



QUALITALIA GMBH
Pyhrn 3
A-4582 Spital am Pyhrn
Tel: +43 (0)7563 / 20679
Fax: +43 (0)7563 / 20689
info@qualitalia.at
www.qualitalia.at

Specialità italiane

**Exklusive Spezialitäten aus
Italiens Feinschmeckerküche**



Produktliste 2018

Gültig ab 01.11.2018
Großhandel

Inhaltsverzeichnis

La linea ristorante e pizzeria – Gemüseprodukte für Küche und Pizza	Seite 3 - 4
La linea „Qualitalia“ – Gemüse-Antipasti	Seite 5 - 7
La linea „Qualitalia“ – marinierte Röllchen mit Weichkäsefüllung	Seite 7
La linea „Qualitalia“ – Oliven	Seite 8 - 9
La linea „Qualitalia“ – Fisch-Antipasti.....	Seite 10
La linea pasta fresca – original italienische Frischteigware.....	Seite 11 – 20
La line pasta fresca VEGANA – vegan-mediterrane Frischteigware.....	Seite 21 - 22
La linea prosciutti – italienische Rohschinken, Kochschinken.....	Seite 23 -24
La linea salume – italienische Wurstspezialitäten.....	Seite 25 - 26
La linea formaggi – italienische Käsespezialitäten	Seite 27 - 30
La linea dolce – frische italienische Torten	Seite 31
La linea pane – Altamura Brot	Seite 31
La linea „olio e aceto“ – Olivenöl und Balsamicoessig	Seite 32 - 33
La linea secca – Risotto, Polenta.....	Seite 34
La linea „Qualitalia“ – Knödel aus Oberösterreich	Seite 35
Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen	Seite 36



La linea ristorante e pizzeria

Gemüsecremen für Küche und Pizza

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
GP6037	Artischockencreme Hochwertige Artischockencreme, hergestellt aus frischen gehackten und in Stücke geschnittenen Artischockenherzen. Hervorragend verwendbar z.B. als Beilage für eine „weiße Pizza“, für Artischocken-Lasagne etc.	Dose 1/1 (800 g)
GP6252	Kürbiscreme Geschmacksvolle Creme aus püriertem Kürbis eignet sich sowohl für die Herstellung von „salzigen“ Speisen (z.B. Risotto, Belag für „weiße Pizza“ oder für Ihre Teigwarengerichte), aber aufgrund der leichten Süße auch für Desserts.	Dose 1/1 (800 g)
GP6053	Spargelcreme Eine hochwertige Creme, die zu 88 % aus grünem Spargel aus den besten Herkunftsgebieten in der Toskana und der Emilia Romagna hergestellt wird. Um ein duftendes und wohlschmeckendes Produkt zu garantieren, werden nur die weichen Teile des Spargels verwendet und die Creme ist somit frei von holzigen Anteilen. Sie eignet sich bestens als Belag für Bruschetta, für verschiedenste Suppen und Saucen, als Geschmacksgeber für Ihr Risotto oder als Belag für Pizzen.	Dose 1/1 (800 g)
GP6012	Peperonata Eine Auswahl an frischen roten und gelben Paprika, gekocht mit Zwiebeln und saftigen Tomaten. Eignet sich hervorragend als Beilage.	Dose 1/1 (800g)
GP6075	Olivencreme Eine Creme aus hochwertigen grünen Oliven, Zucchini, Kapern und Sardellen. Sie eignet sich bestens als Aufstrich (z.B. Sandwich oder Canapés) oder Auch als Dip für Salzgebäck. Besonders fein aber auch die Verwendung in Soßen.	Dose 1/1 (400g)



La linea ristorante e pizzeria

Tomatenprodukte für Küche und Pizza

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
GP430	Tomatensauce „Pizzasauce“ Fein passierte italienische Tomaten (98 %), versehen mit Salz, Zucker, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. Ausschließlich sonnengereifte, italienische Tomaten werden sorgfältigst zu einem Produkt mit frischem Geschmack und leuchtend roter Farbe verarbeitet. Wenig Wasser und keine Kerne sorgen für eine sehr hohe Ergiebigkeit. Hervorragend geeignet für „original italienische Pizza“, aber auch für Sugo und Soßen jeder Art.	Dose 5/1 (4.100 g)
GP215	Tomatenstücke „Polpachef pezzi“ Dieses Produkt wird aus reifen, in große Stücke geschnittenen Tomaten zubereitet. Es zeichnet sich durch seine kräftige Farbe und den Geschmack von frischen Tomaten aus und eignet sich hervorragend für das Zubereiten von Gerichten, in denen Tomatenstücke eine wichtige Rolle spielen.	Dose 3/1 (2.500 g)
GP6035	Tomatenmark, doppelt konzentriert Ein hochwertiges, doppelt konzentriertes Tomatenmark, hergestellt aus 100 % italienischen Tomaten. Dieses Produkt zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack und die schöne rote Farbe aus.	Dose 1/1 (850 g)
GP4127	Tomaten „semi-dry“ GELB Halbgetrocknete, gelbe Tomaten. Sehr intensiv und süß im Geschmack. Die Tomaten werden auf natürliche Art in der Sonne getrocknet und Bewahren daher ihren intensiven Geschmack und eignen sich hervorragend für Bruschetta, Vorspeisen, Pasta uvm.	Dose 1/1 (750 g)
GP6989	Tomaten „semi-dry“ ROT Dünnhäutige, fleischige Tomaten, geviertelt und mittelgroß. Durch die besondere Qualität und Verarbeitung, wird die weiche Konsistenz der Tomaten Bewahrt und ist sehr intensiv im Geschmack. Die Tomaten werden auf natürliche Art in der Sonne getrocknet. Diese Tomaten eignen sich für viele Gerichte, wie Pasta, Pizzen, Bruschetta uvm.	Dose 1/1 (770 g)



La linea "Qualitalia"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
RA0163	Artischocken geschnitten, gegrillt 100 % italienische Artischocken, so gegrillt, dass die Röstaromen angenehm hervorkommen, in Sonnenblumenöl eingelegt.	Tasse 1,9 kg
RA0115	Artischocken Romana Italienische Artischocken mit Stiel, sorgfältig mariniert	Tasse 1,9 kg
RA0144	Artischockenherzen Helle, gleichmäßig große Artischockenherzen, eingelegt in eine milde Marinade aus Sonnenblumenöl und Gewürzen.	Tasse 1,9 kg
CR1001	Borettane-Zwiebel gefüllt Ausgesuchte, italienische Zwiebel, gefüllt mit einer Olive, welche wiederum mit einem Mus aus Thunfisch, Mandeln, Pinienkernen, Schafskäse, Parmesankäse und feinen Gewürzen gefüllt ist. Eingelegt in Sonnenblumenöl ist diese Zwiebel das perfekte Antipasti	Tasse 1,0 kg
EM0143	Champignons gegrillt Kleine, frische Champignonköpfe, die sorgfältig gegrillt und in eine schmackhafte Marinade aus Sonnenblumenöl und Kräutern eingelegt werden.	Tasse 2,0 kg
RA0137	Gemüse gemischt, gegrillt Eine Mischung aus Paprika, Champignons, Artischocken und Zwiebel, welche in einem spezielle Röstverfahren gegrillt werden und anschließend in einer milden Marinade aus Sonnenblumenöl und Gewürzen eingelegt werden.	Tasse 1,9 kg
CR1005	Gemüseröllchen „Mix Puglia“ Verschiedene kleine Gemüseröllchen (Karottenröllchen, Zucchinirollchen und Paprikaröllchen), jedes unterschiedlich mit einem Mus aus schmackhaften Zutaten gefüllt, wie z.B. Schwertfisch, Thunfisch, Kapern, getrocknete Tomaten, Sellerie, Sardellen, Nüsse, Pinienkerne etc.	Tasse 1,0 kg
RA0123	Kapern mit Stiel Italienische Kapernbeeren mit Stiel, eingelegt in Weinessig	Tasse 1,9 kg
CR1006	Kapern mit Stiel, eingelegt in PROSECCO! Einmal etwas ganz anderes: schöne ausgesuchte italienische Kapernbeeren mit Stiel, eingelegt in eine Marinade aus Weißweinessig und Prosecco! Mit der leicht süßlichen Note ein interessanter Begleiter zu jedem Aperitivo.	Tasse 1,0 kg



La linea "Qualitalia"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
SF0197	Kirschk Pfefferoni rot, mit Weichkäse gefüllt Rote, pikante Kirschk Pfefferoni, gefüllt mit einer schmackhaften Mischung aus Kuhmilchkäse und eingelegt in Sonnenblumenöl	Tasse 1,0 kg
SF0160	Kirschk Pfefferoni rot, mit Thunfisch gefüllt Rote, pikante Kirschk Pfefferoni, gefüllt mit Thunfisch und Kapern, eingelegt in Sonnenblumenöl	Tasse 1,0 kg
RA0109	Paprika gegrillt Rote und gelbe Paprikaschoten, gegrillt und fein mariniert	Tasse 1,9 kg
CR1003	Paprikaröllchen Röllchen aus rotem und gelbem Paprika, gefüllt mit einer Mischung aus Frischkäse, Zwiebeln, Ricotta, Pinienkernen und Rosinen. Eingelegt in Sonnenblumenöl wunderbar passend für Vorspeiseteller und Buffets	Tasse 1,0 kg
EM0112	Pilze gemischt, gegrillt Eine Mischung aus verschiedenen Wiesen- und Zuchtpilzen, wie z. B. Champignons, Eierschwammerl, Moschuspilze, Campanella-Pilze. Diese werden vor dem Marinieren leicht gegrillt, wodurch sie ein spezielles Röstaroma erhalten und besonders geschmacksintensiv werden	Tasse 2,0 kg
RA0127	Tomaten, sonnengetrocknet Ausschließlich italienische Tomaten werden für dieses Produkt verwendet. Sie werden langsam in der Sonne getrocknet, behalten dadurch ihre schöne rote Farbe und ihr intensives Tomatenaroma. Eingelegt in eine milde Marinade aus Sonnenblumenöl dürfen sie auf keinem Antipasto-Teller fehlen	Tasse 1,9 kg
DF0007	Tomaten „Ciliegiino“ halbgetrocknet Halbgetrocknete, rote, saftige Kirsch-Tomaten. Eingelegt in einer Marinade aus Sonnenblumenöl und Kräutern	Tasse 1,0 kg
CR1004	Tomatenröllchen Kleine Häppchen aus sonnengetrockneten Tomaten, gefüllt mit einer schmackhaften Mischung aus Reis, Ricotta, Mandeln, Pesto, Kapern, Sardellen und Pinienkernen	Tasse 1,0 kg



La linea "Qualitalia"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
RA0125	Zucchini gegrillt	Tasse 1,9 kg
RA0105	Melanzani gegrillt In Scheiben geschnittene Melanzani, gegrillt und in Marinade eingelegt Schöne, ausgesuchte Zucchini werden gegrillt und mariniert	Tasse 1,9 kg
CR1002	Zucchinirollchen Kleine, gleichmäßige Röllchen aus Zucchini, welche mit einem Mus aus Reis, Lachs, Frischkäse, gelbem Paprika, Kapern und Sardellen gefüllt ist und anschließend in Sonnenblumenöl mariniert wird	Tasse 1,0 kg
RA0148	Zwiebel gegrillt Italienische Borettane-Zwiebel, gegrillt und in Sonnenblumenöl eingelegt	Tasse 1,9 kg
RA0128	Zwiebel in Balsamico-Essig Italienische Borettane-Zwiebel, eingelegt in Balsamico-Essig	Tasse 1,9 kg



Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
EM0860	Speck-Röllchen Speck-Röllchen, gefüllt mit einer schmackhaften Weichkäsemischung	Tasse 1,0 kg



La linea "Qualitalia"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
RA0206	Oliven grün, mit Kern Schöne große, grüne Oliven, mit Kern, mariniert in Sonnenblumenöl	Tasse 1,9 kg
RA0212	Oliven grün, gefüllt mit Paprika Grüne, große Oliven, gefüllt mit Paprikapaste und eingelegt in Sonnenblumenöl	Tasse 1,9 kg
RA0234	Oliven grün, gefüllt mit Mandeln Grüne, große Oliven, gefüllt mit Mandeln und eingelegt in Sonnenblumenöl	Tasse 1,9 kg
RA0215	Oliven grün, mit Parmesan gefüllt Große, grüne Oliven, gefüllt mit kleinen Stücken Parmesan	Tasse 1,0 kg
EM0216	Olivenhäppchen grün, mit Sardellen umrollt Kleine, grüne Olivenhäppchen, umrollt mit Sardellen	Tasse 2,0 kg
RA0231	Oliven grün, gefüllt mit getrockneten Tomaten Grüne Oliven, gefüllt mit pikant gewürzten getrockneten Tomaten	Tasse 1,9 kg
RA0233	Oliven grün, gefüllt mit Pecorino Einmal etwas anderes – grüne Oliven mit italienischem, gereiften Schafskäse (Pecorino) gefüllt und schmackhaft mariniert	Tasse 1,9 kg
RA0203	Oliven-Mix „Italia“ Ganz besonders für die Gastronomie geeignet sind diese grünen und schwarzen Oliven – ohne Kern! Mit frischem Rosmarin, etwas Knoblauch und kleinen Paprikastückchen in Sonnenblumenöl mariniert	Tasse 1,9 kg
RA0208	Oliven schwarz, mit Kern Schöne große, schwarze Oliven, mit Kern, mariniert in Sonnenblumenöl	Tasse 1,9 kg
RA0228	Oliven schwarz, entkernt Schöne große, schwarze Oliven, sorgfältig entkernt und in Sonnenblumenöl mariniert	Tasse 1,9 kg
RA0207	Olivencocktail pikant Eine bunte Mischung aus grünen und schwarzen Oliven, mit und ohne Kern, in einer leicht pikanten Marinade aus Sonnenblumenöl und Gewürzen	Tasse 1,9 kg
RA0232	Oliven grün „Nocellara“ (Sizilien) Eine ganz spezielle sizilianische Olivensorte: klein, rund, helles grün und ganz besonders im Geschmack	Tasse 1,9 kg

La linea Qualitalia "

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
DF0001	Oliven „Giovanna“ grün, ohne Kern Grüne Oliven in Öl eingelegt und mariniert mit Kräutern, ohne Kern	Tasse 1,0 kg
DF0002	Oliven „Cerignola“ grün, mit Kern Große, grüne Oliven in Lake eingelegt, mit Kern	Tasse 1,0 kg
DF0003	Oliven „Castelvetrano“ grün, mit Kern Grüne Oliven in Lake eingelegt, mit Kern	Tasse 1,0 kg
DF0004	Oliven Mix grün und schwarz, mit Kern Schwarze und grüne Oliven in allen Größen gemischt, in Lake eingelegt, mit Kern	Tasse 1,0 kg
DF0005	Oliven Taggiasca schwarz, mit Kern Schwarze Oliven in Lake eingelegt mit Kern	Tasse 1,0 kg
DF0006	Oliven Kalamata schwarz, mit Kern Schwarze Oliven in Lake eingelegt, mit Kern	Tasse 1,0 kg



La linea "Qualitalia"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
EM0303	Alici mariniert Schöne, weiße Sardellenfilets, sorgfältig in eine Marinade aus Weinessig und Sonnenblumenöl eingelegt	Tasse 2,0 kg
EM0409	Meeresfrüchtesalat „Primavera“ Verschiedene Meeresfrüchte, wie z.B. Seppiolini, Totano, Moscardini, Muscheln, Shrimps, eingelegt in eine milde Marinade aus Sonnenblumenöl und Gewürzen	Tasse 2,0 kg
EM0312	Miesmuscheln mariniert Schöne, große Miesmuscheln, fein mariniert	Tasse 2,0 kg
EM0324	Moscardini mariniert Kleine, violette Seepolypen, schmackhaft eingelegt	Tasse 2,0 kg
EM0364	Seppiolini mariniert Kleine, weiße Tintenfische, eingelegt in Sonnenblumenöl	Tasse 2,0 kg
EM0366	Sgombro (Makrele) mariniert Makrelenfilets, enthäutet, entgrätet, eingelegt in Sonnenblumenöl	Tasse 2,0 kg



Pasta fresca - Frischteigware

Kartoffel-Gnocchi

Produktdetails:

Gnocchi (mind. 85 % Kartoffel-Anteil)
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr.	Bezeichnung
-----------------	--------------------

1000	Kartoffelgnocchi
1002	Kürbis-Gnocchi *)
1006	Rucola-Gnocchi
1004	Spinat-Gnocchi
1005	Basilikum-Gnocchi
1015	Paprika-Gnocchi
1019	Kurkuma-Gnocchi

*) nur saisonal erhältlich



Gefüllte Kartoffel - Gnocchi

Produktdetails:

Gnocchi (mind. 85 % Kartoffel-Anteil)
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

1080	Gefüllte Gnocchi mit Speck und Rucola
1082	Gefüllte Gnocchi mit Steinpilzen
1084	Gefüllte Gnocchi mit Spargel *)
1085	Gefüllte Gnocchi „Genovese“ Kartoffelgnocchi gefüllt mit Basilikum, Knoblauch und Hartkäse (Grana Padano)
1086	Gefüllte Gnocchi mit Ricotta und Spinat
1089	Kürbis-Gnocchi, gefüllt mit geräuchertem Ricotta *)
1090	Gnocchi mit sommerlicher Füllung Kartoffelgnocchi mit einer Füllung aus Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano
1091	Gefüllte Gnocchi mit Prosciutto und Mozzarella
1092	Gefüllte Gnocchi mit Trüffel
1095	Gefüllte Gnocchi mit Kürbis und Radicchio *)
1096	Gefüllte Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella

*) nur saisonal erhältlich



Pasta fresca

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil)
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr	Bezeichnung
---------	-------------

Kochzeit ca. 4 Minuten

1503	Paglierini gelb (ca. 2,5 mm breit)
1508	Paglierini schwarz (ca. 2,5 mm breit)
1515	Paglierini grün (ca. 2,5 mm breit)
1500	Tagliolini gelb (ca. 5 mm breit)
1510	Tagliolini schwarz (ca. 5 mm breit)
1505	Tagliolini „paglia e fieno“ („Heu und Stroh“) - (gelbe und grüne „Tagliolini-Nester“)
1507	Zitronen-Tagliolini (ca. 5 mm breit)
1501	Tagliatelle gelb (ca. 10 mm breit)
1502	Pappardelle gelb (ca. 15 mm breit)
1504	Spaghetti
1511	Lasagne-Blätter (16 x 25 cm)
1514	Vollkorn-Tagliatelle



Handgemachte Tortelloni

(Große Tortelloni mit einem Stückgewicht von ca. 55 – 60 Gramm)

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil)

Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg

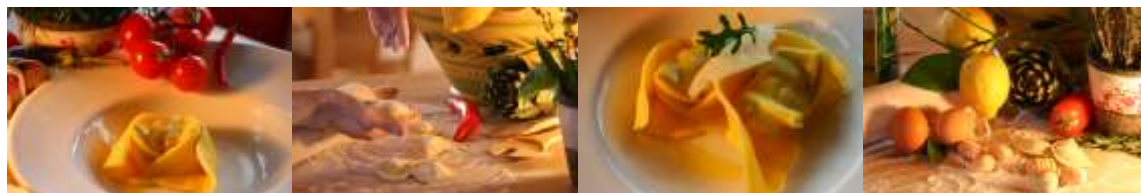
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 10 – 12 Minuten

1401	Tortelloni gelb, mit Ricotta und Spinat
1406	Tortelloni gelb, mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)
1407	Tortelloni gelb, mit Steinpilzen
1409	Tortelloni gelb, mit Pesto Genovese
1412	Tortelloni gelb, mit Lachs
1416	Tortelloni gelb, mit Trüffel
1402	Tortelloni gelb, mit Radicchio
1433	Tortelloni gelb, mit roter Rübe, Tomaten und Mozzarella
1445	Tortelloni gelb, mit Artischocken und Garnelen
1524	Tortelloni gelb, mit Birne und Ricotta
1471	Tortelloni gelb, mit Spinat, Lachs und rosa Pfeffer
1411	Tortelloni gelb, mit Kürbis
1429	Tortelloni grün, mit Walnuss und Gorgonzola
1430	Tortelloni grün, sommerlich gefüllt (mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano)
1431	Tortelloni grün, mit Speck und Rucola

zusätzlich viele saisonale Füllungen wie z.B. Spargel, Kürbis, Hirsch, Gans, Ente, Rucola etc.



Caramelle

(handgemachte, gefüllte Pasta in "Zuckerl-Form")

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 10 – 12 Minuten

- | | |
|------|---------------------------------------------------------|
| 1422 | Caramelle grün und gelb gemischt, mit Steinpilz-Füllung |
| 1904 | Caramelle grün und gelb gemischt, mit Lachs-Füllung |
| 1457 | Caramelle gelb, mit Montasio-Käse |
| 1458 | Caramelle gelb, mit Speck und Rucola |



Cappellacci *(kleine handgemachte Tortelloni, ca. 40 g)*

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 10 – 12 Minuten

1706	Cappellacci gelb, mit Prosciutto Crudo
1707	Cappellacci gelb, mit Steinpilzen
1711	Cappellacci gelb, mit Trüffel
1717	Cappellacci gelb, sommerlich gefüllt (Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano)
1722	Cappellacci gelb, mit Lachs
1723	Cappellacci gelb, mit Spinat und Pinienkernen
1733	Cappellacci gelb, mit Mangold, Tomaten und Mozzarella
1713	Cappellacci gelb, mit Walnuss und Gorgonzola
1702	Cappellacci gelb, mit Radicchio
1714	Cappellacci gelb, mit Artischocken und Garnelen
1743	Cappellacci gelb, mit Zitronenfüllung
1724	Cappellacci gelb, mit Speck und Heidelbeeren
1715	Cappellacci gelb, mit Branzino
1740	Cappellacci gelb, mit Kürbis und Pflaumen

zusätzlich viele saisonale Füllungen wie z.B. Spargel, Kürbis, Hirsch, Gans, Ente, Rucola etc.



Ravioli

(gefüllte Pasta in der quadratischen Form)

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 6 – 8 Minuten

1102	Ravioli mit Radicchio
1103	Ravioli mit Speck und Rucola
1107	Ravioli mit Steinpilzen
1114	Ravioli mit Melanzani
1115	Ravioli mit Kräutern
1116	Ravioli mit Trüffeln
1117	Ravioli, sommerlich gefüllt (mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano)
1119	Ravioli mit Walnüssen und Gorgonzola
1122	Ravioli mit Zitronenfüllung
1123	Ravioli zweifärbig (1 Seite grün, 1 Seite gelb), mit Steinpilzfüllung
1113	Ravioli mit Pecorino und schwarzen Oliven
1129	Ravioli mit Brokkoli und Pinienkernen
1120	Cappelletti (runde Tortellini-Form), mit Füllung aus Montasio-Käse **)
1130	Cappelletti (runde Tortellini-Form), mit Prosciutto-Füllung **)

zusätzlich viele saisonale Füllungen wie z.B. Spargel, Kürbis, Hirsch, Gans, Ente, Rucola etc.

****) Mindestabnahme 2 Kartons (aus produktionstechnischen Gründen)**



Mezzelune

(gefüllte Pasta in Halbmond-Form)

Produktdetails:

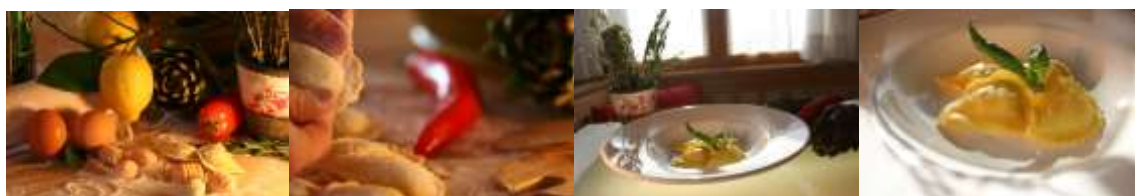
Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 6 – 8 Minuten

1301	Mezzelune mit Ricotta und Spinat
1303	Mezzelune mit Speck und Rucola
1306	Mezzelune mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)
1307	Mezzelune mit Steinpilzen
1312	Mezzelune mit Lachs
1313	Mezzelune mit Artischocken
1315	Mezzelune mit Kräutern
1321	Mezzelune mit Gemüse
1322	Mezzelune mit Ricotta und Orangen
1317	Mezzelune mit frischen Tomaten und Melanzani

zusätzlich viele saisonale Füllungen wie z.B. Spargel, Kürbis, Hirsch, Gans, Ente, Rucola etc.



Margherite

(gefüllte Pasta in runder "Margariten"-Form)

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 6 – 8 Minuten

1201	Margherite mit Ricotta und Spinat
1204	Margherite mit Käse
1206	Margherite mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)
1216	Margherite mit Trüffel
1219	Margherite mit Walnüssen und Gorgonzola
1220	Margherite mit Speck und Heidelbeeren
1222	Margherite mit Zitronen-Füllung
1224	Margherite mit Taleggio-Füllung
1223	Margherite mit Spinat und Pinienkernen

zusätzlich viele saisonale Füllungen wie z.B. Spargel, Kürbis, Hirsch, Gans, Ente, Rucola etc.



Dreiecks-Ravioli

(gefüllte Pasta in Dreiecks-Form)

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 6 - 8 Minuten

1801	Dreiecks-Ravioli mit Ricotta und Spinat
1806	Dreiecks-Ravioli mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)
1816	Dreiecks-Ravioli mit Trüffel
1817	Dreiecks-Ravioli, sommerlich gefüllt (mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano)

Fiore

(kleine, runde, blumenförmige gefüllte Pasta)

Produktdetails:

Frischteigwaren (mind. 30 % Ei-Anteil):
Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg
Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

Kochzeit ca. 6 - 8 Minuten

1427	Fiore gelb, mit Wildschweinfüllung
1428	Fiore grün, mit Ricotta und Spinat



Vegan-mediterrane Pasta

Produktdetails:

Frischteigwaren, hergestellt aus hochwertigem Hartweizengrieß und Wasser

Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg

Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

V3001	Kartoffelgnocchi VEGAN
V3002	Basilikum-Gnocchi VEGAN
V3003	Rucola-Gnocchi VEGAN
V3004	Vollkorn-Tagliatelle VEGAN (100 g / Nest – ca. 10 mm breit)
V3005	Zitronen-Tagliolini VEGAN (100 g / Nest – ca. 5 mm breit)
V3006	Minz-Tagliolini VEGAN (100 g / Nest – ca. 5 mm breit)
V3007	Fenchel-Tagliolini VEGAN (100 g / Nest – ca. 5 mm breit)
V3008	Kamut-Tagliatelle VEGAN (100 g / Nest – ca. 10 mm breit)
V3009	Tagliatelle VEGAN (100 g / Nest – ca. 10 mm breit)
V3010	Tagliolini VEGAN (100 g / Nest – ca. 5 mm breit)
V3018	Basilikum-Tagliolini VEGAN (100 g / Nest – ca. 10 mm breit)



Vegan-mediterrane Pasta

Produktdetails:

Frischteigwaren, hergestellt aus hochwertigem Hartweizengrieß und Wasser mit einer veganen Füllung

Verpackungseinheiten: Karton mit 2,0 kg

Haltbarkeit: 10 Tage ab Produktion

Art. Nr. Bezeichnung

- V3011 Cappellacci VEGAN, gefüllt mit Kartoffel, getrockneten Tomaten und Oliven
(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 – 24 Stück pro Kilo)
- V3012 Cappellacci VEGAN, gefüllt mit Polenta und Steinpilzen
(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 – 24 Stück pro Kilo)
- V3013 Cappellacci VEGAN, gefüllt mit Kürbismus und Pflaumen
(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 – 24 Stück pro Kilo)
- V3014 Cappellacci VEGAN, **grün**, gefüllt mit Kartoffel, getrockneten Tomaten und Oliven
(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 – 24 Stück pro Kilo)
- V3015 Cappellacci VEGAN, **rot**, gefüllt mit Kartoffel und roter Bete
(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 – 24 Stück pro Kilo)
- V3016 Ravioli quadratisch, VEGAN, gefüllt mit Polenta und Steinpilzen
(Stückgewicht ca. 14-16 g / ca. 62-70 Stück pro Kilo)
- V3017 Dreiecks-Ravioli, VEGAN, gefüllt mit Kartoffel und Lauch
(Stückgewicht ca. 22-25 g / ca. 40-45 Stück pro Kilo)
- V3021 Dreiecks-Ravioli, VEGAN, gefüllt mit Kartoffel, rotem u. gelbem Paprika
und Mandeln
(Stückgewicht ca. 22-25 g / ca. 40-45 Stück pro Kilo)



La linea prosciutti crudo

Art. Nr Bezeichnung

Rohschinken (Prosciutto crudo):

- 0802 **Prosciutto di Sauris IGP, Wolf**, ohne Knochen,
Stückgewicht ca. 6-7 kg
Italienischer Rohschinken, der in den Karnischen Alpen auf einer Seehöhe von ca. 1.200 m hergestellt wird. Prosciutto di Sauris ist einer der wenigen Prosciutti mit der Auszeichnung IGP. Aus dem Fleisch von ausgesuchten italienischen Schweinen wird unter strengsten Qualitätsvorschriften ein Prosciutto der Spitzenklassen erzeugt. Er ist einzigartig mild im Geschmack mit einem "Hauch von Rauch", da er für kurze Zeit über Buchenholz kalt geräuchert wird. Reifezeit ca. 18 Monate
- MO1001 **Prosciutto crudo San Daniele „Morgante“ DOP**, ohne Knochen,
Stückgewicht ca. 6-7 kg
Dieser Rohschinken wird in San Daniele ausschließlich aus Keulen höchster Qualität von italienischen Schweinen hergestellt. Reifezeit ca. 16 Monate
- MO1004 **Prosciutto crudo San Daniele RISERVA**, ohne Knochen,
Stückgewicht ca. 6-7,5 kg
Dieser Rohschinken wird in San Daniele ausschließlich aus Keulen höchster Qualität von italienischen Schweinen hergestellt. **Reifezeit mindestens 20-22 Monate**
- MO1007 **Prosciutto „Prealpino“**, ohne Knochen
italienischer Rohschinken mit einer Reifezeit von ca. 8 Monaten
Dieser Prosciutto wird aus Keulen europäischer Schweine hergestellt, reift ohne Knochen und ist ein perfektes Produkt z.B. für Pizza etc.



La linea prosciutti cotto

Art. Nr Bezeichnung

Kochschinken (Prosciutto cotto):

- MO 1010 **Schweinskarree gebraten, Arrista di maiale arrosto**
Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg
Der Schweinerücken (Karree) wird gesalzen, aromatisiert und gewürzt und im Ofen gegart.
- MO1008 **Schweinebauch gerollt, Pancetta arrosto arrotolata a metà**
Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg
Gerollter Schweinebauch, gekocht und anschließend mit Buchenholz geräuchert.
- MO1006 **Porchetta Romana, Spanferkelbauch gerollt, gebraten**
Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg
Gerolltes, gebratenes Spanferkel, mit Kräutern gefüllt.
- MO1002 **Pragaschinken gekocht**
Stückgewicht ca. 3 - 4 kg
Kochschinken hergestellt aus den Hinterkeulen junger Schweine. Diese werden gesalzen, gekocht und anschließend mit Buchenholz- Rauch leicht geräuchert.



La linea salume

Art. Nr	Bezeichnung
BG1003	Bresaola , Stückgewicht ca. 2 – 3,5 kg Traditionelle Bresaola, d.h. an der Luft getrocknetes Hüftsteak vom Ochsen, ca. 60 Tage gereift.
0805	Culatello aus Sauris , Wolf, Stückgewicht ca. 1,6 kg Vom besten Teil des Schlögls stammt das Culatello. Es ist raffiniert im Aussehen und hervorragend im Geschmack.
0811	Lardo aus Sauris , Wolf, Stückgewicht ca. 1,5 – 2 kg Eine besondere Spezialität im Hause Wolf ist dieser „grüne Speck“, versehen mit Meersalz und verschiedenen mediterranen Gewürzen, wie z.B. Rosmarien, Wacholder usw.
MO1005	Mortadella IGP Bologna , Stückgewicht ca. 5 – 6 kg Diese hochwertige und geschmackvolle Mortadella wird aus reinem Schweinefleisch und den entsprechenden Gewürzen hergestellt und enthält keine Gluten oder Poliphosphate.
0813	Pancetta gerollt , aus Sauris, Wolf, Stückgewicht ca. 1,3 kg Typisch italienisch – gerollter Schweinebauch, luftgetrocknet und leicht geräuchert
0808	Speck, Wolf Sauris , halbes Stück, Stückgewicht ca. 2,5 kg Ein hervorragender Schinkenspeck, der, gleich wie Prosciutto und die anderen Produkte der Firma Wolf, in einer Seehöhe von 1.200 m inmitten der Karnischen Alpen produziert wird und sich durch seinen mürben Geschmack und einen leichten Hauch von Buchenholz auszeichnet.



La linea salume

Art. Nr	Bezeichnung
BG1009	Fenchel-Salami , Stückgewicht ca. 3,0 kg Toskanische Salami aus reinem Schweinefleisch, feiner Körnung, mit dem unvergleichlich feinem Geschmack von Fenchelsamen
4001	Mailänder-Salami , Stückgewicht ca. 3,0 kg Sie zählt zu den bekanntesten italienischen Salamisorten. Hergestellt aus magerem und fettem Schweinefleisch und mit mittelgroßer Körnung. Sie hat einen angenehmen, leicht würzigen Geschmack.
0804	Prosciutto-Salami aus Sauris , Wolf, Stückgewicht ca. 0,5 kg Eine Prosciutto-Salami, wie die Italiener sie lieben – etwas gröber und weicher in der Struktur und leicht geräuchert
0812	Pikante Salami aus Sauris , Wolf, Packungsgewicht (2 Stangen) ca. 1 kg Eine italienische Salami, die es in Punkto Schärfe in sich hat!
4003	Spianata Romana , Stückgewicht ca. 2,5 kg Die Spianata Romana in ihrer zusammengepressten Form ist eine typische Salami aus der Region „Latium“. Hergestellt wird sie aus feinem Schweinefleisch, gespickt mit mittelgroßen Fettstücken. Nach einer Reifezeit von ca. 90 Tagen hat sie einen kräftigen, aber nicht zu intensiven Geschmack und eignet sich hervorragend für Vorspeisenteller etc.
BG1006	Toskana-Salami , Stückgewicht ca. 3,0 kg Große toskanische Salami aus ausgesuchtem Schweinefleisch mit grober Körnung
BG1007	Trüffel-Salami , vakuumverpackt, Stückgewicht ca. 0,4 kg Salami aus reinem Schweinefleisch, verfeinert mit Trüffelstücken und Trüffelaroma.
BG1002	Wildschwein-Salami , Stückgewicht ca. 0,5 kg Typische toskanische Salami aus ausgesuchtem Wildschweinefleisch, (mind. 60 %) und Schweinefleisch, nach alter Tradition an der Luft getrocknet.
MO1013	Salami Friulano , Stückgewicht ca. 0,5 kg Eine hausgemachte Salami nach traditionellem Rezept, parfümiert mit natürlichen Kräutern. Salami aus reinem Schweinefleisch.



La linea formaggi

Art. Nr Bezeichnung

- 3023 **Büffelmozzarella DOP, 125-g-Kugeln**, VE = 1 Karton à 2 kg
DOP-zertifizierter Büffelmozzarella aus 100 % Büffelmilch, ohne Kuhmilch, hergestellt in Kampanien – ein Top-Produkt!
- 3042 **Büffelmozzarella DOP, 50-g-Kugeln**, VE = 1 Karton à 3 kg
DOP-zertifizierter Büffelmozzarella aus 100 % Büffelmilch, ohne Kuhmilch, hergestellt in Kampanien – ein Top-Produkt!
- 3030 **Burrata, 125-g-Kugeln**, VE = 1 Tasse = á 1,5 kg = 12 Stk.
Jede Kugel wird einzeln in Salzlake verpackt. Die Burrata ähnelt dem Mozzarella, hat jedoch einen cremigen Kern und ist in einem Säckchen zusammengebunden. Nicht nur klassisch als Salat mit Tomaten, auch zu Pasta, reis, Fleischgerichten ist die Burrata vielseitig verwendbar.
- 3054 **Trüffel-Burrata** 125-g-Kugeln, VE = 1 Tasse = á 2,5 kg = 20 Stk.
- 3055 **Geräucherte Burrata** 125-g-Kugeln, VE = 1 Tasse = á 2,25 kg = 18 Stk.
- 3051 **Stracciatella-Burrata** 125-g-Kugeln, VE = 2 Tasse = á 1,0 kg
- 3006 **Ricotta, geräuchert**
Dieser Ricotta wird nach der Herstellung unter Verwendung durch natürliches Buchenholz geräuchert. Er eignet sich hervorragend zu Polenta oder über Pasta- oder Gnocchi Gerichten.
- 3011 **Gorgonzola mit Mascarpone**, Stück mit ca. 1,4 kg
Eine Käsespezialität, die man durch das Übereinanderlegen von Schichten aus Gorgonzola und Mascarpone bekommt. Das Produkt hat eine rechteckige Form und verschiedene Konsistenzen: fest (Gorgonzola) und cremig (Mascarpone). Der Geschmack besteht ebenfalls aus zwei Komponenten: eine pikante vom Gorgonzola und eine mildere vom Mascarpone, die beiden harmonieren sehr gut miteinander.
- 3010 **Gorgonzola „Novara“, 1/8 Laib**, ca. 1,5 kg
Der Gorgonzola vom Typ “Süß” zeigt eine weiche, fast cremige Paste von weißer Strohfarbe mit leichten graugrünen Maserungen und dem typisch süßen und gleichzeitig fein herben Geschmack, der ihn so unvergleichlich macht.



La linea formaggi

Art. Nr Bezeichnung

- 3028 **Pecorino „Etrusco“, Toskana**, ganzer Laib, (ca. 1,5 kg)
Die rote Rinde – bedingt durch die Behandlung mit Paradeisern - und die milchweiße Paste stellen einen Kontrast dar, der diesen Pecorino unwiderruflich von allen anderen Produkten dieser Art unterscheiden. Sein eher milder und leicht säuerlicher Geschmack machen ihn „unwiderstehlich“.
- 3022 **Pecorino di Grotta, Toskana**, ganzer Laib (ca. 2 kg)
Ein einzigartiger Pecorino in Bezug auf den Duft und Intensität des Geschmacks, was auf die natürliche Verfeinerungsmethode zurück zu führen ist. Nach einer ersten Reifephase in der Käserei arbeitet der Käse bei einer konstanten Temperatur für mindestens 90 Tage und wird dabei regelmäßig gewendet und mit kalt gepresstem Olivenöl behandelt. Dieser Käse kann durchaus während der ganzen Mahlzeit Verwendung finden, wenn er auch normalerweise für den letzten Gang – eventuell von einem schwereren Rotwein begleitet – vorgesehen ist.
- 3017 **Pecorino mit Chilischoten, Sizilien**, ganzer Laib, ca. 2,5 kg
Ein Käse aus reiner Schafmilch, der in Sizilien nach traditioneller Methode (= der gestockten Milch werden rote Chilischoten hinzugefügt) hergestellt wird. Er hat eine kurze Reifezeit (45 – 60 Tage) und ist ein Tafelkäse mit einer leicht weiß-gelblichen Rinde und einer elfenbeinfarbenen Paste.
- 3018 **Pecorino mit Oliven, Sizilien**, ganzer Laib, ca. 2,5 kg
Junger, sizilianischer Pecorino, dem Oliven beigefügt werden.
- 3019 **Pecorino mit Pfeffer, Sizilien**, ganzer Laib, ca. 2,5 kg
Die Verarbeitung ist gleich wie bei anderen frischen Schafkäsen. Die Paste ist milchig- weiß, beim Anschnitt zeigen sich die schwarzen Pfefferkörner mit einem ganz leichten dunklen „Hof“, der bei fortschreitender Reifung intensiver wird. Er hat einen sehr intensiven, starken Geschmack, den man am besten mit dem Aroma von Kräutern aus dem tiefen Süden begleitet.
- 3021 **Pecorino mit Pistazien, Toskana**, ganzer Laib, (ca. 1,5 kg)
Ein Käse mit mittlerer Reifung, aus reiner Schafmilch. Er besticht mit seiner homogenen, kompakten, weißen und leicht gestreiften Paste und durch das Vorhandensein von ausgesuchten Pistazien in seinem Inneren, die kurz nach der Gerinnung dazugegeben werden. Sein voller Geschmack macht ihn zum Star bei Tisch!



La linea formaggi

Art. Nr Bezeichnung

- 3040 **Pecorino mit Walnüssen**, Toskana, ganzer Laib (ca. 1,3 kg)
Eine köstliche Variante des typischen Pecorinos mit handgehackten Walnüssen.
Der Käse bekommt eine rosige Farbe, sowohl im Laib, als auch auf der Kruste.
Dieser Käse ist ein hervorragender Begleiter zu einem Glas Wein mit Birnen und Feigensenf.
- 3020 **Pecorino mit Trüffel**, Toskana, ganzer Laib, (ca. 1,5 kg)
Dieser Käse entsteht aus der Verbindung zwischen der klassischen Pecorino-Verarbeitung
und einem der kostbarsten Produkte der Toskana: dem weißen Trüffel. Je nach Produktionszeitraum
wird er entweder nur aus Schafmilch oder aus Schafmilch mit Kuhmilch gemischt hergestellt.
Die Paste, übersät von zahlreichen Trüffelstückchen, hat leichte Eindrücke nach Schaf, die durch
die Trüffelknolle noch hervorgehoben werden. Die Reifung dauert mindestens 4 Wochen.
- 3032 **Grana Padano – 1/8 Stück**, vakuum. (ca. 4 kg)
Italienischer Hartkäse, hergestellt aus Rohmilch, Lab und Salz
Reifezeit ca. 18 – 20 Monate
- 3003 **Latteria, ¼ Laib** vakuumiert, ca. 1,5 kg
Milder Kuhmilchkäse aus dem Friaul, mit milch- weißer Färbung und kleinen Löchern
- 3005 **Montasio, ¼ Laib** ca. 1,5 kg, ca. 120 Tage gereift
Typischer Kuhmilchkäse aus der Region Friaul-Julisch-Venetien, kompakt, hell in der
Farbe, aromatisch im Geschmack



La linea formaggi

Art. Nr Bezeichnung

- 3014 **Taleggio DOP**, ganzes Stück, ca. 2,5 kg
Der Taleggio ist ein Käse mit geschütztem Namen und wird aus Kuhvollmilch hergestellt. Er hat eine dünne, etwas rötliche Rinde, die Paste ist kompakt und weich mit leichter Lochung und kann verschiedene Färbungen von weiß bis strohgelb aufweisen. Der milde Geschmack ist fein, buttrig, sehr aromatisch beim gereiften Produkt. Um den Taleggio zu genießen, ist es nicht notwendig, die Rinde zu entfernen, es reicht, sie abzureiben.
- TG 106 **Trentingrana** – Stück mit ca. 2 kg (vakuumverpackt)
Italienischer Hartkäse aus der Region Trentino, hergestellt ausschließlich aus Rohmilch der Trentiner Bergregion, Lab und Salz, Reifezeit ca. 20 Monate, keine Konservierungsstoffe, absolut gentechnikfrei



La linea dolce

Art. Nr Bezeichnung

(Linea dolce ist auf Vorbestellung lieferbar – Lieferzeit ca. 1 Woche)

- PM1000 **Limoncello-Torte**, Stückgewicht ca. 1,3 kg
Frische, original italienische Torte mit einer feinen Creme aus Zitronen und Limoncello (Zitronenlikör)
- PM1001 **Mandeltorte „Mandorle di Marco“**, Stückgewicht ca. 1 kg
Typische italienische Mandeltorte aus ganzen Eiern, Mandeln und Zucker
- PM1002 **Schokoladentorte mit Birnen**, Stückgewicht ca. 1 kg
Original italienische, Schokoladentorte mit einem sehr hohen Schokoladenanteil, hervorragend verfeinert durch die Beigabe frischer Birnen
- PM1003 **„Crostata di crema“ – italienische Torte mit Vanillecreme**, Stückgewicht ca. 1,3 kg
Frische, italienische Torte aus Mürbteig mit einer feinen Vanillecreme



La linea pane

Art. Nr Bezeichnung

- OP3001 **Altamura- Brot à 453 g** (10 Stk/Karton)
Traditionelles Brot aus Apulien. Es zeichnet sich wegen der besonders krossen Kruste und dem sehr luftigem und strohgelbem Teig aus.
Da für dieses Brot Hartweizenmehl verwendet wird, ist dieses Brot besonders aromatisch und hat einen besonderen Geschmack!

La linea "olio e aceto"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
MA1052	BIO-Olivenöl extra-vergine „GRAVISTELLI“ VOM GAMBERO ROSSO UNTER DIE BESTEN OLIVENÖLE ITALIENS GEWÄHLT! Hochwertiges, kalt gepresstes Olivenöl aus Apulien, sortenrein aus 100 % „Coratina-Oliven“, aromatischer Duft nach frischen Oliven und Gräsern, leicht bitter und pikant im Abgang	Flasche 0,5 Liter
MA1051	Olivenöl extra vergine „SVEVO“ Kalt gepresstes Olivenöl aus Apulien, gepresst aus den lokalen und bodeneigenen Olivensorten Cima di Mola, Frantoio, Cima di Melfi und Coratina. Weiche Struktur, sehr gehaltvoll am Gaumen, abgerundeter Geschmack, im Abgang eine leicht bittere und pikante Note.	Flasche 0,75 Liter
MA1050	Olivenöl extra vergine „SVEVO“	Flasche 0,5 Liter
GP946	Olivenöl „FINI“ Hochwertiges kalt gepresstes Olivenöl, hergestellt aus den sizilianischen Olivensorten Cerasuola, Nocellara und Biancolilla. Die Oliven werden sorgfältig von Hand im richtigen Reifegrad gepflückt, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu sichern. Dieses kalt gepresste Olivenöl ist vielseitig sowohl in der warmen als auch in der kalten Küche einsetzbar.	Dose 5 Liter
MA1053	Olivenöl mit Mandarine Hochwertiges, kalt gepresstes Olivenöl aus Apulien verfeinert mit zertifizierten Mandarinen. Es hat ein zartes Aroma von frischen, süßen Mandarinen. Dieses Öl eignet sich hervorragend zu Carpaccio und gekochtem grünen Gemüse. Aber auch zum Backen oder auf gewählte Nachspeisen verleiht dieses Öl eine besondere Raffinesse.	Flasche 250ml
MA1054	Olivenöl mit Zitrone Ein unverwechselbares Aroma durch die Zugabe von erstklassigen Zitronen. Dieses Öl eignet sich hervorragend zu Fischgerichten, gegrillten Fleisch oder Salaten.	Flasche 250ml



La linea "olio e aceto"

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
TT3001	Balsamico-Essig aus Modena, IGP, 12 Jahre gereift Hochwertiger Balsamico-Essig aus einer kleinen, aber feinen Acetaia im Herzen Modenas.	Flasche 0,25 l
TT3002	Balsamico-Essig, weiß Hochwertiger Balsamico-Essig aus weißen Trauben. Vollmundig im Geschmack mit einem Hauch von weißer Traube. Dieser Essig eignet sich hervorragend zu Gerichten, bei denen die Farbe des Gerichtes zu bewahren ist.	Flasche 0,25l
TT3000	Balsamico-Perlen – Perlen des feinen Geschmacks Eine innovative Idee, den feinen Geschmack hochwertigen Balsamico-Essigs aus Modena in "neuen Formen" zu präsentieren.	Glas á 50 g
TT3003	Himbeer-Perlen Fruchtige Perlen, die jedes Gericht zu etwas besonderen machen. Eine originelle Idee zu Vorspeisen, Fisch, Salat, Dessert, Eis, oder Süßigkeiten.	Glas á 50g
TT3005	Granatapfel-Perlen	Glas á 50g
TT3004	Zitronen-Perlen	Glas á 50g



La linea secca

Reis

Art. Nr.	Bezeichnung	Nettogewicht	Verpackung
EF1008	Carnaroli-Reis „Superfino“	5 kg/Karton	Karton
EF1006	Carnaroli-Reis „Superfino“	400 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)
EF1002	Risotto-Mischung „Milanese“ Carnaroli-Reis, Kurkuma, Safran, Zwiebel	300 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)
EF1003	Risotto-Mischung „Steinpilz“ Carnaroli-Reis, Steinpilze	300 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)

Polenta

Art. Nr.	Bezeichnung	Nettogewicht	Verpackung
EF1017	Gelbe Polenta Gelbes Maismehl, vorgekocht	350 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)
EF1012	Weißer Polenta Weißes Maismehl, vorgekocht	350 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)
EF1018	Polenta gelb, mit Steinpilz	350 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)
EF1021	Polenta gelb, mit Trüffel	350 g / Pkg.	Karton (16 Pkg.)



Knödel aus Oberösterreich

Produktdetails:

Vegetarische Knödel: á 60g/Stück

Knödel mit Fleisch: á 65g/Stück

Haltbarkeit: schockgefroren, 6 Monate im TK

Vegetarische Knödel

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
KW1001	Steinpilz-Knödel	Karton/60 Stück
KW1002	Rote-Rüben-Knödel	Karton/60 Stück
KW1003	Bergkäse-Knödel	Karton/60 Stück
KW1004	Spinat-Knödel	Karton/60 Stück
KW1005	Tomaten-Knödel	Karton/60 Stück
KW1006	Kürbis-Knödel	Karton/60 Stück

Knödel mit Fleischfüllung

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung
KW1007	Gammel-Knödel	Karton/60 Stück
KW1008	Blunz´n-Knödel	Karton/60 Stück
KW1009	Selchfleisch-Knödel	Karton/60 Stück



Produktinformation

Die Antipasti-Spezialitäten sind bereits tellerfertig mit Kräutern und Gewürzen zubereitet und in hochwertigem Sonnenblumenöl bzw. in Marinade eingelegt.

Bitte beachten Sie täglich, dass bei allen unseren Produkten die vorgeschriebene Lagertemperatur von + 2 ° C bis + 6 ° C gewährleistet ist und dass eingelegte Ware stets unter Öl oder unter Marinade liegen muss.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Die in unserer Preisliste genannten Preise verstehen sich netto, zuzüglich der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Belieferung unserer Kunden erfolgt entsprechend unserer allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Der Mindestbestellwert pro Lieferung frei Haus beläuft sich auf € 100,-- netto. Für Lieferungen mit einem geringeren Bestellwert als € 100,-- behalten wir uns die Verrechnung eines Transportkosten- und Manipulationszuschlages in der Höhe von € 15,-- vor.

Bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung bleibt die Ware unser uneingeschränktes Eigentum und darf nicht gepfändet 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.

Mit dieser Preisliste wird die Gültigkeit der bisherigen aufgehoben. Irrtümer, Druckfehler oder Änderungen vorbehalten.