

Name: \_\_\_\_\_ Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Abholdatum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

# Via to go Bestellformular



Schinken	Menge/ g
Alexander Kochschinken	
Focolare Rosmarinschinken	
Parma 18 Monate gereift	
Parma 24 Monate gereift	
San Daniele 20 Monate gereift	
Toscana 18 Monate (mit Pfefferschmalz)	
Castagnolo (mit Kastanienabrieb)	
Valle del Leo Landschinken 12 Monate	
Tacchino (Truthahnschinken)	

Speck / Wurst	Menge/ g
Coppa Stagionata (Schweinenacken)	
Guanciale Stagionato (Schweinebacke)	
Lardo Aromatizzato (Schweineschulter)	
Pancetta (Schweinebauch)	
Südtiroler Markenspeck	
Mortadella	
Mortadella mit Trüffel	
Mortadella mit Pistazie	

Hartkäse	Menge/ g
Bella Lodi Grana (ähnlich Parmesan nur milder)	
Burgeiser Burgus (edel, leicht würzig)	
Burgeiser Premium (schmelzig, leicht würzig)	
Burgeiser Stiffler (sehr mild und aromatisch)	
Cravot di Capra (Ziegenkäse)	
Cuvee Weinkäse (mit Rotwein verfeinert)	
Condio (mit Kräutern und Gewürzen ummantelt)	
Fontina (Hochgebirgskäse, gereift)	
Burgeiser Weinkäse (mild aromatisch, Rotwein veredelt)	
Montelmo Südtirol (sahnig, würzig)	
Parmigiano Reggiano 24 Monate (Parmesan)	
Raschera DOP (lieblich)	
Saporito (aromatisch, lieblich mit feinem Schmelz)	
Sextner Almkäse (intensiv, kräftig)	
Sextner Bergkäse (mild, leicht pikant, große Lochung)	
Sottocenera al tartufo (Trüffelkäse in Buchenholzasche)	
Toma Piemontese (cremig, lieblich)	
Burgeiser Trüffelkäse (Kuhmilch, milchig, aromatisch)	
Ubraccio Prosecco (mit Prosecco verfeinert)	
Vinschgauer Bergbauernkäse (vollmundig, leicht würzig)	

Oliven	Becher kl./gr.
Cerignola	
Feta	
Kalamon (Kalamata)	
Limone (Zitrone)	
Cerignola	
Mix (gemischte Oliven)	
Peperone Rosse (Paprikacreme)	
Piri Piri (scharfe Chilis)	
Schiacciate (zerdrückt Oliven)	
Taggiasche snocciolate	
Tonno (mit Thunfischcreme)	

Salami, geschnitten	Menge/ g
Buona Merenda (Wein & Knoblauch)	
Salami Artista (Wein & Pfeffer)	
Salami Barolo (mit Rotwein verfeinert)	
Salami Cinghiale (Wildschwein)	
Salami Cremona (feine Gewürznoten)	
Salami Dolce Magro (fettarm)	
Salami Finocchiona (mit wildem Fenchel)	
Salami Golfetta (aus Parmaschinken)	
Salami Milano (grob, delikant)	
Salami Sopressa (edel, gewürzt, grob/fein)	
Salami Tartufo (mit Trüffelaroma)	
Salami Ungherese (fein, geräuchert)	
Salami Ventricina scharf (mit Peperoncini)	
Vecchia Napoli (Chili, Pfeffer, Paprika)	
Salame Felino	

Stückware Salami / Wurst	Stück
Kaminwürzen (ca. 250g vakuumiert)	
Piccante Curva (scharf, ca. 250g vakuumiert)	
Salame Abruzzese (ca. 300g)	
Salame Barolo (ca. 300g)	
Salame Cacciatore (ca. 200g)	
Salame Strolghino (aus Parmaschinken, vakuumiert)	
Salame Trüffel (ca. 300g)	
Salame Wildschwein (ca. 300g)	
Schweinefilet mit Kräutern (luftgetrocknet 200-300g)	
Südtiroler Speck (ca. 250g vakuumiert)	

Pecorino (Schafkäse)	Menge/ g
Fior di Cardo (vegetarisch, mild)	
Fiore Sardo (intensiv würzig)	
Mandorle (mit Mandeln)	
Pepe Nero (mit schwarzem Pfeffer)	
Peperoncini (mit Chili)	
Pistacchio (mit Pistazie)	
Ricche di Terre (mit Tomatenmark)	
Roncione (mit Heu)	
Supramonte (leicht würzig)	
Tartufo (mit Trüffel)	
Toscana (halbgereift mild)	

Antipasti Gemüse	Becher kl./gr.
Auberginen, gegrillt	
Zucchini, gegrillt	
Paprika, gegrillt	
Zwiebeln, gegrillt	
Zwiebeln rot, eingelegt	
Artischockenherzen	
Champignons, gegrillt	
Kapernäpfel	
Tomaten, getrocknet	
Kirschtomaten, getrocknet rot	
Kirschtomaten, getrocknet gelb	

Rind	Menge/ g
Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)	
Roastbeef (vom Fassonerind)	
Carpaccio Marinato (mariniertes Rind)	

Stückware Käse	Stück
Robiola Bosina (cremig 300g / Kuh- & Schafmilch)	
Carboncino (Dreimilchkäse im Aschemantel, ca. 200g)	
Mozzarella di Bufala (Büffelmilch 250g)	
Burrata (Büffelmilch - im 100g Becher)	
Camembert (cremig ca. 280g / Dreimilchkäse)	
Bocconcino Capra (aromatisch, ca. 80g / Ziegenmilch)	
Bella Lodi (Grana Käse, mild - ca. 250g vakuum)	
Parmesan (ca. 300g vakuum)	

Salsicce, frisch 500g (vakuum)	Pck.
BBQ Rosmarin (4 Stk.)	
BBQ Peperoncini (4 Stk.)	
BBQ Fenchel (4 Stk.)	
BBQ Natur (4 Stk.)	
Lunga Barolo (8-10 Stk.)	
Lunga Chili Fenchel (8-10 Stk.)	
Lunga Fassone Rind (8-10 Stk.)	

Weichkäse	Menge/ g
Barbabanca (Kuhmilch, sahnig mild)	
Dolce Toma (milder Ziegenweichkäse)	
Castelbelbo (milchig, sahniger Dreimilchkäse)	
Gorgonzola Dolce (Löffelgorgonzola mild)	
Morbidoso Toscano (mild, delikant, cremig)	
Taleggio Grotta (gereift)	
Taleggio (jung)	
Toma della Rocca (Frischkäse - Dreimilchkäse)	

Antipasti Fisch	Becher kl./gr.
Paprikaschoten mit Thunfisch	
Insalata di Mare (Meeresfrüchte Mix)	
Polpo (Tintenfisch)	
Sardellen, mariniert	

Brot	Stk.

## Infos - Mittellung:

---



---



---



---