
Internationale Spezialitäten

**Katalog
2020/2021**



Wir beschaffen Premiumprodukte, die dem kulinarischen Trend unserer Zeit entsprechen. Die regelmäßige Anpassung des Produktsortiments an die Bedürfnisse der qualitätsbewußten Verbraucher trägt im wesentlichen zu einer positiven Geschäftsentwicklung mit unseren Kunden bei. Wir achten besonders auf authentische Ware und fördern so die Produkte unserer Partner im Produktionsgebiet. Unsere Kunden sind Kaufhäuser, Feinkostmetzgereien, Delikatessenfachgeschäfte, Feinkostfachabteilungen, Versandhäuser und der Lebensmitteleinzelhandel. Unser Sortiment finden Sie nachfolgend.

Mit besten Grüßen,

Ihr Delikatessenteam EMA

Inhaltsverzeichnis

Frischware	2
.....	
Olivenöl	13
.....	
Spezialöl	29
.....	
Balsamico di Modena & Essig	35
.....	
Pasta, Hülsenfrüchte & Risotto	50
.....	
Anstipasti & Oliven	62
.....	
Cremes & Saucen	72
.....	
Sauerkonserven, Würzmittel & Dressings	84
.....	
Salz & Gewürze	94
.....	
Trüffelprodukte	100
.....	
Meeresspezialitäten	106
.....	
Konfitüren, Honig & Brotaufstriche	114
.....	
Knabbergebäck	120
.....	
Gebäck	136
.....	
Süßwaren	142
.....	
Getränke	150
.....	
Wissenswertes	156
.....	
AGB	171
.....	



.....

Frischware

.....

Leoncini – Gekochter Schinken aus Italien



Leoncini ist ein Familienunternehmen mit Tradition. Gegründet 1918 von dem bekannten Aristodemio Leoncini, einem wahren Künstler in der Wurstherstellung, wird es heute von seinen beiden Enkelkindern Paolo und Gianfranco geführt. Die Liebe zur Arbeit, die ständige Anwesenheit in der Fabrik sowie das persönliche Engagement der Beiden, die strenge Anwendung der altüberlieferten Fleischproduktionstechnologien kombiniert mit den alten und geheimen Rezepturen machen die Produkte von Leoncini so besonders.

Art. 7400 Leoncini

Prosciutto cotto rustico mit Rosmarin ganze Hinterkeule



Gekochter Schinken mit Rosmarinkräutern gewürzt. Er ist saftig, würzig und aromatisch im Geschmack. Wenig Fett. Ganze Hinterkeule.

Menge: ca. 6500 g
VK-Einheit: kg

Art. 7401 Leoncini

Prosciutto cotto "Garda" Hinterkeule



Zarter und saftiger gekochter Schinken ohne Kräuter. Wenig Fett. Ganze Hinterkeule.

Menge: ca. 6500 g
VK-Einheit: kg

Pio Tosini – Parmaschinken



Lediglich vier Zutaten benötigt Nicola Tosini, um einen der besten Prosciutto di Parma herzustellen: Schweinefleisch, Meersalz, Zeit und die feine (für den Reifeprozess wichtige) Brise, die über das Städtchen Langhirano weht. Das reicht, um einen Schinken herzustellen, dessen zart-buttrige Textur die Zunge verwöhnt und dessen nussig-süßlicher Geschmack einfach nur verführerisch ist. Unter den über 200 Parmaschinkenproduzenten nimmt die Firma Pio Tosini mit Sicherheit eine hervorragende Stellung ein: Das besonders geeignete Mikroklima von Langhirano, die ausschließliche Verwendung von italienischen Schweinen, die schonende Trockensalzung von Hand und die lange Lagerung garantieren ein Produkt mit gleichbleibender hoher Qualität.

Art. 7310 Pio Tosini

Parmaschinken DOP Extraqualität



Luftgetrocknet. Extra Qualität, mindestens 18 Monate gereift. Mild und zart auf der Zunge. Im Anschnitt rosarot. Ohne Knochen.

Menge: ca. 6500 g
VK-Einheit: kg

Maletti - Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Italien



Die Geschichte von Maletti ist eine Geschichte des guten Geschmacks. Sie beginnt mit Jahrhunderte alten Rezepturen, als Zusatzstoffe und Konservierungsmittel noch nicht existierten und handelt von unverwechselbaren Aromen und Düften, die an die Vergangenheit erinnern. Aus diesem Grund sind die Wurst- und Schinkenspezialitäten von Maletti bis heute unvergessliche Freuden für den Gaumen.



Maletti wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Casinalbo, am Stadtrand von Modena, gegründet. Nach und nach wuchs die kleine Metzgerei heran und wurde mit der Zeit auf Grund der guten Qualität zu einer kleinen Berühmtheit. Anfang des 20. Jahrhunderts wuchs die Bekanntheit Malettis über die Grenzen Italiens hinweg und das Unternehmen belieferte europaweit die besten Delikatessengeschäfte.

Auch heute wie damals produziert Maletti nach alten Rezepturen seine delikatsten Salami- und Schinkenspezialitäten auf handwerkliche Weise. Die Salami reift langsam im Naturdarm. Für die hervorragenden Produkte wird nur Fleisch allerbesten Qualität von lokalen Schweine- und Rinderrassen verwendet, wobei jeder Verarbeitungsschritt peinlich genau von Hand durchgeführt wird. Und das seit 1867!

Art. 7432 Maletti

Salami Gentile tipo Felino



Typisch italienische Salami, die angeblich schon seit dem 1. Jahrhundert nach Christus im kleinen Ort Felino, nahe Parma, hergestellt wird. Es werden nur ausgesuchtes Schweinefleisch und Rückenspeck von erster Güte verwendet. Beim Pökeln salzt man sehr sparsam, dafür dauern Trocknung und behutsame Reifung an der Luft bis zu vier Monate. Die Salami ist besonders fettarm. Sie ist mild, fast süß und zart im Geschmack und wird als Vorspeise bevorzugt. Traditionell wird diese Salami diagonal angeschnitten und in nicht zu dünnen Scheiben serviert. Im Gentile Naturdarm.

Menge: ca. 1000 g
VK-Einheit: Kg

Art. 7433 Maletti

Salami Milano tipico



Die Salami Milano ist eine typisch italienische Wurstspezialität aus magerem Schulterfleisch. Das Fleisch wird auf Reiskorngröße gewolft und mit kleingeschnittenen Speckstückchen vermischt. Die Wurstmasse wird mit Salz, geschrotetem Pfeffer und in Weißwein eingelegtem Knoblauch aromatisiert.

Menge: ca. 2000 g
VK-Einheit: Kg

Art. 7436 Maletti

Salami della Piana Aglio



Die nach traditionellem Rezept aus Venedig zubereitete Veneto mit Knoblauch und Weißwein ist eine Salami mit grober Körnung, die in Rinder-Naturdarm gefüllt wird, was ihr die typisch große Bohnenform verleiht. Zur Herstellung dieser herzhaften Fleischdelikatesse wird nur mageres Schweinefleisch aus dem Nacken und der Schulter verwendet. Diese Wurst reift mit Wein, Knoblauch und Pfeffer. Während der traditionellen Lufttrocknung entsteht ein weißer Lebensmittel-Edelschimmel, der ein intensives Aroma verleiht.

Menge: ca. 2000 g
VK-Einheit: Kg

Art. 7441 Maletti*Salami Cacciatori DOP*

Kleine luftgetrocknete Salami aus mageren Schweinefleisch nach traditionellem Rezept hergestellt. Die Cacciatori reift im Naturdarm. Dadurch entsteht ein Edelschimmelbelag auf natürliche Weise. Eine kleine Brotzeitsalami mit mittelfeinem Brät - dünn aufgeschnitten entfaltet sie ihre ganze Klasse.

Menge: ca. 300 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7443 Maletti*Bresaola "Punta d'anca"*

Bresaola ist eine typische Spezialität, für die die besten Stücke des Rinderschlegels verwendet werden. Die ausgesuchten Rinderschinken werden luftgetrocknet und fein gewürzt. Sie sind etwas milder im Geschmack und zarter in der Konsistenz als das schweizerische Pendant, das Bündnerfleisch. Die dünn aufgeschnittenen, hellroten Scheiben verströmen einen feinen, leicht aromatischen Duft und werden traditionell mit nativem Olivenöl extra und Zitronensaft verfeinert.

Halbe Stücke, im Vakuum.

Menge: ca. 1500 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7445 Maletti*Salamella Emiliana*

Die Salamella Emiliana ist eine für die Region Emilia Romagna typische Ringsalami, die nur mild gewürzt wird. Sie besitzt eine mittlere Fettkörnung und ist mild und süß.

Menge: ca. 500 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7429 Maletti*Salsiccia Napoli dolce*

Die Salsiccia Secondigliano dolce ist mild und anders als die scharfe Variante, ohne Chili. Die süditalienische Salami besitzt ein leicht rauchiges Aroma und wird gerne als Antipasti-Snack zusammen mit einem Glas Rotwein kombiniert.

Menge: ca. 400 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7435 Maletti*Salsiccia Napoli piccante*

Die handwerklich hergestellte Salsiccia Secondigliano piccante ist eine neapolitanische Spezialität. Sie entfacht ihren süditalienischen Charme durch ein leichtes Raucharoma und erinnert durch das feurige Chili an die typisch neapolitanische Küche.

Menge: ca. 400 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7428 Maletti*Strolghino di Culatello*

Die „Strolghino“ ist eine kurzgereifte und mild schmeckende Salami der Spitzenklasse! Sie wird von Hand aus dem hochwertigsten Fleisch der Hinterkeule hergestellt und ist dünn und lang. Aufgrund der handlichen Größe ist sie ideal als Snack zwischendurch.

Menge: ca. 190 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7430 Maletti

*Salami Abruzzese Gentile,
lang*



Die Salami Abruzzese wird aus magerem Schweinefleisch nach traditionellem Rezept hergestellt. Ursprünglich stammt die Salami aus den Abruzzen. Sie weist eine sehr feine Körnung mit vielen ganzen Pfefferkörnern auf und ist sehr würzig im Geschmack. Die Salami besteht ausschließlich aus Schweinefleisch und ist in der Regel etwas magerer als andere Salamitypen. Sie wird im „Gentile“ Naturdarm gereift.

Menge: ca. 1000

VK-Einheit: Kg

Art. 7431 Maletti

*Salami Abruzzese Amico,
kurz und flach*



Menge: ca. 400 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7313 Maletti

*Prosciutto Export Mec
Bergschinken*



Milder Bergschinken mit einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten. Er wird aus Rohstoffen nicht-italienischer Herkunft hergestellt und stellt eine preiswerte Alternative zum Parmaschinken dar. Im Anschnitt von rosaroter Farbe. Im Vakuum.

Menge: ca. 6500 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7312 Maletti

*San Daniele Riserva
Luftgetrockneter Schinken
DOP*



Der „Prosciutto di San Daniele“ Riserva von Maletti wird von Hand gesalzen. Erfahrene Hände müssen das Gespür haben wie viel Salz für jeden Schinken benötigt wird, denn kein Schinken gleicht dem Anderen. Während industrielle Schinken unabhängig ihrer Diversität in Salz getaucht werden, wird bei diesem Schinken die Menge Salz individuell auf jeden einzelnen Prosciutto abgestimmt. Und dieser Aufwand ist es Wert, denn der San Daniele Schinken ist saftig, zart und süßlich-delikat auf der Zunge. Er ist mindestens 15 Monate gereift.

San Daniele Schinken ist dem Parmaschinken sehr ähnlich. Der Herkunftsort des San Daniele Schinkens liegt jedoch nicht bei Parma sondern in der Nähe von Udine im Friaul. In dieser Gegend befindet sich ein besonderes Mikroklima aus trockener Alpenluft und feuchtwarmer Luft der Adria, dass sich sehr günstig auf die Reifung der Schinken auswirkt. Im Vakuum.

Menge: ca. 7000 g

VK-Einheit: Kg

Art. 7317 Maletti

Schinkenspeck



Zartgeräucherter Speck, der mit Wacholder und Pimentbeeren gewürzt wird. Danach wird er mindestens fünf Monate gereift und natürlich mit Buchenholz geräuchert. Er ist süß und delikat. Halbe Stücke, im Vakuum.

Menge: ca. 2500 g

VK-Einheit: Kg

Falorni – Spezialitäten aus Greve in Chianti



Das Unternehmen Antica Macelleria Falorni wurde 1729 in Greve in Chianti gegründet und wird seit acht Generationen in Familienbesitz geführt. So wurde Tradition und Qualitätsanspruch von Generation zu Generation weiter gegeben. Um die Herstellung der Wurstspezialitäten ranken sich viele Mysterien, die aber niemals preisgegeben werden. Lediglich über die Herkunft des Fleisches wird etwas verraten. Dabei handelt es sich um regionale Schweine- und Rinderrassen, die speziell zur Herstellung der typisch toskanischen Wurstspezialitäten gezüchtet werden. Einerseits handelt es sich um die Rinderrasse Chianina und andererseits um die Schweinerasse Cinta Senese.

Art. 7230 Falorni

Wildschweinsalami Cinghiale



Luftgetrocknete toskanische Wildschwein-Salami aus magerem Wildschwein- und Schweinefleisch im Naturdarm mit Edelschimmel gereift nach einer überlieferten Rezeptur gewürzt. Der feine Wildgeschmack wird durch das Würzen nach traditionellem Rezept angenehm hervor gehoben. Die Salame con Cinghiale reift einen Monat im Naturdarm. Dadurch entsteht ein Edelschimmelbelag auf natürliche Weise.

Menge: ca. 300 g

VK-Einheit: kg

Art. 7232 Falorni

Pancetta steccata agli aromi *Bauchspeck mit Kräutern*



Der milde und aromatische Bauchspeck vom Landschwein ist von einer feinen Fettschicht umgeben. Der Speck wird gebunden, mit Rosmarin und Salbei verfeinert und mit Edelschimmel affiniert. Seine Herstellungsweise, gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet, macht den Bauchspeck besonders zart. Er eignet sich pur als Vorspeise, als Brotbelag oder gebraten, als würzige Zutat für Nudelgerichte, Polenta, Suppen und Salate. Besonders in hauchdünne Scheiben geschnitten ist der Speck ein himmlischer Genuss.

Menge: ca. 400 g

VK-Einheit: kg

Art. 7234 Falorni

Pancetta al Peperoncino *Bauchspeck mit Peperoni*



Dieser würzige Bauchspeck ist ebenso vom Landschwein. Er wird gebunden, mit scharfer Paprika verfeinert und mit Edelschimmel affiniert. Er eignet sich pur als Vorspeise, als Brotbelag oder gebraten, als würzige Zutat für Nudelgerichte, Polenta, Suppen und Salate. Besonders in hauchdünne Scheiben geschnitten ist der Speck ein himmlischer Genuss.

Menge: ca. 400 g

VK-Einheit: kg

Art. 7239 Falorni*Lardo Speck*
Schweinerückenspeck

Ein feiner, mit Gewürzen aus der Toskana aromatisierter und mit Salz bedeckter Speck. Lardo ist ein besonders gereifter, fetter Speck der italienischen Küche. Für Lardo wird Rückenspeck von Landschweinen verwendet und davon nur der feste, obere Teil direkt unter der Schwarte. Der Speck wurde mit Kräutern aus der Toskana gewürzt. Sie verleihen Frische und einen ganz speziellen mediterranen Geschmack. Der Lardo von Falorni ist eine besonders feine Variante und zergeht fast auf der Zunge. Dieser Lardo ist eine absolute Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot.

Menge: ca. 400 g**VK-Einheit: kg****Art. 7240 Falorni***Salame Grevigiano*

Eine typische Salamisorte aus Greve in Chianti, die sehr kräftig und würzig im Geschmack ist. Die Salame tipico Greve ist ein feiner Antipasti-Snack und harmoniert toll mit milden Oliven und Bruschettabrot.

Menge: ca. 400 g**VK-Einheit: kg****Art. 7241 Falorni***Salame piccante*

Die pikante Salami ist in ihrer Schärfe wunderbar ausgeglichen und wird mit Paprika und Peperoncino gewürzt. Sie wird einen Monat luftgetrocknet, schmeckt zu Weißbrot und ist die perfekte Abrundung mediterraner bzw. toskanischer Antipasti Teller.

Menge: ca. 370 g**VK-Einheit: kg****Art. 7242 Falorni***Salame all'aroma di Tartufo*

Die Trüffelsalami wird aus magerem und gut abgehangenem Schweinefleisch hergestellt und mit Trüffel gewürzt. Sie reift 3 Monate im Naturdarm und ist in der Toskana ein beliebter Snack für Zwischendurch. Besonders gut harmoniert die Salami mit Weißbrot wie Ciabatta oder Focaccia.

Menge: ca. 340 g**VK-Einheit: kg****Art. 7243 Falorni***Salame Finocchiona FGP*

Die Salami hat ein Aroma nach wilden Fenchelsamen und einen samtig säurearmen, aber sehr intensiven Geschmack. Traditionell isst man die Fenchelsalami in Italien zusammen mit Feigen.

Menge: ca. 400 g**VK-Einheit: kg****Art. 7245 Falorni***Salame Toscano*

Eine typische Salami aus der hügeligen Landschaft der Toskana. Sie ist mild und elegant im Geschmack. Das Fleisch stammt von 100% italienischen Schweinen und ist dunkelrot. Sie ist mit keinem anderen Gewürz als Pfeffer durchzogen. Sie passt gut zu einem toskanischen Antipasti-Teller. Denn dort finden sich auf der Platte nicht nur eingelegte Gemüse-Spezialitäten, sondern auch reichlich herzhaftes Salami. Ihre Krönung findet die Salami, wenn man sie mit einem im Holzofen gebackenen Weißbrot genießt.

Menge: ca. 400 g**VK-Einheit: kg**

Art. 7246 Falorni

.....

Salame Montanaro



.....

Die bäuerliche „Bergsteiger-Salami“ ist delikat und fein im Geschmack. Sie besitzt eine mittel-große Fettkörnung und ist die perfekte Salami zu Weißbrot, Antipasti und einem Glas Rotwein während und nach einem schönen Spaziergang durch die Natur.

.....

Menge: ca. 400 g

VK-Einheit: kg

.....

Art. 7247 Falorni

.....

Salame al Vino Chianti DOCG



.....

Die Salame al Vino Chianti DOCG ist ein Meisterwerk der Metzgerei Falorni. Die Verbindung aus toskanischer Salami mit einem echten Chianti DOCG Wein ist eine schöne Verschmelzung zweier Geschmacksrichtungen der Toskana. Durch die Zugabe des Weines wird die Salami recht mild und zu einer wohlschmeckenden Delikatesse. Natürlich passt die Salami wunderbar zu einem guten Glas Rotwein!

.....

Menge: ca. 500 g

VK-Einheit: kg

.....



.....

Olivenöl

.....

Frantoio Turri – Olivenöl vom Gardasee



Das Unternehmen Frantoio Turri zählt zu den ersten Ölmöhlen von Verona. 1951 gründete Giancarlo, Sohn von Mario Turri, die Ölmühle „Fratelli Turri“ in der Nähe von Verona. Anfangs war die Haupttätigkeit nur das Mahlen der Oliven, bis er gegen Ende der 50er Jahre begann, die ersten eigenen Flaschen des hochwertigen nativen Olivenöls extra Turri zu vermarkten. Seine Söhne Mario, Laura, Luisa und Giovanni führen heute die von ihrem Großvater und Vater überlieferte Qualitäts- und Forschungsphilosophie weiter.

Die Ölmühle befindet sich am Fuße der Hügel von Cavaion Veronese, in unmittelbarer Nähe des Gardasees.

Die Mühle steht, dank des Gardasees, in einem Gebiet, in dem ein besonders geeignetes Mikroklima für den Olivenanbau herrscht. Aber nicht nur der Anbau, auch die sorgfältige Olivenölherstellung mit modernster Technik spielt eine ungemein wichtige Rolle, wenn man beste Qualität produzieren will.

Während das Garda DOP aus den Oliven der eigenen Haine am östlichen Gardasee gewonnen wird, werden die anderen Öle aus Olivensorten unterschiedlicher Herkunftsgebiete gewonnen. Die verwendeten Sorten sind hauptsächlich Frantoio, Leccino, Ogliarola, Biancolilla und Nocellara. Wobei es je nach Saisonalität Abweichungen geben kann.

Art. 5151 Turri

Turri Olio extra vergine
100% Italiano



Dieses Öl wird aus Oliven hergestellt, die im November und Dezember geerntet wurden. Die vorherrschenden Olivensorten sind Frantoio, Leccino, Ogliarola, Biancolilla und Nocellara. Es eignet sich zum Würzen von Gemüse, Fisch und Fleisch sowie Gerichten des alltäglichen Bedarfs. Der Geschmack ist überraschend reichhaltig und abwechslungsreich mit pflanzlichen und grünen Tönen.

Menge: 1000 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5152 Turri

San Michele
Natives Olivenöl extra



Das native Olivenöl Extra San Michele ist ein Öl, das aus in Italien geernteten Oliven hergestellt wird. Die vorherrschenden Olivensorten sind Frantoio, Leccino, Ogliarola, Biancolilla und Nocellara. Das charakteristische Aroma, der Geschmack und die Farbe sind das Ergebnis der besonderen mikroklimatischen Bedingungen, der verwendeten Erntemethode, der Produktionsmethoden und nicht zuletzt der im Laufe der Jahre von der Familie erworbenen Erfahrung. Intensiv fruchtiges Öl, ideal zum Anrichten von grünen Salaten, Suppen und Braten.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5172 Turri

San Michele
Natives Olivenöl extra



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5153 Turri

Frantoio Calmasino Garda
Dop
Natives Olivenöl extra DOP



Natives Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung, das ausschließlich aus Oliven vom Ostufer des Gardasees gewonnen wird. Die vorherrschende Olivensorte ist die Casaliva (oder Drizzar), aber es werden auch andere lokale Sorten wie Fort, Leccino, Moraiolo und Pendolino gepresst. Es hat leichte Fruchttöne mit deutlichen Anspielungen auf Artischocke. Sein Geschmack ist umhüllend, harmonisch und weich. Im Abgang erinnert es an Mandel. Ideale Kombinationen sind Gemüse, Fleischcarpaccio, Fisch und alle Gerichten mit einem delikaten Geschmack. Durch seine organoleptischen Eigenschaften eignet es sich auch für die Zubereitung von Desserts.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5154 Turri

Il Rustico Bio
Natives Olivenöl extra



Natives Olivenöl extra, das biologisch zertifiziert ist. Die Firma Turri begann 1989 mit der Produktion dieses Öls und war damit eine der ersten in Italien, die diese Aufmerksamkeit auf ökologische Produkte gerichtet hat. Es ist ein Öl mit einer zarten reifen Fruchtigkeit, bei dem auf die anfängliche Süße ein angenehm bitterer Nachgeschmack mit würzigen Tönen folgt. Es ist ideal für Vorspeisen und rohes Gemüse.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



De Cesare - Olivenöl aus Norditalien



Art. 5205 De Cesare

De Cesare
Natives Olivenöl extra



Das milde Öl hat einen breiten Einsatzbereich in jeder Küche. Es eignet sich zur Zubereitung von italienischen Speisen, vor allem von Salaten.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Qualität und Geschmack werden bei Conte DeCesare groß geschrieben, garantiert mit einem Siegel mit fortlaufender Nummer auf jedem zertifizierten Produkt. Diese Zertifizierung der „Mastri Oleari“, einer Olivenölkooperation von ca. 150 italienischen Olivenbauern beschreibt die Produktqualität. Sie ist international anerkannt und arbeitet nach festgelegten Kriterien. Conte DeCesare natives Olivenöl wird aus ausgesuchten, 100% italienischen, im richtigen Reifezustand geernteten Oliven und innerhalb von 12 Stunden direkt in Italien, in der Region Trentino-Südtirol, zwischen Dolomiten und Gardasee, gepresst.

Colavita - Olivenöl aus Italien



Die Colavita Familie hat ihre Wurzeln in der kleinen italienischen Stadt Sant'Elia, etwa zwanzig Kilometer östlich von Campobasso in der Region Molise. Dort hat Giovanni Colavita vor vier Generationen mit der Herstellung von traditionellem kalt gepresstem Olivenöl begonnen. Sant'Elia liegt nahe der Grenze zu Apulien, dem größten italienischen Anbaugebiet von Olivenbäumen. Also der perfekte Geburtsort für eine Olivenmühle. Im Laufe der Jahre wurde die Familie ein wahrer Meister im Kombinieren von verschiedenen Olivensorten, um einzigartige Geschmacksvarianten zu kreieren.

Später weitete Colavita dieses Konzept auf ganz Italien aus, indem es Oliven aus verschiedenen italienischen Regionen zu einzigartigen feinen Olivenölen kalt presste. Colavita, noch immer familiengeführt, hat damit bis heute erfolgreich Olivenöle produziert und ist zu einem bedeutenden Unternehmen geworden.

Art. 5248 Colavita

*Il Tradizionale Grezzo
Natives Olivenöl extra
unfiltered*



Voller Geschmack mit dezent herben und würzigen Noten: Passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch, Salaten und Rohkostgerichten aller Art.

Menge: 1000 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5249 Colavita

*Selezione Classica
Natives Olivenöl extra*



Ein exzellentes, feinwürziges Öl. Wegen seines ausgewogenen und frischen Geschmacks ist es als alltägliches Speiseöl bestens geeignet.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5250 Colavita

*Selezione Italiano
Natives Olivenöl extra
100 % Italiano*



Kräftiges, fruchtiges Öl mit leichten Bittertönen. Geeignet für kräftige Speisen aus Fleisch und Gemüse oder für einen fruchtig-frischen Salat.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5251 Colavita

*Premium Selection
100% Mediterraneo
Natives Olivenöl extra*



Delikates und ausgewogenes Öl, mit einem milden Geschmack und zarter Bitterkeit. Aus Oliven von Spanien, Griechenland und Italien gepresst.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Olio Pace – Olivenöl aus der Basilikata



Art. 5173 Olio Pace

Olio Pace
Natives Olivenöl extra,
aus entsteinten Oliven



Die kleine Coratina wird innerhalb von 24 Stunden geerntet und verarbeitet. Sie gibt dem Öl seine würzige, mittelfruchtige Note mit einer milden Bitterkeit und Schärfe im Abgang. Das Aroma erinnert an grüne Oliven und frisch geschnittene Kräuter. Ein Öl, das feine Salate und Speisen würzt.

Menge: 500 ml

VK-Einheit: 6 Stk



In der Basilikata sind die Wurzeln der Olivenbäume in einer Erde, reich an Geschichte und Traditionen, verankert.

Angespornt von Verwandten und Freunden, die die Ölqualität von Vincenzo Pace zu schätzen wussten, entschloss sich dieser Anfang der 70er-Jahre, seinem Olivenöl auch außerhalb der kleinen Gemeinde von Avigliano Ruhm zu schaffen. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten. Vincenzo überlegte nicht lange, und steckte seine ganzen Ersparnisse in eine Anlage, die heute der Sitz des Unternehmens Frantoio Oleario F.lli Pace, in der Gemeinde Pietragalla, ist. Ab dann gelangte das Olio Pace mehr und mehr auf die Tische der Familien in der gesamten Basilikata.

Schon als Kinder halfen Canio und Rocco Pace, gemeinsam mit der Mutter Maria, ihrem Vater. Heute setzt das Unternehmen alles dran, um auf moderne und qualifizierte Art und Weise, das Beste in Bezug auf Produktqualität und Service zu bieten. Dafür wurde eine innovative Ölmühle mit gleich drei Produktionsstraßen (die traditionellen Mahl- und Kollergänge und der Entkerner) aufgebaut. Aber nicht nur der verarbeitende Prozess liegt in den Händen der Brüder: Sie verfolgen mit äußerster Sorgfalt den gesamten Produktionsprozess: Von der Olive am Baum bis zur Flasche auf Ihrem Tisch. Nur unbeschädigte und gesunde Oliven, deren Ernte mit manuellen oder mechanischen Verfahren erfolgt, werden ausgewählt. Nur die besten Oliven gelangen in die Ölmühlen oder in den innovativen Entkerner, in dem die Olive entkernt und nur das edle Fruchtfleisch verarbeitet wird. So gelangen weniger Bitterstoffe des Kerns in das Öl und es ist damit besonders fein und ausgeglichen im Geschmack.

Galantino – Olivenöl aus Apulien



Schon seit 1926 wird in dem Familienunternehmen in Apulien natives Olivenöl extra produziert. Das Anbaugebiet für die Oliven des fruchtigen Öls liegt in Süditalien, wo alte Kirchen, Monumente, Trullis und Schlösser die Landschaft charakterisieren. Das besonders kostbare Olivenöl Affiorato wird nach einer uralten Methode gewonnen: Die Oliven werden von Hand gepflückt und zu Brei verarbeitet. Noch vor der ersten Pressung bildet sich an der Oberfläche der gemahlten Oliven eine kleine Ölmenge von 2-3 %, die von Hand abgeschöpft wird. Diese besondere Art des Öles, dass ohne mechanische Pressung entsteht, nennt man Tropföl.

Für das Affiorato werden die typisch apulischen Oliven Coratina, Ogliarola und ein kleiner Teil anderer Sorten verwendet.

Art. 5610 Galantino

„Tropföl“ Affiorato
Natives Olivenöl extra



Ein mild fruchtiges Öl mit kräuterartigen Nuancen. Empfohlen zu delikaten Gerichten wie Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Salaten.

Menge: 500 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Santa Téa - Olivenöl aus der Toskana



Die Geschichte der Familie Gonnelli geht auf das Jahr 1585 zurück, als die Brüder Francesco, Lorenzo und Giulio, die Söhne von Taddeo di Michele di Lorenzo, am 13. Februar mit 300 Münzen den Bauernhof von Santa Téa kauften. Bereits damals war die 1426 erbaute Ölmühle für ihr hervorragendes Öl bekannt und vielerorts geschätzt, denn die Haine der Ölmühle besaßen eine ausgesprochen guten Lage. Seither kümmern sich Brüder, Kinder und Enkelkinder der Familie Gonnelli mit Liebe und Hingabe um den Ölbetrieb. Mit jeder Generation wurde die Erfahrung über Anbau, Ernte und Produktion weiter gegeben und von der Nächsten perfektioniert. So ist jede heute produzierte Flasche Olivenöl nicht einfach nur Olivenöl, sondern immer auch eine Familiengeschichte vieler Generationen.

Art. 5061 Santa Téa

Laudemio
Natives Olivenöl extra



Seit dem Mittelalter bis heute ist „Laudemio“ das Sinnbild höchster Qualität und wird vom Laudemio Konsortium streng überwacht. Nur die renommiertesten Ölmüller der Toskana dürfen ihre Öle in die stilvolle Laudemio-Flasche füllen. So auch die traditionsreiche Frantoio di Santa Téa der Familie Gonnelli aus Florenz. Das smaragdgrüne Olivenöl besitzt einen beeindruckend intensiven Duft nach frischen Oliven. Klare Noten nach frisch geschnittenem Gras, Artischocke und unreifen Oliven dominieren das Geschmacksempfinden.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5062 Santa Téa

Laudemio
Natives Olivenöl extra



Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5064 Santa Téa

Colline di Firenze IGP



Ein intensiv grünes extra natives Olivenöl, das aus den Hügeln von Florenz in der Toskana stammt. Das Aroma ist mittel bis intensiv fruchtig mit kräuterartigen Anklängen. Der Geschmack harmonisch, leicht pikant und herb. Im Abgang findet man Noten von Artischocken. Es passt ideal zu Ravioli mit Ragout. Perfekt über Pappa al pomodoro, einer toskanische Tomatensuppe.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5181 Santa Téa*Raccolta di Olive verdi*

Die noch grünen Oliven stammen zum größten Teil aus den toskanischen Gebieten um Florenz, Siena und Arezzo. Ein starker Geschmack, mit einem intensiven Aroma nach frischen Oliven, mit einem Hauch nach Artischocken und wildem Gras. Perfekt für Fleisch, zu gegrilltem Gemüse und hervorragend zu Carpaccio und Salat.

Menge: 500 ml**VK-Einheit: 6 Stk****Art. 5182 Santa Téa***Raccolta di Olive nere*

Ein weiches Olivenöl, das nur aus der sorgfältigen Auswahl der kaltgepressten schwarzen Oliven stammt, die zum größten Teil aus den toskanischen Gebieten um Florenz, Siena und Arezzo stammen. Es ist delikat, mit einem Hauch nach Mandeln, ausgewogen mit Essenzen nach Gemüse, leicht fruchtig. Es passt zu Fisch, Salat und Gemüseaufläufen.

Menge: 500 ml**VK-Einheit: 6 Stk****Art. 5183 Santa Téa***Tradizionale*

Das Tradizionale ist ein Öl, das aus grünen bis schwarzen Oliven gewonnen wird, die während der mittleren Ernteperiode gepflückt werden. Das Öl duftet nach frischen Oliven und reifen Früchten. Der Geschmack ist rund, harmonisch, mit bitteren und würzigen Anklängen und Mandelnoten. Ideal für den täglichen Bedarf, insbesondere zu Salaten und Grillgerichten.

Menge: 500 ml**VK-Einheit: 6 Stk****Anfosso – Olivenöl aus Ligurien**

Die exklusiven Spezialitäten des Traditionsunternehmens Anfosso werden nicht nur Gourmets überzeugen. Seit dem Jahr 1955 stellt Anfosso extrareines Olivenöl her. Die Passion des Gründers Davide Anfosso konnte er erfolgreich seinen Kindern vermitteln. Auch heute noch stellt das Familienunternehmen mit der gleichen Begeisterung exklusive italienische Olivenöle her. Die Olivenbäume von Anfosso gedeihen im Oneglia-tal in 300 Metern Höhe. Die Oliven werden sorgsam und schonend gepflückt und gleich nach der Ernte zu frischem Olivenöl extra verarbeitet.

Art. 5191 Anfosso*Serenello**Natives Olivenöl extra*

Serenello ist von gelber naturtrüber Farbe, mild und leicht fruchtig. Es lässt eine breite Anwendung beim Kochen und Anrichten von Salaten zu.

Menge: 500 ml**VK-Einheit: 12 Stk****Art. 5093 Anfosso***Fructus Dop**Natives Olivenöl extra DOP*

Das DOP Öl wird direkt aus Taggiasca-Oliven aus der DOP Gegend Riviera Ligure-Riviera dei Fiori per Kaltpressung erzeugt. Es ist sehr ausgewogen, sanft und komplex, reich an feinen, fruchtigen Noten von Tomate, Mandel und Artischocke. Ein Öl weich wie Butter. Hervorragend zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse und Carpaccio.

Menge: 750 ml**VK-Einheit: 6 Stk**

Cufrol - Olivenöl aus Umbrien



Der landwirtschaftliche Betrieb CUFROL liegt bei Spoleto in der mittellitalienischen Region Umbrien, auch bekannt als „Grünes Herz von Italien“, zwischen den Städten von Spoleto und Campello Sul Clitunno. Die CUFROL wurde aus dem kollektiven Geist von einigen der ältesten Olivenölmöhlen in Umbrien, wie Frantoio Gradassi, geboren. In Umbrien befinden sich Olivenhaine, die seit Jahrtausenden diese Landschaft prägen und die sich zum Teil im Besitz der Familie Gradassi befinden. Dort werden ausschließlich Öle bester Qualität erzeugt, überwiegend aus der Sorte Moraiolo, eine kleine Olive mit hohem Aromapotentzial, reich an Antioxidantien und intensiv im Geschmack.

Art. 5206 Cufrol

Terre Francescane
Bio Olio extra vergine di Oliva
100% Italiano



Aromatisches Olivenöl. Ideal zu Fleisch, gegrilltem Gemüse, zu Salaten und zum Würzen von Bruschetta. Von Spitzenköchen verwendet.

Menge: 500 ml

VK-Einheit: 12 Stk



San Calogero - Olivenöl aus Sizilien



Die Olivenöle werden aus den Olivensorten Cerasuola, Nocellara del Belice und Biancolilla auf Sizilien gepresst. Sie werden von Hand geerntet und innerhalb von 24 Stunden in der modernen Ölmühle unter Ausschluss von Sauerstoff zu hochwertigem Olivenöl verarbeitet. Die Olivenbäume werden von der Familie selbst liebevoll gehegt und gepflegt. Die Öle eignen sich sehr gut zum Würzen aller Gemüsearten, ob roh oder gekocht, zu mediterranen Gerichten jeglicher Art sowie zu Fleisch- und Fischgerichten.

Art. 5174 San Calogero

Prima Spremuta
Natives Olivenöl extra



Es ist intensiv fruchtig, würzig, leicht pikant im Abgang und duftet nach frischen Oliven, Tomaten und Artischocken.

Menge: 1000 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5148 San Calogero

Bel Delice IGP
Natives Olivenöl extra



Das Olivenöl aus Sizilien bekommt durch die drei verschiedenen Olivensorten eine ausgewogen fruchtige Note. Es schmeckt nach Artischocken und Tomaten und riecht intensiv fruchtig. Bel`Delice eignet sich zum Würzen aller Gemüsesorten, ob roh oder gekocht, zu mediterranen Gerichten jeglicher Art sowie zu Fleisch- und Fischgerichten.

Menge: 1000 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5149 San Calogero

Bel Delice IGP
Natives Olivenöl extra



Menge: 500 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Alberodolce - Olivenöl aus Apulien



Das Anbaugebiet für die Oliven des fruchtigen Öls Alberodolce liegt in Süditalien, Apulien. Dort werden von Mitte Oktober bis Ende Dezember die Oliven Coratina (60%) und Ogliarola (40%) geerntet. Um die Qualität des Produktes zu gewährleisten, werden die Oliven von Hand geerntet, sorgsam ausgelesen, gewaschen und in einer traditionellen Steinmühle zu Brei zermahlen. Durch die Mischung der zwei Olivensorten bekommt das Öl eine mittelfruchtige Note.

Art. 5161 Alberodolce

Alberodolce
Natives Olivenöl extra



Ein naturtrübes Olivenöl extra vergine mit einer mittelfruchtigen Note, das an Artischocken erinnert. Im Abgang schmeckt es nach Mandeln. Es verströmt einen intensiven Olivenduft mit deutlichen Anklängen von Kräutern. Das Alberodolce Olivenöl eignet sich zum Würzen aller Gemüsearten, ob roh oder gekocht, zu Salaten, zu Pastagerichten und Suppen sowie zu Fleisch- und Fischgerichten.

Menge: 1000 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5163 Alberodolce

Alberodolce
Natives Olivenöl extra



Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Chianti Olearia - Olivenöl aus der Toskana



Das Unternehmen wurde 1985 in Panzano in Chianti gegründet. Panzano liegt auf halber Strecke zwischen Florenz und Siena, im Herzen des Chianti-Gebietes, umgeben von Olivenbäumen und Weinbergen, die Teil der Landschaft und einer antiken Tradition und Kultur sind. Chianti Olearia verfügt nicht über eigene Olivenbäume, sondern kauft die Oliven anderer Bauern ein, um daraus ein kaltgepresstes Öl herzustellen. Das Olivenöl wird daher auch aus verschiedenen Olivensorten gepresst und dann zu einem Blend vermischt.

Art. 5505 Chianti Olearia

Chianti Olearia
Natives Olivenöl extra



Das Öl ist fruchtig und leicht pikant im Abgang. Geeignet zum Braten, zu Mozzarella mit Tomaten und zu Gemüsesuppe.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Frantoi Cutrera - Olivenöl aus Sizilien



Seit mehreren Generationen widmet sich die Familie Cutrera dem Anbau von Olivenbäumen und der Produktion von nativem Olivenöl extra. Die Ursprünge des Unternehmens reichen mehr als ein Jahrhundert zurück. Dokumente zeigen, dass die Familie Cutrera bereits 1906 dem Anbau und der Pflege von Olivenbäumen in Chiaramonte Gulfi gewidmet war, einem kleinen Dorf im südöstlichen Vonsi.

Giovanni Cutrera, das Oberhaupt der Familie, gründete 1979 mit Hilfe seiner Frau Maria die erste Ölmühle, nachdem er in einer alten Mühle mit Steinmühlen aufgewachsen war, in der sie noch Maultiere zum Pressen verwendeten. Seit dem Jahr 2000 wird Cutrera von den drei Kindern, Maria, Giusy und Salvatore mit ihren Ehepartnern, geführt und seit einigen Jahren

beginnt auch die dritte Generation, in die Geschäftsführung des Familienunternehmens einzutreten.

Den Blick auf die Zukunft gerichtet, Erfahrungsreichtum aus der Vergangenheit, eine gute Mischung aus Tradition und Innovation, dies ist die Mission der Familie und so exportiert sie das kostbare Olivenöl heute in mehr als 30 Länder der Welt.

„Primo“ aus dem Hause Cutrera ist ein sizilianischer Klassiker auf den italienischen Esstischen. Das Olivenöl, eines der besten Italiens, wird zu 100% aus der berühmten Tonda Iblea Olive kalt extrahiert und stammt aus dem Monti Iblei Gebiet im Südosten Siziliens. Hier, zwischen Ragusa und Syrakus, befinden sich die uralten Bäume der Familie Cutrera in hügeliger Landschaft, wo

die Oliven von Hand geerntet und innerhalb von 6 Stunden in der Mühle gepresst werden.

Die Tonda Iblea Olive ist bekannt für ihr herrliches Aroma nach grünen Tomaten und Wiesenkrautern und wächst ausschließlich im Monti Iblei Gebiet, welches eine vom italienischen Landwirtschaftsministerium anerkannte DOP Region ist.

Art. 5290 Frantoi Cutrera

Primo, Monti Iblei
Natives Olivenöl extra DOP



Art. 5291 Frantoi Cutrera

Primo, Monti Iblei
Natives Olivenöl extra DOP



Das Olivenöl „Primo“ DOP Monte Iblei ist ein ausgewogenes Olivenöl von mittlerer Intensität mit dezenter Bitterkeit und Schärfe. Komplexe Aromen nach Kräutern, grünen Tomaten, Artischocken und Gräsern entfalten sich am Gaumen. Es passt sehr gut zu gegrilltem Fisch, Fleisch und Gemüse. Perfekt zu Weißbrot, Bruschetta und Salat.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



De Prado - Olivenöl aus Portugal



Das umweltfreundliche Familienunternehmen De Prado widmet sich seit sieben Generationen der Vermarktung hochwertigen Olivenöls aus eigenem Anbau in Spanien und Portugal. Das Öl von Francisco Nunez de Prado wird von Experten und treuen Verbrauchern hoch geschätzt. Durch die kurze Erntezeit, von Anfang Oktober bis Mitte Dezember wird eine Ernte zum optimalen Zeitpunkt für eine Frucht mit besten gesundheitlichen und organoleptischen Eigenschaften gewährleistet. Ein Teil der Olivenbaumfläche ist Bioanbau und der Rest als "Integrierte Produktion" anerkannt, was bedeutet, dass ein umweltfreundliches Verfahren sowie ein effizientes Anbausystem gewährleistet werden.

Art. 5212 De Prado

*Bio Early Harvest
(frühe Ernte)
Natives Olivenöl extra*



Sehr fruchtig mit intensiven kräuterartigen Aromen und einem angenehm herben und kräftigen Geschmack. U.a. zum Verfeinern von Rohkost.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5213 De Prado

*Bio Harvest
Natives Olivenöl extra*



Intensive Aromen, leicht süßlicher Geschmack mit ein wenig scharfen und bitteren Noten sowie Nuancen nach Apfel, Mandel und Banane.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5214 De Prado

*Family Selection
Natives Olivenöl extra*



Sehr fruchtig, mit intensiven kräuterartigen Aromen und einem angenehm herben und kräftigen Geschmack. U.a. zum Verfeinern von Rohkost.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Quinta Vale de Lobos - Olivenöl aus Portugal



Der familieneigene Grundbesitz Quinta Vale de Lobos liegt 70 km nördlich von Lissabon. Schon seit dem 18. Jahrhundert wird hier Olivenöl produziert. Der berühmte Begründer der portugiesischen Romantik, der Schriftsteller Alexandre Herculano, lebte einst dort und sein Olivenöl „Herculano“ wurde schon 1873 mit einem Preis auf der Weltausstellung Wien belohnt. Auch in letzter Zeit hat das feine Öl 22 internationale Preise gewonnen, darunter vom Feinschmecker und Great Taste Award.

Der Geschmack des goldgelben Vale de Lobos ist fruchtig und frisch, mit dezentem Aroma reifer Tomaten. Im Ausklang ist es leicht pikant. Das Öl wird aus den Olivensorten Arbequina und Cobrançosa gepresst.

Art. 5188 Quinta Vale de Lobos

*Quinta Vale de Lobos
Natives Olivenöl extra*



Das fruchtig frische Öl passt zu Salaten, Pasta- und Kartoffelgerichten, Ziegenkäse, Fisch, Fleisch, Dips, Mayonnaisen und Suppen.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Oleastro - Olivenöl aus Zypern



Oleastro, was so viel heißt wie ‚die wilden Olivenbäume‘, die man noch auf Zypern findet, ist ein kleines, aber dynamisches Unternehmen, gegründet von Andreas und Lina Ellinas mit der Unterstützung ihrer Kinder Daniel und Natalie. Ihre Freunde nennen sie ‚romantische Narren‘, denn sie pflegen eine romantische Liebe und Hingabe zu den Ölbäumen, der Mittelmeer-Diät, und der Landschaft der Insel. Die Oliven werden daher liebevoll von Hand geerntet, wenn sie zu reifen beginnen. Das ist der Fall, wenn die Oliven sich von grün zu bläulich-violett färben: Der optimale Zeitpunkt ein Olivenöl zu pressen, dass mit hervorragendem Geschmack und Qualität ausgestattet ist.

Art. 5528 Oleastro

Oleastro Bio
Natives Olivenöl extra



Das biologische, zarte und äußerst milde Olivenöl wird kalt gepresst. Es ist sortenrein aus der kleinen Olivensorte Koroneiki gepresst.

Menge: 500 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Kreta Öl - Olivenöl aus Kreta



Archaische Olivenhaine zeichnen die Landschaft Kretas aus, aus der die Koroneiki Olive stammt. Kreta-Öl wird aus dieser Olive gewonnen und besitzt einen milden, fruchtigen, leicht herben Geschmack mit einem Bouquet nach wilden Kräutern. Die jahrhunderte alte kretische Tradition der Olivenölerstellung ermöglicht eine schonende Behandlung der Oliven bei der Ernte und der Pressung, damit Nährstoffe und Aromen der Olive erhalten bleiben.

Das hellgrüne Kreta Öl wird aus den dort typischen Koroneiki Oliven kalt gepresst. Es ist ein sehr mildes, fruchtiges Öl mit leicht herben Tönen. Es eignet sich zum Würzen aller Gemüsearten, zu mediterranen Gerichten jeglicher Art sowie zu Fleisch- und Fischgerichten.

Art. 5532 Kreta

Kreta Öl
Natives Olivenöl extra



Menge: 500 ml

VK-Einheit: 12 Stk



La Lieutenante - Olivenöl aus Frankreich



Bereits seit 200 Jahren verarbeitet die Familie Bélorgey ihre eigenen Oliven auf 48 Hektar Land mitten in der Provence, im Vallée des Baux. Hier geht es nicht um Quantität, sondern um Qualität. Die vier verschiedenen Olivensorten, die für das Olivenöl zur Verwendung kommen, Grossane, Salonenque, Béruguette und Verdale, werden daher mühsam und vorsichtig von Hand geerntet und unmittelbar danach in einer modernen Ölmühle gepresst.

Durch die frühe Ernte im November schmeckt das Öl intensiv nach frischen Kräutern, Artischocken, Äpfeln und grünen Mandeln. Im Abgang spürt man den Hauch einer pfeffrigen Note. Es passt zu Fisch, Geflügel, frischem Gemüse und Salat, Ziegenkäse und Nudelgerichten.

Art. 5208 La Lieutenante

La Lieutenante Bio
Natives Olivenöl extra AOP



Menge: 500 ml

VK-Einheit: 6 Stk



O-Med - Olivenöl aus Andalusien



Inmitten der andalusischen Landschaft in der Nähe von Granada erstrecken sich die Olivenhaine der Familie Garcia soweit das Auge reicht. Über Generationen hinweg hat sich die Familie, heute geführt von den Geschwistern Paola und Juande, des spanischen Unternehmens dem Anbau von Olivenhainen gewidmet. Die langjährige Erfahrung, die liebevolle Pflege der Haine sowie das Engagement der Mitarbeiter machen es möglich eines der besten Olivenöle der Welt herzustellen.

Für seine Herstellung verwendet das spanische Unternehmen nur die neuesten Technologien um die maximale Qualität des Produktes zu garantieren, ohne die traditionellen Methoden des Anbaus und der Selektion der Oliven in den Hintergrund zu stellen.

2016 wurde die Sorte Picual von Stiftung Warentest (02/2016) als bestes getestetes Öl erkoren. 2017 wurde es dort wieder erwähnt, denn keines der 2017 getesteten Öle kam an die Qualität von O-Med heran.

Aber auch der Feinschmecker hatte beide Sorten in den Jahren zuvor auf Platz 2 prämiert.

Art. 5230 O-Med

Picual
Natives Olivenöl extra



Menge: 500 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5232 O-Med

Picual
Natives Olivenöl extra



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5158 O-Med

Picual
Natives Olivenöl extra



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 24 Stk



Art. 5231 O-Med

Arbequina
Natives Olivenöl extra



Menge: 500 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5233 O-Med

Arbequina
Natives Olivenöl extra



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5159 O-Med

Arbequina
Natives Olivenöl extra



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 24 Stk



Das kaltgepresstes Olivenöl, gewonnen aus Olivenfrüchten, die ausschließlich der Sorte „Arbequina“ angehören, zeichnet sich durch einen weichen Geschmack mit einem Hauch von Mandeln, grünem Apfel und frischen Kräutern aus. Durch seinen eleganten Geschmack ist dieses Öl zu Salaten, Gemüse oder weißem Fisch sehr zu empfehlen. Mehrfach prämiert, u.a. 2015 beim Feinschmecker auf Platz 2.

Castillo Canena - Olivenöl aus Andalusien



Das alte Schloss aus dem 16. Jahrhundert mit den Olivenhainen der Familie liegt im Tal des Guadalquivir in der Provinz Jaén. Die Ölbäume wachsen in friedlicher Stille heran, bewässert aus dem Río Guadiana Menor. Hier entstehen hervorragende Öle, die in der Verkostung Aromen sehr unterschiedlichen Charakters zeigen. Nur mit einer konstanten und gründlichen Kontrolle der reifenden Früchte ist es möglich, den optimalen Reifezeitpunkt der Ernte zu ermitteln. Die Oliven werden von Hand geerntet, schonend verpackt und innerhalb von maximal drei Stunden in die Ölmühle gebracht, wo sie umgehend gemahlen werden.

Art. 5166 Castillo Canena

Castillo Canena Arbequina
Natives Olivenöl extra



Das Olivenöl aus der Olivensorte Arbequina zeichnet sich durch seine Finesse aus. Es ist rund und ausgesprochen komplex bei bemerkenswerter aromatischer Intensität und viel Körper – doch vor allem seine besondere Fruchtigkeit in Aromen und Geschmack machen es zu einem herausragenden Öl. Man findet Aromen von Zitronenschale, Zitronenstrauch, Tomatenblätter und Olive. Mehrfach prämiert.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5167 Castillo Canena

Castillo Canena Picual
Natives Olivenöl extra



Castillo Canena, Picual, Family Reserve – Stiftung Warentest Sieger 2018 – ist im Geschmack intensiv-fruchtig, frisch, klar und duftend. Es besticht durch seine Noten nach, frisch geschnittenem Gras, Tomate, Tomatenpflanze, Kräutern, süßer Mandel und grüner Banane. Deutliche und sehr angenehme Bitterkeit und Schärfe im Abgang. Ein absolutes Weltklasse Olivenöl.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5194 Castillo Canena

Castillo Canena Picual
Biodynamisch



Exzellenz in „Demeter“ Qualität. Nicht umsonst ist das Olivenöl Olio Award Testsieger 2019 in der Kategorie „mittel-fruchtig“ und bei Stiftung Warentest 2020 unter den besten Ölen zu finden. Geschmacklich findet man herrlich fruchtige Noten nach grüner Olive, Olivenblatt, Tomate, Artischocke bis hin zu grüner Banane und aromatischen Kräutern wie Minze und Basilikum. Angenehme Bitternoten und Peperoncini-Schärfe im Nachhall. Langanhaltender Geschmack. Mehrfach prämiert.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Soler Romero - Olivenöl aus Andalusien



Das traditionsreiche Familienunternehmen Soler Romero produziert ausschließlich native Olivenöle extra in Bio Qualität in der eigenen Ölmühle in Alcaudete in der Provinz Jaen in Andalusien. In dessen Olivenhainen schwirren noch unzählige Insekten und zwischen den Bäumen gedeihen Gräser und Wildblumen. Der Grasschnitt bleibt liegen, was den Boden fruchtbar macht und ihn feucht hält. Chemische Mittel sind selbstverständlich tabu. Ein sorgfältiger Baumschnitt und eine frühe Ernte sorgen dafür, dass Schädlinge, wie die Olivenfliege, den Früchten nichts anhaben können. Soler Romero ist eine der wenigen spanischen Manufakturen die den Olivenanbau komplett ökologisch gestalten. Dabei sind alle Warenflüsse und Produktionsschritte transparent und rückverfolgbar.

Die Ölmühle liegt inmitten der eigenen Olivenhaine. Damit ist garantiert, dass die Oliven innerhalb von 3 Stunden frisch nach der Ernte verarbeitet werden und nicht (wie leider oft üblich) in Säcke verschnürt viele Stunden oder gar auch Tage auf die Pressung warten. Durch die schnelle Verarbeitung der Oliven wird deren Oxidationsprozess so gering wie möglich gehalten und die gesunden Inhalts- sowie Geschmacksstoffe bleiben erhalten.

Art. 5270 Soler Romero

First Day of Harvest, Bio Natives Olivenöl extra



Das Soler Romero „Erste Ernte“ aus der Picual Olive ist ein sehr intensiv fruchtiges, frisch und ausgewogenes Olivenöl mit einem Aroma nach grünen Oliven, frischem Gras, Artischocken und ein wenig Apfel. Die Bitterkeit ist deutlich aber nicht überlagernd. Das Öl hinterlässt einen langen und angenehmen Nachgeschmack. Es passt gut zu Salat, rohem und gegrilltem Gemüse, gegrilltem Fleisch, zu kräftigen Nudelgerichten und rustikalem Brot.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5271 Soler Romero

Soler Romero Picual, Bio Natives Olivenöl extra



Soler Romero Picual ist ein würziges Bio Olivenöl mit Noten nach frischem Gras, grünen Tomaten und Artischocken. Die Fruchtigkeit schmiegt sich angenehm an den Gaumen. Das Olivenöl besitzt deutlich herbe Noten und einen pfeffrigen Abgang.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5276 Soler Romero

Soler Romero Arbequina, Bio Natives Olivenöl extra



Soler Romero aus der Arbequina Olive ist mittel-fruchtig und lieblich am Gaumen. Es besitzt deutliche Noten nach grüner Banane, Mandel und Apfel. Ideal für den täglichen Gebrauch.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk





.....

Spezialöl

.....

Absim - Arganöl aus Marokko



Die exklusive Spezialität des Traditionsunternehmens Absim in Marokko ist das Arganöl. Es wird aus den Samen der Früchte des Arganbaumes, der nur noch im südwestlichen Marokko, im Atlasgebirge, einem Biosphären-Reservat der Unesco wächst, gepresst. Die nur noch seltenen und wertvollen Früchte, die mühsame Gewinnung des Öls, sein delikater Geschmack sowie seine zahlreichen therapeutischen Eigenschaften haben ihm auch den Namen "flüssiges Gold" verliehen.

Das Sammeln der Früchte und das mühsame Knacken der Nüsse erfolgt auch heute noch von Hand und wird traditionell von den marokkanischen Berberfrauen erledigt. Die Beschäftigung dieser Frauen trägt wesentlich zur Armutsminderung bei. Erst die Pressung der Samen erfolgt maschinell und ist somit hygienisch einwandfrei. Das marokkanische Öl der Berber ist mittlerweile auch bei uns sehr beliebt. Arganöl ist ein kraftvolles Öl und eignet sich für Süßspeisen, Kaltspeisen, Salate und warme Gerichte. Obwohl es sich gut erhitzen lässt wird es meist nur zur Aromatisierung verwendet. Oft reichen einige Tropfen des kostbaren Öls um Ihre Speisen geschmackvoll zu würzen.

Art. 5115 Absim

Bio Arganöl ungeröstet



Das ungeröstete Gourmetöl ist fein nussig im Geschmack. Es eignet sich zu süßen sowie deftigen Gerichten, aber auch zur kosmetischen Anwendung.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5116 Absim

Bio Arganöl geröstet



Das geröstete Arganöl zeichnet sich durch seine intensiv nussigen Aromen aus. Es eignet sich sowohl für Süßspeisen als auch deftige Gerichte.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Olivado - Avocadoöl aus Afrika



Die moderne Wissenschaft hat nachgewiesen, dass die Avocado eine der gesündesten Früchte ist, denn sie ist reich an wertvollen Nährstoffen, z.B. an Vitamin A, B1, B2, D, E, Carotinoide, Phytosterole, Lecithin, Folsäure, und einfach ungesättigten Fettsäuren (66%), die sich günstig auf die Senkung des Cholesterinspiegels auswirken. Zudem enthält das Avocadoöl 12% gesättigte Fettsäuren und den natürlichen pflanzlichen Stoff Beta-Sitosterin (950mg/100ml). Vor allem enthält Avocadoöl kein Eiweiß, Natrium, Cholesterin und keine Kohlehydrate. Die Früchte, die zur Herstellung des Öls dienen, werden in Neuseeland, Kenia oder Südamerika angebaut. Dort gedeihen sie in einer grünen und sauberen Umwelt. Avocadoöl extra zeichnet sich durch seinen unverkennbar milden Geschmack aus.

Art. 5118 Olivado

*Bio Avocadoöl kalt gepresst
Fairtrade*



Unverkennbarer, milder Geschmack. Das natürliche Aroma von delikaten Speisen wird betont. Besonders zu Fisch, Fleisch und asiatischen Gerichten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Berghofer - Kürbiskernöl aus der Steiermark



Seit nunmehr fast 100 Jahren auf das Pressen des wohlschmeckenden, hochwertigen, reinen steirischen Kürbiskernöls spezialisiert, darf sich die Berghofer-Mühle zu Recht als einer der renommiertesten Hersteller dieses wertvollen Nahrungsmittels schätzen. Prämierungen durch namenhafte österreichische Verkoster bestätigen den richtigen Weg der schonenden Röstung und des bewährten Stempelpressverfahrens. Die Kürbiskerne, der im Herbst typisch gelb-grünen steirischen Ölkürbisse, sind das Ausgangsprodukt für diese einzigartige und unverkennbare Ölspezialität.

Etwa 2,5 kg dieser schalenlos gewachsenen Kürbiskerne werden für 1 Liter steirisches Kürbiskernöl benötigt, wobei die Kürbiskerne gemahlen, schonend geröstet und gepresst

werden. Feiner, nussiger, warmer Duft kommt aus dem Pressraum der Berghofer Ölmühle, wo das steirische Kürbiskernöl, das „Schwarze Gold“ der Steiermark, gewonnen wird.

Ganz auf die traditionelle Art: Ein Motor betreibt die alte Steinmühle und Presse, Antriebsriemen zwischen flott dahin, in der Röstpfanne dampfen die Kerne und worauf es am meisten ankommt ist das Fingerspitzengefühl der meisterlichen Ölexperten. Kürbiskernöl ist frei von Cholesterin aber reich an essentiellen Fettsäuren und Vitamin E. Reichhaltig an Fettbegleitstoffen und Linolsäure wirkt es sich positiv auf die Gesundheit aus.



Art. 9061 Berghofer

Steirisches Kürbiskernöl
GGA



Dunkelgrünes, intensiv nussiges Öl. Passt zu deftigen Speisen wie Rohkostsalaten, Pellkartoffeln oder Tellerfleisch, sowie zu Vanilleeis.

Menge: 250 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Favorita - Trüffelöl aus dem Piemont



La Favorita Live-S.r.l. entstand in den 1950er Jahren in Cuneo. Seitdem werden immer nur die besten Rohstoffe auf einfache und natürliche Weise verarbeitet, um den puren Geschmack der Zutaten zu erhalten. Auch das natürlich aromatisierte Öl überzeugt mit seinem feinen Aroma den Kenner. Um den typischen Geschmack zu erzielen, werden über einen längeren Zeitraum Trüffel in Olivenöl eingelegt. Das Ergebnis ist ein sehr intensives Trüffelöl.

Eine köstliche Würze für Pasta, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln oder Ei, um ihnen den letzten Schliff zu geben.

Art. 5031 Favorita

Trüffelöl



Intensives Trüffelöl zum Würzen aller Speisen bei denen ein kräftiges Trüffelaroma erwünscht ist, wie Ei, Pasta und Kartoffelgerichte, etc.

Menge: 100 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Huilerie de Lapalisse - Nussöle aus Frankreich



Seit bereits 1898 schon werden in Lapalisse kulinarische Nuss- und Samenöle mit authentischem und nussigem Geschmack gepresst. Huileire de Lapalisse ist ein Familienunternehmen, das seine Prinzipien Authentizität, Tradition, Natur, Geschmack und Raffinesse von Generation zu Generation weitergegeben hat. Die Öle werden immer noch nach alter Tradition handwerklich hergestellt. Es werden nur die besten Kerne und Nüsse verwendet. Die Öle sind für alle Salate geeignet, bei denen ein nussiger Geschmack gewünscht wird.

Art. 5107 Lapalisse

Walnussöl, kalt gepresst



Typischer Walnussgeschmack, für Salate mit Balsamico oder Fruchtsessigen, zum Garen von Fisch und Fleisch, passend zu Käse und Süßspeisen.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5108 Lapalisse

Haselnussöl, kalt gepresst



Schmeckt intensiv nach Haselnüssen. Es eignet sich für Obstsalate, Saucen, Suppen, Süßspeisen, zum Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5109 Lapalisse

Traubenkernöl

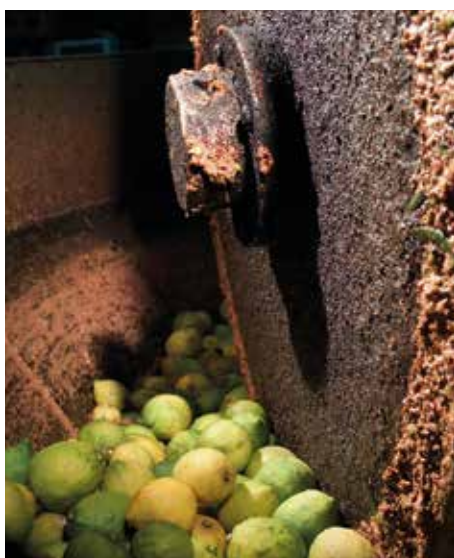


Aus den Kernen sonnengereifter Trauben. Fast neutral im Geschmack. Durch seine hohe Erhitzbarkeit wird es gerne zum Braten verwendet.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Agrumolio – Zitrus- und Würzöle aus Apulien



Schon seit 1928 wird bei Frantoio F.lli Galantino Olio Extra Vergine di Oliva produziert. Michele Galantino hat zusammen mit seinem Bruder in vielen Jahren einen der renommiertesten Betriebe Italiens in der Olivenölerzeugung aufgebaut. Im Norden Apuliens, in der Anbauzone um Bisceglie, werden so von Mitte Oktober bis Ende Dezember die Oliven per Handlese geerntet. Die Verarbeitung findet dann in großen Steinmühlen statt, indem die Oliven gemeinsam mit den Früchten oder Gewürzen kalt gepresst werden. Anschließend wird das Öl zentrifugiert, so dass sich das Fruchtwasser vom Öl trennt. Dadurch bleibt das Öl lange haltbar und frisch.

Art. 5542 Agrumolio

*Kräuteröl
kalt gepresst*

VERBESSERTER
REZEPTUR



Aus Oliven, Basilikum, Oregano, Thymian, Dill und Estragon gewonnen. Zum Würzen von Fleisch & Fisch, Salaten, Pizza, Pasta und Risotto.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5543 Agrumolio

*Zitronenöl
kalt gepresst*



Aus Oliven und frischen Zitronen gewonnen. Zum Würzen von Suppen, Fisch, Krustentieren, Salaten, Rohkost, weißem Fleisch und Soßen.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5544 Agrumolio

*Chiliöl
kalt gepresst*



Scharfes Würzöl. Wird durch Pressung von Oliven und frischen Peperoni gewonnen. Zum Würzen überall wo eine pikante Note erwünscht ist.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5545 Agrumolio

*Basilikumöl
kalt gepresst*



Aus Oliven und frischem Basilikum gewonnen. Zum Würzen von Tomaten & Mozzarella, Salaten, Pizza, Pasta und Risotto.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5546 Agrumolio

*Orangenöl
kalt gepresst*



Intensiver Orangengeschmack durch die gemeinsame Pressung von Oliven und frischen Orangen. Zu Fisch, Salaten, Rohkost und Fleisch.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5547 Agrumolio

*Knoblauchöl
kalt gepresst*



Wird durch Pressung von Oliven und frischem Knoblauch gewonnen. Es eignet sich besonders zum Verfeinern von Risotto, Pizza und Pasta.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5548 Agrumolio

*Trüffelöl
kalt gepresst*



Trüffelöl würzt Kartoffelsuppe, Kartoffelpüree, Eier, Pilzsalate, Käse, Filetsteak und passt zu zahlreichen Vorspeisen oder pur auf Pasta.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk





Aceto Balsamico di Modena
& Essig

Giusti - Aceto Balsamico di Modena



Giusti ist ein seit 1605 in Modena ansässiger Essighersteller, der sich auf nur wenige, aber hervorragende, natürlich hergestellte Essigsorten beschränkt. Giuseppe Giusti ist der erste Hersteller, der anlässlich der Landwirtschaftsausstellung 1863 von Modena ein Dokument herausbringt, das beschreibt, wie man einen „perfekten Balsamico-Essig“ erhält. Tatsächlich ist sein Balsamico so perfekt, dass Giusti offizieller Lieferant des Königs von Italien und des Königshauses von Savoyen war, was ihm heute noch das Privileg gibt, das königliche Wappen auf seinen Flaschen abzubilden. Giusti lagert seine Essige über mehrere Jahre in 8 verschiedenen, mittlerweile 400 Jahre alten Holzfässern, wobei der Essig bis zu zwei Drittel seines Volumens einbüßt. Während dieses langwierigen Prozesses reift der Essig immer weiter und erhält so sein weiches und edles Aroma.

Art. 5021 Giusti

Il Profumato
Aceto Balsamico
di Modena IGP
1 Medaille
(ehemals Oro Antico)



Giusti „Oro Antico“ ist ein aromatischer Balsamico mit einem leichten Holzaroma. Er ist ein ca. 6 Jahre gereifter säurebetonter und würziger Balsamico. Perfekt zu Pilzen, Linsen und zum Abrunden aller dunklen Saucen.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5309 Giusti

Il Classico
Aceto Balsamico
di Modena IGP
2 Medaillen



Kräftiger, spritziger Balsamessig, ausgewogen zwischen süß und sauer, mit balsamischen und hölzernen Aromen. Ca. 8 Jahre in Holzfässern gelagert.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5023 Giusti

Il Denso
Aceto Balsamico
di Modena IGP
3 Medaillen



„Il Denso“ ist ca. 12 Jahre holzfassgelagert (Eiche, Kastanie, Buche, etc.). Er ist dickflüssig mit fruchtigem Duft nach Erdbeeren und Aprikosen und einem sehr fein ausbalancierten Geschmack, der lange am Gaumen bleibt. Er passt gut zu gebratenem Gemüse, Meeresfrüchte, Mozzarella oder als Aperitif.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5305 Giusti

Quarto Centenario
Aceto Balsamico
di Modena IGP
 4 Medaillen



Noch dickflüssiger als il Denso! Über 15 Jahre gereift. Er hat eine sehr schön sämige Konsistenz und eine ausgeprägt süße Geschmacksstruktur. Im Bouquet versprüht er Aromen von geröstetem Kaffee, Tabak und Tönen von Holz.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 5310 Giusti**

Banda Rossa
Aceto Balsamico di Modena IGP
 5 Medaillen



20 Jahre gelagerter Balsamico mit schönen Holzfassnoten. Er wird mit einem gut gereiften Weinessig verschnitten, was sich im Geschmack durch das ausgewogene Verhältnis von Säure und Süße bemerkbar macht. Der „Banda Rossa“ ist ein angenehm fruchtiger harmonischer Balsamico mit Anklängen von Kräutern und Heidelbeere. Er eignet sich hervorragend zu Salaten und Eierspeisen, Saucen, gegrilltem Fleisch, Parmesan und getropfelt auf Erdbeeren.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4924 Giusti**

Il Bianco di Modena
Weißer Balsamico



Giusti verwendet zur Herstellung seines Condimento Bianco Trebbiano-Trauben, aus denen er einen besonders süßen Traubenmost gewinnt. Dieser wird anschließend mit hochwertigen Weißweinessigen vermischt und ca. 5 Jahre lang in französischen Eichenfässern ausgebaut. Dieses Verfahren bewahrt die fruchtigen und blumigen Aromen der Rebe und schafft durch den Kontrast zwischen dem niedrigen Säuregehalt und den süßen Noten von gelben Früchten und getrockneten Zitrusfrüchten eine sehr frische und süße Würze. Ein ausgezeichnete weißer Balsamico mit deutlich süßen Noten. Fast schon etwas dickflüssig. Ideal für die Zubereitung von rohem und gekochtem Gemüse, Obst und Desserts geeignet. Er ist säurearm und passt wunderbar zu allen Blattsalaten insbesondere zu bitteren Salatsorten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 5307 Giusti**

Aceto Balsamico tradizionale
extra vecchio



Nur auf Vorbestellung



Für den Giusti Tradizionale Aceto Balsamico dürfen, wie bei jedem anderen Tradizionale auch, lediglich die Reben, Trebbiano und Lambrusco verwendet werden. Ein Tradizionale extra vecchio muss genau 25 Jahre in Fässern reifen und wird nicht mit Weinessig verschnitten, um die Bezeichnung Extravecchio tragen zu dürfen. Der Prozess wird von einer unabhängigen Kommission streng überwacht, bis der Balsameessig auf den Markt kommt.

Der Extra Vecchio ist ein extrem komplexer Balsamico, charakterisiert von einem klaren und brillanten Braun, einer sirupartigen Konsistenz und einem harmonischen Aroma, das von den unterschiedlichen Hölzern, in denen er lagert, aufgenommen wurde.

Er lässt sich wunderbar mit gebratener Entenbrust, Thunfischsteaks, Roastbeef, Omelett oder Desserts kombinieren. Er sollte nicht auf Salat oder zum Kochen verwendet werden, da sich sonst die Aromenvielfalt nicht entfalten kann. Sein Aroma entwickelt sich am besten auf dem fertig zubereiteten Gericht.

Menge: 100 ml
VK-Einheit: 1 Stk

Giusti - Crema di Balsamico

Crema di Balsamico ist eine dickflüssige Creme aus konzentriertem Traubenmost und Balsamessig - veredelt mit dem Saft frischer Früchte oder mit Gewürzen. Die Crema ist eine delikate frische, süßliche Spezialität. Ideal für die Zubereitung von verführerischen Desserts, Eis und frischen Früchten und auch zur Verfeinerung von Salaten, Käse und Fleisch. Dank Dosierflasche lassen sich wunderschöne Dekorationen zaubern.

Art. 4925 Giusti

Crema di Aceto Balsamico
Himbeer



Dickflüssige Balsamico-Creme mit Himbeere zum Würzen und Garnieren von Salaten und als Topping für ausgefallene Desserts oder Eiscreme.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4926 Giusti

Crema di Aceto Balsamico
Feige



Dickflüssige Balsamico-Creme mit Feige zum Würzen und Garnieren von Salaten und Käse, als Topping für ausgefallene Desserts oder Eiscreme.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4928 Giusti

Crema di Aceto Balsamico
Trüffel



Die Balsamico-Creme mit Trüffel eignet sich vor allem zum Würzen und Garnieren von Eierspeisen, Kartoffelgerichten, Fleisch und Käse.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4929 Giusti

Crema di Aceto Balsamico
Zitrone



Säuerliche Balsamico-Creme mit Zitrone zum Würzen und Garnieren vor allem von Salaten, Eiscreme, Obstsalaten.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4930 Giusti

Crema di Aceto Balsamico
Granatapfel



Balsamico-Creme mit Granatapfel zum Würzen und Garnieren von Salaten und Käse, als Topping für ausgefallene Desserts oder Eiscreme.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4931 Giusti

Crema di Aceto Balsamico
Vanille



Tolle Creme für Süßspeisen. Zum Würzen und Garnieren von Kuchen, Gebäcke, Eiscreme, Obstsalaten und vielem mehr.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Cavalli - Balsamico aus der Reggio Emilia



Dieser Balsamico von Cavalli ist eine Ausnahme in der Reihe unserer Balsamicos: Er wird nicht in Modena hergestellt, sondern in der Reggio Emilia. Die Brüder Roberto und Giovanni Cavalli übernahmen die Acetaia von ihrem Vater Ferdinando. Er beschloss in der Nachkriegszeit die kleine Essigherstellung, die damals nur für den eigenen Gebrauch bestimmt war, zu vergrößern. Mit großer Leidenschaft sammelte er in der ländlichen Umgebung und Nachbarschaft alte Holzfässer und kaufte bei den vornehmsten Familien. Schon bald konnte er eine beachtenswerte hausgemachte Produktion beginnen. Seitdem wird eine kontinuierliche Verbesserung in der Produktion dieses besonderen Würzmittels angestrebt, wobei alte Traditionen erhalten bleiben. Die Produktion findet auch heute noch in klimatisierten Räumen statt, um die beste Voraussetzung für eine gute alkoholische Gärung und die langsamen und schwierigen aufeinanderfolgenden Essigoxidationen sowie die lange Reifung in den kleinen verschiedenen Holzfässern zu haben. Die Holzarten sind Eiche, Kastanie, Maulbeere, Kirsche und Wacholder. Häufig wird die Würze in kleinen Fässern aus Maulbeer- oder Kastanienholz vervollständigt. Sie werden ausschließlich aus gekochtem Trebbiano-Traubenmost hergestellt, dem niemals Verdickungsmittel, Konservierungsstoffe, künstliche Farb- oder Aromastoffe zugesetzt wurden.

Art. 250 Cavalli

*Cavalli
Aceto Balsamico di
Reggio Emilia*



Im Unterscheid zum klassischen Aceto Balsamico di Modena IGP, wird der Traubenmost von Cavalli, der in Fässern aus Eiche, Wacholder und Kirschholz reift, nicht mit einem Weinessig verschnitten. Es handelt sich also um reinen, vergorenem Traubenmost. Er ist etwas heller in der Farbe und von flüssigerer Konsistenz als ein klassischer Balsamico. Geschmacklich aber unvergleichlich: mild und zugleich aromatisch und würzig, mit angenehmer Holzfassnote. Ein Essig, der jeden Geschmack trifft. Er eignet sich roh zu Salaten, gekochtem Gemüse, in der Fleischzubereitung und in Soßen.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 251 Cavalli

*Cavalli
Aceto Balsamico di
Reggio Emilia*



Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Delizia Estense - Aceto Balsamico di Modena



Ganz in der Nähe von Sassuolo, der Wiege der Trebbiano-Traube, liegt das Castello Montegibbio auf einem sanften Hügel voller lieblicher Vegetation in 350 Meter Höhe. In diesem bevorzugten Landstrich, klima- und wärmebegünstigt, befindet sich die Acetaia Delizia Estense von Bertoni, der in seinem Unternehmen Innovation mit Tradition geschickt zu verbinden vermag. Die Trauben Trebbiano und Lambrusco Grasparossa gedeihen dort im eigenen Anbau, dank der perfekten geographischen Lage, wunderbar. Die verschiedenen, sehr alten Fässer, in denen der Essig gelagert wird, verleihen dem Balsamico seinen charakteristischen Geschmack und seine dunkle Farbe.

Art. 0206 Estense

Estense
Aceto Balsamico
di Modena IGP



Der Aceto Balsamico di Modena IGP ist circa 1 Jahr gelagert, besitzt einen hohen Mostanteil, ein würziges Aroma, unterlegt mit einer feinen Süße und ist für den alltäglichen Gebrauch geeignet.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0207 Estense

Estense
Aceto Balsamico
di Modena IGP



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0208 Estense

Estense Invecchiato
Aceto Balsamico
di Modena IGP



Dieser Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato verbringt seine Reifezeit in jährlich wechselnden Holzfässern solange bis er sein weiches, fast liebliches Aroma und seine hohe Dichte erlangt hat. Im Geschmack macht sich dies durch das sehr fein ausbalancierte Verhältnis von Säure und Süße bemerkbar. Er passt sehr gut zu Blattsalaten, Pilzgerichten, dunklen Saucen, Fleisch, geräuchertem Lachs, Tomate & Mozzarella und Antipastitellern mit gegrilltem Gemüse und Käse.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0209 Estense

Agrodolce
Condimento Alimentare
Weißes Balsamdressing



Für die Herstellung des Balsamdressings wird alter Weißweinessig Sauvignon DOCG mit einem alten Balsamico verschnitten. Der Balsamessig besitzt eine feine Süße, jedoch überwiegt die Säure. Ein sehr frischer Essig, hervorragend zu Sommersalaten und zum Beizen von Fisch und Fleisch.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0211 Estense

Agrodolce
Condimento Alimentare
Weißes Balsamdressing



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Santa Vigna - Aceto Balsamico di Modena



Seit dem Jahr 1600 produziert das Familienunternehmen Aceto Balsamico di Modena mit viel Liebe und Leidenschaft. Die ganze Erfahrung und Philosophie bezüglich der Qualität und Unverfälschtheit der Rohstoffe wurde von Generation zu Generation weitergegeben, um so eine beständige Qualität der Produkte garantieren zu können. Mittlerweile führt die Acetaia mehr als 3.000 Fässer aus edlem Holz, um den Essig optimal lagern zu können.

Art. 5560 Santa Vigna

Aceto Balsamico di Modena IGP 2



Vollfruchtiger, säurebetonter Balsamessig für den täglichen Gebrauch. Er eignet sich vor allem für würzige Salatdressings und Marinaden.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5570 Santa Vigna

Aceto Balsamico di Modena IGP 5



5 Jahre gereifter Balsamessig von leicht dickflüssiger Konsistenz mit komplexen Aromen. Ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5571 Santa Vigna

Aceto Balsamico di Modena IGP 8



8 Jahre gereift. Weiches, fast liebliches, vollmundiges und würziges Aroma, wobei die Süße die Säure überwiegt. Leicht dickflüssige Konsistenz.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Bellei – Aceto Balsamico di Modena



Um die Entstehungsgeschichte des Unternehmens „Bellei Luigi e Figli s.r.l.“ besser zu verstehen, müssen wir in das Jahr 1600 zurückgehen, als die Familie Bellei für die Verwaltung und die Kultivierung riesiger landwirtschaftlicher Flächen, die im Besitz der mächtigen lokalen Herren waren, verantwortlich war.

Genau in diesem Umfeld pflegte die Familie Bellei seit jeher die Liebe zum Balsamicoessig und widmete ihre langjährige Erfahrung der Produktion dieses einzigartigen Essigs aus Modena IGP. Daher produzierte Bellei anfangs nur für persönlichen Gebrauch. Seit dem späten neunzehnten Jahrhundert entstand eine schnell wachsende Nachfrage. Signor Bellei, Experte für Trauben und alle daraus hergestellten Produkte, hat seine ganze Erfahrung und Philosophie

bezüglich der Qualität und Unverfälschtheit der Rohstoffe an seine Tochter, die heute die Geschäfte führt, weitergegeben und garantiert so eine beständige Qualität der Produkte.

Art. 5572 Bellei

Condimento Bianco
Weißer Balsamico



Condimento Balsamico Bianco ist ein kräftig süßlicher Würzessig. Seine helle Farbe ist für viele Gerichte von optischem Vorteil.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5559 Bellei

Sua Maestà
Bio-Aceto Balsamico di Modena IGP



Der biologische Balsamessig ist ein lange in Eichenfässern gereifter Invecchiato. Er ist von intensiv brauner Farbe mit einem optimal ausgeglichenen, süßsauren Geschmack. Er vereint in sich „Eleganz, Charme, Originalität und Delikatesse“. Mit seiner außergewöhnlichen Dichte und der besonderen Süße eignet er sich besonders für gekochtes und gegrilltes Fleisch sowie für Fisch, Gemüse und Dressings. Bestens geeignet auch zum aromatisieren von frischem Obst und zu Käse.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5574 Bellei

Aceto Balsamico Tradizionale
12 Jahre

Nur auf Vorbestellung



Das 12 Jahre gereifte Original! Der dickflüssige Aceto Balsamico Tradizionale reift innerhalb von 12 Jahre in verschiedenen Holzfässern heran. Es ist ein purer vergorener Traubenmost.

Menge: 100 ml
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 5575 Bellei

Aceto Balsamico Tradizionale extra vecchio
25 Jahre

Nur auf Vorbestellung



Eine wahre Delikatesse, wie sein jüngerer Bruder. Durch die erheblich längere Reifezeit jedoch erinnert er fast schon an Honig. Dieser Balsamico wird nur noch tröpfchenweise verwendet.

Menge: 100 ml
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 5577 Bellei

Crema all' Aceto Balsamico
di Modena



Dickflüssige Creme aus konzentriertem Traubenmost und Balsamessig. Sie eignet sich zum Dekorieren von Desserts, Obstsalaten, Eis, und vielem mehr.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Acetaia Leonardi – Aceto Balsamico di Modena



Um einen ausgezeichneten Aceto Balsamico herzustellen, braucht man in erster Linie Leidenschaft, Hingabe und das alte Wissen von nunmehr 4 Generationen. Die Familie Leonardi begleitet den Produktionsprozess des Balsamicos bis er seinen optimalen Reifezustand erreicht hat. Es werden nur Trauben aus eigenem Anbau (ca. 7 Hektar) in der Region um Modena verwendet. Die Trauben werden sehr vorsichtig gepresst, um einen reinen Traubenmost zu erhalten. Dieser wird anschließend gekocht, dann fermentiert und schließlich zu Essig vergoren, der dann in Fässern gelagert wird und reifen kann. Unter den Dächern des alten Hofes aus dem 19. Jahrhundert liegen 2000 Fässer aus wertvollem Eichen-, Kastanien-, Kirsch-, Eschen-, Maulbeerbaum- und Wacholderholz gefüllt mit dem

"schwarzen Gold", wie es die Familie nennt. Bei der Reifung des Essigs nimmt er die Aromen der verschiedenen Holzsorten in sich auf. Bei Leonardi enthält der Aceto Balsamico di Modena IGP Traubenmost, normalerweise nie weniger als 80% und Weinessig. Das macht den Aceto Balsamico von Leonardi einzigartig und unverwechselbar in seinem Aroma.

Art. 4900 Acetaia Leonardi

*Classico - 1 Medaille
Aceto Balsamico
di Modena IGP*



Junger Balsamico für den täglichen Gebrauch. Trotz seiner kurzen Reifung ist schon eine angenehme Süße zu schmecken. Passt zu Salaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4901 Acetaia Leonardi

*2 Medaillen
Aceto Balsamico
di Modena IGP*



Circa 4 Jahre gereift. Feiner Balsamico mit weicher Säure für Salate, Chicoree, Gemüse und vielem mehr.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4920 Acetaia Leonardi

*3 Medaillen
Aceto Balsamico
di Modena IGP*



Wohl ausgewogene Balance zwischen Süße und Säure. 6 Jahre gereift. Genau richtig für den gehobeneren Anspruch bei täglicher Verwendung.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4902 Acetaia Leonardi

*4 Medaillen
Aceto Balsamico
di Modena IGP*



8 Jahre gereifter, deutlich süßer, schon leicht sämiger Balsamico mit feiner Säure zum Verfeinern von feinen, delikaten Speisen.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4300 Acetaia Leonardi

*Condimento Balsamico Bianco
(5 Travasi)*



Runder und süßlicher weißer Balsamico mit spürbarer Dichte. Er ist säurearm und passt zu allen Blattsalaten oder auch Bittersalaten.

Menge: 100 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4918 Acetaia Leonardi

*Condimento Bianco con Vaniglia
Weißer Balsamico mit Vanille*



Ein sehr feiner, süßlicher Balsamico mit einem schönen Aroma durch die eingelegte Vanilleschote aus Madagaskar. Perfekt zu Tomaten!

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4894 Acetaia Leonardi

Condimento Bianco con Sgalogno
Weißer Balsamico mit Schalotten



Der weiße Balsamico mit Schalotten ist ein ganz milder und süßlicher Balsamico mit dem Geschmack von Schalotten. Er ist säurearm und passt zu allen Blatt- und Bittersalaten ebenso wie hervorragend zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Parmesankäse.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Conte de Cesare – Aceto Balsamico di Modena



Bei Aceto Balsamico di Modena gibt es viele feine Unterschiede in Geschmack, Dichte und Farbe, die sich maßgeblich auf die Qualität auswirken. Damit Sie den Aceto Balsamico di Modena finden, der für Ihre Ansprüche ideal ist, hat CONTE DE CESARE mit Unterstützung des italienischen Zentrums für Verkostungsstudien und Training (CSQA) vier Qualitätsgrade für Balsamico Essig aus Modena aufgestellt. Jeder Qualitätsgrad steht für eine bestimmte Verwendungsweise. Die von CSQA eingeführte Produktzertifizierung garantiert, dass jede Flasche dem Qualitätsgrundsatz für Ihre Klassifizierung entspricht.

Art. 0214 Conte de Cesare

Aceto Balsamico di Modena IGP
1 Weinblatt



Ein Balsamico von klassischer Qualität – leicht und ein wenig säuerlich. Für die tägliche Verwendung, z.B. für Salatdressings.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0215 Conte de Cesare

Aceto Balsamico di Modena IGP
Antico, 3 Weinblätter



Der Antico zeichnet sich vor allem durch seinen harmonischen, würzigen Geschmack und seine cremige Dichte aus.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0216 Conte de Cesare

Aceto Balsamico di Modena IGP
Esclusivo, 4 Weinblätter



Besonders dickflüssiger und aromatischer Aceto von dunkelbrauner Farbe. Lange Reife im Faß. Weicher, süßer und ausgewogener Geschmack.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 0219 Conte de Cesare

Salsa all'Aceto Balsamico
Balsamicocreme



Konzentrierte, hocharomatische, sirupähnliche Sauce mit Balsamico. Die sämige Konsistenz erleichtert das Dekorieren feinsten Gerichte.

Menge: 150 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Acetaia Murani - Fruchtestige aus Modena



Zwischen den weltbekannten Produzenten von Parmaschinken, Parmesankäse und Ferrari hat sich 1909 die Familie Murani niedergelassen, um das flüssige Gold der Region, Aceto Balsamico, herzustellen.

Die Acetaia Murani wurde seitdem von Generation zu Generation weitergegeben, immer mit dem Bestreben altüberlieferte Herstellungsprozesse mit Innovationen zu vereinen.

So entstand eine Serie von wundervoll aromatischen Fruchtestigen, auf der Basis des qualitativ einzigartigen Traubenmostes, der zur Herstellung des Aceto Balsamicos benötigt und der nur aus den dort wachsenden Trebbiano- und Lambruscotrauben hergestellt werden darf. Der Traubenmost wird mit Fruchtsaft und sorgfältig selektierten, natürlichen Aromen vermischt.

Der Anwendung sind keine Grenzen gesetzt, denn die Balsamessige lassen sich nicht nur für Salate und Tomate & Mozzarella verwenden, sondern zu Käse, Fleisch, Fisch, Pasta, Obstsalaten, Süßspeisen und sehr vielem mehr.

Art. 5145 Acetaia Murani

Calamansi-Orangenbalsam



Süß-sauer mit intensivem Calamansi-Orangengeschmack. Die Calamansi-Orange ist eine ursprünglich in China natürlich entstandene Verwandte der Mandarine. In diesem fruchtigen Balsamessig finden sich durch diese exotische Frucht Aromen von Mandarine, Orange und Limette wieder. Zum Würzen von Salat, Gemüse und Obst, Glasieren von Fleisch oder Saucen aller Art. Als Schuss in den Prosecco! Aus 100% natürlichen Zutaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5146 Acetaia Murani

Mangobalsam



Süß-sauer mit intensivem Mangogeschmack. Zum Würzen von Salat, Gemüse und Obst, Glasieren von Fleisch oder Saucen aller Art. Als Schuss in den Prosecco! Aus 100% natürlichen Zutaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5147 Acetaia Murani

Tomatenbalsam



Süß-sauer mit intensivem Tomatengeschmack. für Tomaten & Mozzarella, Salate, zum Verfeinern von Eintöpfen, Suppen, Saucen und Nudelsalaten, zum Marinieren von Gemüse, Fleisch und Geflügel. Dazu passt sehr gut: Basilikum-, Knoblauch-, Orangen- oder Olivenöl. Aus 100% natürlichen Zutaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 5255 Acetaia Murani*Cranberrybalsam*

Dieser fruchtige, süß-saure Cranberrybalsam passt perfekt im Dressing für frische Sommersalate, besonders zu Rucola oder Feldsalat. Zum Abschmecken von Apfel-Rotkohl, zum Glasieren von Fleischgerichten, als Glasur über Vanillepudding und Eiscreme, Obstsalaten, Joghurt und Panna Cotta.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 5256 Acetaia Murani***Feigenbalsam*

Der Feigenbalsam verleiht der klassischen Salatsauce eine fruchtige, süß-saure Note und passt insbesondere zu Salaten mit Käse. Auch geeignet für Gemüsegerichte, Couscous-Salat oder Käseplatten. Auch sehr empfehlenswert zum Glasieren von Käsekuchen oder über Vanillepudding. Aus 100% natürlichen Zutaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 5257 Acetaia Murani***Granatapfelbalsam*

Der Granatapfelbalsam passt ideal zu bunten und fruchtigen Salaten, ist bestens geeignet um Gemüse exotisch zu würzen oder um Marinaden für Grillfleisch und Fisch anzurühren. Auch geeignet zum Abrunden von Desserts wie Pudding und Eiscreme oder zum Glasieren von Obstsalat. Aus 100% natürlichen Zutaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 5258 Acetaia Murani***Himbeerbalsam*

Ein toller Balsamessig, besonders zu Rucola oder Feldsalat. Passt auch gut zu Spargel oder Desserts mit Pudding und Eiscreme. Auf Partys ist der Balsamessig der Hit, wenn man ein paar dosierte Tropfen in den Prosecco gibt. Auch erfrischend in einem Glas Mineralwasser.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 5259 Acetaia Murani***Apfelbalsam*

Der süß-saure, intensiv schmeckende Apfelbalsam ist ein Allroundtalent. Er passt zu Käse, Rohkostsalaten, Feldsalat mit gebratenen Apfelspalten, Walnüssen und Ziegenkäse, Rote-Beete-Salat, Rotkohl mit Äpfeln, geschmortem Gemüse aus dem Ofen, Suppen aus Kürbis & Apfel, aber auch über Süßspeisen wie Eis, Pudding, Obstsalat hervorragend. Aus 100% natürlichen Zutaten.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 6 Stk



Rosé Balsamico von Mussini - Modena



Die Familie Mussini widmet sich seit dem Jahre 1909 der Kunst des Balsamessigs aus Modena. In jenem Jahr wurden die ersten Flaschen unter dem Dach der Manufaktur in Magreta, Modena produziert und eingelagert.

Heute, nach mehr als einem Jahrhundert, produziert Mussini kostbaren Balsamico nach überlieferter Tradition und nach innovativen und zertifizierten Methoden. Die Firma folgt nicht den Wegen der industriellen Großproduktion,

sondern sieht seinen Fortschritt im ständigen Experimentieren und in der Veränderung. Die ausgesuchten Produkte von Casa Mussini bereichern die Lebensfreude der Menschen und die Esskultur Italiens. Denn Mussini pflegt eine Philosophie, die auf Exzellenz und Authentizität basiert und die durch Leidenschaft und geduldiger Arbeit getragen wird, um so das Besondere zu erschaffen.

Art.1115 Mussini

*Emozione N° 12
Rosé Balsamessig*

WELT
NEUHEIT



Dank des innovativen Geistes von Inhaber Giorgio Benedetti dürfen wir hier den ersten Rosé Balsamessig der Welt vorstellen. Der edle und süß-saure Rosé Balsamessig verführt den Gaumen. Und das nicht kurzweilig, sondern intensiv und lang anhaltend. Der Emozione N° 12 Rosé ist ein leidenschaftlicher Begleiter zu gekochtem Gemüse, gedämpftem Fisch, Meeresfrüchte und hellem Fleisch und versprüht eine frische Note. Er ist zudem ein wenig dickflüssig und dank seiner zart rosa Farbe ein echter Hingucker.

Menge: 250 ml

VK-Einheit: 6 Stk



O-Med - Spanischer Weinessig



Der Chardonnay Weinessig von O-Med ist ein auf traditionelle Weise hergestelltes Produkt, für dessen Fertigung ein exzellenter Chardonnay Weißwein ausgesucht wurde. Eine behutsame, zwölfmonatige Reifung in französischen Eichenfässern verleiht diesem, nach dem traditionellen Schützenbach-Verfahren hergestellten, Erzeugnis den besonderen und einzigartigen Geschmack. Nur sehr wenige Weißweinessige durchlaufen diesen Prozess - nur diejenigen, bei denen Vollendung und höchste Raffinesse angestrebt werden: leichte Säure, intensives und tiefes Aroma, feine Süße und die typischen Geschmackseigenschaften des Chardonnay Weines werden hier vereint.

Art. 5451 O-Med

Weißweinessig aus Chardonnay



Die leichte Säure, die wiedergegebenen Nuancen des Weinessiges und der Duft lassen sich mit den verschiedensten kulinarischen Kreationen in Einklang bringen. Dem Essig wird frischer Traubenmost zugefügt, um ihn geschmacklich abzurunden und zu süßen.

Menge: 500 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5452 O-Med

Weißweinessig aus Chardonnay



Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5455 O-Med

Apfelessig



Hergestellt aus dem Saft von perfekt gereiften Äpfeln und Apfelessig aus spanischem Apfelwein. Intensives Apfelaroma, milde Säure.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5454 O-Med

Rotweinessig aus Cabernet Sauvignon



Ein lieblicher, fruchtiger Rotweinessig mit zarten Holznoten. Die Säure, der Geschmack und der Duft lassen sich mit den verschiedensten - von alltäglichen bis hin zu kreativsten - kulinarischen Kreationen in Einklang bringen.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5130 O-Med

Pedro Ximenez Weinessig



Der spanische Sherryessig aus der Traubensorte Pedro Ximenez wird 10 Jahre in amerikanischer Eiche gelagert. Vollaromatisch und süßlich wie er ist, macht er jedes Gericht zu einem Gedicht.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 5131 O-Med

Moscatel Weinessig



Lieblicher, natürlicher, fruchtiger Weinessig aus der Moscatel Traube. Dem Essig wird frischer Traubenmost zugefügt, um ihn geschmacklich abzurunden und zu süßen.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 9 Stk



Soler Romero - Spanischer Bio-Weinessig



Soler Romero ist bekannt für sein außergewöhnlich und oft prämiertes Olivenöl aus ökologischem Anbau. Zu einem guten spanischen Olivenöl braucht es auch einen guten spanischen Essig. Daher produziert Soler Romero auch passende Essige in Bio-Qualität.

Art. 5273 Soler Romero

Bio-Vinagre Balsámico Blanco



Um den weißen Bio Balsamico herzustellen, wird der Traubenmost der Rebsorten „Pedro Ximenez“ und „Malbec“ langsam und schonend bei niedriger Temperatur gekocht. Anschließend wird Weißweinessig hinzugefügt, um den süß-sauren Geschmack auszubauen. Auf Zugabe von Zucker, Karamell oder Sirup wird komplett verzichtet. Alles ist, wie es die Natur vorgesehen hat.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5274 Soler Romero

Bio-Vinagre de Jerez Sherryessig PDO



Biologischer Sherry Essig aus Andalusien. Er reift in Eichenfässern und besitzt ein reichhaltiges Aroma. Leichte Noten von Eiche und gereiftem Wein lassen den Sherry Essig weich und ausgewogen schmecken. Die Säure liegt bei 7%. Der Sherry Essig besitzt eine geschützte Ursprungsbezeichnung (PDO Jerez), welche die Echtheit des Essigs garantiert.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5275 Soler Romero

Bio-Vinagre Balsámico



Der Bio Balsamico von Soler Romero reift 5 Jahre im Eichenfass. Er ist süßsauer im Geschmack und besitzt Noten von geröstetem Kaffee, Karamell und Eichenfass. Es wird kein Zucker, Sirup oder Karamell hinzugefügt. Für den Traubenmost werden die Rebsorten Pedro Ximenz und Malbec verwendet.

Menge: 250 ml
VK-Einheit: 12 Stk





*Pasta,
Hülsenfrüchte & Risotto*

Pasta Sgamaro - Hartweizenpasta



Das Familienunternehmen Pasta Sgamaro aus Apulien hat das Projekt "Italienischer Hartweizen" mit dem Ziel ins Leben gerufen, Pasta mit hochwertigstem Hartweizen ausschließlich aus italienischem Anbau herzustellen. Die Firma arbeitet nur mit wenigen landwirtschaftlichen Betrieben Ihres Vertrauens zusammen, um auf diese Weise die Qualität des Hartweizens, der auf kontrollierten Feldern reift, ständig zu verbessern. Es wird nur Hartweizen bester Proteinqualität ausgewählt. Die Qualität der Gluten, die sich durch einen hohen Grad an Festigkeit auszeichnet, spielt eine wesentliche Rolle bei der Teigbereitung, ebenso wie die Verwendung von Bronze-Matrizen. So erhält man wenig klebrige Nudeln mit einem guten Biss, einer geringen Klumpung und einer optimalen Kochfestigkeit. In den Kornspeichern im apulischen Tafelland, der zweitgrößten Ebene Italiens nach der Poebene, erfolgt die Konservierung ausschließlich über die Kühlung in kontrollierter Atmosphäre. Die Auswahl der besten Korngröße garantiert den perfekten Feuchtigkeitsgehalt und einen hohen Anteil an Carotinoiden, die der Pasta auf natürliche Weise die Farbe der Sonne verleihen. Die langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen macht es möglich, die organoleptischen und Proteineigenschaften des Hartweizens perfekt zu erhalten.

Art. 4304 Pasta Sgamaro

Orecchiette Nr. 42
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4305 Pasta Sgamaro

Gnocchetti sardi Nr. 27
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4306 Pasta Sgamaro

Reginette Nr. 11
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4307 Pasta Sgamaro

Mille righe Nr. 54
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4308 Pasta Sgamaro

Fusilli Nr. 93
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4309 Pasta Sgambaro

Spaghetti Nr. 5
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4310 Pasta Sgambaro

Penne rigate Nr. 91
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4311 Pasta Sgambaro

Farfalle Nr. 65
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4312 Pasta Sgambaro

Lumache Nr. 53
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4314 Pasta Sgambaro

Bavette Nr. 14
Hartweizenpasta



Menge: 500 g
VK-Einheit: 16 Stk



Campofilone - Eierpasta mit hohem Ei-Anteil

Campofilone ist ein kleines Dorf mittelalterlichen Ursprungs, das von einem grünen Hügel auf die Adria blickt. Die dort ansässige Familie Marilungo garantiert seit 1912 höchste Qualität bei der Produktion von Eiernudeln.

Die Marilungo-Nudeln werden durch erste Extraktion von grobem Grieß aus Hartweizen hergestellt, der in den Marken, Umbrien und der Toskana angebaut wird. Die Eier stammen alle von Hühnern, die am Boden aufgezogen werden. Die Verarbeitung erfolgt in einem handwerklichen Verfahren, wobei einige Phasen noch von Hand ausgeführt werden. Nach dem Mischen und Schneiden erfolgt das Legen, Trocknen und Verpacken von Hand, wie es eine Hausfrau zu Hause tun würde.

Der Teig wird so lange bearbeitet, bis ein dünnes Blatt entsteht, dann in verschiedene Breiten geschnitten und auf Papierbögen gelegt. Die Trocknung erfolgt langsam und allmählich. In dieser Phase verliert der Teig 40 % seines Gewichts, wodurch ein Produkt mit hoher Ausbeute (250 g für 4 Portionen) erzielt werden kann.

Während des Kochens, das weniger als zwei Minuten dauert, gewinnt der Teig sein Gewicht zurück und behält gleichzeitig seine ernährungsphysiologischen und organoleptischen Eigenschaften.



Art. 4270 Campofilone

Maccheroncini
Eierpasta



Die Maccheroncini Eiernudel wird handwerklich hergestellt und besitzt einen dünnen Durchmesser. Am besten harmonisieren Soßen auf Geflügelbasis wie beispielsweise Hühnchenragout in Weißweinsoße.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4271 Campofilone

Fettuccine
Eierpasta



Fettuccine finden ihren Ursprung in der toskanischen Küche. Sie kommen geschmacklich am besten zur Geltung, wenn man sie mit deftigen Fleisch- oder Bratensoßen zubereitet.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4272 Campofilone

Chitarra
Eierpasta



Die Chitarra (Gitarre) erhielt ihren Namen durch die Art der Herstellung. Denn der Nudelteig wird durch eine Maschine gedrückt, welche den Seiten einer Gitarre ähnelt. Sie ist quadratisch geschnitten und besitzt nur einen Durchmesser von 1 mm. Die Eiernudeln passen hervorragend z. B. zu feinem Hühnchen Ragù.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4273 Campofilone

Tagliatelle
Eierpasta



Die Tagliatelle stammt ursprünglich aus Bologna. Sie ist etwas breiter als die Fettuccine und wird genauso wie diese mit deftigen Fleischsoßen gegessen. In Bologna wird sie traditionell mit einer Sauce Bolognese gegessen.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4274 Campofilone

Pappardelle
Eierpasta



Die Pappardelle ist ca. 1 cm breit. Sie besitzt mit gut einem Drittel, einen hohen Ei-Anteil und ist daher sehr voll im Geschmack. Besonders gerne wird diese Nudelform zu Wildgerichten serviert.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4276 Campofilone

Quadrucchi
Eierpasta



Perfekte Suppennudeln in quadratischer Form. Ideal in Hühner-, Rinder oder Gemüsesuppe.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4275 Campofilone

Paglia e fieno
Eierpasta



Übersetzt bedeutet Paglia e Fieno „Stroh“ und „Heu“. Das liegt daran, dass diese Eiernudel aus grünen und gelben Nudeln besteht. Während die gelbe Sorte identisch zur klassischen Eiernudel ist, wird der grünen Sorte Spinat hinzugefügt. Diese Nudelart schmeckt besonders gut zu feinen Sahne-, Pilz- und Gemüsesoßen.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4279 Campofilone

Fettuccine mit
Steinpilzen
Eierpasta



Die Fettuccine ist mit getrockneten Steinpilzen verfeinert. Besonders gut mit Ragù di Cinghiale (Wildschwein) oder einer Sahnesauce.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4278 Campofilone

Fettuccine mit
Peperoncino
Eierpasta



Diese Fettuccine ist mit Peperoncino verfeinert und für die Fans der scharfen Küche bestimmt. Perfekt geeignet für eine aromatische Pasta al Aglio e Olio.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4280 Campofilone

Tagliatelle mit
Trüffel
Eierpasta



Eier und Trüffel harmonieren auf ganz natürliche Weise wunderbar miteinander. So natürlich auch bei diesen Eiernudeln, welche mit Trüffeln veredelt wurden.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Art. 4269 Campofilone

Tagliolini mit Tinte
vom Tintenfisch
Eierpasta



Diese Tagliolini Eiernudel wurde mit Tintenfischfarbe verfeinert, wovon die dunkle Farbe rührt. Sie lassen sich gut mit Tintenfisch, Scampis, Muscheln, Krabben und Fischsaucen kombinieren.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 16 Stk



Dalla Costa - Hartweizenpasta



Dalla Costa ist ein in dritter Generation geführter Familienbetrieb, der auf Sonderformen und -packungen spezialisiert ist. Der Erfolg liegt in der Qualität der Produkte, die nach alten Rezepten und mit besten Zutaten hergestellt werden. Dalla Costa Pasta besteht zu 100 % aus feinstem Hartweizen. Für die Herstellung werden Formen aus Bronze verwendet.

Bronzeformen, hoher Druck und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen erzeugen eine Pasta mit rauer Oberfläche und hervorragender Kochfestigkeit.

Diese zarte, duftende und formstabile Pasta ist italienische Lebensart pur.

Art. 4235 Dalla Costa

Penne al Peperoncino Hartweizenpasta



Traditionelle Pasta aus Hartweizengrieß mit scharfen Peperoni – mit feiner, leichter Chili Note. Sie sind scharf, aber nicht zu scharf.

Menge: 500 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4236 Dalla Costa

Conchiglie 5-farbig Bunte Hartweizenpasta



Fünffarbige Pasta aus Hartweizengrieß mit schwarzer Karotte, Spinat, Rote Beete und Gelbwurz – eine bunte Tüte „Muschelnudeln“.

Menge: 500 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4237 Dalla Costa

Fusilli al Pomodoro e Oregano Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Pasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Oregano – eine bunte Tüte mit „Spiralnudeln“

Menge: 500 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4238 Dalla Costa

Penne tricolori Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Pasta aus Hartweizengrieß mit scharfen Peperoni, Gelbwurz und schwarzer Karotte – die „Dreifarben-Stifte“ sind mittelscharf.

Menge: 500 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4239 Dalla Costa

Strozzapreti Peperoncino & Basilico Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Pasta aus Hartweizengrieß mit scharfen Peperoni und Basilikum – die „Röllchennudeln“ sind mittelscharf.

Menge: 500 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4241 Dalla Costa

Bio - Disney's Mickey Mouse Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige BIO-Pasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – die große Welt von Walt Disneys Micky Mouse auf dem Pastateller!

Menge: 300 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4242 Dalla Costa

Bio - Disney's Princess Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige BIO-Pasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – die große Welt von Walt Disneys Prinzessinnen auf dem Pastateller!

Menge: 300 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4244 Dalla Costa

Bio - Disney's Cars
Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige BIO-Pasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat. Bunte Motivnudeln vom Disney-Film Cars.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4228 Dalla Costa**

Teddy Pasta
Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Kinderpasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – die Pasta mit lustigen Teddymotiven.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 24 Stk

**Art. 4229 Dalla Costa**

Travel Pasta
Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Kinderpasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – die Pasta mit Flugzeug-, LKW- und PKW-Motiven.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 24 Stk

**Art. 4230 Dalla Costa**

Zoo Pasta
Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Kinderpasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – bunte Pasta mit lustigen Zoomotiven.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 24 Stk

**Art. 4233 Dalla Costa**

Christmas Pasta
Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige, handwerklich hergestellte Pasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – bunte Weihnachtspasta mit Baummotiven.

Menge: 500 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4231 Dalla Costa**

Love Pasta
Bunte Hartweizenpasta



Dreifarbige Pasta aus Hartweizengrieß mit Tomate und Spinat – bunte Pasta mit Herzmotiven. Perfekt um Valentins- oder Hochzeitstag.

Menge: 500 g
VK-Einheit: 12 Stk



Favorita - Eierpasta aus dem Piemont



Seit einiger Zeit widmet sich die italienische Firma La Favorita Fish mit Leidenschaft, Professionalität und handwerklicher Herstellung, nach alten Methoden und Rezepten der feinen italienischen Küche des Piemont. Alle Produkte werden ohne Zusatz von Konservierungsmitteln hergestellt. Die Eierteigwaren werden bei La Favorita Fish wie selbst gemacht zubereitet, mit sorgfältig ausgewähltem Hartweizengrieß und nur frischen Eiern, die ihnen die unverkennbare gelbe Färbung verleihen. Diese Teigwaren werden gewalzt und bei niedriger Temperatur langsam getrocknet – wie die natürliche Trocknung bei hausgemachten Teigwaren.

Art. 4323 Favorita

Tajarin all' uovo
Eierpasta



Der Begriff Tajarin ist piemontesisch und leitet sich ab von Tagliarini (die Feingeschnittenen). Es geht um nur millimeterbreite dünne Eierbandnudeln, die typisch sind für die Langhe und das Monferrato.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 15 Stk



Art. 4324 Favorita

Pappardelle all' uovo
Eierpasta



Die Pappardelle sind sehr breite italienische Bandnudeln, die üblicherweise mindestens einen Zentimeter breit sind. Die Herkunftsregion der Pappardelle ist vermutlich die Toskana, wo sie mit Ragùs, wie zum Beispiel dem Ragù Cinghiale (Wildschweinhack) serviert werden.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 15 Stk



Art. 4325 Favorita

Tagliatelle all' uovo
Eierpasta



Die Tagliatelle sind eine Art Bandnudel und sind die klassische Pasta aus der Region Emilia-Romagna. Die einzelne Nudel ist wie ein langes flaches Band geformt, den Fettuccine ähnlich, nur etwas breiter.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 15 Stk



Alfonso Fortunati – Hülsenfrüchte aus Umbrien



Der landwirtschaftliche Betrieb ist ins zauberhafte Naturschutzgebiet des Flusses Nera eingebettet im "Valnerina-Gebiet" (Umbrien), umgeben von Bergen und jahrhunderte alten Wäldern. Dort werden Hülsenfrüchte und Getreide angebaut. Der Betrieb zeichnet sich durch seine umweltfreundliche Praxis aus. Da das Anbaugebiet der Hülsenfrüchte und des Getreides am Fuße von Bergen liegt, ist es aufgrund seiner Unebenheiten oft beschwerlich zu bewirtschaften. Dies setzt Geschick, Liebe und Wissen vom Rhythmus der Natur voraus. Ausschlaggebend sind vor allem die Auswahl der Saat und die richtige Saatzeit. In der Regel wird die Saat aus früheren Ernten mit dem Ziel eingesetzt, eine heimische Auslese zu schaffen. Die Ernte wird auf dem Feld auf natürliche Weise getrocknet. Auf jeder Verpackung steht die Zubereitung, sowie ein Rezept beschrieben.

Art. 4410 Alfonso Fortunati

*Ceci umbri
Kichererbsen*



Die Kichererbsen sind leicht nussig und mehlig kochend, behalten aber auch im gegarten Zustand ihre Form.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4412 Alfonso Fortunati

*Zuppa rapida
Schnelle Suppe*



Eine Mischung verschiedener Bohnensorten. Durch das Hinzufügen einiger Zutaten wird schnell eine köstliche Suppe zubereitet.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4413 Alfonso Fortunati

*Zuppa Contadina
Rustikale Bauernsuppe*



Basis für eine typisch italienische Bauernsuppe mit verschiedenen Bohnen. Einfach nach Packungsanweisung zubereiten. Fertig!

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4414 Alfonso Fortunati

*Lenticchie Umbre
Linsen*



Die Linsen müssen nicht eingeweicht werden und bleiben beim Kochen bissfest. Sie haben ein nussiges Aroma. Für warme und kalte Speisen.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4415 Alfonso Fortunati

*Fagioli Occhio
Augenbohnen*



Die milden, süßlichen Augenbohnen verwendet man für Suppen, Salate oder Eintöpfe. Die Kochzeit beträgt ca. 40-60 Minuten.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4416 Alfonso Fortunati

*Fagioli Borlotti
Braune Bohnen*



Die Fagioli Borlotti sind rosa-weiß marmoriert und färben sich beim Kochen dunkelrot. Ideal für die Zubereitung von Bohnensuppe.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4419 Alfonso Fortunati

*Orzo Umbrino Perlato
Perlgrauen*



Umbrische Perlgrauen sind geschälte und geschliffene Gerstenkörner, die u.a. in Suppen, Eintöpfen und Schmorgerichten verwendet werden.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk



Risotto Ferron - Risotto aus der ältesten Reismühle Italiens



Der Risottoreis von Ferron ist ein Reis für höchste Ansprüche. Er kommt aus der ältesten Reismühle Italiens, in der Nähe Veronas. Im Laufe der Jahrhunderte war die alte Mühle im Besitz verschiedener Familien des venetischen Adels. Heute ist der Reis von Ferron ein Produkt moderner Verfahren und naturbelassener, von jahrhundertalter Tradition geprägter Aufbereitung. Der Reis von Gabriele Ferron unterliegt besonderen Qualitätsanforderungen. Pflanzenschutzmittel werden beim Anbau nicht verwendet. Dank der schonenden Prozesse beim Anbau und der Verarbeitung ist der Reis von Ferron sehr reich an Nährstoffen. Er hat einen hohen Anteil an Proteinen und essenziellen Aminosäuren. Die im Korn enthaltene Stärke ist leicht verdaulich. Die verschiedenen Reissorten, welche Riso Ferron

anbietet, werden im April per Hand ausgesät und dann im September auch wieder durch Handarbeit geerntet. Um die schnelle Verderbung zu verhindern, wird die frische Ernte einer groben Schälung unterzogen und solange getrocknet bis eine Feuchtigkeit zwischen 12.5% und 13.5% erreicht ist und der sogenannte „Roh-Reis“ entsteht. Bei vier weiteren Schälvorgängen, der „Veredelung“, wird Schale für Schale weggerieben, wodurch der Reis seine bräunliche Farbe verliert und immer mehr seine typisch weisse Farbe erhält. Bei der ganzen Prozedur wird Tradition und Qualität sehr gross geschrieben, weshalb gänzlich auf Konservierungsstoffe verzichtet werden kann, um eine Haltbarkeitsdauer von drei Jahren zu erreichen.

Art. 4352 Risotto Ferron

*Reis „Carnaroli“
Mittelkorn geschält*



Der König unter den Reissorten. Er bleibt etwas fester und körnig im Biss und ist dazu sehr nährstoffreich.

Menge: 500 g
VK-Einheit: 20 Stk



Art. 4350 Risotto Ferron

*Reis „Vialone Nano“
Rundkorn geschält*



Das zarte, schlanke Korn eignet sich hervorragend für Reisgerichte aller Art. Es besitzt eine hohe Feuchtigkeitsaufnahme und entwickelt beim Kochen eine wunderbare Creme, bleibt dabei im Kern aber bissfest. Vialone Nano eignet sich besonders für cremige Risottogerichte, wie z.B. Risotto ai Funghi porcini.

Menge: 500 g
VK-Einheit: 20 Stk



Sapori Nostrani – Fertig-Risotto



Die Geschichte des Risotto geht viele Jahre zurück zu der Zeit als alles, was zu Hause in der Speisekammer war, zu einem schmackhaften Gericht verarbeitet werden musste. Der Ursprung liegt in der lombardischen Küche, in Nord-Italien. Dort wird auch der berühmte Carnaroli Reis angebaut, der wegen seines hohen Stärkeanteils und damit cremiger Konsistenz typisch für Risotto verwendet wird. Die fertigen Risotto-Mischungen des Familienbetriebes Sapori Nostrani aus dem Piemont sind so kreiert, dass der authentische Geschmack von italienischem Risotto jedem zugänglich wird. Sapori Nostrani achtet bei der Zusammensetzung seiner Risotto-Rezepte darauf, die Einfachheit dieses Gerichtes beizubehalten und so ein originales kulinarisches Erlebnis zu zaubern.

Art. 4221 Sapori Nostrani

Risotto mit Trüffel



Mit der fertigen Risotto-Mischung mit Sommertrüffeln zaubern Sie im Handumdrehen ein fantastisches Risotto-Gericht.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4222 Sapori Nostrani

Risotto mit Steinpilzen



Fertige Risotto-Mischung mit aromatischen, getrockneten Steinpilzen. Nach der Zubereitung noch Parmesan darüber geben – fertig!

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4223 Sapori Nostrani

Risotto mit Spargel



Ein sehr aromatisches Spargel-Risotto für einfachste Zubereitung. Ein köstliches Gericht, das noch mit etwas geriebenem Käse und Bündner Fleisch ergänzt werden kann.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4224 Sapori Nostrani

Risotto mit Gemüse nach Bauernart



Ein herrliches Gemüse-Risotto mit Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Porree, fertig abgeschmeckt für authentischen Risotto-Genuss.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4225 Sapori Nostrani

Risotto mit Safran



Eine edle Safran-Risotto-Mischung von Sapori Nostrani, das nur ein wenig Zeit und Liebe bei der Zubereitung erfordert.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4226 Sapori Nostrani

Risotto mit Tinte vom Tintenfisch



Ein Risotto, der mit Sepia eingefärbt wird. Dadurch erhält er einen feinen Geschmack nach einem Hauch von Meersalz.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4227 Sapori Nostrani

Risotto mit Artischocken



Ausgefallene Risotto-Mischung mit Artischocken. Ein schnelles, aber delikates Gericht, das noch mit ein wenig Parmesan abgerundet werden kann.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 6 Stk





Antipasti & Oliven

Jolca - gefüllte Oliven aus Spanien



Gefüllte, sehr geschmacksintensive Oliven von Jolca - da gibt es alles was das Herz begehrt. Jolca produziert seine Oliven von der Aljarafe von Sevilla, einer einzigartigen Enklave, wo Tafeloliven eine einzigartige Perfektion erlangen. Alle Produkte unterliegen strengen und anspruchsvollen Auswahlprozessen, die zur weiteren Produktentwicklung beitragen. Dies erlaubt die höchste Qualität der Oliven in jedem Sortimentsbereich. Diese Oliven eignen sich hervorragend zum Aperitif, als Antipasto oder zum Verfeinern von Salaten.

Art. 2250 Jolca

Grüne Oliven mit Sardellen gefüllt



Oliven mit Sardellenpaste gefüllt. Ideal zu Antipasti, mediterranen Gerichten oder als Snack zu alkoholischen Getränken. Ideal zum Aperitif.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2252 Jolca

Grüne Oliven mit gerösteten Paprika gefüllt



Sehr geschmacksintensive grüne andalusische Oliven mit gerösteten Paprika gefüllt. Zum Aperitif, als Antipasto, auf Pizza und in Salat.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2253 Jolca

Grüne Oliven mit Lachs gefüllt



Mit Räucherlachs gefüllte grüne bissfeste Oliven. Diese Spezialität passt mit ihrer fein-würzigen Lachsnote ausgezeichnet zu Meeresfrüchten.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2254 Jolca

Grüne Oliven mit Thunfisch gefüllt



Andalusische knackige Oliven mit Thunfisch gefüllt und in Salzlake eingelegt. Durch den aromatischen Thunfisch ein perfektes Antipasto.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2256 Jolca

Grüne Oliven mit Serrano Schinken gefüllt



Bissfeste grüne Oliven mit Serrano Schinken gefüllt und in Salzlake eingelegt. Durch den aromatischen Schinken ein perfektes Antipasto.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2257 Jolca*Schwarze Oliven mit Stein*

Klassische schwarze Oliven mit Stein. Bissfest und aromatisch. Besonders geeignet zu Tapas, Antipasti und zum Aperitif.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 2258 Jolca***Grüne Oliven mit Jalapeno Pfefferschoten gefüllt*

Die grünen spanischen Oliven mit der leicht scharfen Jalapeño-Füllung passen gut zu Fisch- oder Fleischgerichten. Knackig und pikant!

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 2259 Jolca***Grüne Oliven mit Zitrone gefüllt*

Die Oliven mit fruchtiger Zitronenpaste sind ideal als Snack, zu leichten Sommersalaten oder als Aperitif zu einem gekühlten Glas Weißwein.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 2260 Jolca***Grüne Oliven mit Knoblauch gefüllt*

Die mit erntefrischem Knoblauch gefüllten grünen Oliven harmonieren gut mit Wurst- und Schinken-Spezialitäten.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 2261 Jolca***Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt*

Die Füllung mit blanchierten Mandeln ergibt eine milde, harmonische Kombination, die nicht nur als Aperitif alle Oliven-Fans überzeugt.

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 2246 Jolca***Schwarze Oliven in Scheiben*

Die schwarzen Oliven sind in Scheiben geschnitten und für Salate, Nudeln, Baguette und als Pizzabelag bestens geeignet.

Menge: 345 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 2247 Jolca***Grüne Oliven in Scheiben*

Die grünen Oliven sind in Scheiben geschnitten und für Salate, Nudeln, Baguette und als Pizzabelag bestens geeignet.

Menge: 345 g
VK-Einheit: 12 Stk



La Lieutenante – Tafeloliven im Frischhaltebeutel aus Frankreich



Bereits seit zwei Jahrhunderten befindet sich die Olivenplantage im Familienbesitz der Familie Bélorgey. Zu der 48 Hektar großen Plantage gehören heute 13 000 Olivenbäume, die über mehrere Generationen nach und nach gepflanzt wurden. Im Wesentlichen werden hier vier Olivensorten angebaut, die für die Appellation Vallée des Baux de Provence verwendet werden dürfen. Schon vor sehr langer Zeit haben die Menschen die Olive für den Verzehr entdeckt. Aber nur wenige Sorten werden als sogenannte „Tafeloliven“ genossen. Die Oliven müssen zuvor verarbeitet werden, denn solange sie am Baum hängen, sind sie derart bitter, dass sie ungenießbar sind. Durch die sorgfältige Auswahl der geernteten Oliven und eine sorgfältige Weiterverarbeitung,

wird höchste Qualität in der weiteren Produktion garantiert. Der Erhalt des feinen Fruchtfleischs und des natürlichen Geschmacks der Ölfrucht ist eine Wissenschaft für sich. Für jede Olivensorte gibt es ein spezielles Rezept. Alle Olivensorten sind im Laufe ihres Reifeprozesses am Baum erst grün werden dann violett und schließlich schwarz. Tafeloliven werden je nach Sorte grün, violett oder schwarz gegessen. Alle Oliven von La Lieutenante tragen die Bezeichnung „Olive de France“. Die Oliven behalten dank des wiederverschließbaren Stehbeutels die optimale Frische.

Art. 2240 La Lieutenante

Grüne Tafeloliven Olives Cassées aus dem Vallée des Baux de Provence AOP



Das Fruchtfleisch der handgepflückten Oliven ist leicht aufgeplatzt (frz. cassé), damit es die Aromen des wilden Fenchels aufnehmen kann.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2241 La Lieutenante

Schwarze Tafeloliven Olives Noires aus dem Vallée des Baux de Provence AOP



Die rundlich geformte, fleischige Olive hat einen mild-fruchtigen Geschmack. Ihre Aromen erinnern an Trüffel, Steinpilz und Lebkuchen.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2242 La Lieutenante

Grüne Tafeloliven der Sorte Picholine de Provence



Die längliche, herrlich knackige und schmackhafte Olive hat ein festes, feines Fruchtfleisch mit leichtem Haselnussgeschmack.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2243 La Lieutenante

Grüne Tafeloliven der Sorte Picholine de Provence mit Piment d'Espelette



Diese köstliche Olive ist leicht mit Piment d'Espelette gewürzt und dadurch geschmackvoll, pikant und herrlich knackig.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2244 La Lieutenante

Grüne Tafeloliven der Sorte Verdale de Provence



Diese längliche französische Olivensorte mit der charakteristischen weißen Spitze hat ein köstliches Fruchtfleisch mit Mandelgeschmack.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2245 La Lieutenante

Schwarze Tafeloliven der Sorte Cailletier de Provence



Diese kleine schwarze Olive mit glatter Schale stammt aus den Seealpen. Ihr feines Fruchtfleisch verströmt einen intensiven Duft.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Anfosso – Oliven & Antipasti aus Ligurien



Die exklusiven Spezialitäten des Traditionsunternehmens Anfosso werden nicht nur Gourmets überzeugen. Seit dem Jahr 1955 stellt Anfosso extra reines Olivenöl bester Qualitäten her. David Anfosso, ein passionierter Ölbauer vermittelte sein Wissen erfolgreich seinen Kindern, sodass das Familienunternehmen immer noch mit der gleichen Begeisterung exklusive italienische Produkte herstellt.

Die Olivenbäume von Anfosso gedeihen im Onegialtal in 300 Metern Höhe. Die Oliven werden schonend gepflückt und gleich nach der Ernte verarbeitet. Das Unternehmen verarbeitet seine Oliven der Sorte "Monocultivar Taggiasca" aber nicht nur zu Olivenöl, sondern auch als hochwertige Tafeloliven.

Art. 4153 Anfosso

Kleine Paprikaschoten mit Sardellen und Thunfisch gefüllt



Handgefüllte Paprikaschoten in Olivenöl aus Ligurien. Eine pikante Gaumenfreude, sehr fein und edel zum Aperitif, als Vorspeise oder als Beilage.

Menge: 280 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5168 Anfosso

Schwarze Riviera Oliven in Salzlake Großbinde

Nur auf Vorbestellung



Kräftige Riviera-Olive mit Stein, die genau zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden. In Salzlake eingelegt.

Menge: 3100 g
VK-Einheit: 3 Stk



Art. 5169 Anfosso

Entkernte Taggiasca Oliven in Olivenöl Großbinde

Nur auf Vorbestellung



Besonders kleine und feine Taggiasca Oliven in Olivenöl eingelegt. Ihr Geschmack ist deutlich milder als bei anderen Sorten.

Menge: 2800 g
VK-Einheit: 3 Stk



Art. 3191 Anfosso

Thunfischfilets in Olivenöl



Thunfisch der Extraklasse aus dem edelsten Teil des Thunfisches – dem „Ventresca“ Bauchfleisch. Es ist wesentlich feiner und zarter in Struktur und Geschmack als herkömmliches Thunfischfleisch. Genießen Sie das Filets am besten im Salat oder auf Pizza. Aber vergessen Sie das Glas fruchtigen Weißwein nicht!

Menge: 300 g
VK-Einheit: 12 Stk



Kreta - Kapern



Die Kaper ist eine kulinarische Spezialität des mediterranen Raums. Der griechische Kapernstrauch wächst von selbst in der Natur, während seine Artgenossen, die in anderen mediterranischen Ländern vorhanden sind, meistens kultiviert werden. Vom Frühling bis zum Sommer erscheinen die Kapernsträucher auf allen griechischen Inseln. Sie sprießen aus Mauer- oder Felsspalten sowie am Wegrand. Frisch geerntet sind Kapern noch ungenießbar, sie müssen erst eingelegt werden, damit sich der typische Geschmack bildet. Je kleiner die Kapern, desto besser. Deshalb werden die Pflanzen ständig kontrolliert und die wertvollen Kapern geerntet bevor sie zu groß sind. Die Ernte ist mühsam, Vorsicht ist geboten, um sich nicht an den Stacheln der Pflanze zu verletzen.

Art. 2220 Kreta

Kreta Kapern in nativem Olivenöl extra



Die kleinen aromatischen Kapern aus Kreta sind in feinem kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta eingelegt.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 12 Stk



Favorita - Antipasti aus dem Piemont



La Favorita Live-S.r.l. entstand in den 50er Jahren in Cuneo. Das Unternehmen hat sich vor allem auf typisch italienische, nicht selten uralte Rezepturen aus dem Piemont und Ligurien spezialisiert: Pesto alla Genovese, Saucen, Tomatensaucen, Gemüse in Öl, gefüllte Peperoni in Olivenöl, etc. Es werden immer nur die besten Rohstoffe auf einfache und natürliche Weise verarbeitet, um den puren Geschmack der Zutaten zu erhalten. Alle Produkte sind immer ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt.

Die Cremes eignen sich zu Fleisch, Fondue, Fisch, als Aufstrich auf geröstetem Brot sowie zur Verfeinerung von Reis und Nudeln.

Art. 4104 Favorita

Zwiebeln in Balsamico



Nur auf Vorbestellung

Die kleinen Zwiebeln sind in Aceto Balsamico di Modena eingelegt. Unverzichtbar auf einem schönen italienischen Antipasto-Teller.

Menge: 280 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4105 Favorita

Artischocken in Kräutern eingelegt



Nur auf Vorbestellung

Die kleinen Artischocken sind besonders zart. Sie liegen in Olivenöl und Kräutern und sind dezent mit Essig abgeschmeckt..

Menge: 280 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4106 Favorita

Getrocknete Tomaten



Nur auf Vorbestellung

Die getrockneten Tomaten sind in Olivenöl eingelegt. Sie sind besonders zart und aromatisch im Geschmack.

Menge: 280 g

VK-Einheit: 6 Stk



Aromatica - Antipasti im Stehbeutel



Das Unternehmen Aromatica aus der Lombardei wurde 1937 gegründet und ist bereits in der 3. Generation im Familienbesitz. Durch Innovation und Forschung konnte das Unternehmen stetig wachsen und kann bis heute bedeutende Marktanteile erzielen. Die innovative Antipasti-Ränge mit getrockneten Tomaten, Artischocken, gegrillten Paprika und gegrillten Zwiebeln sind direkt aus dem Beutel verzehrbereit (Snack to go) oder für Pasta, Pizza, Salate, Flammkuchen u.v.m., zu verwenden. Besonderer Wert wird auf qualitativ hochwertige Rohstoffe und sorgfältige Überwachung in der Verarbeitung der Produkte gelegt. Dank des innovativen Herstellprozesses behalten die Produkte ihren

natürlichen Geschmack, auch ohne Konservierung in Öl.

Die Produkte sind frei von Konservierungsflüssigkeit, natürlich im Geschmack, nur mit sehr wenig Öl verarbeitet, mit mediterranen und aromatischen Kräutern und in einer Verpackung mit praktischem Zip-Verschluss.

Art. 4154 Aromatica

Artischocken im Beutel



Zarte Artischocken, mit nur einem Hauch von Öl und mit delikaten Kräutern gewürzt. Hervorragend zum Antipasto, auf Pizza und in Pasta.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 4155 Aromatica

Getrocknete Tomaten im Beutel



Getrocknete Tomaten mit feinen mediterranen Kräutern abgeschmeckt. Zum Antipasto, in Saucen, auf Pizza und zum Würzen.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 4157 Aromatica

Gegrillte Paprika im Beutel



Gegrillte Paprika, mit nur einem Hauch von Öl mit feinen Kräutern gewürzt. Perfekte Beilage zu vielen Speisen!

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



De Cesare - getrocknete Tomaten aus Italien



De Cesare zaubert für die vielen Freunde italienischer Kochkunst in aller Welt das unnachahmliche Lebensgefühl Italiens auf den Tisch. Nur Originalprodukte aus den besten Regionen des Landes werden in das vielfältige Sortiment, bestehend aus Olivenöl, Balsamico, Pesto und Tomatensaucen, gereiht. Da liegt es nahe, dass De Cesare auch eines der beliebtesten Produkte Italiens anbietet: aromatische getrocknete Tomaten in Öl! Pur als Vorspeise oder als aromatische Zugabe zu Gerichten aller Art sind sie heute aus keiner Gourmet-Küche mehr wegzudenken.

Art. 4107 De Cesare

Pomodori secchi
Getrocknete Tomaten



Getrocknete Tomaten verleihen beim Dünsten mit Fleisch oder Reis Ihren Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack.

Menge: 285 g

VK-Einheit: 6 Stk





Cremes & Saucen

Favorita - Cremes und Saucen aus dem Piemont



Favorita entstand in den 50er Jahren in Cuneo. Das Unternehmen hat sich vor allem auf typisch italienische, nicht selten uralte Rezepturen aus dem Piemont und Ligurien spezialisiert: Pesto alla Genovese, Cremes, Tomatensaucen, Gemüse in Öl und vielem mehr. Es werden immer nur die besten Rohstoffe auf einfache und natürliche Weise verarbeitet, um den puren Geschmack der Zutaten zu erhalten. Alle Produkte sind immer ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Die Cremes eignen sich zu Fleisch, Fondue, Fisch, als Aufstrich auf geröstetem Brot sowie zur Verfeinerung von Reis und Nudeln.

Art. 4098 Favorita

Crema di Olive Nere
Schwarze Olivencreme



Für die schwarze Olivencreme werden schwarze, also reife Oliven zermahlen und gewürzt. Das Resultat ist eine feine, milde und würzige Creme.

Menge: 130 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5041 Favorita

Crema di Olive Nere
Schwarze Olivencreme



Für die schwarze Olivencreme werden schwarze, also reife Oliven zermahlen und gewürzt. Das Resultat ist eine feine, milde und würzige Creme.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5040 Favorita

Crema di Olive Verdi
Grüne Olivencreme



Würzige Crema aus grünen Oliven und Salz. Ideal zum Abschmecken von Saucen und Dressings oder als Brotaufstrich auf Ciabatta.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5070 Favorita

Crema di Funghi Porcini
Steinpilzcreme



Feine Crema aus frischen Steinpilzen. Geschmacksintensiv. Zu Fleisch, Fondue, Fisch, auf geröstetem Brot sowie zu Reis und Nudeln.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5080 Favorita

Crema Tartuffon
Trüffelcreme



Wunderbar feinsäimige Crema aus Trüffeln. Sehr intensiv im Geschmack! Ideal als Brotaufstrich sowie zu Fleisch, Pasta und Reis.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5090 Favorita

Crema di Pomodori Secchi
Getrocknete Tomatencreme



Die Crema eignet sich zu Fleisch, Fondue, Fisch, als Aufstrich auf geröstetem Brot sowie zur Verfeinerung von Reis- und Nudelgerichten.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 5043 Favorita**

Crema di Carciofi e Aglio
Artischocken-Knoblauch-Creme



Delikate Crema aus Artischocken und Knoblauch. Fein und mild. Zu Fleisch, Fondue, Fisch, auf geröstetem Brot sowie zu Reis und Nudeln.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4080 Favorita**

Sugo Antico
Feine ligurische Sauce



Sugo Antico ist eine beliebte, typisch ligurische Tomatensauce mit Zwiebeln und Basilikum. Sie muss nur noch erhitzt werden. Fertig!

Menge: 180 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 5101 Favorita**

Sugo all'Arrabbiata
Scharfe Sauce



Scharfe und typisch ligurische Tomatensauce mit Zwiebeln und kleinen Pefferschoten. Sie muss nur noch erhitzt werden. Fertig!

Menge: 180 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4081 Favorita**

Sugo ai Capperi
Kapernsauce



Sugo ai Capperi ist eine typisch ligurische Tomatensauce mit Kapern, leicht pikant gewürzt. Sie muss nur noch erhitzt werden. Fertig!

Menge: 180 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4083 Favorita**

Sugo Rosso al Tartufo
Tomatensauce mit schwarzen Trüffeln



Das Sugo Rosso al Tartufo ist eine Tomatensauce mit Zwiebeln, Basilikum und frischen Sommertrüffeln.

Menge: 180 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4085 Favorita**

Sugo Rosso alle Olive Taggiasche
Tomatensauce mit schwarzen Oliven



Das Sugo alle Olive Taggiasche ist eine aromatische Tomatensauce mit kleinen, milden aus Ligurien stammenden Taggiasca Oliven.

Menge: 180 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4091 Favorita**

Salsa di Rucola
Rucolasauce



Feine ligurische Fertigsauce aus Rucola für italienische Pasta. Kann kalt und warm angewendet werden.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4099 Favorita**

Pesto al Tartufo
Pesto Genovese mit Trüffel

DOP



Pesto aus DOP Basilikum mit Trüffeln angereichert. Sehr intensiv im Geschmack. Passt zu Pasta- und Kartoffelgerichten.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4103 Favorita*Pesto al Pomodoro*
Tomatenpesto

Das Pesto kann vorsichtig erhitzen und auf die Pasta gegeben werden. Es kann aber auch kalt unter die Pasta gerührt werden.

Menge: 130 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 5065 Favorita***Pesto alla Genovese Dop*
Basilikumpesto

DOP



Pesto Genovese ist die ligurische Spezialität schlechthin! Dafür wurde unser Pesto 2015 von der „FAZ“ als Testsieger des großen Pestotests gekürt. Das verwendete Basilikum für dieses Pesto ist übrigens DOP zertifiziert, was bedeutet, dass das Basilikum ausschließlich aus der Region Genua kommen darf.

Menge: 270 g
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 4100 Favorita***Pesto alla Genovese Dop*
Basilikumpesto

DOP



Menge: 130 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Pralina - Saucen und Bruschetta aus Apulien**

Im kleinen Familienbetrieb von Pralina werden apulische Saucen nach Hausfrauenart mit sonnengereiften Tomaten und ausgewählten Zutaten der Region hergestellt, die man zu Fleisch, Fisch, Pasta und Reis verwenden kann. In dieser Sauce findet man noch ganze Stücke von frischem, schonend gekochtem Gemüse und Kräutern. Selbstverständlich wird Olio extra vergine verwendet.

NEUES
DESIGN**Art. 4007 Pralina***Sugo alla Ricotta Forte*
Ricottasauce

Nach altem Rezept gefertigte Sauce aus sonnengereiften Tomaten und würzigem Ricotta. Sie muss nur noch erwärmt werden.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4008 Pralina***Sugo alla Rucola*
Rucolasauce

Sauce aus aromatischen Tomaten und frischem Rucola. Die Sauce passt ausser zu Pasta auch wunderbar zu Fleisch, Pizza und Bruschetta.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4011 Pralina***Sugo alla Pizzaiola*
Pizzaiolasauce

Würziger Allrounder aus sonnengereiften Tomaten, mildem Paprika, Sardellen und Kapern. Passt zu Pasta, Pizza, Thunfisch und Kabeljau.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4012 Pralina***Sugo ai Peperoni*
Paprikasauce

Sauce aus geschmackvollen Tomaten, frischem Basilikum und mildem Paprika. Hervorragend mit ein wenig Minze und geriebenem Käse.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4013 Pralina

Sugo all'Arrabbiata
Peperonisauce



Sauce aus sonnengereiften Tomaten. Ergänzt wird mit frischem Basilikum und Chili, was ihr einen scharfen Geschmack gibt.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4015 Pralina**

Sugo alle Melanzane
Auberginensauce



Sauce aus aromatischen Tomaten und Auberginen. Die Sauce kann nach Belieben mit frischem Basilikum und geriebenem Käse serviert werden.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4016 Pralina**

Sugo Rustico al Basilico
Basilikumsauce



Nach alter Tradition gefertigte Sauce aus sonnengereiften Tomaten. Ergänzt wird mit frischem Basilikum.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4017 Pralina**

Sugo ai Funghi Porcini
Steinpilzsauce



Sugo aus aromatischen Tomaten und Steinpilzen. Passt zu Pasta, Polenta und als Brotaufstrich.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4026 Pralina**

Sugo alla Napoletana
Tomatensauce mit Sardinen



Leicht pikante Sauce aus sonnengereiften Tomaten. Kann nach Belieben mit Oregano nachgewürzt werden. Ideal zu Pasta und Pizza.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4027 Pralina**

Ragù
Bolognese - Fleischsauce



Sauce aus sonnengereiften Tomaten und Rinder- sowie Schweinehackfleisch. Vor allem für Eierpasta geeignet.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4028 Pralina**

Sugo al Tonno
Thunfischsauce



Apulische Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Thunfisch und Sardellen. Für Pasta, aber auch geeignet als Basisbelag für Pizza.

Menge: 180 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4025 Pralina**

Pomodorino Cherry
Kirschtomaten im eigenen Saft



Nach alter Tradition gefertigte Sauce aus ganzen sonnengereiften Kirschtomaten. Als Basis um geschmacksintensive Tomatensaucen herzustellen.

Menge: 530 g
VK-Einheit: 12 Stk



Belfiore & Belsapore – Tomatensaucen aus der Toskana



Belfiore ist ein familiengeführter landwirtschaftlicher Erzeuger von Bio- und konventionellen Produkten. In der sonnendurchglühten toskanischen Maremma wird erst geerntet, wenn die Tomaten wirklich reif und voller Geschmack sind. Die Tomaten werden sorgfältig von Hand selektiert und innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte verarbeitet, um Frische und Aroma zu erhalten. Auch die Gewürze, die hinzugefügt werden, kommen aus eigenem Anbau und werden nur frisch verarbeitet.

Art. 4050 Belfiore

Rustichella
Tomatensauce



Naturreine Tomatensauce aus ausgesuchten, sonnengereiften Tomaten. Nur pasteurisiert! Ideal als Basis, um eigene Saucen zu kreieren.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4051 Belfiore

Rustichella Piccante
Scharfe Tomatensauce



Pikante Tomatensauce aus ausgesuchten, sonnengereiften Tomaten. Nur pasteurisiert! Ideal als Basis, um eigene würzige Saucen zu kreieren.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4052 Belfiore

Freschissima
Passierte Tomaten



Naturreines Tomatenmus aus ausgesuchten, sonnengereiften Tomaten. Nur pasteurisiert! Ideal als Basis für Suppen und Saucen.

Menge: 690 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4053 Belfiore

Polpa di Pomodoro
Tomatenmus



Die Polpa dient als Basis für Tomatensaucen aller Art, aber auch auf Bruschetta-Brot, indem man sie salzt und mit etwas Olivenöl beträufelt.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4070 Belfiore

Bio-Rustichella
Tomatensauce



Die Rustichella ist eine nur leicht mit Zwiebeln und Möhren gewürzte Tomatensauce. Ideal als Basis für Tomatensaucen aller Art.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4071 Belfiore

Bio-Rustichella Piccante
Scharfe Tomatensauce



Eine pikante Tomatensauce mit Zwiebeln, Basilikum und Pfefferschoten. Sie wird nur sterilisiert, nicht gekocht.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4072 Belfiore

Bio-Freschissima
Passierte Tomaten



Naturreine passierte Tomaten aus ausgesuchten Tomaten der Toskana. Nicht gekocht, sondern nur leicht gesalzen und dann sterilisiert.

Menge: 690 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4073 Belfiore**

Bio-Bruschetta
Bruschettasauce



Bio-Bruschetta-Sauce. Ideal zu Bruschetta-Brot und Crostini, auf Pizza sowie zu Braten und saftigen Steaks.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4074 Belfiore**

Bio-Salsa ai Peperoni
Paprikasauce



Diese Tomatensauce mit Paprikastückchen ist nur sehr leicht gewürzt und eignet sich daher ideal als Saucen-Basis.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4075 Belfiore**

Bio-Salsa al Basilico
Basilikumsauce



Eine leichte, aromatische Sauce aus sonnengereiften Bio-Tomaten und Basilikum. Hervorragende Basis für alle Tomatensaucen und Suppen.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4076 Belfiore**

Bio-Salsa alle Olive
Olivensauce



Diese Tomatensauce mit Oliven ist eine naturreine Sauce aus biologischem Anbau toscanischer Tomaten. Sie wird nur sterilisiert.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4077 Belfiore**

Bio-Salsa all' Arrabbiata
Scharfe Sauce



Würzig-scharfe Sauce aus Bio-Tomaten und Bio-Pfefferschoten der Toskana. Nur pasteurisiert! So bleiben alle guten Inhaltsstoffe erhalten.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4078 Belfiore**

Bio-Salsa alle Melanzane
Auberginensauce



Eine würzige Sauce aus Bio-Tomaten und Bio-Auberginen der Toskana. Wunderbar als Basis für Pastasaucen und Tomatensuppen.

Menge: 340 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4058 Belsapore**

Sugo all' Amatriciana
Tomatensauce mit Speck



Eine typisch italienische Pastasauce: Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und einem Schuss Wein. Natürlich mit kalt gepresstem Olivenöl verfeinert.

Menge: 190 g
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4059 Belsapore**

Sugo al Ragu
Bolognese



Schmeckt wie frisch gekocht! Eine klassische Bolognese aus Rinder- und Schweinehack, die mit kalt gepresstem Olivenöl abgerundet wurde.

Menge: 190 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4060 Belsapore

Sugo alle Olive & Capperi
 Tomatensauce mit Oliven & Kapern



Aromatische Tomatensauce mit Oliven & Kapern. Schmeckt wie frisch gekocht! Einfach erhitzen und über Pasta, Reis oder Kartoffeln geben.

Menge: 190 g

VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4061 Belsapore**

Sugo all'Ortolana
 Tomatensauce mit Gartengemüse



Würzige Sauce aus sonnengereiften Tomaten und Auberginen, Zucchini & Paprika. Einfach erhitzen und über die Pasta, Reis oder Kartoffeln geben.

Menge: 190 g

VK-Einheit: 12 Stk

**Maletti - Bolognese aus Italien**

Die Firma Maletti ist ein Familienbetrieb in Casinalbo bei Modena und existiert seit 1867. Die Firma hat sich auf die Produktion der klassischen italienischen Salmisorten, Mortadella, gekochte Schinken etc. spezialisiert. Hier steht die handwerkliche Produktion im Vordergrund. Aus dem vorzüglichen Fleisch stellt die Firma auch eine klassische Bolognese Sauce her, wie sie in Italien gerne gegessen wird.

Art. 4045 Maletti

Ragù alla Bolognese
 Fleischsauce



Nach typisch italienischer Art gefertigte Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Rotwein und hochwertigem Hackfleisch. Vor allem für Eierpasta geeignet.

Menge: 180 g

VK-Einheit: 6 Stk

**Bon Sicilia - Pistazienpesto aus Sizilien**

Dank der fruchtbaren Lavaböden rund um den Ätna auf Sizilien, wachsen ausgesprochen aromatische Früchte in dieser Gegend heran. Die bekannten Pistazien aus Bronte zeichnen sich durch ihren köstlichen Geschmack und ihr intensives Aroma aus. Zur Herstellung des Pistazien Pestos werden zum größten Teil Pistazien aus Bronte verwendet. Die Ernte besteht rein aus Handarbeit, da Maschinen auf den Lavaböden nicht eingesetzt werden können. Die Pistazien werden in der Sonne getrocknet, was einen schonenderen Röstuorgang als andere Verfahren bedeutet. Pistazienbäume werden bis zu zwölf Meter hoch und können bis zu 300 Jahren alt werden. Alle zwei Jahre können 15 kg Pistazien bei ausgewachsenen Bäumen geerntet werden. Die Kultivierung der Pistazienbäume auf Sizilien geht auf die Araber vor rund 1000 Jahren zurück.

Art. 1061 Bon Sicilia

Pesto di Pistacchio
 Pistazienpesto



Nussig, cremiges Pesto mit 60% Pistazienanteil! Mit oder ohne Sahne verlängert für kurze Nudeln. Oder auch als Brotaufstrich.

Menge: 190 g

VK-Einheit: 6 Stk



De Cesare – Dosentomaten aus Italien



De Cesare zaubert für die vielen Freunde italienischer Kochkunst in aller Welt das unnachahmliche Lebensgefühl Italiens auf den Tisch. Nur Originalprodukte aus den besten Regionen des Landes werden in das vielfältige Sortiment, bestehend aus Olivenöl, Balsamico, Pesto und Tomatenprodukten, gereiht. Insbesondere die Spezialisierung auf verschiedene und aromatische Dosentomaten ist beachtlich. Da findet sich für jeden Bedarf etwas, egal ob für Pizza- oder Pastasaucen, ganz, gewürfelt, mit oder ohne Schale. De Cesare Spezialitäten bieten immer abwechslungsreichen, und immer echten Genuss.

Art. 4115 De Cesare

*Polpa di Pomodoro
Gewürfelte Pizzatomaten mit
Basilikum und Oregano*



Die Pizzatomaten sind sonnengereift und werden sofort nach der Ernte schonend verarbeitet und mit Basilikum und Oregano gewürzt.

Menge: 400 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4116 DeCesare

*Polpa di Pomodoro
Gewürfelte Pizzatomaten,
ungewürzt*



Gewürfelte, großstückige Tomaten in extra dickem Tomatensaft eingelegt. Kann ganz nach Belieben gewürzt werden.

Menge: 400 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4117 De Cesare

*Pomodorini
Cherry Tomaten*



Die Tomaten werden nicht geschält, so bleibt der ganze Eigengeschmack erhalten. Beim Erwärmen entfaltet sich das volle Fruchtroma.

Menge: 400 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4118 De Cesare

*Pomdori pelati
Ganze geschälte Tomaten*



Ganze Tomaten geschält in extra dickem Saft eingelegt. Unverzichtbare Basis für viele Nudel- und Pizzasaucen.

Menge: 400 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4119 De Cesare

*Passata di Pomodoro
Passierte Tomaten*



Naturreines Tomatenmus aus ausgesuchten, sonnengereiften Tomaten. In extra dickem Saft. Ideal als Basis, um eigene Saucen zu kreieren.

Menge: 680 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4130 De Cesare

*Passata Mediterranea
Passierte Tomaten mit
Gemüse*



Naturreines Tomatenmus aus ausgesuchten, sonnengereiften Tomaten und Gemüse. Ideale Saucenbasis.

Menge: 680 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4113 De Cesare

*Bio-Polpa di Pomodoro
Bio-Tomaten in Stücken*



Naturreine Tomaten in Stücken in extra dickem Tomatensaft. In Bio-Qualität.

Menge: 400 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4114 De Cesare

Bio-Pomodori pelati
ganze geschälte Bio-Tomaten



Ganze geschälte Tomaten im extra dicken Tomatensaft. In Bio-Qualität.

Menge: 400 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4108 De Cesare

Pesto delicato mit Basilikum



Mit viel Liebe und Sorgfalt aus frischen Zutaten hergestellt: Olivenöl, frische Basilikumblätter, Knoblauch, sardischer Pecorino und Pinienkerne.

Menge: 190 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4109 De Cesare

Pesto delicato mit getrockneten Tomaten



Mit viel Liebe und Sorgfalt aus frischen Zutaten hergestellt: Olivenöl, getr. Tomaten, Knoblauch, sardischer Pecorino und Pinienkerne.

Menge: 190 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4107 De Cesare

Pomodori secchi
Getrocknete Tomaten



Getrocknete Tomaten verleihen beim Dünsten mit Fleisch oder Reis Ihren Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack.

Menge: 285 g
VK-Einheit: 6 Stk





Sauerkonserven & Würzmittel

Reitzel – Sauerkonserven aus der Schweiz



Die auf Sauerkonserven, Essiggemüse, Senf und Dressings spezialisierte Firma Reitzel aus der Schweiz wendet ihr Know-How von der Saat bis auf den Teller in der gesamten Produktionskette an, um dem Konsumenten allerbeste Qualität zu bieten: eine Welt des Wohlgeschmacks! Auf dem Aperitiv- oder Beilagenteller dürfen die Antipasti von Reitzel auf der nächsten Cocktailparty keinesfalls mehr fehlen!

Art. 3019 Reitzel

Champignons alla Pizzaiola



Die gewürzten Champignons alla Pizzaiola sind mit Kapern und roten Paprikastückchen verfeinert. Ein ideales Produkt zum Belegen von Pizza.

Menge: 2000 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 3020 Reitzel

Sandwich Gurken



Die im Wellenschnitt geschnittenen Sandwich Gurken lassen sich hervorragend für alle Sandwichsorten und Burger verwenden.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 3021 Reitzel

Cornichons mit Knoblauch



Die Cornichons werden mit frischem Knoblauch zubereitet, sind sehr fein und lassen sich sehr gut mit kaltem Fleisch, Wurst und Käse kombinieren.

Menge: 380 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 3022 Reitzel

Kapernäpfel



Die Kapernäpfel in Essig werden sorgfältig in der Schweiz abgefüllt. Sie eignen sich vor allem zum Aperitif.

Menge: 230 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 3023 Reitzel

Gegrillte Paprika mit Knoblauch



Die gegrillten Paprika sind mit frischen Knoblauchzehen zubereitet. Als Beilage oder Antipasto. Besonders guter Grillzeitartikel.

Menge: 350 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 3024 Reitzel

Borettane Zwiebeln in Rotweinessig



Die typisch italienische Borettana wird mit einem erlesenen Rotweinessig zubereitet und mit Cassis-Saft und -Beeren abgerundet.

Menge: 400 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 3025 Reitzel

Zwiebeln in Balsamico



Zwiebeln in Balsamico sind eine typisch italienische Spezialität. Süßlich im Geschmack. Ideal zu Fleisch, Wurst und Käse.

Menge: 400 g
VK-Einheit: 6 Stk



Buga's Chili Saucen aus Litauen



Viele gute Ideen beginnen mit Freunden, und so war es auch bei der Entstehung der Buga's Saucen. In einem Restaurant in Litauen, wo der Koch von Freunden „Buga“ genannt wurde und gerade Entenpastete mit einer Sauce aus Chile, Preiselbeeren und Birnen servierte, gefolgt von Hirschlendensteak mit einer würzigen Cranberry-Sauce, entstand die Idee, diese Saucen zum Verkauf anzubieten. Gemeinsam im Team wurden dann die ersten Saucen produziert und unter dem Namen „Buga's“, in Anlehnung an den Spitznamen des Kochs, erfolgreich vermarktet. Motiviert durch den Erfolg konnte die Produktpalette noch mit weiteren herrlichen Chilisaucen ergänzt werden. Höchster Genuss und unbeschwerter Lebensfreude gehören fest zusammen. Deshalb wird besonderer Wert auf die Auswahl hochwertiger Rohstoffe gelegt.

Art. 4178 Buga's

Chili Cranberrysauce



Fantastische Mischung aus leicht säuerlichen Wildbeeren mit intensiven Hot Chili Peppers. Eignet sich zu Steaks, Gegrilltem und Geflügel.

Menge: 170 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4179 Buga's

Chili Preiselbeere-Birnsauce



Chili mit Birne und wilden Preiselbeeren. Passt wunderbar zu Steaks, Gegrilltem und Geflügel. Auch ideal zu Vorspeisen, Käse oder Pasteten.

Menge: 170 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4180 Buga's

Chili Himbeere- und Orangensauce



Eine einmalige Komposition aus Chilli, Himbeeren und Orangen. Diese milde Sauce passt wunderbar zu Käse! Harmoniert zudem gut mit Fleisch.

Menge: 170 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4182 Buga's

Chili Kräutersauce



Eine scharfe und salzige Gewürzsauce für die wahren Fans der Weltküche. Die Sauce wird mit frisch gemahlenem scharfem Paprika und frischen Kräutern gemacht.

Menge: 160 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4183 Buga's

Chili Gemüsesauce



Eine herrliche Gemüsesauce mit einem Hauch von scharfem Paprika, kombiniert mit der Frische des Gemüses und der Kräuter. Passt ideal zu Fleisch vom Grill oder kalten Snacks, wie Chips, zum Dippen.

Menge: 160 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4184 Buga's

Chili Pfeffersauce



Mit würziger Paprika, direkt aus dem Paprika-Papradies, natürlich rot, mit Samen der Chili frisch gemahlen. Die scharfe Sauce kann zum Schärfen aller Gerichte vielseitig genutzt werden.

Menge: 160 g
VK-Einheit: 6 Stk



Martial - Dijonsenf aus Frankreich



Seit der Gründung des Unternehmens 1885 folgt es stets den beiden Richtlinien Innovation und Einhaltung der französischen gastronomischen Traditionen. Dijonsenf ist durch seine spezielle Herstellung sehr würzig und scharf. Feine und frische Zutaten sorgen für vielseitige Anwendung: Zum Würzen von Bratensaucen, Vinaigrettes, Grillfleisch, Senfsaucen, Lammbraten, Wildspezialitäten, dunklem Fleisch und Bratwürsten.

Art. 4355 Martial

Dijonsenf mit Feigen



Fruchtiger Feigensenf. Passt zu warmem wie kaltem Fleisch & Geflügel, zu kräftigen Blattsalaten und Wild. Würzt Eintöpfe, Saucen & Vinaigrettes.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4356 Martial

Dijonsenf classic



Der Klassiker: würziger, scharfer Dijonsenf. Passt zu Würsteln und Sülze, kaltem und warmem Fleisch, würzt Eintöpfe, Saucen & Vinaigrettes.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4359 Martial

Dijonsenf körnig mit Cidreessig



Körniger Dijonsenf mit Cidreessig verfeinert. Passt zu warmem wie kaltem Fleisch & Geflügel, würzt Eintöpfe, Saucen & Vinaigrettes.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4360 Martial

Champagner Senf



Mittelscharfer Senf zum Verwenden für Saucen-klassiker wie Hollandaise und Béarnaise. Zu Fleisch und Wurst, in Salatsaucen & Vinaigrettes.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4369 Martial

Dijonsenf mit Piment d'Espelette Chili



Würziger Senf nach baskischer Art mit scharfem Espelette Chili verfeinert. Zu Fisch, Ei, Salat, Fleisch und Fondue.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4381 Martial

Dijonsenf mit grünem Pfeffer



Für Marinaden und zum Verfeinern von hellen Saucen, zu Kurzgebratenem, für Gegrilltes oder Lammbraten. Ideal für Senfsaucen

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 4382 Martial*Dijonsenf mit Kräutern der Provence*

Mittelscharfer Senf mit Kräutern aus der Provence. Würzt Kartoffel-, Wurst- und Nudelsalate, Fleisch, Fisch und Dressings.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk

**Art. 4384 Martial***Dijonsenf mit Zitrone*

Der fruchtige Senf mit Zitronen passt zu allen Fisch- und Meeresfrüchtegerichten und -saucen, zu Ajoli und in Vinaigrettes für Sommersalate.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 6 Stk

**Haas - Stiegl Biersenf**

Eine vollkommene Neuheit auf dem Senfmarkt ist der Haas Stiegl Bier Senf, der in Kooperation mit der Salzburger Brauerei Stiegl entstanden ist. Produziert wird der Bier Senf mit dem Stiegl Pilz, das nicht nur einzigartig als Marke ist, sondern auch in der Herstellung mit spritzigem, trockenem, schlankem Körper gebraut wird. Dieser rustikale Senf mit seinem bierigwürzigem Geschmack ist eine Besonderheit am Senfmarkt und ist die optimale Ergänzung von Speisen wie Braten, Spanferkel, Wurst und vielen kalten Speisen. Gibt Kartoffel- und Wurstsalaten einen besonderen Kick. Schmeckt immer dann, wenn zum Gericht auch ein leckeres Bier dazu passt. Unverzichtbar beim Grillen!

Art. 4373 Haas*Salzburger - Stiegl Biersenf*

Würziger Biersenf, der mit Stiegl Pilz aus Salzburg hergestellt wird. Zu Braten, Spanferkel, Wurst und vielen kalten Speisen, sowie zu Grillspeisen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk

**De Cesare - Balsamicosenf**

De Cesare ist ein Inbegriff von Qualität, echtem Genuss und italienischen Gaumenfreuden. Das Unternehmen verfolgt ein Dachmarken-Konzept für hochwertige Produkte in verschiedenen Segmenten mit klarer Italien-Identifikation. Alle Produkte werden nur von den besten Lieferanten der jeweiligen Produktkategorie hergestellt. Daher reist Conte de Cesare durch ganz Italien und produziert nur das Beste! Durch direkten Kontakt mit den Lieferanten und strengen Qualitätskontrollen kann gleich bleibende, hohe Qualität garantiert werden.

Art. 4370 De Cesare*Balsamicosenf*

Würzig, süßlicher Senf mit Aceto Balsamico verfeinert. Passt hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten und zur Verfeinerung von Saucen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Typico Piemonte – Senapata Senfsaucen aus dem Piemont



„Typico Piemonte“, Hersteller von exzellenten Gourmet-Produkten aus dem Piemont, schöpft aus einem Erfahrungsschatz von über 400 Jahren. Alles begann Anfang des 17. Jahrhunderts, als eine Gaststätte in der Nähe von Cavour gegründet wurde, um die Fahrgäste und Edelleute der königlichen Reichspost auf Ihrer Reise zu beherbergen und mit kulinarischen Köstlichkeiten zu versorgen, während die Pferde ausgetauscht wurden. Über viele Jahre hinweg kamen so einige wichtige und bekannte Persönlichkeiten in den Genuss der hervorragenden Kochkunst der Köche des Hauses, die ihre Rezepte von Generation zu Generation weitergetragen haben – bis heute. Senapata, auf Deutsch Senfsauce, wird aus Früchten und Senf hergestellt. Im Piemont wird sie gerne zusammen mit Käse gegessen.

Art. 20055 Typico Piemonte

*Senapata Feige
Senfsauce mit Feigen*



Der Klassiker! Typisch piemontesische pikante Senfsauce mit Feigen – der Klassiker unter den italienischen Senfsaucen. Süß, scharf und würzig, aus reifen Feigen hergestellt, ist sie ein idealer Begleiter von Frisch- und Blauschimmelkäse.

Menge: 110 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 20056 Typico Piemonte

*Senapata Birnen
Senfsauce mit Birnen*



Eine Senfsauce mit vollreifem Geschmack nach Birne und einem Hauch von Senfschärfe. Sie lässt sich gut zu Schafs- und Ziegenkäse, Parmesan sowie allen würzigen und gereiften Käsesorten kombinieren. Ein optimales Produkt zur Verwendung in der kreativen Küche.

Menge: 110 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 20054 Typico Piemonte

*Senapata Orange
Senfsauce mit Orangen*



Die pikante Senfsauce mit Orangen überzeugt im Geschmack. Süße Orangen und feuriges Senföl ergeben zusammen eine Kombination, die Käseplatten, Cracker und Saucen veredelt und reizvolle Akzente an Fisch- und Fleischgerichte zaubert.

Menge: 110 g

VK-Einheit: 12 Stk



Tipico Piemonte - Balsamico Konfitüren



„Tipico Piemonte“, Hersteller von exzellenten Gourmet-Produkten aus dem Piemont, schöpft aus einem Erfahrungsschatz von über 400 Jahren. Alles begann Anfang des 17. Jahrhunderts, als eine Gaststätte in der Nähe von Cavour gegründet wurde, um die Fahrgäste und Edelleute der königlichen Reichspost auf Ihrer Reise zu beherbergen und mit kulinarischen Köstlichkeiten zu versorgen, während die Pferde ausgetauscht wurden.

Die Konfitüren entstehen durch das Verkochen von Aceto Balsamico di Modena und Früchten. Die süßsauren Begleiter passen zu Käse, aber auch als Brotaufstrich, in Joghurt oder über Eiscreme – der volle Geschmack ist in jeder Situation ein echtes Highlight. Dazu begeistert auch die dickflüssige Konsistenz.

Art. 20050 Tipico Piemonte

Balsamico & Feigen Konfitüre



64 % Feigenanteil. Die Feigen werden zusammen mit dem Aceto Balsamico gekocht. Hervorragend zu allen Käsesorten oder als Brotaufstrich.

Menge: 110 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 20051 Tipico Piemonte

Balsamico & Erdbeere Konfitüre



65 % Erdbeeranteil. Die süß-saure Konfitüre kann wie jede andere verwendet werden: Als Brotaufstrich, in Joghurt, über Eiscreme, aber auch zu Käse.

Menge: 110 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 20052 Tipico Piemonte

Balsamico & Kirschen Konfitüre



67 % Kirschanteil. Diese Konfitüre setzt überall Akzente. Der süß-saure Begleiter passt zu Käse, als Brotaufstrich, in Joghurt & über Eiscreme.

Menge: 110 g
VK-Einheit: 12 Stk



Delouis - Mayonnaisen aus Frankreich



Das französische Familien-Unternehmen wurde bereits 1885 von Georges Delouis gegründet. Delouis bietet typisch französische Mayonnaise und Saucen an. Es sind natürliche Produkte, die frei von jedem chemischen Zusatz (kein Farbstoff, keine künstlichen Konservierungsstoffe und Aromen) hergestellt werden.

Art. 4361 Delouis

Mayonnaise



Original französische Mayonnaise mit Senf und Eiern zubereitet. Zum Dippen für Kartoffel-, Fleisch- und Fischgerichte. Oder zu Nudelsalat.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4362 Delouis

Aioli Sauce
Knoblauch Mayonnaise



Das Original aus Frankreich wird gerne zum Dippen von Garnelen und Kartoffeln oder als Brotaufstrich verwendet.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 12 Stk





Salz & Gewürze

African Treasures – Salz aus der Kalahari Wüste



Das etwa 280 Millionen Jahre alte Kalahari-Salz ist ein außergewöhnliches Produkt: Es wird am Rande der Kalahari Wüste im südlichen Afrika aus einem natürlichen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und danach verpackt. Das Gebiet war immer unbesiedelt und ist nicht industriell genutzt worden. Somit ist das Kalahari Salz völlig frei von irgendwelchen negativen Umwelteinflüssen. Es ist ungebleicht und frei von Zusätzen. Es ist von höchster Qualität und enthält viele Mineralien sowie Spurenelemente. Dieses Komplettsalz stammt aus den Urmeeren, aus denen sich einst das Leben entwickelt hat.

Art. 2038 African Treasures

Kalahari Salz fein



Das Salzglas enthält feines Kalahari Salz aus Afrika, 100% natürlich. Zum Nachfüllen des Salzstreuers und zum Kochen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 8 Stk



Art. 2037 African Treasures

Kalahari Salz grob



Das Salzglas enthält grobes Kalahari Salz aus Afrika, 100% natürlich. Zum Nachfüllen der Salzmühle und zum Kochen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 8 Stk



Saline Piran – Salz aus Istrien



Das traditionelle Meersalz aus der Saline Piran, am nördlichen Rand der Halbinsel Istrien gelegen, ist ein 100 % natürliches Salz ohne jegliche Zusätze und wird durch natürliche Verdunstung des Meerwassers im ökologisch kontrollierten Naturpark „Secoulje Saline“, Piran, in jahrhunderte langer Tradition von Hand gewonnen. Der qualitative Unterschied zu anderen Meersalzen besteht in der Zucht des besonderen Biosediments „Petola“ auf den Böden der Salzfelder. Petola sind Algen, die im 14. Jahrhundert von der Insel Pag in die Salinen Secoulje gebracht wurden. Schon damals stellte man fest, dass Petola die qualitativ beste Grundlage darstellt, da die Vermischung von Salz und Schlamm verhindert wird und die Kristalle bei der Salzernte nicht zerbröckeln – das Salz ist daher reiner. Die Salze werden täglich zu bestimmten Uhrzeiten von Hand geerntet.

Diese in Europa einmalige, traditionelle Gewinnungsmethode verleiht den Salzen einen besonderen Geschmack und außerordentliche Eigenschaften.

Art. 2010 Saline Piran

*Fleur de Sel
im Glas
handverpackt*



Fleur de Sel, oder auch „die Blüte des Salzes“, ist eines der ursprünglichsten und besten Salze, das man in der Küche verwenden kann. Es bildet sich nur bei geeigneten Witterungsverhältnissen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und muss von Hand abgeschöpft werden.

Menge: 70 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2011 Saline Piran

*Fleur de Sel
in der Frischhaltebox
handverpackt*



Menge: 125 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2018 Saline Piran

*Reines Meersalz
in der Frischhaltebox
handverpackt*



Getrocknet in der mediterranen Sonne besitzt das Salz einen unverwechselbaren Geschmack. Frei von chemischen Zusätzen.

Menge: 500 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2013 Saline Piran

*Traditionelles grobes Meersalz
im Beutel*



Das traditionelle Meersalz eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Speisen. Es dient aber auch zur Körperpflege als Badesalz oder Peeling.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 2014 Saline Piran

*Traditionelles feines jodiertes Meersalz
im Beutel*



Das traditionelle fein gemahlene Meersalz eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Speisen. Es ist mit Jod angereichert.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 12 Stk



Favorita - Trüffelsalz aus dem Piemont



Favorita entstand in den 50er Jahren in Cuneo. Seither werden immer nur die besten Rohstoffe auf einfache und natürliche Weise verarbeitet, um den puren Geschmack der Zutaten zu erhalten. Alle Produkte sind immer ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Favorita hat sich vor allem auf typisch italienische, nicht selten uralte Rezepturen aus dem Piemont und Ligurien spezialisiert: Pesto alla Genovese, Saucen, Tomatensaucen, Gemüse in Öl, gefüllte Peperoni in Olivenöl und vieles mehr.

Art. 2036 Favorita

Sale al Tartufo Trüffelsalz



Feines Meersalz mit schwarzen Sommertrüffeln. Zum Würzen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Pasta, Risotto, zu Eiern, Salat, Käse und Kartoffeln.

Menge: 90 g

VK-Einheit: 12 Stk



Kreta - Meersalz



Unser ausgesuchtes Meersalz besteht aus reinem Salz von der Küste Kretas. Das Meerwasser fließt in Sammelbecken, wo es durch die südliche Sonne langsam verdunstet bis das Salz am Boden der Salinen kristallisiert. Das kristallisierte Salz wird schonend gereinigt und anschließend wieder im Freien getrocknet. Zurück bleibt ein mild aromatisches, hochwertiges Komplettsalz in seiner ursprünglichen Form, Fülle und Reinheit ohne Raffinierung und ohne Zusätze. Das grobe Meersalz aus Kreta ist sehr aromatisch und reich an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen. Die Körnung des Salzes eignet sich optimal zur Verwendung in der Salzmühle.

Art. 2230 Kreta

Grobes Meersalz im Glas



Das grobe Meersalz aus Kreta ist sehr aromatisch und reich an wichtigen Mineralstoffen. Geeignet für die Salzmühle.

Menge: 300 g

VK-Einheit: 6 Stk



La Chinata - Geräucherte Paprika aus Spanien



„La Chinata“ steht für feinstes Paprikapulver aus Spanien (Pimentón de la Vera). Das spanische Unternehmen NETASA ist ein Familienunternehmen, das 1975 gegründet wurde. NETASA (Norte Extremeña de Transformados Agrícolas S.A.) produziert und vertreibt unter der Marke „La Chinata“ geräuchertes Paprikapulver. Der Name „La Chinata“ geht auf die Einwohner des Heimatdorfes (Malpartida de Plasencia) des Unternehmensgründers, Florentino Oliva, zurück. Über vier Jahrzehnte später steht das Unternehmen immer noch für damalige Werte. Nach wie vor ist es das höchste Ziel des Familienunternehmens, seinen Kunden ein Pimentón mit besten Zutaten und höchsten Qualitätsstandards anbieten zu können.

Mittlerweile genießen die geräucherten Paprikaprodukte einen ausgezeichneten Ruf und werden in über 50 Länder exportiert.

Die geräucherten Paprikaprodukte werden gänzlich im Herkunftsland verarbeitet und vom Einkauf der Rohstoffe bei den Landwirten bis zur Lieferung an den Kunden einer Vielzahl von Qualitätsprüfungen unterzogen. Aufgrund der strengen Qualitätssicherungsverfahren und Umweltschutzbemühungen wurde das Unternehmen nach ISO 9001:2008 und ISO 14001:2004 zertifiziert.

Die Produkte sind glutenfrei, frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen und haben keine zugesetzten Geschmacksstoffe.

Art. 9217 La Chinata

Geräuchertes Paprika Pulver, PDO „Sweet“



Die geräucherten Paprika Pulver „sweet“ (mild) zeichnen sich durch ein rauchiges Aroma und eine leuchtend rote Farbe aus, das durch ein schonendes Rauchverfahren entsteht.

Menge: 70 g

VK-Einheit: 12 Stk



8 421401 201209

Art. 9218 La Chinata

Geräuchertes Paprika Pulver, PDO „Hot“



Die geräucherten Paprika Pulver „hot“ (scharf) zeichnen sich durch ein rauchiges Aroma und eine leuchtend rote Farbe aus, das durch ein schonendes Rauchverfahren entsteht.

Menge: 70 g

VK-Einheit: 12 Stk



8 421401 301206



Trüffelprodukte

Tartuflanghe – Trüffelprodukte aus dem Piemont



Tartuflanghe wurde 1968 in Alba in der Region Piemont gegründet und gilt heute als eines der führenden Unternehmen im Bereich der Trüffelverarbeitung.

Ein Garant für den Erfolg der Firma sind die regelmäßig neu entstehenden Produkte von hoher Trüffelqualität. Beim Verzehr der Trüffelspeisen von Tartuflanghe schmeckt man das Herzblut, das jeder einzelne der 16 Mitarbeiter in die Produkte steckt, die größtenteils in Handarbeit gefertigt werden.

Daher ist es kein Wunder, dass die Trüffelprodukte von Tartuflanghe Einzug in die besten Speisekarten der Welt gefunden haben.

Art. 17863 Tartuflanghe

Schwarze Sommertrüffel Creme

Nur auf Vorbestellung



Die intensiv schmeckende Trüffel Creme besteht aus 99% Trüffel. Ideal für warme Gerichte wie Pasta, Risotto, Eier und Fleisch.

Menge: 35 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 17865 Tartuflanghe

„Bouquet“ Trüffelbutter

Nur auf Vorbestellung



Feine Butter mit Trüffel. Ideal zum Würzen aller warmen Speisen, wie Pasta, Risotto, Fleisch, Eier und Kartoffeln.

Menge: 30 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 17871 Tartuflanghe

Honig mit Trüffel

Nur auf Vorbestellung



Eine neue außergewöhnliche Kombination zu reifem Käse, wie Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino, Cheddar und Blue Cheese.

Menge: 40 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 17872 Tartuflanghe

Sommertrüffel in Scheiben

Nur auf Vorbestellung



Sommertrüffel in Scheiben geschnitten und in Olivenöl eingelegt. Passt zur Verfeinerung von Fleisch-, Fisch- und Pastagerichten.

Menge: 30 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 17874 Tartuflanghe

Ganzer Sommertrüffel

Nur auf Vorbestellung



Ganzer Sommertrüffel zum Hobeln oder Würfeln. Die dunklen Stücke schmecken ausgezeichnet in Terrinen, Pasteten und an Saucen.

Menge: 25 g

VK-Einheit: 12 Stk



Favorita - Trüffelspezialitäten aus dem Piemont



La Favorita entstand in den 50er Jahren in Cuneo. Das Unternehmen hat sich vor allem auf typisch italienische, nicht selten uralte Rezepturen aus dem Piemont und Ligurien spezialisiert: Pesto alla Genovese, Saucen, Tomatensaucen, Gemüse, Öl und natürlich Trüffelprodukte. Es werden immer nur die besten Rohstoffe auf einfache und natürliche Weise verarbeitet, um den puren Geschmack der Zutaten zu erhalten.

Art. 2036 Favorita

Sale al Tartufo Trüffelsalz



Feines Meersalz mit schwarzen Sommertrüffeln. Zum Würzen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Pasta, Risotto, zu Eiern, Salat, Käse und Kartoffeln.

Menge: 90 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5578 Favorita

Delizia al Barolo e Tartufo



Crema aus Traubenmost, Barolo und Sommertrüffel. Dickflüssig wie ein feiner, gereifter Balsamico. Zu Risotto, Gemüse, Fleisch und Saucen.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4083 Favorita

Sugo Rosso al Tartufo Tomatensauce mit schwarzen Trüffeln



Das Sugo Rosso al Tartufo ist eine Tomatensauce mit Zwiebeln, Basilikum und frischen Sommertrüffeln. Ideal für Pastagerichte.

Menge: 180 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4099 Favorita

Pesto al Tartufo Basilikumpesto mit Trüffel

DOP



Basilikumpesto mit Trüffeln. Kann vorsichtig erhitzt und auf die Pasta gegeben werden. Es kann aber auch kalt unter die Pasta gerührt werden.

Menge: 130 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5080 Favorita

Crema Tartuffon Trüffelcreme



Die Crema eignet sich zu Fleisch, Fondue, Fisch, als Aufstrich auf geröstetem Brot sowie zur Verfeinerung von Reis- und Nudelgerichten.

Menge: 80 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 5031 Favorita

Trüffelöl



Intensives Trüffelöl zum Würzen aller Speisen bei denen ein kräftiges Trüffelaroma erwünscht ist, wie Ei, Pasta und Kartoffelgerichte, etc.

Menge: 100 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Agrumolio - kalt gepresstes Trüffelöl



Schon seit 1928 wird bei Frantoio F.lli Galantino Olio Extra Vergine di Oliva produziert. Michele Galantino hat zusammen mit seinem Bruder in vielen Jahren einen der renommiertesten Betriebe Italiens in der Olivenölerzeugung aufgebaut. Im Norden Apuliens, in der Anbauzone um Bisceglie, werden so von Mitte Oktober bis Ende Dezember die Oliven per Handlese geerntet. Die Verarbeitung zu Olivenbrei findet dann in großen Steinmühlen statt, die Pressung in einer modernen Olivenölanlage. Da Trüffel nicht zusammen mit Oliven ausgepresst werden können, um das Aroma zu gewinnen, wird dem Öl natürliches Trüffelaroma hinzugefügt.

Art. 5548 Agrumolio

*Trüffelöl
kalt gepresst*



Das würzige Trüffelöl hat einen feinen Trüffelschmack und eignet sich zum Verfeinern von Kartoffelsuppe, Kartoffelpüree, Käse und Pasta.

Menge: 200 ml

VK-Einheit: 6 Stk



Giusti - Aceto Balsamico di Modena



Giusti ist ein seit 1605 am Marktplatz von Modena ansässiger Essighersteller, der sich auf nur wenige, aber hervorragende, natürlich hergestellte Essigsorten beschränkt. Der hohe Mostanteil in Verbindung mit altem Weinessig macht ihn fein, süß und säurearm.

Giusti lagert seine Essige über mehrere Jahre in 8 verschiedenen, 400 Jahre alten Holzfässern, wobei der Essig bis zu zwei Drittel seines Volumens einbüßt. Jedes Jahr wandert der Essig von einem Fass ins Nächste, also von Eichenfässern in Kastanienholzfässer, von Buchenholzfässern in Maulbeerbässer, von Kirsch- in Wacholderholzfässer usw.

Art. 4928 Giusti

*Crema di Aceto Balsamico
mit Trüffel*



Die Balsamico-Creme mit Trüffel eignet sich vor allem zum Würzen und Garnieren von Eierspeisen, Kartoffelgerichten, Fleisch und Käse.

Menge: 150 ml

VK-Einheit: 12 Stk



Sapori Nostrani - Fertigrisotto



Die Geschichte des Risotto geht viele Jahre zurück zu der Zeit als alles, was zu Hause in der Speisekammer war, zu einem schmackhaften Gericht verarbeitet werden musste. Der Ursprung liegt in der lombardischen Küche, in Nord-Italien. Dort wird auch der berühmte Carnaroli Reis angebaut, der wegen seines hohen Stärkeanteils und damit cremiger Konsistenz typisch für Risotto verwendet wird. Die fertigen Risotto-Mischungen des Familienbetriebes Sapori Nostrani aus dem Piemont sind so kreiert, dass der authentische Geschmack von italienischem Risotto jedem zugänglich wird. Sapori Nostrani achtet bei der Zusammensetzung seiner Risotto-Rezepte darauf, die Einfachheit dieses Gerichtes beizubehalten und so ein originales kulinarisches Erlebnis zu zaubern.

Art. 4221 Sapori Nostrani

Risotto mit Trüffel



Mit der fertigen Risotto-Mischung mit Sommertrüffeln zaubern Sie im Handumdrehen ein fantastisches Risotto-Gericht.

Menge: 300 g

VK-Einheit: 6 Stk



Campofilone – Eierpasta aus den Marken



Campofilone ist ein kleines Dorf mittelalterlichen Ursprungs, das von einem grünen Hügel auf die Adria blickt. Die dort ansässige Familie Marilungo garantiert seit 1912 höchste Qualität bei der Produktion von Eiernudeln.

Die Marilungo-Nudeln werden durch erste Extraktion von grobem Grieß aus Hartweizen hergestellt, der in den Marken, Umbrien und der Toskana angebaut wird. Die Eier stammen alle von Hühnern, die am Boden aufgezogen werden. Die Verarbeitung erfolgt in einem handwerklichen Verfahren, wobei einige Phasen noch von Hand ausgeführt werden. Nach dem Mischen und Schneiden erfolgt das Legen, Trocknen und Verpacken von Hand, wie es eine Hausfrau zu Hause tun würde.

Der Teig wird so lange bearbeitet, bis ein dünnes Blatt entsteht, dann in verschiedene Breiten geschnitten und auf Papierbögen gelegt. Die Trocknung erfolgt langsam und allmählich. In dieser Phase verliert der Teig 40 % seines Gewichts, wodurch ein Produkt mit hoher Ausbeute (250 g für 4 Portionen) erzielt werden kann.

Während des Kochens, das weniger als zwei Minuten dauert, gewinnt der Teig sein Gewicht zurück und behält gleichzeitig seine ernährungsphysiologischen und organoleptischen Eigenschaften.

Art. 4280 Campofilone

Tagliatelle mit Trüffel Eierpasta



Eier und Trüffel harmonisieren auf ganz natürliche Weise wunderbar miteinander. So natürlich auch bei diesen hauchdünnen Eiernudeln, welche mit Trüffeln veredelt wurden. Kochzeit nur 2-3 Minuten.

Menge: 250 g

VK-Einheit: 16 Stk





Meeresspezialitäten

Savini - Sardellenfilets in Olivenöl



Das italienische Unternehmen Alimentha aus der Region Abruzzen hat sich auf die Produktion von Meeresspezialitäten spezialisiert. Zur Herstellung der Sardellenfilets verwendet die Firma nur Sardellen, die an der Albanischen Küste gefischt werden. Gleich nach dem Fangen werden sie schonend verarbeitet und in Olivenöl eingelegt. Die ausgezeichnete Qualität des Produktes wird durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und strenge Kontrolle im Produktionsprozess garantiert. Die Sardellen eignen sich ausgezeichnet zum Würzen von Kartoffelgerichten, geschmorten oder gegrillten Paprika und zum Anrichten von Salatsaucen und Salaten. Eine schlichte Tomatensauce lässt sich durch Hinzufügen von Sardellen ganz leicht zu einer Delikatesse verwandeln. Oder wie wäre es mit einer leckeren Bagna Cauda?

Art. 4503 Savini

Sardellenfilets mit Knoblauch & Petersilie



Erstklassige, zarte und angenehm salzige Sardellen mit Knoblauch und Petersilie in Olivenöl eingelegt.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4504 Savini

Sardellenfilets mit Peperoni



Wer es scharf mag, für den gibt es unsere feinen Sardellenfilets auch mit Peperoncini gewürzt in Olivenöl eingelegt.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4502 Savini

Sardellenfilets in Olivenöl



Der Klassiker und Allrounder in Sachen Würze: Erstklassige, zarte und angenehm salzige Sardellen in Olivenöl eingelegt.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4505 Savini

Sardellenfilets mit Kapern



Vorsichtig werden die feinen, kleinen Kapern von Hand mit zarten, salzarmen Sardellenfilets ummantelt und in Öl eingelegt.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4506 Savini

Sardellenfilets mit getrockneten Tomaten



Erstklassige, zarte und angenehm salzige Sardellen ummanteln getrocknete Tomaten. In Olivenöl eingelegt. Reine Handarbeit.

Menge: 80 g
VK-Einheit: 12 Stk



Alimentha - Meeresfrüchte

Venusmuscheln sind der Miesmuschel, was ihr Fleisch angeht, nicht unähnlich. Venusmuscheln sind jedoch wesentlich kleiner und schmecken etwas stärker nach Meer. Die Italiener nennen Venusmuscheln "vongole" und so heißt auch das wohl bekannteste Gericht mit Venusmuscheln: Spaghetti alle vongole. Mit den Muscheln von Savini ein Leichtes diesen Klassiker zuzubereiten.

Art. 4516 Alimentha

Specia Condimento alle Vongole Tomatensauce mit Muscheln



Köstliche Tomatensauce mit Venusmuscheln für alle Arten von italienischer Pasta. Sie muss nur noch erhitzt werden.

Menge: 130 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 4517 Alimentha

Specia condimento ai Frutti di Mare
 Tomatensauce mit Meeresfrüchten



Tischfertige Tomatensauce mit zarten Meeresfrüchten – für alle Arten von italienischer Pasta. Sie muss nur noch erhitzt werden.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4518 Alimentha**

Specia Vongole al naturale
 Geschälte Muscheln in Naturlake



Delikate Venusmuscheln ohne Schalen, in Muschelbrühe eingelegt. In der mediterranen Küche vielseitig verwendbar.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 4519 Alimentha**

Specia Vongole alla marinara
 Geschälte Muscheln nach Matrosenart



Tischfertige Venusmuschel-Sauce für alle Arten von italienischer Pasta. Mit Olivenöl, Salz, Petersilie und Knoblauch zart gewürzt.

Menge: 130 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Anfosso – feinstes Bauchfleisch vom Thunfisch**

Die exklusiven Spezialitäten des Traditionsunternehmens Anfosso werden nicht nur Gourmets überzeugen. Seit dem Jahr 1955 stellt Anfosso extra reines Olivenöl bester Qualitäten her. David Anfosso, ein passionierter Ölbauer vermittelte sein Wissen erfolgreich seinen Kindern, sodass das Familienunternehmen immer noch mit der gleichen Begeisterung exklusive italienische Produkte herstellt. Dabei spielen hochwertige Rohstoffe immer die wichtigste Rolle. So stammt dieser zarte Gelbflossenthunfisch aus dem Mittelmeer und wird nach der Verarbeitung in kalt gepresstes Olivenöl von Anfosso eingelegt.

Art. 3191 Anfosso

Thunfischfilets in Olivenöl



Thunfisch aus dem edelsten Teil des Thunfisches – dem Bauchfleisch. Ideal für Salate, Pizza und auch einfach zu einem schönen fruchtigen Weisswein!

Menge: 300 g
 VK-Einheit: 12 Stk

**Tastin – Thunfisch aus Portugal**

Um diesen außergewöhnlichen, eingelegten Thunfisch von der Insel Sao Jorge herzustellen, wird nur Fisch von den Azoren und Madeira verwendet, der durch umweltgerechtes Handeln von den ortsansässigen Fischern gefangen wird. Die Fangmethode ist delfinsicher, was auch vom „Earth Island Institute“ seit 1998 mit Zertifikat bestätigt wird. Der Fisch wird nach dem Fang vor Ort von den Frauen der Fischer in alter Tradition weiterverarbeitet. Er wird mit Meerwasser gewaschen und anschließend durch pökeln haltbar gemacht. Dies alles trägt dazu bei, dass das Ökosystem der Insel Sao Jorge vollkommen intakt ist und auch in Zukunft reichlich Thunfisch hervorbringen wird.

Art. 3265 Tastin

„O Sole mio“
 Thunfischfilets mit Knoblauch & Tomaten



Der Thunfisch mit Tomaten, Knoblauch und Gewürzen ist fertig zum Genuss, zu Brot, zum Salat, auf Pizza oder zum Verarbeiten in Saucen.

Menge: 120 g
 VK-Einheit: 10 Stk



Art. 3266 Tastin

*„Greek Dream“
Thunfischfilets mit Schnittlauch
& Knoblauch*



Der Thunfisch ist mit Schnittlauch und Knoblauch gewürzt. Ideal zu Brot, zu Salat, auf Pizza oder zum Verarbeiten in Saucen.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 10 Stk

**Art. 3267 Tastin**

*„Tuscany Dream“
Thunfischfilets mit Lauch & Zwiebeln*



Delfinsicher gefangener Thunfisch aus dem Atlantik in Olivenöl mit Lauch, Zwiebel und Gewürzen eingelegt. Fertig zum Verzehr.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 10 Stk

**Art. 3268 Tastin**

*„Unique Herbs Dream“
Thunfischfilets mit Zwiebeln & Paprika*



Thunfisch aus dem Atlantik in Olivenöl mit Paprika, Oregano und Thymian eingelegt. Der Thunfisch ist fertig zum Genuss.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 10 Stk

**Tastin - Sardinen aus Portugal**

Portugiesische Sardinen haben einen wunderbaren Geschmack und sind von besonders guter Qualität. Sie werden an der Nordküste Portugals geangelt und selektiert.

Die Sardine wurde nie Opfer der Überfischung vor Portugals Küsten: Seit mehr als sechs Jahrhunderten gehen die Sardinenfischer Portugals mit der schonenden und selektiven Methode der Ringwadenfischerei ans Werk. Ein altes Handwerk, das immer besser in die ökologischen Anforderungen unserer Zeit passt.

Art. 3262 Tastin

Sardinen in Olivenöl



Die Sardinen sind fleischig und saftig, mariniert mit delikatem Olivenöl. Ideal zu Brot, zum Salat, auf Pizza oder zum Verarbeiten in Saucen.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 10 Stk

**Art. 3263 Tastin**

Sardinen in Tomatensauce



Köstliche portugiesische Sardinen, in einer leckeren Tomatensauce eingelegt. Probieren Sie diese Sorte zu Pizza oder Pasta.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 10 Stk

**Art. 3264 Tastin**

Sardinen in Zitrone



Feine portugiesische Sardinen aus dem Atlantik mit feinem, mildem Zitronengeschmack. Hervorragend im Salat, auf Brot und in Saucen.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 10 Stk



Rizzoli – Sardellenfilets aus Italien



Rizzoli Easley ist der Name, der an die Geschichte einer Familie und ihrer Leidenschaft für das Meer erinnert. Die Ursprünge dieser Leidenschaft entstanden vor langer Zeit, genauer gesagt im Jahr 1898, als Louis Rizzoli in Turin das erste Thread und Verpackungsunternehmen für Sardellen gegründet hat. Die Wahl auf Turin war nicht zufällig. Die Stadt rühmte sich einer jahrhundertalten Tradition in der Verarbeitung der Fischereierzeugnisse, aufgrund seiner besonderen Lage mit der alten Salzstraße, die den Fischereihafen von Genua verbunden hat und einer der wichtigsten Hafen für den Orient und den französischen Märkten war. Im Jahre 1906 wurde das Unternehmen nach Parma verlegt und wird heute erfolgreich unter der Firmenbezeichnung „Rizzoli Emanuelli S.p.a.“ geführt. Um den hohen Qualitätsstandard zu garantieren, wird der Herstellungsprozess laufend kontrolliert und überwacht. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Produkte wird durch die Wahl der sauberen, rückverfolgbaren Fanggebiete vor der Küste der Adria gewährleistet.

Art. 4525 Rizzoli

*Sardellenfilets in Olivenöl
im Plastischälchen*



Zarte, italienische Sardellenfilets in Olivenöl eingelegt – großartig auf Pizza und hervorragend geeignet zum Verfeinern von Saucen und Salaten. Die „Rizzoline Filetti di Alici“ sind leckere in Olivenöl eingelegte Sardellenfilets. Die Sardellen werden in handwerklicher Tradition fangfrisch verarbeitet. Um die sensorische Produkteigenschaft, Geschmack, Aroma und Konsistenz der Sardellen zu erhalten, erfolgt die Verpackung unter Schutzatmosphäre.

Menge: 48 g

VK-Einheit: 15 Stk/Display



Art. 4526 Rizzoli

*Sardellenfilets in Olivenöl mit Kapern
im Plastischälchen*



Die „Rizzoline Filetti di Alici tradizione Italiana“ sind mit Kapern gerollte und in Olivenöl eingelegte Sardellenfilets. Die Sardellen werden in handwerklicher Tradition fangfrisch verarbeitet. Um die sensorische Produkteigenschaft, Geschmack, Aroma und Konsistenz der Sardellen zu erhalten, erfolgt die Verpackung unter Schutzatmosphäre. Die Sardellenfilets können vielseitig eingesetzt werden. Sie geben Ihrem Salat oder Ihrer Pizza das gewisse Etwas, verfeinern Saucen und eignen sich hervorragend als Aperitif oder als Vorspeise.

Menge: 40 g

VK-Einheit: 26 Stk/Display



Art. 4527 Rizzoli

*Sardellenfilets in würziger Sauce
im Plastischälchen*



Die „Alici in Salsa piccante“ sind in pikanter Sauce eingerollte Sardellenfilets. Die Sardellenfilets werden nach einem jahrhundertalten Rezept in handwerklicher Tradition fangfrisch verarbeitet. Das würzige Saucen-Rezept der Familie Rizzoli von 1906 wird wie ein kostbarer Juwel gehütet. Die Sardellenfilets können vielseitig eingesetzt werden. Sie passen sehr gut zu Linguine und sind perfekt für ein spontanes Abendessen mit Freunden.

Menge: 52 g

VK-Einheit: 10 Stk/Display



Art. 4530 Rizzoli

Anchovie Paste

Rizzoli Anchovie Paste (Sardellen Paste) wird durch die Kombination der besten Sardellen gewonnen, die sorgfältig mit Öl, Salz und natürlichen Aromen gemahlen werden. Eine cremige Spezialität, die auf tausend Arten genossen werden kann: auf Croutons, auf Pizza, in Salaten, auf Pasta oder als Zutat für die leckersten Rezepte.

Menge: 60 g

VK-Einheit: 18 Stk/Display



Art. 4531 Rizzoli

*Anchovie Paste
Salsa piccante*

Rizzoli Anchovie Paste Salsa Piccante (scharfe Sardellen Paste) ist eine Sardellpaste, die leicht pikant gewürzt ist. Sie wird durch die Kombination der besten Sardellen gewonnen, die sorgfältig mit Öl, Salz, Senf und natürlichen Aromen gemahlen werden. Eine cremige und würzige Spezialität, die genauso wie der Klassiker auf Croutons, auf Pizza, in Salaten, auf Pasta oder als Zutat für die leckersten Rezepte verwendet werden kann.

Menge: 60 g

VK-Einheit: 18 Stk/Display





*Konfitüren,
Honig & Brotaufstriche*

Eat Good - Konfitüren aus Griechenland



Der hohe Respekt vor der Kultur der mediterranen Ernährung und die tiefe Liebe zu den Traditionen des gesegneten kretischen Landes waren die größte Motivation, die die Familie Mamidaki dazu inspirierte, ihre köstlichen Kreationen an jeden Tisch zu bringen. Das Besondere dieser Konfitüren: 70% Zuckerreduktion! Dafür bestehen sie zu 85 % aus ausgewählten griechischen Früchten von ausgezeichnete Qualität und wecken mit jedem Löffel einzigartigen Genuss. Sie sind ideal für ein besonders geschmackvolles Frühstück.

Art. 1046 Eat Good

Erdbeerkonfitüre 85% Fruchtanteil



Frisch, duftend und außergewöhnlich aromatisch! Unsere Erdbeerkonfitüre mit 85% Fruchtanteil ist eine ganz feine Geschmackssensation. Hergestellt aus den edelsten Erdbeeren und frischem Zitronensaft, hat die Erdbeerkonfitüre sehr gute Chancen der neue Familienliebling am Frühstückstisch zu werden. Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. 100% natürlich.

Menge: 220 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 1047 Eat Good

Orangenmarmelade mit Apfel und Zitronenverbene 85% Fruchtanteil



Die frische Kombination aus Orangen, Äpfeln und Zitronenverbene, riecht und schmeckt köstlich, bis zum letzten Löffel. Nach einem alten kretischen Familienrezept sorgt diese unverwechselbare Marmelade mit 85% Fruchtanteil für einen einzigartigen und wunderbaren Start in den Tag. Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. 100% natürlich.

Menge: 220 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 1048 Eat Good

Kiwikonfitüre mit Apfel und Banane 85% Fruchtanteil



Ein einzigartiger Geschmack für die anspruchsvollsten Konfitürenliebhaber. Die harmonische Fruchtkombination lässt selbst den größten Morgenmuffel beim Frühstück lächeln. Die Kiwikonfitüre mit Apfel und Banane ist ein Spitzenaufstrich für eine köstliche Abwechslung beim Frühstück. Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. 100% natürlich. 85% Frucht.

Menge: 220 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 1049 Eat Good

Aprikosenkonfitüre 85% Fruchtanteil



Aprikosenkonfitüre war schon immer eine der beliebtesten Konfitüren auf dem Frühstückstisch. Aber diese Konfitüre besitzt 85% Aprikosenfruchtanteil und macht damit den Geschmack und Duft noch einmal intensiver! Um der Konfitüre einen noch sommerlicheren Geschmack zu verleihen, wird sie mit frischem Zitronensaft verfeinert. Alle Früchte stammen aus Kreta. Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. 100% natürlich.

Menge: 220 g
VK-Einheit: 6 Stk



Kreta-Orangenmarmelade



Kreta ist ein Begriff für feine mediterrane Produkte. Die Orangen Kretas sind bekannt für ihre außerordentliche Qualität! Sie sind sehr fruchtig aber gleichzeitig auch süß. Wenn sie erntereif sind, werden sie sogleich zu einer fruchtig frischen Marmelade verarbeitet.

Art. 2229 Kreta

Kreta Orangenmarmelade



Die Orangenmarmelade wird aus frischen, sonnengereiften und unbehandelten Orangen aus Kreta hergestellt.

Menge: 350 g

VK-Einheit: 6 Stk



Kreta-Honig



Die Imkerei liegt im Dorf Arkalochori in der Nähe von Heraklion auf der griechischen Insel Kreta. Seit 1920 widmen sich die Familie und deren Vertragsimker der qualitativ hochwertigen Imkerei. Dadurch haben sie eine lange Tradition in der Honigernte und der Honigabfüllung. Der Honig ist rein und unbehandelt. Es ist ein Honig mit hohem Nährwert und einzigartigem Aroma und Geschmack, die er den Wildkräutern und den seltenen Phrygana-Büschen der kretischen Bergwelt zu verdanken hat. Der Honig wird mit besonderer Sorgfalt und Aufmerksamkeit gewonnen und abgefüllt, damit der Endverbraucher in den unbeeinträchtigten Genuss seiner natürlichen Eigenschaften und Heilwirkungen gelangt.

Art. 2227 Kreta

Honig aus Thymian und Wildkräutern



Ein besonders köstlicher Honig dank des seltenen weißen Thymians, der in den Bergen Kretas auf einer Höhe von 1500 Metern wächst.

Menge: 270 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 2231 Kreta

Bio-Waldhonig mit Thymian und Wildkräutern



Seltener Bio Waldhonig aus einer Höhe von 1500 Metern. Ein heller Honig, reich an Aroma und vollmundig im Geschmack.

Menge: 270 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 2232 Kreta

Thymian Honig



Exzellenter Honig von bernsteinfarbenem Ton. Der intensive Geschmack der ätherischen Aromen des Thymians zeichnet diesen kräftigen Honig aus.

Menge: 270 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 2233 Kreta

Waldhonig mit Heidekraut



Der Honig stammt von wilden Heidekräutern, die im Herbst in den Pinienwäldern Kretas blühen. Von dunkler Farbe und kräftig im Geschmack.

Menge: 270 g

VK-Einheit: 6 Stk



Bon Sicilia – Marmeladen aus Sizilien



Art. 1050 Bon Sicilia

Orangenmarmelade



Eine erstklassige Orangenmarmelade für wahre Gourmets! Aus sonnengereiften Orangen hergestellt. Angenehm süß, aromatisch im Geschmack!

Menge: 240 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 1051 Bon Sicilia

Blutorangenmarmelade



Aromatische Marmelade mit hohem Fruchtgehalt. Sehr fruchtiger und naturbelassener Geschmack nach sonnengereiften Blutorangen.

Menge: 240 g

VK-Einheit: 6 Stk



Die Zitrusfrüchte sowie die Pistazien auf Sizilien, die am Fuße des Ätna gedeihen, sind bekannt für ihr intensives, fruchtiges Aroma. Sie sind ein einzigartiges Geschenk der Natur – entstanden aus der Kombination von mineralstoffreicher Vulkanerde und einem speziellen Mikroklima. Die Gegend ist berühmt für ihr ideales, mediterranes Klima, das den Früchten viel Sonne und im Winter etwas Regen gönnt. Der 3323 m hohe Ätna ist nicht nur ein einmalig schöner Vulkan, er ist auch für die wichtigen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verantwortlich. Hier hat die Azienda Bon Sicilia ihren Sitz mit eigenen Plantagen. Ihre Früchte verarbeitet Bon Sicilia zu frischen Marmeladen: Blutorangen, Bitterorangen, Zitronen und Mandarinen werden im perfekten Reifezustand geerntet, sorgfältig ausgewählt, gewaschen und sofort schonend bei niedrigen Temperaturen verarbeitet, da dies vor allem Farbe und Geschmack intensiviert. Frucht und Zucker vermählen sich so zu einer harmonischen Einheit und das Ergebnis sind fruchtig frische Marmeladen mit einzigartigem Aroma.

Art. 1052 Bon Sicilia

Bitterorangenmarmelade



Die fruchtigen, naturbelassenen Marmeladen werden aus den berühmten aromatischen sizilianischen Bitterorangen hergestellt. Ein typisch süditalienisches Produkt, das Ihr Frühstück bereichern wird!

Menge: 240 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 1053 Bon Sicilia

Mandarinenmarmelade



Ein wahrhaftiges Qualitätsprodukt vollendeter sizilianischer Handwerkstradition! Nicht zu feste Konsistenz, angenehme Süße und aromatischer Geschmack!

Menge: 240 g

VK-Einheit: 6 Stk



Art. 1054 Bon Sicilia

Zitronenmarmelade



Ein einzigartiger Gaumenkitzel. Aromatische Marmelade mit einem hohen Fruchtgehalt. Sehr fruchtiger, ausgewogener und naturbelassener Geschmack nach sizilianischen Zitronen.

Menge: 240 g

VK-Einheit: 6 Stk



Bon Sicilia – Pistaziencreme



Dank der fruchtbaren Lavaböden rund um den Ätna auf Sizilien, wachsen ausgesprochen aromatische Früchte in dieser Gegend heran. Die bekannten Pistazien aus Bronte zeichnen sich durch ihren köstlichen Geschmack und ihr intensives Aroma aus.

Zur Herstellung der Pistazien Creme werden zum größten Teil Pistazien aus Bronte verwendet. Die Ernte besteht rein aus Handarbeit, da Maschinen auf den Lavaböden nicht eingesetzt werden können. Pistazienbäume werden bis zu zwölf Meter hoch und können bis zu 300 Jahren alt werden. Alle zwei Jahre können 15 kg Pistazien bei ausgewachsenen Bäumen geerntet werden. Die Kultivierung der Pistazienbäume in Sizilien geht auf die Araber vor rund 1000 Jahren zurück.

Art. 1060 Bon Sicilia

*Crema di Pistacchio
Pistaziencreme*



Ein Meisterwerk der sizilianischen Köstlichkeiten. 60% Pistazienanteil! Schmeckt auf Weißbrot, auf Panettone, Kuchen und Pfannkuchen.

Menge: 190 g
VK-Einheit: 6 Stk



Tipico Piemonte – Balsamico Konfitüren



„Tipico Piemonte“, Hersteller von exzellenten Gourmet-Produkten aus dem Piemont, schöpft aus einem Erfahrungsschatz von über 400 Jahren. Alles begann Anfang des 17. Jahrhunderts, als eine Gaststätte in der Nähe von Cavour gegründet wurde, um die Fahrgäste und Edelleute der königlichen Reichspost auf Ihrer Reise zu beherbergen und mit kulinarischen Köstlichkeiten zu versorgen, während die Pferde ausgetauscht wurden.

Die Konfitüren entstehen durch das Verkochen von Aceto Balsamico di Modena und Früchten. Die süßsauren Begleiter passen zu Käse, aber auch als Brotaufstrich, in Joghurt oder über Eiscreme – der volle Geschmack ist in jeder Situation ein echtes Highlight.

Art. 20050 Tipico Piemonte

Balsamico & Feigen Konfitüre



64 % Feigenanteil. Die Feigen werden zusammen mit dem Aceto Balsamico gekocht. Hervorragend zu allen Käsesorten oder als Brotaufstrich.

Menge: 110 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 20051 Tipico Piemonte

Balsamico & Erdbeere Konfitüre



65 % Erdbeeranteil. Die süß-saure Konfitüre kann wie jede andere verwendet werden: Als Brotaufstrich, in Joghurt, über Eiscreme, aber auch zu Käse.

Menge: 110 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 20052 Tipico Piemonte

Balsamico & Kirschen Konfitüre



67 % Kirschanteil. Diese Konfitüre setzt überall Akzente. Der süß-saure Begleiter passt zu Käse, als Brotaufstrich, in Joghurt & über Eiscreme.

Menge: 110 g
VK-Einheit: 12 Stk





Knabbergebäck

Albero del Pane – toskanisches Knabbergeback



Aus einer kleinen romantischen Bäckerei mit der Philosophie besondere Knabberprodukte mit Genusswert herzustellen, wurde ein Handwerksunternehmen mit Sitz in Arezzo. Trotz der Entwicklung blieb die handwerkliche Herstellung im Vordergrund, um Geschmack und Natürlichkeit zu erhalten.

Die aromatischen Cracker werden in Olivenöl gebacken und mit Gewürzen verfeinert. Ideal zu Wein, Bier oder zum Snacken.

Art. 1600 Albero del Pane

Stuzzichini Pizzaiola



Die aromatischen Brotcracker werden in Olivenöl gebacken und mit Pizzagewürzen abgeschmeckt. Leicht pikant.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 1601 Albero del Pane

Stuzzichini mit Rosmarin



Aromatische Cracker mit Rosmarin und Olivenöl gebacken. Herzhafter Begleiter zu Wein, Bier oder als Beilage zu Mozzarella und Tomate.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 1603 Albero del Pane

Stuzzichini mit scharfem Paprika



Herrlich schmackhafte Cracker mit scharfen Peperoncinschoten gebacken. Köstlich als Beilage zum Käse, Wein, Bier oder einfach als Snack.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 9 Stk



Art. 1605 Albero del Pane

Stuzzichini mit Oliven



Die aromatischen Brotcracker werden in Olivenöl gebacken und mit Oliven abgeschmeckt. Ein knackiger Snack für Zwischendurch.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 9 Stk



Pan Dora - ligurische Schwiegermutterzungen



Pan Dora`s Produkte werden noch wie in der alten Tradition der Bäckermeister des Valle Argentina hergestellt. Sie werden aus guten Zutaten aus dem ligurischen Hinterland handgefertigt. Die aromatischen Cracker werden in Olivenöl extra vergine gebacken. Ein knusprig knackiger Snack zum Belegen oder zum Knabbern. Mit Schinken, Käse, zum Dippen oder einfach nur so, wenn überraschend mal spät am Abend Besuch kommt.

Art. 1613 Pan Dora

Ciappe di Taggia
Salzzungen

ohne
Palmöl



Salzzungen sind dünne knusprige Brotscheiben zum Belegen mit Salami, Käse oder Tomaten-Mozzarella. Handwerklich hergestellt.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1614 Pan Dora

Ciappe al Rosmarino
Rosmarinzungen

ohne
Palmöl



Bro tzungen mit Rosmarin. Zum Belegen mit Salami, Käse oder Tomaten-Mozzarella. Perfekt mit geschmacksintensiven Dipp s oder Tapenaden .

Menge: 150 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1618 Pan Dora

Ciappe con Peperoncino
Peperonizungen

ohne
Palmöl



Bro tzungen mit Chili. Zum Belegen mit Salami, Käse oder Tomaten-Mozzarella. Zum Dippen oder Knabbern. Leicht pikant.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 12 Stk



Grissini Rubata – Grissini aus dem Piemont



Als Appetithäppchen findet man sie überall im Piemont: die typischen Grissini rubatà. Sie sind traditioneller Bestandteil der Küche in dieser Region Italiens. Sie werden von Hand geformt und sind an ihrer typischen verdrehten Form zu erkennen. Sie sind herrlich leichte Knabberstangen in nativem Olivenöl extra gebacken, die sich ideal als Snack oder Aperitif anbieten. Außen knusprig und innen ganz feinporig gebacken, sind sie eine mediterrane Knabberei zum Glas Rotwein oder zu kühlem Bier. Diese Brotspezialität wird auch gerne als Snack gegessen, eingewickelt in hauchdünne Parmaschinkenscheiben. Sie passen zu Käse genauso gut wie zu Schinken- und Salamispezialitäten und können als Brotersatz zu Suppen und Salaten gereicht werden.

Art. 1710 Grissini Rubata

Grissini Rubatà
Grissini natur

ohne
Palmöl



Unsere Grissini sind herrlich leichte Knabberstangen in nativem Olivenöl extra gebacken, die sich ideal als Snack oder Aperitif anbieten.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1711 Grissini Rubata

Grissini Olive

ohne
Palmöl



Die knusprigen Grissini mit Olivenstücken sind ein idealer Snack. Sie passen zu Käse genauso gut wie zu Schinken- und Salamispezialitäten.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1712 Grissini Rubata

Grissini Rosmarin

ohne
Palmöl



Außen knusprig und innen ganz feinporig gebacken, sind sie eine mediterrane Knabberei zum Glas Rotwein oder zu kühlem Bier.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1713 Grissini Rubata

Grissini Sesam

ohne
Palmöl



Grissini mit geröstetem Sesam. Diese Brotspezialität wird auch gerne eingewickelt in hauchdünne Parmaschinkenscheiben gegessen.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1714 Grissini Rubata

Grissini Trüffel

ohne
Palmöl



Trüffel Grissini sind herrlich leichte Knabberstangen mit Trüffel in nativem Olivenöl extra gebacken. Ideal als Snack oder Aperitif zum Wein.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1715 Grissini Rubata

Grissini Peperoncino

ohne
Palmöl



Sie passen zu Käse genauso gut wie zu Schinken- und Salamispezialitäten und können als Brotersatz zu Suppen und Salaten gereicht werden.

Menge: 125 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1686 Grissini Rubata

Piemontesische
Grissini „Torinesi“
extra dünn



Extra dünn gebackene, knackige, aromatische Grissini. Als Beilage zum Salat, zu rohem Schinken, zwischen den Mahlzeiten, zu Bier oder Wein.

Menge: 200 g

VK-Einheit: 18 Stk



Delser – luftiges Salzgebäck aus Italien



Delser wurde 1891 aus dem Unternehmmergeist der gleichnamigen Familie gegründet und begann mit der Produktion von Keksen, Waffeln, Bonbons und Cookies. Sie waren damals sehr beliebt und wurden von Ärzten empfohlen, da sie sehr leicht verdaulich und reich an Mineralstoffen waren.

Die ersten Rezepte stammten aus der Tradition des Klosters der Canossa-Schwester. Für viele Jahre überwachten die Nonnen den Arbeitsprozess.

Noch heute arbeitet Delser nach allerhöchsten Qualitätsstandards.

Das feine, schmackhafte und luftige Salzgebäck kann als Kanapée verwendet werden, der sich mit allem, was das Herz begehrt, belegen lässt.

Art. 1840 Delser

Cracker mit Salz

ohne
Palmöl



Feinstes, schmackhaftes, luftiges Salzgebäck. Als Kanapée, der sich mit allem, was das Herz begehrt, belegen lässt.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 15 Stk



Art. 1841 Delser

Cracker mit Rosmarin und Olivenöl

ohne
Palmöl



Zartes, aromatisches, luftiges Knabbergebäck mit nativem Olivenöl extra und Rosmarin gewürzt. Auch für Kanapée geeignet.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 15 Stk



Art. 1842 Delser

Cracker Vollkorn

ohne
Palmöl



Luftig und feines Knabbergebäck aus Vollkorn. Als leckerer und gesunder Snack zwischendurch oder zum Knabbern und Belegen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 15 Stk



Valledoro - knusprige Backwaren aus Italien



Die Gründung von Valledoro geht auf das Jahr 1954 zurück, als Rina Consoli und Ferruccio Zubani ihre Familienbäckerei in einen Handwerksbetrieb für die Herstellung einer Backware umwandelten, die ursprünglich für die gesunde und natürliche Ernährung ihrer Kinder gedacht war. Nun musste nur noch ein griffiger Name für das Unternehmen gefunden werden und so entstand die Marke „Valledoro“, was soviel wie goldenes Tal heißt. Auf der einen Seite ist der Name ein Hinweis auf den Rohstoff des Produkts, das Getreide, und auf der anderen Seite ruft er Werte wie Natürlichkeit, Einfachheit und Familiarität hervor.

Art. 1688 Valledoro

Grissini Rustici

ohne
Palmöl



Knabberstangen mit Hefe. In der Mitte mit typischer Spalte, die ein hausgemachtes Aussehen verleiht. Mit Kleie und Sesam verfeinert.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 22 Stk



Art. 1689 Valledoro

Grissini Saltelli

ohne
Palmöl



Knabberstangen, neu in Form und Geschmack, mit nativem Olivenöl extra und an der Oberfläche gesalzen. In gewellter Form, knackig, knusprig.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 26 Stk



Art. 1691 Valledoro

Grissini Torinesi

ohne
Palmöl



Knabberstangen, nach alter Piemonteser Tradition sorgfältig von Hand gezogen, delikat und wohlschmeckend.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 22 Stk



Art. 1685 Valledoro

Saltelli Grissini con Rosmarino

ohne
Palmöl



Knabberstangen, mit Rosmarin und nativem Olivenöl extra. An der Oberfläche gesalzen. In gewellter Form, knackig, knusprig.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 26 Stk



Art. 1693 Valledoro

Zufi Mini Grissini Pizza

ohne
Palmöl



Knusprige Mini Grissini gewürzt mit Tomate und Oregano. Nicht frittiert. Zu Käse, Schinken und Salami, Aperitifs oder als leckerer Snack zwischendurch.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 18 Stk



Art. 1694 Valledoro

Zufi Mini Grissini Pesto

ohne
Palmöl



Knusprige Mini Grissini gewürzt mit Basilikum. Nicht frittiert. Zu Käse, Schinken und Salami, zum Aperitif oder als leckerer Snack zwischendurch.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 18 Stk



Valledoro - BIO Snacks

Neue knackige BIO Snacks, auf der Basis von Erbsen & Reis, bzw. Kichererbse & Reis verarbeitet. Risibisi werden im Ofen gebacken, nicht gebraten und ohne Palmöl zubereitet. Sie sind eine reiche Quelle von Protein und Ballaststoffen, ideal für einen Snack oder um Ihre veganen Gerichte zu begleiten.

Art. 1701 Valledoro

Risibisi Bio Mini Sticks mit Erbsen & Reis



ohne
Palmöl

Gluten
frei

vegan



Glutenfreier Snack mit grünem Erbsen- und Reismehl, sehr leicht und mit dem typischen Geschmack von Erbsen. Ein köstlicher Snack, reich an Ballaststoffen und Proteinen.

Menge: 80 g

VK-Einheit: 14 Stk



Art. 1702 Valledoro

Risibisi Bio Mini Sticks mit Kichererbsen & Reis



ohne
Palmöl

Gluten
frei

vegan



Leckere Bio-Snacks, glutenfrei mit Kichererbsen- und Reismehl, leicht und mit dem typischen Geschmack von Kichererbsen. Eine köstliche Snackquelle für Ballaststoffe und Proteine.

Menge: 80 g

VK-Einheit: 12 Stk



Terre di Puglia - typische Backwaren aus Apulien



Gegründet im Jahr 2003, produziert Terre di Puglia seitdem ein umfassendes Angebot an typischen Produkten aus Apulien, alle mit hochwertigem extra nativem Olivenöl aus der Region hergestellt. Die drei Leitworte der Firma heißen Qualität, Stil und Authentizität. Diese haben immer alle strategischen Entscheidungen inspiriert. Taralli sind ein schmackhaftes Knabbergeback aus Mürbeteig, das aus der italienischen Region Apulien stammt. Es wird dort gerne zu Wein, Bier, Salami, Schinken und Käse verzehrt.

Art. 1611 Terre di Puglia

Taralli all'Olio Extra Vergine d'Oliva

- ohne Palmöl
- vegan



Typisch italienisches Knabbergeback aus Apulien - in nativem Olivenöl extra gebacken. Ideal zu Wein, Käse, Salami und Schinken.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 14 Stk



Art. 1612 Terre di Puglia

Taralli al Gusto Mediterraneo

- ohne Palmöl
- vegan



Typisch italienisches Knabbergeback mit Pizzageschmack, mit ausgesuchten frischen mediterranen Kräutern von Hand hergestellt.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 14 Stk



Art. 1631 Terre di Puglia

Taralli mit Fenchelsamen

- ohne Palmöl
- vegan



Der Klassiker bei den Italienern! Taralli mit aromatischen Fenchelsamen verfeinert. In Apulien zur klassischen Vorspeise gereicht.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 14 Stk



Art. 1632 Terre di Puglia

Taralli mit Zwiebel und Olive

- ohne Palmöl
- vegan



Mit frisch gerösteten Zwiebeln und Olivenstückchen wurden diese köstlichen Teigkringel verfeinert. Ideal zu Wein und Bier.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 14 Stk



Art. 1635 Terre di Puglia

Taralli al Peperoncino

- SCHARF
- ohne Palmöl
- vegan



Mit scharfem Peperoncino verfeinert. Schonend gebacken und duftend sind diese Taralli ideal als Snack für Zwischendurch geeignet.

Menge: 250 g
VK-Einheit: 14 Stk



Art. 1646 Terre di Puglia

Bio Taralli classico

- ohne Palmöl
- vegan
- BIO



Der Klassiker in der Bio-Variante für gesundheitsbewusste Verbraucher. In Apulien zur klassischen Vorspeise mit Weißwein gereicht.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1647 Terre di Puglia

Bio Taralli mit Chiasamen

ohne
Palmöl

vegan



Bio-Taralli mit Chiasamen verfeinert. Ideal zu Wein, Bier und Aperitif, besonders wenn Antipasti dazu gereicht werden.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1648 Terre di Puglia

Bio Taralli mit Curcuma

ohne
Palmöl

vegan



Die biologischen Taralli sind mit Kurkuma gewürzt und delikat im Geschmack. Hervorragend als gesunder Snack. Ideal zu Weißwein und Bier.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Casa del Pane - Mini Grissini aus Apulien



Das italienische Unternehmen „Casa del Pane“ stellt in Apulien die Grisetti her. Es produziert nur typische Qualitätsprodukte mit extra nativem Olivenöl, welches die Basis für die lokalen Köstlichkeiten darstellt. Qualität und Authentizität wurden seit jeher bei allen Entscheidungen des Unternehmens berücksichtigt, um beste, typisch apulische Produkte hervorzubringen. Alle Zubereitungen werden noch nach alten Rezepten handwerklich hergestellt.

Grisetti werden im Grundrezept aus Mehl, Salz, Olivenöl und Wein hergestellt. Die aromatischen Knabbereien können wunderbar in Dips aller Art getunkt, oder als Vorspeise mit Parmaschinken umwickelt werden und passen zu Käse genauso gut wie zu Schinken- und Salamispezialitäten,

zu Salaten und Suppen. Passt auch als Knabberbeilage zu Speisen oder einfach als kleiner Snack zwischendurch.

Art. 1497 Casa del Pane

Grisetti mit Tomaten & Oregano

ohne
Palmöl

vegan



Würzige Mini-Grissini mit Tomaten und Oregano gewürzt. Passt zu Bier und Wein, Vorspeisen, Tomate-Mozzarella und Parmaschinken.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1498 Casa del Pane

Grisetti mit Kartoffeln & Rosmarin

ohne
Palmöl

vegan



Die krossen Mini-Grissini werden mit Kartoffelflocken und Rosmarin gewürzt. Toll als Beilage zu Vorspeisen.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1499 Casa del Pane

Grisetti mit Zwiebeln & Oliven

ohne
Palmöl

vegan



Würzige Mini-Grissini mit Zwiebeln und Olivenstücken gewürzt. Zum Dippen, Knabbern, zu Wein und Bier oder als Begleiter zu italienischen Antipasti.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 8 Stk



Bontà Lucane – knusprige Salzgebäcke aus Italien



Das Familienunternehmen Bontà Lucane wurde 1987 in der süditalienischen Region Basilikata, in der Landschaft der „Sassi di Matera“, gegründet. Bekannt ist Matera für seine Altstadt, die zu einem erheblichen Teil aus Höhlensiedlungen, den Sassi, besteht. Die Sassi gehören seit 1993 zum Unesco Weltkulturerbe. Bontà Lucane produziert seine Ware seit Beginn nach überlieferten, traditionellen Rezepturen.

Das Geheimnis für die Echtheit der Produkte liegt in der Qualitätssicherung, die in jeder Phase des Produktionsablaufes, von der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe, wie zum Beispiel Mehl aus den besten Sorten von Weizen oder natives Olivenöl extra von namhaften Ölmühlen, bis zum natürlich gesäuerten Teig, der nach alter Tradition gefertigt wird.

Die Produkte werden in allen Phasen der Verarbeitung nach den Angaben eines genauen HACCP-Verfahrens gefertigt. Bontà Lucane ist im Besitz der wichtigsten Zertifizierungen im Lebensmittelbereich.

Art. 1655 Bontà Lucane

Bruschette mit Tomatengeschmack

ohne
Palmöl



Die Bruschette mit Tomaten sind kleine Brotcracker, die im Salat und in der Suppe, oder zu Bier und Wein schmecken.

Menge: 120 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1657 Bontà Lucane

Pancondito mit Schinkengeschmack

ohne
Palmöl



Quadratische Salzcracker mit Schinkengeschmack. Ideal als Knabberbeilage zu Wurstwaren oder einfach als kleiner Snack zwischendurch.

Menge: 150 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1658 Bontà Lucane

Pancondito mit Pizzageschmack

ohne
Palmöl



Salzcracker mit Tomaten & Oregano passen sehr gut als Knabberbeilage zu Wurstwaren oder einfach als kleiner Snack zwischendurch.

Menge: 150 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1660 Bontà Lucane

Bruschette mit Rosmarin

ohne
Palmöl



Die Bruschette mit Rosmarin sind kleine Brotcracker, die im Salat und in der Suppe, zu Bier oder Wein schmecken.

Menge: 120 g

VK-Einheit: 12 Stk



EMA - Schweizer Stengli



Flüa ist einer der letzten, noch traditionsreichen schweizer Hersteller von luftig-leichten, zartschmelzenden Flutes oder schweizer Stengli, wie sie auch genannt werden. Sie werden mit viel Butter, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, ohne Konservierungsstoffe hergestellt und ofenfrisch verpackt. Durch den hohen Butteranteil bekommt das Gebäck einen feinen zartschmelzigen Geschmack. Das herzhaft und knusprige Blätterteiggebäck wird mit Salz gewürzt. Köstlich als Beilage zu Käse, Wein, Bier oder einfach als Snack.

Art. 1500 EMA

Salz Stengli

ohne
Palmöl



Typisches Schweizer Salzgebäck: luftig-leichte, zartschmelzende Stengli, natürlich mit Butter. Die herzhaften Stangen werden mit Salz gewürzt.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 20 Stk



Art. 1501 EMA

Kümmel Stengli

ohne
Palmöl



Typisches Schweizer Gebäck mit Kümmel: luftig-leichte, zartschmelzende Stengli, natürlich mit Butter (24%) und Kümmel.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 20 Stk



Art. 1502 EMA

Käse Stengli

ohne
Palmöl



Der Klassiker in der Schweiz: Gebäck mit Käse. Luftig-leichte, zartschmelzende Stengli, natürlich mit Butter (24%) und Käse (6%).

Menge: 100 g
VK-Einheit: 20 Stk



Art. 1504 EMA

Sesam Stengli

ohne
Palmöl



Das herzhaft und knusprige Blätterteiggebäck wird mit Sesam (5%) gewürzt. Köstlich als Beilage zu Käse, Wein und Bier oder einfach als Snack.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 20 Stk



Buiteman - Käsegebäck aus den Niederlanden



Die Firma Buiteman wurde bereits 1958 gegründet. Sie liegt in Etten-Leur, also mitten im Herzen der Niederlande. Buiteman produziert köstliche, herzhafte Käsegebäcke nach alten Familienrezepten. Das Unternehmen arbeitet nur mit qualitativ herausragenden Rohstoffen. Dies, die guten Familienrezepte sowie die traditionelle Herstellung tragen ihren Teil dazu bei, dass Buiteman Käsegebäck einfach unglaublich lecker schmecken. Alle Gebäcke sind sehr fein gewürzt und sehr kross. Ein toller Begleiter zu Bier und Wein aber auch solo ein Genuss. Die krossen Spezialitäten sind direkt zum Verzehr bereit oder können im Ofen erwärmt werden.

Art. 1513 Buiteman

Käsegebäck mit Gouda



Gold-braun gebackenes, luftig krosses Salzgebäck mit intensivem Gouda-Geschmack durch die Käsedrops auf der Oberfläche. Toll zu Bier und Wein.

Menge: 75 g

VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1514 Buiteman

Käsegebäck mit Gruyère



Würziges und krosses Käsegebäck mit kräftigem Gruyère gebacken. Ideal zu Bier und Wein oder einfach solo.

Menge: 75 g

VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1515 Buiteman

Käsegebäck mit Cheddar



Herrlich würzig und super crunchy. Gold-braun gebackenes Ofengebäck mit intensiver Cheddar-Note. Fast besser als das britische Original!

Menge: 75 g

VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1516 Buiteman

Käsegebäck mit Parmesan



Herzhaftes und knuspriges Ofengebäck mit Parmesan verfeinert. Schöne Beilage zu einem italienischen Wein und Antipastiteller.

Menge: 75 g

VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1517 Buiteman

Käsegebäck mit gereiftem Gouda und Schnittlauch



Feinste niederländische Gebäckkunst: Gold-braun gebackenes Gebäck mit gereiftem Gouda und Schnittlauch verfeinert. Ideal zu Weißwein.

Menge: 75 g

VK-Einheit: 8 Stk



Art. 1518 Buiteman

Käsegebäck mit getrockneten Tomaten und Gloucester



Würziges und krosses Käsegebäck auf höchstem Niveau mit intensivem Tomatengeschmack. Ideal zu Bier und Wein oder einfach solo.

Menge: 75 g

VK-Einheit: 8 Stk



Fratelli Comino - Tocchetti



Die Bäckerei, in der die Brüder (= Fratelli) Comino arbeiten, befindet sich in Bene Vagienna, einem kleinen Dorf in der Provinz Cuneo, vor den Toren der Langhe, einem magischen Land der Traditionen und Aromen. Die Familie führt das Unternehmen bereits in der zweiten Generation und produziert weiterhin nach den Originalrezepturen aus den Anfängen der Bäckerei. Dabei stehen Qualität und Geschmack immer im Vordergrund aller Aktivitäten.

Eines der Hauptprodukte der Brüder sind die Tocchetti. Das sind geschnittene und handgefertigte, luftige Brotkissen. Sie werden ausschließlich manuell hergestellt. In Einklang mit der Unternehmensphilosophie, enthält dieses Produkt keine Konservierungsstoffe oder zusätzliche tierische Fette. Außer den klassischen

Tocchetti mit extra nativem Olivenöl haben die Gebrüder verschiedene Geschmacksrichtungen eingeführt, unter anderem mit Rosmarin, schwarzen Oliven und Tomaten & Oregano, wobei allerdings das Grundrezept unverändert bleibt, das ihnen einen unvergleichbaren Olivenölgeschmack verleiht und ihre beste Eigenschaft ausdrückt.

Art. 1904 Fratelli Comino

Tocchetti all'Olio extra vergine

ohne
Palmöl



Tocchetti in Olivenöl extra vergine ist die klassische Art und die Basis für die weitere Verarbeitung des Produkts mit verschiedenen Gewürzen.

Menge: 150 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1905 Fratelli Comino

Tocchetti al Rosmarino

ohne
Palmöl



Tocchetti mit Rosmarin zum Knabbern. Ganz ohne Konservierungsstoffe oder tierische Fette handwerklich hergestellt.

Menge: 150 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1906 Fratelli Comino

Tocchetti con Olive nere

ohne
Palmöl



Luftige, geschnittene und handgefertigte, quadratische Brotstückchen mit schwarzen Oliven gebacken.

Menge: 150 g

VK-Einheit: 10 Stk



Art. 1907 Fratelli Comino

Tocchetti alla Pizzaiola

ohne
Palmöl



Würzige Brotstücke mit Tomaten und Oregano gewürzt. Zu Wein, Bier, Käse, Salami und Schinken. Sie runden jeden Vorspeisenteller ab.

Menge: 150 g

VK-Einheit: 10 Stk



Fratelli Comino - Lingue



Die „Lingua“ (Zunge) ist ein trockenes Brot, das per Hand bearbeitet und ganz dünn ausgerollt wird. Unter den Zutaten finden wir Mehl, extra natives Olivenöl, Salz und Hefe. Alle Zutaten in bester Qualität, damit man ein leckeres, schmackhaftes und vollkommen natürliches Produkt erhalten kann und das ganz ohne Konservierungsstoffe oder Tierfette. Außer den klassischen Lingue mit extra nativem Olivenöl haben die Gebrüder Comino verschiedene Geschmacksrichtungen eingeführt, unter anderem mit Salz & Pfeffer, Rosmarin, scharfer Paprika und Olivenöl, wobei allerdings das Grundrezept unverändert bleibt, das ihnen einen unvergleichbaren Olivenölgeschmack verleiht und ihre beste Eigenschaft ausdrückt.

Art. 1900 Fratelli Comino

Lingue Sale & Pepe

ohne
Palmöl



Dünne Brotscheiben (Lingua = Zunge) mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gebacken. Per Hand hergestellt und ganz dünn ausgerollt.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1901 Fratelli Comino

Lingue Rosmarino

ohne
Palmöl



Brotrungen mit Olivenöl und Rosmarin gebacken. Alle Zutaten in bester Qualität, so daß man ein leckeres, schmackhaftes und vollkommen natürliches Produkt erhält.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1902 Fratelli Comino

Lingue Peperoncino

ohne
Palmöl



Pikante Brotrungen mit Peperoncino und Olivenöl gebacken. Zum Belegen und Knabbern. Ganz ohne Konservierungsstoffe oder Tierfette!

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1903 Fratelli Comino

Lingue Olio extra vergine

ohne
Palmöl



Klassische, hauchdünne Brotscheiben, die per Hand hergestellt und ganz dünn ausgerollt werden.

Menge: 120 g
VK-Einheit: 12 Stk



Panealba - Knabbergeback aus Italien



In der italienischen Stadt Verduno, in der Provinz Cuneo, wurde 1982 die Bäckerei „Panealba“ gegründet. „Panealba“ spezialisierte sich seitdem mit der Produktion von Backwaren wie Grissinis, Croutons und Snacks nach traditionellen Rezepten in handwerklicher Fertigung und von höchster Qualität. Trotz der heutigen modernen Herstellungsverfahren behalten die Produkte den charakteristischen und ursprünglichen Geschmack. Eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, mit einfachen und natürlichen Zutaten kombiniert, ermöglichen einzigartige Produkte.

Art. 1672 Panealba

Crostini al Rosmarino



Kleine italienische Minibrotsscheiben mit Rosmarin. Golden, knusprig und lecker. Im Salat und in der Suppe, oder einfach als leckerer Snack.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1673 Panealba

Crostini gusto Mediterraneo



Herrlich schmackhafte Croutons mit mediterranen Kräutern. Schmecken im Salat und in der Suppe. Oder einfach so zum Knabbern.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1674 Panealba

Crostini al Aglio



Crostini mit Knoblauch, golden, knusprig und lecker. Für Salate, Suppen, als leckeren Snack zwischendurch, zu Bier oder Wein.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1677 Panealba

Spaccatini



Sehr dünne italienische Grissini zu Bruschettasaucen gedippt oder zu Schinken, Käse und Salami.

Menge: 250 g

VK-Einheit: 6 Stk





.....

Gebäck

.....

Falanga – Gebäck aus Sizilien



Für die handwerkliche Produktion werden vollkommen natürliche Zutaten (Mehl, Honig, Butter, Eier) und ausschließlich auf der Insel Sizilien gereifte Pistazien, Mandeln, Orangen und Zitronen verwendet.

Die sorgfältige Auswahl der Zutaten und die Kunstfertigkeit der Konditormeister garantieren ein Qualitätsprodukt, das nach antiker Tradition und mit großer Achtung für ein von Generation zu Generation überliefertes Handwerk hergestellt wird.

Art. 1886 Falanga

Formelle all Arancia

ohne
Palmöl



Buttergebäck mit Orangengeschmack. Mit bester Butter und natürlichen Zutaten hergestellt. Lecker, mürbe und fein. Jedes Plätzchen einzeln verpackt.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1887 Falanga

Crocante al Pistacchio e Mandorle

ohne
Palmöl



Krosses Gebäck aus erstklassigen Mandeln, Pistazien und Honig. Alle Zutaten natürlich nur aus Sizilien. Einzeln verpackt.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1888 Falanga

Quadrotti al Limone

ohne
Palmöl



Ein sizilianisches quadratisches Feingebäck mit kandierten Zitronen aus Sizilien und feiner Butter gebacken. Jedes Plätzchen einzeln verpackt.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1889 Falanga

Quadrotti al Cioccolato

ohne
Palmöl



Mit der besten Butter und natürlichen Zutaten hergestelltes Dessertplätzchen, lecker und mürbe, mit Schokolade überzogen. Einzeln verpackt.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1890 Falanga

La Pasticceria Siciliana Assortita

ohne
Palmöl



Eine feine Mischung aller Falanga Gebäcke aus besten sizilianischen Zutaten, wie Mandeln und Pistazien sowie Orangen und Zitronen.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 12 Stk



EMA - Cantuccini aus der Toskana



Die Cantuccini werden im Zentrum Italiens, im Herzen der Toskana nach altüberlieferter Tradition und Rezeptur handwerklich und ohne Hinzufügen von Konservierungsmitteln hergestellt. Die Zutaten sind reichhaltig: die klassischen und krossen Cantuccini enthalten 20 % Mandelanteil und die Cantuccini mit Schokolade und Orange enthalten 17 % Schokoladen- bzw. 12 % Orangenanteil. Ideal zum Dippen in Vinsanto, wie es bei den Italienern Tradition ist, oder als Beilage zu Eiscreme, Kaffee und Tee.

Art. 6702 EMA Cantuccini

Cantuccini Toscani mit Mandeln, DOP

ohne
Palmöl



Cantuccini gibt es viele auf dem Markt. Die Qualitäten unterscheiden sich dabei erheblich. Das liegt zum Beispiel daran, dass Margarine statt Butter, keine Eier und nur wenige und schlechte Mandelqualitäten verwendet werden. Aber fangen wir von vorne an: Klassische Cantuccini enthalten Mehl, Mandeln, Zucker, Eier und Salz. Sie werden zweimal gebacken – als Laib und danach in Scheiben aufgeschnitten. Die echten Cantuccini müssen genau so in der Toskana hergestellt werden. Dabei müssen die klassischen Cantuccini 20% Mandelanteil aus aller bester Qualität enthalten und nicht weniger! Nur wer sich an all diese Vorgaben hält, darf ein DOP Siegel tragen, so wie unsere Cantuccini Toscani hier. In Italien baden Cantuccini traditionell in süßem Dessertwein wie Vin Santo, weiter nördlich wahlweise auch in Kaffee oder Tee.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 6706 EMA Cantuccini

Cantuccini mit Schokolade

ohne
Palmöl



Das typisch toskanische Gebäck der Italiener wird in dieser delikaten Variante mit feinsten Schokoladenstückchen (17%) gebacken.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 6707 EMA Cantuccini

Cantuccini mit Orangen

ohne
Palmöl



Toskanische Cantuccini mit 12 % Orangenstückchen. Die fruchtige Variante der klassischen toskanischen Cantuccini.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Forno Toscano – typisch toskanische Gebäcke



In Italien bekommt man sie überall in den Pasticcerien – die edlen toskanischen Gebäcke! Forno Toscano fertigt sie mit natürlichen und guten Zutaten nach den Rezepturen, die seit Generationen überliefert werden. Alle diese Zutaten werden vor der Verarbeitung äußerst genau auf ihre einwandfreie Qualität kontrolliert.

Art. 1880 Forno Toscano

Amaretti classici
Krosse Amaretti

ohne
Palmöl



Forno Toscano fertigt die krossen „Amaretti classici“ mit hohem Mandelanteil (20%) nach traditioneller Rezeptur in Italien.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1881 Forno Toscano

Amaretti morbidi
Weiche Amaretti

ohne
Palmöl



Forno Toscano fertigt die weichen „Amaretti morbidi“ mit hohem Mandelanteil (17%) nach traditioneller Rezeptur in Italien.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1882 Forno Toscano

Baci di Dama

ohne
Palmöl



Mandelgebäck mit Schokoladenfüllung. 1852 wurde dieses Gebäck am Savoyer-Hof erfunden. Bis heute eines der beliebtesten Gebäcke.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1884 Forno Toscano

Pasticcini al Limoncello

ohne
Palmöl



Die Pasticcini vereinen den zitronigen Geschmack des Limoncello mit der italienischen Backkunst. Das feine Zitronengebäck wird in Italien gerne zum Frühstück gegessen. Aber auch zu jeder anderen Tageszeit ist es ein köstlicher Begleiter zu einer Tasse Kaffee, Tee oder zum Vanilleeis.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk





Süßwaren

Saline Piran – Schokolade mit Fleur de Sel



Der Wunsch nach einem anderen, neuen Geschmack ist oft die Anregung für so manche, kulinarische Meisterwerke. Eine vorzügliche Komposition ist die dunkle Schokolade mit Fleur de Sel. Die einmalige Verschmelzung von bitter-süßem Geschmack mit einer fein angedeuteten salzigen Note nativen Salzes, das traditionell angebaut wird. Eine Köstlichkeit zum Genießen. Fleur De Sel wird aus Salzkristallen auf der Oberfläche des Salzwassers gewonnen, auf der sich charakteristische, pyramidenartige Strukturen in Form einer dünnen zerbrechlichen Kruste bilden. Es schimmert zart rosa.

Art. 1773 Saline Piran

Dunkle Schokolade mit Fleur de Sel 100g

Art. 1774 Saline Piran

Dunkle Schokolade mit Fleur de Sel 50 g



Eine vorzügliche Komposition ist die dunkle Schokolade mit einer fein angedeuteten, salzigen Note, die vom sparsam beigemischten Fleur de Sel herrührt. Gerade so viel, um den feinen Kakao geschmacklich hervorzuheben. Der Kakaogehalt liegt bei 62%.

Menge: 100 g
VK-Einheit: 12 Stk



Menge: 50 g
VK-Einheit: 12 Stk



Antica Torroneria Piemontese - süße Haselnusspralinen



Die Leidenschaft für handwerkliche Tradition, die Liebe zur Herkunft der verwendeten Produkte und die Verbundenheit mit der eigenen Geschichte bestimmen die herausragende Qualität der Produkte von Antica Torroneria nahe Alba in Italien. Trotz permanentem Streben nach Innovation ist die Firma diesen Grundsätzen bis heute treu geblieben. Eine ganz wesentliche Rolle hierbei spielt die Zeit: nur wenn auch diese „Zutat“ in ausreichendem Maße Verwendung findet, erhält man als Ergebnis diese unvergleichlichen Tartufo. Die Grundlage hierfür bildet eines der wertvollsten Produkte, welches die italienische Region Langhe hervorbringt, die süßen, aromatischen, runden piemontesischen Haselnüsse, die Tonda gentile. Eine Nuss, die der Region zu Weltruhm verholfen hat und den Produkten diese Herstel-

Produkten diese Hersteller diesen glanzvollen Charakter und außergewöhnlichen Geschmack verleiht.

Tartufo sind dunkle Trüffelpralinen mit gerösteten Haselnussstückchen. Die verführerischen Pralinen werden mit besten Haselnüssen (I.G.P.) aus dem Piemont zubereitet. Edle Schokolade in sorgfältiger Handarbeit gefertigt – jedes Stück ist einzigartig. Überzogen mit einem Hauch Kakao-pulver hat die Trüffelpraline Tartufo ein süß-nussiges Aroma. Durch die einzigartigen Zutaten und die sehr aufwendige Zubereitung schmecken die Produkte unvergleichlich gut.

Art. 6895 Antica Torroneria

Tartufo Dolce
im 200 g Beutel



Die Tartufo Dolce sind echten schwarzen Trüffelnachempfundene Schokoladen-Pralinen mit piemontesischen, aromatischen Haselnüssen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 6898 Antica Torroneria

Tartufo Dolci Bianchi
im 200 g Beutel



Die weißen Trüffelpralinen aus weißer Schokolade haben ein nussiges Aroma. Sie bestehen u.a. aus Haselnusscreme und gerösteten Haselnussstückchen.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 6894 Antica Torroneria

Tartufo al Pistacchio
im 200 g Beutel



Diese verführerische Trüffelpraline aus weißer Schokolade besticht durch ihr intensives Pistazienaroma und einem Hauch Vanille.

Menge: 200 g
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 6901 Antica Torroneria

Tartufino
Schachtel mit Mini-Tartufo



Diese Schachtel enthält 5 verschiedene Sorten verführerischer, kleiner Trüffelpralinen zu je 7 g. Eine Vielfalt an Gaumenfreuden zum Verschenken und selber genießen.

Menge: 70 g
VK-Einheit: 14 Stk



Art. 6841 Antica Torroneria

Tartufo Dolce



Die Tartufo Dolci sind echten schwarzen Trüffelnachempfundene Schokoladen-Pralinen mit piemontesischen, aromatischen Haselnüssen.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6842 Antica Torroneria

Tartufo Pralinato



Tartufo Pralinato sind dunkle Trüffelpralinen mit gerösteten Haselnussstückchen (IGP) und krokanten Toroncinistückchen.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6844 Antica Torroneria*Tartufo Bianco Dolce*

Diese verführerischen weißen Trüffelpralinen aus weißer Schokolade haben ein süß-nussiges Aroma. Sie bestehen aus Haselnusscreme, Kakaobutter, gerösteten Haselnussstückchen und natürlichem Vanillearoma.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6855 Antica Torroneria*Tartufo extranero extra dunkles Tartufo*

Noch höherer Kakaoanteil. Hier verbindet sich kräftig-herber Schokogeschmack mit dem Aroma der gerösteten Haselnüsse.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6865 Antica Torroneria*Tartufo al Pistacchio*

Diese verführerische Trüffelpraline aus weißer Schokolade besticht durch ihr intensives Pistazi-
enaroma und einem Hauch Vanille.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6866 Antica Torroneria*Tartufo Gianduja*

Gianduja ist die süße Ikone Turins. Tartufo Gianduja sind dunkle Trüffelpralinen mit Nougatschokolade und Haselnussstückchen.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6867 Antica Torroneria*Tartufo Stracciatella*

Tartufo Stracciatella aus weißer Schokolade werden mit heller Trüffelmasse, Kakaobutter, Schokostückchen und Haselnüssen gemacht. Ideal zum Kaffee.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6868 Antica Torroneria*Tartufo Cappuccino*

Tartufo al Cappuccino sind weiße Trüffelpralinen mit Haselnussstückchen, Haselnusscreme und Cappuccino.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Art. 6840 Antica Torroneria*Torroncini „Elit“
mit verschiedenen
Schokoüberzügen*

Die Torroncini „Elit“ sind kleine weiche Torroncini, hübsch wie Bonbons verpackt. Mit Zitronen-, Orangen-, Vanille- und Schokoglasur.

Menge: 1000 g
VK-Einheit: 1 Stk

Quaranta - italienischer Torrone



Das Unternehmen Dolciaria Quaranta, das sich in Caravaggio, 40 km von Mailand entfernt, befindet, produziert seit 1924 den beliebten italienischen Soft-Nougat. Antonio Quaranta's Leidenschaft für Süßwaren brachte ihn dazu eine eigene Produktion zu gründen, die später mit Bedacht von einer Generation zur nächsten weitergegeben wurde. Alle Produkte sind glutenfrei und enthalten weder GVO (genetisch veränderte Organismen), hydrierte pflanzliche Fette noch künstliche Farbstoffe.

Art. 6848 Quaranta

*Display Delizia di Matteo
Gemischte Soft-Nougatriegel*



Menge: 25 x 100 g

VK-Einheit: 1 Stk



Art. 6849 Quaranta

*Soft-Nougatriegel
mit Waldbeeren*



Weicher Torrone mit hohem Mandelanteil. Dieser Torrone wird zusätzlich mit gefriergetrockneten und aromatischen Waldbeeren verarbeitet.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 16 Stk



Art. 6850 Quaranta

*Soft-Nougatriegel
mit Makronen*



Diese Variante des weichen Torrone wird mit Makronenüberzug verarbeitet. Die übrigen Zutaten sind wie immer Honig, Zucker und Mandeln.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 16 Stk



Art. 6851 Quaranta

*Soft-Nougatriegel
mit Exotischen Früchten*



Weicher weißer Torrone mit hohem Mandelanteil und gefriergetrockneten und aromatischen Süßfrüchten wie Ananas und Papaya verarbeitet.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 16 Stk



Art. 6852 Quaranta

*Soft-Nougatriegel mit
Mandeln & Haselnüssen*



Der weiche Klassiker aus Honig, Zucker und ganzen Mandeln wird hier mit ganzen Haselnüssen ergänzt. Besonders genussvolle Kreation!

Menge: 100 g

VK-Einheit: 16 Stk



Art. 6893 Quaranta

*Soft-Nougatriegel mit
weißer Schokolade*



Original italienischer Soft-Torrone aus traditioneller Herstellung mit Honig, Zucker, Mandeln und weißer Schokolade.

Menge: 100 g

VK-Einheit: 16 Stk



Mrs Tilly's - handgemachtes Fudge aus Schottland



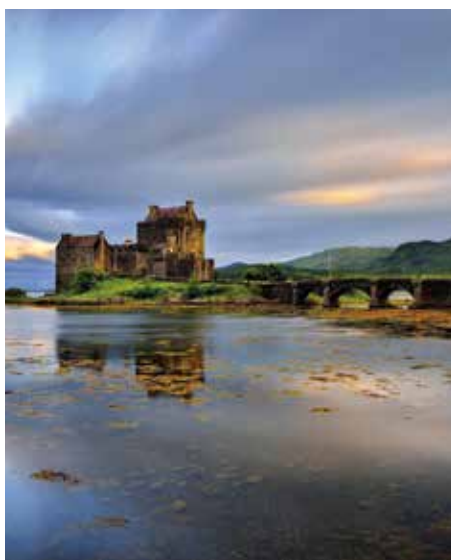
Art. 6874 Mrs Tilly's

Fudge classic



Typisch schottischer Genuss! Die klassischen Fudges (Karamell) sind weich, buttrig & cremig. Schwer etwas vergleichbar leckeres zu finden.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 6875 Mrs Tilly's

Fudge mit belgischer dunkler Schokolade



Davon träumen Schokoladen-Liebhaber! Die traditionellen cremigen Fudges sind mit feinsten belgischer Schokolade kombiniert.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 6 Stk



Die Tilly Confectionery Ltd. ist ein schottisches Familienunternehmen, das in Tillicoultry in den späten 1990er Jahren gegründet wurde. Das Unternehmen wird heute von den beiden Söhnen der Paterson-Familie geführt und fühlt sich der traditionellen Herstellung von schottischen Süßwaren in hervorragender Qualität verpflichtet. „Fudge“ beschreibt man am besten als Kreuzung zwischen Karamell und Fondant. Daran wird schon deutlich, dass es sich hierbei um eine ziemlich süße Köstlichkeit handelt. Dabei werden die Zutaten wie Zucker, Sahne oder Milch sowie die Aromageber Honig, Nüsse oder Pfefferminz, um nur einige zu nennen, unter Kochen und Rühren bzw. Schlagen verarbeitet, ähnlich der Herstellung von Fondant oder Weichkaramell. Die „Fudge“ von Mrs Tilly's werden unter Verwendung geheimer Rezepturen in traditionellen Methoden von Hand hergestellt. Zur Produktion werden ausschließlich ausgewählte, beste Zutaten verwendet. Auf künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe wird verzichtet. Fühlen Sie sich eingeladen, den wundervollen und preisgekrönten Geschmack der Mrs Tilly's Produkte kennenzulernen. Diese exzellenten „Fudge“ zergehen einfach auf der Zunge. Mrs Tilly's - einmal probiert, nie mehr vergessen.

Art. 6876 Mrs Tilly's

Fudge mit Orange



Eine moderne Variante der klassischen, traditionellen Fudge. Dieses Produkt kombiniert die cremige, luxuriöse Textur der beliebten Fudge, gemischt mit echtem Orangenaroma und echten Orangenschalenstückchen. Ein spannender Geschmackskontrast zwischen süß und würzig.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 6887 Mrs Tilly's

Fudge Malt Whisky



Der Scottish Whisky Fudge ist für die ganz besonderen Genussmomente. Ein Highlight zu einem Glas Whisky vor dem Kamin.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 6 Stk



Art. 6888 Mrs Tilly's

Fudge mit Sea Salt



Verführerischer Fudge mit fein-buttriger Konsistenz und einer Prise Meersalz, die den Geschmack des Karamells betont. Perfekt zu Tee oder Kaffee.

Menge: 150 g
VK-Einheit: 6 Stk





Getränke

Sirocco - Tee aus der Schweiz



Sirocco wurde 1908 durch Alfons Kuster in Schmeikon am oberen Zürichsee gegründet. Das Familienunternehmen wird nun in der vierten Generation geführt. Bekannt ist Sirocco in erster Linie durch den guten Ruf für auffallend hochwertige Kaffeespezialitäten. 2009 entschied sich Sirocco, mit ebenso hohen Ansprüchen biologischen Tee zu lancieren. So umfasst die Kollektion eine Auswahl reiner Tees und erstklassiger Teemischungen, die dem Tee-Connaissanceur vollendeten Genuss verheissen - produziert und verarbeitet mit viel Liebe zum Detail. Sirocco setzt sich stetig für beste Produkte ein und garantiert erstklassige Qualität.

Die Sirocco handelt mit ihren Partnern zu fairen Preisen und pflegt seit mehreren Generationen enge Beziehungen zu den Bauern in den Ursprungsländern. Der Einkauf erfolgt, wann immer möglich, direkt von den Teebauern vor Ort. Dies erlaubt dem Unternehmen den Prozess des

Anbaus, der Ernte und der ersten Verarbeitungsstufen im Anbauland direkt zu begleiten.

Auf die Einhaltung von nachhaltigen Fair-Trade-Standards legt Sirocco grossen Wert. Ebenso wird sehr auf eine umweltverträgliche Produktion sowie eine moderne Infrastruktur in der Administration und im Vertrieb Wert gelegt.

Nachhaltigkeit, Fairness und soziale Verantwortung sind keine trendigen Erscheinungen, sondern wichtige Säulen in der über 100-jährigen Firmengeschichte und von Generation zu Generation weitergetragen. So schätzt ein grosser Teil der Kundschaft das Unternehmen bereits seit Jahrzehnten als verlässlichen und fairen Partner, der nicht nur mit kompromisslosen Produktqualitäten überzeugt, sondern auch ein Angebot mit äußerst fairen Preisen unterhält.

Art. 1300 Sirocco

Purple Breeze - Darjeeling



Mit seinem feinen, blumigen und dezent süßlichen Geschmack ist der Darjeeling ein außergewöhnlich feiner Tee seiner Zunft. Er besitzt die höchste Qualitätsstufe SFTGFOP1 (Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe). Somit befinden sich nur hochwertige Teeblätter im handgemachten Teebeutel. Nachhaltig angebaut!

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1301 Sirocco

Cylon Sunrise - English Breakfast



Ein exklusiver Genuss aus den höheren Lagen des traditionsreichen Sri Lankas. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Tee-Gourmet vollends für sich ein. Ceylon Tees sind unempfindlich gegenüber hartem Wasser und stellen daher eine gute Alternative zu Darjeeling Tee da. Genießen Sie ihn gerne mit Milch.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1302 Sirocco

Gentile Blue - Earl Grey



Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt. Ursprünglich wurden für diesen Tee ausschließlich chinesische Teesorten verwendet. Doch heutzutage dürfen auch Tees aus anderen Ländern verwendet werden - vor allem dann, wenn es eine geschmackliche Aufwertung bedeutet. Sirocco verwendet für diesen Tee indische Teesorten.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1303 Sirocco*Japanese Sencha*

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seines runden, mild-herben und fruchtig zarten Aromas sehr beliebt. Der Japan Sencha enthält einen hohen Koffeinanteil, viele Gerbstoffe und ist in dieser Qualität eine Rarität. Die Blattfarbe von Sirocco Japan Sencha Tee ist dunkelgrün. Ein Indikator für feinste Qualität.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1304 Sirocco***Rooibos Tangerine*

Unverkennbarer Bio-Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Damit der Tee eine noch interessantere Note erhält, hat Sirocco den feinen Tee noch um zwei weitere Zutaten bereichert. Hibiskus und Tangerine sorgen in Kombination mit dem Rooibos für ein wundervoll einzigartiges Aroma.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1305 Sirocco***Camomile Orange Blossoms*

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken; wirkt beruhigend und entspannend. Selbst Teetrinker, die Kamillenaufgüssen normalerweise nichts abgewinnen können, ändern nach einer Tasse ihre Meinung und sind vollends begeistert!

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1306 Sirocco***Maroccan Mint*

Der Sirocco Minztee fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne. Sie ist eine Rarität auf dem Markt und wird nur in geringen Mengen aus Marokko exportiert. Bio Qualitäten sind noch seltener. Nanaminze ist wesentlich runder, milder, erfrischender und süßlicher als andere Artgenossen. Außerdem enthält sie kein Menthol und ist daher auch ein feiner Genuss für empfindlichere Mägen. Sie stammt von einer Sirocco eigenen Plantage in der Nähe von Marrakesch, wo sie unter fairen und ökologischen Bedingungen angebaut wird.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1307 Sirocco***Piz Palü - Schweizer Kräutertee*

Schweizer lieben ihre heimischen Alpenkräuter und das zu Recht! Sie sind ein Geschenk der Alpen und ein Gedicht der Natur. So stammen alle Zutaten für den Piz Palü aus alpinen Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Berge. Das Ergebnis ist ein wohltuend, anregender Tee mit betörendem Duft. Die Melange aus Brennnessel, Zitronenmelisse, Pfeffer- und Apfelminze, verschiedene Blüten und Rotklee ergeben in Kombination mit etwas Hagebutte eine einzigartige Teemischung. Als gekühlter Tee an heißen Sommertagen zu empfehlen!

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1308 Sirocco***Verbena*

In Frankreich schon lange geschätzt, kommen auch hierzulande immer mehr Menschen in den Genuss von feinem Verveine (dt. Eisenkraut) Tee. Sirocco „Verbena“ ist wegen seines erfrischenden und zitronigen Geschmacks, sowie seiner stärkenden und entspannenden Wirkung perfekt für jede Tageszeit. Sirocco bezieht das Eisenkraut unter Berücksichtigung ökologischer Standards und fairen Arbeitsbedingungen aus Paraguay. Durch seine durstlöschende Wirkung ist dieser Tee perfekt als Eistee geeignet.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk



Art. 1309 Sirocco*Red Kiss - Früchtetee*

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenuverwöhnter Zutaten aus Bio-Anbau. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue. Während herkömmliche Früchtetees einen säuerlichen Grundgeschmack aufweisen hat es Sirocco verstanden, die Zutaten des Tees so zu komponieren, dass die Säure deutlich reduziert wird, während sich die fruchtigen Noten dominant in den Vordergrund drängen. Die Fruchtigkeit hat „Red Kiss“ vor allem den roten Früchten wie Holunderbeeren mit Apfelwürfeln und Orangenschalen zu verdanken. Der Tee hat eine durstlöschende Wirkung und ist auch im Sommer ideal als Eistee.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1312 Sirocco***Pina Moringa - Früchte- und Kräutertee*

Aromatisch wie ein tropischer Cocktail. Die Blätter des Moringa, sind leuchtend grün, weich und gehaltvoll im Geschmack. Zusammen mit Ananas- und Apfelstücken und würzigem Ingwer entsteht ein besonderer Genuss. Moringa kann mit „Baum des Lebens“ übersetzt werden. Kein Wunder, denn laut der Ayurveda-Heilkunde werden den Blättern des Moringa Baums große Heilkräfte zugeschrieben. Und so finden die Moringa Blätter bereits seit 5000 Jahren ihre Verwendung in der Heilkunst.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1310 Sirocco***Black Chai - Schwarztee mit Gewürzen*

Schwarztee mit einem Bouquet aus orientalischen Gewürzen – eine pikante Liaison, die unvergesslich bleibt. Cylon, sowie Assam Schwarztee bilden die Grundlage, während die ausgewogene Mischung aus Kardamom, Zimt, Ingwer, Nelke und Pfeffer dem Tee so richtig Dampf macht. In Indien trinkt man Chai oder Masala Chai zu jeder Zeit, an jedem Ort – und das immer mit viel Milch und Zucker. Ein Teebeutel reicht für ca. 200–250 ml.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1313 Sirocco***Green Jasmin - Grüntee mit Jasmin*

Ein Klassiker und elegantes Geschmackserlebnis. Zarter Grüntee, bereichert um den Duft chinesischer Jasminblüten. Die Qualität des Grüntees erkennt man mit bloßem Auge an den dunkelgrünen Blättern und den weissen Blattknospen. Ein Zeichen das die jungen Teeblätter früh im Frühling per Hand geerntet wurden. Damit der Grüntee den delikaten Duft von Jasmin aufnehmen kann, ist ein aufwendiges Verfahren notwendig. Die frisch gepflückten Jasminblüten werden dem Grüntee beigegeben. Danach werden die Blüten wieder herausgelesen. Dieses Verfahren wird mehrmals wiederholt, bis der Tee das gewünschte Aroma besitzt. Grüntee und Jasmin stammen aus der hügeligen Region Fujian an der Südküste Chinas.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk

**Art. 1311 Sirocco***Ginger Lemon Dream - Kräutertee*

Naturreich belassene Ingredienzen, raffiniert vereint für einen herrlich exotischen Genuss. Ingwer, Süßholz und Zitronengras geben Schärfe, Süsse und eine erfrischende Zitrusnote. Ein Tee perfekt für warme Sommertage und eine spannende und wohltunende Alternative zu Limonade. Wirkt vitalisierend auf Körper und Geist.

Menge: 20 Beutel
VK-Einheit: 12 Stk



Nutriops – Bio-Hanfdrink aus Spanien



Alles begann im Jahr 2000 mit dem Uralgenshop und der Afa Alge – das erste Produkt welches selbst aus Oregon, USA importiert wurde. Mittlerweile zählt das Unternehmen ein Standard-sortiment

von über 600 Produkten. Heute sieht sich Nutriops als Versandhandel für hochwertige Nahrungsergänzungsmittel, Naturkost & Bio-Lebensmittel, zertifizierte Naturkosmetik, ökologische Wasch- & Reinigungsmittel und ausgesuchte Wellnessprodukte für das tägliche Wohlbefinden.

Die Hanfpflanze ist eine der ältesten und umweltfreundlichsten Anbaupflanzen der Welt. Sie wächst in nur 4 Monaten und benötigt keine Pestizide oder Unkrautvernichter. Hanf ist sehr effektiv, was die Absorbierung von CO₂ angeht.

Ein Quadratmeter Hanf absorbiert die selbe Menge CO₂ wie es ein Quadratmeter Wald es tut. Zudem kann die Pflanze komplett verarbeitet werden. Die Samen werden für gesundes Essen verwendet und die Halme für natürliche Baustoffe.

Art. 5203 Nutriops

Ecomil Bio-Hanfdrink ohne Zucker



Der Bio-Hanfdrink ist ein echter zucker- und süßungsmittelfreier Drink. Er enthält von Natur aus Zucker (eine natürlich vorkommende Menge an Zucker von bis zu 0,1 g pro 100 ml bzw. 100 g).

Ecomil ist eine leicht cremige, nahrhafte, milchfreie Alternative zu Milch und Soja. Hergestellt aus natürlichen Hanfsamen, kann sie in Tee und Kaffee, Müsli, Milchshakes, zum Kochen oder einfach als ein erfrischendes Getränk eingesetzt werden. Ecomil ist arm an gesättigten Fettsäuren, leicht verdaulich und cholesterinfrei.

Menge: 1000 ml
VK-Einheit: 6 Stk



.....

Wissenswertes

.....

Wissenswertes über Olivenöl



Qualität

Die erste Kaltpressung ist das Beste, was die Olive zu bieten hat. Die EU hat festgelegt, dass der Grad der freien Fettsäuren eines nativen Olivenöls nicht mehr als 0,8% betragen darf. Die freie Fettsäure entsteht durch Oxidation im noch nicht verarbeiteten Zustand.

Je früher und schonender die Oliven geerntet und je schneller die Verarbeitung in der Mühle stattfindet, um so hochwertiger ist das Öl und um so niedriger der Grad der freien Fettsäuren (meist unter 0,5%). Der Grad der freien Fettsäuren wird bestimmt durch die Oxidation der Oliven. Früh geerntete Oliven sind wesentlich fester und weniger verletzbar als spät geerntete Oliven. Freilich ist die Ausbeute pro Kilo Olive dann wesentlich geringer, aber die Qualität bedeutend besser. Deshalb sollten die Oliven möglichst aus näherer Umgebung, 30–50 km, verarbeitet werden.

Anbaugebiete in höheren Lagen, ab 400 Meter sind eher begünstigte Lagen. Die Olivenfliege hat in diesen Lagen eine geringe Überlebenschance. Sie, die *Dacus Oleae*, ist häufiger Verursacher von hoher Oxidation der Frucht.

DOP Olivenöle

DOP (di origine protetta) garantiert, daß dieses Olivenöl ausschließlich aus dem angegebenen Anbaugebiet stammt. Es wird sorgfältig kontrolliert, ob die für dieses Öl definierte Olivensorte auch tatsächlich verwendet wurde, ob die Analysewerte, wie Ölsäure und der Wert der freien Fettsäure, Geschmack sowie Peroxydwert den vorgegebenen Werten entsprechen. Bevor das DOP Öl in den Handel gelangt, überprüft ein dafür vorgesehenes Institut die Werte auf ihre Richtigkeit. Diese Öle tragen dann ein Gütesiegel und die Bezeichnung: Natives Olivenöl extra DOP. Bei Ölen, die diese Deklaration nicht besitzen, ist nicht immer davon auszugehen, dass die Oliven auch tatsächlich aus dem Herkunftsgebiet stammen. Diese Regelung gibt nun dem Verbraucher mehr Sicherheit.

Gesundheitswert

Natives Olivenöl extra enthält bis zu 75% einfach ungesättigte Fettsäuren, die Oleinsäuren und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die Linol- und Linolensäuren. Außerdem enthält es Vitamin E, Phosphor, Eisen, Eiweiß, Mineralien und Spurenelemente.

Die einfach ungesättigten Fettsäuren üben im gewissen Umfang eine Schutzfunktion für die Arterienwände aus und trägt zu einer Regulierung des Cholesterinspiegels bei. Nach Meinung der Wissenschaftler haben einfach ungesättigte Fettsäuren eine günstige Wirkung auf das Knochenwachstum und auf die harmonische Entwicklung der zerebralen Nervenstrukturen, wenn zugleich Linol- und Linolensäure im ausgeglichenen Verhältnis vorhanden sind.

Genuss

Im mediterranen Raum gibt es über 60 verschiedene Olivensorten. Jede Olive beeinflusst entsprechend den Geschmack des Olivenöls. So sind ligurische oder gardische Öle eher geschmacklich feine, delikate und nicht zu kräftig schmeckende Öle. Toskanische und umbrische Öle sind häufig pikant, fruchtig bis herb. Apulische und sizilianische Öle sind kräftig, fruchtig, süß. Öle aus dem Latium sind leicht und fein. Olivenöle sollte man nicht nur für den Salat verwenden, sondern auch zum Kochen, Braten und Backen.

Als lebenswürdige Zugabe der Natur geht es dem Feinschmecker darum, Salate zu marinieren, Fisch zu dünsten, Gemüse anzureichern und Spaghetti die notwendige Geschmeidigkeit zu verleihen. Der Kenner weiß, dass man mit Olivenöl sogar backen kann.

Verwendung

Kaltanwendung: Salate, Rohkost, Dressings, Mayonnaisen, Marinaden etc.

Warmanwendung: bis zu 180°C dünsten, z.B.

Gemüse; Schmoren, z.B. Fleisch und Fisch

Beim Braten mit Olivenöl ist die richtige Temperatur wichtig. Kartoffeln, Gemüse, Früchte, zarte Fleischstücke und Fisch werden bei mäßiger Temperatur gebraten. Legen Sie ein Stückchen Brot in das heiße Öl. Wenn sich sprudelnde Bläschen bilden, ist die Temperatur erreicht. Steaks und Braten sollte erst bei 180°C dem Öl zugegeben werden. Diese Temperatur ist erreicht, wenn ein Tröpfchen Wasser, das in das Öl gegeben wird ein trockenes Prasseln auslöst. Bitte das Gargut immer abgetropft in das heiße Öl geben.

Öl, welches zum Frittieren verwendet wird, sollte nach Gebrauch gefiltert werden und kann so bis zu zehnmal verwendet werden.

Häufig gestellte Fragen über Olivenöl



Gibt es grüne und schwarze Oliven?

Jede Olive ist zunächst grün und entwickelt sich im Laufe des Reifeprozesses über violett bis dunkel-violett/schwarz. Man sagt dass die Oliven dann erntereif sind, wenn ihr Grün ins Violett übergeht. Oft werden Oliven bereits in grünem Zustand geerntet. Das daraus gewonnene Öl schmeckt dann kräftiger.

Kann man Olivenöl erhitzen?

Ja, Sie können die Güteklasse nativ extra bis 180°C, die Güteklasse Olivenöl sogar bis 210°C erhitzen.

Was bedeutet „kalt gepresst“ und „erste Pressung“

Früher, als die hydraulischen Ölpresen noch per Hand oder mit tierischer Kraft bewegt wurden, gab es noch eine zweite Pressung, oft auch mit Hilfe von warmen Wasser, um die Ergiebigkeit zu erhöhen.

Seit November 2003 hat der Begriff „kaltgepresst“ oder „kaltextrahirt“ wieder eine Qualitätsbedeutung. So dürfen diese Auszeichnung nur solche Olivenöle nativ extra führen, die unter 27°C gepresst oder wurden. Je nach Reifegrad kann bei einer solchen Temperatur mit einem hohen Anteil wichtiger antioxidativer Fettbestandstoffe im Öl gerechnet werden.

Die Presstemperatur sollte generell niemals so hoch sein, dass dadurch der Geschmack negativ beeinflusst wird.

Wie sind die großen Preisunterschiede bei Olivenöl zu erklären?

Ein Produkt, bei dem bis zu 80 % der Kosten durch Handarbeit bei Ernte und Baumpflege entstehen, kann nicht billig sein. Beim Olivenöl ist es wie beim Wein: Das Gebiet, die Lage, die Erntemethoden und natürlich die Menge sind entscheidende Gesichtspunkte für den Verkaufspreis. Heute werden viele native Olivenöle auch unter Preisgesichtspunkten gemischt und kommen als Mittelmeer- oder EU-Blend (Mischung) auf den Markt. Die Mindestanforderungen an die beste Güteklasse müssen auch bei diesen Mischungen erfüllt sein. Je enger das Anbaubiet eingegrenzt ist und je mehr die Verbraucher die dort geleistete Verarbeitung schätzen, desto höher kann der Preis ausfallen, besonders wenn das Öl auch noch einen besonderen geschmacklichen Wert und Charakter hat.

Wie lange ist Olivenöl haltbar?

Aufgrund seiner Fettzusammensetzung ist Olivenöl besonders lange, d.h. bei richtiger Lagerung (dunkel und kühl) bis zu 18 Monaten haltbar. Beachten Sie das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum. Angebrochene Flaschen sollten circa innerhalb von 2 Monaten aufgebraucht werden.

Darf Olivenöl gemischt werden?

Native Olivenöle dürfen miteinander zu einer bestimmten Geschmacksvariante gemischt werden.

Das Mischen mit verschiedenen anderen Güteklassen (Olivenöl, Oliventresteröl) ist nur gestattet bei korrekter Deklaration.

Was bedeutet der Säuregrad?

Ein wichtiger Parameter zur Feststellung der Qualität ist der Anteil freier Fettsäuren (gemessen als Ölsäure je 100g).

Grundsätzlich kann man sagen, je niedriger der Säuregrad, desto besser ist das Öl, obwohl es nur ein Faktor von vielen ist.

Bei nativem Olivenöl extra ist der Höchstwert mit 0,8 festgelegt, bei nativem Olivenöl mit 2,0. Zeichnet ein Produzent sein Öl mit 0,5 aus, will er deutlich machen, dass er weit unter der EU-Höchstmarke liegt und will somit seine Qualität zeigen.

Olivenöl aus Italien - Sortentypologie



Wissenswertes über Aceto Balsamico



Herstellung

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena IGP) wird aus teilgegorenem und/oder gekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost gewonnen, dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig sowie von mindestens 10 % reinem Weinessig zugefügt wird.

Dabei werden ausschließlich die Traubensorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni verwendet.

Der eingekochte oder eingedickte Traubenmost muss mindestens 20 Prozent der zu verarbeitenden Menge betragen. Das Eindicken wird fortgesetzt, bis die ursprüngliche Masse bei 20°C eine Dichte von mindestens 1,240 aufweist. Zusätzlich zu den oben genannten Traubensorten müssen die Moste, die eingekocht oder eingedickt wurden, einen Gesamtsäuregehalt von mindestens 8g/kg und einen Trockenextrakt von mindestens 55g/kg aufweisen. Zur Stabilisierung der Farbe können dem fertigen Essig bis zu 2 Vol.-% Karamell zugefügt werden, was aber nur bei Balsamicos minderer Qualität vorkommt. Das Zufügen anderer Stoffe ist verboten.

Die Herstellung von Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena IGP) erfolgt nach dem traditionellen Essigbereitungsverfahren durch Verwendung von ausgewählten Bakterienkulturen oder mit der „lenta in superficie/ lenta „a truciolo“-Methode“. Die Essigwerdung findet in Fässern aus hochwertigen Hölzern wie Eiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen statt. Am Ende des Prozesses stehen analytische und organoleptische Prüfungen. Erst mit der erfolgreichen Prüfung wird das Produkt als Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena IGP) zertifiziert.

Auf den Verpackungen muss neben der Bezeichnung Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena IGP) der Hinweis „geschützte geographische Angabe“ erscheinen.

Den Mitgliedern des Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena (Konsortium zum Schutz des Aceto Balsamico di Modena) ist es zusätzlich erlaubt, das Logo des Consorzios auf dem Etikett abzubilden.



Die Spezifikation des Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena IGP) schreibt vor, dass die Zusammenstellung der Rohstoffe, die Herstellung, die Veredelung sowie die Reifung in Holzbehältern in den Provinzen Modena und Reggio Emilia erfolgen müssen. Der fertige Essig kann jedoch außerhalb dieses geografischen Gebiets abgefüllt werden.

Qualität

Wie beim Obstessig ist es natürlich wichtig, dass die Trauben von bester Qualität sind. Weitere Dinge spielen bei der Herstellung eines guten Balsamicos eine Rolle: das Alter und die Reife sowie das Mischverhältnis von Most und Weinessig. Je älter ein Balsamico, desto runder und weicher schmeckt er, je mehr Most und je weniger Weinessig desto milder wird er.

Gesundheitswert

Genau wie Obst- und Weinessig ist Balsamico ein gesundes Naturprodukt. Er wirkt sich ebenso positiv auf die Verdauung aus, wie andere Essige. Eine halbe Stunde nach einem üppigen Mahl kann ein Teelöffel Balsamico Wunder wirken. Essigsäure regt die Sekretion der Speicheldrüsen an, dadurch wird die Verdauung der aufgenommenen Speisen günstig beeinflusst.

Verwendung

Als Salatdressing in Verbindung mit Olivenöl findet der Balsamico immer mehr Liebhaber. Er passt aber auch zu vielen anderen köstlichen warmen Gerichten und zum Beizen von Fleisch und Fisch.

Aceto Balsamico verbindet sich sehr gut mit Rahm, deshalb eignet er sich generell zum Deglacieren von Bratensaft, wenn dieser anschließend mit Rahm zu einer Sauce aufgekocht wird. Es gibt unzählige Rezepte, in denen Aceto Balsamico Anwendung findet. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf bei dem Experimentieren mit diesem delikaten Essig.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der EMA Marketing- und Vertriebsagentur GmbH

1. Allgemeines

Lieferungen erfolgen ausschließlich zu den nachfolgenden Bedingungen. Sie gelten auch für zukünftige Geschäfte mit dem Käufer. Geschäftsbedingungen des Käufers finden keine Anwendung.

2. Zustandekommen des Vertrages

Der Vertrag kommt durch den Versand der Ware durch den Verkäufer zustande. Bestellungen werden nur auf Wunsch bestätigt.

3. Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen, Irrtümer und marktbedingte Preisschwankungen sind vorbehalten.

4. Zahlung

- (1) Für frische Trüffel steht als Zahlungsziel sofort, bei übriger Ware 14 Tage netto Kasse.
- (2) Bei Lastschrifteinzug per SEPA-Lastschrift wird ein Vorabankündigungszeitraum von 7 Kalendertagen vereinbart. Der Verkäufer ist berechtigt, den Vorabankündigungszeitraum mit Versand der Ware beginnen zu lassen, wenn er dies auf den Versandpapieren, dem Lieferschein oder der Rechnung vermerkt.

5. Lieferbedingungen

- (1) Die Lieferung erfolgt üblicherweise ab Lager an die vom Käufer angegebene Lieferadresse. Die Gefahr geht mit Verlassen des Betriebes des Verkäufers auf den Käufer über. Das Transportrisiko trägt der Käufer.
- (2) Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Rechnung des Empfängers. Bei Neukunden kann der Verkäufer Nachnahme oder Vorkasse verlangen.
- (3) Lieferzeiten sind ohne besondere Vereinbarung unverbindlich. Verpackung erfolgt nach dem pflichtgemäßen Ermessen des Verkäufers. Teillieferungen sind nicht möglich.
- (4) Der Verkäufer haftet nicht für die Unmöglichkeit oder Verzögerung der Lieferung auf Grund höherer Gewalt oder bei Vertragsabschluß nicht vorhersehbaren Ereignissen, die der Verkäufer nicht zu vertreten hat.

6. Gewährleistung

- (1) Gewichts- und Mengenangaben im Katalog sind Richtwerte bzw. Circa-Angaben. Angaben des Verkäufers zum Gegenstand der Lieferung oder die Darstellungen sind keine garantierten Beschaffenheitsangaben. Handelsübliche Abweichungen sind vorbehalten. Waren mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum können weder vergütet noch ersetzt werden. Frischware kann nicht zurückgenommen werden.
- (2) Die Lieferung ist unverzüglich nach Anlieferung sorgfältig zu untersuchen. Vor Unterzeichnung des Spediteurscheines muss die Ware vor allem auf Bruch, Beschädigungen und Vollständigkeit untersucht werden. Mängel sind unter Beteiligung des Spediteurs auf dem Frachtbrief zu vermerken. Weigert sich dieser zu warten, ist dies ebenfalls zu vermerken. Die Lieferung gilt als genehmigt, wenn der Verkäufer nicht eine Mängelrüge hinsichtlich offensichtlicher Mängel oder anderer Mängel, die bei einer unverzüglichen, sorgfältigen Untersuchung erkennbar waren, binnen drei Werktagen nach Lieferung oder ansonsten binnen drei Werktagen nach der Entdeckung des Mangels oder dem Zeitpunkt, in dem der Mangel für den Auftraggeber bei normaler Verwendung des Liefergegenstandes ohne nähere Untersuchung erkennbar war, zugegangen ist.

7. Eigentumsvorbehalt

- (1) Die vom Verkäufer an den Käufer gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller derzeitigen und künftigen Forderungen des Verkäufers aus der Lieferbeziehung Eigentum des Verkäufers. Auf Verlangen hat der Verkäufer die Sicherheit freizugeben, wenn der Wert die Forderung nachhaltig um mehr als 20% übersteigt.
- (2) Der Käufer ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu verarbeiten und zu veräußern, solange er nicht im Verzug ist. Verpfändungen und Sicherungsübereignungen sind unzulässig.

8. Schlußbestimmungen

- (1) Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist München. Der Verkäufer ist berechtigt am allgemeinen Gerichtsstand des Käufers zu klagen.
- (2) Der Vertrag unterliegt ausschließlich deutschem Recht.
- (3) Soweit der Vertrag oder diese Allgemeinen Lieferbedingungen Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen, als vereinbart, welche die Vertragspartner nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser Allgemeinen Lieferbedingungen vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.
- (4) Der Käufer nimmt zur Kenntnis, daß der Verkäufer Daten aus dem Vertragsverhältnis nach §28 Bundesdatenschutzgesetz zum Zwecke der Datenverarbeitung gespeichert und sich das Recht vorbehält, die Daten, soweit für die Vertragserfüllung erforderlich, Dritten zu übermitteln.
- (5) Alle Fotos und Texte unterliegen dem Urheberrecht. Kopien, auch auszugsweise, bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung.



Büro und Lager:
EMA Marketing- und Vertriebsagentur GmbH
Haus 2 D-82041 Ödenpullach
Tel. 089/6133548
Fax. 089/6136338

Postanschrift:
EMA Marketing- und Vertriebsagentur GmbH
Am Alten Weg 2 D-82041 Oberhaching
