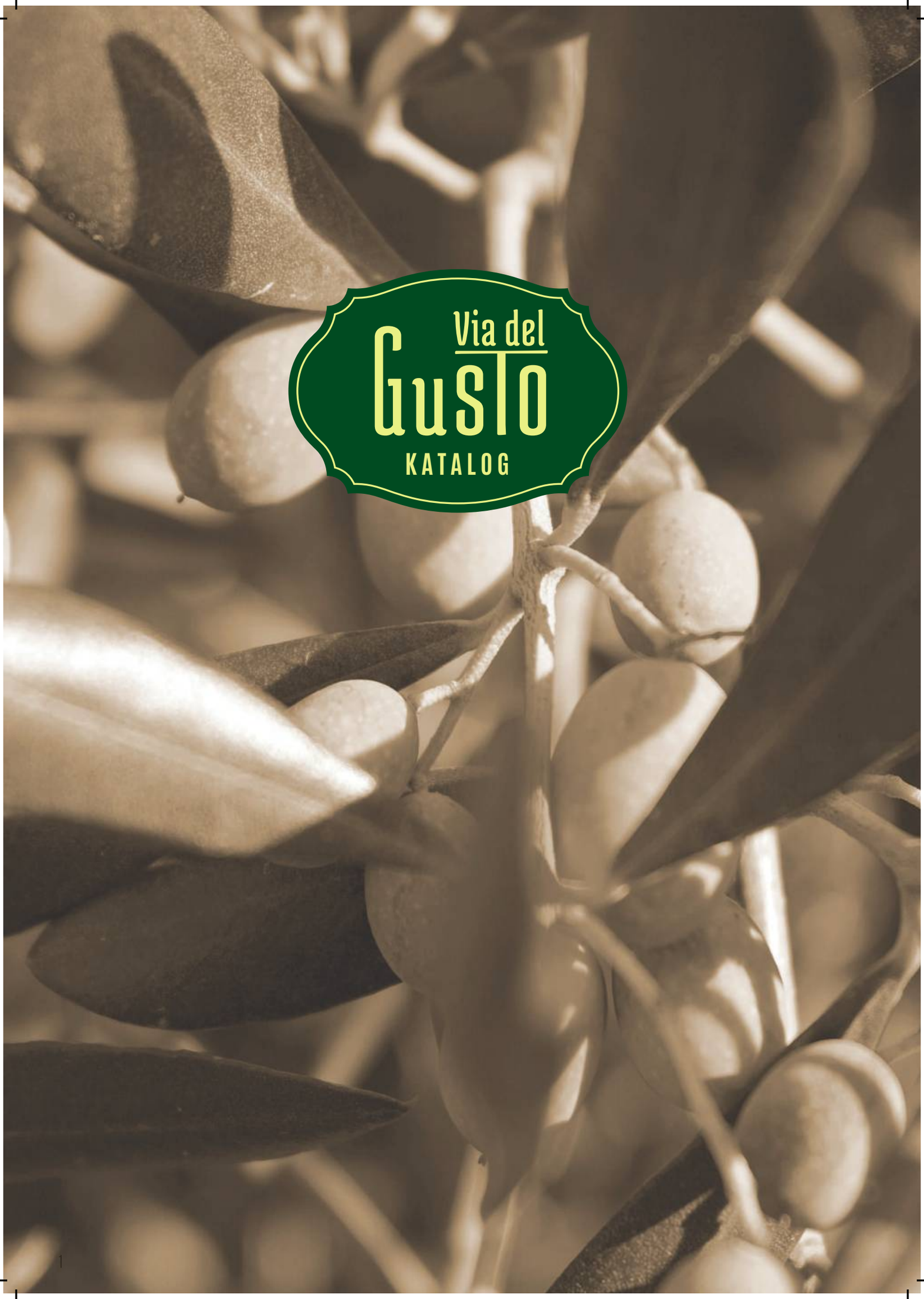

Via del
Gusto
KATALOG







Il Caruggiu

Olivenöl
Pesto
Antipasti
Salzgebäck
Gewürze
Pasta
Käsebegleiter
Gebäck

Alma Zerbone aus Imperia (Ligurien) hatte vor einigen Jahren die Idee, mehrere kleine Produzenten aus Ligurien und dem Piemont unter einem Label zusammenzubringen. Grundvoraussetzung für die Aufnahme der einzelnen, handverlesenen Betriebe war die Größe (ca. 2-6 Mitarbeiter) und natürlich die ganz besondere Qualität ihrer Produkte.

Hier werden traditionelle Herstellungsmethoden der Familienbetriebe mit den besten Zutaten vermischt:
- Pasta all'uovo (Eiernudeln) produziert Claudio mit nur einer einzigen altertümliche Maschine
- Die eingelegten Antipasti werden aus frischem Gemüse zubereitet, dies geht nur einmal fürs ganze Jahr
- Cristiano produziert nach Almas Rezepturen Trüffelöl und Trüffelbutter in Alba
- Paolo sorgt mit seinen Taggiasca Oliven für das milde und fruchtige Olivenöl
- Paola zaubert die exzellente Salsa Tonnella
- Tiziano und seine Eltern bereiten die ligurischen Soßen und Pesti zu
- Andrea aus Borgomaro backt die Ciappe und Grissotti
- Massimo und sein Bruder Gian Piero aus Novello unterhalb von La Morra stellen die vielen bunten Nudeln her

Diese Namen, um nur einige wenige zu nennen, stehen für die kleinen Produzenten, die alle persönlich für unsere Qualität geradestehen.

Olio Riserva Viani

Olivenöl Riserva Viani
Fruchtiges, mildes und ungefiltertes Olivenöl ausschließlich aus italienischen Oliven. Hergestellt wird dieses Öl in einer kleinen Ölmühle im Hinterland von Imperia.
Ideal für Salate, Gemüse, Fisch- und Fleischgerichte.

Ligurien		
Art.-Nr. 1029	VPE: 12	250 ml
Art.-Nr. 1028	VPE: 6	500 ml
Art.-Nr. 1027	VPE: 6	750 ml



Olio Riserva Viani

Olivenöl Riserva Viani
Fruchtiges, mildes und ungefiltertes Olivenöl ausschließlich aus italienischen Oliven. Hergestellt wird dieses Öl in einer kleinen Ölmühle im Hinterland von Imperia.
Ideal für Salate, Gemüse, Fisch- und Fleischgerichte.



Ligurien	Art.-Nr. 1073	VPE: 1	3000 ml
	Art.-Nr. 1036	VPE: 1	5000 ml

La Quarta

La Quarta Olivenöl
Extra vergine Olivenöl aus 100 % Taggiasca Oliven. Durch die späte Ernte ist es von gelber Farbe, mit dezent fruchtigen, nussigen Noten. Sehr harmonisch, ohne aufdringlich zu werden.
Ideal zu Fischgerichten, Gemüse und Salaten.

Ligurien		
Art.-Nr. 1018	VPE: 12	250 ml
Art.-Nr. 1019	VPE: 12	500 ml



La Quarta

La Quarta Olivenöl
Extra vergine Olivenöl aus 100 % Taggiasca Oliven. Durch die späte Ernte ist es von gelber Farbe, mit dezent fruchtigen, nussigen Noten. Sehr harmonisch, ohne aufdringlich zu werden.
Ideal zu Fischgerichten, Gemüse und Salaten.



Ligurien	Art.-Nr. 1037	VPE: 1	5000 ml

Olio al Limone

Olivenöl mit frischen Zitronen
Im Januar werden die reifen Zitronen gemeinsam mit den frisch geernteten Oliven gepresst. Der intensive Geschmack der Zitrone ist in Kombination mit dem hochwertigen Olivenöl einzigartig erfrischend. Ein idealer Begleiter zu Fischgerichten, Carpaccio und Salaten.

Ligurien		
Art.-Nr. 1017	VPE: 12	250 ml



Olio al Tartufo

Olivenöl mit Trüffel
Mildes Öl mit feinen, eleganten Trüffelnoten. Jeder Flasche wird ein Stück schwarzer Trüffel hinzugegeben.
Ideal zum Verfeinern von Carpaccio, Spargel, Nudel- und Reisgerichten.

Ligurien/Piemont		
Art.-Nr. 1062	VPE: 12	100 ml



Pesto Ligure Senza Aglio



Pesto alla Genovese ohne Knoblauch
Pesto Ligure aus feinstem Sommer-Basilikum. Bei diesem Produkt wird auf Knoblauch verzichtet, dadurch ist es geschmacklich milder als das Pesto Genovese.
Ideal auf geröstetem Weißbrot, zum Dippen, zu Geflügel und vor allem zu Pasta.

Ligurien	Art.-Nr. 2014	VPE: 12	180 g

Pesto Genovese



Pesto alla Genovese
Unser Pesto Genovese aus frischem, ligurischem Sommer-Basilikum und einer feinen Knoblauchnote. Überzeugt nicht nur mit seiner intensiven, grünen Farbe, sondern auch durch seinen himmlischen Geschmack.
Kleine Ausführung des Klassikers.
Ideal zum Verschenken.

Ligurien	Art.-Nr. 2102	VPE: 30	90 g

Pesto Rosso



Tomatenpesto
Fruchtiges, aromatisches Tomatenpesto aus Ligurien.
Gut geeignet als Aufstrich auf geröstetem Weißbrot oder als Begleiter zu ihrer liebsten Pasta.

Ligurien	Art.-Nr. 2015	VPE: 12	180 g

Pesto Rosso



Tomatenpesto
Fruchtiges, aromatisches Tomatenpesto aus Ligurien. Gut geeignet als Aufstrich auf geröstetem Weißbrot oder als Begleiter zu ihrer liebsten Pasta.
Kleine Ausführung des Topsellers.
Ideal zum Verschenken.

Ligurien	Art.-Nr. 2104	VPE: 30	90 g

Pesto Genovese



Pesto alla Genovese
Der ligurische Klassiker und Topseller: Unser Pesto Genovese aus frischem, ligurischem Sommer-Basilikum und einer feinen Knoblauchnote.
Überzeugt nicht nur mit seiner intensiven, grünen Farbe, sondern auch durch seinen himmlischen Geschmack.
Ideal zum Dippen, für Faltenbrot oder zu Pasta.

Ligurien	Art.-Nr. 2013	VPE: 12	180 g

Pesto Genovese



Pesto alla Genovese
Der ligurische Klassiker und Topseller: Unser Pesto Genovese aus frischem, ligurischem Sommer-Basilikum und einer feinen Knoblauchnote. Überzeugt nicht nur mit seiner intensiven, grünen Farbe, sondern auch durch seinen himmlischen Geschmack.
Ideal zum Dippen, für Faltenbrot oder zu Pasta.

Ligurien	Art.-Nr. 2079	VPE: 6	500 g
	Art.-Nr. 2078	VPE: 6	950 g

Burro al Tartufo

Trüffelbutter
Dezent und nicht zu intensiv. Schmeckt wunderbar auf Brot, zu Pommes, Burger, Steak und Geschmolzen zu Nudeln.



Piemont	Art.-Nr. 2069	VPE: 12	80 g

Salsa del Diavolo

Pikantes Tomatenpesto
Durch die Zugabe von Kapern und Peperoncini erhält diese Sauce eine pikante, intensive Note. Als Aufstrich auf Ciappe oder geröstetem Weißbrot oder als fertige Nudelsauce super geeignet.



Ligurien	Art.-Nr. 2061	VPE: 12	180 g

Salsa di Noci

Nuss-Sauce
Diese Nuss-Sauce findet in der ligurischen Küche vor allem als Begleiter zur Pasta ihre Verwendung.
Tipp: Eiernudeln mit Salsa di Noci, Walnüssen und Rosinen.
Auch Ideal als Brotaufstrich in Verbindung mit einer herzhaften Salami.



Ligurien	Art.-Nr. 2024	VPE: 12	180 g

Bruschetta

Bruschetta
Cremig, aus italienischen Tomaten mit etwas Knoblauch und aromatischen Gewürzen. Ideal zum Dippen oder zum Bestreichen von geröstetem Weißbrot.



Ligurien	Art.-Nr. 2170	VPE: 12	180 g

Pomodorini Semi Dry

Halbgetrocknete Kirschtomaten
Fruchtige Kirschtomaten werden per Hand geerntet und kurze Zeit getrocknet. Dadurch behalten die Tomaten eine angenehme Saftigkeit bei. Im Anschluss werden sie mit frischen Kräutern und Knoblauchscheiben mariniert und in Öl eingelegt.
Ideal auf geröstetem Weißbrot, zu Pasta oder zu Mozzarella.



Kalabrien	Art.-Nr. 2108	VPE: 12	180 g

Pomodori Secchi

Sonnengetrocknete Tomaten
Die sonnengetrockneten Tomaten aus Apulien werden in Olivenöl eingelegt.
Gut geeignet als Antipasti oder zerkleinert zu Nudelgerichten oder Salaten.



Piemont	Art.-Nr. 2022	VPE: 12	180 g

Olive in Salamoia

Taggiasca Oliven in Kräuter-Salzlake
Von Hand verlesene Taggiasca Oliven aus Ligurien, die anschließend in eine mit Kräutern gespickte Salzlake eingelegt werden. Zum Aperitif hervorragend geeignet.



Ligurien	Art.-Nr. 2017	VPE: 12	190 g

Olive Snocciolate

Entkernte Taggiasca Oliven in Olivenöl
Kleine, knackige Taggiasca Oliven werden entkernt und in Olivenöl eingelegt.
Zum Aperitif oder als Geschmacksträger zu Salat oder Fleisch- und Fischgerichten.



Ligurien	Art.-Nr. 2016	VPE: 12	180 g

Peperoni Grigliati

Gegrillte Paprika in Olivenöl
Frische, gelbe und rote Paprika aus dem Piemont werden gegrillt und im Anschluss in Olivenöl eingelegt.
Bissfest und aromatisch.
Ein Hingucker auf jedem Antipastiteller.



Piemont	Art.-Nr. 2071	VPE: 12	180 g

Cipolline Grigliate

Gegrillte Zwiebeln in Olivenöl
Frische, süß-saure Perlzwiebeln aus dem Piemont werden gegrillt und in Olivenöl eingelegt.
Bissfestes und knackiges Antipasto.



Piemont	Art.-Nr. 2072	VPE: 12	180 g

Melanzane Grigliate

Gegrillte Auberginen in Olivenöl
Auserwählte, frische Auberginen aus dem Piemont werden in Scheiben geschnitten, gegrillt und im Anschluss in Olivenöl eingelegt.



Piemont	Art.-Nr. 2073	VPE: 12	180 g

Zucchini Grigliati

Gegrillte Zucchini in Olivenöl
Frische Zucchini aus dem Piemont werden gegrillt, mit aromatischen Kräutern verfeinert und in Olivenöl eingelegt. Eine Empfehlung für klassische Antipastiteller oder für sommerliche Salate.



Piemont	Art.-Nr. 2074	VPE: 12	180 g

Carciofi Delicati



Artischockenherzen in Olivenöl
Auserwählte, frische Artischockenherzen in Olivenöl eingelegt.
Genießen Sie diese ligurischen Artischocken als Vorspeise oder versuchen Sie ein Risotto mit Carciofi. Einfach nur köstlich.

Piemont	Art.-Nr. 2075	VPE: 12	180 g

Finocchi Grigliati



Gegrillter Fenchel in Olivenöl
Frischer, gegrillter Fenchel wird in Olivenöl eingelegt.
Sehr lecker als Antipasto oder auch in Salaten, vor allem in Kombination mit unserem Orangen-Öl.

Piemont	Art.-Nr. 2114	VPE: 12	180 g

Salsa Tonnella



Thunfischcreme
Diese Thunfischcreme schmeckt herrlich frisch. Einfach auf Brot, als Basis für ein Vitello Tonnato, zu Pasta oder wie im Piemont üblich, zu gegrillten Peperoni genießen. Eine Empfehlung für alle Thunfisch-Liebhaber.

Ligurien	Art.-Nr. 2147	VPE: 12	180 g

Salsa Tonnella



Thunfischcreme
Unsere klassische Thunfischcreme jetzt auch im kleinen Format.
Ideal für den kleinen Hunger zwischendurch oder zum Verschenken.

Ligurien	Art.-Nr. 2146	VPE: 12	90 g

Filetto di Tonno



Feine Thunfischfilets
Helle, rosafarbene, große Thunfischfilets werden gedämpft und anschließend in Handarbeit in Olivenöl eingelegt.
Herrlich zart und delikat.
Besonders lecker in einem Salat mit großen, weißen Bohnen.

Ligurien	Art.-Nr. 2218	VPE: 12	200 g

Peperoncini Ripieni Tonno



Peperoncini mit Thunfischcreme
Frische, kleine piemontesische Peperoncini werden aufwendig von Hand mit einer Sardellen-, Kapern- und Thunfischcreme gefüllt.
Leicht pikant.

Piemont	Art.-Nr. 2130	VPE: 12	180 g

Ciappe al Rosmarino

Gebäckzungen mit Rosmarin
In Handarbeit gefertigtes, herzhaftes Gebäck mit Rosmarin.
Zum Knabbern oder als Brotersatz.
Idealer Begleiter zum Wein, Aperitivo, Antipasti oder Käse.

Ligurien		
Art.-Nr. 3022	VPE: 20	150 g



Grissotti alle Cipolle

Gebäckstangen mit Zwiebeln
In Handarbeit gefertigte, herzhafte Gebäckstangen zum Knabbern oder als Brotersatz, mit in den Teig eingearbeiteten, feinen Zwiebeln.
Idealer Begleiter zum Wein oder Aperitif.

Ligurien		
Art.-Nr. 3026	VPE: 20	130 g





Grissotti al Tartufo

Gebäckstangen mit Trüffel
Schmackhafte und knusprige Grisotti mit einem angenehmen Trüffelgeschmack.

Ligurien			
	Art.-Nr. 3108	VPE: 20	130 g

Grissotti alle Olive

Gebäckstangen mit Oliven
In Handarbeit gefertigte, herzhafte Gebäckstangen zum Knabbern oder als Brotersatz, mit in den Teig eingearbeiteten Taggiasca Oliven. Idealer Begleiter zum Wein oder Aperitivo.

Ligurien		
Art.-Nr. 3110	VPE: 20	130 g



Ciappe alle Olive

Gebäckzungen mit Oliven
In Handarbeit gefertigtes, herzhaftes Gebäck mit Oliven. Zum Knabbern oder als Brotersatz. Idealer Begleiter zu Wein, Aperitivo, Käse oder Antipasti.

Ligurien		
Art.-Nr. 3024	VPE: 20	150 g



Spezie per Bruschetta



Bruschettagewürz
Gewürzmischung für den Vorspeisenklassiker aus Italien.
Ganz einfach mit frischen Tomaten und Olivenöl anrühren.
Zum Dippen oder auf geröstetes Weißbrot streichen und genießen.

Art.-Nr. 3170 VPE: 12 100 g

Spezie per Spaghetti



Spaghettigewürz
Zum Abschmecken von Tomatensaucen super geeignet. Vor allem wenn es mal schnell gehen muss. Zaubert leckere Soßen, ohne langes Kochen.
Alternativ Mischung einfach mit etwas Olivenöl anmischen und über die Pasta geben.

Art.-Nr. 3172 VPE: 12 100 g

Pasta all'arrabbiata



Pasta all'arrabbiata
Feuriger Gewürzmix für alle Liebhaber von Penne all Arrabbiata und der scharfen, mediterranen Küche. Einfach mit Olivenöl anmischen und über die Pasta geben oder zum Aufpeppen der Tomatensauce.

Art.-Nr. 3171 VPE: 12 100 g



Aglio Olio e Peperoncino



Knoblauch, Öl und Peperoni
Mit dieser Gewürzmischung zauberst du den Pasta-Klassiker in Kürze. Einfach unsere Spaghetti zum Kochen bringen und im Anschluss die Gewürzmischung mit unserem Olivenöl anmischen und über die Pasta geben. Ein Gericht mit angnehmer Schärfe und aromatischen Knoblauchnoten.
Auch super als Dipp.

Art.-Nr. 3173 VPE: 12 100 g

Erbette Italiane

Italienische Kräuter
Dieser Mix aus Kräutern darf in der italienischen Küche nicht fehlen.
Allrounder Gewürz, um sämtliche Gerichte abzuschmecken.
Ideal zu Pasta panna e prosciutto, für Pizzasaucen und für Nudelsaucen.

Art.-Nr. 3174 VPE: 12 100 g



Pepe Colorato

Bunter Pfeffer
Zum Verfeinern Ihrer Speisen haben wir hier schwarzen, grünen und roten Pfeffer miteinander vereint.
Gut geeignet für die Pfeffermühle und den alltäglichen Gebrauch.

Art.-Nr. 3175 VPE: 12 100 g



Pepe Nero

Schwarzer Pfeffer
Der intensive, schwarze Pfeffer gibt besonders Fleisch eine besonders aromatische Note. Bei dem Klassiker Spaghetti Carbonara oder Cacio e Pepe ist dieser auch nicht wegzudenken.

Art.-Nr. 3176 VPE: 12 100 g

Sale Fino

Feines Meersalz
Dieses hochwertige, fein gemahlene Meersalz eignet sich bestens für die Zubereitung italienischer Pasta oder für Fisch, Braten und Hähnchen in Salzkruste.



Art.-Nr. 3182 VPE: 12 400 g

Sale Grosso

Grobes Meersalz
Dieses qualitativ hochwertige Meersalz eignet sich besonders für die Salzmühle oder zum Abschmecken und Garnieren von Grillfleisch.



Art.-Nr. 3181 VPE: 12 400 g

Tagliolini all'uovo

Tagliolini
Sehr schmale Eier-Bandnudeln. Typisch piemontesische Nudelsorte, welche gerne in Kombination mit Trüffel, Pesto oder diversen Sugi serviert wird.

Ligurien
Art.-Nr. 3111 VPE: 18 250 g



Tagliatelle all'uovo

Tagliatelle
Mittelbreite Bandnudeln mit Ei. Die raue und breite Oberfläche nimmt sehr gut Saucen auf. Sehr lecker zu kräftigen Ragus, zu Pesto und jeder anderen Art von Sauce.

Ligurien
Art.-Nr. 3113 VPE: 18 250 g



Pappardelle all'uovo

Pappardelle
Breite Bandnudeln mit 23%-igem Eieranteil. Der ideale Begleiter zu Ragout.

Ligurien
Art.-Nr. 3112 VPE: 18 250 g



Frastagliate all'uovo

Frastagliate
Breite Bandnudeln mit gezacktem Rand. Der 23%-ige Eieranteil und die kurze Kochzeit machen diese geschmacklich vollmundige Pastasorte zum idealen Begleiter für Tomatensoßen.

Ligurien
Art.-Nr. 3114 VPE: 18 250 g



Tagliatelle al Limone

Tagliatelle mit Zitrone
Mittelbreite Eier-Bandnudeln mit natürlichem Zitronenaroma. Passen besonders gut zu Fischgerichten.

Ligurien
Art.-Nr. 3115 VPE: 18 250 g



Tagliatelle Paglia e Fieno

Tagliatelle und Spinat-Tagliatelle
Gemischte, mittelbreite Eier-Bandnudeln. Typisch piemontesische Mischung aus naturbelassenen und grünen Spinat-Nudeln. Schöner Farbkontrast auf dem Teller, besonders mit Tomatensaucen.

Ligurien
Art.-Nr. 3118 VPE: 18 250 g



Tagliolini al Tartufo

Tagliolini mit Trüffel
Bandnudeln mit in den Teig eingearbeiteten schwarzen Trüffelstücken. Intensiver Geschmack.

Ligurien
Art.-Nr. 3070 VPE: 16 250 g



Tagliatelle ai Funghi Porcini

Bandnudeln mit Steinpilzen
Mittelbreite Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit Steinpilzen. Ideal zu einer Pilz-Sahnesauce oder einem kräftigen Tomaten-Steinpilz-sugo.

Ligurien
Art.-Nr. 3071 VPE: 16 250 g



Tagliatelle al Peperoncino

Tagliatelle mit Peperoncino
Mittelbreite Bandnudeln mit Chili. Die bunte Pasta ist optisch ein Hingucker auf dem Teller und macht sich geschmacklich bestens als „Aglio olio e peperoncino".

Ligurien
Art.-Nr. 3072 VPE: 16 250 g



Tagliolini ai 5 Sapori

Tagliolini in 5 Farben
Nach alter Tradition werden die farbenfrohen Bandnudeln aus natürlichen Zutaten hergestellt - durch Verwendung von Tomaten, Spinat, Karotten und Roter Beete in Pulverform.

Ligurien
Art.-Nr. 3075 VPE: 16 250 g



Tagliolini Basilico e Aglio

Tagliolini mit Basilikum
Schmale Bandnudeln mit Basilikum und Knoblauch. Durch ihre grüne Farbe bilden sie auf dem Teller einen herrlichen Kontrast zu Tomatensaucen oder Pesto Rosso.

Ligurien
Art.-Nr. 3077 VPE: 16 250 g



Tagliatelle allo Zafferano

Tagliatelle mit Safran
Schmale Bandnudeln mit Safran (0,4%).
Ideal zu Garnelen und Weißwein- oder Sahnesaucen.

Ligurien
Art.-Nr. 3078 VPE: 16 250 g





Farfalle ai 5 Sapori

Farfalle in 5 Farben
Nach alter Tradition werden die farbenfrohen Schmetterlingsnudeln aus natürlichen Zutaten hergestellt - durch Verwendung von Tomaten, Spinat, Karotten und Roter Beete in Pulverform.
Super für einen Nudelsalat.

Ligurien
Art.-Nr. 3069 VPE: 16 500 g



Molle ai 5 Sapori

Molle in 5 Farben
Nach alter Tradition werden die farbenfrohen Nudeln aus natürlichen Zutaten hergestellt - durch Verwendung von Tomaten, Spinat, Karotten und Roter Beete in Pulverform.

Ligurien
Art.-Nr. 3073 VPE: 16 500 g





Pennoni ai 5 Sapori

Pennoni in 5 Farben
Nach alter Tradition wird der farbenfrohe Nudelklassiker „Pennoni“ aus natürlichen Zutaten hergestellt - durch Verwendung von Tomaten, Spinat, Karotten und Roter Beete in Pulverform.

Ligurien
Art.-Nr. 3074 VPE: 16 500 g



Eliche ai 5 Sapori

Eliche in 5 Farben
Nach alter Tradition werden die farbenfrohen Nudeln aus natürlichen Zutaten hergestellt - durch Verwendung von Tomaten, Spinat, Karotten und Roter Beete in Pulverform.

Ligurien
Art.-Nr. 3079 VPE: 16 500 g



Composta di Fichi

Feigenkompott
Dieses Feigenkompott (115 g Früchte auf 100 g Kompott) ist in seiner Konzentration und seinem Geschmack einzigartig. Aromatischer und intensiver Feigengeschmack.
Idealer Begleiter zu gereiften, kräftigen Käsesorten.



Ligurien | Art.-Nr. 2034 | VPE: 12 | 110 g

Mostarda di Fichi

Feigensenf
Reife Feigen werden geschält, kleingeschnitten und mit Senföl verfeinert. Das Ergebnis ist eine Kreation aus kräftigen Fruchtnoten und herzhaften Senfnoten.
Passt gut zu gereiftem Käse und Fleischgerichten.



Ligurien | Art.-Nr. 2243 | VPE: 12 | 110 g

Gelatina di Balsamico

Gelee aus Balsamicoessig
Dieses Gelee entfaltet schon beim Öffnen des Glases einen intensiven Balsamico-Duft.
Sehr aromatisch; passt bestens zu Parmesan, gereiftem Pecorino oder Frischkäse.



Ligurien | Art.-Nr. 2037 | VPE: 12 | 110 g

Mostarda di Pesche

Pfirsichsenf
Frische Pfirsiche werden zerkleinert und dezent mit Senföl vermischt.
Rundet Käse oder Roastbeef-Carpaccio geschmacklich ideal ab.



Piemont | Art.-Nr. 2040 | VPE: 12 | 110 g

Mostarda di Albicocche

Aprikosensenf
Frische ligurische Aprikosen werden zerkleinert und mit Senföl verfeinert.
Sehr lecker zu Roastbeef, Hart- und Weichkäse.



Ligurien | Art.-Nr. 2041 | VPE: 12 | 110 g

Mostarda di More

Brombeersenf
Kräftiger, fruchtiger Brombeersenf.
Ideal als Käsebegleiter vor allem zu Frisch- und Bergkäse.
Auch Marinaden und Dips kann man mit diesem Senf sehr gut verfeinern.



Ligurien | Art.-Nr. 2244 | VPE: 12 | 100 g

Feinste Backwarenkunst aus Turin!

Exklusiv für Via del Gusto hergestellte Dolci von einer kleinen Konditorei.
Verführerisch lecker und vielseitig.
Die idealen Begleiter zu ihrem Espresso, dem morgendlichen Glas Milch oder aber einfach zum Naschen zwischendurch.



Cestini Nocciola

Gebäck mit Nusscreme
Kleine Gebäck-Körbchen gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme, verziert mit ganzen Haselnüssen.
Passt sehr gut zu einem Glas Milch oder zu einem Espresso.

Piemont	Art.-Nr. 4159	VPE: 12	200 g



Mandorlini Arancio

Mandelgebäck mit Orange
Feines Mandelgebäck mit Orangenschale und Mandelblättern.

Piemont	Art.-Nr. 4162	VPE: 12	200 g



Mandorlini

Mandelgebäck
Feines, saftiges Mandelgebäck mit Puderzucker und Mandelsplittern.
Einer unserer Bestseller.

Piemont	Art.-Nr. 4163	VPE: 12	200 g



Pistacchini

Süßgebäck mit Pistazien
Feines Mandelgebäck mit Pistazien wird mit Zartbitterschokolade überzogen und mit Haselnusssplittern verziert.

Piemont	Art.-Nr. 4164	VPE: 12	200 g



Sigarini Limone

Süßgebäck mit Zitronencreme
Süße Keks-Röllchen gefüllt mit einer Zitronencreme und verziert mit Puderzucker. Überraschend erfrischend.

Piemont	Art.-Nr. 4166	VPE: 12	200 g



Linguine

„Mandelzungen“ mit Schokoladenboden
Längliches Mandelgebäck, verfeinert mit Vanille, Honig und Mandelsplittern. Nach dem Backen werden diese Köstlichkeiten von unten in Zartbitterschokolade getunkt.

Piemont	Art.-Nr. 4167	VPE: 12	200 g



Pinin Limone

Süßgebäck mit Zitronencreme
Fluffiges Gebäck mit Zitronencreme-Füllung, verziert mit Puderzucker. Überraschend erfrischend.

Piemont	Art.-Nr. 4169	VPE: 12	200 g



Strudellini

Strudel mit Aprikose
Kleine Plätzchen aus Strudelteig. Gefüllt sind sie mit Aprikosenmarmelade und werden optisch und geschmacklich mit etwas Hagelzucker abgerundet.

Piemont	Art.-Nr. 4170	VPE: 12	200 g



Pasticceria Assortita

Gemischte Gebäckvariation
Eine bunte Auswahl von handgemachtem Gebäck. Individuell zusammengestellt. Die Zusammenstellung der einzelnen Sorten variiert in jeder Packung.

Piemont	Art.-Nr. 4171	VPE: 12	200 g

Frantoi Cutrera

Olivenöl



Cutrera ist ein Familienunternehmen mit über 50 Hektar Land und über 4000 Olivenbäumen in der Chiaramonte Gulfi Region, im Süden Siziliens.
Im Herzen der Iblei-Berge widmet man sich seit Generationen dem Olivenanbau.
Geerntet werden die noch grünen Oliven bereits im September ausschließlich von Hand, um am gleichen Tag in der eigenen, hochmodernen Ölmühle gepresst zu werden. Die noch jungen Oliven geben einen minimalen Ertrag, aber dafür sehr intensive Fruchtaromen nach frisch gemähtem Gras und grünen Tomaten.

Durch die hohen Qualitätsansprüche der Familie Cutrera gehören die Olivenöle Jahr für Jahr zu den besten der Welt.

Primo Monti Iblei DOP

Primo Olivenöl extra Sizilien
Sehr fruchtiges Olivenöl aus der Olivensorte Tonda Iblei mit intensiven Noten, die an grüne Tomaten und frisch gemähte Wiesen erinnern. Im Abgang mild und weich.
Ideal für Salate, Suppen und frisches Gemüse.

Sizilien		
Art.-Nr. 1063	VPE: 12	250 ml
Art.-Nr. 1064	VPE: 6	500 ml
Art.-Nr. 1065	VPE: 6	750 ml



Primo BIO Monti Iblei

BIO Primo Olivenöl extra Sizilien
Sehr fruchtiges Olivenöl aus der Olivensorte Tonda Iblei mit intensiven Noten, die an grüne Tomaten und frisch gemähte Wiesen erinnern.
Im Abgang mild und weich.
Ideal für Salate, Suppen und frisches Gemüse.

Sizilien		
Art.-Nr. 1066	VPE: 6	500 ml





Primo Monti Iblei

Primo Olivenöl extra Sizilien
Sehr fruchtiges Olivenöl aus der Olivensorte Tonda Iblei mit intensiven Noten, die an grüne Tomaten und frisch gemähte Wiesen erinnern.
Im Abgang mild und weich.
Ideal für Salate, Suppen und frisches Gemüse.

Sizilien	Art.-Nr. 1072	VPE: 1	3000 ml





Fratelli Semeria

Olivenöl

Die Azienda „Fratelli Semeria“, wurde in Form einer winzig kleinen Ölmühle in Pontedassio, einem typisch ligurischen Dorf im Hinterland von Imperia, von Celeste Semeria zum Leben erweckt.

Schon bald wurde Fratelli Semeria zu einer beliebten Anlaufstelle für die exzellente Herstellung und Abfüllung von hochwertigem nativem Olivenöl extra, dem berühmten „reinen Olivenöl“ der Provinz Imperia.

Zwischen dem Ersten und dem Zweiten Weltkrieg brachten die Söhne von Celeste (Giovanni, Stefano und Francesco) das Unternehmen in das Zentrum von Imperia Oneglia, jahrelang die Hauptstadt des italienischen Olivenöls, die bis heute für den Vertrieb des berühmten gelben Golds in Italien und im Ausland bekannt sind.



Olio extra 100% Italiano

Olivenöl extra 100 % Italien
Einzigartiger Blend aus besten italienischen Olivensorten. Delikat und feinfruchtig mit Noten von Mandeln und frischen Tomaten, welche den Charakter der Speisen unterstreichen, ohne den Geschmack und Duft derer zu überdecken.

Ligurien	Art.-Nr. 1044	VPE: 12	250 ml
	Art.-Nr. 1045	VPE: 6	500 ml
	Art.-Nr. 1046	VPE: 6	750 ml



Versatore per bottiglie

Ausgießer
Flaschen-Ausgießer zum sauberen und präzisen Dosieren von Öl & Essig. Wiederverwendbar und leicht einzusetzen.

	Art.-Nr. 9007	VPE: 12





Frantoio Galantino

Olivenöl

Im Herzen von Apulien liegt die Ölmühle Galantino. 18.000 Bäume auf 17 Hektar werden oft bei extrem hohen Temperaturen bearbeitet.
In einer wunderschönen Landschaft mit Jahrhunderte alten Olivenbäumen folgt man der Strada dell'olio an alten Trullis vorbei bis zum Firmensitz in Bisceglie, direkt am Mittelmeer gelegen.
Hier werden weltweit die meisten Oliven geerntet, da das Klima die besten Voraussetzungen für die Sorten Ogliarola und Coratina bietet.

Seit 1926 erntet Galantino die Oliven in Handarbeit, das heißt die Oliven werden von den Ästen heruntergeschlagen, fallen auf Netze, dort werden sorgfältig die besten Oliven ausgewählt, in luftige Kisten geladen und am gleichen Tag zur eigenen Mühle gebracht und dort ausgepresst.

Olio al Limone

Olivenöl mit Zitrone
Frische Zitronen werden gemeinsam mit den Oliven gepresst.
Ideal zum Würzen von Fisch oder Fleisch-carpaccio und frischen Salaten jeglicher Art.

Apulien
Art.-Nr. 1074 VPE: 12 250 ml



Olio all' Arancia

Olivenöl mit Orange
Frische Orangen werden gemeinsam mit den Oliven gepresst.
Ideal zum Würzen von Fisch oder Fleisch-carpaccio und frischen Salaten jeglicher Art.

Apulien
Art.-Nr. 1075 VPE: 12 250 ml



Olio al Peperoncino

Olivenöl mit Peperoncino
Dem Olivenöl werden scharfe Peperoncini hinzugegeben.
Aufgrund seiner Schärfe wird es gerne zum Würzen von Grillfleisch, Pizza oder Nudelsoßen verwendet.

Apulien
Art.-Nr. 1076 VPE: 12 250 ml



Olio al Basilico

Olivenöl mit Basilikum
Dem Olivenöl wird frischer, intensiver Basilkum hinzugegeben.
Dank der intensiven Basilikumnoten ideal zum Würzen von Grillfleisch und Salaten.

Apulien
Art.-Nr. 1078 VPE: 12 250 ml



Olio all' Aglio

Olivenöl mit Knoblauch
Für die Liebhaber von Olivenöl mit Knob-lauchnoten.
Die zerdrückten Zehen machen das Öl zum idealen Dressing für Fleisch- oder Fisch-gerichte jeder Art.

Apulien
Art.-Nr. 1079 VPE: 12 250 ml



Olio al Tartufo

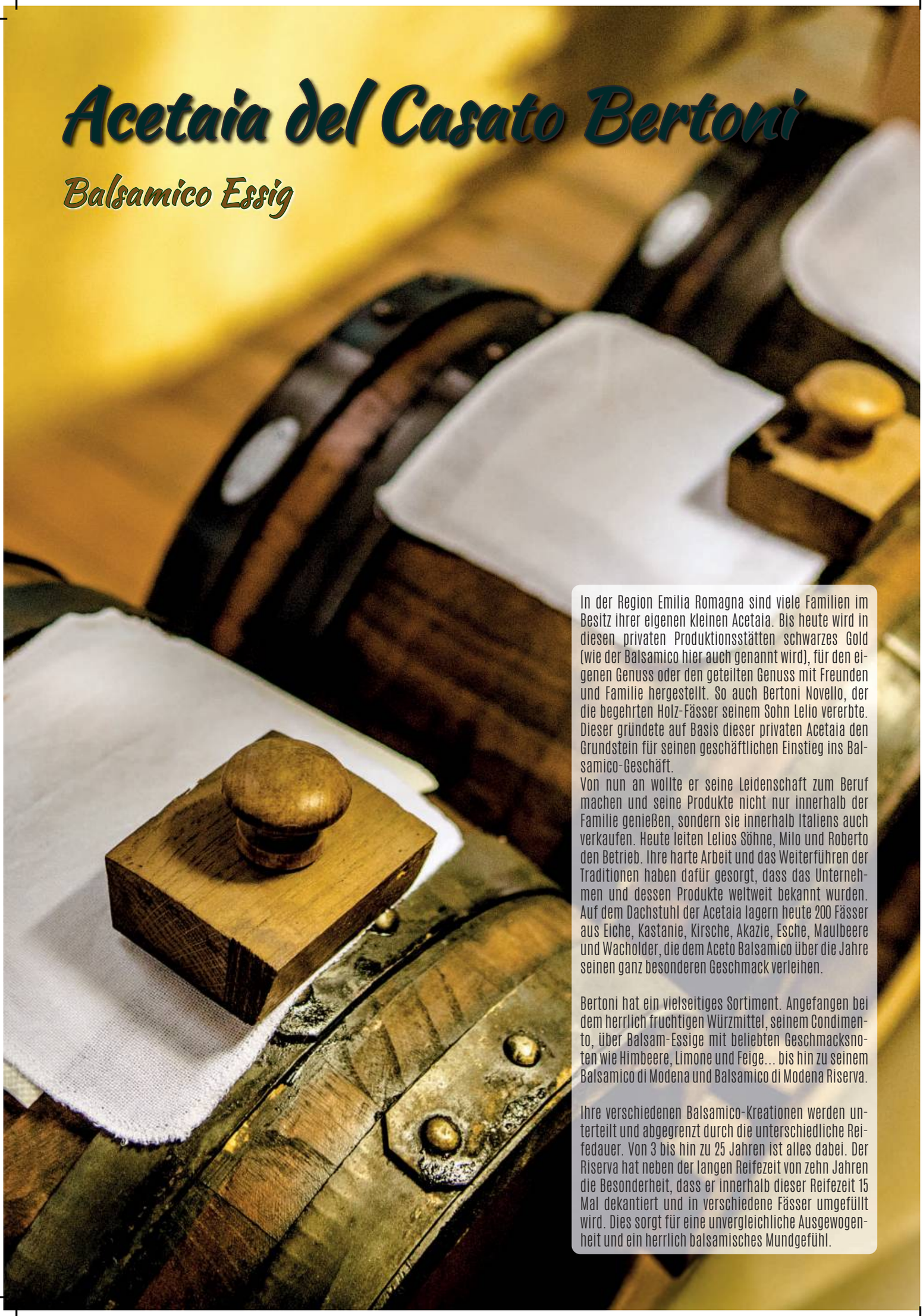
Olivenöl mit Trüffel
Aromatisches Trüffelöl.
Ideal zum Würzen von Pizza, Risotto, Pasta, Carpaccio und Rührei.

Apulien
Art.-Nr. 1081 VPE: 12 250 ml



Acetaia del Casato Bertoni

Balsamico Essig



In der Region Emilia Romagna sind viele Familien im Besitz ihrer eigenen kleinen Acetaia. Bis heute wird in diesen privaten Produktionsstätten schwarzes Gold (wie der Balsamico hier auch genannt wird), für den eigenen Genuss oder den geteilten Genuss mit Freunden und Familie hergestellt. So auch Bertoni Novello, der die begehrten Holz-Fässer seinem Sohn Lelio vererbte. Dieser gründete auf Basis dieser privaten Acetaia den Grundstein für seinen geschäftlichen Einstieg ins Balsamico-Geschäft.
Von nun an wollte er seine Leidenschaft zum Beruf machen und seine Produkte nicht nur innerhalb der Familie genießen, sondern sie innerhalb Italiens auch verkaufen. Heute leiten Lelios Söhne, Milo und Roberto den Betrieb. Ihre harte Arbeit und das Weiterführen der Traditionen haben dafür gesorgt, dass das Unternehmen und dessen Produkte weltweit bekannt wurden. Auf dem Dachstuhl der Acetaia lagern heute 200 Fässer aus Eiche, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Maulbeere und Wacholder, die dem Aceto Balsamico über die Jahre seinen ganz besonderen Geschmack verleihen.

Bertoni hat ein vielseitiges Sortiment. Angefangen bei dem herrlich fruchtigen Würzmittel, seinem Condimento, über Balsam-Essige mit beliebten Geschmacksnoten wie Himbeere, Limone und Feige... bis hin zu seinem Balsamico di Modena und Balsamico di Modena Riserva.

Ihre verschiedenen Balsamico-Kreationen werden unterteilt und abgegrenzt durch die unterschiedliche Reifedauer. Von 3 bis hin zu 25 Jahren ist alles dabei. Der Riserva hat neben der langen Reifezeit von zehn Jahren die Besonderheit, dass er innerhalb dieser Reifezeit 15 Mal dekantiert und in verschiedene Fässer umgefüllt wird. Dies sorgt für eine unvergleichliche Ausgewogenheit und ein herrlich balsamisches Mundgefühl.

Balsamico Bianco

Weißer Balsamico
Herrlich angenehmer, fast lieblicher Weißweinessig aus konzentriertem Traubenmost und Weinessig.
Seine Süße macht ihn zum idealen Dressing für Salat oder Gemüse.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5076	VPE: 12	250 ml
Art.-Nr. 5060	VPE: 12	500 ml
Art.-Nr. 5061	VPE: 6	1000 ml
Art.-Nr. 5077	VPE: 1	5000 ml





Balsamico di Modena

Balsamico Essig IGP aus Modena
Dunkler Balsamico, nur aus Weinessig und Traubenmost hergestellt.
In Kombination mit Olivenöl, Pfeffer und Salz eine feine Vinaigrette für Salat und den täglichen Bedarf.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5075	VPE: 12	250 ml
	Art.-Nr. 5058	VPE: 12	500 ml
	Art.-Nr. 5059	VPE: 6	1000 ml



Balsamico Bianco Riserva

Weißer Balsamico Riserva
Mindestens 8 Jahre reift dieser Weißweinessig in Eichen- und Kirschholzfässern.
Sehr konzentriert, lieblich und mit einzigartigen Geschmacksnoten.
Perfekt für Salate, Fleisch und Käse.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5062	VPE: 12	500 ml



La Bontá

Balsamico Essig
8-10 Jahre gereifter Aceto Balsamico mit dunkelbrauner Farbe und einer dickflüssigen, fast sirupähnlichen Konsistenz. Voller, runder Körper mit angenehmer, zurückhaltender Säure.
Wird 15 Mal dekantiert. Der Balsamico wandert durch 15 verschiedene Holzfässer, bis er fertig gereift ist. Geschenkidee.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5050	VPE: 12	40 ml
	Art.-Nr. 5051	VPE: 12	100 ml

Emilia-Romagna
Art.-Nr. 5050 VPE: 12 40 ml
Art.-Nr. 5051 VPE: 12 100 ml

Balsamico di Modena Argento

Balsamico Essig
Argento IGP
Bei diesem Aceto Balsamico erkennt man schon am Duft die verschiedenen Hölzer, in denen er über Jahre zum Reifen eingelagert wurde.
Ausgewogen und betörend im Gaumen, mit einer schön dickflüssigen Konsistenz.
Ca. 6 Jahre gereift.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5053	VPE: 12	250 ml



Balsamico di Modena Bronzo

Balsamico Essig Bronzo IGP
Angenehmer Balsamico zum Würzen und Verfeinern von Salaten und Gemüseplatten.
Süßsaurer, kräftiger und ausgewogener Geschmack.
Ca. 4 Jahre gereift.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5052	VPE: 12	250 ml



Balsamico di Modena

Balsamico Essig
Aceto Balsamico, ca. 8-10 Jahre gereift, mit dunkelbrauner Farbe und einer dickflüssigen, fast sirupähnlichen Konsistenz. Voller, runder Geschmack mit angenehmer Säure.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5054	VPE: 12	250 ml



Aceto Balsamico Tradizionale

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Mindestens 12 Jahre müssen vergehen, bis dieser Balsamico in seine originale 100 ml Flasche abgefüllt werden darf.
Jede Flasche wird von dem offiziellen Balsamico-Konsortium der Region Modena freigegeben und bekommt eine einzigartige Seriennummer.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5067	VPE: 1	100 ml



Aceto Balsamico Tradizionale



Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio
25 Jahre müssen vergehen, bis dieser Balsamico in seine originale 100 ml Flasche abgefüllt werden darf.
Jede Flasche wird von dem offiziellen Balsamico-Konsortium der Region Modena freigegeben und bekommt eine einzigartige Seriennummer.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5063	VPE: 1	100 ml

Balsamico di Modena 4 Anni



Balsamico Essig
Balsamico aus gekochtem Traubenmost mit geringem Anteil an Weinessig.
Ca. 3-4 Jahre gereift.
Ideal für Salatdressings geeignet.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5071	VPE: 12	250 ml

Balsamico di Modena 6 Anni



Balsamico Essig
Balsamico aus gekochtem Traubenmost mit geringem Anteil an Weinessig.
Ca. 5-6 Jahre gereift.
Ideal für Salatdressings geeignet.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5072	VPE: 12	250 ml

Balsamico di Modena 8 Anni



Balsamico Essig
Balsamico aus gekochtem Traubenmost mit geringem Anteil an Weinessig.
Ca. 8-9 Jahre gereift.
Ideal für Salatdressings geeignet.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5073	VPE: 12	250 ml

Balsamico di Modena 12 Anni



Balsamico Essig
Balsamico aus gekochtem Traubenmost mit geringem Anteil an Weinessig.
Ca. 10-12 Jahre gereift.
Harmoniert bestens mit Parmesankäse, Obstsalaten und Eis.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5074	VPE: 12	250 ml

Crema Balsamico

Balsamico Creme
Dickflüssige, konzentrierte dunkle Creme aus Aceto Balsamico.
Perfekt zu Käse, Eis, Mousse oder auch zum Dekorieren.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5064	VPE: 12	300 ml



Crema Bianco Balsamico

Weisse Balsamico Creme
Dickflüssige, konzentrierte weiße Creme aus Weißweinessig.
Perfekt auch zu Käse, Eis oder zum Dekorieren.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5066	VPE: 12	300 ml



Gusto Limone

Limonen-Balsamessig
Der dickflüssige, sirupähnliche Balsamico wird mit frischen Zitronennoten ergänzt. Ideal zum Garnieren von gereiftem Käse, Carpaccio, Salat, Eis und Joghrt.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5079	VPE: 6	250 ml



Gusto Melograno

Granatapfel-Balsamessig
Der dickflüssige, sirupähnliche Balsamico wird mit intensiven Granatapfelnoten ergänzt. Sehr aromatisch und elegant. Ideal zum Garnieren von grünem Salat, Hart- und Frischkäse.

Emilia-Romagna		
Art.-Nr. 5080	VPE: 6	250 ml





Gusto Frutti di Bosco

Waldfrucht-Balsamessig
Der dickflüssige, sirupähnliche Balsamico wird mit verschiedenen Waldbeerennoten ergänzt. Sehr fruchtig und intensiv.
Ideal zu Carpaccio, Käse, Obstsalat, Eis und Panettone.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5081	VPE: 6	250 ml

Gusto Lampone

Himbeer-Balsamessig
Dickflüssiger, sirupähnlicher Balsamessig mit rundem Körper und vollmundigen Himbeergeschmack.
Empfohlen zu Carpaccio, Käse, Panna Cotta, Joghurt und Eis. Auch in alkoholischen und alkoholfreien Cocktails zu empfehlen.



Emilia-Romagna			
Art.-Nr. 5083	VPE: 6	250 ml	

Gusto Fichi

Feigen-Balsamessig
Dickflüssiger, sirupähnlicher Balsamessig mit rundem Körper und kräftigen Feigennoten.
Ideal zu Schweinebraten, reifem Käse, Crêpes, Joghurt und Eis.



Emilia-Romagna			
Art.-Nr. 5084	VPE: 6	250 ml	



Condimento Nero Dolce

Schwarzes, liebliches Condimento
Herrlich angenehmer, fast lieblicher Balsamessig aus konzentriertem Traubenmost und Weinessig. Seine Süßlichen Noten machen ihn zum idealen Würzmittel für Salat und Gemüse.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 5087	VPE: 12	250 ml
	Art.-Nr. 5088	VPE: 12	500 ml

Condimento Bianco Dolce

Weißes, liebliches Condimento
Herrlich angenehmer, fast lieblicher Balsamessig aus konzentriertem Traubenmost und Weinessig.
Die ausgewogenen Aromen von Süße und feinster Säure machen ihn zum idealen Würzmittel für Salat oder Gemüse.



Emilia-Romagna			
Art.-Nr. 5085	VPE: 12	250 ml	
Art.-Nr. 5086	VPE: 12	500 ml	

Condimento Rosa Dolce

Rosafarbenes, liebliches Condimento
Herrliche angenehmer, fast lieblicher Balsamessig aus konzentriertem Traubenmost und Weinessig.
Seine süßlichen Noten macht ihn zum idealen Würzmittel für Salat oder Gemüse.
Durch die schöne Aufmachung auch sehr gut zum Verschenken.



Emilia-Romagna			
Art.-Nr. 5089	VPE: 12	250 ml	
Art.-Nr. 5090	VPE: 12	500 ml	

Pastificio Gentile

Pasta



Bereits in 1876 wurde Pastificio Gentile gegründet und gehört somit zu einer der ältesten, uns bekannten Nudelmanufakturen der Stadt Gragnano. Damals fand die Pasta-Herstellung in Hinterhöfen statt. Die Nudeln wurden dort zum Trocknen auf Wäscheleinen in Straßen oder auf Plätzen aufgehängt. Auch in der heutigen Zeit kann man bei einem Spaziergang durch die Stadt erkennen, wie die Architekten diese Viertel und Straßen damals planten und so anordneten, dass die Nudeln ausreichend Platz hatten zum langsamen Trocknen unter der Sonne Süditaliens.

Gentile verwendet ausschließlich italienischen Hartweizen aus Apulien. Die antike Sorte Senatore Cappelli wird noch mit Mühlsteinen gemahlen und besitzt den höchsten Eiweiß- und Stärkegrad (W 90). Alle Nudelformate werden durch Bronzeformen gezogen, damit Soßen besser aufgenommen werden können.

Heutzutage trocknen die exzellenten neapolitanischen Nudeln von Alberto Zampino in besonderen Trockenräumen, in die warme Luft über einen längeren Zeitraum zugeführt wird. Dieses drei bis vier Tage andauernde Verfahren, der langsamen und schonenden Trocknung, bezeichnet man als „Essicazione lenta“. Nur so erhält die Pasta von Gentile ihr ganz besonderes, einzigartiges Aroma.

Bucatini

Bucatini
Hohle Nudeln aus Hartweizengrieß.
Werden noch traditionell zum Trocknen aufgehangen und sind besonders lang.
Sehr gut zu deftigen Saucen wie zum Beispiel zu unserem Sugo all' Amatriciana.
In den Sommermonaten hervorragend mit Gemüse und Fisch.



Kampanien			
Art.-Nr. 3208	VPE: 12	500 g	

Linguine

Linguine
Längliche, flache Bandnudelsorte, 3 mm breit, aus Hartweizengrieß.
Werden noch traditionell zum Trocknen aufgehangen und sind besonders lang.
Ideal zu unserem Pesto Genovese.



Kampanien			
Art.-Nr. 3210	VPE: 12	500 g	

Conchiglioni

Conchiglioni
Große, muschelförmige Nudel aus Hartweizengrieß. Durch ihre besondere Form eignet sich diese Pasta ideal zum Befüllen. Ricotta mit Gemüse, Sugo all Salsiccia e funghi oder auch mit Sahne, Erbsen und Schinken all diese Varianten diese Pasta zu pimpen sorgen für Abwechslung in der Küche.



Kampanien	Art.-Nr. 3213	VPE: 12	500 g

Lumaconi

Lumaconi
Große, muschelförmige Nudel aus Hartweizengrieß.
Bestens geeignet zum Befüllen mit dickflüssigen Saucen.



Emilia-Romagna	Art.-Nr. 3214	VPE: 12	500 g

Paccheri

Paccheri
Hohle Röhrennudeln mit großem Durchmesser und glatter Oberfläche aus der Gragnanomanufaktur, hergestellt aus Hartweizengrieß.



Kampanien	Art.-Nr. 3215	VPE: 12	500 g

Papiri

Papiri
Kurze, hohle und eingerollte Nudel.
Ähnelt einem gerollten Papier, hergestellt in der Gragnanomanufaktur, aus Hartweizengrieß.
Vielseitig in der Küche einsetzbar.
Durch die besondere Form bleibt in den Hohlräumen sehr gut Sauce haften.



Kampanien	Art.-Nr. 3216	VPE: 12	500 g

Orecchiette



Orecchiette
Kleine, ohrenförmige Nudel aus der Gragnanomanufaktur, hergestellt aus Hartweizengrieß.
Ideal in Verbindung mit Pinienkernen und Pesto Rosso oder Genovese.

Kampanien	Art.-Nr. 3217	VPE: 12	500 g



Spaghettone

Spaghettone
Eine wunderbare Spaghetti-Variante, welche im Durchmesser etwas dicker ist, als die ursprüngliche Variante. Passt sehr gut zu deftigen Saucen.

Kampanien	Art.-Nr. 3218	VPE: 12	500 g

Ziti Corti



Ziti Corti
Kurze, gerade geschnittene Röhrennudel aus der Gragnanomanufaktur. Aus Hartweizengrieß mit geriffelter Oberfläche.
Sehr Vielfältig in der Küche einsetzbar.

Kampanien	Art.-Nr. 3219	VPE: 12	500 g

Tortiglioni



Tortiglioni
Spiralförmige Nudelsorte, hergestellt in der Gragnanomanufaktur, aus Hartweizengrieß. Durch die Spiralen nimmt sie besonders gut Saucen auf. Harmoniert gut mit Fleisch, Ricotta- und Tomatensaucen.
Ideal auch als Basis für einen kalten Nudelsalat mit unserem Pesto.

Kampanien	Art.-Nr. 3220	VPE: 12	500 g



Spaghetti

Spaghetti
Der Klassiker unter den Nudelsorten. Hergestellt aus italienischem Hartweizengrieß. Werden zum Trocknen aufgehangen und sind besonders lang. Saucen werden hervorragend durch die aufgeraute Oberfläche aufgenommen. Passen hervorragend zu Carbonara.

Kampanien	Art.-Nr. 3221	VPE: 12	500 g

Rigatoni



Rigatoni
Kurze, dicke, röhrchenförmige Nudelsorte aus Hartweizengrieß mit gerillter Oberfläche. Hergestellt in der Gragnanomanufaktur.
Ideal auch als „Rigatoni al forno“.

Kampanien	Art.-Nr. 3222	VPE: 12	500 g

Gnocchetti



Gnocchetti
Kleine, muschelförmige Nudelsorte. Hergestellt in der Gragnanomanufaktur, aus Hartweizengrieß.
Durch ihre ganz besondere Form hat diese Pasta auch einen ganz besonderen Biss.
Sehr lecker zu Tomatensaucen.

Kampanien	Art.-Nr. 3223	VPE: 12	500 g

Pennette Rigate



Pennette Rigate
Kurze Röhrchennudeln aus der Gragnanomanufaktur. Einer der Klassiker aus dem Süden. Sehr vielfältig in der Küche einsetzbar.

Kampanien	Art.-Nr. 3224	VPE: 12	500 g



Raguso

Pasta



Raguso ist eine landwirtschaftliche Nudelmanufaktur, die sich durch ihre Erfahrung, Wissen, Leidenschaft und Sorgfalt in der Versorgungskette auszeichnet. Alle Produkte stammen aus Italien und aus Gebieten, die nicht weiter als 60 km vom Unternehmen entfernt sind.

Raguso setzt auf Kreislaufwirtschaft bei Düngemitteln und den Anbau von alten Getreidesorten. Der verwendete Weizen, einschließlich des Senatore Cappelli-Weizens, wird direkt auf dem eigenen Land angebaut. Als langjährige Landwirte beherrscht das Unternehmen den Prozess mit Respekt für die Umwelt, was ihre Pasta zu etwas Besonderem macht. Die Erde zu respektieren bedeutet, den Verbraucher zu respektieren.

Alle beim Weizenanbau anfallenden Abfälle wie Stoppeln, Stroh und Mühlenrückstände werden als Futter für Freilandrinder oder zur Biomasseproduktion (für Biogas) verwendet. Darüber hinaus werden Rückstände aus der Rinderzucht als natürlicher Dünger eingesetzt. Exzellenz ist für Raguso eine Familienangelegenheit.

Spaghettoni

Spaghettoni
Eine Abwandlung des Pasta Klassikers schlechthin. Eine etwas dickere Variation der Spaghetti, die für mehr Bissfestigkeit sorgt. Hergestellt in traditionellen Bronzematrizen. Die dadurch entstehende aufgeraute Oberfläche sorgt dafür, dass die Saucen besonders gut von der Pasta aufgenommen werden.

Apulien		
Art.-Nr. 3282	VPE: 12	500 g



Spaghetti

Spaghetti
Der Nudelklassiker schlechthin aus Hartweizengrieß. Mit ihrer aufgerauten Oberfläche, durch die traditionelle Herstellung in der Bronzematrize, nimmt sie jede Art von Sauce auf.

Apulien		
Art.-Nr. 3283	VPE: 12	500 g



Linguine

Linguine
Eine breite und lange Nudelsorte, hergestellt mit einer traditionellen Bronzematrize.

Apulien		
Art.-Nr. 3284	VPE: 12	500 g



Orecchiette

Orecchiette
Eine Nudelsorte, die wie von „Daumen“ geformt ist. Passt hervorragend zu Pesto oder Tomatensaucen-Variationen.

Apulien	Art.-Nr. 3285	VPE: 12	500 g



Paccheri Rigavera

Paccheri Rigavera
Große, röhrenförmige Nudeln mit einer robusten Textur. Hervorragend geeignet für kräftige und kompakte Saucen.

Apulien	Art.-Nr. 3286	VPE: 10	500 g



Lumaconi

Lumaconi
Große muschelförmige Pasta. Ideal auch zum Füllen und Überbacken.

Apulien	Art.-Nr. 3287	VPE: 10	500 g



Mezze Penne



Mezze Penne
Kurze Penne, einer der Nudelklassiker schlechthin. Sehr lecker auf die traditionelle Art „Penne all' Arrabbiata".

Apulien	Art.-Nr. 3288	VPE: 10	500 g

Rigatoni



Rigatoni
Geriffelte Röhrchennudeln, die durch die Herstellung mit Hilfe der Bronzemaschine aufgeraut sind und somit die Sauce hervorragend aufnehmen.

Apulien	Art.-Nr. 3289	VPE: 10	500 g

Penne Rigate



Penne Rigate
Schräge Röhrennudeln mit geriffelter Oberfläche.

Apulien	Art.-Nr. 3290	VPE: 10	500 g

Fusilli



Fusilli
Spiralförmige Nudeln, die sehr vielseitig in der Küche einsetzbar sind.

Apulien	Art.-Nr. 3291	VPE: 10	500 g

Pipe



Pipe
Kleine Hörnchennudeln aus Hartweizengrieß.

Apulien	Art.-Nr. 3292	VPE: 10	500 g

Trofie



Trofie
Die kleinen, in sich gedrehten Nudeln sind perfekt für cremige Saucen und den ligurischen Klassiker schlechthin: Mit Pesto Genovese, Kartoffeln und grünen Bohnen.

Apulien	Art.-Nr. 3297	VPE: 12	500 g



Linguine Tartufo

Linguine mit Trüffel
Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit schwarzem Trüffel. Einfach mit etwas Trüffelöl oder unserer Trüffelpaste zubereiten und genießen.

Apulien	Art.-Nr. 3294	VPE: 20	250 g



Linguine al Limone

Zitronen-Linguine
Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit Limone. Ideal zu Gerichten mit Fisch.

Apulien	Art.-Nr. 3295	VPE: 20	250 g



Linguine Aglio e Basilico

Linguine Basilikum Knoblauch
Bandnudeln mit Basilikum und Knoblauch. Ideal mit unserem Pesto Genovese, Olivenöl und Parmesan oder Chilli und frischem Knoblauch.

Apulien	Art.-Nr. 3296	VPE: 20	250 g



Spaghetti Nero di seppia

Spaghetti mit Tintenfischtinte
Spaghetti aus Hartweizengrieß, eingefärbt mit Tintenfischtinte. Ideal für Speisen mit Meeresfrüchten.

Apulien	Art.-Nr. 3293	VPE: 12	500 g



Pastificio Rummo

Pasta





Antonio Rummo gründete bereits 1846 in Benevento den gleichnamigen Familienbetrieb. Er spezialisierte sich auf das Mahlen von Weizen und die Pasta-Herstellung mit seinem eigens produzierten Mehl.
Bis heute sind Antonios Pferde (Bruto, Bello und Baiardo), mit deren Hilfe er Weizen auf seiner Kutsche zu seiner Mühle brachte, fester Bestandteil des Firmenlogos. 1991 stoppte die Familie den Mühlenbetrieb und konzentrierte sich ausschließlich auf die Herstellung von Pasta. In Folge dessen entwickelten sie die Methode „lenta lavorazione“, welche für langsames, mühsames und akribisches Arbeiten steht. Die schonende und langsame Verarbeitung von auserwähltem Hartweizengrieß und Wasser macht den Nudelteig elastischer. Der Teig wird im Anschluss traditionsgemäß durch Bronzeformen gedrückt. Dadurch wird die Oberfläche der Pasta aufgeraut und kann mehr Soße aufnehmen.

Die Kombination aus Tradition, harter Arbeit und die Liebe zum Produkt machen aus den Nudeln von Rummo ein wertiges Produkt. Das Old Style Packaging und das gute Preis-Leistungsverhältnis runden das Ganze ab.

Gnocchetti di Patate



Kartoffel-Gnocchetti
Kleine, feine Kartoffel-Gnocchi mit glatter Oberfläche.
Zum Anbraten oder Kochen geeigent.
Die Kochzeit beträgt nur eine Minute.

Kampanien	Art.-Nr. 3049	VPE: 6	500 g



Gnocchi di Patate

Kartoffel-Gnocchi
Gnocchi mit feinem Kartoffelgeschmack. Zum Kochen oder auch zum Anbraten geeignet.
Die geriffelte Struktur hilft, Saucen oder auch Pesto gut aufzunehmen.

Kampanien	Art.-Nr. 3050	VPE: 6	500 g



Farfalle con Curcuma, Limone e Pepe Nero



Farfalle mit Kurcuma, Zitrone und schwarzem Pfeffer
Schleifchennudeln mit Kurkuma, Zitrone und schwarzem Pfeffer.

Piemont	Art.-Nr. 3081	VPE: 16	250 g

Farfalle Pomodoro e Basilico



Farfalle mit Tomate und Basilikum
Die farbenfrohen Schleifennudeln sind mit Tomaten und Basilikum verfeinert. Daher auch die interessante Farbgebung. Passt zu sämtlichen Tomatensaucen und Pestosorten.

Piemont	Art.-Nr. 3086	VPE: 16	250 g

Die meisten Familien im Piemont nutzen ihre freie Zeit am Sonntagvormittag für die Herstellung der typischen piemontesischen Pasta, die dann im Anschluss gemeinsam zubereitet und mit Genuss im Kreise der Familie verzehrt wird.
Bringt die Familie frische Tomaten und etwas Fleisch vom Markt mit, wird mit Liebe ein Ragout über Nacht gekocht. Kommt der Nachbar mit einer frischen Trüffelknolle vorbei, werden in der Regel passend dazu Tagliolini hergestellt.

Diese Liebe zu authentisch, piemontesischen Nudeln hat Ivo Tedesco im Jahre 2000 zu seinem Beruf gemacht und in Diano d'Alba die Antica Madia gegründet. Heutzutage werden nicht nur Eiernudeln produziert, auch Pasta aus Hartweizen und bunte Pasta sind in seinem Sortiment zu finden. Mit der Pasta von Antica Madia holt man sich ein Stück Piemont auf seinen Teller.

Farfalle Aglio e Peperoncino

Farfalle mit Knoblauch und Chili
Bunte Schleifennudeln verfeinert mit Knoblauch und Chili. Ideal für den Klassiker „Pasta aglio e olio".



Piemont | Art.-Nr. 3087 | VPE: 16 | 250 g

Farfalle Italiane

Farfalle in italienischen Farben
Schmetterlingsnudeln Tricolore in den italienischen Nationalfarben mit Hartweizengrieß.
Die Farben werden aus natürlichen Zutaten wie Gemüse und Gewürzen gewonnen.



Piemont | Art.-Nr. 3088 | VPE: 16 | 250 g



Podere Vannucci

Pomodoro

Wenn, wie bei der Herstellung einer Produktlinie wie „Podere Vannucci“ nur eine Hauptzutat eine Rolle spielt, muss man diese mit besonders viel Liebe und Sorgfalt auswählen.
Die Liebe zu ihrem Hauptdarsteller, der Tomate, fängt dort schon bei der Auswahl des richtigen Anbauortes und der idealen Art des Anbaus an.
Ihre Tomatenpflanzen werden in der Provinz Livorno in einer hügeligen Schwemmebene angebaut. Diese geografischen Gegebenheiten sorgen für eine ideale Bewässerung und den Hügeln sei Dank, für genügend Schatten. Tomaten mögen zwar die Sonne, zu viel davon würde sie jedoch gelb werden lassen.
Dadurch, dass das Wasser regelmäßig über den Boden schwemmt, ist dieser besonders sandig und wunderbar reichhaltig an Mineralstoffen. Die besten Voraussetzungen für die Tomate, um mit genügend Nährstoffen gesund zu wachsen. Das Ergebnis ist eine Frucht, die geschmacklich sowohl eine angenehme Süße als auch eine dezente Säure vorzuweisen hat.

Seine Tomatenpflanzen stammen ausschließlich aus biologischem Anbau.

Eine weitere Besonderheit ist, dass die Tomaten spätestens 48 Stunden nach der Ernte weiterverarbeitet werden. Um den frischen Geschmack der roten Frucht beizubehalten, erfolgt die Verarbeitung schonend und sanft, um einer Oxidation vorzubeugen und somit den herrlichen Geschmack und die bestechend rote Farbe zu erhalten.
Durch den hohen Fruchtfleischanteil werden die Saucen nicht zu flüssig und schmecken sehr fruchtig, überraschend frisch, aromatisch und erinnern uns an die hausgemachten Sughi aus der Heimat.

Bio Polpa di Pomodoro



Geschälte Tomaten
Gewürfelte, geschälte Bio-Tomaten im Glas (ohne Konservierungsstoffe, Salz, Zucker und Farbstoffe).
Die ideale Basis für aromatische Tomatensaucen.

Toskana	Art.-Nr. 2161	VPE: 6	690 g

Bio Passata di Pomodoro



Passierte Tomaten
Passierte Bio-Tomaten im Glas (ohne Konservierungsstoffe, Salz, Zucker und Farbstoffe).
Die ideale Basis für aromatische Tomaten- und Pizzasaucen.

Toskana	Art.-Nr. 2162	VPE: 6	690 g

Bio Cubettato di Pomodoro



Gewürfelte Tomaten
Frische, in Würfel geschnittene Bio-Tomaten (ohne Konservierungsstoffe, Salz, Zucker und Farbstoffe).
Die ideale Basis um eigene Tomatensaucen zu kreieren.

Toskana	Art.-Nr. 2163	VPE: 6	350 g

Bio Sugo Pomodoro e Basilico



Tomatensauce mit Basilikum
Bio-Tomaten werden zu einer Sauce verarbeitet. Die einzigen Zutaten sind: 99,5% Tomaten und 0,5% Basilikum (ohne Konservierungsstoffe, Salz, Zucker und Farbstoffe). Auch als Grundlage für Bruschetta gut geeignet. BIO.

Toskana	Art.-Nr. 2164	VPE: 6	350 g



Bio Salsa Piccante

Tomatensauce mit Chili
Pikante Bio-Sauce aus frischen Tomaten, Gemüse, Meersalz, Basilikum, Peperoncino und Paprika aus biologischem Anbau (ohne Konservierungsstoffe, Zucker und Farbstoffe).
Ideal für Penne all' Arrabiata oder sämtliche Pikante Gerichte.

Toskana	Art.-Nr. 2165	VPE: 6	350 g

Bio Salsa Pronta



Fertige Tomatensauce
Unsere klassische Bio-Tomatensauce aus sonnenverwöhnten toskanischen Tomaten ist die perfekte Basis für zahlreiche Gerichte und verleiht ihnen eine schöne aromatische Note.
Bereits fertig gewürzt, einfach erwärmen und genießen.

Toskana	Art.-Nr. 2166	VPE: 6	350 g

Bio Bolognese Vegetariana



Vegetarische Bolognese
Unsere vegetarische Bolognese wird aus feinsten feinsten, sonnenverwöhnten Tomaten und ausgewähltem Gemüse hergestellt. Überzeugt mit ihrem delikaten Geschmack, der auch Fleischliebhaber begeistert.
Fertig gewürzt, einfach erwärmen und genießen.

Toskana	Art.-Nr. 2167	VPE: 6	350 g



Bio Salsa Pizza

Pizzasauce
Mit unserer Bio-Pizzasauce verleiht ihr in Windeseile eurer Pizza das gewisse Etwas.

Toskana	Art.-Nr. 2168	VPE: 6	350 g



Bio Salsa Pomodoro Ricotta

Tomatensauce mit Ricotta
Unsere Bio-Tomatensauce mit Ricotta vereint die fruchtige Frische toskanischer Tomaten mit der cremigen Note von Ricotta und sorgt für ein echtes Geschmackserlebnis.
Fertig gewürzt, einfach erwärmen und genießen.

Toskana	Art.-Nr. 2169	VPE: 6	300 g

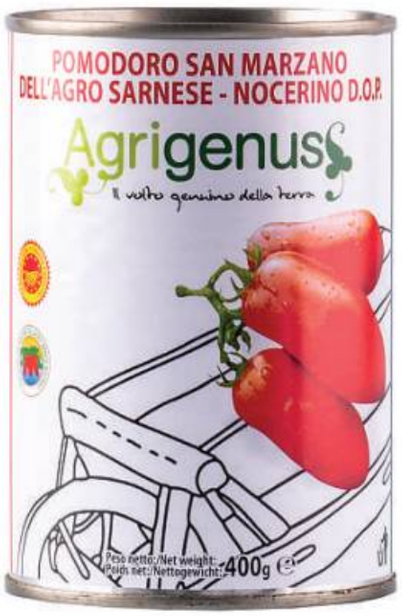



Bioagriworld
Pomodoro



Diese sind die echten San Marzano Tomaten aus Kampanien mit geschützter Ursprungsbezeichnung DOP aus dem Anbaugebiet Agro Sarnese Nocerino.
Diese Tomaten wachsen auf vulkanischem Boden am Fuße des Vesuvs und werden von reichlich Sonne verwöhnt. Das Ergebnis: eine außergewöhnlich aromatische und süße Tomate, die kaum Kerne enthält. Überzeugt von der Qualität und dem Geschmack verwenden die berühmten Pizzabäcker Neapels genau dieses Produkt von Bioagriworld für ihre Pizza-Saucen.

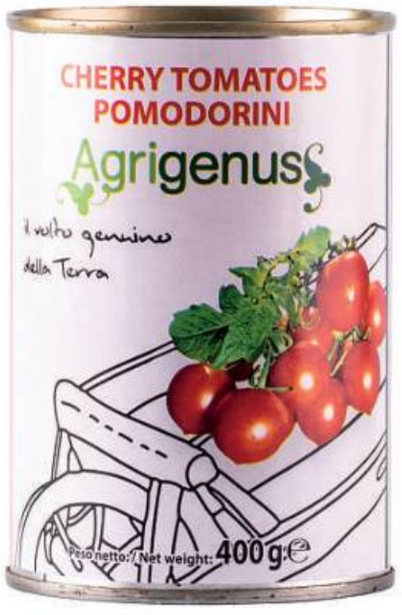
Bioagriworld steht für eine in 2005 gegründete Genossenschaft „Agrigenus“ mit dem Ziel, verschiedenen kleinen bäuerlichen Produzenten den Absatz traditioneller Produkte von erlesener Qualität aus Kampanien zu erleichtern.



Pomodoro San Marzano

San Marzano Tomaten
Frische DOP San Marzano Tomaten im eigenen Saft. Werden am Fuße des Vesuvs geerntet und geschält.
Bestens geeignet als Basis für Nudelgerichte und Pizza.

Kampanien	Art.-Nr. 2094	VPE: 12	400 g



Pomodorini

Kirschtomaten
Kleine, süßliche Kirschtomaten im eigenen Saft.
Die frischen, kampanischen Kirschtomaten sind eine ideale Basis für geschmackvolle Tomatensoßen.

Kampanien	Art.-Nr. 2095	VPE: 12	400 g



Il Buongustaio

Soßen

1995 erfüllten sich Paola und Domenico ihren Traum und eröffneten eine kleine Produktionsstätte. Seitdem stellen die beiden typisch piemontesische Spezialitäten her.
Wir kennen Paola seit bereits 15 Jahren und kaufen seither aus Überzeugung ihre Produkte. Diese gesunden und natürlichen Lebensmittel sind alle ohne Konservierungsstoffe und Farbstoffe hergestellt.
Jedes Jahr experimentiert und überrascht sie uns aufs Neue, indem sie Produkten, die tief in der piemontesischen Küche verwurzelt sind, neue Geschmacksnoten verleiht.
Ein wunderbares Zusammentreffen aus Tradition und Innovation. Wir freuen uns auf eine gemeinsame Zusammenarbeit auch noch in Zukunft.

Filetti d'Acciuga



Sardellenfilets
Filetierte, in Olivenöl eingelegte Sardellen. Geschmacklich sehr fein und aromatisch. In der Konsistenz fest und fleischig.
Ideal im Salat, auf Pizza, zu Pasta oder auf Weißbrot als Antipasti.

Piemont	Art.-Nr. 2137	VPE: 12	130 g

Ragù di Cinghiale



Wildschweinragout
Tomatensoße mit piemontesischem Wildschwein (25%). Durch den hohen Fleischanteil wird die Soße sehr aromatisch und intensiv.
Passt bestens zu Tagliatelle all' Uovo.

Piemont	Art.-Nr. 2139	VPE: 12	180 g

Sugo all'Amatriciana



Tomatensoße mit Speck
Fertig abgeschmeckte Soße aus italienischen Tomaten, verfeinert mit frischem Schweinefleisch und geräuchertem Speck.
Deftiges, volles Aroma. Passt gut zu sämtlichen Nudelsorten.

Piemont	Art.-Nr. 2143	VPE: 12	180 g



Ragù di Faraona al Curry



Perlhuhnragout mit Curry
Ragout aus piemontesischem Perlhuhn (52%), italienischen Tomaten, Gemüse und frischem Bauchspeck; dezent mit Curry verfeinert.
Passt besonders gut zu unseren Eiernudeln.

Piemont	Art.-Nr. 2144	VPE: 12	180 g

Salsa Aiolì

Aioli
Cremige Knoblauchmayonnaise aus dem Piemont. Hergestellt aus italienischen Eiern. Passt ideal zu Grillfleisch, Suppenfleisch, Pommes oder als Burgersauce.

Piemont	Art.-Nr. 2157	VPE: 12	125 g

I Contadini

Pomodoro Paté



Am Stiefelabsatz Italiens liegt das Salento. Das Gemüse- und Weinparadies Apuliens.
Die rot gefärbte Erde ist der ideale Nährboden für Tomaten, Gemüse, Oliven und Wein. I Contadini, unter der Leitung von Edoardo Trentin, bewirtschaftet hier 200.000 qm Land und hat sich auf den Anbau von Tomaten, Oliven und Gemüse und deren Weiterverarbeitung zu Saucen, Patés und Antipasti spezialisiert.

Jährlich wird die Bepflanzung der Felder geändert, um dem Boden Zeit für eine ausreichende Erholung zu geben. Chemie wird keine eingesetzt. Trentin setzt hier auf Antagonisten oder robuste Sorten. Eine Düngung findet nur mit organischen Mitteln statt, dadurch wird die Erde saftiger und reichhaltiger.
Der Geschmack des Gemüses ist dementsprechend intensiver, gesünder und natürlicher. Die Produkte werden stets frisch vom Feld weiterverarbeitet und in Gläser abgefüllt. Landwirtschaft, welche noch an alte Zeiten erinnert. Man schmeckt den Unterschied.

Passata Rustica



Pürierte, frische Tomaten
Sonnenverwöhnte Tomaten aus der Region Apulien werden erntefrisch und schonend vor Ort verarbeitet, püriert und mit Basilikum verfeinert.
Geeignet für Pizza oder als Grundlage für Nudelsaucen.

Apulien	Art.-Nr. 2301	VPE: 12	500 g

Passata La Dolce



Passierte Kirschtomaten
Sonnenverwöhnte Kirschtomaten aus der Region Apulien werden erntefrisch und schonend vor Ort verarbeitet.
Leicht süßliche Sauce mit Basilikum verfeinert.
Geeignet als Grundlage für eigene Nudelsaucen.

Apulien	Art.-Nr. 2302	VPE: 12	250 g
	Art.-Nr. 2303	VPE: 12	500 g

Il Sugo al Basilico



Tomatensauce mit Basilikum
Frischer geht es nicht.
Die apulischen Tomaten werden püriert, mit extra nativem Olivenöl, getrockneten Zwiebeln und frischem Basilikum verfeinert und abgefüllt. Köstliche fertige Sauce für Nudelgerichte.

Apulien	Art.-Nr. 2308	VPE: 12	250 g

Il Sugo Tonnetto e Capperi



Tomatensauce mit Thunfisch und Kapern
Frischer geht es nicht.
Die apulischen Tomaten werden püriert, mit extra nativem Olivenöl, Thunfisch und Kapern verfeinert und abgefüllt.
Verzehrfertige Sauce für Nudelgerichte.

Apulien	Art.-Nr. 2309	VPE: 12	250 g

Il Sugo ai Peperoni



Tomatensauce mit Paprika
Frischer geht es nicht. Die apulischen Tomaten werden püriert, mit extra nativem Olivenöl, Paprika und getrockneten Zwiebeln verfeinert und abgefüllt. Köstliche Sauce für Nudelgerichte.

Apulien	Art.-Nr. 2310	VPE: 12	250 g

Sugo Ragu dei Contadini



Gemüse-Ragout
Zucchini, Auberginen und Tomaten werden nach den traditionellen Rezepten des Salento in der Sonne getrocknet und anschließend mit Püree aus frischen Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl zu einem Ragout gezaubert.

Apulien	Art.-Nr. 2307	VPE: 12	250 g



Pomodori Soleggiati

Getrocknete Tomaten
Sonnengetrocknete apulische Tomaten in Oliven- und Sonnenblumenöl.

Apulien	Art.-Nr. 2312	VPE: 2	1600 g



Orto Grigliato

Grillgemüse
Gemischtes Grillgemüse aus Apulien. Ein wahrer Genuss. Das Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons) wird per Hand gegrillt und dann in Öl eingelegt. Die Konsistenz des Gemüses ist super knackig. Auch optisch einfach klasse, ideal für den nächsten Aperitivo.

Apulien	Art.-Nr. 2116	VPE: 2	1600 g



Carciofi alla Crudaiola

Artischocken
In Öl eingelegte, frische und rohe Artischockenherzen.

Apulien	Art.-Nr. 2327	VPE: 2	1600 g



Cipolle Borettane Grigliate

Gegrillte Perlzwiebeln
Milde und himmlisch süße Zwiebeln. Das manuelle Grillen verleiht den Zwiebeln einen dezent rauchigen Geschmack. Ideal zum Aperitivo und auf einer Antipasti-Platte.

Apulien	Art.-Nr. 2294	VPE: 6	230 g



Paté di Peperoni

Paprika-Aufstrich
Ein herzhafter Aufstrich aus Paprika, getrockneten Tomaten und Aubergine. Ein kleiner Anteil scharfer Paprika verleiht dem Paté eine ganz leicht pikante Note.
Sehr lecker zu Brot oder Nudeln. Warm oder kalt genießen. Vegan.

Apulien	Art.-Nr. 2296	VPE: 6	270 g



Paté di Olive Nere

Paté aus schwarzen Oliven
Dieses Paté lebt durch die hohe Qualität seiner Grundzutat, die apulische Olive. Super schmackhaft, angenhem salzig und würzig.
Ideal auf geröstetem Brot, auch in Kombi mit unseren halbgetrockneten Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken. Vegan.

Apulien	Art.-Nr. 2297	VPE: 6	270 g



Paté Bomba del Salento

Scharfes Paprika-Paté
Dieses sehr scharfe Paté aus pikanter Paprika wird noch mit feurigen Chillis aufgepeppt. Ideal für alle Liebhaber der scharfen Speisen. Ob als Brotaufstrich, zu Fleisch oder aber auch als Grundlage für eine scharfe Nudelsauce, der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Vegan.

Apulien	Art.-Nr. 2298	VPE: 6	270 g



Paté battuto alla Pizzaiola

Tomaten-Gemüse-Aufstrich
Die perfekte Mischung für Tomaten- und Gemüseliebhaber.
Die leicht süßen Noten der sonnengetrockneten Tomaten verbindet sich mit den herzhaften Noten der Gemüsemischung und der Kapern.
Ideal als Brotaufstrich, zu Nudeln oder zu Fleisch. Vegan.

Apulien	Art.-Nr. 2299	VPE: 6	270 g



Paté battuto alla Contadina

Gemüse-Paté
Sehr aromatisches und schmackhaftes Paté. Die Besonderheit (bis auf die Oliven): Alle Gemüsesorten und die Tomaten werden vorab sonnengetrocknet und dann erst verarbeitet. Dies verleiht dem Aufstrich eine ganz besonders aromatische Note. Ideal zu Fleisch, auf Brot oder zu Nudeln. Vegan.

Apulien	Art.-Nr. 2300	VPE: 6	270 g



Capperi del Salento

Kapern in Salz
Frische Kapern eingelegt in 25 % Meersalz. Sie geben vielen Gerichten eine eigene Note; bestens geeignet als Beilage zum Vitello Tonnato.

Apulien	Art.-Nr. 2318	VPE: 6	75 g

Le 2 Mele

Soßen
Käsebegleiter
Marmeladen



Hinter „Le 2 Mele“ steckt die Geschichte von zwei Freundinnen aus Imperia, Daniela Mela und Elda Martini (mit Nunzio Mela verheiratet) daher auch die zwei „Mele“. Vor 10 Jahren starteten die beiden das Abenteuer Marmeladenproduktion in einem winzigen Laboratorio in der ligurischen Hafenstadt. Viele Einheimische brachten anfangs ihr selbstangebautes Obst zu den beiden, damit sie daraus feinste Marmelade, nach traditioneller Art, handwerklich herstellen konnten.

Ziel war und ist es bis heute, qualitativ hochwertige und geschmacklich überzeugende Produkte, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, anzubieten. Erst in den letzten Jahren kreierten die beiden ihr eigenes Label, um ihre Produkte auf dem Markt zu bringen.

Sugo all' Arrabbiata



Pikante Tomatensauce
Angenehm scharfe Tomatensauce. Ideal für Penne all' Arrabbiata.

Ligurien	Art.-Nr. 2714	VPE: 12	180 g

Sugo al Basilico



Tomatensauce mit Basilikum
Frische Tomaten werden liebevoll zu einer Sauce verarbeitet, gekonnt abgeschmeckt und mit Basilikum verfeinert. Fertig gewürzt, einfach warm machen und genießen.

Ligurien	Art.-Nr. 2715	VPE: 12	180 g

Ragù Salsiccia e Funghi



Ragu mit Salsiccia und Steinpilzen
Ein herzhaftes und super abgeschmecktes Sugo mit italienischer Bratwurst und Steinpilzen. Einfach warm machen und mit der Pasta der Wahl genießen.

Ligurien	Art.-Nr. 2710	VPE: 12	180 g

Sugo all' Amatriciana



Tomatensauce mit Speck und Käse
Fertig abgeschmeckte Sauce aus italienischen Tomaten, verfeinert mit frischem Schweinefleisch und geräuchertem Speck. Deftiges, volles Aroma. Passt gut zu sämtlichen Nudelsorten.

Ligurien	Art.-Nr. 2711	VPE: 12	180 g

Sugo ai Funghi Porcini



Tomatensauce mit Steinpilzen
Soße aus italienischen Tomaten, Steinpilzen (3%), Knoblauch und Petersilie. Fertig abgeschmeckt. Ideal zu unseren Eiernudeln mit Trüffel und Steinpilzen.

Ligurien	Art.-Nr. 2712	VPE: 12	180 g

Salsa Bruschetta



Bruschetta Brotaufstrich
Cremige Bruschetta aus italienischen Tomaten mit etwas Knoblauch und aromatischen Gewürzen. Ideal zum Dippen oder zum Bestreichen von geröstetem Weißbrot.

Ligurien	Art.-Nr. 2713	VPE: 12	180 g

Confettura Extra Mirtilli



Blaubeerkonfitüre
Köstliche Konfitüre aus frischen Blaubeeren. Handwerklich hergestellt nach traditionellem Rezept. Schmeckt nicht nur auf Cornetto oder Brot, sondern auch auf Pfannkuchen und Crêpes sehr gut.

Ligurien	Art.-Nr. 2196	VPE: 12	346 g

Confettura Extra Fragola



Erdbeerkonfitüre
Köstliche Konfitüre aus frischen, aromatischen Erdbeeren. Handwerklich hergestellt nach traditionellem Rezept.
Der Klassiker unter den Konfitüren. Auch bei unseren kleinsten Kunden sehr beliebt.

Ligurien	Art.-Nr. 2197	VPE: 12	346 g



Confettura Extra Pesca

Pfirsichkonfitüre
Köstlicher Fruchtaufstrich aus frischen, handverlesenen, piemontesischen Pfirsichen. Handwerklich hergestellt, nach traditoneller Art. Sehr lecker zu einem Cornetto und zum Verfeinern einer Crostata.

Ligurien	Art.-Nr. 2199	VPE: 12	346 g

Marmellata di Arance



Orangenmarmelade
Köstliche Marmelade aus frischen Orangen und Orangenschalen nach traditionellem Rezept und Verfahren, handwerklich hergestellt. Angenehm süß mit leichter Bitternote durch die Orangenschale.
Ideal zu einem Cornetto.

Ligurien	Art.-Nr. 2198	VPE: 12	346 g

Confettura Extra Albicocche



Aprikosenkonfitüre
Köstliche Konfitüre aus handverlesenen, ligurischen Aprikosen. Handwerklich hergestellt nach traditionellem Rezept.
Ideal zum Frühstück oder auch zum Backen von leckeren Kuchen (Crostata).

Ligurien	Art.-Nr. 2200	VPE: 12	346 g

Confettura Extra di Fichi



Feigenkonfitüre
Konfitüre aus frischen, ligurischen Feigen.
Passt nicht nur ideal zum Frühstück, sondern auch bestens zu gereiftem Käse.

Ligurien	Art.-Nr. 2204	VPE: 12	346 g

Marmellata di Limoni



Zitronenmarmelade
Marmelade aus auserwählten, ligurischen Zitronen.
Angenehme Süße trifft leichte Säure und Bitternoten. Für etwas Abwechslung beim Frühstück oder auch zum Aufpeppen von Kuchen oder Süßspeisen.

Ligurien	Art.-Nr. 2206	VPE: 12	346 g



Pera, Mela, Pinoli e Cannella

Apfel-Birnen-Marmelade mit Pinienkernen und Zimt
Marmelade aus Äpfeln und Birnen. Verfeinert wird dies mit Pinienkernen und Zimt. Diese Komposition ist ideal fürs Frühstück aber auch als Käsebegleiter geeignet.
Besonders gut zu frischem Ziegenkäse oder gereiftem, kräftigen Käse.

Ligurien	Art.-Nr. 2211	VPE: 12	346 g

Marmellata di Clementine



Clementinenmarmelade
Marmelade aus frischen, kandierten Clementinen.
Passt Ideal zu Hefegebäck, Panettone/Colombe und Fruchtbroten.

Ligurien	Art.-Nr. 2207	VPE: 12	346 g

Confettura di Cipolle Rosse



Rote Zwiebeln Konfitüre
Würzige, leicht süßliche Konfitüre aus roten Zwiebeln.
Ideal zu Fleisch, Burgerkreationen, Käse und Carpaccio.

Ligurien	Art.-Nr. 2246	VPE: 12	100 g

A Ricchigia



Das Familienunternehmen A Ricchigia wurde 2013 von Laura Lupo an den Hängen des Ätna gegründet und wird unterstützt von der Erfahrung dreier Generationen sowie ihrem Ehemann Alberto Caudullo. Mit Hartnäckigkeit und klaren Zielen hat Laura Lupo diese Realität in eine Feder in ihrem Hut verwandelt, indem sie die Welt bereist hat, um die Geschichte des Familienunternehmens, die Ursprünge der Pistazie, ihre organoleptischen Eigenschaften und die verschiedenen Produkte, sowohl süß als auch herzhaft, sowohl traditionell als auch BIO, bekannt zu machen.
A Ricchigia bietet auf dem italienischen und internationalen Markt natürliche, landwirtschaftliche Produkte an, die seit Jahrzehnten in einer unberührten Umwelt verwurzelt sind. Die Stärke von A Ricchigia liegt in der handwerklichen Verarbeitung und der Verwendung von Rohstoffen höchster Qualität, wie z.B. Pistachio di Bronte P.D.O. und sizilianische Mandeln, von denen viele von dem Familienunternehmen produziert werden.

Das Sortiment umfasst eine verlockende Haselnusscreme, eine delikate Mandelcreme und eine Bio-Pistaziencreme, die ausschließlich aus der besonderen Sorte Bronte Pistazien hergestellt wurde. Diese Cremes sind nicht nur als Brotaufstriche beliebt, sondern eignen sich auch hervorragend als Topping für Brioche, Hefegebäck, Panettone, Colombe und sogar als Veredelung für Speiseeis.
Wir sind stolz darauf, mit A Ricchigia zusammenzuarbeiten und Ihnen diese exquisiten Produkte anbieten zu können. Die süßen Cremes von A Ricchigia sind ein wahrer Genuss und werden sicherlich Ihren Gaumen verwöhnen.
Genießen Sie die authentischen Geschmäcker Siziliens mit den süßen Cremes von A Ricchigia.

Crema di Pistacchio



Pistaziencreme
Süße Creme aus sizilianischen Pistazien. Der ideale Brotaufstrich für alle Pistazien-Fans. Einfach köstlich.

Sizilien	Art.-Nr. 2151	VPE: 12	190 g

Crema di Pistacchio Bronte DOP



Pistaziencreme Bronte DOP
Süße Creme aus erlesenen Bronte Bio Pistazien. Herrlich intensiver Pistaziengeschmack. Ideal als Brotaufstrich, auf einem Cornetto, zu Hefekuchen oder auch zu Eis.

Sizilien	Art.-Nr. 2152	VPE: 12	190 g



Crema di Nocciola al Cacao

Kakao-Nuss-Creme
Haselnusscreme mit Kakao, die ihren Einsatz auf dem Frühstückstisch oder in Kombination mit Kuchen und Gebäck hat.
Ihre unwiderstehliche Cremigkeit und der vollmundige Nuss-Geschmack sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Sizilien	Art.-Nr. 2154	VPE: 12	190 g

Crema di Mandorla



Mandelcreme
Süße Mandelcreme aus Sizilien, ein cremiger Genuss, der als Brotaufstrich, zu Kuchen oder Eis genossen werden kann. Ihre unwiderstehliche Cremigkeit und ihr köstlicher Geschmack machen sie zu einem wahren Gaumenschmaus.

Sizilien	Art.-Nr. 2153	VPE: 12	190 g

Pesto di Pistacchio



Pistazien Pesto
Herzhaftes, veganes Pistazienpesto, ausschließlich mit sizilianischen Pistazien. Die verwendete Menge an Salz ist sehr gering, sodass der einzigartige Pistaziengeschmack nicht übertüncht wird. Vielseitig einsetzbar, zu Pasta, zum Verfeinern von Pinsa, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Sizilien	Art.-Nr. 2156	VPE: 12	190 g

Sapori di montagna

Steinpilze
Tomaten



Funghi Porcini Secchi

Getrocknete Steinpilze, 1. Qualität
Getrocknete Steinpilze der 1. Qualität.
Nur sorgsamst auserlesene Steinpilze aus dem Piemont oder der Lombardei werden für dieses Produkt schonend getrocknet. Genießen sie somit ganzjährig ihre Lieblings Risotto- oder Nudelgerichte, auch außerhalb der Pilzsaison

Lombardei		
Art.-Nr. 3240	VPE: 12	50 g

Funghi Porcini Secchi

Getrocknete Steinpilze, 2. Qualität
Feine, getrocknete Steinpilze aus der Lombardei werden mühevoll ausgesucht und im Anschluss getrocknet. Damit niemand auf seine liebsten Risotto- oder Pastagerichte außerhalb der Pilzsaison verzichten muss.

Lombardei		
Art.-Nr. 3241	VPE: 12	50 g





Dieser kleine, traditionell arbeitende Familienbetrieb wurde erst 1997 in Sondrio (Veltlin) gegründet. Alberto und Cristina haben sich auf die Verarbeitung, Veredelung und die Konservierung von Wildpilzen und Tomaten spezialisiert.
Ihre Passion ist es, dem Kunden qualitativ hochwertige Produkte nahezubringen, die den Duft und das Geschmackserlebnis der Vergangenheit und der Natur widerspiegeln.

Besonders beliebt sind ihre getrockneten Steinpilze, die Liebhabern den Genuss von diesem ganz besonderen Pilz auch außerhalb der Saison ermöglichen.
Risotti und Pasta werden dadurch zu einem ganzjährigen Highlight.

Pomodori Secchi

Getrocknete Tomaten
Frische Tomaten werden unter der Sonne Italiens getrocknet, bis sie die ideale Konsistenz haben. Trotz des Trocknungsvorgangs sind sie super saftig und geschmacklich eine fruchtige Überraschung. Ideal für Salate, Schmorgerichte, selbstgemachte Dipps und vieles mehr.

Lombardei
Art.-Nr. 3242 **VPE: 12** **250 g**





Cascina Veneria

Reis



Riso Carnaroli

Carnaroli Reis
Sicherlich der beste Reis, um Risotto zu machen, da die Körner von viel Stärke umschlungen sind. Auch nach einer Kochzeit von 16 -18 Min. behält der Carnaroli seinen kernigen Biss und sein feines, erdiges Aroma.
Ideal für sämtliche Risotto-Interpretationen z.B.: Mit Trüffel, Steinpilzen oder Spargel.



Lombardei	Art.-Nr. 3308	VPE: 12	500 g
	Art.-Nr. 3309	VPE: 6	1000 g

Riso Vialone Nano

Vialone Nano Reis
Kleineres, rundes Reiskorn, welches eigentlich aus Venetien stammt und auch dort noch oft verwendet wird.
Die Stärke löst sich hier nicht so schnell auf und auch nach 15 Min. Kochzeit bleibt der Reis bissfest, wenn auch cremiger als der Carnaroli.
Ideal für Milchreis und flüssigere Risotti.



Lombardei	Art.-Nr. 3310	VPE: 12	500 g
	Art.-Nr. 3311	VPE: 6	1000 g

Mit 725 ha Land ist die Cascina Veneria einer der größten Reisproduzenten in Europa. Berühmt wurde sie durch den 1949 dort gedrehten Film Riso Amaro mit Silvano Mangano und Vittorio Gassmann. Produziert werden die Reissorten Carnaroli, Vialone Nano, Balilla und Baldo. Wo früher 1500 Personen zur Erntezeit aus ganz Italien hinreisten, um zu arbeiten und zu wohnen, gibt es aktuell noch 12 Beschäftigte.
Die Arbeit in den Reisfeldern war damals sehr schwierig, da man bis zu den Knien in der sommerlichen Hitze im Wasser stand, umgeben von Moskitos und Ungeziefer, die nur darauf warteten, zuzustechen. Jedes Jahr starben hier viele junge Arbeiter und Arbeiterinnen.

Heutzutage erledigen moderne Gerätschaften die Arbeit und sorgen dafür, dass der Carnarolireis der Veneria weiterhin mit Goldmedaillen überhäuft wird. Viele Sterneköche kaufen hier ein.



Riso Baldo

Baldo Reis
Relativ neue Reissorte, die in der Poebene angebaut wird. Das weiße und kompakte Korn nimmt besonders gut Gewürze auf und eignet sich daher bestens für Risotti und Salate.
Kochzeit ca. 14 Min.

Lombardei	Art.-Nr. 3312	VPE: 12	500 g
	Art.-Nr. 3313	VPE: 6	1000 g



Maggiorotto Group

Risotto



Im Monferrato, in der Provinz Asti, umgeben von einer Hügellandschaft, ist der Betrieb von Maggiorotto zu Hause.
Asti ist weltweit für seine exzellenten Weine und natürlich auch für seine traditionellen, piemontesischen Gerichte bekannt. Luigi Maggiorottos große Leidenschaft war schon immer das Piemont und dessen Küche und somit für ihn ausschlaggebend, sich in diesem Bereich selbstständig zu machen. Bis heute ist er stets auf der Suche nach den besten Zutaten für seine Produktion. Diese einzelnen Zutaten bringt er im Anschluss zusammen in Einklang und kreiert so immer wieder neue, innovative Produkte.

Ein Beispiel für seine Eigenkreationen sind seine Risotti, bei denen ausschließlich norditalienischer Carnaroli Reis mit getrocknetem Gemüse, Gewürzen und/oder Steinpilzen vereint werden.
Diese Risotto-Linie, bei der nur ein wenig Brühe oder Wein hinzugefügt werden muss, macht die piemontesische Küche für jeden schnell und einfach zugänglich.

Risotto al Limone

Risotto mit Zitronen
Fertig-Risotto mit Carnarolireis, getrockneten Zitronen und Kräutern.
Passt ideal zu Fisch und Spargel.

Piemont		
Art.-Nr. 3186	VPE: 12	300 g



Risotto allo Zafferano

Risotto mit Safran
Fertig-Risotto mit Carnarolireis und hochwertigem Safran.
Nur noch mit Wasser oder einem Glas Wein anrühren und mit einem Stück Butter abschmecken.
Passt ideal zu Geflügel, Fisch und Erbsen.

Piemont		
Art.-Nr. 3187	VPE: 12	300 g



Risotto ai Funghi Porcini

Risotto mit Steinpilzen
Fertig-Risotto mit Carnarolireis, getrockneten Steinpilzen und Gewürzen. Authentische, piemontesische Spezialität, in nur wenigen Minuten einfach zubereitet.
Passt ideal zu gegrilltem Gemüse, Pilzen und Rindfleisch.

Piemont		
Art.-Nr. 3188	VPE: 12	300 g





Risotto al Pomodoro

Risotto mit Tomaten
Fertig-Risotto mit Carnarolireis, getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und Gewürzen. Authentische, piemontesische Spezialität, in nur wenigen Minuten einfach zubereitet. Schmeckt klassischerweise sehr gut in Verbindung mit Pecorino oder auch mit gegrilltem Gemüse oder Fleisch.

Piemont		
Art.-Nr. 3190	VPE: 12	300 g



Risotto al Tartufo

Risotto mit Trüffel
Fertig-Risotto mit Carnarolireis, getrockneten schwarzen Trüffeln und Gewürzen. Authentische, piemontesische Spezialität, in nur wenigen Minuten einfach zubereitet. Intensiver Trüffelgeschmack.

Piemont	Art.-Nr. 3189	VPE: 12	300 g



Risotto agli Asparagi



Risotto mit Spargel
Fertig-Risotto mit Carnarolireis, getrocknetem grünen Spargel und Kräutern. Authentische, piemontesische Spezialität, in nur wenigen Minuten einfach zubereitet. Passt sehr gut zu grünem oder weißem Spargel.

Piemont		
Art.-Nr. 3191	VPE: 12	300 g



Risotto alle Carote e Zucchine

Risotto mit Karotten und Zucchini
Fertig-Risotto mit Carnarolireis, Zucchini, Karotten, Zwiebeln und Gewürzen. Authentische, piemontesische Spezialität, in nur wenigen Minuten einfach zubereitet. Schmeckt sehr gut in Verbindung mit Pecorino und lässt sich vielseitig kombinieren.

Piemont	Art.-Nr. 3192	VPE: 12	300 g



Mario Fongo

Salzgebäck





Mario und sein Sohn Giovanni Fongo führen gemeinsam eine Bäckerei, die sich mittlerweile auf die Produktion von Lingue della suocera (Schwiegermutterzungen) und Grissini konzentriert hat. Durch ihre ganz besondere Art und Weise ihre Grissini Rubata (mit Hand gerollt) herzustellen, sind sie damals bekannt geworden.
Obwohl die Marke und deren Produkte sehr beliebt und bekannt geworden ist, sehen sich die beiden bis heute eher als der Panatè (der Dorfbäcker).
Bei der Herstellung ihrer Produkte spielen mehrere Faktoren eine tragende Rolle: Angefangen bei der Auswahl ausschließlich bester Zutaten, langen Teigruhezeiten bis hin zur gekonnten und fordernden Handarbeit.
Genau das schmeckt man auch. Scheinbar klassische, einfache Produkte, die mit ihrem einzigartig guten Geschmack überraschen.

Grissini Rubata, klassische Grissini, Vollkorn-Grissini oder auch Grissini buoni con tutto und vieles mehr. All diese Leckereien sind bei einem gelungenen Aperitivo gar nicht mehr wegzudenken.



Lingua di Suocera Fleur de Sel

Schwiegermutterzungen mit Fleur de Sel
Ca. 25 cm langes, dünnes und knuspriges Gebäck abgerundet mit feinstem Fleur de Sel (Original Sal de IBIZA).
Super in Verbindung mit Käse oder zu einem eiskalten Aperitivo.

Piemont	Art.-Nr. 3091	VPE: 12	200 g

Lingua di Suocera Rosmarino

Schwiegermutterzungen mit Rosmarin
Ca. 25 cm langes, dünnes und knuspriges Gebäck mit Rosmarin und Olivenöl.
Interessante Alternative zu Brot oder Grissini. Super zum Aperitivo und in Verbindung mit Prosciutto.

Piemont			
Art.-Nr. 3090	VPE: 12	200 g	



Grissini Stirati a Mano



Handgezogene Grissini
Ca. 30 cm lange, von Hand gezogene Grissini nach alter Backtradition. Sehr schön fluffig und dennoch knusprig.
Super Begleiter zum Aperitivo oder zum L'Antipasto.

Piemont		
Art.-Nr. 3092	VPE: 24	200 g

Grissini Integrali



Vollkorngrissini
Handgerollte, kross gebackene Grissini aus Vollkornmehl und Olivenöl.
Angenehm herzhafter Geschmack. Passen perfekt zu Südtiroler Speck, Bergkäse und unserer Salsa di Noci.

Piemont		
Art.-Nr. 3098	VPE: 24	200 g

Grissini Rubata Rosmarino



Grissini Rubata mit Rosmarin
Handgerollte, ca. 25 cm lange Grissini verfeinert mit Rosmarin.
Ideal zu Käse oder Prosciutto.

Piemont		
Art.-Nr. 3094	VPE: 20	200 g

Grissini Rubata Classico



Klassische Grissini Rubata
Von Hand gerollte ca. 25 cm lange Brotstangen mit Olivenöl, schonend gebacken.
Die besondere Zubereitungsart und die lange Teigruhe verleihen den Grissini eine ganz besondere Konsistenz.
Passen gut zu Käse oder Salami.

Piemont		
Art.-Nr. 3095	VPE: 20	200 g



Grissini Buoni con Tutto

Grissini
Ca. 50 cm lange, hangemachte Grissini. Eine richtige handwerkliche Herausforderung. Ursprünglich wurde diese Art Grissini direkt in der Backstube verzehrt.
Ihre besondere Konsistenz macht sie einzigartig. Der Teig wird sorgfältig geknetet, lange gehen gelassen und dann in der Pfanne gebacken.

Piemont	Art.-Nr. 3093	VPE: 12	200 g



Danieli

Taralli

Wie bei allen Produkten von Danieli gilt:
„Fatti a mano“ - „Handgemacht“

In vielen, aufwändigen Arbeitsschritten entsteht aus den sorgfältig ausgewählten Grundzutaten ein herzhaftes Gebäck, welches knusprig und herrlich mürbe zugleich ist.
Sie sind einfach der perfekte Begleiter für den nächsten Aperitivo, zu Käse und Schinken oder einfach als Snack zwischendurch.

Ein paar Fakten zu unseren Taralli und Danieli:

1. Nur beste Grundzutaten werden für die Herstellung des herzhaften Gebäckklassikers verwendet
2. Die Geheimzutat ist ZEIT
3. Der Teig wird nach alten Rezepten bis heute noch traditionell verarbeitet (ausreichende Teigruhe) und per Hand geknetet.
4. Taralli stammen aus Apulien
5. Das Formen des Teiges zu den klassischen „Kringeln“ erfolgt bis heute per Hand. (Daher sieht jeder Tarallo auch etwas anders aus).
6. Die Teiglinge werden in einem Wasserbad gekocht und nicht frittiert (Ein fettarmer Knabberspaß).
7. Nach dem Kochen werden sie für eine Stunde zum Ruhen auf Backbleche ausgelegt.
8. Die Taralli werden im Ofen gebacken.
9. Nach dem Backen erhalten sie erneut Zeit. Sie werden schonend bei Zimmertemperatur abgekühlt. Der Kühlungsvorgang wird nicht durch Klimageräte oder Kühlräume verkürzt. (So kommt es, dass die Taralli im Winter schneller trocknen als im Sommer).
10. In Apulien werden die Taralli lose nach Gewicht verkauft.



Taralli Cipolla

Taralli mit Zwiebeln
Der Teig dieser herrlich knusprigen Kringel wird mit Zwiebeln gespickt. Herzhafter und würziger Snack für Zwischendurch.

Apulien	Art.-Nr. 3141	VPE: 16	240 g



Taralli Finocchio

Taralli mit Fenchel
Knusprige Taralli gespickt mit wilden Fenchelsamen. Schön aromatisch. Ideal zu Wein und Käse.

Apulien	Art.-Nr. 3142	VPE: 16	240 g

Taralli Tradizionale



Taralli Traditionell
Fluffiges und dennoch knuspriges, herzhaftes Knabbergebäck. Der Klassiker aus Apulien. Der noch per Hand geknetete Teig wird sorgfältigst zu kleinen Kringeln geformt. Diese werden dann in Wasser gekocht und im Anschluss im Ofen gebacken. Ideal zum Aperitivo oder als Begleiter zu Wein und Käse.

Apulien	Art.-Nr. 3140	VPE: 16	240 g

Taralli Peperoncino



Taralli mit Chili
Der Teig dieser herrlich knusprigen Kringel wird mit Chili-Paste aus Apulien gespickt. Herzhaft und feurig scharf.

Apulien	Art.-Nr. 3143	VPE: 16	240 g

Taralli Patate e Rosmarino



Taralli mit Kartoffeln und Rosmarin
Der Teig dieser herrlich knusprigen Kringel wird mit Kartoffeln hergestellt und im Anschluss mit Rosmarin verfeinert. Herzhafter und würziger Snack für zwischendurch.

Apulien	Art.-Nr. 3145	VPE: 16	240 g

Taralli Cipolla e Uvetta



Taralli mit Zwiebeln und Rosinen
Knusprig und innen fluffige Kringel gespickt mit Zwiebeln und Rosinen. Eine herrliche Kombination aus Süße und Herzhaftigkeit.

Apulien	Art.-Nr. 3148	VPE: 16	240 g



Grissinetti al Sale

Grissini mit Salz
Kleine, knusprige Grissinetti verfeinert mit Meersalz, bis heute in Handarbeit hergestellt. Ideal zu einem Glas Wein oder zum Aperitivo.

Apulien	Art.-Nr. 3144	VPE: 16	240 g

Prunotto-Mariangela

Honig

Miele di Alta Montagna



Gebirgshonig
Die Bienenkörbe werden im Sommer im piemontesischen Hochgebirge aufgestellt.
Sehr intensive Aromen.
Passt gut zu Käse, Weißbrot oder einem Cornetto.

Piemont	Art.-Nr. 2042	VPE: 12	100 g

Miele di Castagno



Kastanienhonig
Sehr intensiver und kräftiger Honig. Kombination aus herben und süßen Noten.
Passt gut zu frischem Ziegenkäse in Verbindung mit Rosmarin.

Piemont	Art.-Nr. 2043	VPE: 12	100 g

Die Azienda liegt im Herzen der piemontesischen Stadt Alba. Weltweit bekannt durch ihre Weine und durch ihre weißen Trüffel. Seit mehr als 15 Jahren bewirtschaftet Roberto Prunotto seinen Landwirtschaftsbetrieb nachhaltig und biologisch.

Sein ökologischer Landbau ist darauf ausgerichtet, gezielt gegen Parasiten vorzugehen, deren natürliche Gegenspieler am Leben zu lassen und so den Einsatz von Chemikalien zu vermeiden. Nicht nur das Ergebnis seiner Produkte sprechen für seine Herangehensweise, die Bienen freuen sich natürlich auch!



Miele di Agrumi

Zitrushonig
Angenehm milder, frischer Honig mit feinen Zitrusnoten.
Harmoniert gut mit reifem Käse, zu Weißbrot oder Cornetto.

Piemont	Art.-Nr. 2044	VPE: 12	110 g

Bonum

Base Pinsa

Unsere Pinsa Romana stammt von einem Familienbetrieb, gelegen im malerischen Piemont.

Die Azienda ist so klein, dass sie allein um unsere Bestellungen in mühevoller Handwerkskunst abarbeiten zu können, mehrere Tage brauchen.
Ihre Pinsa ist das Ergebnis von langer Teigruhe, handwerklichem Geschick, erlesenen Grundzutaten und viel Liebe zum Produkt.
Die Pinsa Romana ist im Vergleich zur herkömmlichen Pizza wesentlich bekömmlicher. Sie hat längere Ruhephasen und muss aus drei Mehlsorten (Weizen-, Reis- und Sojamehl) hergestellt werden. Zudem wird dem Teig mehr Wasser zugefügt und ein Anteil an Sauerteig, in diesem Fall Mutterhefe „lievito madre“.

Der Teigling kann von Ihnen zu Hause auf die vielfältigste Art und Weise belegt werden.
Ob als Pinsa Pane mit etwas Öl und groben Meersalz, mit oder ohne Tomatensauce, Käse oder Prosciutto, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Einfach nach Lust und Laune belegen und für wenige Minuten im Ofen fertig backen. Ein wahrer Genuss, der fluffig und knusprig zugleich ist.

Base Pinsa

Pinsa
Handgemachte vorgebackene Pinsa-Böden aus dem Piemont.
Durch die verwendeten speziellen Mehlsorten und eine Teigruhe von mindestens 72h super bekömmlich.

Piemont	Art.-Nr. 3251	VPE: 12	240 g



Panificio Profumo di Pane

Cantuccini

Mitten in der historischen Altstadt von Volterra, Toskana, findet man die Bäckerei „Profumo di Pane“. Sie gilt als die älteste Bäckerei der Stadt und liegt in der traumhaft schönen Via del Sotto.
Hier backt Gianni hauptsächlich Brot für den täglichen Bedarf nach alten Traditionen. Wasser, Salz und Mehl sind die einzigen Zutaten.
Seit einigen Jahren stellt er auch einige Sorten des typischen toskanischen Süßgebäckes wie Cantuccini, Ossi di morto, Panforte oder Panpepato her.



Cantuccini Tradizionali

Cantuccini mit Mandeln
Das Mandelgebäck wird wie Zwieback zweifach gebacken.
Zuerst als länglicher Laib und anschließend in Scheiben geschnitten, dadurch wird es mürbe und haltbar gemacht.
In Vin Santo oder Kaffee eintauchen.

Toskana	Art.-Nr. 4130	VPE: 16	200 g





Salsa Tartufata

Trüffelsauce

Pilze und Trüffel bilden hier die Grundlage für diese Trüffelcreme. Das schöne ist hier, der Trüffelgeschmack ist zwar erkennbar, aber nicht zu dominant. Ideal zum Verfeinern von Trüffelpasta und Trüffelrisotto. Aber auch gut auf einem Crostino.

Toskana	Art.-Nr. 2721	VPE: 12	75 g



Miele di Acaccia con Tartufo

Akazienhonig mit Trüffel

Honig trifft auf schwarzen Trüffel. Perfekt zu gereiftem Käse. Sorgt für eine wahre Geschmacksexplosion im Mund.

Toskana	Art.-Nr. 2724	VPE: 12	110 g



Bei dem Familienunternehmen „Selektia Tartufi“ aus der Toskana dreht sich alles um authentische Trüffelprodukte, die Liebe und Verbundenheit zum Terroir und die Leidenschaft für eine unverfälschte und typisch toskanische Küche. Diese Werte wurden von Generation zu Generation weitergegeben.
Früher verdiente die Familie ihren Lebensunterhalt mit dem Suchen und Verkaufen von Trüffeln. Heutzutage haben sie sich auf die Verarbeitung von Trüffel spezialisiert und das mit dem Ziel toskanische Exzellenz in die ganze Welt zu bringen.
Als gemeinsame Familienaktivität gehen alle Generationen in ihrer Freizeit mit ihren darauf trainierten Hunden auf die Suche nach der beliebten Knolle.
Jedes Produkt erzählt seine eigene Geschichte von Tradition, Qualität und Authentizität. Das schmeckt man mit jedem Bissen.
Entdecken Sie mit Selektia Tartufi die Aromen und Düfte der Toskana und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für echte toskanische Spezialitäten begeistern.

Piacere di Fichi al Tartufo



Feigenmarmelade mit Trüffel
Dieser ideale Käsebegleiter lebt von den süßlichen Aromen der Feige und den angenehmen Noten des schwarzen Trüffels.
Ideal zu Schnitt- und Weichkäse. Ein wahres Geschmackserlebnis.

Toskana	Art.-Nr. 2725	VPE: 12	90 g

Piacere di Cipolla al Tartufo



Zwiebelmarmelade mit Trüffe.
Der süßliche Geschmack der roten Zwiebel wird von den angenehmen Noten des schwarzen Trüffels unterstrichen. Passt ideal zu Käse oder einem warmen Ciabattino mit Porchetta. Ein wahrer Genuss.

Toskana	Art.-Nr. 2726	VPE: 12	90 g

Antico Forno Santi

Cantuccini



Biscottificio artigianale in Pistoia, welches seit 1920 das typische toskanische Süßgebäck Cantuccini nach alten Rezepturen herstellt.
Il Maestro pasticcere Leonardo Santi hat viel Wert darauf gelegt, den ursprünglichen Geschmack zu erhalten, daher stammen auch heute noch alle Zutaten aus der Toskana bzw Italien. Es werden keine Konservierungsstoffe verwendet, um das Produkt möglichst natürlich zu belassen.
Viele Einheimische kaufen in dem kleinen Geschäft ein, da die Cantuccini von Santi besonders weich (morbidi) sind.



Cantucci alle Mandorle

Cantuccini mit Mandeln
Die traditionellen Cantuccini werden nur aus Weizenmehl, Zucker, Mandeln 23%, Eiern und Pinienkernen hergestellt. Sie überraschen mit einer weichen Konsistenz.

Toskana	Art.-Nr. 4053	VPE: 12	200 g



Cantucci Cacao e Pistacchio

Cantuccini mit Kakao und Pistazien
Weiche Schokocantuccini mit Pistazien im Teig.

Toskana	Art.-Nr. 4049	VPE: 12	200 g



Cantucci al Cioccolato

Cantuccini mit Schokolade
Weiche Cantuccini mit 40% grossen Feinbitterschokoladenstücken im Teig.

Toskana	Art.-Nr. 4054	VPE: 12	200 g



Cantucci all'Albicocca

Cantuccini mit getrockneten Aprikosen
Weiche Cantuccini mit getrockneten Aprikosen im Teig.

Toskana	Art.-Nr. 4056	VPE: 12	200 g



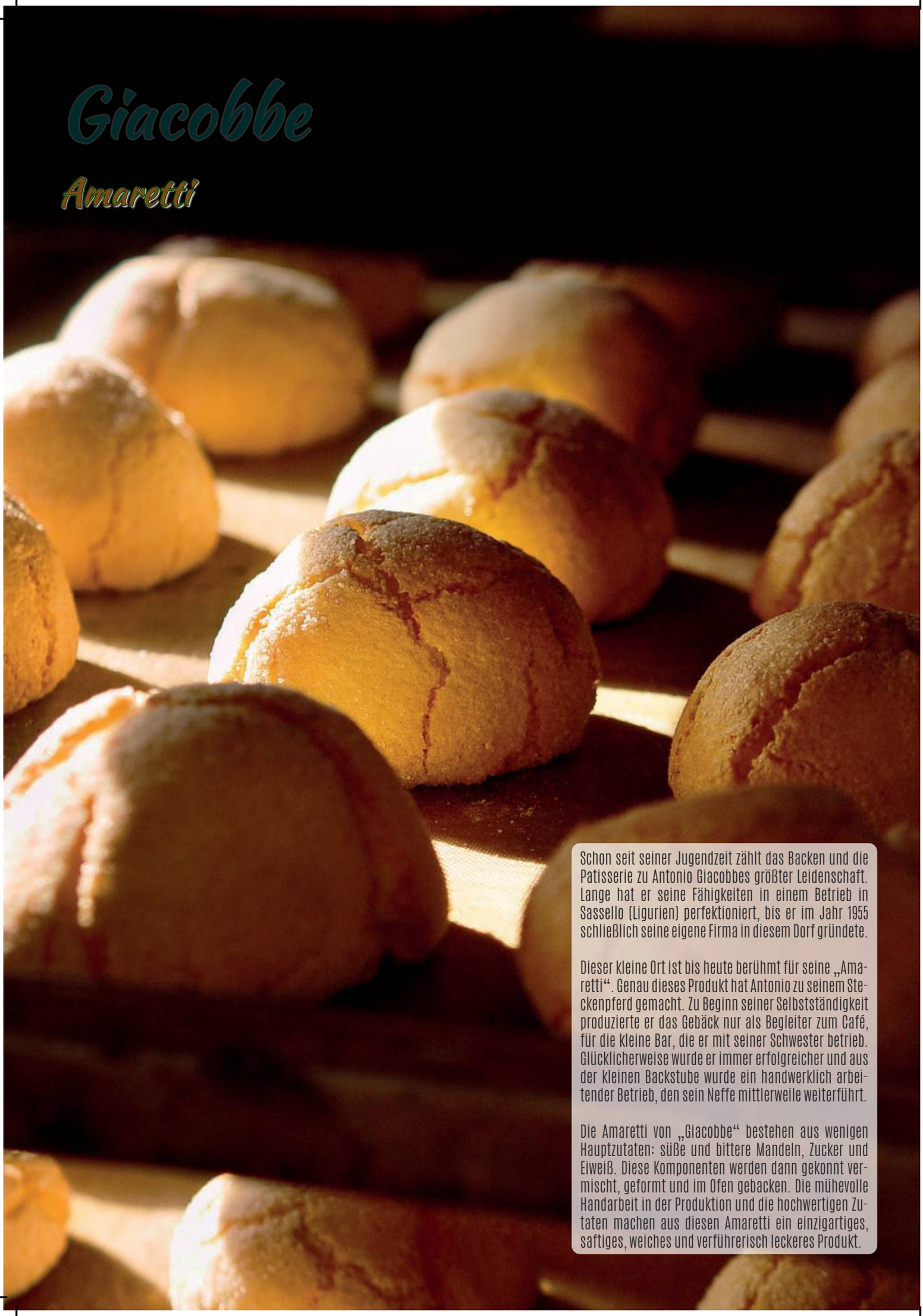
Cantucci ai Fichi

Cantuccini mit getrockneten Feigen
Weiche Cantuccini mit 50% getrockneter Feigen aus Cosenza (Kalabrien).

Toskana	Art.-Nr. 4057	VPE: 12	200 g

Giacobbe

Amaretti



Schon seit seiner Jugendzeit zählt das Backen und die Patisserie zu Antonio Giacobbes größter Leidenschaft. Lange hat er seine Fähigkeiten in einem Betrieb in Sassello (Ligurien) perfektioniert, bis er im Jahr 1955 schließlich seine eigene Firma in diesem Dorf gründete.

Dieser kleine Ort ist bis heute berühmt für seine „Amaretti“. Genau dieses Produkt hat Antonio zu seinem Steckenpferd gemacht. Zu Beginn seiner Selbstständigkeit produzierte er das Gebäck nur als Begleiter zum Café, für die kleine Bar, die er mit seiner Schwester betrieb. Glücklicherweise wurde er immer erfolgreicher und aus der kleinen Backstube wurde ein handwerklich arbeitender Betrieb, den sein Neffe mittlerweile weiterführt.

Die Amaretti von „Giacobbe“ bestehen aus wenigen Hauptzutaten: süße und bittere Mandeln, Zucker und Eiweiß. Diese Komponenten werden dann gekonnt vermischt, geformt und im Ofen gebacken. Die mühevolle Handarbeit in der Produktion und die hochwertigen Zutaten machen aus diesen Amaretti ein einzigartiges, saftiges, weiches und verführerisch leckeres Produkt.



Amaretti Classici

Klassische Amaretti
Die klassischen ligurischen Amaretti nach traditionellem Rezept. Leicht und locker gebacken. Idealer Begleiter zum Café. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4063	VPE: 1	2000 g



Amaretti alla Nocciola

Amaretti mit Haselnüssen
Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandeln, Haselnüsse, Zucker und Eiweiß verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4064	VPE: 1	2000 g



Amaretti alla Castagna

Amaretti mit Kastanie
Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandeln, kandierte Maronen, Zucker und Eiweiß verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4065	VPE: 1	2000 g



Amaretti agli Agrumi

Amaretti mit Zitrusfrüchten
Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden wenige Grundzutaten wie Mandeln, Zucker, Eiweiß und Zitronen/Orangen verwendet. Je 1 kg mit Zitrone und 1 kg mit Orange in einem 2 kg Beutel. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4066	VPE: 1	2000 g



Amaretti al Cacao

Amaretti mit Kakao
Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandeln, bester Kakao, Zucker und Eiweiß verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4067	VPE: 1	2000 g





Amaretti al Caffé

Amaretti mit Kaffeegeschmack
Die klassischen ligurischen Amaretti nach traditonellem Rezept. Leicht und locker. Zucker, Eiweiß, Mandeln und Kaffee sind die Grundzutaten dieses Gebäcks. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4068	VPE: 1	2000 g



Amaretti ai Frutti di Bosco

Amaretti mit Waldfrüchten
Die klassischen ligurischen Amaretti nach traditionellem Rezept. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandeln, Zucker, Eiweiß und kleine Waldfrüchte verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4070	VPE: 1	2000 g



Amaretti con Gocce di Cioccolato

Amaretti mit Schokotropfen
Die klassischen ligurischen Amaretti nach altem Rezept.
In den klassischen Amaretti-Teig werden kleine, dunkle Schokoladentropfen untergerührt. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4071	VPE: 1	2000 g



Amaretti con Pinoli e Uvetta

Amaretti mit Pinienkernen und Rosinen
Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandeln, Haselnüsse, Zucker, Pinienkerne und Rosinen verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4072	VPE: 1	2000 g



Amaretti al Pistacchio

Amaretti mit Pistazien
Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandeln, Pistazien, Zucker und Eiweiß verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4073	VPE: 1	2000 g



Amaretti Tutto Mandorle

Amaretti mit extra Mandeln
Der Klassiker unter den Amaretti. Hergestellt nach traditionellem Rezept und handwerklicher Art. Leicht und locker gebacken. Es werden erlesene Grundzutaten wie Mandelmehl, gehackte Mandeln, Zucker und Eiweiß verwendet. Glutenfrei.

Ligurien	Art.-Nr. 4118	VPE: 1	2000 g





Tuttocioccolato

Pralinen

Die Zwillinge Davide und Guliano Melis, sowie ihre Schwester Cristina, haben über viele Jahre hinweg ihrem Onkel beim Aufbau der Pralinenfirma „Mandrile Melis“ in Fossano geholfen.
Als die Firma 2018 verkauft wurde, haben sich die drei mit Tuttocioccolato (alles nur Schokolade) selbstständig gemacht.

Davide ist gelernter Chocolatier, Giuliano ein genialer Verkäufer und Cristina sorgt für einen reibungslosen Ablauf.
Wir haben die drei seit Jahren sehr in unsere Herzen geschlossen und genießen die einzigartigen Produkte. Hier wird in naher Zukunft sicherlich noch das ein oder andere süße Highlight auf uns zukommen.



Cuneesi Meringa Nocciola

Praline mit Haselnussbaiser
Herrlich dunkle Haselnusscreme mit kleinen Haselnusssplittern und einem knusprigem Baiser wird von einer aromatischen Bitterschokolade umhüllt.

Piemont	Art.-Nr. 4215	VPE:2	2000 g



Cuneesi Meringa Cremino

Cremepraline mit Baiser
Verführung schon beim ersten Bissen. Die Knusprigkeit des Baisers kombiniert mit einer Creme aus weißer Schokolade und Haselnüssen, umhüllt von Milchschokolade, ergibt einen unwiderstehlichen Genuss.

Piemont	Art.-Nr. 4216	VPE: 2	2000 g



Cuneesi Meringa Torroncino

Praline mit Nougatcreme und Baiser
Eine helle Haselnussmasse mit feinen Haselnuss- und Torronesplittern wird gehalten von einem knackigen Baiser. Die Praline wird von einer feinen Vollmilchschokolade umhüllt.

Piemont	Art.-Nr. 4218	VPE: 2	2000 g



Cuneesi Meringa al Pistacchio

Pistazien-Praline mit Baiser
Ein Klassiker aus Cuneo: Feinste Pistazien-Ganache auf einem lockeren Baiser-Boden, die von weißer Schokolade umhüllt wird.

Piemont	Art.-Nr. 4212	VPE:2	2000 g



Cuneesi Meringa Creme Royale

Praline mit Baiser und Creme Royale
Gefüllte Schokoladen-Baiser-Praline mit Crème Royale. Die Haselnussmasse ist mit einem Schuss Orange verfeinert. Umhüllt von einer Schicht Vollmilchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4219	VPE:2	2000 g

Cuneesi Meringa al Gin



Gin-Praline mit Baiser
Aromatische Gin-Ganache auf einem knusprigen Baiser, umhüllt von feiner Vollmilchschokolade. Der Getränkeklassiker trifft auf feinste Schokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4213	VPE:2	2000 g

Cuneesi Meringa Barolo Chinato



Barolo-Praline mit Baiser
Aromatische Barolo-Ganache auf einem knackigen Baiser, umhüllt von feiner Bitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4214	VPE:2	2000 g

Cuneesi Meringa Pesca



Praline mit Baiser und Pfirsich
Verführung schon beim ersten Bissen. Die Knusprigkeit des Baisers kombiniert mit einer Creme aus Pfirsichlikör, umhüllt von Schokolade, ergibt einen unwiderstehlichen Genuss.

Piemont	Art.-Nr. 4222	VPE:2	2000 g

Cuneesi Meringa Caffè



Praline mit Caffe´und Baiser
Gefüllte Schokoladen-Baiser-Praline mit Kaffee. Herrlich knuspriges Baiser kombiniert mit einer Creme aus dunkler Schokolade, die mit Kaffee verfeinert wird. Umhüllt von einer fein-aromatischen Edelbitterschokolade. Herrlich milder Kaffee-Geschmack, nicht zu überlagernd.

Piemont	Art.-Nr. 4221	VPE: 2	2000 g

Cuneesi Meringa Zabaione



Praline mit feiner Zabaione-Creme
Handgemachte Schokoladenpraline mit einer feinen Zabaione-Creme-Füllung auf einem lockeren Keks, umhüllt von Schokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4023	VPE: 1	2000 g





Mandrile Melis

Schokoladenkreationen

Mandrile Melis wurde in Fossano, Piemont, gegründet und produzierte in der Anfangszeit nur ein einziges Produkt:
Cuneesi mit Rumfüllung, die typische Schokoladenpraline aus der Stadt Cuneo. Mit der Zeit haben sie ihrer Fantasie freien Lauf gelassen. Somit entstanden, Dank der Erfahrung und Hilfe des Meister-Chocolatier Giuseppe Mandrile, immer neue Geschmackskombinationen.

Egal ob es sich um die Cuneesi mit Creme- oder Likörfüllung, die Grissini mit Schokoladenüberzug oder die Nocciolotti handelt, der eigentliche Protagonist ist und bleibt die typische piemontesische Haselnuss „Tonda Gentile“.
Die Nüsse werden im Ganzen verarbeitet oder aber fein gemahlen und teilweise geröstet, um so den Cremefüllungen ein unverwechselbares Aroma und einen delikaten Geschmack zu verleihen.



Cuneesi al Rhum

Pralinen mit Rum
Weicher Kern aus Rumcreme umhüllt von feiner Zartbitterschokolade.
Die typische Praline aus Cuneo.

Piemont	Art.-Nr. 4008	VPE: 2	2000 g



Cuneesi alla Grappa

Pralinen mit Grappa
Grappacreme umhüllt von feiner Zartbitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4010	VPE: 2	2000 g



Cuneesi al Pistacchio

Pralinen mit Pistazien
Weicher Kern aus Pistaziencreme umhüllt von feiner Zartbitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4011	VPE: 2	2000 g



Cuneesi al Barolo

Pralinen mit Barolo und Chinato
Feine Zartbitterschokolade umschließt cremige Barolo-Chinato-Füllung.

Piemont	Art.-Nr. 4012	VPE: 2	2000 g



Cuneesi alla Crema di Liquore Caffé

Pralinen mit Kaffeelikör
Zartbitterschokolade umschließt cremige Kaffeelikör-Füllung.

Piemont	Art.-Nr. 4014	VPE: 2	2000 g

Cuneesi al Cappuccino



Pralinen mit Cappuccino
Weicher Kern aus Cappuccioncreme umhüllt von feiner Vollmilchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4016	VPE: 2	2000 g

Cuneesi al Gianduia



Pralinen mit Nougat
Weicher Kern aus Nougatcreme umhüllt von einer Milchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4024	VPE: 2	2000 g

Cuneesi Nocciole Latte



Pralinen mit Haselnuss
Weicher Kern aus einer Nuss-Milchcreme umhüllt von feiner Milchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4026	VPE: 2	2000 g

Cuneesi alle Mandorle



Pralinen mit Mandeln
Weicher Kern aus Mandelcreme umhüllt von feiner Zartbitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4028	VPE: 2	2000 g



Cuneesi alla Cannella

Pralinen mit Zimt
Weicher Kern aus Zimtcreme umhüllt von einer feinen Vollmilchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4033	VPE: 2	2000 g



Cuneesi alle Castagne

Pralinen mit Kastanien
Feine Kastanien-Likör-Creme wird umhüllt von feiner Milchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4031	VPE: 2	2000 g



Cuneesi Fragole e Champagne

Pralinen mit Erdbeer und Champagner
Eine Creme aus Erdbeeren, Champagner und Schokolade wird umhüllt von feiner Zartbitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4036	VPE: 2	2000 g



Cuneesi al Limoncello

Pralinen mit Limoncello
Weicher Kern aus Limoncello-Creme umhüllt von feiner Zartbitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4052	VPE: 2	2000 g



Grissini con Cioccolato al Latte

Grissini mit Vollmilchschokolade
Knackige Grissini, großzügig mit feiner Milchschokolade überzogen.

Piemont			
Art.-Nr. 4029	VPE: 15	150 g	



Grissini con Cioccolato Fondente

Grissini mit Zartbitterschokolade
Knackige Grissini, großzügig mit Zartbitterschokolade überzogen.

Piemont			
Art.-Nr. 4030	VPE: 15	150 g	



Grissini con Cioccolato misto

Grissini mit Zartbitter und Milchschokolade
Knackige Grissini werden hier großzügig mit feiner Milchschokolade überzogen. Die andere Häfte wird ebenso großzügig mit feiner Zartbitterschokolade überzogen.

Piemont			
Art.-Nr. 4038	VPE: 15	150 g	



Noccioletto Latte

Vollmilchschokolade mit Haselnüssen
Piemontesische Haselnüsse IGT mit feiner Milchschokolade ummantelt.

Piemont	Art.-Nr. 4007	VPE: 10	200 g





Noccioletto Fondente

Zartbitterschokolade mit Haselnüssen
Piemontesische Haselnüsse IGT mit Zartbitterschokolade ummantelt.

Piemont	Art.-Nr. 4009	VPE: 10	200 g





Antico Torroneria Piemontese

Tartufi
Nüsse
Aufstrich

Seit 1885 kreiert die Firma Sebaste in der Nähe von Alba Süßwaren, die alle von der Piemontesischen Haselnuss IGP (Tonda Gentile) inspiriert sind.
Die Familie, mittlerweile in der fünften Generation, arbeitet auch heutzutage noch nach traditionellen Rezepturen und viele Artikel werden in kompletter Handarbeit hergestellt.

Riccardo Rossi, der Erfinder der süßen Tartufi dolci, ist nach wie vor die treibende und innovative Kraft im Familienunternehmen. Jedes Jahr entwickelt er unzählige neue Produkte. Ein ausgesprochen liebenswerter Mensch mit dem uns seit Jahren eine herzliche Freundschaft verbindet. Grazie Riccardo.

Sonderkondition bei Abnahme von 3 kg Tartufi pro Sorte.



Tartufi Neri

Schwarze Trüffel
Dunkle Schokoladentrüffel, eine Kombination aus einer cremigen Kakaomasse und knusprigen piemontesischen Haselnüssen IGP.

Piemont	Art.-Nr. 4004	VPE: 1	1000 g



Tartufi Bianchi

Weiße Trüffel
Helle Schokoladentrüffel aus cremiger Kakaobutter, knusprigen piemontesischen Haselnüssen IGP und einem Hauch von Vanille.

Piemont	Art.-Nr. 4006	VPE: 1	1000 g



Tartufi Extra Neri

Schwarze Trüffel mit extra dunkler Schokolade
Dunkle Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP, mit besonders herben, aromatischen Noten

Piemont	Art.-Nr. 4123	VPE: 1	1000 g



Tartufi Agrumi

Trüffel mit Zitrusgeschmack
Süßer Trüffel mit weißer Schokolade, Zitrone und Limette.
Eine Geschmacksexplosion. Super frisch im Geschmack.

Piemont	Art.-Nr. 4125	VPE: 1	1000 g



Tartufi Pistacchio

Trüffel mit Pistazienstücken
Helle, cremige Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP und Pistazien (32 %).

Piemont	Art.-Nr. 4126	VPE: 1	1000 g



Tartufi Dolce Cremino

Cremino Haselnusstrüffel
Liebliche Trüffelpraline aus Milchschokolade, weisser Schokolade, piemontesischen Haselnüssen und Gianduia. Fein gemischt zu einer zarten, cremigen Verführung mit wunderbarem Schmelz und Aroma.

Piemont	Art.-Nr. 4120	VPE: 1	1000 g



Tartufi Paralinati

Trüffel mit kleinen Torronestückchen
Dunkle Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP, gespickt mit fein gehackten Torronestücken.

Piemont	Art.-Nr. 4075	VPE: 1	1000 g



Tartufi Stracciatella

Stracciatella Trüffel
Weiße Schokoladentrüffel gespickt mit piemontesischen Haselnüssen IGP und dunklen Schokoladenstücken ergeben die Stracciatellaoptik.

Piemont	Art.-Nr. 4122	VPE: 1	1000 g



Tartufi Amaretto

Trüffel mit Amaretto
Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP und zerkleinerten Amaretti.

Piemont	Art.-Nr. 4143	VPE: 1	1000 g



Tartufi Gianduia

Trüffel mit Gianduia
Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP und Nuss-Nougat. Hochwertigster Gianduia sorgt für einen schönen Schmelz und feinstes Aroma.

Piemont	Art.-Nr. 4147	VPE: 1	1000 g



Tartufi Cappuccino

Trüffel mit Cappuccino
Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP mit cremig, mildem Cappuccinogeschmack.

Piemont	Art.-Nr. 4145	VPE: 1	1000 g



Tartufi al Cocco

Trüffel mit Kokos
Helle Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP und Kokosnuss. Diese sorgt für eine exotische Note.

Piemont	Art.-Nr. 4153	VPE: 1	1000 g



Tartufi Caramello e Nocciole Salate

Trüffel mit Karamell und gesalzenen Nüssen
Cremige Schokladentrüffel mit Karamell und knusprige, leicht gesalzene Haselnüsse IGP. Die perfekte Kombination aus süß und salzig.

Piemont	Art.-Nr. 4155	VPE: 1	1000 g



Tartufi Neri Oro

Dunkle Trüffel
Zartbitter Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP und viel Kakaomasse in Goldfolie verpackt.

Piemont	Art.-Nr. 4149	VPE: 1	1000 g



Tartufi Pannacotta

Trüffel mit Pannacotta
Schokoladentrüffel aus cremiger Kakaobutter, knusprigen piemontesischen Haselnüssen IGP verfeinert mit Pannacotta.

Piemont	Art.-Nr. 4083	VPE: 1	1000 g



Tartufi Zenzero e Cannella

Trüffel mit Ingwer und Zimt
Cremige Schokoladentrüffel aus piemontesischen Haselnüssen IGP und fein eingearbeitetem Ingwer und Zimt.

Piemont	Art.-Nr. 4080	VPE: 1	1000 g



Tartufi Fondente

Trüffel mit 70% Kakao
Pralinen mit dunkler Schokolade 70% und Kakaobohnen.

Piemont	Art.-Nr. 4085	VPE: 1	1000 g



Tartufi Neri Box

Schwarze Trüffel
Geschenkbox mit dunklen Schokoladentrüffeln. Eine Kombination aus einer cremigen Kakomasse und knusprigen piemontesischen Haselnüssen IGP.

Piemont	Art.-Nr. 4180	VPE: 6	125 g



Tartufi Gianduia Box

Trüffel mit Gianduia
Geschenkbox mit Schokoladentrüffeln aus piemontesischen Haselnüssen IGP und Nuss-Nougat. Hochwertigster Gianduia sorgt für einen schönen Schmelz und feinstes Aroma.

Piemont	Art.-Nr. 4179	VPE: 6	125 g



Tartufi Pistacchio Box

Weisse Trüffel mit Pistazienstücken
Geschenkbox mit hellen, cremigen Schokoladentrüffeln aus piemontesischen Haselnüssen IGP und Pistazien (32%).

Piemont	Art.-Nr. 4177	VPE: 6	125 g



Tartufi Cappuccino Box

Trüffel mit Cappuccino
Geschenkbox mit hellen Schokoladentrüffeln aus piemontesischen Haselnüssen IGP und cremig, mildem Cappuccinogeschmack.

Piemont	Art.-Nr. 4178	VPE: 6	125 g



Tartufini Bianchi e Neri

Helle und dunkle Trüffel
Zusammenstellung aus unseren Trüffel Klassikern. Diese Box mit den Minitrüffeln eignet sich ideal zum Verschenken.

Piemont	Art.-Nr. 4188	VPE: 12	63 g



Tartufini Extra Neri e Gianduia

Zartbitter- und Gianduiatrüffel
Eine Kombination aus herben Schokladen- und süßen Nougattrüffeln. Diese Box mit den Minitrüffeln eignet sich ideal zum Verschenken.

Piemont	Art.-Nr. 4189	VPE: 12	63 g



Tartufini Pistacchio e Gianduia

Pistazien- und Gianduiatrüffel
Eine Kombination aus hellen Pistazien- und dunklen Nougattrüffeln. Diese Box mit den Minitrüffeln eignet sich ideal zum Verschenken.

Piemont	Art.-Nr. 4190	VPE: 12	63 g



Tartufini Cremino e Caramello

Cremino Haselnusstrüffel
Karamelltrüffel mit leicht gesalzenen Haselnüssen treffen in dieser Box auf helle, cremige Trüffel. Diese Variation der Minitrüffel eignet sich ideal zum Verschenken.

Piemont	Art.-Nr. 4191	VPE: 12	63 g



Tartufini misti

Gemischte Trüffel
Eine Zusammenstellung aus je zwei köstlichen Mini-Tartufi in den Sorten Dunkel, Extra Dunkel, Weiß, Amaretto und Pistazie.
Diese Box ist ideal zum Verschenken oder zum gemeinsamen Genießen.

Piemont	Art.-Nr. 4081	VPE: 14	70 g



Nocciole Tostate

Geröstete Haselnüsse
Die Haselnüsse der Sorte „Tonda Gentile“, welche es nur im Piemont gibt, werden geröstet und entfalten dadurch ein besonders feines und mildes Aroma.

Piemont	Art.-Nr. 4151	VPE: 6	200 g



Nocciole Pralinate

Karamellisierte Haselnüsse
Die aromatischsen Haselnüsse IGT aus dem Piemont werden geröstet und anschließend mit einer Zuckerschicht karamellisiert.

Piemont Art.-Nr. 4150	VPE: 12	200 g



Cioccolato al Latte con Nocciole caramellate

Tafel Milchschokolade mit Nüssen
Milchschokolade, die auf der Zunge zergeht, wird verfeinert von karamellisierten Haselnüssen aus dem Piemont.

Piemont	Art.-Nr. 4131	VPE: 8	85 g



Cioccolato Fondente con Granella di Cacao

Tafel dunkle Schokolade mit Kakaonibs
Eine zartschmelzende Versuchung aus dunkler Schokolade, mit knusprigen Kakaonibs verfeinert.

Piemont	Art.-Nr. 4132	VPE: 8	85 g



Cioccolato con Granella di Torrone

Tafel Schokolade mit Torrone
Zartschmelzende Schokolade verfeinert mit Torronesplittern. Das weiße Nougat stammt natürlich aus der hauseigenen Produktion. Diese Tafel vereint die Bereiche der Manufaktur, Schokolade und Torrone.

Piemont	Art.-Nr. 4133	VPE: 8	85 g



Piemont Cioccolato

Schokoladenkreationen



Mitte der 70er haben die Gebrüder Fiorso das traditionelle, historische Unternehmen aus 1948 „Piemont Cioccolato“, übernommen. Bis heute arbeiten in Turin, der Stadt der Schokolade, die Gebrüder mit der nächsten Generation Hand in Hand zusammen.
Durch die generationsübergreifende Zusammenarbeit entsteht eine gesunde Kombination aus Tradition, Handwerkskunst und Innovation.

Die Philosophie der Familie besteht bis heute darin, das Hauptaugenmerk auf die Auswahl feinster Zutaten und deren schonende Verarbeitung zu legen. Sei es bei der Auswahl der piemontesischen Haselnuss „Tonda Gentile“ oder dem Kakao für die Herstellung der Schokoladen, die Qualität steht an erster Stelle. Im Nachgang werden die einzelnen Komponenten schonend und langsam in handbetriebenen „Rührschüsseln/Beschichtungspfannen“ in Einklang gebracht und zu dem Endprodukt verarbeitet. So werden beispielsweise die sanft gerösteten Haselnüsse in der Maschine mit der Schokolade verbunden.

Gianduiotti, Mandorla Tartufato, Schokolierte Kaffeebohnen, mit Schokolade überzogene Haselnüsse, allesamt einzigartige Produkte mit Suchtpotenzial.



Chicchino di Caffè

Kaffeebohnen mit Zartbitterschokolade
Geröstete Arabica Kaffeebohnen werden mit feiner Zartbitterschokolade umhüllt. Der ideale Begleiter zum Espresso.

Piemont	Art.-Nr. 4058	VPE: 1	1000 g



Nocciolino Cioccolato al Latte

Haselnuss mit Vollmilchschokolade
Geröstete piemontesische Haselnüsse IGP ummantelt mit hochwertiger Vollmilchschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4098	VPE: 1	1000 g



Nocciolino Cioccolato Fondente

Haselnuss mit Zartbitterschokolade
Geröstete piemontesische Haselnüsse IGP ummantelt mit Zartbitterschokolade.

Piemont	Art.-Nr. 4099	VPE: 1	1000 g



Gianduiotto

Nougatpraline
Klassische piemontesische Praline aus Haselnüssen IGP, Kakao und Milch. Einzigartig cremig, mit herrlichem Schmelz nach traditionellem Rezept.

Piemont	Art.-Nr. 4059	VPE: 1	1000 g
	Art.-Nr. 4062	VPE: 6	200 g

Mandorla Tartufata

Mandeln in Schokolade
Geröstete Mandeln werden mit Zartbitterschokolade umhüllt und anschließend mit einem Hauch Kakaopulver verfeinert.

Piemont			
Art.-Nr. 4060		VPE: 8	180 g



Tartufo Fondente

Haselnüsse in Zartbitterschokolade
Piemontesische Haselnüsse IGP werden mit Zartbitterschokolade umhüllt und anschließend mit einem Hauch Kakaopulver verfeinert.

Piemont			
Art.-Nr. 4061		VPE: 8	180 g



Il Germoglio dei Sapori

Gebäck



1988 gründeten Rossana und Riccardo „Il Germoglio dei Sapori“ in Acqui Terme (Piemont). Qualität und Respekt für die Tradition stehen in ihrem Unternehmen an erster Stelle. Rossana kümmert sich persönlich um die Pasticceria, da hier in der Produktion viele Abläufe noch per Hand durchgeführt werden. Die Bindung zwischen Produkt und Terrain ist beiden sehr wichtig. Das spiegelt sich nicht nur in den Rezepten, sondern auch in der Auswahl der Rohstoffe.

Die verwendeten Mandeln kommen aus Sizilien und das extranative Olivenöl aus der Nachbarregion Ligurien. Die typischen runden Haselnüsse „Gentile“ aus der Langhe werden vor Ort geröstet, um die Aromenvielfalt beizubehalten und zu intensivieren.

Brutti e Buoni

Brutti e Buoni
Köstliche, krokante Nussplätzchen aus aufgeschlagenem Eiweiß, piemontesischen Haselnüssen und Zucker. Passt bestens zu einer Tasse Tee oder Kaffee.

Piemont
Art.-Nr. 4106 VPE: 18 250 g



Kifferi al Cioccolato

Mandelgebäck mit Schokolade
Das weiche Mandelgebäck mit Schokoladenstücken ist eine typische piemontesische Spezialität. Sie schmilzt förmlich im Mund und hinterläst eine angenehme Schoko/Mandelnote.

Piemont
Art.-Nr. 4107 VPE: 18 250 g



Baci di Dama

Baci di Dama
Typisches Süssgebäck aus dem Piemont. Zwei Lippen aus Mürbeteig versuchen sich zu berühren und werden dabei von einer Feinbitter-Schokoladenfüllung nach alter Rezeptur getrennt.
Ideal zu Tee und Kaffee oder einfach zwischendurch zum Naschen.

Piemont
Art.-Nr. 4108 VPE: 18 250 g





Kifferi al Pistacchio

Mandelgebäck mit Pistazien
Das weiche Mandelgebäck mit gehackten Pistazien im Teig ist eine typisch piemontesische Spezialität.
Die Kifferi schmelzen förmlich im Mund und hinterlassen eine angenehme Pistazien- und Mandelnote.

Piemont
Art.-Nr. 4109 VPE: 18 250 g



Caffé il Chicco

Caffè



Danilo und Markus (Via del Gusto) kennen sich seit über 30 Jahren. Danilo führt mit seiner Frau Sabrina eine kleine Kaffeerösterei in Diano Castello, an der ligurischen Küste. Dort röstet er seit vielen Jahren persönlich ausgesuchte Kaffeebohnen und beliefert mit seinem Caffé Bars, Restaurants und Hotels in der Region.

Für seine Kaffeekreationen verwendet er zwei Sorten zum einen die Bohne „Arabica“, die bekannt für ihren milden, fruchtigen und schmeichelnden Geschmack ist und die Sorte „Robusta“, die mit ihren holzigen und kräftigen Noten für eine Extraportion Koffein sorgt.
Durch das gekonnte Variieren und die Zusammensetzung der verschiedenen Bohnen gelingt es ihm, geschmacklich sehr unterschiedliche Produkte zu kreieren. Da ist für jeden Gaumen etwas dabei.

Die Bohnen werden von Danilo sorgfältig geröstet. Dies erfolgt für 10-15 Minuten bei ca. 200 Grad. Im Anschluss kühlen die Bohnen natürlich ab.
Täglich werden die Bohnen geröstet und ggf. gemahlen und frisch verpackt.

Wer einen Ausflug an die ligurische Küste plant, sollte unbedingt für einen Espresso und eine kleine Auszeit bei Danilo in seiner Kaffeebar in Diano Marina „Chicco d’Arancio“ anhalten.

Miscela Amabile

100% Arabica
Angenehm fruchtige, milde und bekömmliche Röstung aus 100% Arabica Bohnen. Perfekt für die Liebhaber eines milden Espresso, Cappuccino oder Americanos.

Ligurien		
Art.-Nr. 8090	VPE: 20	500 g



Miscela Gusto Intenso

70% Arabica, 30% Robusta
Gedacht für die Liebhaber des etwas kräftigeren Kaffee-Geschmacks.

Ligurien		
Art.-Nr. 8092	VPE: 20	500 g
Art.-Nr. 8094	VPE: 10	1000 g



Miscela Gran Crema

90% Arabica, 10% Robusta
Unser Favorit, dank des cremigen, angenehmen Geschmacks ohne Bitternoten.

Ligurien		
Art.-Nr. 8091	VPE: 20	500 g
Art.-Nr. 8093	VPE: 10	1000 g



Miscela Gran Crema

90% Arabica, 10% Robusta gemahlen
Der überwiegend, milde und fruchtige Geschmack der Arabica-Bohnen (90%) wird von holzigen und kräftigen Noten der Robusta-Bohne(10%) unterstrichen. Die Allrounder-Mischung für den perfekten Espresso aus der Moka-Maschine.

Ligurien		
Art.-Nr. 8096	VPE: 15	250 g



Miscela Gran Crema Cialde

90% Arabica, 10% Robusta
Der überwiegend milde und fruchtige Geschmack der Arabica-Bohnen (90%) wird von holzigen und kräftigen Noten der Robusta-Bohne(10%) unterstrichen.
Unser Favorit und Allrounder in Pads gefüllt, einzeln vakuumiert.
Schön mild und kaum Bitternoten, perfekt für die Cialde zu Hause.

Ligurien		
Art.-Nr. 8095	VPE: 20	500 g



Kohl

Bergapfelsaft



Thomas Kohl stellt naturreine, himmlisch aromatische Apfelsäfte her. Eine der Besonderheiten ist, dass ausschließlich Bergäpfel den Weg in die Flasche finden. Diese werden rund 900 m über Null bei Ritten in Südtirol angebaut. Die Apfelbäume stehen auf dem Land, welches sich schon seit mehreren Generationen im Familienbesitz befindet, jedoch ist Thomas der erste der Familie, der der klassischen Landwirtschaft den Rücken gekehrt hat und den mutigen Beschluss gefasst hat, dort Apfelbäume anzubauen.

Erlesene, traditionelle und auch alte Sorten werden sorgfältig angebaut und liebevoll gepflegt, bis sie dann schließlich per Hand geerntet werden. Seine Äpfel werden explizit nur für die Saftherstellung angebaut. Demnach werden nicht „übrig gebliebene“ Äpfel als Saft verarbeitet, sondern 1-2 Tage nach der Ernte direkt gepresst. Seine Säfte finden sehr viel Anklang und begeisterte Fans. Auch in immer mehr Restaurants haben seine Produkte einen festen Platz auf der Getränkekarte und werden sehr gerne als alkoholfreie Speisenbegleitung empfohlen. Thomas ist passenderweise auch der erste Apfelsaft-Sommelier.

Die sortenreinen Säfte (Rubinette, Jonagold und Rouge) überzeugen genau wie seine Essenz-Linie (Apfelminze, Holunderblüte, Johannisbeere, Marille uvm.) durch ihren einzigartig wunderbaren Geschmack.
Jahr für Jahr werden seine Kreationen aufs Neue prämiert.
Ein exzellentes Beispiel, was man mit Leidenschaft, innovativen Ideen, der richtigen Portion Mut und der Liebe zur Natur und dem Produkt kreieren kann.

Succo di Mela di Montagna Rouge

Bergapfelsaft Rouge
Die gleichnamige Apfelsorte sorgt beim Pressen mit ihrem roten Fruchtfleisch für dieses satte rot. Bukett aus roter Johannisbeere, Kirsche und Rhabarber.
Im Gaumen leicht adstringierend und sehr säurebetont. Dieser Saft begeistert mit einem kräftigen Geschmack und einer angenehmen Frische.

Südtirol
Art.-Nr. 9660 **VPE: 6** **750 ml**



Succo di Mela di Montagna Rubinette

Bergapfelsaft Rubinette
Schon die Farbe ist elegant: ein helles Strohgelb, changierend mit Untertönen von Apricot. Der Bergapfelsaft bietet ein intensives Bukett von Aromen wie Trockenfrüchten, Datteln, Quitten und Marillen und einer dezenten Vanillenote.
Im Geschmack eine ideale Balance zwischen Säurenoten und Süße.

Südtirol
Art.-Nr. 9661 **VPE: 6** **750 ml**



Succo di Mela di Montagna Jonagold

Bergapfelsaft Jonagold
Der Bergapfelsaft ist von einem hellen, fast durchsichtigen Strohgelb. Sein Duft ist geprägt von reifen Birnenaromen und leicht nussigen Noten.
Süße und Eleganz füllen den Gaumen, wo der Saft mit Weichheit und Saftigkeit überzeugt. Auch bei unseren Kleinsten sehr beliebt.

Südtirol
Art.-Nr. 9662 **VPE: 6** **750 ml**



Succo di Mela di Montagna e Ribes rosso

Bergapfelsaft mit Johannisbeere
Herb, mit leichten Bitternoten und angenehmer Säure präsentiert sich die Johannisbeere.
Die Süße des Bergapfelsaftes bricht die Säure der Johannisbeere. Der nachtschwarze Saft ist sauber, erfrischend und ausgewogen.

Südtirol
Art.-Nr. 9663 **VPE: 6** **750 ml**





Succo di Mela di Montagna e Albicocca

Bergapfelsaft mit Marille
In dieser Cuvée tritt das süß-säuerliche Aroma der Aprikosen in einen Dialog mit der sonnigen Süße der Bergäpfel.
Der samtige Aprikosensaft bestimmt das Mundgefühl, der feinaromatische Apfelsaft das Erfrischungspotenzial. Gespritzt mit einem Schuss Prosecco, ein super Aperitivo.

Südtirol **Art.-Nr. 9664** **VPE: 6** **750 ml**



Succo di Mela di Montagna e Menta

Bergapfelsaft mit Apfelminze
Der vollmundige, aromatische Bergapfelsaft nimmt in dieser belebenden Cuvée die Hauptrolle ein. Die Apfelminze besticht durch ihren unverwechselbaren Geruch und die Minzefrische, mit einem langen, deutlichen Nachhall.
Der Saft für warme Tage. Gepaart mit etwas Prosecco der Tipp für ihren Aperitivo.

Südtirol
Art.-Nr. 9665 **VPE: 6** **750 ml**



Succo di Mela di Montagna e Fiore di Sambuco

Bergapfelsaft mit Holunderblüte
Der Duft des Sommers! Blumig, voll und sinnlich - das Holunderblütenaroma verbindet sich in dieser Cuvée innig mit dem Saft aus sonnengereiften Bergäpfeln. Der Trick: Schon der Blütenauszug wird mit Bergapfelsaft gemacht, ganz ohne Zuckerzusatz. Erfrischender Sommertrink.

Südtirol
Art.-Nr. 9671 **VPE: 6** **750 ml**



Succo di Mela di Montagna e Pera

Bergapfelsaft mit Birne
Die Eleganz dieser Cuvée kommt von sonnengereiften Bergäpfeln.
Mit ihrer frischen Säure bilden sie eine geschmeidige Basis für die Birnen. Mild und zugleich süß wird das Birnenaroma bereits in der Nase deutlich. Im Glas zeigt sich der hellgelbe Saft samtig, im Mund rund und voll.

Südtirol
Art.-Nr. 9672 **VPE: 6** **750 ml**



Bellini von Cipriani

Das Original aus 1931 kreiert in Harry's Bar (Venedig)

Das Geheimnis des Bellini:
Ein süßer und milder Aperitif, bei dem sich der samtige Geschmack von weißen Pfirsichen mit der Lebendigkeit des Proseccos vermischt und einen Cocktail hervorbringt, der einmalig ist, sowohl für die Augen als auch den Gaumen.
Das Originalrezept besteht seit der Erfindung des Bellini immer aus den gleichen Zutaten: Pfirsich küsst trockenen Prosecco, sie ergänzen sich gegenseitig. Daher sind auch keinerlei andere Aromen notwendig.
Unser Genusstipp: Den gekühlten Bellini in einem Glas auf Eis servieren.

Salute!

Bellini

Bellini
Cocktail aus weißem Pfirsichmark und trockenem Prosecco. Das Original aus Harry's Bar in Venedig aus 1931. Klassischer Aperitivo, einfach auf Eis servieren.

Venetien
Art.-Nr. 9573 **VPE: 6** **750 ml**



Bellini

Bellini
Das Mini Format unseres Kultklassikers. Cocktail aus weißem Pfirsichmark und trockenem Prosecco. Das Original aus Harry's Bar in Venedig aus 1931. Klassischer Aperitivo, einfach auf Eis servieren.

Venetien
Art.-Nr. 9572 **VPE: 24** **200 ml**



Tomarchio

Bio-Limonade



Seit 1920 sind die Getränke von Tomarchio in Sizilien heiß begehrt, weil sie den wahren und authentischen Geschmack dieser wunderbaren Insel am besten widerspiegeln.
Sie werden bis heute mit einfachen und unverfälschten Zutaten zubereitet, um ihren einzigartigen und unvergleichlichen Geschmack zu unterstreichen.
Ausschließlich Saft von ausgewählten Bio-Zitrusfrüchten, nur bestimmter Sorten, die in der warmen Sonne Siziliens reifen, findet hier Verwendung. Das Wasser stammt von den Hängen des Ätna, welches reich an Mineralstoffen ist und für das gewisse Etwas in Sachen Frische und Geschmack sorgt. Die handwerkliche Zubereitung, die seit über einem Jahrhundert und drei Generationen überliefert wurde und bis heute wird, sorgt für den krönenden Abschluss.

Nachhaltigkeit wird auch hier großgeschrieben und neben der Auswahl der biologischen Rohstoffe wird auf kurze Transportwege gesetzt.

Genuss-Tipp:
Probiert diese Durstlöscher am besten eiskalt. Serviert mit Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone/Orange oder Pfirsich eignen sie sich auch ideal als alkoholfreier Aperitif. Probiert selbst!

Aranciata Rossa



Bio-Limonade aus roten Orangen
Süßer und vollmundiger Geschmack. Ausschließlich aus dem Saft und dem Fruchtfleisch der Bio „Arancia Rossa di Sicilia IGP“. Reich an Vitamin C. Ideale Abkühlung und Durstlöscher.

Sizilien	Art.-Nr. 9580	VPE: 24	275 ml

Limonata



Bio-Zitronen-Limonade
Für diese Bio-Limonade wird ausschließlich der Saft der „Syracuse Lemon g.g.A.“ verwendet. Eine Zitrusfrucht, die nur in Syrakus angebaut und von Hand geerntet wird. Sie verleiht dem Produkt einen unverwechselbaren Geschmack, der angenehm sauer und durstlöschend ist.

Sizilien	Art.-Nr. 9581	VPE: 24	275 ml

Chinotto



Bio-Chinotto (Bitterorange)
Das Rezept dieser Erfrischung stammt aus den 50er Jahren und wie damals wird es mit Chinotto-Aufguss hergestellt. Diese besondere Zitrusfrucht verleiht den typisch bitteren, starken und unverwechselbaren Geschmack. Seit jeher das beliebteste Erfrischungsgetränk der Sizilianer.

Sizilien	Art.-Nr. 9582	VPE: 24	275 ml

Gazzosa



Süße Bio-Zitronen-Limonade
Charakteristischer, zitroniger und erfrischender Geschmack, der aus der geschickten Kombination des Wassers von den Hängen des Ätna und dem reichen und intensiven Aroma der Bio „Zitrone von Syrakus g.g.A.“ entsteht. Eine angenehm süßliche Zitronenlimonade.

Sizilien	Art.-Nr. 9583	VPE: 24	275 ml

Mandarino



Bio-Mandarinen-Limonade
Aromatischer Geschmack, kräftiges und anhaltendes Aroma der Bio Mandarine „Mandarino Tardivo di Ciaculli“ und ein Bouquet mediterraner Düfte, die sich bei jedem Schluck delikat entfalten. Reich an Vitaminen und Ballaststoffen.

Sizilien	Art.-Nr. 9584	VPE: 24	275 ml

Thé Pesca e Melone



Bio Eistee mit Pfirsich und Melone
Ein Aufguss aus schwarzem Tee, Melone und sizilianischem Pfirsich. Umhüllender, samtiger und fruchtiger Geschmack, der durch eine für die Melone typische Note von Frische und Süße verstärkt wird. Diese gekonnte Kombi macht es zu einem perfekten Durstlöscher.

Sizilien	Art.-Nr. 9585	VPE: 24	275 ml

Valverde

Liköre



Das 1973 von Birello Carlo gegründete Unternehmen befindet sich in Cortemilia, einem kleinen Dorf im Herzen der Langhe, auf halbem Weg zwischen den piemontesischen Alpen und dem ligurischen Meer. Diese Lage ist kein Zufall, denn sie verwenden hauptsächlich auserwählte Rohstoffe aus diesen zwei genannten Regionen, um köstliche Liköre und Grappe herzustellen. So stammt beispielsweise der Most zur Grappa-Herstellung aus dem Piemont, genau so wie erlesene Haselnüsse und Kräuter für ihre Liköre. Das sonnengereifte Obst und ganz besonders wichtig, die aromatischen Zitronen, stammen dagegen aus Ligurien.

Carlo hat fast ein halbes Jahrhundert mit Leidenschaft und Hingabe entwickelt, experimentiert und seiner Tochter sein Wissen und seine Erfahrung unter anderem in Form von Rezepten, Ideen und Projekten hinterlassen. Heute, nach Jahren des engen Kontakts mit ihrem Vater, in denen sie die Essenz seiner disziplinierten Arbeitsmethode erfassen konnte, ist der Staffelstab an sie, Francesca (gelernte Apothekerin und leidenschaftliche Kräutermedizinerin), weitergegeben worden. Unterstützt durch ihre Mutter Maria Rosa und vier fachkundigen Mitarbeiter: Franco, Franca und den jungen Nicolas und Samuele stemmen sie den Betrieb und stellen Spirituosen mit Herz und Seele her.

Liquore Amaretto



Mandellikör
Eleganter, feiner Likör, bei dem die Aromen aus bitteren und süßen Mandeln so eingesetzt werden, dass er einen charakteristischen, aromatischen Geschmack erhält ohne zu süß zu werden.
Schöner Dessertwein.

Piemont		
Art.-Nr. 9352	VPE: 6	700 ml

Liquore Nocciola



Haselnusslikör
Der Likör aus Alkohol und Infusionen mit piemontesischen Hasselnüssen hat einen sehr delikaten, fast lieblichen Geschmack. Ideal zu süßem Trockengebäck im Herbst und in der kalten Jahreszeit.

Piemont		
Art.-Nr. 9354	VPE: 6	700 ml

Liquore Mandarino



Mandarinenlikör
Erfrischender Likör aus einer Infusion von den Schalen frischer Mandarinen. Kann auch gut mit Prosecco gemischt werden und als Aperitif getrunken werden.

Piemont		
Art.-Nr. 9361	VPE: 6	500 ml

Amaro di Langa



Amaro di Langa
Ein gefälliger Magenbitter mit dem typischen Kräuteraroma.

Piemont		
Art.-Nr. 9362	VPE: 6	700 ml

Liquore Limone



Zitronenlikör
Nur aus frischem ligurischem Zitronensaft, Alkohol und Zucker wird dieser Limoncello produziert. Frisch und nicht zu süß ist er ein herrlicher Digestiv oder mit Prosecco gemischt als Aperitif bestens geeignet.

Piemont	Art.-Nr. 9356	VPE: 6	500 ml
	Art.-Nr. 9355	VPE: 6	700 ml



Crema Melone

Melonenlikör
Ein cremiger, dichter Likör mit intensivem Melonenaroma. Kalt getrunken, zur Verfeinerung eines Obstsalates oder als Bereicherung für Süßgebäck bestens geeignet.

Piemont		
Art.-Nr. 9359	VPE: 6	500 ml



Crema Lampone

Himbeerlikör
Ein cremiger, dichter Likör mit intensivem Himbeeraroma. Kalt getrunken, zur Verfeinerung eines Obstsalates oder als Bereicherung für Süßgebäck bestens geeignet.

Piemont		
Art.-Nr. 9360	VPE: 6	500 ml



Crema di Limone

Zitronen-Creme-Likör
Unser begehrter Limoncello mit Sahne gemischt, ergibt einen herrlichen Cremelikör. Eiskalt genießen und auf Eis servieren.

Piemont	Art.-Nr. 9364	VPE: 6	500 ml



Crema di Nocciola

Nusslikör
Ein cremiger, dichter Likör mit intensivem Nussaroma. Kalt getrunken, zur Verfeinerung eines Obstsalates oder als Bereicherung für Süssgebäck bestens geeignet.

Piemont		
Art.-Nr. 9357	VPE: 6	500 ml



Crema di Pistacchio

Pistazienlikör
Ein cremiger, dichter Likör mit intensivem Pistazienaroma. Kalt getrunken, zur Verfeinerung eines Obstsalates oder als Bereicherung für Süssgebäck bestens geeignet.

Piemont		
Art.-Nr. 9363	VPE: 6	500 ml

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Via del Gusto GmbH & Co KG

I – Allgemeines

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

(2) Mit dem Erscheinen dieses Kataloges sind alle vorherigen Preislisten, Kataloge und Angebote nicht mehr gültig. Alle hierin enthaltenen Angebote und Preise sind freibleibend, Zwischenverkauf bleibt vorbehalten.

II – Zustandekommen des Vertrages

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

III - Preise

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

IV - Zahlung

(1) Bei Erstbestellung Vorkasse

(2) Bei Bankeinzug (Lastschrift) gewähren wir 2% Skonto bei Einzug nach 8 Tagen.

(3) Pro Mahnung fällt ein pauschalisierter Schadensersatz von 7,50 € an. Ein höherer Schaden kann vom Verkäufer nachgewiesen werden.

V - 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 Vorauskasse verlangen.

(3) Versand innerhalb Deutschlands: Warenwert bis zu 300,- € netto 40,- €, bis zu 400,- € netto 35,- €, bis zu 549,- € netto 30,- €, bis zu 649,- € netto 25,- €.
Ab einem Warenwert von 650,- € netto liefern wir versandkostenfrei an Sie!
Bei Bestellungen, die per UPS lieferbar sind, fallen bei einem Warenwert unter 150,- € netto Transportkosten in Höhe von 7,90 € an.

(4) Lieferzeiten sind ohne besondere Vereinbarung unverbindlich. Verpackung erfolgt nach dem pflichtgemäßen Ermessen des Verkäufers. Teillieferungen sind möglich.

(5) Der Verkäufer haftet nicht für die Unmöglichkeit oder Verzögerung der Lieferung aufgrund höherer Gewalt oder bei Vertragsschluss nicht vorhersehbaren Ereignissen, die der Verkäufer nicht zu vertreten hat.

(6) Sollte der angebotene Wein eines Jahrganges nicht mehr lieferbar sein, behalten wir uns vor, den nachfolgenden Jahrgang zu liefern.

VI - 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 Gewährleistung beträgt ein Jahr ab Gefahrübergang.

(3) Die Lieferung ist unverzüglich nach Anlieferung sorgfältig zu untersuchen. Vor Unterzeichnung des Speditions-scheines 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 dem Verkäufer eine Mängelrüge hinsichtlich offensichtlicher Mängel oder anderer Mängel, die bei einer unverzüglichen, sorgfältigen Untersuchung erkennbar waren, binnen drei Werktagen nach der Lieferung oder ansonsten binnen drei Tagen nach 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.

(4) Bei Sachmängeln der gelieferten Ware ist der Verkäufer nach seiner Wahl zunächst zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung verpflichtet und berechtigt. Im Falle des Fehlschlagens der Nachbesserung oder Ersatzlieferung kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis angemessen mindern.

(5) Die Haftung des Verkäufers auf Schadenersatz, gleich aus welchem Rechtsgrunde, ist wie folgt eingeschränkt. der Verkäufer haftet nicht a) im Falle einfacher Fahrlässigkeit seiner Organe, gesetzlichen Vertreter, Angestellten oder sonstigen Erfüllungsgehilfen; b) im Falle grober Fahrlässigkeit seiner nicht-leitenden Angestellten oder sonstigen Erfüllungsgehilfen, soweit es sich nicht um eine Verletzung vertragswesentlicher Pflichten handelt.

(6) Die Haftung ist auf Schäden begrenzt, die der Verkäufer bei Vertragsabschluss als mögliche Folge einer Vertragsverletzung vorausgesehen hat unter Berücksichtigung der Umstände, die ihm bekannt waren oder die er hätte erkennen müssen, bei Anwendung verkehrsüblicher Sorgfalt hätte voraussehen müssen. Mittelbare Schäden und Folgeschäden, die Folge von Mängeln des Liefergegenstandes sind, außerdem nur ersatzfähig, soweit solche Schäden bestimmungsmäßiger Verwendung des Liefergegenstandes typischerweise zu erwarten sind.

(7) Die Einschränkungen gelten nicht für die Haftung des Verkäufers wegen vorsätzlichen Verhaltens, für garantierte Beschaffenheitsmerkmale, wegen Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder nach dem Produkthaftungsgesetz.

VII 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 Sicherheitsübereignungen sind unzulässig.

(3) Verarbeitung erfolgt im Namen und auf Rechnung des Verkäufers als Hersteller. Der Verkäufer erwirbt unmittelbar das Eigentum oder das Miteigentum an der neu geschaffenen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware zum Wert der neu geschaffenen Sache. Für den Fall, dass kein solcher Eigentumserwerb beim Verkäufer eintreten soll, überträgt der Käufer bereits jetzt sein künftiges Eigentum oder Miteigentum zur Sicherheit an den Verkäufer. Wird die Vorbehaltsware mit anderen Sachen zu einer einheitlichen Sache verbunden oder untrennbar vermischt und ist eine der anderen Sachen als Hauptsache anzusehen, so überträgt der Verkäufer, soweit die Hauptsache ihm gehört, dem Käufer anteilig das Miteigentum an der einheitlichen Sache in dem oben genannten Verhältnis.

(4) Im Fall der Weiterveräußerung tritt der Verkäufer bereits jetzt sicherungshalber die hieraus entstehende Forderung gegen den Erwerber an den Verkäufer ab. Gleiches gilt für sonstige Forderungen, die an die Stelle der Vorbehaltsware treten oder sonst hinsichtlich der Vorbehaltsware entstehen, wie z.B. Versicherungsansprüche oder Ansprüche aus unerlaubter Handlung bei Zerstörung oder Verlust. Der Verkäufer ermächtigt den Käufer widerruflich, die an den Verkäufer abgetretenen Forderungen in eigenem Namen für die Rechnung des Verkäufers einzuziehen. Der Verkäufer darf diese Einzugsermächtigung nur im Verwertungsfall widerrufen.

(5) Greifen Dritte auf die Vorbehaltsware zu, wird der Käufer sie unverzüglich auf das Eigentum des Verkäufers hinweisen und den Verkäufer darüber informieren.

(6) Tritt der Verkäufer bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers vom Vertrag zurück (Verwertungsfall), ist er berechtigt, die Vorbehaltsware heraus zu verlangen.

VIII Schlussbestimmungen

(1) Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Donauwörth. Der Verkäufer ist berechtigt, am allgemeinen Gerichtsstand des Käufers zu klagen.

(2) Der Vertrag unterliegt ausschließlich deutschem Recht. UN-Kaufrecht gilt nicht.

(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 davon Kenntnis, dass der Verkäufer Daten aus dem Vertragsverhältnis nach § 28 Bundesdatenschutzgesetz zum Zwecke der Datenverarbeitung speichert 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.

VIA DEL GUSTO GmbH & Co. KG
Dr. Friedrich Drechsler Str. 8
86609 Donauwörth

Handelsregister-Nummer: HRA 17003 HRB 25353
Amtsgericht Augsburg
Ust.-IdNr.: DE 272326438
IBAN DE81722901000003089088
BIC GENODEF1DON
DE-ÖKO-037

Bestell App: TradingHub weitere Info im Kundencenter
Tel.: 0906-709 23 99 / Fax: 0906-705 81 94

info@viadelgusto.de
bestellung@viadelgusto.de
http://b2b.viadelgusto.de/ (Onlinebestellung)
www.viadelgusto.de



