
Via del
Gusto
FRISCHWARE





Sangonelli Parmigiano

Seit Beginn des 18. Jahrhunderts züchtet die Familie Sangonelli Kühe der Rasse „Razza Bruna“ (Braunvieh). Aktuell zählen 170 Tiere zu ihrer Herde, von denen 80 zweimal täglich gemolken werden. Das Melken findet morgens und am frühen Nachmittag statt und ist essentiell für die Qualität des Parmigiano. Die restliche Zeit des Tages verbringen sie auf den umliegenden Weiden oder im großzügigen Stall. Nachwuchs kommt nur aus der eigenen Herde (rimonta interna).
Die Milch, die an einem gesamten Tag gewonnen wird, reicht für ca. 4 bis 5 Formen Parmesankäse. Eine Form benötigt ca. 500 Liter. Mindestens 24 Monate muss ein Laib reifen, erst dann kommt er in den Verkauf. Das Ergebnis ist ein Käse von hellgelber Farbe, mit weichen und sehr harmonischen Aromen und fein eingebundenen Milchnoten. Auch frische Obstnoten können erfahrene Käsekenner deutlich rausschmecken. Mit der Zeit wird der SOLO BRUNA härter, leicht brüchig und erhält kristalline Strukturen. Gras- bzw. Heunoten ergänzen das Aroma. Mit der Zeit wird der Geschmack kräftiger, intensiver und aromatischer.
Sangonelli wurde 2018 ausgezeichnet für seine Nachhaltigkeit und sein Umweltbewusstsein. Zum Beispiel bepflanzt er einen Teil seiner Felder mit Phacelia, einer sogenannten Bienenweide, deren zuckersüßer Nektar Bienen und Schmetterlinge geradezu magisch anzieht. Dem nicht genug, fungiert die einjährige Sommerblume als vitalisierender Gründünger, indem sie Unkraut unterdrückt und Brachland neues Leben einhaucht.

Parmigiano Razza Bruna





Parmigiano Reggiano

24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano ausschließlich von Milch der Kuhrasse Razza Bruna (Braunvieh).
Einzigartig im Geschmack, da die Kühe ganzjährig im Freien gehalten werden und sich ausschließlich von Wiesengras und frischem Klee ernähren.

Laktosefrei

Emilia Romagna	Art.-Nr. 6035	VPE: 12	300 g
	Art.-Nr. 6034	VPE: 1	5 kg
	Art.-Nr. 6033	VPE: 1	40 kg

Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde nicht essbar

Ciao Latte



Hinter Ciaolatte steckt ein kleiner Familienbetrieb in Borghetto auf den Hügeln von Parma.
Dort bewirtschaftet die Familie Peveri 160 Hektar Land. Ihnen liegt die Natur sehr am Herzen, nachhaltiges Handeln hat daher einen besonders hohen Stellenwert. So kommt es, dass sie weder Pestizide noch chemisch-synthetische Dünger verwenden.
Das Ergebnis ist ein ehrliches, hochwertiges, natürliches und biologisches Produkt.
Die täglich frisch gemolkene Milch wird in die eigene Molkerei gebracht. Am Tag werden neun Räder Parmigiano Reggiano mit ca. 40 kg Gewicht hergestellt. Um die Größenordnung etwas besser einschätzen zu können, für die Produktion eines einzigen Laibes benötigt man ca. 550 Liter Milch. Diese Milch besteht zur Hälfte aus entrahmter Milch und zur anderen Hälfte aus frischer Morgenmilch. Jeder Laib ist ein Unikat. Schon kleine Unterschiede, sogar die der saisonalen Beschaffenheit der Milch können laut den Käsern eine große Auswirkung haben und verlangen viel Feingefühl bei der Verarbeitung. Die Formen müssen mindestens 12 Monate reifen bevor sie in den Verkauf gehen. 24 Monate sind optimal und der Parmesan verträgt auch Reifezeiten bis zu 4 Jahren.
Über ihr Produkt sagt die Familie, dass man es nicht produziere, sondern dass es entstehe.
Wer in der Region unterwegs ist, kann sich das Arbeiten im Einklang mit der Natur auch mal persönlich anschauen. Für eine Übernachtungsmöglichkeit auf dem Hof ist auch gesorgt, in Form eines Agriturismo.
So kann man nicht nur die Landschaft und die handwerkliche Arbeit bestaunen, sondern sich auch geschmacklich von den lokalen typischen Gerichten überzeugen lassen.

Bio Parmigiano





Bio-Parmesan

Der Parmigiano, hergestellt aus erlesener Biomilch, reift 24-27 Monate und erfreut den Gaumen mit einem intensiven, angenehmen Aroma.
Feine Salzkristalle verwöhnen den Gaumen.

Bio · Laktosefrei

Emilia Romagna	Art.-Nr. 6043	VPE: 10	300 g
	Art.-Nr. 6041	VPE: 1	5 kg
	Art.-Nr. 6040	VPE: 1	40 kg

Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde nicht essbar

Pozzali Lodigrana

In der Lombardei im Norden Italiens haben sich Zisterziensermönche um das Jahr 1000 das Ziel gesetzt, die Sumpfgebiete der Po Ebene trocken zu legen, um dort Wiesen für ihre Viehzucht entstehen zu lassen. Erfolgreich planten und bauten sie ein Bewässerungssystem, welches das Wasser kontrolliert aus dem Sumpfgebiet leitet. Aus dem Sumpfgebiet entwickelten sich saftige grüne Wiesen. Durch die angrenzenden Wasserleitungen sind die Wiesen bis heute auf natürliche Art bestens mit Wasser versorgt und dienen den Kühen als gesunde Nahrungsquelle. Bis heute stehen Gebiet und Wiesen unter Naturschutz.
Die Schaffung von mehr Lebensraum für Mensch und Tier lies die lokale Wirtschaft schon damals, ebenso wie diese Wiesen, förmlich aufblühen. Schon seither ist das Gebiet „Lodi“ für die Herstellung von traditionellem Hartkäse bekannt und berühmt.
Der für die Lombardei und dieses Gebiet typische Hartkäse „Lodigrana“ wird von Kennern als Stammvater des „Grana“ bezeichnet. Zu Grana zählen damals wie auch heute alle großen Hartkäse mit einer körnigen, leicht kristallinen Struktur und Konsistenz.
Das Geheimrezept für den hervorragenden und unverwechselbaren Geschmack ist, dass diese antiken Grünflächen bis heute noch nicht gepflügt wurden.
Pozzali ist das erste und einzige Unternehmen, das diesen Käse-Klassiker produziert, und das schon seit über hundert Jahren. Genauer gesagt befindet sich das Unternehmen inmitten der Po-Ebene in der Gemeinde Parco Adda Sud in der Nähe des Naturschutzgebiets.
Die Milch zur Herstellung des Qualitätskäses wird täglich gemolken und kontrolliert. Sie kommt frisch direkt aus dem nächstgelegenen Orten, die stets weniger als eine Stunde von der Käserei entfernt sind.
Die ausgewählten Milchsäurebakterien verleihen dem Käse einen einzigartigen, unverwechselbaren Geschmack, eine weiße Farbe und einen intensiven Duft. Das Aroma ist vollmundig, doch niemals zu scharf oder salzig. Für einen ganz besonders hohen Wiedererkennungswert sorgt die schwarze Rinde des Lodigrana. Er macht somit auch auf ihrer Tafel eine bella figura. Gut zu wissen ist, dass der Bella Lodi aufgrund seiner speziellen Herstellungsart und Reifung von Natur aus laktosefrei ist.



Lodigrana

Der Bella Lodi ist ein Hartkäse mit schwarzer Rinde, dessen Ursprung auf der Käsereitradition von Lodi beruht und dies schon seit dem Mittelalter. Er reift mindestens 18 Monate. Fruchtiger, leicht würziger, vollmundiger Geschmack. Ideal zum Verfeinern von Pasta- und Risottogerichten.

Laktosefrei



Lombardei	Art.-Nr. 6303	VPE: 20	250 g
	Art.-Nr. 6302	VPE: 1	4 kg
	Art.-Nr. 6301	VPE: 1	35 kg

Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde nicht essbar



Caseificio dell' Alta Langa



Die Langhe ist ein Gebiet im Piemont, zwischen Turin und den Ligurischen Alpen. Aufgeteilt wird die Langhe in drei verschiedene Bereiche: Bassa Langa, Alta Langa und Langa Astigiana. Der Fluss Belbo bildet die natürliche Grenze zwischen der Alta Langa und der Bassa Langa. Letztere ist für ihre sanften Hügel und ihre herausragenden Weine bekannt. Die Langa Astigiana, zu der die Stadt Alba zählt, ist weltberühmt für ihre Trüffel. In der Alta Langa sind höhere Hügel und ein sehr raues Klima zu Hause. Diese Gegend ist bekannt für die traditionelle Käseherstellung und den Anbau der allseits beliebten Haselnuss „Tonda Gentile".

Mitten in dieser Hügellandschaft, die seit 2014 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt, hat die Käserei Alta Langa ihren Sitz. Genauer gesagt in der Stadt Bosia bei Cuneo. Die Steilhänge, weit abseits der Hauptverkehrsstraßen, schützen bis heute genau dieses Gebiet und bewahren die altertümliche Idylle. Über mehrere Jahrhunderte war genau dort, in der rauen Umgebung der Dreh- und Angelpunkt für den Handel mit Schafen, Ziegen, Kühen und deren Produkten.

Bis heute steht bei dem Caseificio die Wahrung der Tradition im Vordergrund. Dies erkennt man bereits am Sortiment des Herstellers. Die typischen Käse, vereint aus mehreren Milchsorten, sind damals aus der Not heraus entstanden, als es nicht genug Kuhmilch gab, um die gewünschte Menge an Käse herzustellen. Daraufhin fing man an die verschiedenen Milchsorten in meist kleinen Käseformen zu vereinen. Daraus resultierten überraschend interessante und wohlschmeckende Käsesorten, die begeisterten. Bis heute werden diese Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben, die Traditionen beibehalten und das mit Erfolg. Auch an den Namen der Produkte kann man die Verbundenheit zur Langhe spüren. So heißt beispielsweise einer der Käse „Castelbelbo" und erinnert an ein altertümliches Schloss am Fluss Belbo.

Die Artikel von Alta Langa sind nur mit Vorbestellung erhältlich.



Rocchetta

Frischkäse aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch. Das Zusammenspiel der drei Milchsorten sorgt für eine köstliche Harmonie. Im Gaumen leicht süßlich, angenehm buttrig mit Noten von saurer Sahne.
Ideal in Verbindung mit Brot und unseren Käsebegleitern.

Piemont **Art.-Nr. 6044** **VPE: 6** **300 g**
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar



La Tur

Frischer Dreimilchkäse, dessen weiche und essbare Rinde einen wunderbar cremigen, sahnigen und weichen Kern umschließt. Geschmacklich sahnig, buttrig mit einem ausgewogenen Süße-Säureverhältnis. Einfach auf Lingue oder Brot streichen und pur oder mit unserer Mostarda di More genießen.

Piemont **Art.-Nr. 6045** **VPE: 6** **240 g**
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar

Dolcetoma

Besonders zartschmelzender Weichkäse aus Ziegenmilch, dem etwas Sahne hinzugegeben wird. Würzig und aromatisch im Geschmack, mit einer leicht mitschwingenden Süße, wie der Name schon verrät. Genussempfehlung: pur, auf Burger mit Speck und in Verbindung mit Aprikosen- und Feigensenf.

Piemont **Art.-Nr. 6046** **VPE: 1** **1,4 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Ziege · Rinde essbar





Brunet

Sahniger Frischkäse aus Ziegenmilch, der noch auf traditionelle Art reift. Kräftiger, intensiver aber dennoch unaufdringlicher Geschmack. Duftet nach frischem Brot und Haselnüssen.

Piemont **Art.-Nr. 6047** **VPE: 6** **250 g**
Milch: pasteurisiert, von der Ziege · Rinde essbar



Caprino

Delikater Ziegenfrischkäse mit einer sehr feinen Textur und charakteristischem Aroma von Joghurt und frischer Milch. Der Käsebruch wird auf Tüchern gewonnen. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit angenehmer Säure. Harmoniert gut mit Marmelade und Beeren.

Piemont **Art.-Nr. 6048** **VPE: 10** **140 g**
Milch: pasteurisiert, von der Ziege · Rinde essbar



Robiola Bosina

Milder und sahniger Weichkäse aus Kuh- und Schafsmilch in typisch viereckiger Form. Nussige, vollmundige Butter und frische Heuaromen runden den Genuss ab. Der Kern ist zartschmelzend und zergeht herrlich auf der Zunge. Lecker auf Brot oder auch geschmolzen auf Piadina.

Piemont **Art.-Nr. 6049** **VPE: 12** **300 g**
Milch: pasteurisiert, von Kuh und Schaf · Rinde essbar



Cravanzina

Dieser Kuh- und Schafskäse mit seiner weißen Kruste und strohgelben Kern besticht mit seinem milden Geschmack und seinen zarten Aromen von frischer Milch und Heu.
Dazu passt ein Glas Rotwein und unser Käsebegleiter mit Pfirsich.

Piemont **Art.-Nr. 6050** **VPE: 10** **200 g**
Milch: pasteurisiert, von Kuh und Schaf · Rinde essbar



Langherino

Kleiner Weichkäse mit weißer, weicher Rinde. Direkt nach seiner Reifephase schmeckt er mild und buttrig. Durch das Nachreifen wird er noch cremiger und gewinnt an Würze. Auch grasige Aromen entwickeln sich mit der Zeit. Schmeckt auch gegrillt fantastisch.

Piemont **Art.-Nr. 6051** **VPE: 18** **95 g**
Milch: pasteurisiert, von Kuh und Schaf · Rinde essbar



Bocconcini Pura Capra

Kleiner, runder Käse aus Ziegenmilch mit einem cremigen Kern.
Der Bocconcino zeichnet sich durch seine aromatische Komplexität aus, die sich aus der Würze des Ziegenkäses und den süßlichen Sahnenoten zusammensetzt. Sehr lecker gratiniert mit Honig und im Salat.

Piemont **Art.-Nr. 6052** **VPE: 18** **80 g**
Milch: pasteurisiert, von der Ziege · Rinde essbar



Toma dell Alta Langa

Cremiger Kuh- und Schafskäse. Um einen vollmundigen, leicht süßen Käsebruch zu erhalten, reift die Milchmischung nur kurze Zeit. Das Ergebnis ist ein harmonischer Käse, bei dem die würzigen Noten der Schafsmilch durch die frische der Kuhmilch ausgeglichen werden.

Piemont **Art.-Nr. 6053** **VPE: 16** **300 g**
Milch: pasteurisiert, von Kuh und Schaf · Rinde essbar



Castelbelbo

Dieser Dreimilchkäse besticht durch seine aromatische Zartheit aus frischer Milch, Sahne und frischem Gras, gepaart mit seiner verführerischen cremigen Konsistenz. Je länger der Käse nachreift, desto mehr intensiviert sich sein Geschmack. Ideal zu Grissini oder Brot.

Piemont **Art.-Nr. 6054** **VPE: 1** **1,4 kg**
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar



Fior di Langa

Der saftige und sehr feine Teig dieses Weichkäses überzeugt mit seinen zarten Aromen von frischer Milch und frischem Gras. Diese Ausgewogenheit entsteht durch die perfekte Balance aus den drei Milchsorten.

Piemont	Art.-Nr. 6055	VPE: 6	300 g
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar			



Toma della Rocca

Dreimilchkäse in Tortenform mit weicher, cremiger Konsistenz und einem angenehmen, kräftigen und etwas säuerlichen Geschmack, der an die ursprünglichen Käse des Piemonts erinnert. Harmoniert bestens mit unserer Mostarda di More oder Fichi sowohl auf weißem als auch dunklem Brot.

Piemont	Art.-Nr. 6057	VPE: 1	1000 g
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar			



Camembert dell Alta Langa

Kräftiger, würziger Camembert aus drei Milchsorten (Kuh-,Schafs- und Ziegenmilch). Intensiver Geschmack, der nach längerer Lagerzeit noch bedeutend zunimmt. Je länger der Käse reift, desto cremiger wird er. Ideal in Kombination mit Weißbrot, Pfirsichsenf und Honig.

Piemont	Art.-Nr. 6059	VPE: 6	250 g
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar			



Il Nocciolo

Drei in harmonischem Gleichgewicht gemischte Milchsorten, die etwa 24 Stunden lang reifen, ergeben diese kleine Köstlichkeit. Der Käse zergeht mit seiner weichen und dünnen Kruste im Mund und offenbart eine leichte Säurenote, die sich perfekt mit der Süße von Butternoten vermischt.
Gut zu Salat.

Piemont	Art.-Nr. 6060	VPE: 9	90 g
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar			



Carboncino

Weichkäse mit Asche
Dreimilchkäse mit kräftigem, würzigem Geschmack. Die Außenhaut wird mit Esskohle bearbeitet, um den Käse länger haltbar zu machen. Dadurch gewinnt der Käse zusätzlich im Geschmack an leichten Holznoten.
Passt gut zu Feigensenf und Weißbrot.

Piemont	Art.-Nr. 6214	VPE: 6	200 g
Milch: pasteurisiert, von Kuh, Schaf und Ziege · Rinde essbar			

Caseificio Persia



Eine kleine Käserei im malerischen Piemont, die sich auf die antike Herstellungsweise von traditionellen, regionalen Käsesorten spezialisiert hat.
Sie arbeiten hauptsächlich mit Rohmilch und sind Meister darin, den Käse mit ausgewählten Bio-Produkten zu verfeinern. Zum Beispiel mit Kräutern der Provence, Balsamico oder Chilli.

Ihre vielseitigen und innovativen Kreationen überzeugen neben ihrem einmaligen Geschmack auch mit ihrem wunderbaren Schmelz auf der Zunge.
Sie finden in der Küche vielseitig Verwendung: Von der Brotzeit bis hin zum Gratinieren, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Sola al Provenzale

Rohmilchkäse mit Kräutern
Flacher, breiter Käse, der optisch an eine Seezunge erinnert und namensgebend für diesen Käse ist. Verfeinert mit Kräutern der Provence.

Piemont	Art.-Nr. 6264	VPE: 1	3 kg
	Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde essbar		



Trifulot

Rohmilchkäse mit Trüffel
Schwarzer Trüffel wird ummantelt von einem elfenbeinfarbenen, weichen und fein schmelzendem Käse. Das Aroma des Trüffels verbindet sich mit der Süße des Käses. Hervorragend geeignet zum Kochen, Fondue, auf Spiegeleiern oder natürlich zum direkten Genuss.

Piemont	Art.-Nr. 6266	VPE: 1	4 kg
	Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde essbar		



Vellutata

Cremiger Rohmilchkäse
Ein typischer Käse aus dem Gebiet von Cuneo, mit einem Teig der genau die Mitte zwischen einem Schnitt- und einem Weichkäse abbildet. Eine traumhafte Cremigkeit, die den Käse beinahe auf der Zunge schmelzen lässt. Hinterlässt angenehme Geschmacksnoten auf der Zunge.

Piemont	Art.-Nr. 6267	VPE: 1	5 kg
	Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde essbar		



Sola Peperoncino

Rohmilchkäse mit Chilli
Flacher, breiter Käse, der optisch an eine Seezunge erinnert und namensgebend für diesen Käse ist. Verfeinert mit Kräutern der Chilli.

Piemont	Art.-Nr. 6268	VPE: 1	3 kg
	Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde essbar		

Azienda Agricola „il Parco“



Das kleine Unternehmen il Parco wurde in den 90er Jahren in San Giovanni Rotondo mitten im Nationalpark „Gargano“ gegründet und hat sich auf die Herstellung von Mozzarella di Bufala DOP spezialisiert.
Dass der Firmensitz in einem Nationalpark angesiedelt ist, hat einen besonderen Grund: Il Parco besitzt eine eigene Büffelherde, die er hegt und pflegt und deren Milch für die Herstellung seines Mozzarellas verwendet wird. Dort werden die Büffel hauptsächlich nur mit Heu und Stroh gefüttert. Die eigene Durchführung mehrerer Produktionsschritte, und somit die Kontrolle über mehrere Schritte in der Wertschöpfungskette, ermöglicht ihnen die Gewährleistung eines natürlichen und sehr hochwertigen Produkts.
Sie sind das einzige Unternehmen, das für die Herstellung seiner Mozzarella-Spezialitäten ausschließlich Milch aus Apulien verwendet.
Bis heute wird bei il Parco ein Großteil der Arbeitsschritte per Hand ausgeführt. So auch beispielsweise beim Mozzarella („mozzare“ = abschneiden) das Durchtrennen der großen Mozzarellamasse in mehrere kleine Kugeln.

Geschmacklich sind seine Produkte einfach himmlisch aromatisch und super frisch. Auch die Konsistenz ist einzigartig. Der in der Mitte leicht cremige Mozzarella oder die Burrata mit verführerischem Sahne-Kern dürfen bei uns im Sortiment und auf dem Teller nicht fehlen.

Die Artikel von Il Parco sind nur mit Vorbestellung erhältlich.



Mozzarella di Bufala

Büffelmozzarella-Kugel
Kleine Mozzarella-Kugeln aus 100% Büffelmilch. Ideal für Salate, auf Pizza, zum Überbacken oder einfach mit gutem Olivenöl und groben Meersalz.

Apulien	Art.-Nr. 6064	VPE: 12	250 g

Milch: pasteurisiert, vom Büffel · Rinde essbar



Ricotta di Bufala

Büffel-Ricotta
Frischer Ricotta aus Büffelmilch (Molke). Kräftiger Geschmack gepaart mit dezenten, süßlichen Aromen der frischen Milch. Ideal für Süßspeisen oder zum Herstellen klassischer italienischer Gerichte.

Apulien	Art.-Nr. 6069	VPE: 8	250 g

Milch: pasteurisiert, vom Büffel · Rinde essbar



Bocconcini di Bufala

Kleine Büffelmozzarella-Kugeln
Kleine Mozzarella-Kugeln aus 100% Büffelmilch mit fester Konsistenz und intensiven Aromen. In einem 250g Beutel befinden sich 5 Kugeln á ca. 50g. Ideal für Salate, auf Pizza, zum Überbacken oder einfach mit gutem Olivenöl und groben Meersalz.

Apulien	Art.-Nr. 6067	VPE: 12	250 g

Milch: pasteurisiert, vom Büffel



Mozzarella di Bufala Ciliegino

Mini Büffelmozzarella-Kugeln
Mini Mozzarella-Kugeln aus 100% Büffelmilch mit fester Konsistenz und intensiven Aromen. Lauwarm genießen, damit die Geschmacksnoten am besten zum Tragen kommen. Ideal für Salate, Pizza, zum Überbacken oder einfach so mit gutem Olivenöl und groben Meersalz.

Apulien	Art.-Nr. 6068	VPE: 6	500 g

Milch: pasteurisiert, vom Büffel



Scamorze Affumciate

Geräucherter Käse in Birnenform
Halbfester, geräucherter Schnittkäse des Typ Pasta Filata. Typisch für diesen Käse aus Süditalien ist seine Birnenform und die satte, gelbe Farbe. Gibt ihrer Pizza einen kräftigen Geschmack. Ideal zum Gratinieren von geröstetem Brot.

Apulien	Art.-Nr. 6166	VPE: 12	300 g

Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde essbar



Burrata

Mozzarella mit Sahnekern
Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella, wird aber in dem Fall aus Kuhmilch hergestellt. Eine Art Mozzarella in Form eines Säckchens, mit einem cremigen Sahne-Kern. Schneidet man die Burrata auf, läuft die cremige Füllung aus dem Säckchen.
Himmlisch zu Weißbrot, Olivenöl und groben Meersalz.

Apulien	Art.-Nr. 6126	VPE: 10	250 g
	Art.-Nr. 6127	VPE: 14	100 g

Milch: pasteurisiert, von der Kuh

Caseificio Taddei

Die kleine Käserei Taddei hat ihren Sitz in Fornovo San Giovanni, einer kleinen Stadt in der Ebene südlich von Bergamo. Seit 1885, mittlerweile schon in der vierten Generation, hat sich die Familie auf die Herstellung und Reifung von traditionellen Käsesorten der Region spezialisiert.
Die über viele Jahrzehnte lang gesammelte Erfahrung hilft dem erfahrenen Käsehersteller bei der traditionellen Produktion. Massimo Taddei, welcher neben der Herstellung auch als Präsident des Consortium Taleggio tätig ist, verwendet ausschließlich Milch von lokalen Betrieben, welche auch ausschlaggebend für die hohe Qualität seiner Produkte ist. Jedes Jahr gewinnt sein Taleggio und einige andere seiner Käse Auszeichnungen weltweit.
Massimos Protagonisten sind Taleggio DOP und der in Grotten gereifte Taleggio, welche mindestens 35 Tage unter ganz besonderen Bedingungen reifen.
Seine Produkte überraschen mit ihrer angenehmen Herzhaftigkeit und ihrem einzigartigen Schmelz.



Taleggio DOP

Der Käse wird noch komplett in Handarbeit hergestellt. Dabei werden nur tagesfrische Milch aus dem für den Taleggio vorgeschriebenen Gebiet, Lab und Salz verwendet. Der spezielle Reifevorgang sorgt für eine cremige Konsistenz und einen herzhaften Geschmack.

Lombardei **Art.-Nr. 6073** **VPE: 1** **2,1 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde essbar



Taleggio di Grotta

Der Käse wird noch komplett in Handarbeit hergestellt. Dabei werden nur tagesfrische Milch aus der für den Taleggio vorgeschriebenen Region, Lab und Salz verwendet. Er reift in natürlichen Grotten und ist geschmacklich sehr intensiv und kräftig.

Lombardei **Art.-Nr. 6074** **VPE: 1** **1,6 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde essbar

Caseificio Tosi



Hinter der Käserei Tosi steckt ein kleines Familienunternehmen, das in den 60er Jahren in der Nähe des Lago Maggiore gegründet wurde. Heute zählt es zu einem der kleinsten Unternehmen, die Gorgonzola DOP noch auf die traditionelle und handwerkliche Art und Weise herstellen und dem Schutzkonsortium angehören.
Täglich kommt in der Molkerei frische Milch der eigenen Kühe, die im Gebiet zwischen dem Lago Maggiore und dem Ortasee am Ufer leben, an. Die Kühe sind sowohl dort geboren und auch aufgewachsen und müssen demnach keine stressigen Fahrten durchleben. Tierwohl und das Arbeiten im Einklang mit der Natur hat für die Familie einen sehr hohen Stellenwert.
Eine Tageslieferung Milch ergibt in etwa 300 Gorgonzola-Formen.
Bis heute wird in der Käserei handwerklich gearbeitet, um dem Endprodukt einen einzigartigen Charakter zu verleihen. Die Torten reifen auf traditionellen Holzbrettern für mindestens 90 bis maximal 160 Tage.
Die Besonderheit ihres Gorgonzolas ist der ausgewogene Geschmack nicht zu intensiv und dennoch himmlisch aromatisch und die verführerisch cremige Konsistenz.
Die Konsistenz ist auch ein Grund dafür, warum der Gorgonzola bei uns auch „Löffelgorgonzola“ genannt wird und aus der Form in kleine Schälchen gelöffelt wird.
Besonders beliebt sind die zwei Sorten Gorgonzola zum Antipasto in Verbindung mit Grissini, auf einer deftigen Pizza oder auch verarbeitet zu einer Pasta-Sauce.





Gorgonzola Dolce

Traditionell, handwerklich hergestellter Gorgonzola. Vollmundig frischer Geschmack, der an frische Milch und Sahne erinnert, trifft auf dezente Noten des Blauschimmels. Bei uns wird der cremige Gorgonzola aus der Form gelöffelt. Ideal auf unseren Schwiegermutterzungen, Pizza oder zu Nudeln.

Laktosefrei

Piemont	Art.-Nr. 6095	VPE: 1	6,4 kg
	Art.-Nr. 6096	VPE: 1	1,6 kg

Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



Gorgonzola Piccante

Geschmacklich intensiver, leicht pikanter Gorgonzola mit fester Konsistenz und kräftigem Edelschimmelaroma.
Für die Liebhaber von kräftigem Käse.

Laktosefrei

Piemont	Art.-Nr. 6097	VPE: 1	1,6 kg

Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar

Sepi Formaggi



Sepi ist eine Käserei im Herzen von Campidano di Oristano (Sardinien), die sich ganz der Herstellung und der Reifung von Schafskäse aus Milch von ausschließlich sardischen Schafen widmet. Mit mehr als vierzig Jahren Berufserfahrung bewahren und respektieren sie die Tradition der sardischen Käse-Kultur. Dies schaffen sie, indem sie die alten Rezepte mit modernen und innovativen Verarbeitungstechniken kombinieren.
Die Ursprünge des Familienunternehmens gehen auf Mitte der 1970er Jahre zurück, als Salvatore und seine Brüder beschlossen, einen kleinen Betrieb in der Gegend von Campidano zu eröffnen. Mit der Erfahrung der Gebrüder Sedda ist Sepi gewachsen und hat sich von einer kleinen Familienmolkerei zu einem in der Region und landesweit stark verwurzelten Unternehmen entwickelt. Damals wie heute deckt Sepi jeden Schritt der Produktionskette von Milchsammlung, Milchverarbeitung über die Reifung bis hin zum Verpacken und dem Vertrieb der eigenen Produkte ab. Die hervorragende Qualität ihrer Produkte ist durch Zertifizierungen und Auszeichnungen belegt.

Der Fiore Sardo, welcher bei uns einen festen Platz im Sortiment hat, zählt zu einem der ältesten Käse der sardischen Kultur. Dieser wird aus bester Schafsrohmilch hergestellt. Die sehr strikte und aufwendige Verarbeitung zahlen sich aus. Heraus kommt ein sehr aromatischer Käse mit angenehmer Würze.



Pecorino Fiore Sardo DOP

Sardischer Schafskäse
Der sardische Schafskäse-Klassiker, aus 100% Schafsrohmilch. Reift mindestens 4 Monate. Geschmacklich angenehm würzig und aromatisch.
Auch bestens zum Reiben geeignet.
Ideal für leckere Risottogerichte.

Laktosefrei

Sardinien	Art.-Nr. 6138	VPE: 1	3,5 kg

Milch: Rohmilch vom Schaf · Rinde nicht essbar

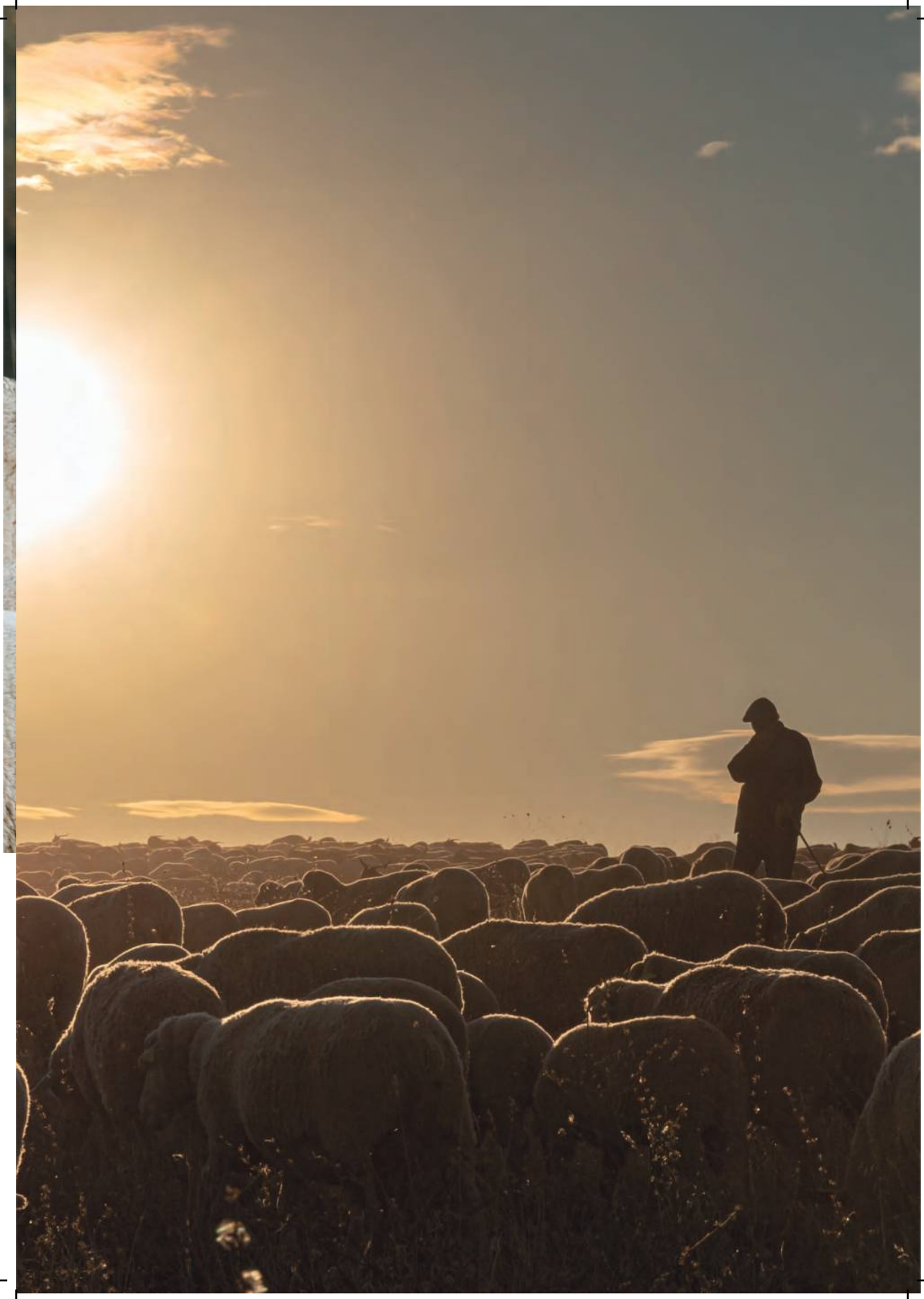


Supramonte

Mindestens 60 Tage gereifter, milder, leicht würziger Pecorino, der mit zunehmendem Alter an Intensität gewinnt. Hergestellt aus sardischer Schafsmilch. Hervorragender Tischkäse (formaggio da tavola).
Harmoniert sehr gut mit unserem Feigensenf.

Sardinien	Art.-Nr. 6163	VPE: 1	2,7 kg

Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar



Caseificio Busti



Die Geschichte des Familienunternehmens startete 1955, im Herzen der Toskana. Umgeben von sanften Hügeln und Zypressen war Alessandro Busti als Schäfer unterwegs. Vor allem im Herbst, wenn sich ein mystischer Schleier um den toskanischen Gebirgszug legt, war er besonders gerne im Freien. Sanftes, warmes Licht färbt die Baumkronen der Edelkastanien, Eichen und Pinien in ein goldenes Licht, unter denen die Schafe friedlich grasen. Durch die etlichen Kilometer, die er mit seinen Schafen in der malerischen Toskana zurückgelegt hat, kennt er diese Landschaft so gut wie seine Westentasche. Das stellte sich als Vorteil heraus, so konnte er seine Herde stets zu den saftigsten Wiesen führen.
Aus der Liebe zu den Schafen entwickelte sich mit der Zeit die Passion, den für die Toskana typischen Käse, „Pecorino Toscano DOP“ herzustellen.
Durch sein ganz besonderes Geschick im Bereich der Käseherstellung, hütete Alessandro mit der Zeit weniger Schafe und konzentrierte sich immer mehr auf die Produktion der lokalen Spezialität.
Bereits seit Jahrzehnten wird die Auswahl und die Verarbeitung der Milch mit Hilfe traditioneller Verarbeitungsmethoden ausgeführt.
Die Käse werden mit Salz aus den naheliegenden Salinen von Volterra trockengesalzen.
Die Haltbarmachung erfolgt bei ihnen größtenteils auf natürliche Art und Weise. So wird beispielsweise die Rinde mancher Käse mit Olivenöl, Tomatenmark, frischen Kräutern oder Stroh eingerieben. Diese besonders aufwendige Technik macht den Käse länger haltbar, schützt ihn vorm Austrocknen und bewahrt somit auch dessen ganz besonders guten Geschmack.

Einen ganz besonderen Weg zu uns in die Frischtheke nimmt der Pecorino Roncione auf sich. Nachdem dieser 60 Tage im Betrieb in kontrollierten und trockenen reift, wird er in eine antike Höhle aus dem 18. Jahrhundert gebracht, um dort auf Tannenbrettern, eingewickelt in Stroh weitere 90 Tage fertig zu reifen.

Mittlerweile führt Alessandros Sohn Stefano Busti das Unternehmen mit seinen Kindern Marco und Benedetta. Die ganze Familie ist bei der Produktion und der ständigen Qualitätskontrolle beteiligt.
Im Sortiment von Busti findet man neben dem Klassiker Toscano DOP auch kreative Interpretationen des Pecorinos wie beispielsweise gespickt mit Trüffel, Pistazien oder Mandeln.



Pecorino all Erbe

Kräuter-Schafskäse

Junger Pecorino, mariniert mit Olivenöl und verschiedenen frischen Kräutern. Die geschmeidige Konsistenz des jungen Schafskäse trifft auf vielfältige Geschmacksnoten der Kräuter. Bestens in Verbindung mit Grissini und Kastanienhonig.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6233	VPE: 1	1,5 kg
Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde essbar			



Pecorino Ricche Terre

Schafskäse in Tomatenmark

Nach 7-25 Tagen Reifezeit wird die Oberfläche des jungen Pecorino mit Olivenöl und Tomatenmark eingerieben. Dieses Verfahren macht ihn traditionsgemäß länger haltbar und schützt den weichen, strohgelben Pecorino vor dem Austrocknen.
Besonders gut mit Aprikosensenf.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6234	VPE: 1	1,5 kg
Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar			



Pecorino Scodellato Luca

Vegetarischer Schafskäse

Das für die Herstellung dieses jungen Schafskäse benötigte Lab stammt von auserwählten Bergpflanzen.
Dadurch wird dieser Käse nicht nur besonders delikat und cremig, sondern ist damit auch zu 100% vegetarisch.
Im Anschluss reift der Käse für 7-25 Tage.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6236	VPE: 1	1,5 kg
Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar			



Morbidoso Toscano

Toskanischer Weichkäse

Junger und milder Weichkäse aus Kuhmilch, dem ein Hauch von Schafsmilch hinzugegeben wird. Frisch und aromatisch im Geschmack mit feinen, lieblichen Aromen. Die Reifezeit beträgt 10-12 Tage.
Besonders gut in Verbindung mit Ciabatta und einem Glas Rotwein.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6238	VPE: 1	1,2 kg
Milch: pasteurisiert, von Kuh und Schaf · Rinde essbar			



Pecorino Pepe Nero

Schafskäse mit Pfeffer

Die schwarzen Pfefferkörner, die sich mit dem festen, weißen Teig vermischen, verleihen dem Käse während der Reifung sein volles Aroma.
Milder Geschmack trifft auf kräftige Pfeffer-Noten.
Harmoniert sehr gut zu einem Glas Sangiovese.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6239	VPE: 1	1 kg
Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar			



Pecorino Peperoncino

Schafskäse mit Peperoncino

Die milden und frischen Noten des jungen Pecorino treffen auf die Schärfe der Chilischoten aus Livorno.
Dieser Käse reift mindestens 20 Tage und harmoniert bestens zu unserem Peperoni Paté.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6240	VPE: 1	1 kg
Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar			



Pecorino Pistacchio

Schafskäse mit Pistazien aus Bronte

Diesem jungen und frischen Pecorino, werden ausschließlich die beliebten Pistazien aus Bronte beigegeben. Durch den anhaltenden Geschmack der Pistazien eignet er sich besonders gut zum Aperitif.
Ein Schluck frischer Weißwein rundet das Ganze ab.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6241	VPE: 1	1 kg

Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar



Pecorino Tartufo

Schafskäse mit Trüffel

Der mindestens 10 Tage gereifte Pecorino wird mit Sommer-Trüffel aus Pisa gespickt.
Feines, sehr elegantes Aroma.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6242	VPE: 1	1 kg

Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar

Pecorino Toscano DOP

Toskanischer Schafskäse

Käse aus Schafsmilch, die nur von Landwirten, die beim Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP eingetragen sind, stammt. Während der 40-tägigen Reifung wird der Laib mehrmals mit Olivenöl eingerieben und erhält dadurch die typische braune Farbe.
Gut mit Orangenmarmelade.

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6246	VPE: 1	2,5 kg

Milch: pasteurisiert, vom Schaf · Rinde nicht essbar





Pecorino Roncione

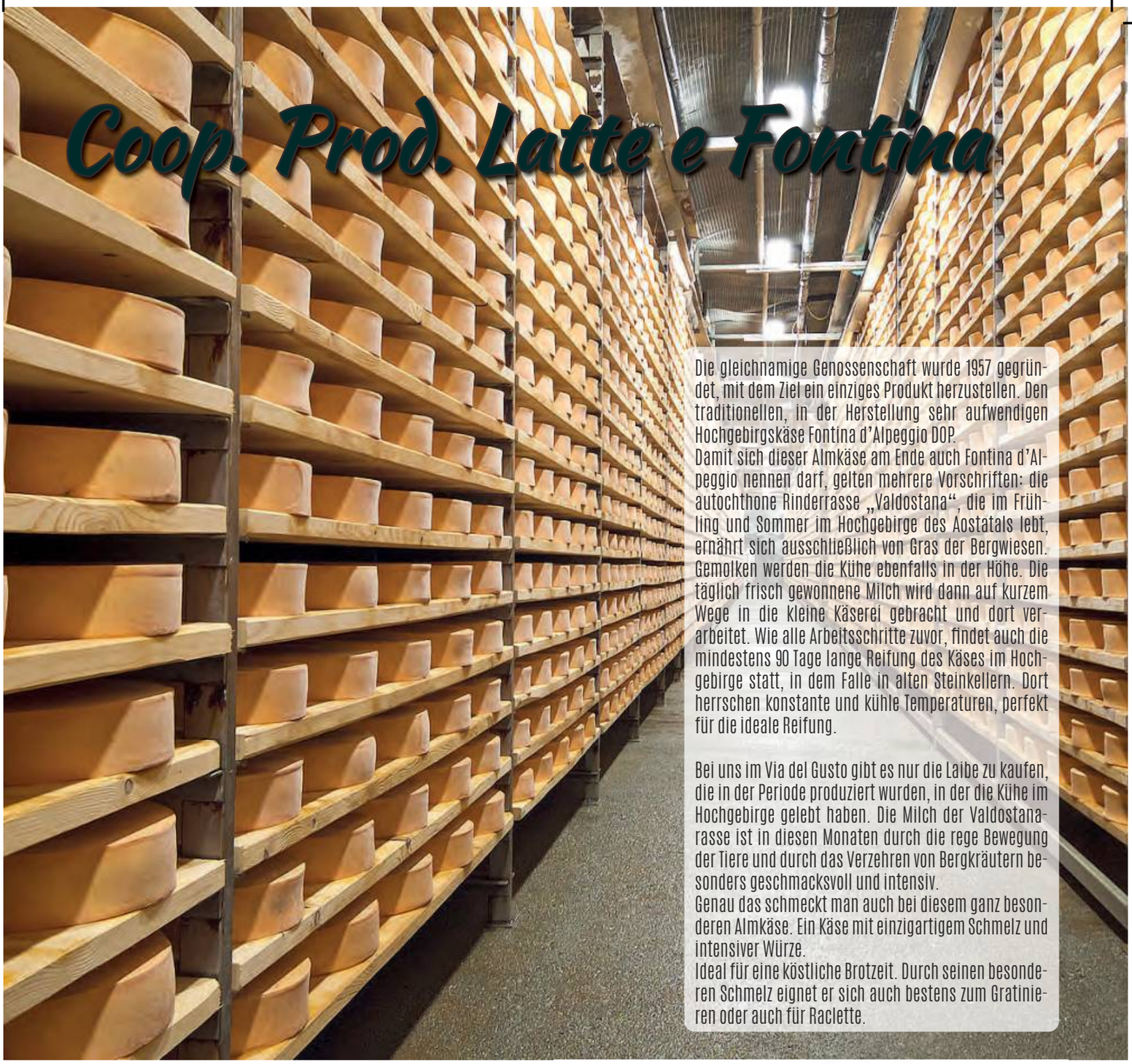
Schafskäse in Stroh

Nach einer ersten Reifezeit von 60 Tagen im Betrieb, reift der Schafskäse in der Höhle von Roncione aus dem 18. Jahrhundert weitere 90 Tage auf Holzbrettern und Stroh
(bester Schutz vor Feuchtigkeit).

Laktosefrei

Toskana	Art.-Nr. 6248	VPE: 1	2,4 kg

Milch: Rohmilch vom Schaf · Rinde nicht essbar



Coop. Prod. Latte e Fontina

Die gleichnamige Genossenschaft wurde 1957 gegründet, mit dem Ziel ein einziges Produkt herzustellen. Den traditionellen, in der Herstellung sehr aufwendigen Hochgebirgskäse Fontina d'Alpeggio DOP.
Damit sich dieser Almkäse am Ende auch Fontina d'Alpeggio nennen darf, gelten mehrere Vorschriften: die autochthone Rinderrasse „Valdostana", die im Frühling und Sommer im Hochgebirge des Aostatals lebt, ernährt sich ausschließlich von Gras der Bergwiesen. Gemolken werden die Kühe ebenfalls in der Höhe. Die täglich frisch gewonnene Milch wird dann auf kurzem Wege in die kleine Käserei gebracht und dort verarbeitet. Wie alle Arbeitsschritte zuvor, findet auch die mindestens 90 Tage lange Reifung des Käses im Hochgebirge statt, in dem Falle in alten Steinkellern. Dort herrschen konstante und kühle Temperaturen, perfekt für die ideale Reifung.

Bei uns im Via del Gusto gibt es nur die Laibe zu kaufen, die in der Periode produziert wurden, in der die Kühe im Hochgebirge gelebt haben. Die Milch der Valdostanarasse ist in diesen Monaten durch die rege Bewegung der Tiere und durch das Verzehren von Bergkräutern besonders geschmacksvoll und intensiv.
Genau das schmeckt man auch bei diesem ganz besonderen Almkäse. Ein Käse mit einzigartigem Schmelz und intensiver Würze.
Ideal für eine köstliche Brotzeit. Durch seinen besonderen Schmelz eignet er sich auch bestens zum Gratinieren oder auch für Raclette.



Fontina d'Alpeggio DOP

Fontina aus dem Hochgebirge DOP
Dieser Fontina wird ausschließlich im Sommer produziert, wenn sich die Kühe im Hochgebirge von Gras ernähren. Die Reife des Fontina findet unter der Erde in alten Steinkellern statt. Herrlicher Schmelz trifft würziges und kräftiges Aroma. Ideal zum Gratinieren oder zur deftigen Brotzeit.

Laktosefrei

Aostatal	Art.-Nr. 6070	VPE: 1	8 kg

Milch: Rohmilch von der Kuh · Rinde nicht essbar

Sennerei Burgeis



Der malerische Ort Burgeis liegt im oberen Vinschgau am Fuße des Berges Watles (2557 m) an der Etsch. Das kleine Dorf ist umgeben von saftigen Wiesen, welche auf natürliche Weise durch die junge Etsch bewässert werden. Diese saftigen Wiesen liefern den Kühen ein natürliches und gesundes Futter. Hier wird jede Kuh noch beim Namen genannt und ist nicht nur eine von Vielen.
Die Sennerei Burgeis ist der Ort, an dem generationsübergreifend, Hand in Hand zusammengearbeitet wird. Das Zusammenspiel von Wahrung der Traditionen und dem Leben und Arbeiten im Einklang mit der Natur führt am Ende zu einem ganz besonderen Käse-Genuss.
Die Herstellung gesunder Milch, die hervorragende Qualität und der exzellente Geschmack liegen den Genossenschaftsbauern sehr am Herzen. Zweimal am Tag liefern sie die frische Milch bei der Käserei an. Einige Bauern haben nur fünf oder sechs Tiere. Viele der Produktionsschritte von der Milch hin bis zum Laib Käse erfolgen noch bis heute per Hand.

Seit Jahren sind die Käse der Sennerei Burgeis fester Bestandteil unseres Sortiments und bei unseren Kunden heiß begehrt.
Käse-Klassiker wie der Stilfser, Burgeiser Premium, Cuve-Weinkäse und der Trüffelkäse glänzen mit ihrer ganz besonderen Cremigkeit und ihrem jeweils typischen Charakter. Durch die Diversität des Geschmacks der einzelnen Käse ist für jeden Käseliebhaber etwas dabei.



Stilfser

Der Stilfser ist ein typisch handgeschmierter Bergkäse aus Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Gilt als die begehrteste Käsespezialität Südtirols.
Zart schmelzende Konsistenz trifft auf sehr milde Würze.

Südtirol **Art.-Nr. 6309** **VPE: 1** **9 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



Vinschgauer Bergbauernkäse

Es braucht 100 Liter gute Milch, eine Reifezeit von 50 Tagen und einen Senner mit handwerklichem Geschick, um diesen Schnittkäse entstehen zu lassen, der mit seiner leicht säuerlichen Würze ein besonderes Geschmackserlebnis darstellt.

Südtirol **Art.-Nr. 6310** **VPE: 1** **9 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



Burgeiser Premium

90 Tage gereifter, handgeschmierter Schnittkäse. Geruch und Geschmack sind, je nach Jahreszeit, lieblich milchig bis angenehm würzig.
Die Konsistenz ist samtweich, geschmeidig und schmelzend.
Passt super zur rustikalen Brotzeit oder auch zum Überbacken.

Südtirol **Art.-Nr. 6311** **VPE: 1** **9 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



Cuvée Weinkäse

Hergestellt aus naturbelassener Alpenmilch, veredelt und gepflegt mit einem speziellen Rotwein und kreiert vom bekannten Kellermeister Terzer der Kellerei St. Micheal Eppan. Angenehmem milder und vollmundiger Geschmack, abgerundet durch eine feine Weinnuance.

Südtirol **Art.-Nr. 6312** **VPE: 1** **2,2 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



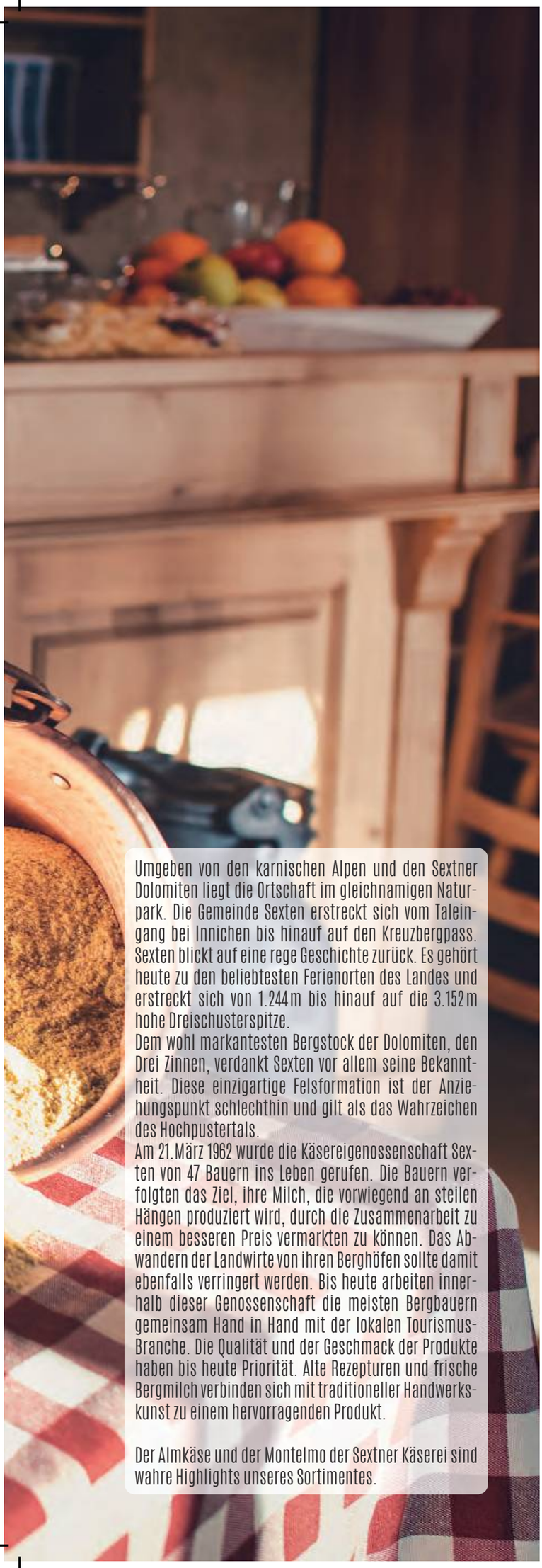
Trüffelkäse

Milch aus der bergigen Region des Obervinschgaus und Trüffel aus den Abruzzen. Das Besondere an diesem Käse ist, dass nur reiner Trüffel in den Käseteig eingearbeitet wird und somit kein Trüffelöl oder keine Trüffelbutter. Angenehmer, nicht aufdringlicher Trüffelgeschmack.

Südtirol **Art.-Nr. 6313** **VPE: 1** **3 kg**
Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar

Käserei Sexten





Umgeben von den karnischen Alpen und den Sextner Dolomiten liegt die Ortschaft im gleichnamigen Naturpark. Die Gemeinde Sexten erstreckt sich vom Taleingang bei Innichen bis hinauf auf den Kreuzbergpass. Sexten blickt auf eine rege Geschichte zurück. Es gehört heute zu den beliebtesten Ferienorten des Landes und erstreckt sich von 1.244 m bis hinauf auf die 3.152 m hohe Dreischusterspitze.
Dem wohl markantesten Bergstock der Dolomiten, den Drei Zinnen, verdankt Sexten vor allem seine Bekanntheit. Diese einzigartige Felsformation ist der Anziehungspunkt schlechthin und gilt als das Wahrzeichen des Hochpustertals.
Am 21. März 1962 wurde die Käsereigenossenschaft Sexten von 47 Bauern ins Leben gerufen. Die Bauern verfolgten das Ziel, ihre Milch, die vorwiegend an steilen Hängen produziert wird, durch die Zusammenarbeit zu einem besseren Preis vermarkten zu können. Das Abwandern der Landwirte von ihren Berghöfen sollte damit ebenfalls verringert werden. Bis heute arbeiten innerhalb dieser Genossenschaft die meisten Bergbauern gemeinsam Hand in Hand mit der lokalen Tourismus-Branche. Die Qualität und der Geschmack der Produkte haben bis heute Priorität. Alte Rezepturen und frische Bergmilch verbinden sich mit traditioneller Handwerkskunst zu einem hervorragenden Produkt.

Der Almkäse und der Montelmo der Sextner Käserei sind wahre Highlights unseres Sortimentes.



Almkäse

Würziger Käse aus dem Pustertal, welcher mindestens 6 Monate reift.
Kräftig intensiver Geschmack. Der ideale Käse für eine deftige Brotzeit.

Südtirol	Art.-Nr. 6175	VPE: 1	6 kg

Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



Bergkäse

Milder, bissfester Vollfettkäse (ca. 50% Fett i.Tr.) mit Löchern, der auf der Zunge zergeht. Reift mindestens 10 Wochen.
Ideal zum Überbacken oder als Begleiter zum Aperitivo.

Südtirol	Art.-Nr. 6176	VPE: 1	9 kg

Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar



Montelmo

Kuhmilchkäse aus den Südtiroler Alpen mit einem sehr interessanten, aromatischen, leicht würzigen Geschmack.
Vollfetter Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr.

Südtirol	Art.-Nr. 6179	VPE: 1	9 kg

Milch: pasteurisiert, von der Kuh · Rinde nicht essbar

Bedogni Egidio

Prosciutto di Parma 18 Mesi

Luftgetrockneter, roher Schinken, ausschließlich aus Schweinen die sowohl in Italien geboren, als auch aufgezogen wurden. Die Schenkel werden mit Salz und Schmalz eingerieben und reifen dann 18 Monate.
Das Ergebnis ist ein milder, feinwürziger Parmaschinken mit seinen köstlichen Duftnoten.



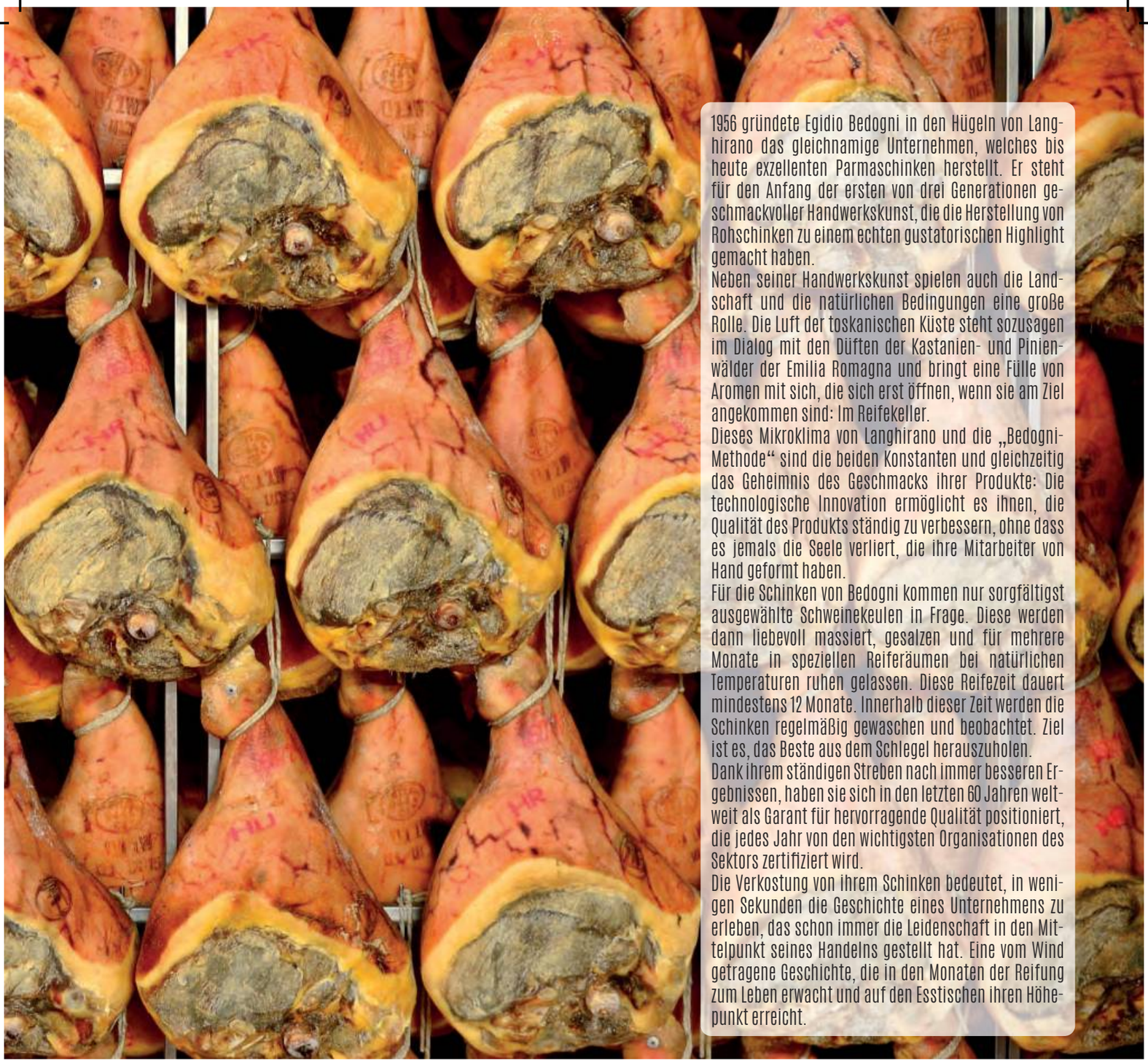
Parmaschinken 18 Monate, gebunden

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7001	VPE: 1	7,5 kg vom Schwein



Parmaschinken 18 Monate, gepresst

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7002	VPE: 1	7,5 kg vom Schwein



1956 gründete Egidio Bedogni in den Hügeln von Langhirano das gleichnamige Unternehmen, welches bis heute exzellenten Parmaschinken herstellt. Er steht für den Anfang der ersten von drei Generationen geschmackvoller Handwerkskunst, die die Herstellung von Rohschinken zu einem echten gustatorischen Highlight gemacht haben.
Neben seiner Handwerkskunst spielen auch die Landschaft und die natürlichen Bedingungen eine große Rolle. Die Luft der toskanischen Küste steht sozusagen im Dialog mit den Düften der Kastanien- und Pinienwälder der Emilia Romagna und bringt eine Fülle von Aromen mit sich, die sich erst öffnen, wenn sie am Ziel angekommen sind: Im Reifekeller.
Dieses Mikroklima von Langhirano und die „Bedogni-Methode“ sind die beiden Konstanten und gleichzeitig das Geheimnis des Geschmacks ihrer Produkte: Die technologische Innovation ermöglicht es ihnen, die Qualität des Produkts ständig zu verbessern, ohne dass es jemals die Seele verliert, die ihre Mitarbeiter von Hand geformt haben.
Für die Schinken von Bedogni kommen nur sorgfältigst ausgewählte Schweinekeulen in Frage. Diese werden dann liebevoll massiert, gesalzen und für mehrere Monate in speziellen Reiferäumen bei natürlichen Temperaturen ruhen gelassen. Diese Reifezeit dauert mindestens 12 Monate. Innerhalb dieser Zeit werden die Schinken regelmäßig gewaschen und beobachtet. Ziel ist es, das Beste aus dem Schlegel herauszuholen.
Dank ihrem ständigen Streben nach immer besseren Ergebnissen, haben sie sich in den letzten 60 Jahren weltweit als Garant für hervorragende Qualität positioniert, die jedes Jahr von den wichtigsten Organisationen des Sektors zertifiziert wird.
Die Verkostung von ihrem Schinken bedeutet, in wenigen Sekunden die Geschichte eines Unternehmens zu erleben, das schon immer die Leidenschaft in den Mittelpunkt seines Handelns gestellt hat. Eine vom Wind getragene Geschichte, die in den Monaten der Reifung zum Leben erwacht und auf den Esstischen ihren Höhepunkt erreicht.

Prosciutto di Parma 24 Mesi

Feinster 24 Monate gereifter Parmaschinken mit feinem, leicht süßlichem Aroma. Dieser Schinken zergeht förmlich auf der Zunge. Hergestellt von ausschließlich in Italien geborenen und aufgezogenen Schweinen. Vom Gambero Rosso 2017 zum besten Italiens gewählt. Ideal zu Grissini, Brot oder Melone.



Parmaschinken 24 Monate, gebunden

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7005	VPE: 1	7,5 kg vom Schwein



Parmaschinken 24 Monate, gepresst

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7006	VPE: 1	7,5 kg vom Schwein

Fattoria Ca' Dante SRL

1968 eröffnete Fernando Pelloni zusammen mit seinem Sohn Antonio und dessen Frau das Salumificio Pelloni in Fanano. Am Fuße des Monte Cimone, wo die saubere Luft im Winter im Gesicht prickelt. Wöchentlich wurden damals nur 9 Schweine geschlachtet und das Qualitätsfleisch an umliegende Metzgereien geliefert. Ein paar der Keulen wurden im hauseigenen Keller aufgehangen. Eines Tages, als sie im Kreise der Familie diesen Schinken probierten, waren sie selbst positiv überrascht. Er überzeugte alle sowohl mit seinem einzigartigen Aroma als auch mit seinem besonderen Geschmack. Daraufhin beschloss die Familie, ihr Firmenkonzept zu überdenken. Sein Sohn Antonio hatte eine präzise Vorstellung: Er wollte allen zeigen, dass meisterhaftes Schinkenhandwerk nicht nur in Parma, sondern auch in Fanano ausgeübt werden kann und so baute er zusammen mit seinen Kindern und seiner Frau eine neue Schinkenmanufaktur mit Verkaufsladen in Ca' Dante di Trentino.
Ganz nach dem Motto „Nur wer die Tradition kennt, kann auch innovativ sein" hat die Familie den Prosciutto Castagnolo kreiert. Einen innovativen, feinen und würzigen Schinken, den man mal gekostet haben sollte. Die Mitarbeiter von Cà Dante müssen Präzision, Geschicklichkeit, Leidenschaft, Erfahrung und Sorgfalt mitbringen. Neben diesen Attributen hilft es, wenn sie mit dem vorherrschenden Klima und dessen Eigenarten vertraut sind. Die klimatischen Bedingungen werden bestmöglich ausgenutzt, sodass der Schinken seine typischen Aromen in gewünschter Intensität hervorbringen kann. Bis heute werden die Schinken durch die warmen Hände der Handwerker eingeschmalzt und mit kräftigen Armen entbeint.

Prosciutto Castagnolo

Roher Schinken in Kastanienschmalz

Die Schweine-Schlegel werden 2 Wochen lang jeden Tag sorgfältig mit Salz, Pfeffer und Knoblauch eingerieben.
Nach 7 Monaten der Reife werden sie mit einer Paste aus feinem Kastanienfett eingemassiert und lagern so mehrere Monate auf Kastanienblättern. Das Ergebnis ist ein schön würziger Schinken.



Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7007	VPE: 1	6,5 kg vom Schwein

Prosciutto Valle del Leo

Italienischer Landschinken

Die Schweinekeulen reifen 10-12 Monate mit natürlichem Luftwechsel.
Dieser rohe Landschinken ist schön aromatisch und würzig aber nicht salzig.



Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7008	VPE: 1	6 kg vom Schwein

Prosciutto Coratino

Olivenschinken

Beim Salzen der ausschließlich italienischen Schweinekeulen wird ein kleiner Anteil Pfeffer mit hinzugegeben. Der Flom hingegen wird aus Olivenpaste der Coratina Olive hergestellt und interagiert während der Reifezeit von 14 Monaten mit dem Schinken. Er gibt dem Schinken seine ganz besondere Note.



Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7009	VPE: 1	6 kg vom Schwein



DOK dall' Ava

Unser Hersteller, wenn es um einen der besten San Daniele aus dem Friaul geht. Hinter DOK verbirgt sich ein Familienunternehmen, geführt von Carlo dall'Ava und seinem Sohn. Dieser hat sich bewusst für das Mitwirken im Familienbetrieb entschieden. Er hat, genau wie sein Vater, die traditionelle Art des Schinkenschneides mit dem Messer, ohne Maschine erlernt.
Das Unternehmen legt sehr hohen Wert auf die Auswahl und die Qualität der Schweineschlegel, die zur Schinkenproduktion verwendet werden und das schmeckt man auch. Zudem setzt die Familie auf professionell ausgeübte Handarbeit und innovative Arbeitstechniken.
Bei DOK dall' Ava werden die frischen Schinken per Hand zugeschnitten, im Anschluss massiert und leicht gesalzen, um sie für ihren 2-wöchigen Aufenthalt in einem speziellen Kühlraum vorzubereiten. Daraufhin werden sie gewaschen, mit einem ganz besonderen Meersalz eingerieben und dann in einem Reiferaum aufgestellt. Wichtig ist, das regelmäßige Drehen der Schlegel, sodass sich das Salz gleichmäßig im Fleisch verteilen kann.
Bevor die Schinken zur weiteren Reifung aufgehangen werden, erhalten sie eine Wellnesskur unter einem Dampfbad. Diese Dusche öffnet die Poren und sorgt für die Entwicklung einer ganz besonderen Aromen Vielfalt.Nach dieser Behandlung wird der Schinken geföhnt und dadurch wieder leicht angetrocknet.
Dies ist ein spezielles Verfahren der Familie dall'Ava und macht sich am Ende deutlich in den einzelnen Geschmacksnuancen bemerkbar.
Nach diesem zeitaufwändigen und risikoreichen Vorgang wird dem Schinken auf das schwartenlose Stück Fleisch eine selbstgemachte Masse aus Schmalz und Salz aufgetragen, welche vor zu schnellem Austrocknen schützen soll. So reift er dann mehrere Monate unter Einfluss des einzigartigen Mikroklimas der Region. Nach einem Jahr werden die Schinken vom Konsortium untersucht und geprüft. Sind alle Bedingungen erfüllt und alle Fehler in der Beschaffenheit des Schinkens ausgeschlossen, erhält er dann den San Daniele Qualitätsstempel, durch den man sich als Händler oder Endverbraucher von seiner Echtheit überzeugen kann.

Erst wenn wir die Prosciutti bei Carlo bestellen, werden sie entbeint und von der schützenden Schmalz-Schicht befreit. So kommt der San Daniele mit der bestmöglichen Qualität und seinem unverwechselbaren Geschmack bei uns an.
Das Ergebnis ist ein milder, roher, luftgetrockneter Schinken mit leicht lieblichen Noten, der beim Genuss köstlich auf der Zunge zergeht.

Prosciutto San Daniele

Milder und sehr delikater Schinken, zurückzuführen auf das besondere Microklima und die speziellen Reife-Techniken.
Zergeht beinahe auf der Zunge.



San Daniele Schinken 20 Monate gereift, gebunden

Friaul	Art.-Nr. 7106	VPE: 1	7 kg vom Schwein



San Daniele Schinken 20 Monate gereift, gepresst

Friaul	Art.-Nr. 7107	VPE: 1	7 kg vom Schwein

Golfera



Golfetta

Fettarme Salami (12%), die aus dem Fleisch, welches zur Herstellung von Parmaschinken verwendet wird, hergestellt wird.
Hinterlässt einen angenehmen, frischen Geschmack am Gaumen.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7064	VPE: 1	4,8 kg vom Schwein



Primizia

Typische, hufeisenförmige Trockenwurst aus der Region Romagna, köstlich und lecker im Geschmack.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7086	VPE: 5	ca. 500 g vom Schwein

Hinter Golfera steckt ein Familienbetrieb im Hinterland von Rimini, welcher in vierter Generation geführt wird. Im Fokus steht bei Ihnen die Tradition der qualitativ hochwertigen Wurstherstellung. Ganz nach dem Motto nahrhaft, gesund und natürlich.
Ihre Passion sind die Neuinterpretation von Wurstspezialitäten. Die Kunst dabei ist es, etwas Neues herzustellen und dennoch ein Stück weit den antiken Geschmack beizubehalten.
Sinnbildlich dafür steht die Salami „Golfetta“. Diese Salami erinnert nicht nur in ihrer Form an einen Parmaschinken, sondern wird auch ausschließlich aus dem Fleisch der Schinkenkeulen hergestellt. Das Ergebnis ist eine aromatische, fettarme und einmalige Salami, die es auf diese Art und Weise nur von Golfera gibt.



Dolce Magro

Magere, liebliche Salami

Die Dolce Magro wird aus frischem, italienischem Fleisch hergestellt.
Grundlage und Maßstab ist das DOP Gesetz.
Leichte, liebliche Salami mit nur 14% Fettanteil.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7200	VPE: 1	ca. 3 kg vom Schwein



Salami Sopressa con Aglio

In dieser Salami wurde nur natürlicher Knoblauch verarbeitet. Der feine und gar nicht aufdringliche Knoblauchgeschmack entfaltet sich erst im Abgang.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7201	VPE: 1	3 kg vom Schwein

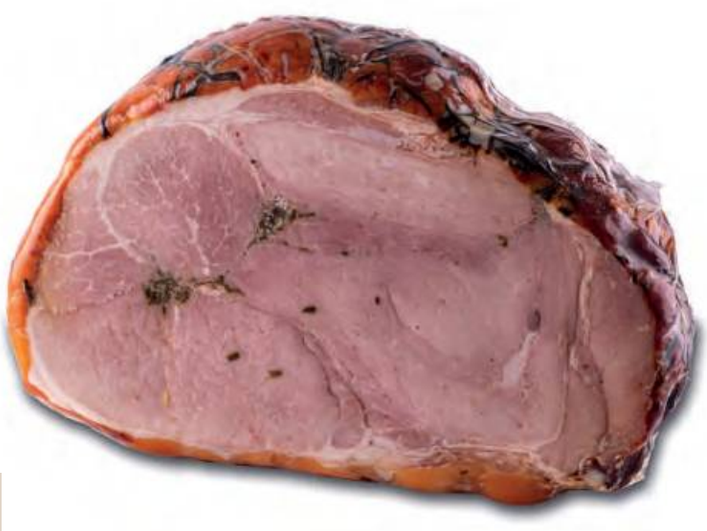


Il Focolare

Rosmarinschinken

Kochschinken gespickt mit Rosmarin. Mittelgroße Schlegel werden hier mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen gespickt und anschließend im Ofen gebacken. Dank dem alten überliefertem Rezept ein gelungener, ausgesprochen aromatischer Schinken.

Emilia-Romagna	Art.-Nr. 7025	VPE: 1	3,5 kg vom Schwein



Metzgerei Steiner

Die Metzgerei Steiner aus dem Pustertal stellt schon seit mehreren Generationen den Südtirol-Klassiker schlechthin her. Bei dem bloßen Gedanken an seinen Südtiroler Markenspeck werden Erinnerungen an den letzten Südtirol Urlaub geweckt und man bekommt plötzlich Appetit auf eine genüssliche Brotzeit.
Das bezaubernde Pustertal ist wohl eines der beliebtesten Täler der Alpen. Es liegt zwischen Brixen und Lienz und erstreckt sich von den Dolomiten zum Großglockner und vom Kronplatz zu den Drei Zinnen. Die grasenden Kühe und Ziegen in den Bergen, die satten, grünen Wiesen, die dortige Art zu leben, all diese Faktoren und noch viel mehr, strahlen eine himmlische Idylle aus. Man bekommt den Anschein, als sei dort die Welt noch in Ordnung.
Um originalen Südtiroler Speck herzustellen, bedarf es mehr als reines Fachwissen. Was ihn letztendlich auf internationaler Ebene so besonders macht ist die Rezeptur, die in jedem Betrieb anders ist und generationsübergreifend weitergegeben wird. Die besondere geographische Lage des Landes und das typische mediterran-nordische Herstellungsverfahren, das es in dieser Form einzig und allein nur in Südtirol gibt, sind ebenfalls wichtige Faktoren.
Sanftes Salzen und Würzen, ein schonendes Räucherverfahren und viel Geduld beim anschließenden Reifungsprozess an der frischen Bergluft, verwandeln das beste Schlegel-Stück in einen rot-weißen Gourmet-Genuss.
Auch die würzigen, aromatischen Kaminwurzen von Steiners sind sehr beliebt bei unseren Kunden. Sie sorgen für eine gewisse Würze bei der nächsten Brotzeit oder sind super als Snack für Unterwegs.
Abgerundet wird der Genuss seiner Wurstspezialitäten in Verbindung mit einem unserer Südtiroler Bergkäse und einem schönen Glas Vernatsch.



Südtiroler Markenspeck

Mit Gewürzen, Bergkräutern und Salz verfeinert wird der Speck für 20 Tage gepökelt. Nach einer Kalträucherphase über Buchenholzspänen reifen die Speckseiten für insgesamt 5 Monate an der reinen Bergluft.
Die 250 g Stücke (7082) sind portioniert und vakuumiert.

Südtirol	Art.-Nr. 7082	VPE: 10	250 g
	Art.-Nr. 7081	VPE: 1	2,5 kg
	Art.-Nr. 7080	VPE: 1	5 kg
			vom Schwein

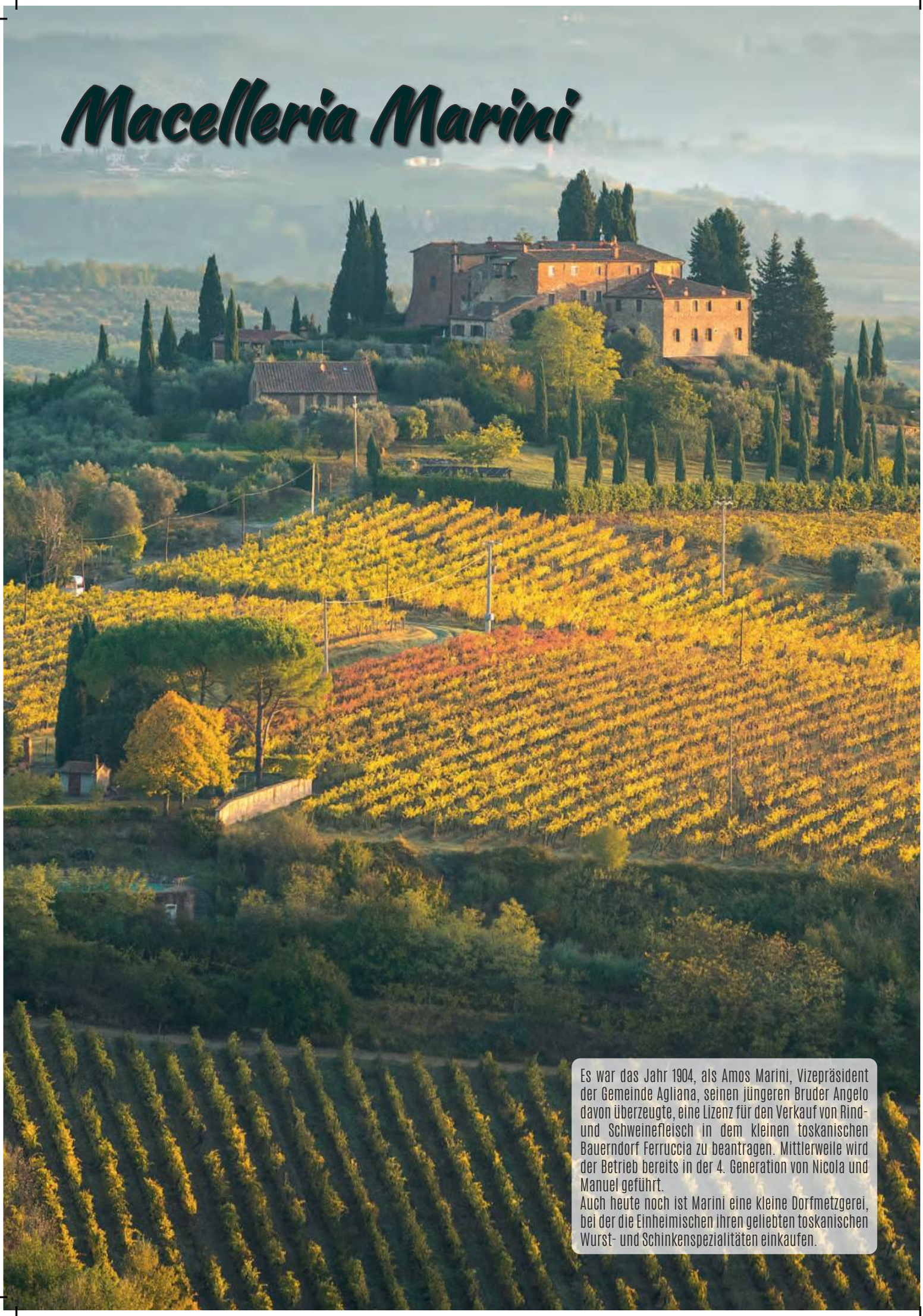


Kaminwurzen

Rohwurstspezialität aus den Alpen. Rind und Schweinefleisch werden gewürzt, geräuchert und reifen im Anschluss an der frischen Bergluft weiter. Sehr kräftiger und würziger Geschmack. Ideal für eine deftige Brotzeit in Verbindung mit einem leckeren Bergkäse oder als Snack für unterwegs.

Südtirol	Art.-Nr. 7089	VPE: 4	250 g
			vom Schwein

Macelleria Marini



Es war das Jahr 1904, als Amos Marini, Vizepräsident der Gemeinde Agliana, seinen jüngeren Bruder Angelo davon überzeugte, eine Lizenz für den Verkauf von Rind- und Schweinefleisch in dem kleinen toskanischen Bauerndorf Ferruccia zu beantragen. Mittlerweile wird der Betrieb bereits in der 4. Generation von Nicola und Manuel geführt.
Auch heute noch ist Marini eine kleine Dorfmetzgerei, bei der die Einheimischen ihren geliebten toskanischen Wurst- und Schinkenspezialitäten einkaufen.



Salame Finocchiona

Fenchelsalami
Die typischste und bekannteste Salami aus der Toskana. Sie wird aus den hochwertigsten Teilen der Schulter und Bauchspeck hergestellt und mit Gewürzen und wildem Fenchel verfeinert. Sie reift ca. 75 Tage.

Toskana	Art.-Nr. 7036	VPE: 1	3 kg vom Schwein



Prosciutto Toscano

Toskanischer Schinken mit Pfefferschmalz
Nur aus den Schlegeln toskanischer Schweine wird dieser rohe Schinken produziert. Nach dem Salzen und Würzen reift er 16 - 18 Monate an der frischen Luft.

Toskana	Art.-Nr. 7045	VPE: 1	7 kg vom Schwein



Pancetta

Bauchspeck
Die Pancetta (Bauchspeck) wird gesalzen und anschließend mit frischem Knoblauch und Rosmarin gewürzt, danach ausgerollt und für ca. 20 Tage luftgetrocknet.

Toskana	Art.-Nr. 7048	VPE: 1	3 kg vom Schwein



Carpaccio Marinato

Roh mariniertes Rindfleisch
30 bis 40 Tage reift das Fleisch in der mit Chianti, Pfeffer und natürlichen Aromen vorbereiteten Marinade.
Herrlich als Carpaccio nur mit mildem Olivenöl verfeinert.

Toskana	Art.-Nr. 7053	VPE: 1	2,5 kg vom Rind



Guanciale Stagionato

Gereifte Schweinebacken
Nur aus der Schweinewange wird dieser äußerst weiche und elegante Guanciale hergestellt, der nur mit Gewürzen und natürlichen Aromen 60 Tage reift.

Toskana	Art.-Nr. 7274	VPE: 1	1,3 kg vom Schwein

Antica Macelleria Falorni



Seit über 200 Jahren stellt Falorni im Herzen des Chianti (Toskana) hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her. In Greve in Chianti gibt es seit 1844 die Bottega „Antica Macelleria Falorni“, die bis heute immer einen Besuch wert ist. Über die Jahre spezialisierte man sich auf die Herstellung von traditionell, toskanischen Salamis. Der Familienbetrieb wird aktuell bereits in der 9. Generation geführt.

Ihr Schlüssel zum Erfolg ist ihre besondere Leidenschaft für das was sie tun und die Sorgfalt in der Ausführung der einzelnen Arbeitsschritte. Neben diesen Attributen werden die geheimen Rezepte der Familie und das handwerkliche Geschick und Können seit Generationen von Vater zu Sohn weitergegeben. So wird sichergestellt, dass die Werte und der Handwerkskunst auf einem gleichbleibenden Niveau erhalten bleiben.



Salame Piccante

Pikante Salami
Die geschmackvolle Wurst ist harmonisch mit Paprika und Pfefferschoten gewürzt und wird einen Monat lang natürlich getrocknet.

Toskana	Art.-Nr. 7133	VPE: 5	370 g vom Schwein



Salame al Chianti Classico

Salami mit Chianti Clasicco
Die feingemahlene Wurst wird mit Chianti Classico verfeinert und mit kleinen Speckwürfeln versetzt, die den Geschmack etwas milder gestalten.

Toskana	Art.-Nr. 7139	VPE: 5	400 g vom Schwein



Salame al Tartufo

Trüffelsalami
Magere, luftgetrocknete Salami, gespickt mit dunklem Trüffel. Bringt den Geschmack und das Aroma der beliebten Knolle voll zur Geltung.

Toskana	Art.-Nr. 7140 Art.-Nr. 7148	VPE: 5 VPE: 5	340 g 180 g vom Schwein



Salame con Cinghiale

Wildschweinsalami
Das in Naturdarm eingefüllte Wurstfleisch, dessen Würzung den Wildgeschmack hervorhebt, wird einen Monat lang kellergetrocknet.

Toskana	Art.-Nr. 7142 Art.-Nr. 7147	VPE: 5 VPE: 5	370 g 180 g vom Schwein und Wildschwein



Salame Montanaro

Diese aus magerem Schinkenfleisch hergestellte Wurst gehört zweifellos zu den leichtesten, diätischen Sorten.

Toskana	Art.-Nr. 7144	VPE: 5	370 g vom Schwein



Salame con Toro

Stiersalami
Nach leichtem Würzen reift die Stiersalami gemäß Tradition im Naturdarm.

Toskana	Art.-Nr. 7146	VPE: 5	370 g vom Schwein und Rind

Antica Cascina



Die kleine Azienda Antica Cascina liegt umgeben von den malerischen Hügeln des Piemonts in dem beschaulichen Ort „Magliano Alfieri“ in der Nähe der schönen Stadt Alba.
Hinter dem Unternehmen steckt eine herzliche und tatkräftige Familie, die wir persönlich kennen und sehr schätzen. Stefano ist für die handwerkliche Arbeit zuständig, er setzt die kreativen und innovativen Ideen von Paola und Annalisa in der Metzgerei um. Dazu gehören beispielsweise die beliebten frischen Salsicce zum Grillen, die luftgetrockneten Salsicce, das marinierte Schweinefilet, die Trüffel-, Wildschwein und Barolosalami.
Jedes seiner Produkte ist durch handwerkliche Arbeit entstanden. Er verwendet ausschließlich Fleisch von italienischen Tieren und legt gesteigerten Wert auf beste Fleischqualität.
Die Salamis bekommen ausreichend Zeit zum Reifen und werden im Anschluss luftgetrocknet.
Beim Betreten der Räumlichkeiten wird man von einem einzigartigen Duft umhüllt, der direkt Appetit auf eine Auswahl seiner Produkte weckt. Mit den Köstlichkeiten von Antica Cascina zaubert man sich ein Stück des Piemonts nach Hause.



Salsiccia BBQ Peperoncino

Frische Salsiccia mit Chili
Pikante Grillwürstchen. Ideal zum Grillen oder als Grundlage für eine pikante und herzhafte Tomatensauce.

Piemont	Art.-Nr. 7153	VPE: 4	500 g vom Schwein



Salsiccia BBQ Rosmarino

Frische Salsiccia mit Rosmarin
Grillwürstchen mit in das Brät eingearbeitetem Rosmarin.

Piemont	Art.-Nr. 7154	VPE: 4	500 g vom Schwein



Salsiccia BBQ Finocchio

Frische Salsiccia mit Fenchel
Grillwürstchen verfeinert mit wild wachsendem Fenchel. Ideal zum Grillen oder für herzhafte Tomatensaucen.

Piemont	Art.-Nr. 7155	VPE: 4	500 g vom Schwein



Salsiccia BBQ

Frische Salsiccia
Grillwürstchen mit kräftigem, intensivem Geschmack.

Piemont	Art.-Nr. 7156	VPE: 4	500 g vom Schwein



Salame al Tartufo

Trüffelsalami
Salami mit mittelgroßer Körnung. Hier werden dem Brät schwarze, dünn geschnittene Trüffelstücke hinzugegeben, um den sortentypischen Geschmack zu erzielen.

Piemont	Art.-Nr. 7206 Art.-Nr. 7207	VPE: 6 VPE: 1	300 g ca. 2,5 kg vom Schwein



Salame al Barolo

Barolosalami
Vielleicht die bekannteste piemontesische Salami. Durch Zugabe von Barolo erhält die Wurst einen noch intensiveren, würzigeren Geschmack.

Piemont	Art.-Nr. 7208 Art.-Nr. 7216	VPE: 6 VPE: 1	300 g ca. 2,5 kg vom Schwein



Salame al Cinghiale

Wildschweinsalami
Zu gleichen Anteilen werden hier - wie vom Gesetzgeber vorgeschrieben - Schwein und Wildschwein verarbeitet.
Sortentypischer intensiver Geschmack.

Piemont	Art.-Nr. 7209	VPE: 6	300 g
	Art.-Nr. 7210	VPE: 1	ca. 2,5 kg
			vom Schwein und Wildschwein



Salame al Finocchio

Fenchelsalami
Würzige und aromatische Salami, die mit Fenchel verfeinert wird.

Piemont	Art.-Nr. 7218	VPE: 6	300 g
			vom Schwein



Salame al Peperoncino

Pikante Salami
Kleine Salami am Stück, verfeinert mit Chilli. Aromatisch und scharf.

Piemont	Art.-Nr. 7219	VPE: 6	300 g
			vom Schwein



Salame con Nocciole

Salami mit Nuss
Würzige Salami am Stück, gespickt mit ganzen piemontesischen Haselnüssen.

Piemont	Art.-Nr. 7220	VPE: 6	300 g
			vom Schwein



Lardo Aromatizzato

Speck aus der Schweineschulter
Die Schulterstücke werden so übereinander gelegt, dass sich die mageren Fleischteile im Zentrum treffen. Mit Salz eingerieben und mit Kräutern gewürzt reift der Lardo.

Piemont	Art.-Nr. 7212	VPE: 1	2,5 kg
			vom Schwein

Salsiccia Asciutta Finocchio

Getrocknete Salsiccia mit Fenchel
Die italienische Snacksalami für unterwegs. Knackig, aromatisch, frisch mit leichtem Fenchelgeschmack.

Piemont
Art.-Nr. 7307 **VPE: 6** **250 g**
vom Schwein



Salsiccia Asciutta Peperoncino

Getrocknete Salsiccia mit Chili
Die italienische Snacksalami für unterwegs. Knackig, aromatisch, scharf.

Piemont
Art.-Nr. 7308 **VPE: 6** **250 g**
vom Schwein



Salsiccia Asciutta

Getrocknete Salsiccia
Die italienische Snacksalami für unterwegs. Knackig, aromatisch, frisch.

Piemont
Art.-Nr. 7309 **VPE: 6** **250 g**
vom Schwein





Santini



Maurizios Vater Pietro Santini führte damals ein gesamtheitlich arbeitendes Bauerngut in San Lorenzo dé Picenardi, das von der Tierzucht, über die Schlachtung bis hin zur Produktherstellung alle Herstellungsschritte unter einem Dach ausführte. Damals stellte Pietro Salami als Hobby für seine engsten Freunde und Familie her. Aufgrund des herausragenden Geschmacks und der stetig wachsenden Nachfrage haben die „Produkttester“ ihn dazu gedrängt, sein Hobby zum Beruf zu machen.

So kam es, dass der damalige Landwirt professionell in die Salami- und Schinkenproduktion eingestiegen ist.

Sein größtes Ziel war trotz steigender Produktionszahlen die Qualität weiterhin hochzuhalten und ausschließlich Qualitätsfleisch und die besten Teilstücke dessen für seine Schinken- und Salamiherstellung zu verwenden.

Heute leitet Maurizio das Unternehmen und arbeitet mit den Rezepten seines Vaters, gepaart mit eigenen Neukreationen. Mit Erfolg gelingt es ihm, dass die alteingesessenen Kunden berichten, dass seine Salami den Geschmack der Salami von Nonno Pietro wieder aufleben lässt.

Die Aufgabe von Familie Santini, für die die Qualität an erster Stelle steht, ist es den Kunden zu zeigen, wie gut Salami und Kochschinken tatsächlich schmecken kann. Daher kommen für ihre eigene Wurst- und Schinkenherstellung nur schwere, italienische Schweine aus der Emilia Romagna in Frage, die stets die Möglichkeit haben, ihren Stall zu verlassen und in kleineren Wäldern herumtollen zu können. Kartoffeln, Brot, Eicheln und gekochte Eier stehen bei ihnen auf dem täglichen Speiseplan.



Roastbeef all'Inglese

Fertig gebratenes, zart rosafarbenes Roastbeef. Delikater, aromatischer Geschmack. Ideal für Vitello Tonnato.

Piemont	**Art.-Nr. 7261**	**VPE: 1**	**2 kg** vom Rind



Salame Abruzzese

Feine, überraschend würzige Salami mit ganzen Pfefferkörnern. Mit ihrer platten Form unterscheidet sie sich optisch von ihren Artgenossen. Unsere Empfehlung für eine Brotzeit oder zu einem Glas Wein. Naturdarm nicht genießbar.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7324**	**VPE: 10**	**300 g** vom Schwein



Salame Milano

Feine, große Salami aus der Brianza. Das Schweinefleisch wird zerkleinert, um das berühmte Fett „Reiskorn“ (optisches Auftreten der Fettstücke) zu erhalten, das die Salami visuell charakterisiert. Angenehm delikater Geschmack. Sehr lecker auf Panini oder Pizza. Naturmdarm nicht genießbar.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7326**	**VPE: 1**	**4 kg** vom Schwein



Salame Ungherese

Neuinterpretation des ungarischen Klassikers auf italienische Art. Ausschließlich aus ganz fein geschnittenem Schweinefleisch hergestellt. Das Aroma ist reichhaltig und leicht rauchig. Sie wird mit Buchenholz leicht geräuchert und mit Paprika verfeinert.
Naturdarm nicht zum Verzehr geeigent.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7328**	**VPE: 1**	**4 kg** vom Schwein



Cacciatorini

Delikate Salami aus Schweinen der Poebene. Gesalzen und gewürzt, im Naturdarm gereift (mind. 15 Tage). Super als Snack, Vorspeise oder zum Aperitif. Auch gut in Verbindung mit würzigem Käse. Passt hervorragend zu prickelnden Schaumweinen, wie Lambrusco oder Prosecco.
Naturdarm nicht genießbar.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7329**	**VPE: 10**	**200 g** vom Schwein



Bresaola la magnifica

Dieser delikate, luftgetrocknete Rinderschinken wird ausschließlich aus streng auserwähltem Rindfleisch der Rassen „Charolaise und Limousine“ hergestellt. Gewürzt mit feinen Kräutern, die per Hand eingerieben werden, bevor er dann auf natürliche Weise, ohne eingepresste Form, reift.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7323**	**VPE: 1**	**1,7 kg** vom Rind



Salame Buona Merenda

Traditionelle Hausmacher Salami aus der Poebene. Das Brät wird mit feinem Knoblauch und Rotwein verfeinert und sorgt für eine angenehme Würze. Durch die traditionelle Verarbeitung bleibt das Fleisch sehr zart. Sehr gut in Verbindung mit Brot, Grissini oder einem Glas Spumante. Darm nicht genießbar.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7331	VPE: 2	1 kg vom Schwein



Salame dell' Artista

Auch Salame del Nonno genannt, da ihr Duft und Geschmack an die klassische, rustikale Salami der italienischen Großeltern erinnert. Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Hergestellt aus gehackten Schinkenteilen, Schulterfleisch und Bauchspeck. Naturdarm nicht zum Verzehr geeignet.

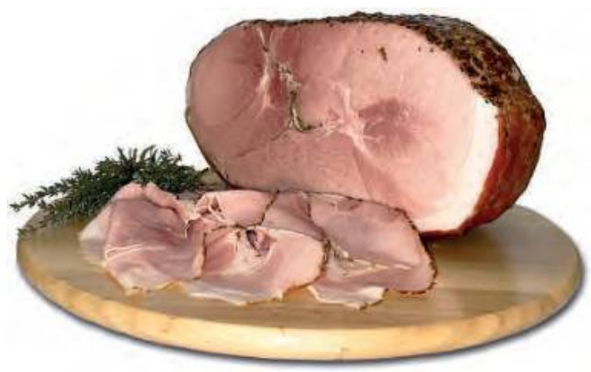
Emilia Romagna	Art.-Nr. 7334	VPE: 2	1 kg vom Schwein

Prosciutto Cotto Alexander

Nur vom Chef persönlich auserwähltes Fleisch wird bei der Produktion dieses hochwertigen Schinkens berücksichtigt. Verarbeitet mit großem Geschick, im Anschluss sanft gedämpft, um die natürlichen Aromen zu erhalten. Der Duft ist zart, aber sehr präsent und wird von einem vollen Geschmack begleitet.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7336	VPE: 1	9,5 kg vom Schwein





Prosciutto Cotto all'Erbe

Saftiger Kochschinken verfeinert mit italienischen Kräutern. Einzigartig aromatisch.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7337	VPE: 1	ca. 4,5 kg vom Schwein



San Lorenzo Gigante

Würzige, saftige Salami.

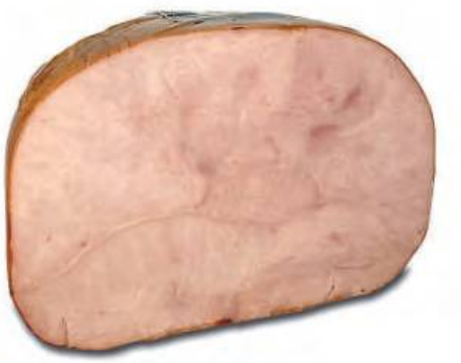
Emilia Romagna	Art.-Nr. 7332	VPE: 1	3 kg vom Schwein



Coppa stagionata

Mindestens 3 Monate reift die Coppa auf traditionelle Art und Weise. Sie wird dezent gesalzen und wird dadurch geschmacklich rund und delikat. In der Emilia Romagna gehört die Coppa Stagionata in dünnen Scheiben auf jeden Antipasti-Teller. Naturdarm nicht zum Verzehr geeignet.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7335**	**VPE: 1**	**1,8 kg** vom Schwein



Tacchino

Leckerer Braten aus einer ganzen italienischen Putenkeule. Zart gewürzt und am Ende leicht gebräunt. Schmeckt schön saftig und frisch.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7342**	**VPE: 1**	**4 kg** vom Truthahn



Salame Vecchia Napoli

Sehr feine Salami wird mit Chilli, süßem Paprika und schwarzem Pfeffer gewürzt, bevor sie dezent geräuchert wird. Geschmacklich schön würzig und ganz leicht pikant. Naturdarm nicht zum Verzehr geeignet.

Emilia Romagna	**Art.-Nr. 7343**	**VPE: 1**	**ca. 3 kg** vom Schwein



San Vincenzo





Die Salumificio San Vincenzo, gegründet 1977 in Kalabrien am Tor zum Sila-Nationalpark, ist stolz darauf, die kalabrische Wursttradition seit 1905 fortzuführen.

Ihre Spezialitäten, wie die Spianata oder die Ventricina Rossa, sind geprägt von der Verwendung der berühmten kalabrischen Chilischote. Mit kontrolliertem kalabrischem Schweinefleisch produzieren sie D.O.P. Wurstwaren und traditionelle Spezialitäten frei von Farbstoffen und Allergenen.
Mit modernster Technologie und internationalen Zertifizierungen blicken sie in eine vielversprechende Zukunft.
Willkommen bei San Vincenzo - wo Tradition auf Innovation trifft.



Spianata Piccante

Scharfe gepresste Salami
Typisch kalabrische Salami, die mit schwarzem Pfeffer und kalabrischer Chilicreme gewürzt wird. Während der Reifezeit wird sie typischerweise platt gepresst. Sehr scharf.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7019	VPE: 1	2,2 kg vom Schwein



Salsiccia Piccante Curva

Pikante Ring-Salami
Pikante Ring-Salami in Hufeisenform. Anfangs mild, im Abgang sehr pikant. Ideal zu Brot, Grissni oder einem Glas Rotwein.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7127	VPE: 6	400 g vom Schwein



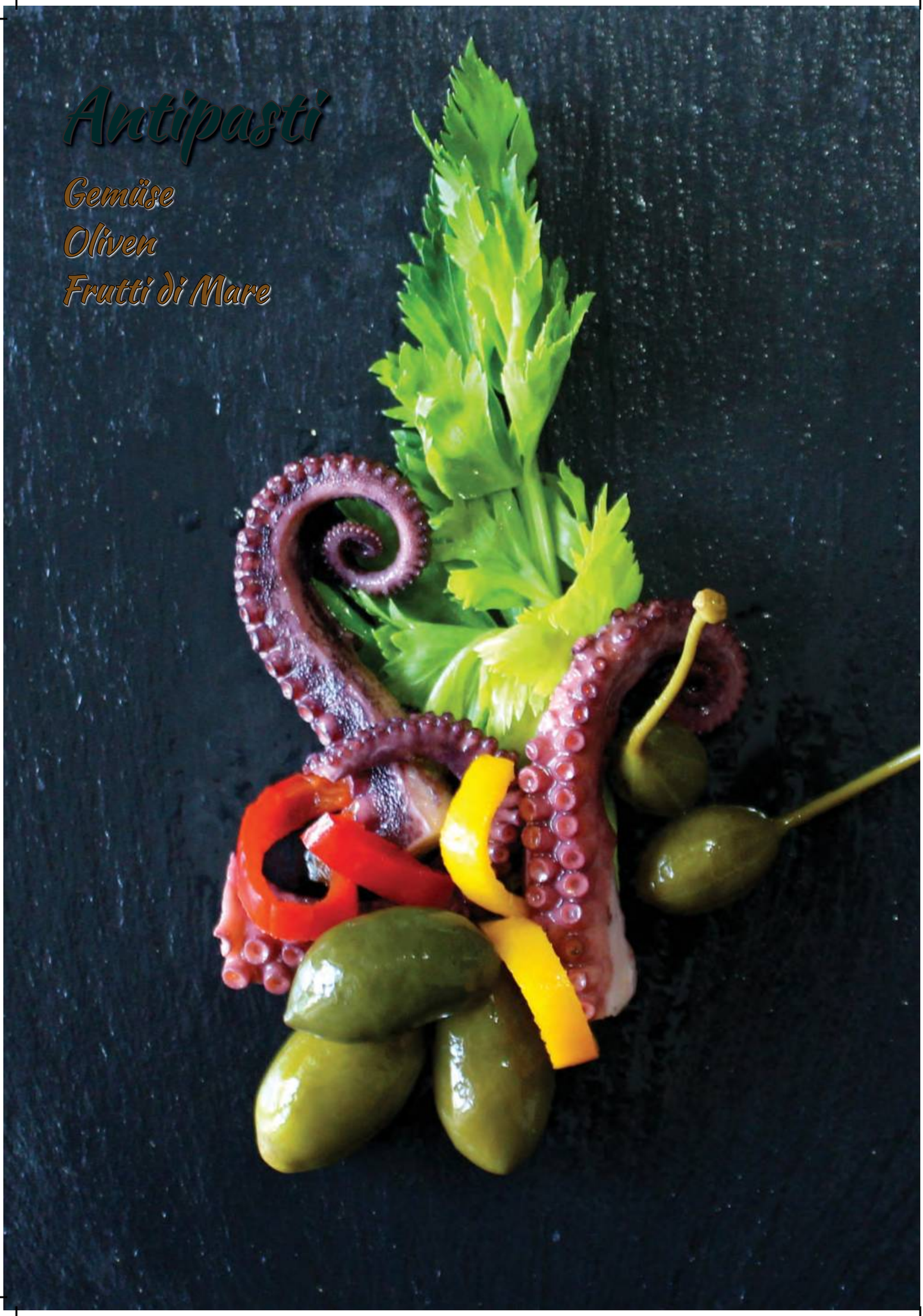
Ventricina Rossa

Mageres Fleisch und bester Speck werden im Einklang mit einer kalabrischen Chilipaste zu einem Wurstklassiker verarbeitet. Das Ergebnis ist eine scharfe, runde Salami mit mittelgroßen Fettstücken.
Sehr lecker zu Brot, Grissini oder aber auch auf einer Pizza.

Emilia Romagna	Art.-Nr. 7128	VPE: 1	2,7 kg vom Schwein

Antipasti

Gemüse
Oliven
Frutti di Mare





Pomodorini semi dry

Halbgetrocknete Kirschtomaten
Fruchtige Kirschtomaten werden per Hand geerntet und nur kurze Zeit getrocknet. Dadurch behalten die Tomaten eine angenehme Saftigkeit. 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. 2109	VPE: 2	2 kg



Carpaccio di Finocchio

Fenchelcarpaccio
Hauchdünn aufgeschnittener Fenchel, in Öl eingelegt. Super lecker und knackig, leicht süßlich. Köstlich in Verbindung mit Orange in Form eines Salates oder aber auch als Spezialzutat auf einem belegeten Panino.

Apulien	Art.-Nr. 2115	VPE: 2	1,5 kg



Orto Grigliato

Grillgemüse
Gemischtes, gegrilltes, sonnenverwöhntes Gemüse aus Apulien. Ein wahrer Genuss. Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons werden per Hand gegrillt und dann in Öl eingelegt.

Apulien	Art.-Nr. 2116	VPE: 2	1,6 kg



Champignons Grigliati

Gegrillte Champignons
Auserwählte Champignons werden gegrillt, mit Kräutern verfeinert und im Anschluss in Öl eingelegt. Sehr lecker in Salaten oder als Antipasto.

	Art.-Nr. 2122	VPE: 2	1,9 kg



Zucchini Grigliate

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

Ligurien	Art.-Nr. 2292	VPE: 2	1,5 kg



Peperoni Grigliate

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

Ligurien	Art.-Nr. 2293	VPE: 2	1,5 kg

Cipolle Grigliate



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

Ligurien	Art.-Nr. 2295	VPE: 2	1,5 kg

Pomodori Soleggiati



Getrocknete Tomaten
Sonnengetrocknete, apulische Tomaten, eingelegt in Sonnenblumenöl. Gut geeignet als Antipasti oder zerkleinert zu Nudelgerichten oder Salaten.

Apulien	Art.-Nr. 2312	VPE: 2	1,6 kg

Carcofi alla Crudaiola



Artischockenherzen
Frische und rohe Artischockenherzen, in Öl eingelegt.

Apulien	Art.-Nr. 2327	VPE: 2	1,6 kg

Peperoncini con Tonno



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

Ligurien	Art.-Nr. 2291	VPE: 2	1,5 kg

Filetti di Alici Marinate



Marinierte Sardellenfilets
Die Sardellen werden gesalzen, dezent mit Weinessig mariniert und im Anschluss in Sonnenblumenöl eingelegt. Schmecken herrlich zart und dennoch schön aromatisch. Ideal zu Salat oder als Vorspeise.

Friaul	Art.-Nr. 2328	VPE: 1	1 kg

Antipasto Buongustaio



Meeresfrüchtesalat
Kalmare, Tintenfische, Miesmuscheln, Garnelen und kleine Kraken werden in Salzlake eingelegt. Einfach vor dem Verzehr mit etwas Olivenöl, Petersilie und Meersalz verfeinern und mit Kartoffeln oder Weißbrot genießen.

Friaul	Art.-Nr. 2329	VPE: 1	3 kg



Olive Kalamon

Kalamata Oliven
Würzige Kalamata Oliven mit Stein. Eingelegt in Öl und mariniert mit Kräutern.

Kalabrien	Art.-Nr. 2105	VPE: 2	2 kg



Mix di Olive Denocciolate

Gemischte Oliven
Eine Mischung aus entsteinten Kalamata und Bella di Cerignola Oliven. Mariniert mit Kräutern werden sie mit dünnen Knoblauchscheiben in Öl eingelegt. Angenehm würzig. Durch die zwei Farben entsteht ein schöner Kontrast, der ihren nächsten Antipastiteller aufpeppt.

Kalabrien	Art.-Nr. 2110	VPE: 2	2 kg



PomUp

Halbgetrocknete Tomaten
Frische Tomaten werden handverlesen, sodass nur die besten zu einer PomUp-Tomate weiterverarbeitet werden. Schonend getrocknet, damit sie außen leicht knusprig und innen herrlich saftig und süß bleiben.
Nicht pasteurisiet, so erhalten sie ihre Farbe und das unvergleichliche Aroma bei.

Sizilien	Art.-Nr. 2120	VPE: 2	2 kg



Olive Taggiasche denocciolate

Taggiasca Oliven, entsteint
Kleine, knackige Taggiasca Oliven werden entkernt und in Olivenöl eingelegt. Der klassische Begleiter zum Aperitivo. Auch super für Vorspeisen, Salate oder für Nudelsaucen.

Ligurien	Art.-Nr. 2111	VPE: 1	2,7 kg



Olive Belle Cerignola

Cerignola Oliven
Grüne, fleischige Oliven mit Kern in Lake. Sehr saftig und aromatisch.

Apulien	Art.-Nr. 2117	VPE: 2	1,6 kg



Olive Dolci di Sicilia

Süßliche Oliven
Kleine, grüne Oliven mit Stein aus Sizilien. Im Geschmack sehr schön vollmundig und leicht süßlich. Die perfekte Olive für den nächsten Aperitivo.

Sizilien	Art.-Nr. 2131	VPE: 2	2 kg



Olive Verdi Farcite Pesto

Grüne Oliven mit Pesto
Grüne Oliven gefüllt mit Basilikumpesto. Herzhaft und aromatisch. Sehr lecker zum Snacken.

Abruzzen	Art.-Nr. 2132	VPE: 2	2 kg



Olive con Pinoli e Basilico

Oliven mit Basilikum und Pinienkernen
Kleine, dunkle Leccino Oliven mit Basilikum und Pinienkernen verfeinert.. Sehr aromatisch. Ob als Snack oder zum Verfeinern von Salaten, bleiben sie unsere absolute Empfehlung.

Abruzzen	Art.-Nr. 2133	VPE: 2	2 kg



Olive Farcite Crema Pecorino

Oliven mit Pecorino
Grüne Oliven gefüllt mit einer herzhaften Pecorinocreme-Füllung. Sehr delikat und angenehm würzig.

Abruzzen	Art.-Nr. 2134	VPE: 2	2 kg



Olive Farcite Pomodoro

Oliven mit Tomate
Grüne Oliven gefüllt mit Tomate. Die Tomatenpaste verleiht den Oliven einen ganz besonderen Geschmack und eine leichte Süße.

Abruzzen	Art.-Nr. 2135	VPE: 2	2 kg



Olive farcite Formaggio Fresco

Oliven mit Frischkäse
Grüne Oliven mit Frischkäsefüllung. Super frisch und lecker.

Abruzzen	Art.-Nr. 2136	VPE: 2	2 kg

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

