigen Erde und der günstigen geografischen Lage zwischen Bergen und Meer sowie den idealen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht einen natürlichen Hang zur Weinkultur mit sich. Die seit 4 Generationen mit dem Weinanbau beschäftigte Familie Librandi baut hier derzeit 8 Rebsorten an, allen voran sei hier die Gaglioppo-Rebe (auch als „schwarzer Prinz“ bekannt) erwähnt, die als Ruhm der gesamten Region bezeichnet wird.

1 Glas im Gambero Rosso

CIRO BIANCO DOC

100% Greco Bianco

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
81008	0,75 l	06	4,25 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

BIANCO CRITONE DOC

90% Chardonnay, 10% Sauvignon

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
80003	0,75 l	06	5,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso

CIRO ROSSO CLASSICO DOC

100% Gaglioppo (Rosé vinifiziert)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
80002	0,75 l	06	4,25 / FL

1 Glas im Gambero Rosso

CIRO ROSATO DOC

100% Gaglioppo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
81009	0,75 l	06	4,25 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

DUCA SAN FELICE RISERVA

100% Gaglioppo

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
80004	0,75 l	06	6,90 / FL

3 Gläser im Gambero Rosso

GRAVELLO VAL DI NETO

60% Gaglioppo (Rosé vinifiziert),
40% Cabernet

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
80009	0,75 l	06	12,90/ FL

CONTE TASCA D'ALMERITA - SIZILIEN -

Bereits seit dem Jahre 1830 wird auf dem Anwesen „Regaleali“ des Grafen Tasca d'Almerita erfolgreich Wein angebaut. Früh wussten die adeligen Herrschaften mit Hilfe von Agrar Fachleuten den Landwirtschaftsbetrieb zu einem erfolgreichen Unternehmen auszubauen. Schon 1871 wurde der Wein von Regaleali bei der Ausstellung von Syrakus mit einer Ehrenmedaille ausgezeichnet.

REGALEALI BIANCO IGT GRECANICO, INZOLIA & CATARATTO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5556	0,75 l	06	5,90 / FL

REGALEALI ROSSO IGT NERO D'AVOLA

100% Nero D`Avola

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5557	0,75 l	06	5,90 / FL

ROSÉ DI REGALEALI IGT

Nerello Mascalese&D`Avola

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5558	0,75 l	06	5,90 / FL

LEONE D'ALMERITA

Cataratto&Chardonnay

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5551	0,75 l	06	7,95 / FL

2 schwarze Gläser im Gambero Rosso

LAMURI IGT

100% Nero D`Avola

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5555	0,75 l	06	7,90 / FL

NOZZE D'ORO DOC „GOLDENE HOCHZEIT“

Varieta Tasca&Inzolia

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5553	0,75 l	06	10,90 / FL

2 schwarze Gläser im Gambero Rosso

CYGNUS IGT

Nero D`Avola&Cab. Sauvignon

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5601	0,75 l	06	9,90 / FL

2 Gläser im Gambero Rosso 93 Parker Punkte

ROSSO DEL CONTE DOC

Nero D`Avola&Perricone

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5599	0,75 l	06	26,90 / FL

TASCA D'ALMERITA - TENUTA SALLIER DE LA TOUR -

Das 135 ha große Weingut besteht seit dem 19. Jahrhundert und befindet sich seitdem bis heute im Besitz der Familie Sallier de La Tour. Auf rund 50 ha Fläche wachsen die Rebsorten Nero d´Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Inzolia, Grillo, Viognier, Semillon und Sauvignon blanc. Seit die im Weinbau erfahrene Familie Tasca die Verwaltung der Weinberge und –keller übernommen hat, erlebt das Weingut einen internationalen Aufschwung. Durch die großartige Arbeit der Familie Tasca entstehen neue Qualitäten im Weinberg.

SYRAH SICILIA IGT

100% Syrah

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5605	0,75 l	06	5,50 / FL

GRILLO SIZILIA IGT

100% Grillo von Marsalla

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
5608	0,75 l	06	5,50 / FL

GANGA

Auf unzähligen Messen und Reisen hatte Pietro Ganga es endlich erreicht, eine Anzahl von kleinen aber hervorragenden Winzern kennenzulernen, die seinen Vorstellungen entsprachen. Deren Hauptziel es ist, Qualität und Tradition im Einklang mit moderner Technologie zu bringen.
Für ihn waren stets Qualität, Leidenschaft und Aufrichtigkeit wichtige Aspekte, die auch seine Tätigkeit beeinflussten. Daher arbeitete er mit kleinen Weinproduzenten zusammen, die ihre Weingärten mit Liebe und Hingabe pflegen, Tradition bewahren und sich ihre Heimat/Terroir verbunden fühlen. Es sind charaktervolle Produkte, deren Verkostung ein Erlebnis für alle Sinne ist. Der natürliche Geschmack der verschiedenen Rebsorten wird hervorgehoben. Die von ihm ausgewählten Winzer verzichten auf Kellertricks, übertriebenen Einsatz von Barriques oder noch schlimmer Holzchips. Kein „internationaler Geschmack“, der alle Weine gleich schmecken lässt! Deshalb setzt er sich ein für Winzer, deren Produkte ein „Magnet“ in jedem anspruchsvollen Programm sind. Der Prosecco duftet und schmeckt nach Birne, der Pinot Grigio nach grünen Äpfeln und der Chianti Classico nach Veilchen und Himbeerkonfitüre.
Ein önologischer „Garten Eden“. So präsentieren sich seine ausgesuchten Weine. Er ist sich sicher, dass Sie bei jedem Wein Emotionen erleben.

IRIS VIGNETTI PROSECCO FRIZZANTE DOC

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6987	0,75 l	06	4,80 / FL

IRIS VIGNETTI PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6988	0,75 l	06	7,20 / FL

VIGNAMATO CASTELLI DI JESI VERDICCHIO DEI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7012	0,75 l	06	4,90 / FL

VIGNAMATO MARCHE ROSSO PICENE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7014	0,75 l	06	13,45 / FL

VIGNAMATO VERDICCHIO VERSANIO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7013	0,75 l	06	7,45 / FL

VIGNAMATO ROSSO PICENE CAMPALLIANO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7013	0,75 l	06	7,45 / FL

CITARI/LUGANA CONCHIGLIA
CITARI/MIMI BIANCO
CITARI/LUGANA SORGENTE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6986	0,75 l	06	7,25 / FL
6974	0,75 l	06	4,80 / FL
6985	0,75 l	06	5,70 / FL

PIETRANTONJ/VICENNE TREBBIANO
PIETRANTONJ/CERANO TREBBIANO
PIETRANTONJ/VICENNE MONTEPULCIANO
PIETRANTONJ/VICENNE CERASUOLE ROSÉ
PIETRANTONJ/CERANO MONTEPULCIANO (ohne Abb.)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7015	0,75 l	06	2,45 / FL
7019	0,75 l	06	6,70 / FL
7018	0,75 l	06	2,55 / FL
7017	0,75 l	06	2,60 / FL
7020	0,75 l	06	8,70 / FL

PIETRANTONJ/ETHOSCERASUOLE ROSÉ
PIETRANTONJ/ETHOS TREBBIANO
PIETRANTONJ/ETHOS MONTEPULCIANO

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7022	1,5 l	06	4,60 / FL
7021	1,5 l	06	4,40 / FL
7023	1,5 l	06	4,60 / FL

IRIS VIGNETTI/CABERNET SAUVIGNON IGT DELLE VENEZIE
IRIS VIGNETTI/PINOT GRIGIO MARCA TREVIGIANA

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
6998	0,75 l	06	4,60 / FL
6997	0,75 l	06	4,60 / FL

ZANIN/CAVALLINA BIANCA
ZANIN/CAVALLINA BIANCA MAGNUM
ZANIN/ CAVALLINA RISERVA
ZANIN/ CAVALLINA RISERVA MAGNUM
ZANIN/GRAPPA BIANCA SUPERIORE
ZANIN/GRAPPA STRAVECCHIO 24 ANNI
ZANIN/BRANDY STRAVECCHIO 24 ANNI

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7003	0,7 l	06	10,80 / FL
7004	1,5 l	06	22,50 / FL
7006	0,7 l	06	11,90 / FL
7007	1,5 l	06	24,70 / FL
7008	0,7 l	06	20,25 / FL
7009	0,7 l	06	40,75 / FL
7011	0,7 l	06	24,86 / FL

TINA PFAFFMANN - PFALZ -

Im Rieslingweinort Frankweiler - einem der schönsten Dörfer an der Deutschen Weinstrasse - befindet sich das Weingut Pfaffmann. Der 1970/71 erbaute Aussiedlerhof liegt idyllisch eingebettet inmitten seiner Weinreben. Rolf Pfaffmann hat das Weingut von seinem Vater Theo übernommen und führt es heute in der zweiten Generation. Mit seiner Tochter Tina arbeitet nun auch die dritte Generation mit viel Liebe und Know-How an der Erzeugung zeitgemäßer und qualitätsorientierter Weine. „Um uns mit unseren Weinen identifizieren zu können, liegt es uns besonders am Herzen, natürliche Weine zu produzieren. Dabei steht Qualität immer an erster Stelle. Und diese erreichen wir auf dem traditionellen Weg: der Arbeit im Weinberg. Durch aufwendige Handarbeit bei der Laubbearbeitung und der Selektion der Trauben gelangen ausschließlich gesunde und aromatische Trauben zur Herstellung unserer Weine in die Kellerwirtschaft“.

GRAUBURGUNDER FRANKWEILER KÖNIGSGARTEN

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4320	0,75 l	06	6,15 / FL

RIESLING KABINETT TROCKEN

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4325	0,75 l	06	5,35 / FL

PINK ST.LAURENT ROSE

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4323	0,75 l	06	5,65 / FL
4331	1,5 l	06	10,80 / FL

WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4324	0,75 l	06	6,15 / FL

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4328	0,75 l	06	7,90 / FL

RIESLING NR. 9

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3131	0,75 l	06	5,90 / FL

„HERZGLÜCK“ RIESLING

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
4327	0,75 l	06	7,90 / FL

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ -

Im Jahr 1990 kaufte Klaus Schneider ein altes Weingut, denn sein Sohn Markus wollte nur eines werden: Winzer!
Unter der lehmigen Erdoberfläche rund um Ellerstadt verbergen sich tiefgründige, facettenreiche geologische Formationen, die so manchem unscheinbaren Weinberg Spitzenstatus verleihen.

Markus Schneider kombiniert die kühleren, höher gelegenen Terroirs in Richtung Haardtrand mit den eher wärmeren aus der Ebene rund um Ellerstadt: ein idealer Mix aus Finesse und Kraft!
Bereits 2003 wurde er zum „Newcomer“ vom Feinschmecker gekürt, 2006 feiert der Gault Millau-Wein Guide Markus Schneider als seine „Entdeckung des Jahres“.
Kein Zweifel, wer heutzutage vom Pfälzer Wein spricht, kommt um den Namen Markus Schneider - und Ellerstadt - nicht mehr herum.

ARTIKEL	NAME	INHALT	EINHEIT	EURO
3140	**ROSÉ SAIGNER** Cuvée aus Cab. Sauvignon, Merlot, Spätburgunder und St. Laurent	0,75 l	06	6,90 / FL
3146	**URSPRUNG** 70% Cab. Sauvignon, 15% Merlot, 15% Portugieser	0,75 l	06	7,90 / FL
3151	**ALTE REBEN** 100% Portugieser	0,75 l	06	10,90 / FL

ARTIKEL	NAME	INHALT	EINHEIT	EURO
3145	**SCHNEIDER BLACK PRINT** 75% Sauvignon 25% Chardonnay	0,75 l	06	9,90 / FL
3154	**SCHNEIDER HULLABALU** 75% Sauvignon blanc 25% Chardonnay	0,75 l	06	7,90 / FL
3147	**RIESLING TROCKEN QBA**	0,75 l	06	6,90 / FL

ARTIKEL	NAME	INHALT	EINHEIT	EURO
3148	**RIESLING 1 L TROCKEN QBA**	1,00 l	06	5,50 / FL
3149	**GRAUBURGUNDER QBA**	0,75 l	06	6,80 / FL

ARTIKEL	NAME	INHALT	EINHEIT	EURO
3150	**WEISSBURGUNDER QBA**	0,75 l	06	6,90 / FL
3153	**KAITU SAUVIGNION BLANC**	0,75 l	06	7,90 / FL
3111	**HENSEL & GRETEL** 90% Grauburgunder, 10% Weißburgunder	0,75 l	06	8,90 / FL

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, auf dem Weinetikett meist abgekürzt **Q.b.A.**, ist eine Qualitätswein-Kategorie, die unter **Qualitätswein mit Prädikat (QmP)** und über dem Landwein und Tafelwein liegt.

AUSSCHANKWEINE - OFFENE WEINE

ARTIKEL	NAME	INHALT	EINHEIT	EURO
6971	**VECCHIA VERONA, PINOT GRIGIO DOC**	1,5 l	06	5,40 / FL
6976	**VECCHIA VERONA, PINOT CHARDONNAY**	1,5 l	06	4,80 / FL
6977	**VECCHIA VERONA, CHARDONNAY DOC**	1,5 l	06	4,50 / FL
6972	**MININI, SOAVE DOC**	1,5 l	06	4,95 / FL
7010	**CITRA, TREBBIANO**	1,5 l	06	4,60 / FL

ARTIKEL	NAME	INHALT	EINHEIT	EURO
6978	**TERRE DI PRIORI, CHIANTI DOCG**	1,5 l	06	5,90 / FL
6975	**VECCHIA VERONA, VALPOLICELLA**	1,5 l	06	5,50 / FL
6999	**VECCHIA VERONA, MERLOT**	1,5 l	06	4,95 / FL
6973	**VECCHIA VERONA, BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ**	1,5 l	06	4,95 / FL
6959	**MININI, NERO D' AVOLA IGT**	1,5 l	06	4,95 / FL
6130	**CITRA, MONTEPULCIANO**	1,5 l	06	3,90 / FL
6999	**MONTRESOR, MERLOT 1,5 L**	1,5 l	06	4,95 / FL

SPIRITUOSEN

DISTILLERIA GUALCO -PIEMONT-

Die Geschichte der Familie Gualco begann im Jahr 1870, als der Böttcher Paolo Gualco die Brennerei Gualco Paolo gründete. Sein Sohn Paolo II, Ex Garibaldiner und Bürgermeister vom Land, fuhr mit der Taetigkeit des Vaters fort; dagegen der andere Sohn Matteo, nachdem er eine Seidenzucht gehabt hatte, gründete a seine eigene Brennerei mit dem Namen Gualco Matteo. Duilio, der Sohn von Gualco Paolo II, der im Jahr 1932 von Argentinien zurückgekommen war, fuhr mit der Taetigkeit von Vater und Grossvater fort. Bartolomeo, der Sohn von Matteo II, der auch von Argentinien zurückgekommen war, gruendete im Jahr 1934, nach einer Mitarbeit mit dem Onkel Paolo, die Brennerei Gualco Bartolomeo, die sofort bekannt wurde. Bartolomeo, der kinderlos war, hat unter seinen Nachkommen Susanna gewählt. Sie war die Tochter von Duilio, und sie war für die Fortsetzung der Tradition geeignet. So vereinte Susanna sowohl die Erfahrung als auch die Firmen von Vater und Onkel und erweiterte die ruhmreiche Tradition. Auch der Cousin Benito Gualco, der Sohn von Matteo II, hörte mit der Destillation auf und Susanna war die einzige Fortsetzerin aller 3 Brennereien Gualco. Ihrerseits hat Susanna ihre Erfahrung ihrem Sohn Alessandro Soldatini und ihren Enkelkindern Giorgio und Marcella übertragen. Giorgio und Marcella sind jetzt die aktuellen Betriebsinhaber.

GRAPPA SUAVITAS 42°

Distilliert mit Limone & Milch.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3057	0,7 l	06	21,50 / FL

GRAPPA AL CAFFÉ 42°

Distilliert mit 3 verschiedenen Sorten südamerikanischem Kaffee.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3054	0,7 l	06	21,50 / FL

GRAPPA LAMPONE 43°

(Himbeer)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3059	0,7 l	06	21,50 / FL

GRAPPA GINEPRO 45°

(Wacholder)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3113	0,7 l	06	21,50 / FL

GRAPPA MANDAMARA 43 °

(Mandel)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3115	0,7 l	06	21,50 / FL

GRAPPA CAMOMILLA 42 °

(Kamille)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3112	0,7 l	06	21,50 / FL

GRAPPA ARANCIO 43°

(Orange)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3362	0,7 l	06	21,50 / FL

ROSINA DOLCETTA 57°

Barrique 9 Jahre

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
13055	0,7 l	06	38,90 / FL

CORTESE DI GARI 42°

Cortese Trester

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3047	0,7 l	06	21,90 / FL

STRAVECCHIA DOLCETTO 42°

Cortese Trester

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3363	0,7 l	06	21,90 / FL

GRAPPA AL MIELE 43°

(Honig)

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3053	0,7 l	06	20,90 / FL

VECCHIO PIEMONTE 48°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3045	0,7 l	06	29,90 / FL

GRAPPA SUPERLA 42 °

Distilliert mit 17 verschiedenen Kräutern.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3056	0,7 l	06	21,50 / FL
3361	0,7 l	06	9,90 / FL

GRAPPA MOSCATO 42°

Reinsortig

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
3058	0,7 l	06	21,50 / FL

DISTILLERIA ANDREA DA PONTE

Die Destillerie Andrea da Ponte ist eine der ältesten Destillerien Italiens. Sie wurde im Jahr 1892 von den Brüdern Andrea und Matteo da Ponte gegründet.
Matteo da Ponte hat nach eingehender Beschäftigung mit der Destillierkunst mit seinem 1896 veröffentlichten Buch „Distillazione“ das „Da-Ponte- Destillierverfahren“ begründet, welches in der Nutzung spezieller Brennkolben und Destillationskolonnen besteht. Mit diesem „Da-Ponte-Verfahren“ werden die wertvollsten Bestandteile des Traubentresters, die leichtesten und flüchtigsten Aromen, bewahrt. So gelingt der Destillerie Andrea da Ponte noch heute die Herstellung von Grappas mit besonders ausgeprägter Geschmacksnote..
Seit vier Generationen wird die Herstellung raffinierter Destillate bei Andrea da Ponte betrieben. Jedes Jahr im Herbst, wenn die weltberühmten Prosecco-Trauben in den Weinbergen rund um das kleine Städtchen Conegliano, zur Reife gelangt sind und die besten Trester im Hause Andrea da Ponte angeliefert werden, beginnt die Herstellung der edlen Grappe.
Die Kellermeister überwachen mit äußerster Gewissenhaftigkeit den Gärprozess, die Destillation in Kupferkolonnen und die abschließende Lagerung in Limousinfässern. So kommen hier heute das aktuelle Wissen, gut geschulter Destilliermeister, die modernste Technik und ein traditionelles Destillierverfahren zusammen.
Es entstehen Produkte, die an Natürlichkeit, Reinehit und geschmacklicher Finesse ihres Gleichen suchen.

GRAPPA MIGNON °40

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70011	5 cl	24	3,50 / FL
70013	5 cl	24	3,95 / FL
70014	5 cl	24	3,95 / FL

GRAPPA VECCHIA DI PROSECCO °42

Im Geschenkkarton.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70002	0,7 l	06	20,90 / FL

DISTILLATO D'UVA °38

Im Geschenkkarton.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70001	0,7 l	06	24,90 / FL

LIQUORE CILIEGIE 25°

Kirschgrappa. Im Geschenkkarton

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70004	0,7 l	06	24,80 / FL

DISTILLATO UNICA GRAN RISERVA 38°

3 Jahre Barrique gelagert.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
70006	0,7 l	06	26,80 / FL

DISTILLERIA FRANCOLI

Die Distelleria Francoli aus dem Piemont in Ghemme, einer der bekanntesten Grapparegionen, wurde schon im Jahre 1875 ins Leben gerufen. Mit einer Erfolgsgeschichte von weit mehr als einem Jahrhundert gehört das Familienunternehmen Francoli zu den Größen auf dem Markt, obgleich der Francoli Grappa bei deutschen Genießern noch als Geheimtipp gilt. Die fünfte Generation der Familie Francoli ist für die traditionelle Produktion verantwortlich, deren Resultate nicht selten preisgekrönt sind.

GRAPPA NEBBIOLO DA BAROLO BQ SORSI DI RISERVA 41,5°

Aus der Edelrebe Nebbiolo, ein Produkt mit viel Eleganz und Raffinesse. 18 Monate Faßreife, mit Noten von Vanille und Rosinen.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
459001	0,7 l	06	24,90 / FL

GRAPPA SORSI DI VESPOLINA É NEBBIOLO 41,5 °

Klar, intensiv, aromatisch, einladend, rund und ausgewogen, trocken und lang. Ein sehr schönes Destillat.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
459002	0,7 l	06	22,90 / FL

GRAPPA MOSCATO É BRACHETTO BQ SORSI DI RISERVA 41,5°

Aromatischer Grappa im Holzfaß gereift. Am Gaumen samtig, mit bemerkenswerter Finesse und Persönlichkeit. Geschmacksnoten von Balsamico und Honig.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
459000	0,7 l	06	24,90 / FL

GRAPPA SORSI DI ERBALUCE 41,5°

Sorsi=Schluck;Erbaluce=Autochtone weiße Rebsorte aus dem Piemont.
Junger, aromatischer Grappa. Im Geschmack eingangs samtig, mit einer anhaltenden Note von Lakritz.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
459005	0,7 l	06	22,90 / FL

LIMONCELLO 30°

Süditalienische Likörspezialität, nach uraltem Rezept hergestellt. Eiskalt serviert ein toller Aperitif oder Digestif!

ARTIKEL	INHALT	EINHEI	EURO
7859	0,7 l	06	10,90 / FL

SAMBUCA BIANCA

Anis Brand 40 °

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
762200	0,7 l	06	10,95 / FL

VODKA DEEP MELONE

Getreide Brand 40° mit Melonenaroma

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
7862	0,7 l	06	8,95 / FL

LIQUORE AL CIOCCOLATO A BASE DI GRAPPA 17°

Schokolikör m. Grappainfusion.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
458588	0,7 l	06	13,90 / FL

LIQUORE AI FRUTTI DI BOSCO 30°

Likör auf Grappabasis mit feinsten Waldbeeren.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
458699	0,7 l	06	13,90 / FL

LIQUORE AI FRAGOLA 25°

Likör auf Grappabasis mit kleinen Walderdbeeren.

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
458701	0,7 l	06	13,90 / FL

GRAPPA NEBBIOLO 42°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
458885	0,7 l	06	13,90 / FL

GRAPPA STRAVECCHIA „VINACCE ROSSE“ 40°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
459003	0,7 l	06	10,90 / FL

GRAPPA BIANCA “VINACCE ROSSE” 40°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
459004	0,7 l	06	9,90 / FL

GRAPPA BARRIQUE DEL LIMOUSIN 42,5°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
458999	0,7 l	06	16,90 / FL

GRAPPA ORO DI BAROLO 42°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
45855	0,7 l	06	21,90 / FL

GRAPPA RISERVA 5 ANNI 41,5°

ARTIKEL	INHALT	EINHEIT	EURO
458589	0,7 l	06	15,90 / FL

ARTIKEL	EINHEIT	BEZEICHNUNG	EURO
60000	2er	Holzkiste Viveri	5,80
60011	3er	Holzkiste Viveri	6,50
60003	6er	Holzkiste Viveri	9,90
60014	6er	Sailing/Kompass/ Leder	12,50
60016	6er	Holzkiste Asia	9,50

JUBILÄEN, WEIHNACHTEN UND VIELES MEHR...

Geschäftseröffnungen oder Geburtstage : Anlässe gibt es genug – aber Sie haben keine Idee, was Sie Ihren Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und Verwandten schenken sollen? Gerne stellen wir Ihnen Ihre ganz individuelle Holzkiste mit unseren feinen italienischen Leckereien zusammen. Ob mit oder ohne Alkohol, süß oder herzhaft, für die Dame oder den Herren, ob für jung oder alt – unsere Präsente passen zusammen und kommen gut an. Lassen Sie sich von uns beraten und vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung. Sie sehen auf dieser Seite einige Präsent-Beispiele.

“FESTINO”

Italienischer Landschinken ca. 2kg, Leonardo Brunello 0,75l, Flor de Sal 100g im Keramikgefäss, Peperoncini con tonno 280ml, Pesto rosso 130g.

EURO

59,90 / Stk.

“AMICI”

Leonardo Chianti Riserva 0,75 l, Tacchino Gavi 0,75l, Oliven grün gigante 314g, Peperoncini con tonno 280ml, Frutto del cappero (Kapernbeeren am Stiel) 314g.

EURO

34,90 / Stk

“DON GIOVANNI“

Prosecco „Don Giovanni“, Crema Balsamico Kirsche 210g, Trüffelpralinen 250g, Spaghetti Bronzo 250g, Pesto Genovese Viveri 130g, Tomatenöl Poddi Tartufi 250 ml.

EURO

35,00 / Stk.

“GIULIA”

Viveri Balsamico 6 Jahre, Viveri Olivenöl 0,50l, Salbei Pesto Anfosso 85g, Pesto rosso pikante Viveri 130g, Bronzo Spaghetti 250g.

EURO

35,00 / Stk

“PICCANTE” – SCHARFE KISTE

Tacchino Barbera del Monferato 0,75l, Olivenöl Peperoncino 0,25l, hausgemachte Sugo Arrabiata 380ml, Wasabi-Erdnüsse, Pastagewürz Aglio-Olio-Peperoncino, Delikatessensenf.

EURO

29,90 / Stk

“CUCINA”

Anfosso Olivenöl “ORO” 0,5 l, Viveri Balsamessig 6 Jahre 0,25l, hausgemachte Tomatensosse mit Basilikum 380ml, Fusilli Colorate 500g.

EURO

23,90 / Stk

interback

...wir bringen Geschmack

interback niederrhein GmbH
Grünewaldstr. 31
D-40764 Langenfeld
Fon: +49 2173 27049-0
Fax: +49 2173 27049-70
E-Mail: info@interback.com
www.interback.com