GENUSS-KATALOG

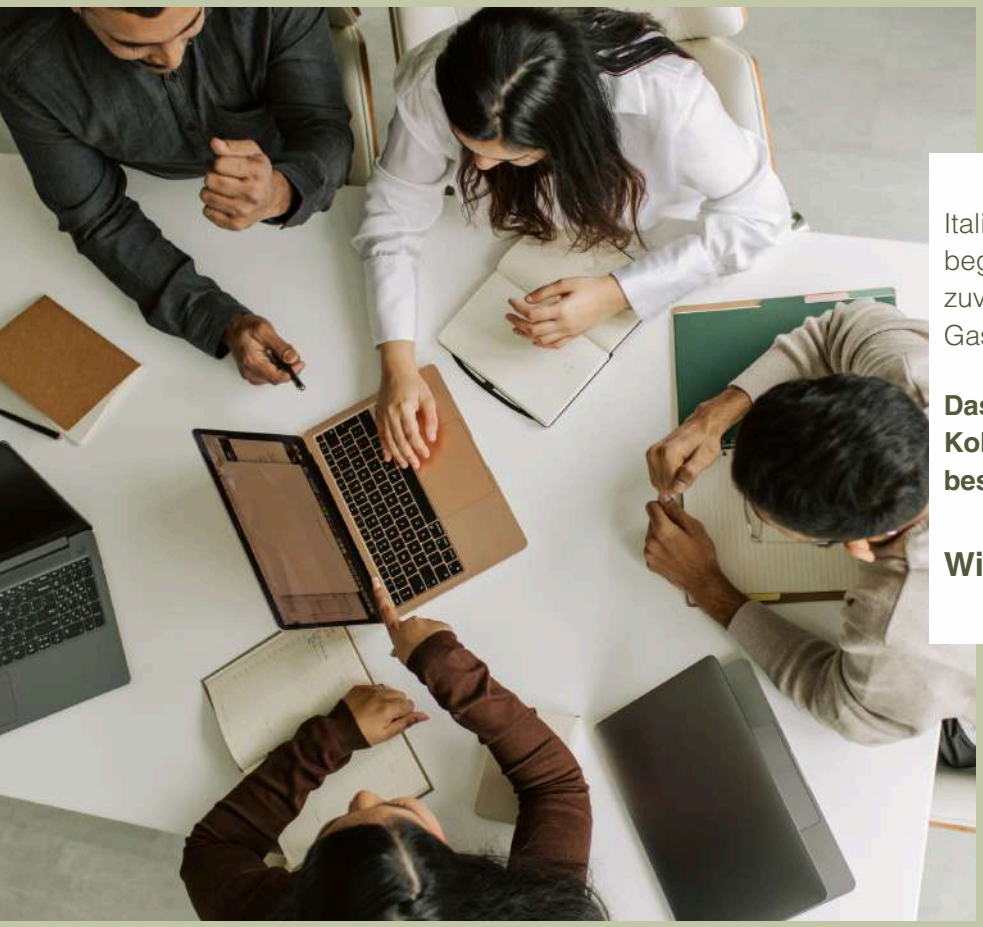
Qualitalia®

DER *feine* UNTERSCHIED

qualitalia.at

QUALITALIA

Das sind wir



Italien-Liebhaber I begeisterter Hobbykoch I leidenschaftliche Genießer I reisefreudig I italophil begeisterungsfähig I interessiert an immer Neuem I Delikatessen-Liebhaber I erfahren zuverlässig Feinschmecker I Genussmenschen I unternehmungslustig I gesellig I zielstrebig I Gastro-Liebhaber I Koch I detailverliebt I servicebewusst I genussliebend I leidenschaftlich

Das sind nur einige der Begriffe, welche unser Team aus Geschäftsführung und den Kolleginnen und Kollegen im Vertrieb, Sekretariat, Marketing, Zustellung und Lager beschreiben.

Wir sind mit Freude für Sie da ... das ist Qualitalia!

Contatto

So erreichen Sie uns...

Qualitalia GmbH
Pyhrn 6, A-4582 Spital am Pyhrn
Telefon: +43 (0) 7563 20679
Telefax: +43 (0) 7563 20689
e-Mail: info@qualitalia.at
www.qualitalia.at

#jetzt newsletter abonnieren

GIUSTO

Italien in aller Munde

Genussvoll durch Italien reisen, die kulinarische Vielfalt unseres südlichen Nachbarlandes erkunden, Produzenten entdecken, deren Produkte wir großartig finden und all dies nach Österreich holen..... **ITALIEN IN ALLER MUNDE** bringen, das ist seit über 25 Jahren unsere Aufgabe, welcher wir mit sehr viel Hingabe und Begeisterung nachkommen.

Hotellerie, Gastronomie sowie der Feinkosthandel zählen auf uns als langjähriger, zuverlässiger und kompetenter Lieferpartner.

Kleine und mittelständische italienische Hersteller, die ebenso viel Wert auf Qualität legen wie wir, zählen auf uns als Bindeglied zwischen Produzenten und Genießern.

KOMPETENZ UND LEIDENSCHAFT GEPAART MIT ZUVERLÄSSIGKEIT UND FLEXIBILITÄT ... DAS IST QUALITALIA!

Comodità

Comodità - ITALIEN KOMMT ZU IHNEN

Gerade wenn es um Frische geht, zählt jeder Tag, um nicht zu sagen jede Stunde. Mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen haben wir die Logistik selbst in der Hand. Unsere geschulten Mitarbeiter bringen Ihnen unsere Qualitätsprodukte persönlich in Ihren Betrieb, wenn gewünscht, bis ins Regal Ihres Kühllagers.

SCHNELL, PÜNKTLICH UND ZUVERLÄSSIG ... DAS IST QUALITALIA!

qualitalia.at

Prodotti
UNSER SORTIMENT

Pasta fresca	Seite 5 - 12
Frische vegane Gnocchi und Pasta	Seite 13 - 15
Antipasti	Seite 17 - 20
Steirische Gebirgsgarnelen	Seite 21 - 22
Oliven	Seite 23 - 26
Prosciutto, Salami & Co.	Seite 27 - 32
Käsespezialitäten	Seite 33 - 36
Italienisches Brot	Seite 37 - 40
Pizzaprodukte	Seite 41 - 44
Polenta & Risotto	Seite 45 - 46
Regionale Knödel	Seite 47 - 48
Trüffel-Produkte	Seite 49 - 50
Tomaten- und Gemüseprodukte	Seite 51 - 54
Olivenöle und Balsamico-Essig	Seite 55 - 58
Die süße Verführung	Seite 59 - 62
Liefer- und Zahlungsbedingungen	Seite 63
Kontakt-Informationen	Seite 64

PASTA FRESCA

frische Pasta I Hartweizengrieß I Wasser I Ei
sonst nichts I handgemacht I herzhaft I italienisch

Verführerisch
frisch!

qualitalia.at

Bandnudeln

frisch I Bandnudeln I Hartweizengrieß I Wasser I Ei I 2 kg pro Karton

1504 I Spaghetti
1503 I Paglierini (ca. 2,5 mm breit)
1500 I Tagliolini (ca. 5 mm breit)
1501 I Tagliatelle (ca. 10 mm breit)
1502 I Pappardelle (ca. 15 mm breit)
1505 I Tagliolini "paglia e fieno" (ca. 5 mm breit)
1514 I Vollkorn-Tagliatelle (ca. 10 mm breit)
1507 I Zitronen-Tagliolini (ca. 5 mm breit)
1529 I Tagliolini rot (ca. 5 mm breit)
1591 I Tagliatelle rot (ca. 10 mm breit)
1515 I Paglierini grün (ca. 2,5 mm breit)
1531 I Tagliolini grün (ca. 5 mm breit)
1534 I Tagliatelle grün (ca. 10 mm breit)
1508 I Paglierini schwarz (ca. 2,5 mm breit)
1510 I Tagliolini schwarz (ca. 5 mm breit)
1554 I Tagliatelle schwarz (ca. 10 mm breit)

Pasta ... e basta

Pasta corta

kurze Pasta I Hartweizengrieß I Wasser

1526 I Rigatoni
1551 I Paccheri
1538 I Maccheroni
1539 I Caserecci

Lasagne-Blätter

sfoglie di lasagne I 16 x 25 cm I Hartweizengrieß I
Wasser I Ei I 2 kg pro Karton

1511 I Lasagneblätter gelb
1512 I Lasagneblätter schwarz
1518 I Lasagneblätter grün

Kartoffel-Gnocchi

Kartoffelteig I frisch I Gnocchi I verschiedene Zutaten im Teig I 2 kg pro Karton

1000 I Kartoffel-Gnocchi
1004 I Spinat-Gnocchi
1005 I Basilikum-Gnocchi
1006 I Rucola-Gnocchi
1019 I Kurkuma-Gnocchi
1007 I Brennessel-Gnocchi*
1002 I Kürbis-Gnocchi*
1015 I Paprika-Gnocchi
1017 I Bärlauch-Gnocchi*
1018 I Kastanien-Gnocchi*
1025 I Heidelbeer-Kartoffel-Gnocchi*

handgeschnittene Kartoffel-Gnocchi

tagliati a mano I von Hand geschnitten I frisch I Kartoffelgnocchi I 2 kg pro Karton

1003 I Kartoffel-Gnocchi I handgeschnitten
1012 I Kürbis-Gnocchi I handgeschnitten*
1021 I Basilikum-Gnocchi I handgeschnitten
1020 I Bärlauch-Gnocchi I handgeschnitten*
1012 I Kürbis-Gnocchi I handgeschnitten*

Gefüllte Kartoffel-Gnocchi

Frisch I gefüllt I Kartoffelgnocchi I Ricotta I viele verschiedene Füllungen I 2 kg pro Karton

1086 I Ricotta I Spinat
1096 I Ricotta I Tomate I Mozzarella
1082 I Ricotta I Steinpilz
1080 I Ricotta I Speck I Rucola
1088 I Ricotta I Eierschwammerl*
1093 I Ricotta I Rucola
1073 I Ricotta I Bärlauch*
1074 I Ricotta I Kräuter
1076 I Ricotta I Kürbis*
1084 I Ricotta I Spargel*
1085 I Ricotta I Pesto
1092 I Ricotta I Trüffel
1094 I Ricotta I Zitrone

1097 I Ricotta I getrocknete Tomaten I Olive
1077 I Ricotta I Mozzarella
1083 I Ricotta I Radicchio
1091 I Ricotta I Prosciutto I Mozzarella
1095 I Ricotta I Kürbis I Radicchio*
1072 I Bärlauch-Gnocchi I Ricotta I Tomate I Mozzarella*
1079 I Ricotta I Minze
1075 I Basilikum-Gnocchi I Ricotta
1099 I Brennnessel-Gnocchi I Ricotta I Pecorino*
1089 I Kürbis-Gnocchi I geräucherter Ricotta*
1069 I schwarz I Ricotta I Krebsfleisch

*Saisonprodukt

qualitalia.at

Mezzelune

Mezzalune ripiene

Pasta I Halbmond-Form I frisch I Hartweizengrieß I Ei I Wasser
Ricotta I verschiedene Füllungen I Karton à 2 kg

1325 I Mezzelune I Ricotta I Hirsch
1326 I Mezzelune I Ricotta I Salami I Kastanie*
1329 I Mezzelune I Ricotta I Kürbis I Nuss*
1334 I Mezzelune I Ricotta I Speck I Heidelbeere
1337 I Mezzelune I Ricotta I Tomate I Mozzarella I Bärlauch*
1344 I Mezzelune I Ricotta I Mangold I Pecorino
1335 I Mezzelune I Ricotta I Bärlauch*
1332 I Mezzelune I Ricotta I Gans*
1345 I Mezzelune I Ricotta I Ziegenkäse I Tomate

1316 I Mezzelune I Ricotta I Trüffel
1303 I Mezzelune I Ricotta I Speck I Rucola
1314 I Mezzelune I Ricotta I Schinken I Kren
1312 I Mezzelune I Ricotta I Lachs
1311 I Mezzelune I Ricotta I Kürbis*
1301 I Mezzelune I Ricotta I Spinat
1302 I Mezzelune I Ricotta I Radicchio
1304 I Mezzelune I Ricotta I Käse
1306 I Mezzelune I Ricotta I Prosciutto crudo
1307 I Mezzelune I Ricotta I Steinpilz
1308 I Mezzelune I Ricotta I Spargel*
1309 I Mezzelune I Ricotta I Pesto
1310 I Mezzelune I Ricotta I Rucola
1313 I Mezzelune I Ricotta I Artischocke
1314 I Mezzelune I Ricotta I Melanzani

*Saisonprodukt

Margherite

Blumenform I rund I pasta fresca I frisch I Hartweizengrieß I Ei I Wasser I Ricotta I unterschiedlich gefüllt I Karton à 2 kg

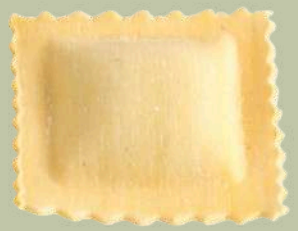
1206 I Margherite I Ricotta I Prosciutto Crudo
1223 I Margherite I Ricotta I Spinat I Pinienkerne
1225 I Margherite I Ricotta I Fleisch
1272 I Margherite I Ricotta I Ziegenkäse I Rucola
1250 I Margherite I Ricotta I Bärlauch I Garnele*
1201 I Margherite I Ricotta I Spinat
1202 I Margherite I Ricotta I Radicchio
1203 I Margherite I Ricotta I Speck I Rucola
1204 I Margherite I Ricotta I Käse
1205 I Margherite I geräucherter Ricotta
1221 I Margherite I Ricotta I Wildschwein
1222 I Margherite I Ricotta I Zitrone
1224 I Margherite I Ricotta I Taleggio-Käse
1226 I Margherite I Ricotta I Kräuter

1207 I Margherite I Ricotta I Steinpilz
1208 I Margherite I Ricotta I Spargel*
1209 I Margherite I Ricotta I Pesto
1210 I Margherite I Ricotta I Rucola
1211 I Margherite I Ricotta I Kürbis
1212 I Margherite I Ricotta I Lachs
1213 I Margherite I Ricotta I Artischocke
1215 I Margherite I Ricotta I Spargel I Ei
1216 I Margherite I Ricotta I Trüffel
1217 I Margherite I Ricotta I Tomate I Mozzarella
1218 I Margherite I Ricotta I Eierschwammerl
1219 I Margherite I Ricotta I Walnuss I Gorgonzola
1220 I Margherite I Ricotta I Speck I Heidelbeere

*Saisonprodukt

Tradition trifft Frische.

Pasta für anspruchsvolle Genießer!



Ravioli

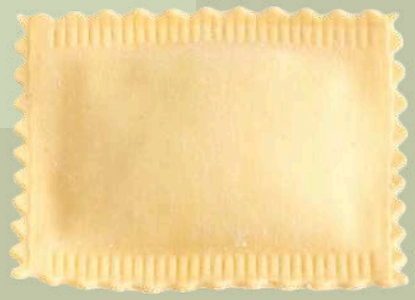
quadratisch I ca, 4,5 x 4,5 cm I klassisch
ca. 16 g pro Stück I I original italienisch
Pasta I Hartweizengrieß I Ei I
Wasser I Ricotta I unterschiedlich gefüllt I
Karton à 2 kg

1110 I Ravioli I Ricotta I Spinat
1102 I Ravioli I Ricotta I Radicchio
1103 I Ravioli I Ricotta I Speck I Rucola
1104 I Ravioli I Ricotta I Taleggio
1106 I Ravioli I Ricotta I Prosciutto crudo
1107 I Ravioli I Ricotta I Steinpilz
1108 I Ravioli I Ricotta I Spargel*
1109 I Ravioli I Ricotta I Pesto
1110 I Ravioli I Ricotta I Rucola
1111 I Ravioli I Ricotta I Kürbis
1112 I Ravioli I Ricotta I Lachs
1113 I Ravioli I Ricotta I Pecorino I schwarze Olive
1114 I Ravioli I Ricotta I Melanzani
1115 I Ravioli I Ricotta I Kräuter
1116 I Ravioli I Ricotta I Trüffel
1118 I Ravioli I Ricotta I Eierschwammerl*
1119 I Ravioli I Ricotta I Walnuss I Gorgonzola
1122 I Ravioli I Ricotta I Zitrone

*Saisonprodukt

1124 I Ravioli I Ricotta I Salami I Kastanie
2140 I Ravioli I Ricotta I Kürbis I Nuss
1157 I Ravioli I Ricotta I Mangold I Pecorino
1159 I Ravioli I Ricotta I Bärlauch
1160 I Ravioli I Ricotta I Minze
1158 I Ravioli I Ricotta I Brennnessel*
1163 I Ravioli I Ricotta I Parmesan
1126 I Ravioli I Ricotta I Artischocke
1128 I Ravioli I Ricotta I Fisch
1129 I Ravioli I Ricotta I Brokkoli I Pinienkern
1131 I Ravioli I Ricotta I Hirsch*
1132 I Ravioli I Ricotta I Gans*
1133 I Ravioli I Ricotta I Wildschwein*
1134 I Ravioli I Ricotta I Ziegenkäse I Melanzani
1135 I Ravioli I Ricotta I Speck I Heidelbeere
1137 I Ravioli I Ricotta I Artischocke I Garnele
1139 I Ravioli I Ricotta I Ente*

*Saisonprodukt



Ravioli Gigante

groß I ca. 4,5 x 6,5 cm I rechteckig I ca. 30 g pro Stück I
original italienisch I frische Pasta I Hartweizengrieß I Ei
Wasser I Ricotta I viele Füllungen I 2 kg pro Karton

1181 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Kräuter
1166 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Steinpilz
1174 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Trüffel
1183 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Spinat
2119 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Gorgonzola I Walnuss
1178 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Bärlauch*
1179 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Brennnessel*
1180 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Spargel*
1182 I Ravioli "Gigante" I Ricotta I Eierschwammerl*

*Saisonprodukt

qualitalia.at

Dreiecks-Ravioli

Triangoli

quadratisch I ca, 4,5 x 4,5 cm I klassisch
ca. 16 g pro Stück I I original italienisch I
Pasta I Hartweizengrieß I Ei I Wasser I
Ricotta I unterschiedlich gefüllt I Karton à 2 kg

1805 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Steinpilz
1830 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Artischocke I Garnele
1828 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Fisch
1825 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Kräuter
1850 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Pesto Genovese
1834 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Schinken I Kren
1832 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Bärlauch*
1805 I Dreiecks-Ravioli I Ricotta I Spargel*

*Saisonprodukt

Cappelletti

kleine Pasta I tortelloni in brodo I Kinderpasta I vielseitig einsetzbar I Karton à 2 kg

1130 I Cappelletti I Ricotta I Prosciutto Crudo
1199 I Cappelletti I Ricotta I Fleisch
1120 I Cappelletti I Ricotta I Montasio-Käse

Herz-Pasta

cuore

cuore I amore I speziell für Hochzeiten I Valentinstag I
frische Pasta I einmal etwas anderes I 2 kg pro Karton

1784 I Herzpasta gelb I Ricotta I Birne
1794 I Herzpasta gelb I Ricotta I Trüffel
2790 I Herzpasta gelb I Ricotta I Steinpilz
1788 I Herzpasta rot I Ricotta I Tomate
1792 I Herzpasta rot I Ricotta I Kalbfleisch I Salbei

Frische Lasagne

originale italiano

Lasagne I frisch I vorgebacken I Tasse à 1.600 g I fertig zum Verzehr

1998 I Lasagne Bolognese
2001 I Lasagne Liguria I Tomaten I Oliven I Kapern I Pesto*
1997 I Lasagne Gemüse
1996 I Lasagne Spinat
2025 I Lasagne Steinpilz I Montasio-Käse
2026 I Lasagne Kürbis I Provolone*

*Saisonprodukte

Cappellacci *fatto a mano*

handgeformt I italienische Frisch-Pasta I Stückgewicht ca. 40 g I gelber oder grüner Teig I Hartweizengrieß I Wasser I Ei I verschieden gefüllt I Karton à 2 kg

1701 I Cappellacci I Ricotta I Spinat
1702 I Cappellacci I Ricotta I Radicchio*
1704 I Cappellacci I Ricotta I Speck I Rucola
1705 I Cappellacci I Ricotta I Rucola
1706 I Cappellacci I Ricotta I Prosciutto crudo
1707 I Cappellacci I Ricotta I Steinpilz
1708 I Cappellacci I Ricotta I Spargel*
1711 I Cappellacci I Ricotta I Trüffel
1712 I Cappellacci I Ricotta I Eierschwammerl*
1713 I Cappellacci I Ricotta I Gorgonzola I Walnuss
1717 I Cappellacci I Ricotta I Tomate I Mozzarella I Basilikum
1720 I Cappellacci I Ricotta I Kalbfleisch
1727 I Cappellacci I Ricotta I Wildschweinfleisch
1734 I Cappellacci I Ricotta I Mangold I Tomate I Mozzarella
1743 I Cappellacci I Ricotta I Zitrone
1745 I Cappellacci I Ricotta I Kürbis
1754 I Cappellacci I Ricotta I Käse I Apfel I Sellerie
1757 I Cappellacci I Ricotta I Mangold I Pecorino
1759 I Cappellacci I Ricotta I Lachs I Spinat I rosa Pfeffer
1769 I Cappellacci I Ricotta I getrocknete Tomate I Melanzani
1771 I Cappellacci I Ricotta I Pecorino I schwarze Olive
1772 I Cappellacci I Ricotta I Brennnessel*
1773 I Cappellacci I Ricotta I Kürbis I Pflaume*
1795 I Cappellacci I Ricotta I Kräuter
2716 I Cappellacci I Ricotta I Burrata I Mango I Garnele
2700 I Cappellacci I Ricotta I Burrata I Tomate

*Saisonprodukt

Cappellacci grün *verde*

1734 I Cappellacci I grün I Ricotta I Mangold I Tomate I Mozzarella
1737 I Cappellacci I grün I Ricotta I Spargel I Ei
1749 I Cappellacci I grün I Ricotta I Spinat
1780 I Cappellacci I grün I Ricotta I Lachs I Spinat I rosa Pfeffer
1800 I Cappellacci I grün I Ricotta I Tomate I Mozzarella I Basilikum
2702 I Cappellacci I grün I Ricotta I Speck I Rucola
2709 I Cappellacci I grün I Ricotta I Bärlauch*
1747 I Cappellacci I Ricotta I Wildschweinfleisch
1773 I Cappellacci I Ricotta I Kürbis I Pflaume*

*Saisonprodukt

Tortelloni
handgemacht

von Hand geformt I Pasta I fresca I italienisch I ca. 60 g pro Stück I klassisch bis experimentell gefüllt I ein Fest für die Sinne

1402 I Tortelloni I Ricotta I Radicchio*
1406 I Tortelloni I Ricotta I Prosciutto crudo
1407 I Tortelloni I Ricotta I Steinpilz
1408 I Tortelloni I Ricotta I Spargel
1409 I Tortelloni I Ricotta I Pesto
1410 I Tortelloni I Ricotta I Rucola
1412 I Tortelloni I Ricotta I Lachs
1413 I Tortelloni I Ricotta I Artischocke
1414 I Tortelloni I Ricotta I Melanzani
1481 I Tortelloni I Ricotta I Bärlauch*
2402 I Tortelloni I Ricotta I Brennnessel*
1438 I Tortelloni I Ricotta I Eierschwammerl*
1476 I Tortelloni I Ricotta I getrocknete Tomate I Spinat
1415 I Tortelloni I Ricotta I Kräuter
1418 I Tortelloni I Ricotta I Gorgonzola I Walnuss
1473 I Tortelloni I Ricotta I Mangold I Tomate I Mozzarella

1426 I Tortelloni I Ricotta I Speck I Heidelbeer
1441 I Tortelloni I Ricotta I Käse I Apfel I Sellerie
1442 I Tortelloni I Ricotta I Salami I Kastanie
1445 I Tortelloni I Ricotta I Artischocke I Garnele
1446 I Tortelloni I Ricotta I Spargel I Ei
1478 I Tortelloni I Ricotta I Frischkäse I Bresaola I Pistazie
1471 I Tortelloni I Ricotta I Lachs I Spinat I rosa Pfeffer

Tortelloni grün
fatto a mano

grüner Teig I händisch gefaltet I exklusive Pasta I frisch I italienisch I ca. 60 g pro Stück I individuell gefüllt I für Genießer

1443 I Tortelloni I grün I Ricotta I Spinat
1429 I Tortelloni I grün I Ricotta I Gorgonzola I Walnuss
1431 I Tortelloni I grün I Ricotta I Speck I Rucola
1434 I Tortelloni I grün I Ricotta I Spargel*

*Saisonprodukt

FRISCHE VEGANE GNOCCHI UND PASTA

vegane Frischteigware I Hartweizengrieß I Wasser I
mediterran I rein pflanzlich I keine Zusatz-Stoffe

Italienische Tradition –
vegan interpretiert!

qualitalia.at

VEGANE Bandnudeln

frisch I Bandnudeln I Hartweizengrieß I Wasser I ohne Ei I mediterran I Handwerks-Kunst I 2 kg pro Karton

V3025 I Spaghetti I vegan
V3006 I Paglierini I vegan I ca. 2,5 mm breit
V3010 I Tagliolini I vegan I ca. 5 mm breit
V3009 I Tagliatelle I vegan I ca. 10 mm breit
V3044 I Pappardelle I vegan I ca. 15 mm breit

V3018 I Basilikum-Tagliolini I vegan I ca. 5 mm breit
V3005 I Zitronen-Tagliolini I vegan I ca. 5 mm breit
V3004 I Vollkorn-Tagliatelle I vegan I ca. 10 mm breit

VEGANE Kartoffel-Gnocchi

Kartoffelteig I ohne Ei I frisch I italienisch I vegan

V3001 I Kartoffel-Gnocchi I vegan
V3002 I Basilikum-Gnocchi I vegan
V3003 I Rucola-Gnocchi I vegan
V3034 I Spinat-Gnocchi I vegan
*V3036 I Bärlauch-Gnocchi I vegan

V3046 I Kartoffel-Gnocchi I handgeschnitten I vegan
V3040 I Bärlauch-Gnocchi I handgeschnitten I vegan
V3035 I Basilikum-Gnocchi I handgeschnitten I vegan

V3032 I Gefüllte Gnocchi I Paprika I Mandel I vegan
V3042 I Gefüllte Gnocchi I Kartoffel I Lauch I vegan

VEGANE Ravioli

vegani I trend I quadratisch I Hartweizengrieß I Wasser I mediterran gefüllt I 2 kg pro Karton

V3016 I Ravioli I vegan I Polenta I Steinpilz
V3047 I Ravioli I vegan I Kartoffel I Paprika I Mandel
V3029 I Ravioli I vegan I Polenta I Steinpilz
V3025 I Ravioli I vegan I Kartoffel I Brokkoli I Nuss
V3051 I Ravioli I vegan I Kartoffel I Spargel*
V3029 I Ravioli I Gigante I vegan I Polenta I Steinpilz

*Saisonprodukt

VEGANE Dreiecks-Ravioli

Triangoli vegani

Dreieckig I vegan I ohne Ei I Hartweizengrieß I Wasser I pflanzlich gefüllt

V3017 I Dreiecks-Ravioli vegan I Kartoffel I Lauch
V3021 I Dreiecks-Ravioli I vegan I Kartoffel I Paprika I Mandel
V3032 I Dreiecks-Ravioli I vegan I Polenta I Steinpilz
V3045 I Dreiecks-Ravioli I vegan I Kartoffel I Tomate I Olive
V3039 I Dreiecks-Ravioli I vegan I Kartoffel I Bärlauch*

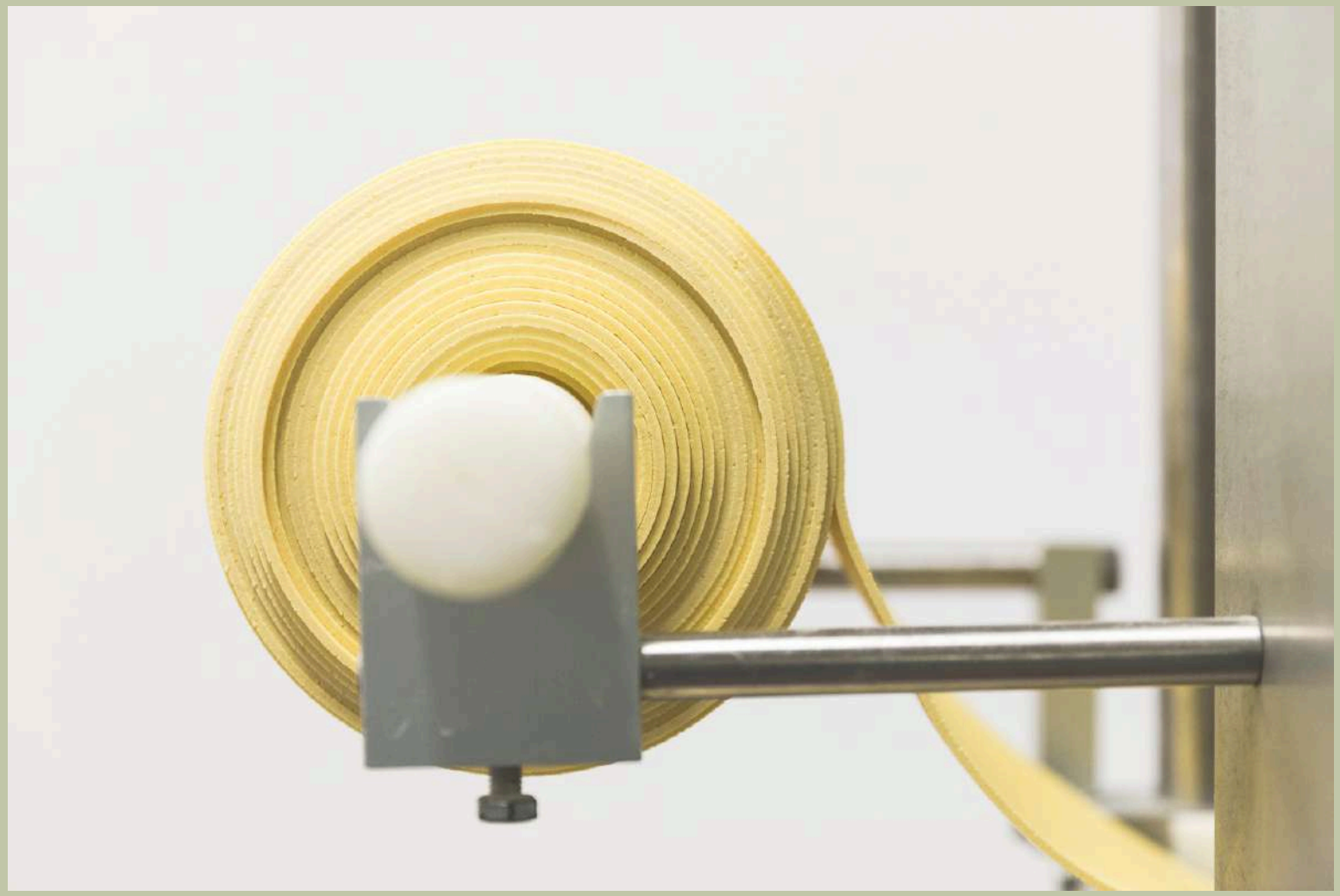
*Saisonprodukt

VEGANE Cappellacci gelb, grün, rot

handgeformt I Stückgewicht ca. 40 g I Hartweizengrieß I Wasser I mediterran gefüllt I 2 kg pro Karton

V3011 I Cappellacci I vegan I gelb I Kartoffel I getrocknete Tomate I Olive
V3012 I Cappellacci I vegan I gelb I Polenta I Steinpilz
V3030 I Cappellacci I vegan I gelb I Kartoffel I Lauch I Mandel
V3020 I Cappellacci I vegan I gelb I Kartoffel I Paprika I Mandel
V3022 I Cappellacci I vegan I gelb I Kartoffel I rote Bete
V3028 I Cappellacci I vegan I gelb I Polenta I Bärlauch*
V3049 I Cappellacci I vegan I gelb I Kartoffel I Brokkoli I Haselnuss

V3014 I Cappellacci I vegan I grün I getrocknete Tomate I Olive
V3033 I Cappellacci I vegan I rot I Kartoffel I rote Rübe
*Saisonprodukt



ANTIPASTI

Fisch-Antipasti I mariniertes Gemüse I gefüllte Gemüse-Vorspeisen I marinierte Speckröllchen

Italien genießen,
mit jedem Bissen!

qualitalia.at

Fisch-Antipasti

antipasti di pesce

ALICI

EM0303 I Alici I Sardellenfilets I mariniert I Weinessig I Sonnenblumenöl I
Tasse à 2.000g

GARNELEN

EM0305 I Garnelen I mariniert I Weinessig I Sonnenblumenöl I Gewürze
Tasse à 2.000 g

MIESMUSCHELN

EM0312 I Miesmuscheln I ohne Schale I mariniert I Antipasti I Sonnenblumenöl
Tasse à 2.000 g

MEERESFRÜCHTE-SALAT

EM0409 I Calamari I Seppiolini I Miesmuscheln I Garnelen I Oktopus I mariniert I Sonnenblumenöl
Tasse à 2.000 g

SEPPIOLINI

EM0364 I Seppiolini I Tintenfisch I mariniert I Sonnenblumenöl I Kräuter
Tasse à 2.000 g

SGOMBRO

EM0366 I Sgombro I Makrelenfilet I enthäutet I entgrätet I gegrillt I mariniert I Sonnenblumenöl
Tasse à 2.000 g

MOSCARDINI

EM0324 I Moscardini I "Baby-Octopus" I mariniert I Sonnenblumenöl I Gewürze
Tasse à 2.000 g

Eingelegtes Gemüse

Antipasti di verdure

CHAMPIGNONS GEGRILLT

EM0143 I Champignons I
Sonnenblumenöl I gegrillt I Käuter
Tasse à 2.000 g

MELANZANI GEGRILLT

RA0105 I Melanzani I Röstaromen I
Gewürze I mariniert I Sonnenblumenöl
Tasse à 1.900 g

PAPRIKA GEGRILLT

RA0109 I Paprika I rot I gelb I
Gewürze I Sonnenblumenöl I
mariniert I Röstaromen
Tasse à 1.900 g

GEMÜSE GEMISCHT, GEGRILLT

RA0137 I Artischocke I Paprika I
Champignon I gegrillte Zwiebel I
mariniert I Sonnenblumenöl
Tasse à 1.900 g

ZWIEBEL IN BALSAMICO-ESSIG

RA0128 I Borettane-Zwiebel I
Balsamico-Essig I milder Geschmack I
italienischer Klassiker
Tasse à 1.900 g

PILZE GEMISCHT

EM0112 I gemischte Pilze I
Sonnenblumenöl I Gewürze
Tasse à 2.000 g

ZUCCHINI GEGRILLT

RA0125 I Zucchini I Längs-Schnitt I gegrillt I
Röst-Aromen I marniert I Sonnenblumenöl
Tasse à 1.900 g

SONNENGETROCKNETE TOMATEN

RA0127 I italienische Tomaten I in der
Sonne gereift I in der Sonne getrocknet I
mariniert I intensiver Geschmack I
Sonnenblumenöl I Gewürze
Tasse à 1.900 g

STEINPILZE MARINIERT

GP6590 I Steinpilze I Gewürze I
Sonnenblumenöl I ideal als Vorspeise
und am Buffet
Dose à 780 g

ZWIEBEL GEGRILLT

RA0148 I Borettane-Zwiebel I
gegrillt I Röst-Aromen I agrodolce I
süsslich und pikant
Tasse à 1.900 g

Eingelegtes Gemüse

KAPERN MIT STIEL IN WEINESSIG

RA0123 I Kapernbeeren I mit Stiel I eingelegt in Weinessig I Tasse à 1.900 g

KAPERN MIT STIEL IN PROSECCO

CR1006 I Kapernbeeren I mit Stiel I mariniert in Prosecco I Glas à 1.000 g

ARTISCHOCKEN GEGRILLT

RA0163 I Artischocke I halbiert I gegrillt I mariniert I Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

ARTISCHOCKENHERZEN

RA0144 I Artischockenherzen I klein I Sonnenblumenöl I Gewürze I Tasse à 1.900 g

ARTISCHOCKEN ROMANA

RA0115 I Artischocken I mit Stiel römische Art I mariniert I Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

Gefüllte Spezialitäten

SPECK-RÖLLCHEN

EM0860 I Speck I gerollt I Kuhmilch-Käse I mariniert I Sonnenblumenöl I Tasse à 1.000 g

KIRSCHPFEFFERONI I KÄSE

SF0197 I Kirschpfefferoni I Kuhmilchkäse I mariniert I Sonnenblumenöl I Tasse à 1.000 g

KIRSCHPFEFFERONI I THUNFISCH

SF0160 I Kirschpfefferoni I Thunfisch I mariniert I Sonnenblumenöl I Tasse à 1.000 g

PAPRIKARÖLLCHEN

GP6731 I rote und gelbe Paprika I gefüllt mit Sardellen I Tomaten I Kapern I mariniert I Dose à 800 g

WHITE PANTHER
STEIRISCHE GEBIRGSGARNELEN

Genuss aus den Alpen I nachhaltig I
aus natürlicher Zucht I für anspruchsvolle Genießer

Regional,
steirisch, frisch!

qualitalia.at

STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE VANNA I

litopenaeus vannamei I White Tiger I zartes, leicht süßliches und schmackhaftes Fleisch I interessante, dunkle Farbe I knackiger Biss I keine Antibiotika I nachhaltige Zucht I Gebirgsquellwasser I österreichisches Produkt I für den Rohverzehr geeignet I Frischware

WP2000 I ca. 17-20 g / Stück I Größe M
Verpackungseinheit: 400 g pro Tasse

WP2001 I ca. 21-25 g / Stück I Größe L
Verpackungseinheit: 400 g pro Tasse

WP2002 I ca. 26-35 g / Stück I Größe XL
Verpackungseinheit: 400 g pro Tasse

Kühlware

OLIVEN

verschiedenste Oliven I ausgesuchte Qualität I
schmackhaft mariniert I vielseitig verwendbar

Sonnengeküsst
und mit Liebe geerntet!

Marinierte Oliven

OLIVENMIX ITALIA

RA0203 I Oliven grün I
Oliven schwarz I ohne Kern I
Sonnenblumenöl I Kräuter I
Tasse à 1.900 g

OLIVENCOCKTAIL PIKANT

RA0207 I Oliven grün I Oliven schwarz I mit Kern I ohne Kern I Chilischoten I Knoblauch I pikant I Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

OLIVEN NOCELLARA

RA0232 I Oliven grün I Sorte "Nocellara" I Sizilien I mit Kern I milde Lake I Tasse à 1.900 g

OLIVENHÄPPCHEN MIT SARDELLEN

EM0216 I Oliven grün I Paprika I Sardelle I Sonnenblumenöl I Gewürze I
Tasse à 2.000 g

OLIVEN MIT PECORINO GEFÜLLT

RA0233 I Oliven grün I Pecorino I Sonnenblumenöl I
Tasse à 1.900 g

OLIVEN MIT PAPRIKA GEFÜLLT

RA0212I Oliven grün I Paprikapaste I Sonnenblumenöl I mariniert I
Tasse à 1.900 g

OLIVEN MIT MANDELN GEFÜLLT

RA0234 I Oliven grün I Mandel I mariniert I Sonnenblumenöl I
Tasse à 1.900 g

OLIVEN MIT TOMATEN GEFÜLLT

RA0231 I Oliven grün I Tomaten I sonnengetrocknet I Kräuter I Gewürze I mariniert I Sonnenblumenöl I
Tasse à 1.900 g

Marinierte Oliven

RA0209 I Oliven grün I ohne Kern I italienische Oliven I entkernt I mariniert in Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

RA0228 I Oliven schwarz I ohne Kern I Oliven aus Italien I kernlos I eingelegt in Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

RA0206 I Oliven grün I mit Kern I italienische Oliven I fein mariniert in Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

RA0236 I Oliven der Sorte Taggiasca I Ligurien I Oliven I entkernt I mariniert in Sonnenblumenöl I Tasse à 1.900 g

GP269 I Oliven grün I ohne Kern I in Lake I perfekt für Pizza I Dose 3/1 I 2.600 g

GP271 I Oliven schwarz I ohne Kern I in Lake I perfekt für Pizza I Dose 3/1 I 2.600 g

PROSCIUTTO, SALAMI UND CO.

Friaul I Toskana I Emilia Romagna I besondere Geschmacks-Richtungen I traditionelle Herstellung

Hauchfeiner
Genuss!

Prosciutti crudi

Prosciutto crudo Wolf Sauris IGP

0802 I Prosciutto crudo I italienisches Schweinefleisch I Rohschinken I Buchenholz I luftgetrocknet I ohne Knochen I ca. 18 Monate gereift I Wolf Sauris I Karnische Alpen I Stückgewicht: ca. 7 kg I Kühlware

Prosciutto crudo "Prealpino"

MO1007 I Prosciutto crudo I Rohschinken I luftgetrocknet I für Pizza I für Brötchen I ohne Knochen I ca. 9 Monate gereift I Morgante I San Daniele I Stückgewicht: ca. 6 kg I Kühlware

Prosciutto crudo RISERVA San Daniele DOP

MO1004 I Italienisches Schweinefleisch I Rohschinken I ohne Knochen I ca. 20 Monate gereift I luftgetrocknet I Friuli I San Daniele I Morgante I Stückgewicht: ca. 8 kg I Kühlware

Prosciutto crudo di Parma DOP

VI4003 I Parma I italienisches Fleisch I luftgetrocknet I feine Fett-Marmorierung I mild-süßlich im Geschmack I im Ganzen I ohne Knochen I Villani I Stückgewicht: ca. 7 kg I Kühlware

Prosciutto crudo San Daniele DOP

MO1001 I Rohschinken I Prosciutto crudo I ohne Knochen I mit Schwarte I luftgetrocknet I ca. 14 Monate gereift I Morgante I San Daniele I Friaul I Stückgewicht: ca. 6,5 bis 7,5 kg I Kühlware

Prosciutto crudo mit Trüffel

VI4011 I luftgetrocknet I ausgesuchtes Schweinefleisch I Stücke von der schwarzen Sommertrüffel I 13 Monate gereift I ausgewogenes, feines Aroma I im Ganzen I ohne Knochen I Villani I Stückgewicht: ca. 7 kg I Kühlware

LARDO DI SAURIS

0811 I Lardo I grüner Speck I Wolf Sauris I Karnische Alpen luftgetrocknet I italienisches Fleisch I Wacholder I Rosmarin I Stückgewicht: ca. 2,5 kg

SPECK AUS SAURIS

0808 I Speck I italienisches Schweinefleisch I luftgetrocknet I geräuchert I Buchenholz I Wolf Sauris I Karnische Alpen I Stückgewicht: ca. 2,5 kg

FIOCCO

0805 I Fiocco I Schweine-Oberschale I luftgetrocknet I Buchenholz-Rauch I Wolf Sauris I Karnische Alpen I italienisches Fleisch I mager I Stückgewicht: ca. 1,5 kg

PANCETTA ARROTOLATA

0813 I Schweinebauch I gerollt I geräuchert I luftgetrocknet I Wolf Sauris I Karnische Alpen I Stückgewicht: ca. 1,5 kg

GEKOCHTER SCHINKEN MIT ROSMARIN

VI4010 I ausgesuchtes Schweinefleisch I dampfgegart und gegrillt I verfeinert mit Rosmarin, Wacholder, weißem Pfeffer I handgebunden I Villani Salumi I Stückgewicht: ca. 3,5 kg

GEKOCHTER SCHINKEN MIT TRÜFFEL

4008 I prosciutto cotto I hochwertiges Schweinefleisch I sorgfältig gegart I verfeinert mit ausgesuchter schwarzer Sommertrüffel I einzigartig im Geschmack I Villani Salumi I Stückgewicht: ca. 3,5 kg

PRAGA-SCHINKEN

MO1002 I Kochschinken I prosciutto cotto I Praga-Schinken I italienisches Schweinefleisch I mild gewürzt I traditionelle Herstellung I Morgante I San Daniele I Stückgewicht: ca. 3,5 kg

MORTADELLA

VI4004 I Mortadella I mageres Schweinefleisch I weißer Speck I Pistazien I fein gewürzt I Spezialität aus der Emilia Romagna I Villani Salumi I Stückgewicht ca. 4,0 kg

CARNE SALADA

4011 I carne salada I zartes Rindfleisch I im Ganzen I gepökelt I luftgetrocknet I Trentino I hauchdünner Genuss I perfekte Vorspeise I Stückgewicht: ca. 3,0 kg

BRESAOLA IGP

BG1003 I Rinderhuft I Rohschinken I luftgetrocknet I südtiroler Traditions-produkt I Valtellina I mild-würzig I Vorspeise I Carpaccio I Stückgewicht: ca. 1,5 kg

GUANCIALE

0817 I Guanciale I Schweine-Backe I luftgetrocknet I nicht geräuchert I Kräuter I Salz I Gewürze I für die klassische Carbonara I römische Spezialität I Stückgewicht ca. 1,5 kg

Salami

SALAMI FIOCCO DELICATO

VI4007 I ausschließlich italienisches Schweinefleisch I im Rotwein gereift I luftgetrocknet I geeignet als “Carpaccio” mit frischem oder gegrilltem Gemüse I Villani Salumi I Stückgewicht: ca. 3,0 kg

SALAMI SALSICELLA

VI4009 I gereifte Salami I typisch für Emilia Romagna I Schweinefleisch I Wein I weißer Pfeffer I Knoblauch I Villani Salumi I Stückgewicht: ca. 0,5 kg

BOCCONCINI-SALAMI

VI4008 I kleine Salami I Schweinefleisch I Weißwein I weißer Pfeffer I Emilia Romagna I Spezialität I luftgetrocknet I Naturdarm I von Hand gebunden I Stückgewicht: ca. 35 g bzw. 1,5 kg pro Pkg.

Salami

SPIANATA PIKANT

4006 I Spianata I feurig I herzhaft I Chili I ovale Form I Schweinefleisch I italienisch I luftgetrocknet I traditionelle Herstellung I Stückgewicht ca. 2,5 kg

SPIANATA ROMANA

4003 I italienisches Schweinefleisch I ovale, flach gedrückte Form I Spezialität aus dem Latium I luftgetrocknet I Stückgewicht ca. 2,5 kg

TRÜFFEL-SALAMI

VI4001 I Trüffelsalami I italienisches Schweinefleisch I Stücke von der schwarzen Sommertrüffel I für Liebhaber der schwarzen Knolle I Stückgewicht ca. 1 kg

BAROLO-SALAMI

VI4002 I Salame al barolo I ausgesuchtes Schweinefleisch I hergestellt mit Barolo DOCG I besonderes Aroma I Stückgewicht ca. 240 g

SALAMI NOSTRANO

MO1013 I Salami I italienisch I Schweinefleisch I grobe Körnung I weiche Konsistenz I Morgante I San Daniele I Stückgewicht ca. 0,5 kg

MAILÄNDER SALAMI

4001 I Mailänder-Salami I Klassiker I feine Körnung I leicht würziger Geschmack I luftgetrocknet I Stückgewicht: ca. 3 kg

Salami

SALAMI RUSTICO

VI4005 I Salami I nur italienisches Schweinefleisch I schwarzer Pfeffer I Knoblauch I Rotwein I luftgetrocknet I I mittlere Körnung I Villani I Stückgewicht: ca. 3 kg

PIKANTE SALAMI WOLF SAURIS

0812 I Salami I pikant I Chili I Schweinefleisch I italienisch I luftgetrocknet I Wolf Sauris I Karnische Alpen I Packungsgewicht: ca. 0,9 kg

SALSICCIA FRESCA DI SAURIS

0814 I Frische Bratwurst I Schweinefleisch I italienisch I Karnische Alpen I Buchenholzrauch I Wolf Sauris I Packungsgewicht: ca. 3,5 kg

NDUJA

AN2001 I Nduja I Rohwurst I Schweinefleisch I Chili I feurig I Kalabrien I Stückgewicht: ca. 0,5 kg

TRÜFFELSALAMI

BG1007 I Trüffelsalami I Schweinefleisch I schwarze Trüffel I Toskana I feine Körnung I rundes Aroma I Stückgewicht: ca. 0,4 kg

WILDSCHWEIN-SALAMI

BG1002 I Wildschweinfleisch I Schweinefleisch I Gewürze I Toskana I feine Körnung I kräftiger Geschmack I Stückgewicht: ca. 0,4 kg

TOSKANA-SALAMI

BG1006 I Toskana-Salami I kräftiger Geschmack I italienisches Schweinefleisch I luftgetrocknet I grobe Körnung I Stückgewicht: ca. 3 kg

FENCHEL-SALAMI

BG1009 I Fenchel-Salami I Toskana I Finocchiona I Schweinefleisch I Fenchel-Samen I feine Körnung I luftgetrocknet I Stückgewicht: ca. 3 kg

KÄSESPEZIALITÄTEN

italienisch I unverfälschter Geschmack I direkt
von den Herstellern I traditionell I Liebe zum Produkt

Qualität,
die überzeugt!

qualitalia.at

Pecorino

Pecorino mit Chilischoten
3017 I junger Schafmilchkäse I Chilischoten I würzig I Sizilien I primo sale I frischer Geschmack I 40 bis 60 Tage gereift I Verkaufseinheit: Laib à ca. 2,5 kg

Pecorino mit Oliven
3018 I primo sale I junger Schafmilchkäse I Oliven I Sizilien I frischer Geschmack I 40 bis 60 Tage gereift I Verkaufseinheit: Laib à ca. 2,5 kg

Pecorino mit Pfefferkörnern
3019 I primo sale I junger Schafmilchkäse I Pfefferkörner I intensiver Geschmack I würzig I pfeffrig I Verkaufseinheit: Laib à ca. 2,5 kg

Pecorino Etrusco
3028 I toskanischer Klassiker I schnittfest I milder Geschmack I Schafmilch I Rinde mit Tomaten bearbeitet I Verkaufseinheit: Laib à ca. 2,2 kg

Pecorino di grotta
3022 I Pecorino I Schafmilch-Käse I Heu-Rinde I Toskana I in einer Grotte gereift I intensiver Geschmack I würzig I einzigartig I Verkaufseinheit Laib à ca. 2,2 kg

Pecorino mit Trüffel
3020 I Spezialität aus der Toskana I Schafmilchkäse I schwarze Trüffel I ca. 4-6 Wochen gereift I hervorragende Kombination I Verkaufseinheit: Laib à ca. 1,2 kg

Pecorino mit Pistazien
3021 I Toskanische Käsespezialität I Pecorino I Schafmilchkäse gereift I mit handgehackten Pistazien I voller, runder Geschmack I Verkaufseinheit: Laib à ca. 1,3 kg

Pecorino mit Safran
3041 I Toskanischer Pecorino I Schafmilchkäse gereift I mit hochwertigem Safran verfeinert I passt perfekt zu Akazienhonig oder Birnen-Marmelade
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1,3 kg

Käsespezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens

Formaggi

TALEGGIO DOP

3014 I Taleggio I Kuhmilch I Weichkäse I Rotschmier-Rinde I würziger Geschmack I lombardische Spezialität I italienischer Klassiker I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 2,2 kg

RICOTTA GERÄUCHERT

3006 I Ricotta I friulanische Spezialität I Kuhmilch I geräuchert mit Buchenholz I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 400 g

GORGONZOLA MIT MASCARPONE

3011 I Spezialität aus der Lombardei I würziger Gorgonzola I milder Mascarpone I übereinander geschichtet I bestechender Geschmack I pikant und mild I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 1,2 kg

GORGONZOLA "NOVARA"

3010 I Gorgonzola I Novara I Blauschimmelkäse I Lombardei I Geschmack süss und gleichzeitig herb I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 2,2 kg

GRANA PADANO

3032 I Grana Padano I ohne ihn geht nichts in Italien I Kuhmilch I ca. 18 Monate gereift I feste Konsistenz I würziger Geschmack I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 4,5 kg
halber oder ganzer Laib auf Anfrage

TRENTINGRANA

TG 106 I Hartkäse I Rohmilch von Kühen aus den Trentiner Bergen I gentechnikfrei I keine Konservierungsstoffe I ca. 20 Monate gereift I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 2,5 kg

LATTERIA

3003 I Latteria I Kuhmilchkäse I Friaul I typische Spezialität I schnittfest I milder Geschmack I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 1,5 kg

MONTASIO

3005 I Montasio I friulanisch Kuhmilch I typische Spezialität I schnittfest I leicht würziges Aroma I ca. 120 Tage gereift I
Verkaufseinheit: Stück à ca. 1,5 kg

Burrata

Saison-Artikel (Mai bis September)

BURRATA

3030 I Burrata I Kuhmilchkäse I sahniger Kern I
Apulien I besondere Spezialität I Saisonartikel I
Verkaufseinheit: Tasse à 1,5 kg I
12 Stück à 125 g

BURRATA MIT TRÜFFEL

3054 I Klassische Burrata I mit schwarzer
Trüffel im Kern I besonderes
Geschmackserlebnis I cremig-sahniges
Inneres I exquisite Spezialität I
Verkaufseinheit: Karton à 2,5 kg I
20 Stück à 125 g

GERÄUCHERTE BURRATA

3055 I Burrata I über Buchenholz
geräuchert I innen cremig I außen
Rauchgeschmack I feine Kombination I
einmal etwas anderes I
Verkaufseinheit: Karton à 2,5 kg I
20 Stück à 125 g

STRACCIATELLA DI BURRATA

3051 I Kuhmilch I Apulien I
sahniges "Innenleben" der Burrata I Sahne I
Mozzarella-Stränge I
Verkaufseinheit:
Karton mit 2 Tassen à 1,0 kg

Büffelmozzarella

BÜFFELMOZZARELLA (125 G)

3023 I Büffelmozzarella I Kampanien I
100 % Büffelmilch I cremig I
intensiver Geschmack I
Verpackungseinheit: Karton à 2 kg I
16 Kugeln à 125 g I einzeln verpackt

BÜFFELMOZZARELLA (50 G)

3042 I Büffelmozzarella I original italienisch I
100 % Büffelmilch I direkt aus Kampanien I
cremig I intensiver Geschmack I
Verpackungseinheit: Karton à 3 kg

Fior di latte

PIZZA-MOZZARELLA FIOR DI LATTE JULIENNE- ODER NAPOLI-SCHNITT

LC337B I Julienne-Schnitt I
LC43376 I Napoli-Schnitt I
original italienisch I qualitativ hochwertig I
für die perfekte Pizza I
Verpackungseinheit: 4 Säcke à 2,5 kg pro Karton

ITALIENISCHES BROT

knusprig I frisch I herzhaft I weich I luftig I
für jeden Geschmack etwas dabei

Handwerkskunst
auf Italienisch!

qualitalia.at

Pane – Italienisches Brot

Brot aus Altamura

OP3001 I Spezialität aus Apulien I besonderer Hartweizengrieß I knusprige Rinde I luftige Struktur I kräftiger Geschmack I gelbe Farbe I "wenn ich nur zu Essen aufhören könnte" I Verkaufseinheit: Karton mit 10 Striezel à 500 g I Tiefkühl-Produkt

Pizzaboden Pala Mono BIO

FO4002 I 100 % Bio-Mehl I Weizen I Dinkel I Roggen I Hafer I Reis I kaltgepresstes Olivenöl I von Hand zur Pizza "Pala" ausgezogen I unverwechselbar im Duft und in der Knusprigkeit I 270 g pro Stück I 20 x 30 cm I Verkaufseinheit: 14 Stück pro Karton I

Pizzaboden Pala BIO BIANCA

FO4010 I 100 % Bio-Mehl I Weizen I Dinkel I Roggen I Hafer I Reis I kaltgepresstes Olivenöl I handgezogener Teig I perfekte Pizza "alla Pala" I unverwechselbar im Duft und in der Knusprigkeit I 450 g pro Stück I 20 x 50 cm I Verkaufseinheit: 14 Stück pro Karton I

Pizzaboden Pala Mora

FO4004 I Weizenmehl I Mutterhefe I geröstete Gerste I gebrochene Weizenkörner I dunkle Farbe I interessanter Geschmack I von Hand in die rechteckige Form gezogen I 480 g pro Stück I 20 x 50 cm I Verkaufseinheit: 14 Stück pro Karton I

Focaccia Rustica BIO

FO4001 I Weizenmehl Typ 1 I Wasser I Mutterhefe I Olivenöl I biologisches Produkt I unglaublich weich I unglaublich mürb I unglaublich schmackhaft I
280 g pro Stück I
Verkaufseinheit: 10 Stück pro Karton

Focaccia Sfiziosa I Kurkuma

FO4011 I Weizenmehl Typ 1 I Kurkuma I geröstete Sonnenblumenkerne I Hartweizenmehl I Mutterhefe I I innen weich I außen knusprig I
280 g pro Stück I
Verkaufseinheit: 10 Stück pro Karton

PIZZAPRODUKTE

la pizza I italienisches Nationalgericht I
authentische Aromen I hohe Qualität

Kalorien?
Egal. Es ist Pizza!

qualitalia.at

Prodotti per la Pizza

Pizzasauce

GP430 I Pizzasauce I 100 % italienische Tomaten I intensiver Geschmack I geringer Wasseranteil I leicht gewürzt I
Verkaufseinheit: Dose à 4.100 g I
3 Dosen pro Packung

Pizzamehl

MP2500 I Pizzamehl I original italienisch I Typ "00" I für einen luftigen Teig I zertifiziert für "vera pizza napoletana" I mittellange Gehzeit des Teiges I
Verkaufseinheit: Sack à 25 kg

Fior di latte

fior di latte I 100 % italienische Milch I Mozzarella für Pizza I hochwertig I
Artikel-Nr. LC 337B: Julienne-Schnitt I
Artikel-Nr. LC43376: Napoli-Schnitt I
Verkaufseinheit: 1 Karton I 4 Säcke à 2,5 kg

Büffelmozzarella

3023 I Büffelmozzarella I Kampanien I 100 % Büffelmilch I cremig I intensiver Geschmack I
Verpackungseinheit: Karton à 2 kg I
16 Kugeln à 125 g I einzeln verpackt

Artischocken geschnitten

GP905 I Artischocken geschnitten I in milder Lake I ideal für die perfekte Pizza I
Verkaufseinheit: Beutel à 1.700 g I
6 Beutel pro Karton

Oliven schwarz ohne Kern

GP271 I Oliven schwarz I entkernt I in Lake I Bissfestigkeit I farb-stabil I
Verkaufseinheit: Dose à 2.600 g I
6 Dosen pro Packung

Oliven grün ohne Kern

GP269 I Oliven grün I ohne Kern I in Lake I bissfest I
Verkaufseinheit: Dose à 2.600 g I
6 Dosen pro Packung

Zu wenig Personal -
und dennoch Nachfrage
nach guter Pizza?
Wir haben die
Lösung für Sie!
aufbacken I belegen I füllen I fertig!
qualitalia.at

Pizzaboden Pala Mono BIO

FO4002 I 100 % Bio-Mehl I Weizen I Dinkel I Roggen I Hafer I Reis I kaltgepresstes Olivenöl I
von Hand zur Pizza "Pala" ausgezogen I perfekt als Mono-Portion oder für den “kleinen Hunger zu zweit” I
270 g pro Stück I 20 x 30 cm I
Verkaufseinheit: 14 Stück pro Karton

Pizzaboden Pala BIO BIANCA

FO4010 I 100 % Bio-Mehl I Weizen I Dinkel I Roggen I Hafer I Reis I kaltgepresstes Olivenöl I handgezogener Teig I perfekte Pizza "a la Pala" I unverwechselbar im Duft und in der Knusprigkeit I
450 g pro Stück I 20 x 50 cm I
Verkaufseinheit: 14 Stück pro Karton

POLENTA UND RISOTTO

Spezialitäten I italienisch I einfache Zubereitung
exklusive Qualitätslieferanten I traditionelle Produkte

Echte Zutaten,
echter Geschmack, echt Italien!

qualitalia.at

Polenta

Gelbe Polenta

EF1017 I Polenta I gelb I Maismehl I feinkörnig I vorgegart I
Verkaufseinheit: Packung à 350 g I
16 Packungen pro Karton

Weisse Polenta

EF1012 I weißes Maismehl I feinkörnig I vorgegart I
Verkaufseinheit: Packung à 350 g I
16 Packungen pro Karton

Steinpilz-Polenta

EF1018 I Polenta-Mischung I gelbes Maismehl I Polenta I getrocknete Steinpilze I Gewürze I Kräuter I rasche Zubereitungl
Verkaufseinheit: Packung à 350 g I
16 Packungen pro Karton

Trüffel-Polenta

EF1021 I Polenta-Zubereitung I gelbes Maismehl I schwarze Trüffel I feinkörnig I vorgegart I
Verkaufseinheit: Packung à 350 g I
16 Packungen pro Karton

Risotto

Carnaroli-Reis

EF1006 I Risottoreis I Sorte "Carnaroli superfino" I
Verkaufseinheit: Packung à 400 g I
16 Packungen pro Karton I
oder
Gastronomie-Einheit: 5 kg pro Karton

Risotto-Mischung mit Steinpilzen

EF1003 I Carnaroli-Reis I getrocknete Steinpilze I Kräuter I Gewürze I
Verkaufseinheit: Packung à 300 g I
16 Packungen pro Karton

Risotto-Mischung "Milanese"

EF1002 I italienischer Klassiker I Risotto Milanese I Carnaroli-Reis I Zwiebel I Safran I
Verkaufseinheit: Packung à 300 g
16 Packungen pro Karton

REGIONALE KNÖDEL

Manufaktur I Knödelwerkstatt I Oberösterreich I
ausgezeichneter Geschmack I große Vielfalt

Handgemacht!
Einer wie keiner.

qualitalia.at

KNÖDEL

KW1008 I Erdäpfelknödel gefüllt I Eferdinger Erdäpfel I oberösterreichisch I Blunz'n I Gewürze I Dilly Werner I von Hand gedreht I Knödelwerkstatt I Stückgewicht ca. 65 g Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware I

KNÖDEL

KW1009 I Eferdinger Erdäpfel I regional I Selchfleisch vom oberösterreichischen Metzger I Gewürze I von Hand gedreht I Knödelwerkstatt I Stückgewicht ca. 65 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

KNÖDEL

KW1007 I Erdäpfelknödel I oberösterreichisch I gefüllt I Grammel I Bauchspeck I Gewürze I Knödelwerkstatt I handgedreht I wie hausgemacht I Stückgewicht ca. 65 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

KNÖDEL VEGAN

KW1053 I regional I vegan I Knödelbrot I Tomaten I Gewürze I handgedreht I nachhaltig hergestellt I Knödelwerkstatt I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

KNÖDEL VEGAN

KW1054 I Semmelknödel I Steinpilz I Gewürze I rein pflanzlich I vegan I Knödelwerkstatt I handgedreht I wie hausgemacht I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

KNÖDEL VEGAN

KW1052 I vegan I keine tierischen Produkte I Knödelbrot I Spinat I Gewürze I handgedreht I regionales Produkt I nachhaltig produziert I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

STEINPILZ-KNÖDEL

KW1001 I Knödelbrot I Steinpilze I Eier I Gewürze I handgedreht I regional I mediterran I vielseitig einsetzbar I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

TOMATEN-KNÖDEL

KW1005 I mediterran I regional I Knödelbrot I Tomaten I Eier I Gewürze I handgedreht I Knödelwerkstatt I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

ROTE-RÜBEN-KNÖDEL

KW1002 I Knödelbrot I gekochte rote Rübe I Eier I Schafskäse I Gewürze I oberösterreichisch I I handgemacht I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

SPINAT-KNÖDEL

KW1004 I vegetarisch I Knödelwerkstatt I Knödelbrot I Spinat I Eier I Butterkäse I Gewürze I handgedreht I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

BERGKÄSE-KNÖDEL

KW1003 I regional I handgemachter Knödel I Knödelbrot I Bergkäse I Eier I Gewürze I würziger Gechmack I Dilly Werner I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück I Tiefkühlware

KÜRBIS-KNÖDEL

KW1006 I I Knödelbrot I geschmorter Kürbis I Schafkäse I Eier I Gewürze I nie mehr selber Knödel drehen I Stückgewicht ca. 60 g I Verkaufseinheit: Karton à 60 Stück Tiefkühlware

TRÜFFEL-PRODUKTE

tartufo I die schwarze Knolle I qualitätsbewusste
Premium-Produzenten I hochwertige Spezialitäten

Trüffel,
der unwiderstehliche Edelpilz!

qualitalia.at

Tartufo - Trüffelprodukte

tartufi I Region Marken I hochwertige Trüffelprodukte

Salsa tartufata

LT7000 I Trüffel-Creme I Champignons I Steinpilze I natives Olivenöl I schwarze Sommertrüffel I intensives Trüffelaroma I vielseitig verwendbar I Region Marken I original italienisch I
Verkaufseinheit: Glas à 200 g

Butter mit weißer Trüffel

LT7001 I Butter I weiße Trüffel "pregiato" I Salz I Pfeffer I geschmacksintensiv I elegant I
Verkaufseinheit: Glas à 200 g

Olivenöl mit weisser Trüffel

LT7002 I Region Marken I natives Olivenöl I Aroma der weißen Trüffel I Stücke der weißen Trüffel I feine Trüffelnote I Gourmetqualität I
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

TOMATEN- UND GEMÜSEPRODUKTE

ausgesuchte Qualitätsprodukte I intensives Aroma I
Tomate I Spargel I Kürbis I Paprika I Artischocke

Sonnengereift,
geschmackvoll, unverfälscht!

qualitalia.at

Le creme

Cremen und Gemüseprodukte

ARTISCHOCKENCREME

GP6037 I italienische Artischocken I Sonnenblumenöl I Gewürze I hochwertige Creme I für Pizza I für Pasta I für Risotti I für Tramezzini I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton

OLIVENCREME

GP6075 I Creme aus schwarzen Oliven und kaltgepresstem Olivenöl I Tapenade I Risotto I vielseitig verwendbar I glutenfrei I
Dose 1/1 (400 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton

CACCIO E PEPE - KÄSECREME

GP4586 I schmackhafte Creme I Pecorino Romano DOP I schwarzer Pfeffer I perfekt für Herstellung von Pastasauce “caccio e pepe” I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton

KÜRBISCREME

GP6252 I schmackhafte Creme I hergestellt aus püriertem Kürbis I Butter I Gewürze I für Pizza I für Pasta I für Suppen I auch für Desserts verwendbar I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton

PEPERONATA

GP6012 I italienischer Klassiker I frische rote und gelbe Paprika I Zwiebel I saftige Tomaten I langsam geschmort I perfekt als Beilage I glutenfrei I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton

PESTO GENOVESE

GP4623 I herzhaftes Pesto aus Basilikum I Sonnenblumenöl I Grana Padano I Pecorino I Knoblauch I Klassiker der italienischen Küche I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton

TROPFENPAPRIKA ROT

GP4098 I Hingucker auf jedem Buffet oder Teller I kleine Tropfenpaprika I dolce lacrima I süsse Träne I rot I knackig I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton
auch einzeln erhältlich

TROPFENPAPRIKA GELB

GP4156 I Lacrima d’oro I goldene Träne I kleine, gelbe Tropfenpaprika I knackig I essfertig zubereitet I
Dose 1/1 (800 g) I
Verkaufseinheit: 6 DosenIKarton
auch einzeln erhältlich

TOMATEN-SUGO

GP6001 I Tomaten-Sugo I italienische Rispentomaten I Zwiebel I Salz I Basilikum I gebrauchsfertig I glutenfrei I original italienisch I Verpackungseinheit: 6 Dosen à 800 g

PIZZASAUCE

GP430 I Pizzasauce I original italienisch I 98 % Tomaten I Salz I Zucker I Zwiebel I Kräuter I Gewürze I gebrauchsfertige Sauce I für Pizza und andere Gerichte I Verkaufseinheit: 3 Dosen à 4.100 g

TOMATENMARK

GP6035 I hergestellt mit frischen Tomaten I 100 % italienisch I doppelt-konzentriert I hohe Qualität I brilliante rote Farbe I süsser Geschmack I glutenfrei I Verpackungseinheit: 6 Dosen à 850 g

TOMATEN SEMI DRY GELB

GP4127 I italienische Kirschtomaten I halb-getrocknet I gelb I mariniert I Sonnenblumenöl I intensives Aroma I Verpackungseinheit: 6 Dosen à 750 g

TOMATENSTÜCKE "POLPACHEF PEZZI"

GP215 I italienische Tomaten I gewürfelt I im eigenen Saft I keine Kerne I eine Stängel I geringer Wassergehalt I kräftiger Tomatengeschmack I Verpackungseinheit: 6 Dosen à 2.500 g

TOMATEN SEMI DRY ROT

GP6288 I italienische Tomaten I halbgetrocknet I mariniert I intensiver Geschmack I Sonnenblumenöl I Verpackungseinheit: 6 Dosen à 780 g

OLIVENÖLE UND BALSAMICO-ESSIG

handverlesene Produzenten I großer Geschmack I
original I Vielfalt I besondere Aromen I particolare

Tradition schmecken,
Qualität erleben!

qualitalia.at

Olio d'oliva

Olivenöl "Svevo"

MA1050 I Natives Olivenöl I Apulien I kaltgepresst I 100 % italienische Oliven I modernes Design
Verkaufseinheit: Flasche à 500 ml

Olivenöl mit weisser Trüffel

LT7002 I Region Marken I natives Olivenöl I Aroma der weißen Trüffel I Stücke der weißen Trüffel I geschmacksintensiv I elegant I
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Olivenöl "Svevo" - bag in box

MA1051 I Natives Olivenöl I Apulien I kaltgepresst I 100 % italienische Oliven I bag-in-box I kein Oxidationsrisiko I perfekt zum Portionieren I umweltfreundliche Verpackung I
Verkaufseinheit: bag-in-box à 5 Liter

Olivenöl Madre Terra

MT4000 I Olivenöl Madre Terra I 100 % italienische Oliven I Sizilien I Olio extra vergine I Olivensorten Cerasuola Nocellara Biancolilla I kaltgepresst I zum Kochen I für kalte Speisen
Verkaufseinheit: Kanister à 5 Liter

Olivenöl mit Basilikum

MA1057 I Natives Olivenöl I Basilikum I Apulien I kaltgepresst I 100 % italienische Oliven I moderne Flasche I
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Olivenöl mit Zitrone

MA1054 I Natives Olivenöl I frische Zitronen I Apulien I gemeinsame Pressung I 100 % italienische Oliven I modernes Design I
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Olivenöl mit Chili

MA1058 I Natives Olivenöl I frische Chili I kaltgepresst I ausgesuchte Oliven I mittelscharfes Aroma I stilvolles Design I
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Olivenöl mit Mandarine

MA1053 I Natives Olivenöl I besondere Mandarinen-Sorte I Apulien I 100 % italienische Oliven I ansprechendes Verpackungs-Design
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Olivenöl mit Rosmarin

MA1059 I Natives Olivenöl I Rosmarin I Apulien I kaltgepresst I elegante Verpackung I leicht pfeffrige und herbe Note I
Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Aceto Balsamico

BALSAMICO-ESSIG-ZUBEREITUNG WEISS

TT3002 I Balsamico-Essig I weißer Traubenmost I Weisswein-Essig I 100 % italienisch I süss-sauer I Säuregehalt 4 % I Modena I Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

BALSAMICO-ESSIG-ZUBEREITUNG DUNKEL

TT3001 I Modena I dunkler Balsamico-Essig I Weinessig I 12 Jahre gereift I Traditionsprodukt I 100 % Italien I Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

Balsamico-Essig für die Küche

BALSAMICO-ESSIG DUNKEL I IGP MODENA

TT3012 I Balsamico-Essig I 3 Jahre alt I kein Karamell I ausgewogene Säure I Modena I Verkaufseinheit: Kanister à 2 Liter

BALSAMICO-ESSIG I WEISS I MODENA

TT3011 I Balsamico-Essig I weißer Traubenmost I Weisswein-Essig I 100 % italienisch I süss-sauer I Säuregehalt 4 % I Modena I Verkaufseinheit: Kanister à 2 Liter

Balsamico-Perlen

BALSAMICO-PERLEN

TT3000 I Perlen aus Balsamico-Essig I anders I Molekular I hochwertig I süss-sauer I Emilia-Romagna I Verkaufseinheit: Glas à 50 g

ZITRONEN-PERLEN

TT3004 I Perlen I Zitronensaft I säuerlich I Dekoration I Emilia Romagna I zum Fisch I in den Prosecco I Verkaufseinheit: Glas à 50 g

Die Perlen des guten Geschmacks!

MANGO-PERLEN

TT3014 I Perlen aus Mango-Saft I Molekular I frisch I fruchtig I für Desserts I Cocktails u.v.m. Verkaufseinheit: Glas à 50 g

TRÜFFEL-PERLEN

TT3013 I Perlen mit Trüffel-Geschmack I Molekular I hochwertig I Trüffel geht immer I Verkaufseinheit: Glas à 50 g

Die SÜSSE VERFÜHRUNG

la dolce vita I pasticceria I original italienisch I
Panettone I Cannoli I frische Torten I Manufaktur

Süss und köstlich –
so schmeckt Italien!

qualitalia.at

Traditionelle Torten aus Italien

LIMONCELLO-TORTE

PM1000 I torta al limoncello I
saftig I original italienisch I frisch I
süss I himmlisch I
Durchmesser: 26 cm I
Bestell-Artikel I Kühlware
Stückgewicht ca. 1,5 kg

MANDELTORTE

PM1001 I crostata alle mandorle I
italienische Mandeltorte I frisch I
dolce I italienische Handwerkskunst I
Durchmesser: 26 cm I
Bestell-Artikel I Kühlware I
Stückgewicht ca. 1,0 kg

SCHOKO-BIRNEN-TORTE

PM1002 I torta al cioccolato I
mit frischen Birnen I saftig I italienisch I
Torten-Manufaktur I
Torten-Durchmesser: 26 cm I
Bestell-Artikel I Kühlware I
Stückgewicht ca. 1,4 kg

CROSTATA DI CREMA

PM1003 I italienische Torte I
crostata di crema I Vanillecreme I
saftig I dolce I original italienisch I
Torten-Durchmesser: 26 cm I
Bestell-Artikel I Kühlware I
Stückgewicht ca. 1,5 kg

Cannoli

Dolce vita auf sizilianisch

Cannoli

ED8000 I Cannoli I sizilianische Spezialität I von Hand gefüllt I ca. 43 g pro Stück I glutenfrei I
Sorten: Gianduja I Haselnuss I Pistazie I Chantilly
Verpackungseinheit: 1 Tasse à 1.500 g mit 4 verschiedenen Sorten I ca. 36 Stück pro Tasse
frisch I 6 Monate haltbar

qualitalia.at

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Il finale dolce

VENEXIANA "NATUR"

FO4016 I Venezianische Tradition I feiner Duft nach Butter und Bourbon-Vanille I Rosinen I hochwertigste kandierte Früchte I Handwerkskunst I Stückgewicht 800 g Saisonprodukt

VENEXIANA "MARILLE"

FO4015 I traditioneller italienischer Hefekuchen I verfeinert mit süßer Marille I saftig und fruchtig I glassiert mit Zucker und Mandeln I Manufaktur I Stückgewicht 1 kg Saisonprodukt

PANETTONE "DA TRADIZIONE"

FO4006 I der Klassiker schlechthin I Mailänder Tradition I Manufaktur I Hefeteig I Wabenstruktur I perfekte Balance zwischen Aroma von Butter, Vanille und Früchten I Stückgewicht 1 kg Saisonprodukt

PISTAZIEN-PANETTONE

FO4008 I hochwertiger Panettone I Pistaziencreme I 100 % Bronte-Pistazien I glasiert mit Pistazien und weisser Schokolade I einzigartig im Geschmack I Stückgewicht 1 kg Saisonprodukt

SCHOKO-KIRSCH-PANETTONE

FO4009 I spezieller Panettone I Schokolade-Teig I kandierte Kirschen I saftig I original italienisch I cioccolata I amarene I Stückgewicht 1 kg Saisonprodukt

MANDARINE-GIANDUJA-PANETTONE

FO4018 I Panettone mit Mandarine und Gianduja I intensives Mandarinen-Aroma I handwerklich hergestellt I saftig I Hefeteig I Stückgewicht 1 kg Saisonprodukt

SIE BENÖTIGEN INDIVIDULLE BERATUNG?
SIE SUCHEN EIN SPEZIELLES PRODUKT?
SIE HABEN EINEN BESONDEREN WUNSCH?

Zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren! Wir sind stets darum bemüht, gemeinsam mit unseren Kunden unser Produktsortiment zu erweitern, neue Trends zu erkennen und manchesmal ganz einfach

"das Unmögliche möglich zu machen".

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Die in unseren Preislisten genannten Preise verstehen sich netto, zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Die Belieferung unserer Kunden erfolgt entsprechend unserer allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Der Mindestbestellwert pro Lieferung beläuft sich auf € 190,-- netto. Über unsere Versand- und Lieferkosten informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung bleibt die Ware unser uneingeschränktes Eigentum und darf nicht verpfändet oder zur Sicherheit an Dritte übereignet werden.

Wir ersuchen Sie, uns allfällige Reklamationen sofort bei Warenübernahme mitzuteilen, da wir diese zu einem späteren Zeitpunkt nicht mehr anerkennen können. Eine Warenrücknahme durch uns ist grundsätzlich nicht möglich.

Aufgrund der aktuellen Situation hinsichtlich Kostensteigerungen bei Rohstoffen, Verpackungsmaterialien etc. behalten wir uns das Recht vor, tagesaktuelle Preisänderungen gegebenenfalls an unsere Kunden weiterzugeben.

Irrtümer, Druckfehler oder Änderungen vorbehalten.

Kontakt Innendienst und Außendienst

Bestellungen erbitten wir per e-mail oder telefonisch an

Telefon I 07563 20 679
Telefax I 07563 20 689
E-Mail I info@qualitalia.at

Produkt-Beratungen oder Terminvereinbarungen (Außendienst)
Gisela Schweighofer I Telefon 0664 500 30 64
Alexander Stocker I Telefon 0664 144 16 50

Qualitalia GmbH
Pyhrn 6, A-4582 Spital am Pyhrn
Telefon: +43 (0) 7563 20679
Telefax: +43 (0) 7563 20689
e-Mail: info@qualitalia.at
www.qualitalia.at

Version 09_2025

Wir freuen uns auf Sie!

Qualitalia®
DER feine UNTERSCHIED