A close-up, sepia-toned photograph of an olive branch with several olives and leaves. The lighting is soft, highlighting the texture of the olives and the veins on the leaves.

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.

<b>Ligurien</b>		
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.

<b>Ligurien</b>	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.

<b>Ligurien</b>		
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.

<b>Ligurien</b>	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.

<b>Ligurien</b>		
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.

<b>Ligurien/Piemont</b>		
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

Cremitig, 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 verletene 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 Perlwiebeln 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, herzhaftes 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 Grissotti mit einem angenehmen Trüffelgeschmack.

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

## Grissotti alle Olive

### Gebäckstangen mit Oliven

In Handarbeit gefertigte, herzhaftes 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 angenehmer 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



il Caruggiu  
Tagliolini all'uovo  
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



il Caruggiu  
Tagliatelle all'uovo  
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



il Caruggiu  
Pappardelle all'uovo  
250 g

## Frastagliate all'uovo

### Frastagliate

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

Ligurien

Art.-Nr. 3114 VPE: 18 250 g



il Caruggiu  
Frastagliate all'uovo  
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



il Caruggiu  
Tagliatelle all'uovo  
con Limone  
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



il Caruggiu  
Tagliatelle Paglia  
e Fieno all'uovo  
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 farnefrohen Schmetterlingsnudeln aus natürliehen 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 farnefrohen Nudeln aus natürliehen 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 farnefrohe Nudelklassiker „Pennoni“ aus natürliehen 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 farnefrohen Nudeln aus natürliehen 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 Haselnussplittern 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.



## Olivo 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

### AusgieBer

Flaschen-AusgieBer 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 Basilikum 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 Knoblauchnoten.

Die zerdrückten Zehen machen das Öl zum idealen Dressing für Fleisch- oder Fischgerichte 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 Weißweinessig 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 Kirschholz-fässern.

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 feinsten 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

Herrlich angenehmer, fast lieblicher Balsamessig aus konzentriertem Traubenmost und Weinessig.

Seine süßlichen Noten machen 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 Nudel-formate 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 aufgehängt 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 aufgehängt 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. Ähnt 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



## Spaghettoni

### Spaghettoni

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 aufgehängt 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, röhrenförmige 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 Röhrennudeln 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 Bronzematrix, 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 Bronzematrixe.

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 Röhrchennudeln 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 Hörchennudeln 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

LA PASTA LOCALE SOSTENIBILE

PASTIFICIO AGRICOLA FAMIGLIA RAGUSO

BUONA ANCHE SENZA SUGO

DA GRANI 100% PUCCIA & BASILICATA

500g e

Pacchero Rigevora

PACKAGING IN CARTA CERTIFICATO FSC

PASTIFICIO AGRICOLA CIRCOLARE

14. 09771930081  
Info: famiglia@raguso.it

AGRICOLA CIRCOLARE  
RAGUSO  
QUALITÀ CERTIFICATE BIODINO 2280

# *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 geeignet. 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**

# Antica Madia

Pasta



## 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 Sughì 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.



Toscana 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.



Toscana 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.



Toscana 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.



Toscana 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.

Toscana 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.



Toscana 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.



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



## Bio Salsa Pizza

### Pizzasauce

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

Toscana 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.

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



*Bioagriworld*

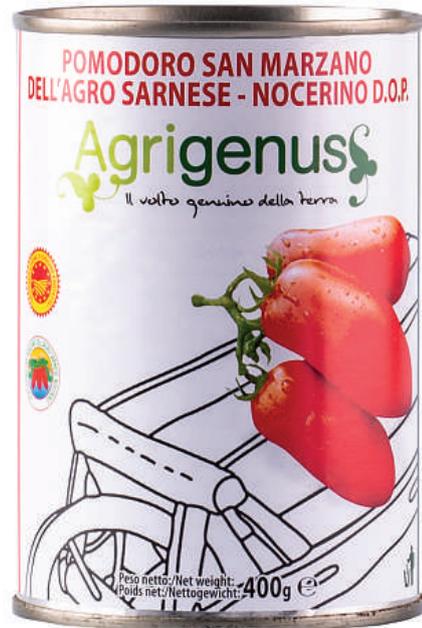
*Pomodoro*





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

Filetierre, 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 Aioli

### 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 Ragù 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**  
Sonngetrocknete 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, angenehm 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 Laboratorium 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

## 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 Pesca

### Pfirsichkonfitüre

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

Ligurien Art.-Nr. 2199 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

## Marmellata di Clementine

### Clementinenmarmelade

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



Ligurien Art.-Nr. 2207 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

## 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, Hefengebäck, 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 Dips und vieles mehr.

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



# Cascina Veneria

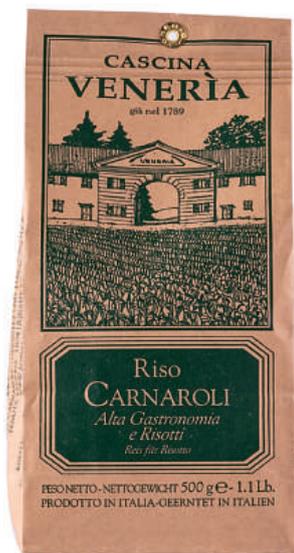
Reis



## 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.

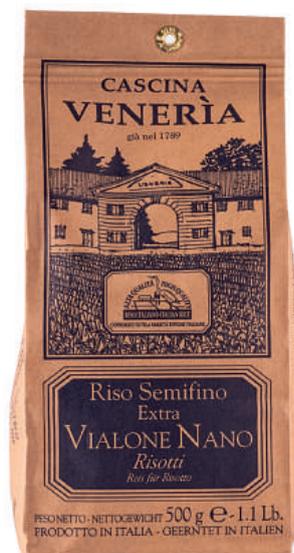


Lombardei	Art.-Nr. 3308	VPE: 12	500 g
	Art.-Nr. 3309	VPE: 6	1000 g

## 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 Gassman. 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 Sternköche 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 Carnaroli-Reis, 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 Carnaroli-Reis 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 Carnaroli-Reis, 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 Tartufo

### Trüffelrisotto

Cottura 18 minuti/Kochzeit 18 Minuten  
senza glutine (diarzo)  
PRODOTTO IN ITALIA  
HERGESTELLT IN ITALIEN  
NON CONTIENE CONSERVANTI  
NE COLORANTI  
KEINE FARBSTOFFE ODER  
KONSERVIERUNGSMITTEL



## Risotto al Pomodoro

### Risotto mit Tomaten

Fertig-Risotto mit Carnaroli-Reis, 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 Carnaroli-Reis, 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.



Toscana

Art.-Nr. 4130

VPE: 16

200 g

# Selektia Tartufi

?????



## 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.

Toscana

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.

Toscana

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 Trüffel.**

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 Toscana 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.

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

## Cantucci all'Albicocca

### Cantuccini mit getrockneten Aprikosen

Weiche Cantuccini mit getrockneten Aprikosen im Teig.

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



## Cantucci Cacao e Pistacchio

### Cantuccini mit Kakao und Pistazien

Weiche Schokocantuccini mit Pistazien im Teig.

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



## Cantucci al Cioccolato

### Cantuccini mit Schokolade

Weiche Cantuccini mit 40% grossen Feinbitterschokoladenstücken im Teig.

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



## Cantucci ai Fichi

### Cantuccini mit getrockneten Feigen

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

Toscana 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 mühevollen 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 Caffè

### Amaretti mit Kaffeegeschmack

Die klassischen ligurischen Amaretti nach traditionellem 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 Giuliano Melis, sowie ihre Schwester Cristina, haben über viele Jahre hinweg ihrem Onkel beim Aufbau der Pralinenfirma „Mandriile 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 Haselnussplittern und einem knusprigem Baiser wird von einer aromatischen Bitterschokolade umhüllt.

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

## Cuneesi Meringa Cremino



### **Cremerpraline mit Baiser**

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

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

## Cuneesi Meringa Torronecino



### **Praline mit Nougatcreme und Baiser**

Eine helle Haselnussmasse mit feinen Haselnuss- und Torronecinosplintern wird gehalten von einem knackigen Baiser. Die Praline wird von einer feinen Vollmilkschokolade 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 Vollmilkschokolade.

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 Caffè 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 Kaffeeликör**

Zartbitterschokolade umschließt cremige Kaffeeликör-Füllung.

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

## Cuneesi al Cappuccino



### **Pralinen mit Cappuccino**

Weicher Kern aus Cappuccinocreme 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 Milkschokolade.

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

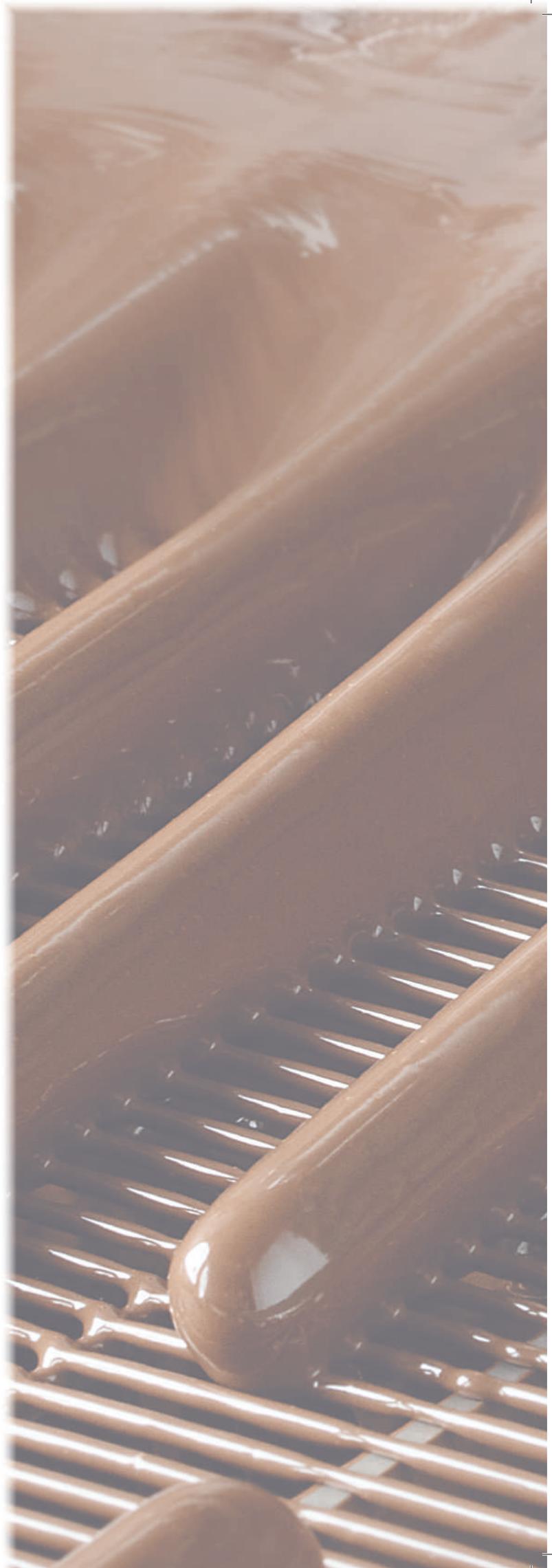
## *Cuneesi al Limoncello*



### **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 Zartbitter-  
schokolade 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 Hälfte 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



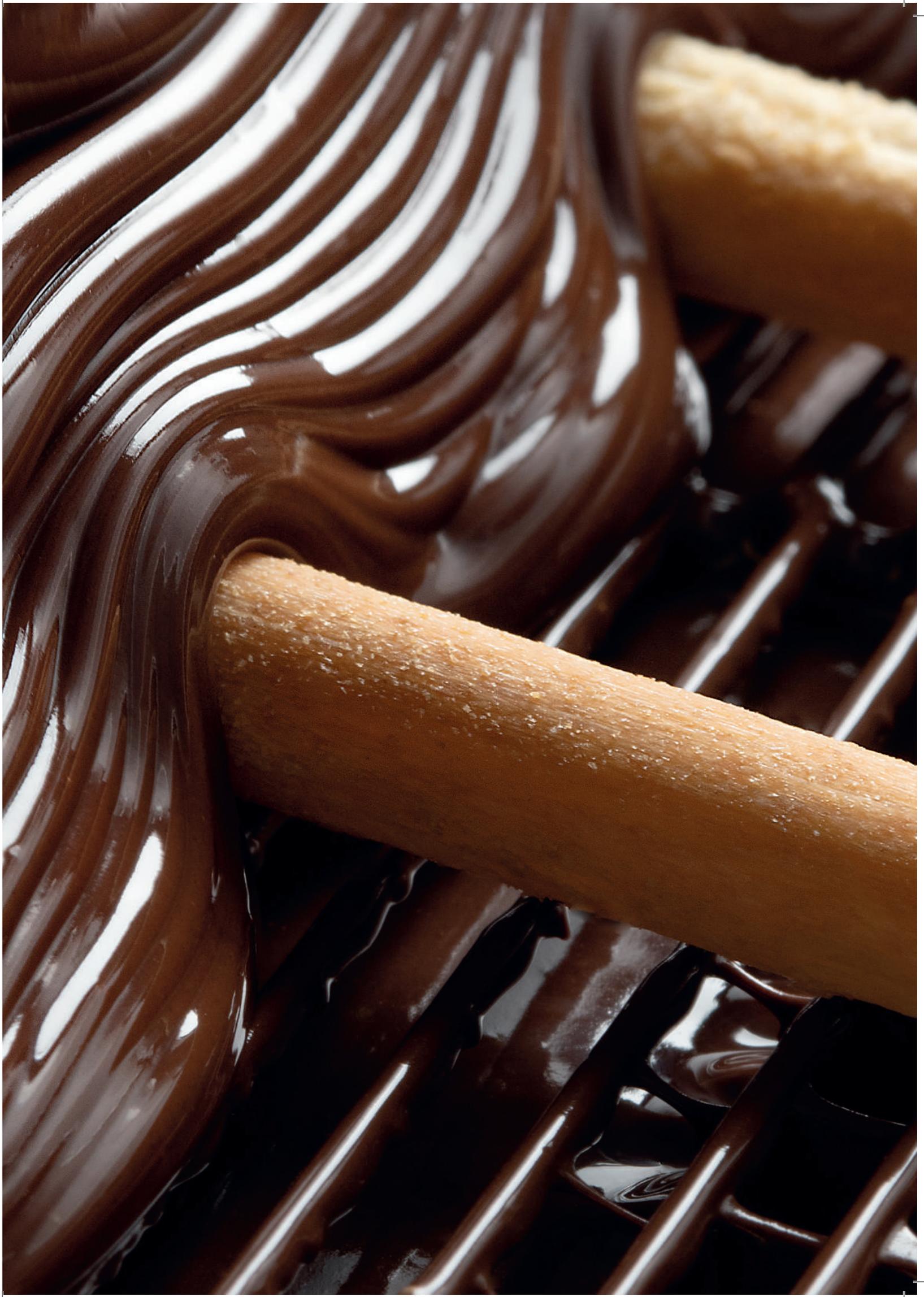
## Noccioletto Fondente

**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 Kakao-  
masse und knusprigen piemontesischen Haselnüssen IGP.

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

## Tartufi Bianchi



### Weißer Trüffel

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

Piemont	Art.-Nr. 4006	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 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 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 Milkschokolade, 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 Schokoladentrüffel 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 Mini-Trüffeln 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 Schokoladen- und süßen Nougattrüffeln. Diese Box mit den Mini-Trüffeln eignet sich ideal zum Verschenken.

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



## Tartufini Pistacchio e Gianduja

### 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

Karameltrüffel 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 aromatischen Haselnüsse IGP aus dem Piemont werden geröstet und anschließend mit einer Zuckerschicht karamellisiert.

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

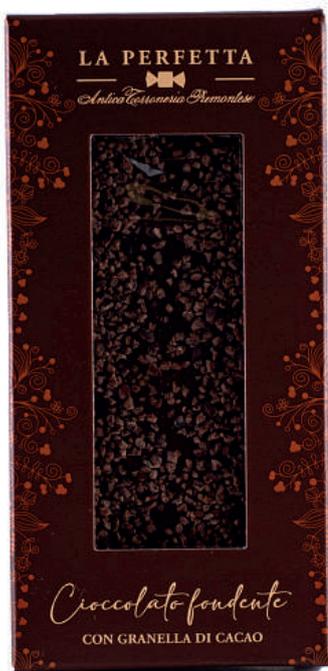


## Cioccolato al Latte con Nocciole caramellate

### Tafel Milkschokolade mit Nüssen

Milkschokolade, 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 Torrionesplittern. 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 feinsten 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, Schokolierter Kaffeebohnen, mit Schokolade überzogene Haselnüsse, alleamt 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 exotische 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, krockante 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 hinterlässt 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 Mübeteig 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



# Caffè 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 Caffè Bars, Restaurants und Hotels in der Region.

Für seine Kaffeeaktionen 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.

Erlasene, 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 Safterstellung 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 fein aromatische 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 trockenem Prosecco, sie ergänzen sich gegenseitig. Daher sind auch keinerlei andere Aromen notwendig.

Unser Genuusstipp: Den gekühlten Bellini in einem Glas auf Eis servieren.

Salute!



## Bellini

### Bellini

Cocktail aus weißer 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 weißer 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:

Probieren Sie diese Durstlöscher am besten eiskalt. Serviert mit Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone/Orange oder Pfirsich eignen sie sich auch ideal als alkoholfreier Aperitif. Probieren Sie 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 Durstlöcher.



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 delikater 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 Durstlöcher.



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 Staffelfstab an sie, Francesca (gelernte Apothekerin und leidenschaftliche Kräutermédizinerin), 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 Haselnüssen 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 begehrtter 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 Vorkasse 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 Schadensersatz, 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 verkehrsbüblicher 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 DE8172290100003089088

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**





