



# QUALITALIA

*Das sind wir*

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



Qualitalia GmbH

Pyhrn 6, A-4582 Spital am Pyhrn

Telefon: +43 (0) 7563 20679

Telefax: +43 (0) 7563 20689

E-Mail: [info@qualitalia.at](mailto:info@qualitalia.at)

#jetzt newsletter abonnieren

## So erreichen Sie uns

# 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 Kühlagers.

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

[qualitalia.at](http://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 | Hartweizengrieß | Wasser | Ei  
sonst nichts | handgemacht | herzhaft | italienisch

*Verfahrenerisch*  
frisch!



# Bandnudeln

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



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

*Pasta ... e basta*

## Pasta corta

kurze Pasta | Hartweizengrieß | Wasser

- 1526 | Rigatoni
- 1551 | Paccheri
- 1538 | Maccheroni
- 1539 | Caserecci



## Lasagne-Blätter

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

- 1511 | Lasagneblätter gelb
- 1512 | Lasagneblätter schwarz
- 1518 | Lasagneblätter grün



## Kartoffel-Gnocchi

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

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



## handgeschnittene Kartoffel-Gnocchi

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

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

## Gefüllte Kartoffel-Gnocchi

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

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1086   Ricotta   Spinat              | 1097   Ricotta   getrocknete Tomaten   Olive             |
| 1096   Ricotta   Tomate   Mozzarella | 1077   Ricotta   Mozzarella                              |
| 1082   Ricotta   Steinpilz           | 1083   Ricotta   Radicchio                               |
| 1080   Ricotta   Speck   Rucola      | 1091   Ricotta   Prosciutto   Mozzarella                 |
| 1088   Ricotta   Eierschwammerl*     | 1095   Ricotta   Kürbis   Radicchio*                     |
| 1093   Ricotta   Rucola              | 1072   Bärlauch-Gnocchi   Ricotta   Tomate   Mozzarella* |
| 1073   Ricotta   Bärlauch*           | 1079   Ricotta   Minze                                   |
| 1074   Ricotta   Kräuter             | 1075   Basilikum-Gnocchi   Ricotta                       |
| 1076   Ricotta   Kürbis*             | 1099   Brennessel-Gnocchi   Ricotta   Pecorino*          |
| 1084   Ricotta   Spargel*            | 1089   Kürbis-Gnocchi   geräucherter Ricotta*            |
| 1085   Ricotta   Pesto               | 1069   schwarz   Ricotta   Krebsfleisch                  |
| 1092   Ricotta   Trüffel             |  |
| 1094   Ricotta   Zitrone             |  |

\*Saisonprodukt



qualitalia.at



## Mezzelune

### *Mezzalune ripiene*

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

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

\*Saisonprodukt

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

## Margherite

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

- 1206 | Margherite | Ricotta | Prosciutto Crudo
- 1223 | Margherite | Ricotta | Spinat | Pinienkern
- 1225 | Margherite | Ricotta | Fleisch
- 1272 | Margherite | Ricotta | Ziegenkäse | Rucola
- 1250 | Margherite | Ricotta | Bärlauch | Garnele\*
- 1201 | Margherite | Ricotta | Spinat
- 1202 | Margherite | Ricotta | Radicchio
- 1203 | Margherite | Ricotta | Speck | Rucola
- 1204 | Margherite | Ricotta | Käse
- 1205 | Margherite | geräucherter Ricotta
- 1221 | Margherite | Ricotta | Wildschwein
- 1222 | Margherite | Ricotta | Zitrone
- 1224 | Margherite | Ricotta | Taleggio-Käse
- 1226 | Margherite | Ricotta | Kräuter
- 1207 | Margherite | Ricotta | Steinpilz
- 1208 | Margherite | Ricotta | Spargel\*
- 1209 | Margherite | Ricotta | Pesto
- 1210 | Margherite | Ricotta | Rucola
- 1211 | Margherite | Ricotta | Kürbis
- 1212 | Margherite | Ricotta | Lachs
- 1213 | Margherite | Ricotta | Artischocke
- 1215 | Margherite | Ricotta | Spargel | Ei
- 1216 | Margherite | Ricotta | Trüffel
- 1217 | Margherite | Ricotta | Tomate | Mozzarella
- 1218 | Margherite | Ricotta | Eierschwammerl
- 1219 | Margherite | Ricotta | Walnuss | Gorgonzola
- 1220 | Margherite | Ricotta | Speck | Heidelbeere

\*Saisonprodukt





## Ravioli

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

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

\*Saisonprodukt

*Tradition trifft Frische.*

## Pasta für anspruchsvolle Genießer!



## Ravioli Gigante

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

- 1181 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Kräuter
- 1166 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Steinpilz
- 1174 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Trüffel
- 1183 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Spinat
- 2119 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Gorgonzola | Walnuss
- 1178 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Bärlauch\*
- 1179 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Brennessel\*
- 1180 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Spargel\*
- 1182 | Ravioli "Gigante" | Ricotta | Eierschwammerl\*

\*Saisonprodukt

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

\*Saisonprodukt

## Dreiecks-Ravioli

*Triangoli*



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

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

\*Saisongemüse

## Cappelletti

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



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

## Frische Lasagne

*originale italiano*

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

## Herz-Pasta

*cuore*



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

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

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

\*Saisongemüse



## Cappellacci

*fatto a mano*



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

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

\*Seitenerzeugnis

## Cappellacci grün

*verde*

- 1734 | Cappellacci | grün | Ricotta | Mangold | Tomato | Mozzarella
- 1737 | Cappellacci | grün | Ricotta | Spargel | Ei
- 1749 | Cappellacci | grün | Ricotta | Spinat
- 1790 | Cappellacci | grün | Ricotta | Lachs | Spinat | rosa Pfeffer
- 1800 | Cappellacci | grün | Ricotta | Tomato | Mozzarella | Basilikum
- 2702 | Cappellacci | grün | Ricotta | Speck | Rucola
- 2709 | Cappellacci | grün | Ricotta | Bärlauch\*
- 1747 | Cappellacci | Ricotta | Wildschweinfleisch
- 1773 | Cappellacci | Ricotta | Kürbis | Pflaume\*

\*Seitenerzeugnis



# Tortelloni

*handgemacht*

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

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



## Tortelloni grün

*fatto a mano*

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

- 1443 | Tortelloni | grün | Ricotta | Spinat
- 1429 | Tortelloni | grün | Ricotta | Gorgonzola | Walnuss
- 1431 | Tortelloni | grün | Ricotta | Speck | Rucola
- 1434 | Tortelloni | grün | Ricotta | Spargel\*

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

\*Saisonprodukt

# FRISCHE VEGANE GNOCCHI UND PASTA

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

*Italienische Tradition -*  
vegan interpretiert!





## VEGANE Bandnudeln

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

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

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

---

## VEGANE Kartoffel-Gnocchi

Kartoffelteig | ohne Ei | frisch | italienisch | vegan

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

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

- V3032 | Gefüllte Gnocchi | Paprika | Mandel | vegan
- V3042 | Gefüllte Gnocchi | Kartoffel | Lauch | vegan





## VEGANE Ravioli

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

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

\*Saisonprodukt

## VEGANE Dreiecks-Ravioli

*Triangoli vegani*

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

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

\*Saisonprodukt



## VEGANE Cappellacci gelb, grün, rot

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

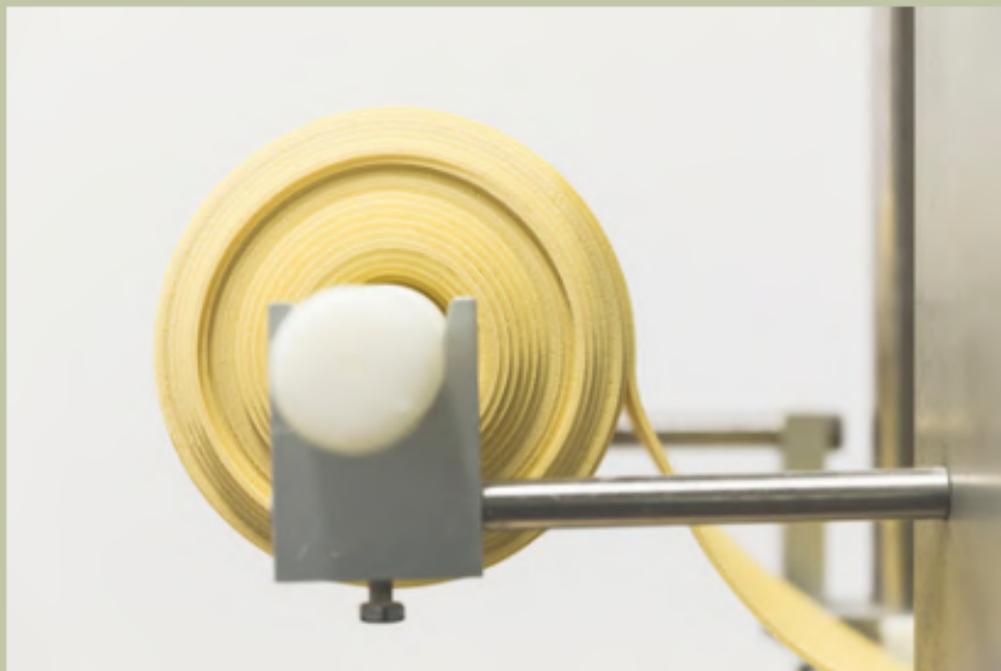
- V3011 | Cappellacci | vegan | gelb | Kartoffel | getrocknete Tomate | Olive
- V3012 | Cappellacci | vegan | gelb | Polenta | Steinpilz
- V3030 | Cappellacci | vegan | gelb | Kartoffel | Lauch | Mandel
- V3020 | Cappellacci | vegan | gelb | Kartoffel | Paprika | Mandel
- V3022 | Cappellacci | vegan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

- V3014 | Cappellacci | vegan | grün | getrocknete Tomate | Olive
- V3033 | Cappellacci | vegan | rot | Kartoffel | rote Rübe

\*Saisonprodukt



qualitalia.at



## ANTIPASTI

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

*Italien genießen,*  
mit jedem Bissen!



# Fisch-Antipasti

*antipasti di pesce*



**ALICI**

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



**GARNELEN**

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



**MIESMUSCHELN**

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



**MEERESFRÜCHTE-SALAT**

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



**SEPPIOLINI**

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



**SGOMBRO**

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



**MOSCARDINI**

EM0324 | Moscardini | "Baby-Oktopus"  
| mariniert | Sonnenblumenöl |  
Gewürze  
Tasse à 2.000 g

# Eingelegtes Gemüse

*Antipasti di verdure*



## CHAMPIGNONS GEGRILLT

EMD143 | Champignons |  
Sonnenblumenöl | gegrillt | Kräuter  
Tasse à 2.000 g



## PILZE GEMISCHT

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



## MELANZANI GEGRILLT

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



## ZUCCHINI GEGRILLT

RA0125 | Zucchini | Längs-Schnitt | gegrillt |  
Röst-Aromen | mariniert | Sonnenblumenöl  
Tasse à 1.900 g



## PAPRIKA GEGRILLT

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



## SONNENGETROCKNETE TOMATEN

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



## GEMÜSE GEMISCHT, GEGRILLT

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



## STEINPILZE MARINIERT

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



## ZWIEBEL IN BALSAMICO-ESSIG

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



## ZWIEBEL GEGRILLT

RA0148 | Borettane-Zwiebel |  
gegrillt | Röst-Aromen | agrodolce |  
süßlich und pikant  
Tasse à 1.900 g

# Eingelegtes Gemüse



**KAPERN MIT STIEL IN WEINESSIG**

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



**KAPERN MIT STIEL IN PROSECCO**

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



**ARTISCHOCKEN GEGRILLT**

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



**ARTISCHOCKENHERZEN**

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



**ARTISCHOCKEN ROMANA**

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

# Gefüllte Spezialitäten



**SPECK-RÖLLCHEN**

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



**KIRSCHPFEFFERONI | KÄSE**

SF0197 | Kirschkpfefferoni |  
Kuhmilchkäse | mariniert |  
Sonnenblumenöl | Tasse à 1.000 g



**KIRSCHPFEFFERONI | THUNFISCH**

SF0160 | Kirschkpfefferoni |  
Thunfisch | mariniert |  
Sonnenblumenöl | Tasse à 1.000 g



**PAPRIKARÖLLCHEN**

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

# WHITE PANTHER STEIRISCHE GEBIRGSGARNELEN

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

*Regional,*  
steirisch, frisch!





#### STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE VANNA I

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

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

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

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

Kühlware



## OLIVEN

verschiedenste Oliven | ausgesuchte Qualität |  
schmackhaft mariniert | vielseitig verwendbar

*Sonnengekässt*  
und mit Liebe geerntet!



# Marinierte Oliven



## OLIVENMIX ITALIA

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



## OLIVENCOCKTAIL PIKANT

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



## OLIVEN NOCELLARA

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



## OLIVENHÄPPCHEN MIT SARDELLEN

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



## OLIVEN MIT PECORINO GEFÜLLT

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



## OLIVEN MIT PAPRIKA GEFÜLLT

RA0212 | Oliven grün | Paprikapaste | Sonnenblumenöl | mariniert | Tasse à 1.900 g



## OLIVEN MIT MANDELN GEFÜLLT

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



## OLIVEN MIT TOMATEN GEFÜLLT

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

# Marinierte Oliven



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



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



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



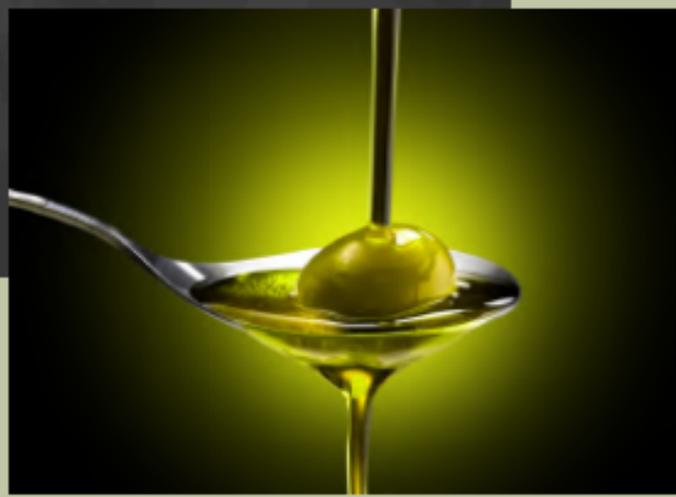
RA0236 | Oliven der Sorte Taggiasca | Ligurien | Oliven | entkernt | mariniert in Sonnenblumenöl | Tasse à 1.900 g



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



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



# PROSCIUTTO, SALAMI UND CO.

Friaul | Toscana | Emilia Romagna | besondere  
Geschmacks-Richtungen | traditionelle Herstellung

*Hauchfeiner*  
Genuss!



# Prosciutti crudi



## Prosciutto crudo Wolf Sauris IGP

0802 | Prosciutto crudo | Italienisches Schweinefleisch | Rohschinken | Buchenholz | luftgetrocknet | ohne Knochen | ca. 18 Monate gereift | Wolf Sauris | Kamische Alpen | Stückgewicht: ca. 7 kg | Kühlware

## Prosciutto crudo RISERVA San Daniele DOP

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



## Prosciutto crudo San Daniele DOP

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



## Prosciutto crudo "Prealpino"

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

## Prosciutto crudo di Parma DOP

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



## Prosciutto crudo mit Trüffel

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





#### LARDO DI SAURIS

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



#### SPECK AUS SAURIS

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



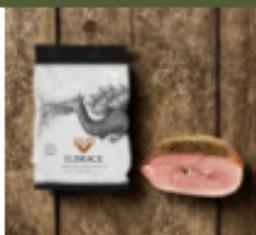
#### FIOTTO

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



#### PANCETTA ARROTOLATA

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



#### GEKOCHTER SCHINKEN MIT ROSMARIN

V14010 | ausgesuchtes Schweinefleisch | dampfgegart und gegirilt | verfeinert mit Rosmarin, Wacholder, weißem Pfeffer | handgebunden | Villani Salumi | Stückgewicht: ca. 3,5 kg



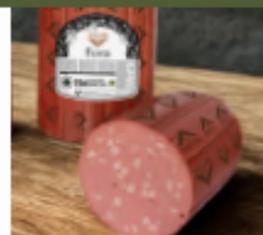
#### GEKOCHTER SCHINKEN MIT TRÜFFEL

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



#### PRAGA-SCHINKEN

M01002 | Kochschinken | prosciutto cotto | Praga-Schinken | italienisches Schweinefleisch | mild gewürzt | traditionelle Herstellung | Morgante | San Daniele | Stückgewicht: ca. 3,5 kg



#### MORTADELLA

V14004 | Mortadella | mageres Schweinefleisch | weißer Speck | Pistazien | fein gewürzt | Spezialität aus der Emilia Romagna | Villani Salumi | Stückgewicht ca. 4,0 kg



### CARNE SALADA

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



### BRESAOLA IGP

BG1003 | Rinderhuf | Rohschinken | luftgetrocknet | südtiroler Traditionsprodukt | Valtellina | mild-würzig | Vorspeise | Carpaccio |  
Stückgewicht: ca. 1,5 kg



### GUANCIALE

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

# Salami



### SALAMI FIOCCO DELICATO

VI4007 | ausschließlich italienisches Schweinefleisch | im Rotwein gereift | luftgetrocknet | geeignet als "Carpaccio" mit frischem oder gegrilltem Gemüse | Villani Salami |  
Stückgewicht: ca. 3,0 kg



### SALAMI SALSICELLA

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



### BOCCONCINI-SALAMI

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

# Salami



## SPIANATA PIKANT

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

## SPIANATA ROMANA

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



## TRÜFFEL-SALAMI

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

## BAROLO-SALAMI

VI4002 | Salame al barolo | ausgesuchtes Schweinefleisch | hergestellt mit Barolo DOCG | besonderes Aroma | Stückgewicht ca. 2,5 kg



## SALAMI NOSTRANO

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



## MAILÄNDER SALAMI

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

# Salami



## SALAMI RUSTICO

VH4005 | Salami | nur italienisches  
Schweinefleisch | schwarzer Pfeffer |  
Knoblauch | Rotwein | luftgetrocknet |  
| mittlere Körnung | Villani |  
Stückgewicht: ca. 3 kg

## PIKANTE SALAMI WOLF SAURIS

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



## SALSICCIA FRESCA DI SAURIS

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



## NDUJA

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



## TRÜFFELSALAMI

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

## WILDSCHWEIN-SALAMI

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



## TOSKANA-SALAMI

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

## FENCHEL-SALAMI

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



# KÄSESPEZIALITÄTEN

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

*Qualität,*  
die überzeugt!



# Pecorino

## **Pecorino mit Chilischoten**

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

## **Pecorino mit Oliven**

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

## **Pecorino mit Pfefferkörnern**

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



## **Pecorino Etrusco**

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

## **Pecorino di grotta**

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

## **Pecorino mit Trüffel**

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

## **Pecorino mit Pistazien**

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

## **Pecorino mit Safran**

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



# Käsespezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens

Formaggi



## TALEGGIO DOP

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



## RICOTTA GERÄUCHERT

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

## GORGONZOLA MIT MASCARPONE

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



## GORGONZOLA "NOVARA"

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



## TRENTINGRANA

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



## GRANA PADANO

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

## LATTERIA

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



## MONTASIO

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



# Burrata

Saison-Artikel (Mai bis September)



## BURRATA

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



## BURRATA MIT TRÜFFEL

1054 | Klassische Burrata | mit schwarzer  
Trüffel im Kern | besonderes  
Geschmackserlebnis | cremig-sahniges  
Innere | exquisite Spezialität |  
Verpackungseinheit: Karton à 2,5 kg |  
20 Stück à 125 g



## GERÄUCHERTE BURRATA

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



## STRACCIATELLA DI BURRATA

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

# Büffelmozzarella



## BÜFFELMOZZARELLA (125 G)

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



## BÜFFELMOZZARELLA (50 G)

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

# Fior di latte



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

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

# ITALIENISCHES BROT

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

*Handwerkskunst*  
auf Italienisch!



# Pane - Italienisches Brot

## Brot aus Altamura

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



## Pizzaboden Pala Mono BIO

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



## Pizzaboden Pala BIO BIANCA

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



## Pizzaboden Pala Mora

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





## **Focaccia Rustica BIO**

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

## **Focaccia Sfiziosa | Kurkuma**

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



# PIZZAPRODUKTE

la pizza | italienisches Nationalgericht |  
authentische Aromen | hohe Qualität

*Kalorien?*

Egal. Es ist Pizza!



# Prodotti per *la Pizza*



## *Pizzasauce*

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



## *Artischocken geschnitten*

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



## *Pizzamehl*

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



## *Oliven schwarz ohne Kern*

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



## *Fior di latte*

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



## *Oliven grün ohne Kern*

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



## *Büffelmozzarella*

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



Zu wenig Personal -  
**und dennoch Nachfrage  
nach guter Pizza?**

*Wir haben die  
Lösung für Sie!*

aufbacken | belegen | füllen | fertig!

[qualitalia.at](http://qualitalia.at)

## Pizzaboden Pala Mono BIO

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



## Pizzaboden Pala BIO BIANCA

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



# POLENTA UND RISOTTO

Spezialitäten | italienisch | einfache Zubereitung  
exklusive Qualitätslieferanten | traditionelle Produkte

*Echte Zutaten,*  
echter Geschmack, echt Italien!



# Polenta



## *Gelbe Polenta*

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

## *Weisse Polenta*

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



## *Steinpilz-Polenta*

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

## *Trüffel-Polenta*

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



Seite 11

# Risotto



## *Carnaroli-Reis*

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

## *Risotto-Mischung mit Steinpilzen*

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



## *Risotto-Mischung "Milanese"*

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

## REGIONALE KNÖDEL

Manufaktur | Knödelwerkstatt | Oberösterreich |  
ausgezeichneter Geschmack | große Vielfalt

*Handgemacht!*  
Einer wie keiner.





### BLUNZ'N-KNÖDEL

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



### SELCHFLEISCH-KNÖDEL

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



### GRAMMEL-KNÖDEL

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



### TOMATEN-KNÖDEL VEGAN

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



### STEINPILZ-KNÖDEL VEGAN

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



### SPINAT-KNÖDEL VEGAN

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



### STEINPILZ-KNÖDEL

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



### TOMATEN-KNÖDEL

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



### ROTE-RÜBEN-KNÖDEL

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



### SPINAT-KNÖDEL

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



### BERGKÄSE-KNÖDEL

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



### KÜRBIS-KNÖDEL

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

# TRÜFFEL-PRODUKTE

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

*Trüffel.*  
der unwiderstehliche Edelpilz!



# Tartufo - Trüffelprodukte

tartufi | Region Marken | hochwertige Trüffelprodukte



## *Salsa tartufata*

LT7000 | Trüffel-Creme | Champignons |  
Steinpilze | natives Olivenöl | schwarze  
Sommertrüffel | intensives Trüffelaroma |  
vielseitig verwendbar | Region Marken |  
original italienisch |

Verkaufseinheit: Glas à 200 g



## *Butter mit weißer Trüffel*

LT7001 | Butter | weiße Trüffel "pregiato" | Salz |  
Pfeffer | geschmacksintensiv | elegant |

Verkaufseinheit: Glas à 200 g



## *Olivenöl mit weißer Trüffel*

LT7002 | Region Marken | natives Olivenöl |  
Aroma der weißen Trüffel | Stücke der weißen  
Trüffel | feine Trüffelnote | Gourmetqualität |

Verkaufseinheit: Flasche à 250 ml

# TOMATEN- UND GEMÜSEPRODUKTE

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

*Sonnengereift,*  
geschmackvoll, unverfälscht!



# Cremsen und Gemüseprodukte

Le creme



## ARTISCHOCKENCREME

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



## OLIVENCREME

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



## CACCIO E PEPE - KÄSECREME

GP4586 | schmackhafte Creme | Pecorino Romano DOP | schwarzer Pfeffer | perfekt für Herstellung von Pastasauce "caccio e pepe" | Dose 1/1 (800 g) | Verkaufseinheit: 6 Dosen/Karton



## KÜRBISCREME

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



## PEPERONATA

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



## PESTO GENOVESE

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



## TROPFENPAPRIKA ROT

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



## TROPFENPAPRIKA GELB

GP4156 | Lacrima d'oro | goldene Träne | kleine, gelbe Tropfenpaprika | knackig | essfertig zubereitet | Dose 1/1 (800 g) | Verkaufseinheit: 6 Dosen/Karton auch einzeln erhältlich



#### TOMATEN-SUGO

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



#### PIZZASAUCE

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



#### TOMATENMARK

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



#### TOMATEN SEMI DRY GELB

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



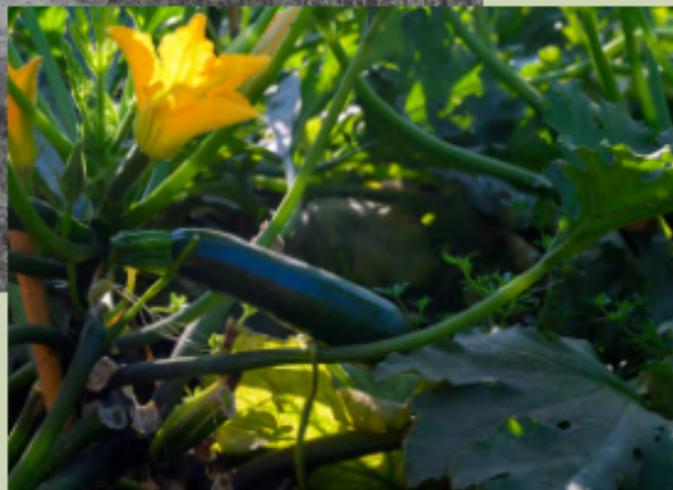
#### TOMATENSTÜCKE "POLPACHEFF PEZZI"

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



#### TOMATEN SEMI DRY ROT

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



## OLIVENÖLE UND BALSAMICO-ESSIG

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

*Tradition schmecken,  
Qualität erleben!*



# Olio d'oliva

## Olivenöl "Svevo"

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



## Olivenöl mit weisser Trüffel

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



## Olivenöl "Svevo" - bag in box

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



## Olivenöl Madre Terra

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



## Olivenöl mit Basilikum

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



## Olivenöl mit Zitrone

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



## Olivenöl mit Chili

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



## Olivenöl mit Mandarine

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



## Olivenöl mit Rosmarin

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



# Aceto Balsamico



## BALSAMICO-ESSIG-ZUBEREITUNG WEISS

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

## BALSAMICO-ESSIG-ZUBEREITUNG DUNKEL

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



## Balsamico-Essig für die Küche

### BALSAMICO-ESSIG DUNKEL | IGP MODENA

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



### BALSAMICO-ESSIG | WEISS | MODENA

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

## Balsamico-Perlen



### BALSAMICO- PERLEN

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



### MANGO- PERLEN

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

### ZITRONEN- PERLEN

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



### TRÜFFEL- PERLEN

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



*Die Perlen des  
guten Geschmacks!*



# Die SÜSSE VERFÜHRUNG

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

*Süss und köstlich -*  
so schmeckt Italien!



# Traditionelle Torten aus Italien



## LIMONCELLO-TORTE

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



## MANDELTORTE

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



## SCHOKO-BIRNEN-TORTE

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



## CROSTATA DI CREMA

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

# Cannoli

*Dolce vita auf sizilianisch*



## *Cannoli*

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



# DER SÜSSE ABSCHLUSS

## *Il finale dolce*

### VENEXIANA "NATUR"

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



### PANETTONE "DA TRADIZIONE"

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



### SCHOKO-KIRSCH-PANETTONE

FO4009 | spezieller Panettone | Schokolade-Teig | kandierte Kirschen | saftig | original italienisch | cioccolato | amarene |  
Stückgewicht 1 kg  
Saisongprodukt



### VENEXIANA "MARILLE"

FO4015 | traditioneller italienischer Hefekuchen | verfeinert mit süßer Marille | saftig und fruchtig | glasiert mit Zucker und Mandeln | Manufaktur |  
Stückgewicht 1 kg  
Saisongprodukt



### PISTAZIEN-PANETTONE

FO4008 | hochwertiger Panettone | Pistaziencreme | 100 % Bronte-Pistazien | glasiert mit Pistazien und weißer Schokolade | einzigartig im Geschmack |  
Stückgewicht 1 kg  
Saisongprodukt



### MANDARINE-GIANDUJA-PANETTONE

FO4018 | Panettone mit Mandarine und Gianduja | intensives Mandarinen-Aroma | handwerklich hergestellt | besonders saftig | Hefeteig |  
Stückgewicht 1 kg  
Saisongprodukt

**SIE BENÖTIGEN  
SIE SUCHEN  
SIE HABEN**

**INDIVIDUELLE BERATUNG?  
EIN SPEZIELLES PRODUKT?  
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 manchmal 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.

Irtümer, Druckfehler oder Änderungen vorbehalten.



[qualitalia.at](http://qualitalia.at)

# Kontakt Innendienst und Außendienst



Bestellungen bitte per e-mail oder telefonisch an

Telefon | 07563 20 679

Telefax | 07563 20 689

E-Mail | [info@qualitalia.at](mailto:info@qualitalia.at)



Produkt-Beratungen oder Terminvereinbarungen (Außendienst)

Gisela Schweighofer | Telefon 0664 500 30 64

Alexander Stocker | Telefon 0664 144 16 50

*Wir freuen uns auf Sie!*

[qualitalia.at](http://qualitalia.at)



Über Liefer- und Zahlungskonditionen, Mindestbestellwerte,  
Transportkosten etc. informieren wir Sie gerne  
in einem persönlichen Gespräch.



**Qualitalia**  
DER *feine* UNTERSCHIED