



  
**Il Nuraghe**  
Genuss aus Italien

**40**

Jubiläumsausgabe

# Bio-Katalog

2021 / 2022



40 Jahre Bio-Feinkost & authentische Spezialitäten direkt aus Italien.  
Seit 1981.

# 40 JAHRE IL NURAGHE BIO ~ Genuss-Handwerk aus Italien!

## Unsere Geschichte ...

1981. Auf unserer ersten kulinarischen Entdeckungsreise durch Sardinien gab es noch keine EU und keine Bio-Zertifikate. Wir suchten das echte Italien. Die Geschmacksabenteuer. Kleine Handwerksbetriebe mit wohl gehüteten Familienrezepten. Rezepturen, Persönlichkeiten, Geschichten, die Ihre Gäste und Kunden begeistern.

Und so halten wir es bis heute: Ehrlich guter Geschmack, authentisch italienisches Genuss-Handwerk eben. Mit Seele und natürlich mit BioZertifikat – von Natur aus gut!

(Sokol Rustaj)

## ... Feiern Sie mit uns 40 Jahre Il Nuraghe Bio!



Und so fing im Herbst 1981 alles an: Gesuino Atzeni (rechts) und Richard Retsch (Mitte) testen Entdeckungen aus Sardinien. Foto: privat

## IL NURAGHE BIO ~ Unser Service für Sie:

### Il Nuraghe Bio Preise

Preise und Versandkosten entnehmen Sie der jeweils aktuellen Preisliste oder [www.ilnuraghe.com](http://www.ilnuraghe.com).

Für Gastronomen und Wiederverkäufer im Groß- und Einzelhandel attraktive Großhandelskonditionen, sobald Sie sich als gewerblicher Kunde registriert haben.

Rufen Sie uns an, wir schalten Sie frei. Sie sehen sofort unsere Großhandelspreise und können auch nach Geschäftsschluss bequem bestellen.

### Il Nuraghe Bio Schnell-Lieferservice

Produkte, die Sie bei uns bis 10 Uhr bestellen, versenden wir noch am gleichen (Werk-)Tag. Sie erhalten die bestellten Artikel in der Regel dann am darauffolgenden Werktag. Vor Wochenende und Feiertagen klären Sie den Versand am besten mit unseren freundlichen Kollegen telefonisch: 0911-217060. Das gilt vor allem für Frische-Artikel (Fleisch, Wurstwaren und Käse).

### Il Nuraghe Bio Beratung & Sonderwünsche

Bestellung, Beratung, Anregungen ... rufen Sie uns an. Als Spezialisten für italienische Esskultur haben wir in 40 Jahren ein breites Netzwerk an Herstellern aufgebaut. Wir können nicht alle Köstlichkeiten listen, sind aber für Anfragen bezüglich Sonderaktionen und Firmenpräsente jederzeit offen!



# CANTINA CUSTOZA

## Vino

Die Basis der Genossenschaft der CANTINA CUSTOZA hat sich 1990 dazu entschieden die Linie „Terre in Fiore“ mit den regionstypischen Weinen auf die Beine zu stellen. Auf einer Fläche von nun insgesamt 34 ha werden die Weine wie Custoza, Charetto und Bardolino in der Gegend von Verona produziert.

### CUSTOZA Terre in Fiore BIO

Weißwein DOC 12,50%

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, intensives floreal-fruchtiges Bouquet, weich, harmonisch, gut eingebundene Säure.

Art.-Nr. 10125 | 0,75 Liter | VP 6



### MERLOT GARDA Terre in Fiore BIO

Rotwein DOC 13%

Sattes Rubinrot; weinig, fein, fruchtig, sortentypisch; intensiv, harmonisch, weich, langanhaltend.

Art.-Nr. 10327 | 0,75 Liter | VP 6



### BARDOLINO Terre in Fiore BIO

Rotwein DOC 12,5%

Kräftige rubinrote Farbe; in der Nase reife Früchte und rote Beeren; angenehm weich, feine Tanninstruktur, schöne Balance, anhaltend.

Art.-Nr. 10328 | 0,75 Liter | VP 6



### CHIARETTO BARDOLINO Terre in Fiore BIO

Roséwein trocken 12%

Leuchtendes Kirschrosa, floreal Duftnoten gefolgt von Kirscharomen und Erdbeeren; frisch, ausgewogen mit schöner Persistenz.

Art.-Nr. 10231 | 0,75 Liter | VP 6



## FASOLI

30 km östlich von Verona liegt die Ortschaft, in der die Brüder Amadio und Natalino Fasoli einen der besten und klassischsten Soave-Weine erzeugen, was die nationalen und internationalen Auszeichnungen beweisen.

### Soave BORGOLETTO BIO 2

Weißwein Trocken DOC 12.5%

Angenehme fruchtige Nase, gefällig, weich, perfekt ausbalanciert, langer Nachhall. Der typische, leicht bittere Abgang empfiehlt diesen Wein zu Vorspeisen, leichten Hauptgerichten und natürlich zu Fisch. Auch als Aperitif."

Art.-Nr. 10100 | 0,75 Liter | VP 6

### Soave PIEVE VECCHIA BIO 3

Weißwein Trocken IGT 15.0%

Lebendige goldene Farbe, voller Körper mit einer Explosion fruchtiger Aromen mit excellenter Säure. Angenehme Röstaromen in Nase und Gaumen, weich, füllig, guter Trunk. Mandelnoten und Aromen von Gebäck im Abgang.

Art.-Nr. 10101 | 0,75 Liter | VP 6

### Amarone cl. CORTE POZZO BIO 4

Rotwein Trocken DOC 17.5%

Trockenbeerenauslese; intensives Früchte-Bouquet, weiche Tannine, langer Abgang, sehr harmonisch. Zu anspruchsvollen Gerichten mit dunklem Fleisch, Wildbret, Nudelgerichten mit kräftigen Saucen, reifem Käse.

Art.-Nr. 10411 | 0,75 Liter | VP 6

### ALTEO Amarone classico BIO 1

Rotwein Trocken DOCG 16.5%

Trockenbeerenauslese; frisch an Farbe und in der Nase, gute Säure, schöne Süße, harmonisch, langer Abgang. Zu anspruchsvollen Gerichten mit dunklem Fleisch, Wildbret zu Nudeln mit kräftigen Saucen, reifem Käse.

Art.-Nr. 10405 | 0,75 Liter | VP 6

### ORGNO Merlot BIO 5

Rotwein Trocken IGT 17.5%

Intensive rubinrote Farbe, mit samtigen Noten reifer Früchte und Aromen von Leder, Trüffeln und Lakritz. Reiches Bouquet mit hervorragender Balance. Zu anspruchsvollen Gerichten mit dunklem Fleisch, Wildbret zu Nudeln mit kräftigen Saucen, reifem Käse. Idealer Begleiter zu einem kräftigen Essen oder am Ende begleitet mit einer Zigarre. Den Wein vor dem Trinken am besten dekantieren und bei Raumtemperatur genießen.

Art.-Nr. 10408 | 0,75 Liter | VP 6

### CALLE Merlot BIO 6

Rotwein Trocken IGT 17.5%

Intensive rubinrote Farbe, mit samtigen Noten reifer Früchte und Aromen von Leder, Trüffeln und Lakritz. Reiches Bouquet mit hervorragender Balance. Zu anspruchsvollen Gerichten mit dunklem Fleisch, Wildbret zu Nudeln mit kräftigen Saucen, reifem Käse

Art.-Nr. 10406 | 0,75 Liter | VP 6

### Valpolicella RIPASSO BIO 7

Rotwein Trocken IGT 14.7%

Dichte Farbe, saubere Nase; frische, weiche Tannine, gute Struktur, Nachhall, Potential, produziert nach dem Ripasso Verfahren. Eignet sich bestens zu kräftigen Vorspeisen, gegrilltem Fisch und mildem Käse.

Art.-Nr. 10398 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

# COSTA AL SOLE

## Vino

Carlo Volpi baut auf den eigenen Weinbergen die typischen Piemontester Traubensorten an; in seiner Kellerei hat er aber auch Kapazitäten frei, um sortenreine Weine aus anderen Regionen Italiens auszubauen. Die biologischen Weine werden unter der Marke COSTA AL SOLE vertrieben.

### Pinot grigio BIO

Weißwein Trocken IGT 12.5%  
Schöne Nase, am Gaumen rund, trocken, frisch, schlanker Körper, süffig. Idealer Begleiter von Fischgerichten der gehobenen Küche, von Meeresfrüchte-Risotto und weißem Fleisch.

Art.-Nr. 10149 | 0,75 Liter | VP 6



### Nero d'Avola Sicilia BIO

Rotwein Trocken IGT 12.5%  
Elegante anhaltende Nase, Note von Waldbeeren, trocken, weich, voll, schöne Tannine, ausgewogen. Zu Pastagerichten mit roten Saucen, gegrillter Fisch, Salami.

Art.-Nr. 10820 | 0,75 Liter | VP 6



### Syrah Sicilia BIO

Rotwein Trocken IGT 12.5%  
Rubinrote Farbe, intensives Aroma mit Noten von getrockneten Früchten und Pflaumen, ein ausgewogener Wein mit weichen Tanninen. Passend zu gegrilltem Fleisch oder reifem Käse. Die in Sizilien (Region um Trapani) erzeugten Biotrauben (Nero d'Avola und Syrah) werden vor Ort verarbeitet, der Most dann im perfekt ausgestatteten Keller in Tortona vinifiziert und schonend gereift.

Art.-Nr. 10821 | 0,75 Liter | VP 6



### Montepulciano d'Abruzzo BIO

Rotwein Trocken DOC 12.5%  
Intensive Aromen von Trockenfrüchten, trocken, voll, leicht tanninhaltig und harmonisch. Pastagerichte mit roten Saucen, gegrillter Fisch, Salami.

Art.-Nr. 10824 | 0,75 Liter | VP 6



### Primitivo del Salento BIO

Rotwein Trocken IGT 12.5%  
Kräftige Farbe, angenehme saubere Nase, trocken, vollmundig, schön eingebundene Tannine. Pastagerichte mit roten Saucen, gegrillter Fisch, Salami.

Art.-Nr. 10822 | 0,75 Liter | VP 6

# ERBALUNA

Andrea Oberto gehört zu den Bio-Pionieren Italiens. Sein Barolo ist nicht einer der wichtigsten, sondern eher verhalten im Auftreten. Aber dafür ist er schon jung mit Genuß trinkbar.

### Barolo BIO 1

Rotwein Trocken DOCG 15.0%  
Helles Rubin, Nase nach Leder und Tabak, ausgeprägte Tannine, gute Säure. Hervorragend zu Wild, Braten und anderen anspruchsvollen Fleischgerichten, auch zu Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Art.-Nr. 10501 | 0,75 Liter | VP 6

### Erbaluna ROSSO senza solfiti BIO 3

Rotwein Trocken 13.5% ohne Sulfite  
Rubinrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Ein sauberes Aroma, mit fruchtigen Noten und dem Aroma getrockneter Blüten. Balancierter Geschmack, mit sehr weichen Tanninen und einer bitteren Schlussnote.

Art.-Nr. 10504 | 0,75 Liter | VP 6

### LANGHE Nebbiolo BIO 4

Rotwein Trocken DOC 14.0%  
Rubin- bis ziegelrot, angenehme Nase mit reifen Noten, gute Tannine der eleganten Art, frisch, rund, trinkig. Guter Begleiter von Wild- und Fleischgerichten.

Art.-Nr. 10503 | 0,75 Liter | VP 6

### LE ROCHE Barolo BIO 2

Rotwein Trocken DOCG 15.5%  
Frisch in Farbe und Nase, angenehme Aromen. Gute Tanninstruktur, elegant, schon jetzt trinkbar, Nachhall. Passender Begleiter von Wild, Braten und Fleischgerichten.

Art.-Nr. 10502 | 0,75 Liter | VP 6



# CONCADORO

### Chianti classico riserva BIO 5

Rotwein Trocken DOCG 14.0%  
Dichtes Rubin, schöne Chianti-Nase, auch Leder, und Tabak, reichlich Tannine, sehr gute Struktur. Die Chianti von Concadoro sind hervorragende Begleiter zu Wild, Braten und anderen anspruchsvollen Fleischgerichten. Aber auch solo ein wunderbarer Trinkgenuß.

Art.-Nr. 10435 | 0,75 Liter | VP 6

Benito Torricelli ist „nur“ Verwalter des Weinguts, aber er führt es mit einem Einsatz, als wäre es sein eigenes. Seit dem Jahrgang 1995 sind alle Erzeugnisse kontrolliert biologisch. Die Weine sind charakterisiert durch traditionelle Vinifizierung des klassischen Traubenguts, relativ weiche Tannine und frühe Trinkbarkeit. Mitglied des „Consorzio del Marchio storico“.

### Chianti classico BIO 6

Rotwein Trocken DOCG 14.0%  
Dichte Farbe, typische Kirschnase, im Mund weiche Tannine, schöne Säure, guter Körper. Begleiter von Gemüse- und Fleischgerichten, Pasta.

Art.-Nr. 10438 | 0,75 Liter | VP 6

**CORTE D'AIBO**

*Vino*

Auf den sanften Hügeln zwischen Modena und Bologna erstreckt sich das Weingut von Antonio Capelli und Mario Pironcini. Seit 1989 erzeugen sie hier gute Bioweine.

CHARDONNAY dell' Emilia BIO

Weißwein Trocken IGT 13.0%  
Angenehmes, delikates würziges Bouquet, fruchtig, weich, voll, guter Trunk. Idealer Begleiter von Fischgerichten der leichteren Art, von Meeresfrüchte-Risotto und weißem Fleisch.

Art.-Nr. 10140 | 0,75 Liter | VP 6



Merlot dell' Emilia BIO

Rotwein Trocken IGT 13.5%  
Frisch und fruchtig in der Nase, angenehm, füllig, weiche Tannine, harmonisch, voll. Bestens mit Salami, Schinken, zu Pasta mit Fleischsauce, zu jungem Käse

Art.-Nr. 10386 | 0,75 Liter | VP 6

**ORSI**

Lambrusco GRASPAROSSA amabile BIO

Perlwein süß IGT 11.0%  
Brilliant rubinrote Farbe mit charakteristischem Duft mit angenehmen Noten von Akazie, ausgestattet mit einzigartiger Persönlichkeit. Charakteristischer Lambrusco entweder trocken oder lieblich.

Art.-Nr. 11161 | 0,75 Liter | VP 6



Lambrusco GRASPAROSSA secco BIO

Perlwein halbtrocken IGT 11.0%

Art.-Nr. 11160 | 0,75 Liter | VP 6



**TONON**

Der Familienbetrieb von Loris Tonon ist ein mittelgroßer Erzeuger in der Prosecco-Kernzone. Aus dem biologischen Teil seiner Produktion lassen wir die besten Partien unter der Marke TERRA MIA für uns abfüllen.

BIO-Chardonnay Frizzante BIO 1

Perlwein Weiß Trocken 11.0  
Frizzante: Fruchtig-aromatisch, erfrischend, rund, gut eingebundene Säure. Auch der Frizzante Chardonnay überzeugt mit seinem süffigen Aroma und typischen Fruchtnoten.

Art.-Nr. 11138 | 0,75 Liter | VP 6

Prosecco BIO, Bügelflasche 2

Perlwein Weiß Trocken DOC 11%  
Frizzante: Fruchtig, frisch, unbeschwert, rund, süffig, harmonisch, zurückhaltende Säure. Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Krustentieren. Der innovative Verschluss erleichtert das Handling vor allem in der Gastronomie.

Art.-Nr. 11140 | 0,75 Liter | VP 6

Rosé Metico BIO, Bügelflasche 3

Perlwein Rosé Trocken IGT 11.0  
Frizzante: Fruchtig-aromatisch, erfrischend, süffig, rund, gut eingebundene Säure. Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, begleitet auch Nachtisch.

Art.-Nr. 11142 | 0,75 Liter | VP 6

Rosé Metico BIO, Mini 375ml 4

Perlwein Rosé Trocken IGT 11.0  
Frizzante: Fruchtig-aromatisch, erfrischend, süffig, rund, gut eingebundene Säure. Die kleine Version unserer bekannten Bügelflasche eignet sich wunderbar für Präsentkörbe.

Art.-Nr. 11144 | 0,38 Liter | VP 12

Prosecco Frizzante BIO, 375ml 5

Perlwein Weiß Trocken DOC 11.0  
Fruchtig, frisch, unbeschwert, rund, süffig, harmonisch, zurückhaltende Säure.

Art.-Nr. 11141 | 0,38 Liter | VP 12

Crémant Italiano Spumante Brut BIO 6

Crémant aus 100% Garganega Traube. VSQ 12%  
Die Farbe ist strohgelb und die Nase hat deutliche Noten von Brotkruste mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, insbesondere Zeder. Die manuelle Lese erfolgt von Ende August bis Anfang September. So werden Trauben mit hohem Säuregehalt ausgewählt. Perfekt als Aperitif, zu kalten Vorspeisen. Ideal als Begleitung zu Fischgerichten, aber auch zu leichten ersten Gängen.

Art.-Nr. 11600 | 0,75 Liter | VP 6

Art.-Nr. 11601 | 1,5 Liter | VP 6

**FASOLI**

Die Brüder Fasoli begannen in den 1980er Jahren mit ökologischem Weinanbau und erzeugen seitdem Weine von höchstem Rang, was die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen beweisen.

Crémant Italiano Spumante Rosé 7

Crémant rosé aus der autochtonen Rebsorte Corvinone. VSQ 12%  
Leuchtend hellrosa Farbe. In der Nase intensiv, fruchtig und blumig mit Noten von Waldfrüchten. Feinste Eleganz und Frische im Abgang. Crémant aus 100% Garganega Traube. Perfekt als Aperitif, zu kalten Vorspeisen. Ideal als Begleitung zu Fischgerichten, aber auch zu leichten ersten Gängen. Perfekt als Aperitif, zu kalten Vorspeisen.

Art.-Nr. 11602 | 0,75 Liter | VP 6



1



2



3



4



5



6



7

**NEU**

## MOKA RICA

# Espresso

Seit mehr als 30 Jahren liefert uns die Familie Carella einen der verträglichsten Espressi Italiens. Auch die neue BIO-Variante zeichnet sich durch eine schöne Crema und kräftiges Aroma aus, gepaart mit schlankem Körper.

### Espresso BIO, ungemahlen

Robusta/Arabica-Mischung, mild

Die BIO-Variante aus dem Sortiment von Moka Rica. Besonders für magenempfindliche Genießer geeignet. Schöne Crema, intensives Aroma und kräftiger Geschmack zeichnen diesen insgesamt harmonischen Espresso aus. 80% Arabica, 20% Robusta. Am besten zum Frühstück oder nach einem guten Essen.

Art.-Nr. 15035 | 1 kg | VP 6



## PREMIO

Im Auftrag von IL NURAGHE stellen handverlesene Erzeuger besonders typische und wohlschmeckende Bio-Spezialitäten her.

### Espresso ALLEGRO BIO ungem.

Arabica/Robusta, mild, cremig

„Milder, ausgewogener Geschmack, mit reduzierter Säure. Aroma: Feinwürzig, Crema: Sehr dicht, anhaltend, Körper: Kräftig, rund, voll, Geschmack: Mild, ausgewogen, wenig Säure. Am besten zum Frühstück oder nach einem guten Essen genießen. Ist wohl der Inbegriff eines klassisch milden Espresso.

Art.-Nr. 40612 | 1 kg | VP 12



# Pane

## PERINO

Alfio Pieri kommt aus einer langen Reihe von Bäckern, welche ihr Wissen von Vater zu Sohn weitergegeben haben. Mit Hilfe dieses Hintergrundes sowie seine Expertise im Bereich des Backens produziert er Brot und andere Backwaren wie z.B. die „Pizza Croccante“, eine frische und exklusive Weise diesen italienischen Klassiker zu präsentieren.



### Pizza croccante al naturale BIO

Pizzabrot, gebrochen  
Haltbare Backspezialität zum Knabbern.  
Krosser Pizzateig mit Meersalz.

Art.-Nr. 16190 | 150 g | VP 12



### Pizza croccante Pomodoro BIO

Pizzabrot mit Tomate, gebrochen  
Cracker aus krossem Pizzateig mit Meersalz und Tomate verfeinert, Knabbersnack.

Art.-Nr. 16193 | 150 g | VP 12



### Scroccanti Bruschetta Cracker al rosmarino BIO

Pizzabrot mit Rosmarin, gebrochen

Cracker aus krossem Pizzateig mit Meersalz und aromatischem Rosmarin verfeinert. 100% italienisch, 100% Knabberspass. Perino & Perino ist eine traditionsbewusste Bäckerei in bereits vierter Generation.

Art.-Nr. 16194 | 150 g | VP 12



### Pizza croccante al rosmarino BIO

Pizzabrot mit Rosmarin, gebrochen  
Diese aromatische Variante ist mit Rosmarin verfeinert.

Art.-Nr. 16192 | 150 g | VP 12



### Scroccanti Bruschetta Cracker Chili BIO

Pizzabrot mit Rosm., gebrochen

Cracker aus krossem Pizzateig mit Meersalz Knoblauch verfeinert. 100% italienisch, 100% Knabberspass.

Art.-Nr. 16196 | 150 g | VP 12



### Scroccanti Bruschetta Cracker Olio/Sale BIO

Pizzabrot mit Rosm., gebrochen  
Cracker aus krossem Pizzateig, nur mit Meersalz und Olivenöl verfeinert. 100% italienisch, 100% Knabberspass.

Art.-Nr. 16195 | 150 g | VP 12



## VALLEDORO

Vor über einem halben Jahrhundert aus einer kleinen Bäckerei in Brescia entstanden, beliefert uns der Betrieb von Giorgio Zubani seit vielen Jahren mit seinen Spezialitäten. Das Streben nach Qualität und Territorialität ist bis heute der Ansatz in jeder Phase der Herstellung.



### Risibisi BIO

Erbsen-Knabbersticks

Risibisi Knabbersnack: knusprige Sticks auf Erbsen- und Reisbasis. Sie sind eine reichhaltige Protein- und Ballaststoffquelle, ideal für einen Snack zwischendurch. 100% bio, 100% vegan.

Art.-Nr. 16140 | 80 g | VP 8



### Risibisi BIO

Kichererbsen-Knabbersticks

Risibisi Knabbersnack: knusprige Sticks auf Kichererbsen- und Reisbasis. Sie sind eine reichhaltige Protein- und Ballaststoffquelle, ideal für einen Snack zwischendurch. 100% bio, 100% vegan.

Art.-Nr. 16141 | 80 g | VP 8



### SUNGRI BIO

Maissticks

SUNGRI Maissticks: knusprig-luftige Knabbersticks aus Maismehl. 100% bio, 100% vegan, 100% glutenfrei. Ideal für einen leckeren Snack oder zum Aperitif.

Art.-Nr. 16142 | 120 g | VP 8

# L'originale specialità sarda...

Sardisches Fladenbrot „Pane Guttiau“ gehörte vor 40 Jahren zu unseren ersten großen Entdeckungen der Sardischen Küche. Bis heute erhalten Sie bei uns das authentische Original, natürlich in zertifizierter Bio-Qualität.

**Exklusiv bei Il Nuraghe!**

## SARDAPAN

Die 1954 von Luigi Ferrelli gegründete Bäckerei stellt nun seit Jahrzehnten typisch sardische Brotspezialitäten wie das legendäre „Pane Guttiau“ und „Pane Carasau“ her. Die heute vom Sohn Davide geleitete SARDAPAN-Manufaktur liegt im dünn besiedelten Südosten Sardinien in der Region Ogliastra. Diese traditionelle Hirtenregion wurde wegen des überdurchschnittlichen Lebensalters ihrer Bewohner berühmt als „Region der Hundertjährigen“.

Die handgefertigten, hauchdünnen Brotfladen isst man zu Antipasti oder knabbert sie wie Cracker. Sehr gut schmecken sie auch mit Olivenöl beträufelt oder als Begleiter von Schafkäse. Man kann sie aber auch wie Lasagneplatten in Gerichten verwenden. Sardapan hat die traditionelle Fladenform innovativ weiterentwickelt und fertigt das Pane Guttiau nun auch eckig in einer gut stapelbaren, öko-zertifizierten Verpackung. Neueste Innovation sind die Karacrock Ofenchips.



**NEU**

### Karacrock CLASSICO BIO

Sardische Ofenchips, mit Olivenöl, viereckig

Pane Karacrock: Snack-Chips aus sardischem Fladenbrot, kross mit Olivenöl gebacken, toller Knabberspaß.

Art.-Nr. 16257 | 65 g | VP 8



**NEU**

### Karacrock ROSMARINO BIO

Sardische Ofenchips mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl, viereckig

Pane Karacrock mit Rosmarin: Snack-Chips aus sardischem Fladenbrot, kross mit Olivenöl gebacken und mit Rosmarin gewürzt, toller, aromatischer Knabberspaß.

Art.-Nr. 16259 | 65 g | VP 8



### PANE GUTTIAU BIO

Fladenbrot, mit Olivenöl

Sardisches Fladenbrot mit Olivenöl extra gebacken. Einfach so zum Knabbern!

Art.-Nr. 16250 | 250 g | VP 10



### PANE GUTTIAU BIO (klein)

Fladenbrot, mit Olivenöl

Sardisches Fladenbrot mit Olivenöl extra gebacken. Einfach so zum Knabbern!

Art.-Nr. 16255 | 200 g | VP 12

# Dolci

## Ricerca della perfezione ...

Natale Aiello gilt als Großmeister der Confiseriekunst Kalabriens. Wir sind stolz, ihn in Deutschland vertreten zu dürfen. Seine Mission ist der „absolute Geschmack“. Das beginnt natürlich mit handverlesenen Bio-Zutaten erster Lagen und Anbauggebiete ...

Exklusiv bei Il Nuraghe!

**AIELLO**

Seit 1969 betreibt die Familie Aiello eine kleine, feine Konditorei in Kalabrien. Geheime Familienrezepte, ein von klein auf geschulter Geschmack sowie überliefertes Wissen über beste Rohstoffe und deren Erzeugung bilden bis heute die Basis der sprühenden Innovationsfreude von Natale Aiello. Seit 1998 stellt er in seiner eigenen Manufaktur Konfiserie her.

Beste Qualität bedeutet für ihn natürlich Bio. „Ricerca della perfezione“ (Streben nach Perfektion) bedeutet bei ihm, die bestmöglichen Zutaten (Früchte, Kakao etc.) aus den besten jeweiligen Anbaugebieten auszuwählen und sie zu einem aufregenden und harmonischen Geschmackserlebnis zu verarbeiten. Wer so arbeitet, braucht keine Zusatzstoffe. AIELLO ist ein Konfiserie-Artist, der nichts dem Zufall überlässt.

### Gebrannte Haselnüsse BIO

mit Zuckermantel

Leckere gebrannte Haselnüsse. Nicht klebrig und mit angenehmem Haselnussaroma. Abhängig von der Ernte sind die gebrannten Haselnüsse leider nicht immer verfügbar.

Art.-Nr. 18251 | 100 g | VP 12



**NEU**

### Gebrannte Erdnüsse BIO

karamellisiert mit Honig

Leckere gebrannte Erdnüsse, knackig, mit Suchtfaktor! feines Erdnussaroma mit dezenter Honignote.

Art.-Nr. 18252 | 100 g | VP 6



### Gebrannte Mandeln BIO

mit Zuckermantel

Leckere gebrannte Mandeln, wie auf dem Weihnachtsmarkt. Nicht klebrig und angenehmen Mandel-Aroma. Zum einfach so Naschen.

Art.-Nr. 18250 | 100 g | VP 12



**NEU**

### Gianduiotti fondente BIO

Gianduia 150g-Tüte

Mit einer Mandel gefüllte Feige in Zartbitterschokolade.

Art.-Nr. 17415 | 150 g | VP 12



**NEU**

### Gianduiotti al latte BIO

Gianduia

Schon 1678 wurde offiziell der Erfolg einer Turiner Spezialität mit dem Namen „Gianduiotto“ bekannt.

Art.-Nr. 17416 | 150 g | VP 12



### Clementine ricoperte BIO

Clementine kandiert/schokoliert

Kandierte Clementinenstücke mit Zartbitterschokolade überzogen.

Art.-Nr. 17426 | 100 g | VP 6

### Mandel-Torrone morbido BIO 100g BOX

Nougat weiß, weich

Nougat mit mind. 60% Mandeln. Ohne Glucosesirup oder Aromen.

Art.-Nr. 18234 | 100 g | VP 12



### Torrone ricoperto BIO, in Box

Nougat mit Zartbitterhülle, weich

Schokolierter Nougat mit mind. 60% Mandeln. Ohne Glucosesirup oder Aromen.

Art.-Nr. 18237 | 100 g | VP 12



**NEU**

### Zenzero candito fondente BIO

kandierter Ingwer m. Zartbitter

Kandierter Ingwer in Zartbitterschokolade in BIO-Qualität.

Art.-Nr. 17412 | 80 g | VP 6





- 1 Mandeln m. Milchschokolade BIO geschält, geröstet, dragiert Art.-Nr. 17333 90 g VP 6
- 2 Mandeln m. Bitterschokolade BIO ungeschält, geröstet, dragiert Art.-Nr. 17335 90 g VP 6
- 3 Haselnüsse mit Milchschokolade BIO geröstet, fein dragiert Art.-Nr. 17332 90 g VP 6
- 4 Kaffeebohnen mit Überzug BIO von Bitterschokolade Art.-Nr. 17343 60 g VP 6
- 5 Baci di dama (mit Milchscho) Haselnussgebäck, mürbe Art.-Nr. 17373 150 g VP 12
- 6 Cantucci alle mandorle BIO mit Weizenmehl, bio Art.-Nr. 17380 150 g VP 12
- 7 Cantucci mit Schokolade BIO mit Weizenmehl, bio Art.-Nr. 17381 150 g VP 12
- 8 Cantucci al Pistacchio BIO mit Weizenmehl, bio Art.-Nr. 17386 150 g VP 12
- 9 Amaretti BIO Mandelgebäck, krokant Art.-Nr. 17368 100 g VP 12
- 10 Brutti e Buoni Mandorla bio Mandelgebäck, krokant Art.-Nr. 17383 100 g VP 12

- 11 Brutti e Buoni Nocchie bio Haselnussgebäck, krokant Art.-Nr. 17384 100 g VP 12
- 12 Scorzette di limone ricoperte Zitronenschale kandiert/schoko Art.-Nr. 17424 90 g VP 6
- 13 Scorzette di arance ricoperte Orangenschale kandiert/schoko Art.-Nr. 17425 90 g VP 6
- 14 Tartufo bianco Trüffelpralinen, weisse Schokolade Art.-Nr. 17430 100 g VP 6
- 15 Tartufo al latte Trüffelpralinen, Milchschokolade Art.-Nr. 17432 100 g VP 6
- 16 Tartufo fondente Trüffelpralinen, Zartbitterschokolade Art.-Nr. 17434 100 g VP 6
- 17 Croccante mandorla bianca BIO Krokant v. geschälten Mandeln Art.-Nr. 18260 50 g VP 12
- 18 Croccante mandorla nera BIO Krokant v. ungeschält. Mandeln Art.-Nr. 18261 50 g VP 12
- 19 Croccante alle nocchie BIO Krokant von Haselnüssen Art.-Nr. 18262 50 g VP 12
- 20 Croccante al pistacchio BIO Trüff Krokant von Pistazien elpralinen, Zartbitterschokolade Art.-Nr. 18265 50 g VP 12



**NEU**

Crema di mandorla BIO 35%  
Mandelcreme mit 35% Mandelanteil.  
Eine cremige Versuchung mit 45% Mandel.  
Mandeltypisches Aroma, streichzart.  
Art.-Nr. 18302 | 200 g | VP 6



Cremaiello BIO 45%  
Eine cremige Versuchung mit 45% Haselnuss.  
Nusstypisches Aroma, streichzart.  
Art.-Nr. 18300 | 200 g | VP 6



Crema di Pistacchio BIO 45%  
Eine cremige Versuchung mit 45% Pistazien.  
Die Pistazien aus Sizilien geben ein charakteristisches Aroma. Streichzart.  
Art.-Nr. 18301 | 200 g | VP 6

# Qualitäts-Zertifikat



## Il Nuraghe steht für ...

... authentisch regionale Spezialitäten aus Italien. Diese zu schützen, zu erhalten und auch in Deutschland im Original zugänglich zu machen, ist seit der Gründung im Jahre 1981 unser Auftrag.

## Il Nuraghe steht auch für:

Manufaktur-Qualität & italienische Feinkost-Tradition

Bewahrung traditioneller Rezepte und kulinarischer Handwerkstechniken

Regionale Erzeugung – Bio und Naturkost

Durch Direktimport garantieren wir transparente Lieferketten und die Sicherheit der deutschen Bio-Zertifizierung DE-Öko-001.

Il Nuraghe ist Förderer von Slow-Food.



Sokol Rustaj'

Sokol Rustaj, Geschäftsführer

Nürnberg, 27.01.2021

# Marmellate

## LE PIAGGE

Raffaele Tesi hat die jeweils besten mittelständischen Erzeuger jeder Kategorie aus der Toscana unter Vertrag, läßt sie nach seinen Rezepturen arbeiten und vertreibt deren Spezialitäten unter seiner Marke.



### Confettura di pesche BIO

Pfirsich-Fruchtaufstr., o. Pekt.  
Pfirsich-Fruchtaufstrich mit hohem Fruchtanteil, ohne Pektin.

Art.-Nr. 19100 | 350 g | VP 12



### Confettura di albicocche BIO

Aprikosen-Fruchtaufstr., o. Pekt.  
Aprikosen-Fruchtaufstrich mit hohem Fruchtanteil, ohne Pektin.

Art.-Nr. 19102 | 350 g | VP 12



### Confettura di more BIO

Brombeeren-Fruchtaufstr., o. Pekt.  
Fruchtaufstrich mit hohem Fruchtanteil, ohne Pektin.

Art.-Nr. 19110 | 0,35 kg | VP 12



### Marmellata di arance BIO

Orangen-Fruchtaufstr., o. Pekt.  
Orangen-Fruchtaufstrich mit hohem Fruchtanteil, ohne Pektin.

Art.-Nr. 19104 | 390 g | VP 12



### Confettura di fichi BIO

Feigen-Fruchtaufstr., o. Pekt.  
Fruchtaufstrich mit hohem Fruchtanteil, ohne Pektin.

Art.-Nr. 19112 | 350 g | VP 12

# La marmellata di agrumi è Agrisicilia ...

Sizilianische Zitrusfrüchte gelten in Italien als die besten. In den Bio-Hainen an der Südküste Siziliens werden sie vollreif von Hand geerntet, sortiert und sofort zur Verarbeitung zu „Fior Sicilia“ transportiert. Unvergleichlich ...

## FIOR SICILIA

Die Kunst einer herausragenden Zitrusmarmelade liegt im Spiel von Süße und Säure, der sonnigen Frucht der Kopfnote und einem leicht herben Abgang. Salvatore Mammana ist ein Pionier der sizilianischen Marmeladenherstellung. 1990 gründete er die erste Marmeladen-Produktionsstätte am Fuße des Ätna, um das kulturelle Erbe der Landschaft zu erhalten.

Zu Anfang machte er noch alles selbst, in Handarbeit. 1993 erhielt er das Biozertifikat. Heute hat das Unternehmen „Fior Sicilia“ 49 Mitarbeiter. Handarbeit garantiert immer noch die außergewöhnliche Qualität. Die schonende Verarbeitung von vollreifen Früchten im Vakuumkessel ist Voraussetzung für ein Maximum an Geschmack, Vitaminen und wertvollen Vitalstoffen.



Marmellata di arance siciliane BIO  
Orangen-Marmelade aus Sizilien  
Orangenmarmelade mit hohem Fruchtanteil, für 100 g Marmelade werden 45 g Früchte verwendet. Für alle Marmeladen von FIOR SICILIA wird ausschließlich Fruchtpektin zum Einkochen benutzt.

Art.-Nr. 19420 | 240 g | VP 6



Marmellata di arance amare BIO  
Bitter-Orangen-Marmelade

Art.-Nr. 19422 | 240 g | VP 6



Marmellata di arance rosse BIO  
Blutorangen-Marmelade

Art.-Nr. 19424 | 240 g | VP 6



Marmellata di arance e limoni BIO  
Orangen/Zitronen-Marmelade

Art.-Nr. 19426 | 240 g | VP 6



Confettura di fichi BIO  
Feigen-Konfitüre aus Sizilien

Art.-Nr. 19432 | 240 g | VP 6



Marmellata di limoni siciliani BIO  
Zitronenmarmelade aus Sizilien

Art.-Nr. 19428 | 240 g | VP 6



Marmellata di mandarine siciliane BIO  
Mandarinen-Marmelade aus Sizilien

Art.-Nr. 19430 | 240 g | VP 6



Marmellata di limoni e zenzero BIO  
Zitronen-Ingwer-Marmelade aus Sizilien

Charakteristisches frisches Aroma von Zitrone und Ingwer.

Art.-Nr. 19434 | 240 g | VP 6

# Olio extra vergine di oliva

## SECCHI

Dieses Olivenöl ist ideal für die kalte und warme Küche. Bestes Preis-Leistungsverhältnis!



## OLEUM SABINAE

Gianluca Gerli vermählt das Olivenöl aus eigenem Anbau und Erzeugung behutsam mit natürlich gewonnenen Extrakten aus biologischen Agrumen.



## SALVAGNO

Seit beinahe hundert Jahren produziert die Ölmühle Salvagno stets mit der gleichen Passion natives Olivenöl extra, das für anspruchsvolle Verbraucher bestimmt ist, die Qualität und Naturreinheit einfacher und natürlicher Produkte suchen.



## FRANTOIO BIANCO

Ursprünglich auf die Produktion von extra nativem ligurischen Olivenöl spezialisiert, erzeugt die Familie Bruna in der zweiten Generation seit den frühen 1980er Jahren Pesto genovese, Gemüse- und Fischantipasti, Olivenpaté und getrocknete Tomaten. Alles eingeleitet in feinstem ligurisches Öl, welches zu den besten Italiens zählt.



- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b> Nat. Olivenöl extra BIO SARDINIEN<br/>mittelfruchtig, ausgewogen Art.-Nr. 20011 500 ml VP 12</p> <p><b>2</b> Natives Olivenöl extra BIO 500ml<br/>weiße Flasche, 100% Taggiasca-Olive Art.-Nr. 20110 500 ml VP 12</p> <p><b>3</b> Natives Olivenöl extra BIO (ohne Abb.) 250ml<br/>weiße Flasche, 100% Taggiasca-Olive Art.-Nr. 20112 250 ml VP 12</p> <p><b>4</b> Nativ. Olivenöl extra BIO GARDASEE<br/>Feinfruchtig, leicht pikant Art.-Nr. 20230 750 ml VP 6</p> <p><b>5</b> Nativ. Olivenöl extra BIO GARDASEE<br/>Feinfruchtig, leicht pik.,Dose Art.-Nr. 20231 250 ml VP 18</p> | <p><b>6</b> Condimento Olio Limone BIO<br/>Olivenöl + Zitronenessenz Art.-Nr. 20280 200 ml VP 6</p> <p><b>7</b> Condimento Olio Arancia BIO<br/>Olivenöl + Orangenessenz Art.-Nr. 20282 200 ml VP 6</p> <p><b>8</b> Condimento Olio Peperoncino BIO<br/>Olivenöl + Peperoncinoessenz Art.-Nr. 20285 200 ml VP 6</p> <p><b>9</b> Olivenöl SAN MICHELE BIO<br/>kräftig fruchtig, Toskana Art.-Nr. 88230 250 ml VP 12</p> <p><b>10</b> Olivenöl SAN MICHELE BIO<br/>kräftig fruchtig, Toskana Art.-Nr. 88232 500 ml VP 6</p> <p><b>11</b> Olivenöl SAN MICHELE BIO<br/>kräftig fruchtig, Toskana Art.-Nr. 88233 750 ml VP 6</p> <p><b>12</b> Olivenöl SAN MICHELE BIO<br/>kräftig fruchtig, Toskana Art.-Nr. 88234 5 l VP 1</p> <p><b>13</b> Olivenöl al Rosmarino BIO<br/>Rosmarinöl, extra vergine Art.-Nr. 88235 100 ml VP 20</p> | <p><b>14</b> Olivenöl al limone BIO<br/>Zitronenöl, extra vergine Art.-Nr. 88236 100 ml VP 20</p> <p><b>15</b> Olivenöl al peperoncino BIO<br/>Peperoncinoöl, extra vergine Art.-Nr. 88237 100 ml VP 20</p> <p><b>16</b> Olivenöl al basilico BIO<br/>Basilikumöl,extra vergine Art.-Nr. 88238 100 ml VP 20</p> <p><b>17</b> Olivenöl ai porcini BIO<br/>Steinpilzöl, extra vergine Art.-Nr. 88239 100 ml VP 20</p> <p><b>18</b> Olivenöl Spaghetтата BIO<br/>fertig gewürzt für Pasta, xv Art.-Nr. 88242 100 ml VP 20</p> <p><b>19</b> Olivenöl erbe toscane BIO<br/>mit typ. tosk. Gewürzen, xv Art.-Nr. 88243 100 ml VP 20</p> <p><b>20</b> Olivenöl al limone BIO (ohne Abb.)<br/>Zitronenöl, extra vergine Art.-Nr. 88244 5 l VP 1</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## SAN MICHELE



# Balsamico & Aceto

**ORSI**

Familie Lorenzi baut ums Haus herum alle Trauben an, die sie zur Herstellung von Balsamico-Spezialitäten benötigt.


**NEU**

## Balsamessig BIO, IL PICCHIO

Aceto balsamico di Modena IGP

Dieser typische Aceto Balsamico wird ohne Zuckerulor produziert. Durch seinen hohen Mostanteil und das starke Reduzieren beim Einkochen hat er einen Trockenextrakt (35g/l), der auf beste Zutaten hinweist. Die Reifung beträgt etwa 5 Jahre. Viskosität: dickflüssig. Duft: intensiv, angenehme Essig-Schärfe. Als Dressing für Salate, Zugabe zu Fleisch- oder Fischfonds.

Art.-Nr. 21917 | 0,25 Liter | VP 6

## Condimento Balsamico Bianco BIO

Salatdressing, mild, süß-sauer

Wegen der hellen Farbe besonders für grüne Blattsalate geeignet. Aber auch zum Abschmecken von Linsen- oder Bohnengerichten. Alle Zutaten werden auf dem eigenen Bauernhof südlich von Modena biologisch erzeugt. Als Dressing für Salate, zum Abschmecken von Linsen- oder Bohnengerichten.

Art.-Nr. 21080 | 0,5 Liter | VP 6



## Balsamessig di Modena IGP BIO

Aceto balsamico di Modena IGP

Premium Bio-Balsamico-Essig aus Modena wird ausschließlich aus zertifizierten Bio-Zutaten gewonnen und ist in Eichenfässern gereift. Seine komplexen Aromen gleichen Säure und Süße perfekt aus und schaffen Geschmackskombinationen, die von Herbstfrüchten dominiert werden.

Art.-Nr. 21920 | 0,25 Liter | VP 6

**NEU**


## Balsamessig von GLAZE BIO

Aceto balsamico di Modena IGP

Für Eis, Süßspeisen, Desserts, auf Fleisch oder Käse, oder nur zur Tellerdekoration. Farbe: dunkelbraun-schwarz, Viskosität: dickflüssig, cremig, Duft: intensiv, süß-sauer

Art.-Nr. 21090 | 0,25 Liter | VP 6

ohne Abbildung:

## Balsamessig BIO, TERRA MIA

Aceto balsamico di Modena IGP

Großgebinde im Kanister. Als Dressing für Salate, Zugabe zu Fleisch- oder Fischfonds.

Art.-Nr. 21916 | 10 Liter | VP 1

ohne Abbildung:

## Condimento Balsamico Bianco BIO

Salatdressing, mild, süß-sauer

Als Dressing für Salate, zum Abschmecken von Linsen- oder Bohnengerichten.

Art.-Nr. 21084 | 10 l | VP 1



## Condimento Balsamico Rosso BIO

Salatdressing, mild, süß-sauer

Klassischer Rotweinessig. Als Dressing für Salate, zum Abschmecken von Linsen- oder Bohnengerichten.

Art.-Nr. 21086 | 0,5 Liter | VP 6

**GROSOLI**


Adriano Grosoli und seine Familie zählen zu den ältesten und renommiertesten Erzeugern von Balsamessig aus Modena. Ihr BIO-Balsamico präsentiert sich mit einem ausgewogenen süß-sauren Geschmack und feinem Aroma der Holzfässer, einem vollen Körper, natürlich ohne jegliche Farb- oder Konservierungsstoffe.

## Balsamessig BIO

Aceto balsamico di Modena IGP

Farbe: typisch, rostbraun bis dunkelbraun, Viskosität: dickflüssig, Duft: verhalten, mild, nicht essig-scharf. Als Dressing für Salate, Zugabe zu Fleisch- oder Fischfonds.

Art.-Nr. 21305 | 0,5 Liter | VP 12

## Balsamessig BIO

Aceto balsamico di Modena IGP

Als Dressing für Salate, Zugabe zu Fleisch- oder Fischfonds.

Art.-Nr. 21304 | 0,25 Liter | VP 12



# BELVEDERE

# Pasta & Riso

Die Familie Picco baut ihren Langkornreis biologisch an. Er ist die Basis für die praktischen Mischungen, die nur noch mit Wasser aufgekocht werden müssen.

## EIGENMARKE



**GASTRO-TIPP:**  
fertig in 1 Minute!



- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Polenta istantanea BIO<br/>Maisgrieß, kochfertig in 1 Min<br/>Art.-Nr. 23562 500 g VP 10</p> <p>2 CARNAROLI Reis Belvedere BIO<br/>Langkorn, geschält, bio<br/>Art.-Nr. 24310 500 g VP 12</p> <p>3 Schwarzer Reis NERONE BIO<br/>Naturschwarz; Vollkorn lang<br/>Art.-Nr. 24320 500 g VP 12</p> <p>4 Risotto ai funghi porcini BIO<br/>Risottomischung Steinpilze<br/>Art.-Nr. 24350 250 g VP 8</p> <p>5 Risotto ai peperoni BIO<br/>Risottomischung Paprika<br/>Art.-Nr. 24352 250 g VP 8</p> <p>6 Risotto con asparagi BIO<br/>Risottomischung Spargel<br/>Art.-Nr. 24354 250 g VP 8</p> | <p>7 Risotto ai carciofi BIO<br/>Risottomischung m. Artischocken<br/>Art.-Nr. 24367 250 g VP 8</p> <p>8 Risotto con Zafferano BIO<br/>Risottomischung mit Safran<br/>Art.-Nr. 24361 250 g VP 8</p> <p>9 Risotto alle verdure BIO<br/>Risottomischung m. Gemüse<br/>Art.-Nr. 24371 250 g VP 8</p> <p>10 Spaghetti BIO, al bronzo<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25301 500 g VP 20</p> <p>11 Linguine BIO, al bronzo<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25302 500 g VP 20</p> <p>12 Penne BIO, al bronzo<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25303 500 g VP 12</p> | <p>13 Fusilli BIO, helle Farbe<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25304 500 g VP 12</p> <p>14 Farfalle BIO, helle Farbe (ohne Abb.)<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25310 500 g VP 12</p> <p>15 Tagliatelle BIO als Nest,<br/>al bronzo<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25311 500 g VP 12</p> <p>16 Pappardelle BIO als Nest,<br/>al bronzo<br/>Hartweizengrieß ohne Ei<br/>Art.-Nr. 25312 500 g VP 12</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## TERRA & CIELO

Als es die Nudeln dieses Erzeugers noch nicht gab, war das Wort Bio-Nudeln für einen Feinschmecker oft negativ besetzt. Heute sind die Nudeln von „Terra e Cielo“ der Qualitäts-Gradmesser für alle anderen geworden. Oft kopiert, selten erreicht! Alle Sorten sind aus kontrolliert biologischem Hartweizen und enthalten keine Eier. Sie wurden bei niedrigen Temperaturen langsam getrocknet.



# SPINOSI

Vicenzo Spinosi ist leidenschaftlicher Nudelmacher und Koch. So kann er seine berühmte Pasta den Feinschmeckern überall selbst vorstellen. Bester Hartweizengrieß, sehr viele Eier und die professionelle Hand dieses Qualitätsfanatikers stecken in diesen handgemachten Nudeln. Weil sie hauchdünn ausgezogen werden, ist die Kochzeit sagenhaft kurz: nur 1 Minute! Sogenanntes Fast-Food im besten Sinn.



**NEU**

**Fettuccine BIO all'uovo (mit Ei)**  
 nur 1 Minute Kochzeit  
 Handgemacht, mit hohem Frischeier-Anteil, dünn ausgewalzt, nur 1 Min. Kochzeit.  
 Art.-Nr. 23670 | 0,25 kg | VP 12



**NEU**

**Fettuccine BIO Integrali all'uovo**  
 Vollkorn-Fettuccine  
 Handgemacht, mit hohem Frischeier-Anteil, dünn ausgewalzt, nur 2 Min. Kochzeit.  
 Art.-Nr. 23671 | 0,25 kg | VP 12



**NEU**

**Fettuccine ZERO BIO all'uovo**  
**Glutenfrei**  
 mit rotem Linsenmehl aus biologischen Anbau  
 aus rotem Linsenmehl + frischen Eiern mit hohem Eiweiß 30% + Ballaststoff 10% Anteil.  
 Art.-Nr. 23673 | 0,25 kg | VP 12

# Sugo

# FRANTOIO BIANCO

Ursprünglich auf die Produktion von extra nativem ligurischen Olivenöl spezialisiert, erzeugt die Familie Bruna in der zweiten Generation seit den frühen 1980er Jahren Pesto genovese, Gemüse- und Fischantipasti, Olivenpaté und getrocknete Tomaten. Alles eingelegt in feinstem ligurisches Öl, welches zu den besten Italiens zählt.



- 1 Ligur. Taggiasca Olive in Lake BIO  
Violett, klein, schmackhaft  
Art.-Nr. 26075 190 g VP 12
- 2 Taggiasca Olive in Öl, ohne St. BIO  
Violett, klein, schmackhaft  
Art.-Nr. 26076 190 g VP 12
- 3 Pesto genovese BIO 80g  
Hausmacherart, beste Qualität  
Art.-Nr. 26078 80 g VP 12
- 4 Pomodori BIO secchi in busta  
Getr. Tomaten, Zellglasbeutel  
Art.-Nr. 27455 1 kg VP 8
- 5 Pomodori BIO für Bruschetta  
Zubereitung halbgetr. Tomaten  
Art.-Nr. 27460 1 kg VP 2

- 6 Passata di pomodoro BIO  
Tosk. Tomatensauce, m. Basil.  
Art.-Nr. 27807 690 g VP 12
- 7 Pomodoro e Basilico BIO  
Tosk. Tomatensauce, dickflüssig  
Art.-Nr. 27809 340 g VP 12
- 8 Salsa pronta (BIO-Tomatensauce)  
mit Basil.; nur kurz erhitzen  
Art.-Nr. 27810 340 g VP 12
- 9 Salsa arrabbiata BIO  
Feurige Tomatensauce  
Art.-Nr. 27812 340 g VP 12
- 10 Salsa alle melanzane BIO  
Tomatensauce m. Auberginen  
Art.-Nr. 27814 340 g VP 12
- 11 Salsa alle olive BIO  
Tomatensauce mit Olivenstücken  
Art.-Nr. 27816 340 g VP 12

# FIORDELISI

Antonio Fiordelisi und seine Geschwister haben sich auf den Anbau von Gemüse spezialisiert, die sie langsam an Sonne und Luft trocknen und dann abpacken oder in Sonnenblumenöl einlegen. Auf diese Weise sind die Gemüsearomen sehr intensiv und konservieren sich lange.



# LE PIAGGE

Raffaele Tesi hat die jeweils besten mittelständischen Erzeuger jeder Kategorie aus der Toscana unter Vertrag, läßt sie nach seinen Rezepturen arbeiten und vertreibt deren Spezialitäten unter seiner Marke.

# Antipasti & Formaggi

## QUATTROCIOCCHI

Die ausgedehnten Olivenhaine von Americo Quattrociochi befinden sich im Latium südlich von Rom. Die meisten Oliven werden erntefrisch zu Öl gepresst, einige aber auch als Tafel-Oliven eingelegt und zum Teil mit Kräutern und Gewürzen verfeinert.

Oliven BIO schwarz, Salzlake  
in Lake, vakuumiert  
Art.-Nr. 27772 | 0,8 kg | VP 10



Oliven BIO grün, Salzlake  
in Lake, vakuumiert  
Art.-Nr. 27770 | 0,8 kg | VP 10



Oliven BIO schwarz, Öl+Kr.  
und Kräutern, vakuumiert  
Art.-Nr. 27774 | 0,7 kg | VP 10



Oliven BIO grün, Öl+Kr.  
und Kräutern, gequetscht, vakuumiert  
Art.-Nr. 27776 | 0,7 kg | VP 10

## MONTANARI

Gabriele Montanari ist der umtriebige Chef dieses Familienbetriebes, der Butter selbst herstellt sowie Parmigiano Reggiano und Grana Padano nach seinen Vorgaben bei Vertragsfirmen reifen lässt.



Parmigiano Reggiano BIO  
36 Mon., in Papier

Parmigiano Reggiano BIO Gran Riserva, ca. 36 Monate gelagert, - ca. 250 g Stücke - kühl lagern, 32 % i.Tr. In seinem würzigen Duft dominieren eindeutig Kräuternoten. Die Stücke werden einzeln in Papier verpackt.

Art.-Nr. 31051 | ca. 250 g | VP 40

**NEU**



Parmigiano Reggiano BIO.300g  
22 Mon., Kuhmilch, würzig, vakuumiert  
Parmigiano Reggiano BIO DOP, ca. 22-24 Monate gelagert, - ca. 300 g Stücke - kühl lagern, 32 % i.Tr., 10 kg Karton mit ca. 33 Stück Käse - Die Stücke werden einzeln in Papier verpackt.  
Art.-Nr. 88325 | 300 g | VP 32

Parmigiano Reggiano BIO, ganz

Kuhmilch, würzig, 22 Mon. gereift  
Strohgelbe Farbe, körniger Teig, mild-würzig, nicht pikant. Im Kühlschrank vor geruchsintensiven Speisen schützen. Stückweise ideal als Amuse geule, gerieben oder gehobelt würzt er Pasta- und Reisgerichte. Klassischer norditalienischer Hartkäse.

Art.-Nr. 31056 | 35 kg | VP 1



Parmigiano Reggiano BIO  
60 Mon., in Papier

Parmigiano Reggiano BIO Stag. Spicchio min. 60 Monate gelagert, - ca. 500 g Stücke - kühl lagern, 32 % i.Tr. Die Stücke werden einzeln in Papier verpackt.

Art.-Nr. 31051 | ca. 500 g | VP 20

**NEU**



BIO Parmigiano Reggiano BIO, 300g  
Kuhmilch, würzig, vakuumiert  
Stückweise ideal als Amuse geule, gerieben oder gehobelt würzt er Pasta- und Reisgerichte. Klassischer norditalienischer Hartkäse Strohgelbe Farbe, körniger Teig, mild-würzig, nicht pikant. Im Kühlschrank vor geruchsintensiven Speisen schützen.  
Art.-Nr. 31058 | 300 g | VP 32



Parmigiano Reggiano BIO, 1kg

Kuhmilch, würzig, vakuumiert  
Stückweise ideal als Amuse geule, gerieben oder gehobelt würzt er Pasta- und Reisgerichte. Klassischer norditalienischer Hartkäse, strohgelbe Farbe, körniger Teig, mild-würzig, nicht pikant. Im Kühlschrank vor geruchsintensiven Speisen schützen.  
Art.-Nr. 31057 | 1 kg | VP 10

## PES

Seit 1975 produziert die Käserei Pes im Herzen Sardinien traditionellen Käse der höchsten Qualität. Die Milch wird nach überlieferten Vorgaben verarbeitet, um die beste Bio-Qualität anbieten zu können.



Pecorino BONAERA BIO, Hartkäse

Schafmilch, aromatisch würzig  
Klassischer sardischer Schafkäse von würzigem Geschmack. 60 Tage Reifezeit. Einfach so am Stück genießen. Bei längerer Reifung auch zum Reiben geeignet.

Art.-Nr. 30240 | 2,2 kg | VP 1

# L'arte della tradizione ...

Sardinien ist berühmt für seine Wanderhirtenkultur. Die Herden weiden im Sommer in den Bergen, im Winter am Meer. Die Käserei Silvio Boi stellt daraus von Hand traditionelle Schafskäse und Ziegenkäse her, geprägt durch die Aromen der Landschaft...

## BOI

Exklusiv bei Il Nuraghe!



### Pecorino MONTE ASTILI BIO

Schafmilch, gereift

Schafskäse aus pasteurisierter Vollmilch, weiß bis strohfarbig, leicht pikanter Geschmack. Reifung: ca. 60 Tage. Der Monte Astili hat seinen Namen nach dem Berg, der sich in der Nähe von Cardedu befindet.

Art.-Nr. 30210 | 3,4 kg | VP 1

**NEU**

Die Käserei SILVIO BOI wurde in den 1950er Jahren in der Hirtenregion Ogliastra im Südosten Sardinien gegründet. Seither bewahrt der Familienbetrieb getreu den alten Traditionen die Kunst der Käseherstellung in Handarbeit mit zum Teil monatelanger Lagerzeit. Interessant sind neben dem exzellenten klassischen Pecorino vor allem auch die drei LACTOSEFREI-Käsesorten sowie die zwei mit 50% weniger Salzgehalt.

Verarbeitet wird ausschließlich Schaf- und Ziegenmilch wandernder Herden. Diese schmeckt deutlich milder, feiner, aromatischer als die Milch von Tieren aus herkömmlicher Haltung. Ihr Geschmack ist geprägt durch eine unnachahmlich feine, facettenreiche Vielfalt der Mittelmeerflora im Wechsel der Jahreszeiten.



### Pecorino SILIMBA BIO, laktosefrei BIO

Schafmilch

Pecorino SILIMBA, frischer Schafskäse mit nur 600 g. Weiche, leicht gelochte Konsistenz. Reifung ca. 20-30 Tage. Laktosefrei, für ernährungsbewusste Konsument/innen.

Art.-Nr. 30212 | 0,68 kg | VP 1

**NEU**



### Caprino fresco THERIA BIO

Ziegenmilch

Der Thera ist ein Ziegenkäse aus pasteurisierter Vollmilch, der seinen Namen von einem in der Ogliastra sehr verbreiteten Strauch, dem Ginster, erhält. Ein weißer, leicht gelochter Käse mit angenehmem, milden Geschmack. Reifung 25-30 Tage.

Art.-Nr. 30213 | 2 kg | VP 1

**NEU**



### Dolce del Pardu BIO, laktosefrei

Schafmilch

Dolce del Pardu, frischer Schafskäse aus pasteurisierter Bio-Vollmilch. Weiche, leicht gelochte Konsistenz. Die Reifung ca 20-30 Tage. Laktosefrei für ernährungsbewusste Konsument/innen.

Art.-Nr. 30211 | 2,4 kg | VP 1

**NEU**



### Ovicaprino Jano BIO

Ziegenmilch

Ovicaprino Thera, eine Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch, dadurch alle Aromen nochmals verstärkt. Weiß bis strohgelb, kompakt, voller und runder Geschmack. Reifung 60 Tage.

Art.-Nr. 30214 | 2,5 kg | VP 1

**NEU**

# Prosciutto

Exklusiv bei Il Nuraghe!

**CA DANTE**

„Nur wer die Tradition kennt, kann innovativ sein!“ so das Motto des Gründers der Firma „Cà Dante“. 1968 eröffnete Fernando Pelloni zusammen mit seinem Sohn Antonio und dessen Frau Petronilla in Ponte Leo Fanano im hügeligen Bergland des Apennins am Fuße des Monte Cimone einen Schlachthof für die Kleinbauern der Gegend.

Antonio entwickelte daraus ein Zentrum zur Selbstvermarktung der Region. Statt die hochwertigen Schinken namenlos zur Reifung nach Parma zu schicken, besann er sich auf eine regionale Spezialität: Prosciutto Castagnolo – Kastanienschinken.

Im Unterschied zu den meisten Parmaschinken, für die es nur vorgeschrieben ist, die Reifung in Parma durchzuführen, verbringen die Castagnolo-Schweine ihr ganzes Leben in den Kastanienhainen des Apennins. Durch die viele Bewegung und die natürliche Ernährung entwickelt sich dann das kostbare, gleichmäßig marmorierte, hocharomatische Fleisch, welches Feinschmeckern als Zeichen höchster Qualität gilt.

Der Schinken wird traditionell von Hand verarbeitet und reift bis zu 20 Monate über an der sauerstoffreichen Bergluft. In dieser Zeit bildet er sein einzigartiges Aromenspiel aus. Ein Schinken von höchster Qualität und eine absolute Rarität.



## Prosciutto CASTAGNOLO BIO rund

20 Monate gereift, ohne Knochen

Der biologisch hergestellte Prosciutto, ist das Ergebnis einer handwerklichen Verarbeitung, von in Italien geborenen und in Freilandhaltung aufgezogenen Schweinen. Ergänzt wird das Futter mit Kastanien, die sie im Überfluss erhalten. Die Reifezeit von 20 Monaten auf einem Bett aus getrockneten Kastanienblättern verleiht diesem Prosciutto Castagnolo das besondere Aroma.

Art.-Nr. 33021 | 7,5 kg | VP 1



## Prosciutto CASTAGNOLO BIO flach 1/2 Stück

20 Monate gereift, ohne Knochen/vaku

BIO Prosciutto Crudo Castagnolo flach ohne Knochen 1/2 Stück. Die Reifezeit von 20 Monaten auf einem Bett aus getrockneten Kastanienblättern verleiht diesem Prosciutto Castagnolo das besondere Aroma.

Art.-Nr. 33023 | 4 kg | VP 4



## Prosciutto CASTAGNOLO BIO flach

20 Monate gereift, ohne Knochen flach

Der biologisch hergestellte Prosciutto, ist das Ergebnis einer handwerklichen Verarbeitung, von in Italien geborenen und in Freilandhaltung aufgezogenen Schweinen. Ergänzt wird das Futter mit Kastanien, die sie im Überfluss erhalten. Die Reifezeit von 20 Monaten auf einem Bett aus getrockneten Kastanienblättern verleiht diesem Prosciutto Castagnolo das besondere Aroma.

Art.-Nr. 33024 | 7,5 kg | VP 1



## Castagnolo® Bio

Castagnolo-Schinken – welch ein Aroma! Castagnolo-Schweine leben in den Kastanienwäldern des Apennins und ernähren sich unter anderem von Maronen. Die Schinken reifen 20 Monate ...

## RONDANINI

Auch bei diesem Erzeuger finden wir unsere 3 essentiellen Anspruchskriterien erfüllt: Original italienische Machart, kontrolliert biologisches Fleisch und – vor allem – original italienischer Geschmack!



### Mortadella BIO

Nur Schwein, gegart, mild-würzig  
Klassische ital. Brühwurst.  
Fein geschnitten der ideale Brötchenbelag

Art.-Nr. 36600 | 4,5 kg | VP 1



### Schweineschinken BIO, gekocht

Geschnitten, in ATM; mild  
Klassischer ital. Kochschinken, aus Biozutaten. Geschnitten. Nur auf Vorbestellung!

Art.-Nr. 34606 | 0,08 kg | VP 10

### Kräuterschinken BIO, gekocht

Ohne Knochen, mild-würzig  
Klassischer ital. Kochschinken, aus Biozutaten.

Art.-Nr. 34601 | 4 kg | VP 1



### Mortadella BIO, geschnitten

Nur Schwein, gegart, in ATM  
Klassischer ital. Kochschinken, aus Biozutaten. Geschnitten. Nur auf Vorbestellung!

Art.-Nr. 36607 | 0,08 kg | VP 10



## POLTRONIERI

Enrico Poltronieri betreibt mit Schwager Claudio diese Salami-Manufaktur südlich von Verona. Sie legen Wert auf biologische Zutaten mit Herkunftsnachweis, traditionelle Rezepturen und handwerkliche Verarbeitung.



### Coppa BIO (Halsgrat)

Luftgetrock., 1/2, vak.  
Klassisches ital. Luftgetrocknetes Halsgrat, aus Biozutaten. Scheibe für Scheibe genießen, auf Brot oder um Grissino gewickelt.

Art.-Nr. 33690 | 0,8 kg | VP 1



### Lardo BIO, viereckig, vak.

Luftgetr. Schweinespeck  
Klassischer ital. Luftgetrockneter Speck, aus Biozutaten.

Art.-Nr. 35671 | 0,5 kg | VP 1



### Pancetta BIO, geräuchert

Luftgetr. Schweinespeck  
Mager, mit rubinrotem Fleisch, aromatisch mit delikatem Geschmack.

Art.-Nr. 35664 | 1,2 kg | VP 1

## VALSERIO

In dem 1979 durch Vaccario Cesare gegründeten Familienbetrieb werden nur handverlesene Zutaten der besten Lieferanten verwendet, um die traditionellen Rezepte mit natürlichen Gewürzen realisieren zu können.



### Schinken MATTONELLA BIO

Luftgetrocknet, ohne Verschnitt

Für diesen italienischen Rohschinken wird nur das Beste zarte Fleisch von der Keule verarbeitet.. Die Oberseite hat ein kleinen dünnen Fettansatz, der den aromatischen Fleischgeschmack unterstützt. Klassischer ital. luftgetrockneter Rohschinken, aus Biozutaten. Reifezeit: ca. 5 Monate.

Art.-Nr. 33630 | 4,5 kg | VP 4



NEU



### Rinderschinken Bresaola BIO, mager

ohne Knochen, mild

Klassischer ital. luftgetrockneter Rohschinken. Scheibe für Scheibe genießen, auf Brot oder um Grissino gewickelt.

Art.-Nr. 33410 | 1,3 kg | VP 5

## VIDA

Cristian Vida leitet den Familienbetrieb, der im Herzen Friauls Schinken und Salami in biologischer Qualität herstellt.

### Parmaschinken BIO DOP rund

18 Mon. gereift, ohne Knochen, mild  
Klassischer ital. luftgetrockneter Rohschinken, aus Biozutaten. Scheibe für Scheibe genießen, auf Brot oder um Grissino gewickelt.

Art.-Nr. 34065 | 7 kg | VP 1



### Parmaschinken BIO DOP flach

18 Mon. gereift, ohne Knochen, mild  
Klassischer ital. luftgetrockneter Rohschinken, aus Biozutaten. Scheibe für Scheibe genießen, auf Brot oder um Grissino gewickelt.

Art.-Nr. 34066 | 7 kg | VP 1



### Speck BIO, luftgetr., 1/2

6 Mon. gereift, herzhaft  
Klassischer luftgetrockneter Rohschinken Südtirols, aus Biozutaten. Scheibe für Scheibe genießen, auf Brot oder um Grissino gewickelt.

Art.-Nr. 33651 | 2 kg | VP 1

Familie Poltronieri:

# *Una storia fatta di sapore e bontà ...*

Slow Salami – eine große Tradition neu entdeckt ...



**POLTRONIERI**

# Salumi

**Salametto MILANINO BIO**

Landjäger, sehr mild

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Feines Brät, sehr milde Würzung.

Art.-Nr. 35673 | 160 g | VP 1

**Salametto MULINO BIO**

Landjäger, mild, mit Zimt

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten Feines Brät, milde Würzung mit exotischer Note.

Art.-Nr. 35674 | 160 g | VP 1

**Salami CAMPAGNOLO aaglio BIO**

Grobes Brät, herzhaft; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Grobes Brät, kräftige Würzung mit Knoblauch.

Art.-Nr. 35680 | 1,5 kg | VP 1

**Salametto FINOCCHIETTA BIO**

Grobes Brät, Fenchel; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten Grobes Brät, kräftige Fenchelsamen-Würzung.

Art.-Nr. 35676 | 120 g | VP 1

**Salami CAMPAGNOLO BIO**

Grobes Brät; Ohne Knoblauch

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Grobes Brät, kräftige Würzung.

Art.-Nr. 35679 | 250 g | VP 1

**Salami UNGHERESE BIO 1**

Sehr feines Brät, mild; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Sehr feines Brät, milde Würzung, geräuchert über Buchenholz.

Art.-Nr. 35682 | 1,5 kg | VP 1

**Salami CALABRESE PICCANTE BIO 2**

Grobes Brät, scharf; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Grobes Brät, pikante Würzung.

Art.-Nr. 35683 | 800 g | VP 1

**Salami FINOCCHIONA BIO 3**

Grobes Brät, Fenchel; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Grobes Brät, kräftige Fenchelsamen-Würzung.

Art.-Nr. 35684 | 800 g | VP 1

**Salami MILANO BIO 4**

Feines Brät, sehr mild; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Feines Brät, sehr milde Würzung.

Art.-Nr. 35685 | 800 g | VP 1

**Salamino all' tartufo BIO 5**

Landjäger mit Trüffelgeschmack

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Grobes Brät, trüffeltypisches Aroma.

Art.-Nr. 35687 | 160 g | VP 1

**Salami SPIANATA ROMANA BIO 6**

Grobes Brät; Schwein

Grobes Brät, klassische romanische Salami, nur mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt.

Art.-Nr. 35686 | 800 g | VP 1

**Salamino all' Amarone BIO 7**

Landjäger mit Amarone-Wein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten Feines Brät, mit Amarone-Wein.

Art.-Nr. 35688 | 160 g | VP 1

**Salami VENETA BIO 8**

Mittleres Brät, etwas Knoblauch; Schwein

Langsam luftgetrocknete Salami („Slow Salami“), aus Biozutaten. Mittleres Brät, Salz, Pfeffer und nur ein Hauch Knoblauch.

Art.-Nr. 35702 | 1 kg | VP 1



# DELVECCHIO

# Salumi

Im Familienbetrieb von DELVECCHIO werden ausschließlich Schweine von Züchtern aus der Umgebung zu regionalen Delikatessen verarbeitet und luftgetrocknet. Der Schritt von der Regionalität in den BIO-Bereich lag dann nahe und somit können wir Ihnen deren besonderen Salami-Spezialitäten aus der Romagna in der attraktiven Papierverpackung anbieten.

## Salamino BOSCONO BIO 1

Mittelgrob, Schwein

Typische würzige Salami der Region Romagna, am Besten stückweise kaufen und immer frisch abschneiden! Kann auch ausserhalb der Kühlung gelagert werden (bis ca. 22°C).

Art.-Nr. 35205 | 250 g | VP 12



1



2



3



4

## Salamino BOSCONO BIO Piccante 3

Mittelgrob, Schwein, pikant

Die Piccante ist wirklich etwas für die Schärfe-Liebhaber! Stückweise kaufen und immer frisch abschneiden.

Art.-Nr. 35208 | 250 g | VP 12



## Salamino BOSCONO BIO Tartufo 4

Mittelgrob, Schwein, Trüffel

Die Raffinesse des schwarzen BIO Trüffels verfeinert mit seinem zarten Aroma diese BIO Salami. Der aromatische und ausgewogene Geschmack entspricht ganz der Tradition der Romagna.

Art.-Nr. 35210 | 230 g | VP 12

## Salamino BOSCONO BIO Finocchiona 2

Mittelgrob, Schwein, bio, mit Fenchel

Die Finocchiona ist wunderbar aromatisch mit Fenchel gewürzt. Stückweise kaufen und immer frisch abschneiden.

Art.-Nr. 35207 | 250 g | VP 12

# RONDANINI

Auch bei diesem Erzeuger finden wir unsere 3 essentiellen Anspruchskriterien erfüllt: Original italienische Machart, kontrolliert biologisches Fleisch und – vor allem – original italienischer Geschmack!

## Salami MILANO BIO, 1,7 kg

feines Brät, mild; Schwein

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten, feines Brät.

Art.-Nr. 35600 | 1,6 kg | VP 1



## Salami CACCIATORI BIO, 180g

feines Brät, mild; Schwein

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten, Feines Brät. Als typische Brotzeit nicht zu dünn schneiden!

Art.-Nr. 35603 | 180 g | VP 1



## Salami PICCANTE BIO, flach

Mit Paprika/Pfeffer; Schwein

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten. Feines Brät.

Art.-Nr. 35640 | 1,7 kg | VP 1



## Salami UNGHERESE BIO, 1,7 kg

Sehr feines Brät, mild; Schwein

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten. Sehr feines Brät. Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten, sehr feines Brät.

Art.-Nr. 35610 | 1,6 kg | VP 1



## Salami UNGHERESE BIO, geschn.

Nur Schwein; in ATM. verp.

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten, sehr feines Brät. Nur auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 35616 | 80 g | VP 10



## Salami CASERECCIO BIO, geschn.

Nur Schwein; in ATM. verp.

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten, Mittelgrobes Brät. Nur auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 35626 | 80 g | VP 10



## Salami MILANO BIO, geschnitten

Nur Schwein; in ATM. verp.

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten, Feines Brät. Nur auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 35606 | 80 g | VP 10



## Salami PICCANTE BIO, geschn.

Mit Paprika/Pfeffer; Schwein

Klassische ital. luftgetrocknete Salami, aus Biozutaten. Feines Brät, scharfe Zutaten. Nur auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 35646 | 80 g | VP 10



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. Geltungsbereich

- a) Für alle zwischen der Firma Il Nuraghe GmbH, Feinkost & Naturkost, Geschäftsführer: Sokol Rustaj, Boxdorfer Str. 11a, D-90765 Fürth-Sack (im Nachfolgenden: IL NURAGHE GMBH genannt) und Unternehmern im Sinne des § 14 BGB entstehenden Geschäftsbeziehungen gelten ausschließlich die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung.
- b) Entgegenstehende oder von diesen AGB abweichende Bedingungen erkennt IL NURAGHE GMBH nicht an und widerspricht ihnen hiermit ausdrücklich. IL NURAGHE GMBH ist jederzeit berechtigt, die allgemeinen Geschäftsbedingungen mit einer angemessenen Kündigungsfrist zu ändern oder zu ergänzen. Bereits eingegangene Aufträge werden nach den zum Zeitpunkt der Auftragserteilung gültigen AGB bearbeitet.

## 2. Vertragsabschluss

- a) Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Preisänderungen behalten wir uns jederzeit vor. Ein Kaufvertrag kommt erst mit Annahme durch IL NURAGHE GMBH, spätestens binnen 2 Wochen, und mit dem Inhalt der Auftragsbestätigung zustande. Die Annahme kann auch durch vorbehaltlose Erbringung der bestellten Leistungen erfolgen.
- b) Es gelten die bei Vertragsabschluss vereinbarten Preise unserer jeweils aktuellen Preisliste. Ist ein Preis nicht ausdrücklich vereinbart, gelten die zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gültigen Preise unserer aktuellen Preislisten. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.
- c) Zuschläge für Inselfrachten werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet. Gleiches gilt für eine Lieferung ins Ausland.
- d) Für logistische Sonderleistungen behalten wir uns vor, einen zusätzlichen Frachtaufschlag zu berechnen.
- e) Für Großmengen oder Sonderaktionen unterbreiten wir gerne ein individuelles Angebot

## 3. Preise

- a) Es gelten die bei Vertragsabschluss vereinbarten Preise. Alle Preise für die angebotenen Waren sind ausgewiesen in Euro (EUR, bzw. €). Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preise ihre Gültigkeit.
- b) Die Berechnung erfolgt zusätzlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## 4. Zahlungsbedingungen

- a) Die Rechnung liegt jeweils der Lieferung bei und ist ohne Abzug von Skonto innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt zu zahlen.
- b) IL NURAGHE GMBH kann ohne Angaben von Gründen für einzelne Käufer und Verträge Vorkasse verlangen.
- c) Lieferungen ins Ausland - auch EU-Staaten - erfolgen unfrei und gegen Vorauszahlung.
- d) Im Falle eines Zahlungsverzugs werden unsere gesamten Forderungen sofort fällig. IL NURAGHE GMBH ist berechtigt, eine Mahngebühr von 10,00 EUR sowie Verzugszinsen in Höhe von 8 %-Punkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen.

## 5. Lieferkonditionen

- a) Die genannten Lieferfristen sind unverbindlich.
- b) Bei Lieferverzögerungen, die über 6 Wochen hinausgehen, hat der Käufer das Recht, eine angemessene Nachfrist zu setzen.
- c) IL NURAGHE GMBH bleibt es vorbehalten, Teillieferungen vorzunehmen, sofern dies für eine zügige Abwicklung vorteilhaft erscheint und dem Kunden zumutbar ist.
- d) Sollte die bestellte Ware in dieser Zeit nicht rechtzeitig lieferbar sein, wird der Kunde unverzüglich informiert. Diesem steht es in einem solchen Fall frei, entweder auf die bestellte Ware zu warten oder von seinem gesetzlichen Rücktrittsrecht Gebrauch zu machen.

## 6. Gefahrenübergang

Die Gefahr des zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung geht auf den Käufer über, sobald die Ware an die zur Abholung oder Ausführung der Lieferung bestimmte Person oder Anstalt übergeben worden ist. Dies gilt auch für etwaige, aufgrund besonderer Vereinbarung durch eigene Fahrzeuge oder fracht- und verpackungsfrei erfolgten Lieferungen.

## 7. Eigentumsvorbehalt und verlängerter Eigentumsvorbehalt

- a) Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Sache bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher Forderungen aus dem Liefervertrag vor. IL NURAGHE GMBH ist berechtigt, die Kaufsache zurückzunehmen, wenn der Käufer sich vertragswidrig verhält.
- b) Der Käufer ist verpflichtet, solange das Eigentum noch nicht auf ihn übergegangen ist, die Kaufsache pfleglich zu behandeln. Solange das Eigentum noch nicht übergegangen ist, hat uns der Käufer unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn der gelieferte Gegenstand gepfändet oder sonstigen Eingriffen Dritter ausgesetzt ist. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, IL NURAGHE GMBH die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Käufer für den entstandenen Ausfall.
- c) Der Käufer ist zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware im normalen Geschäftsverkehr berechtigt. Die Forderungen des Abnehmers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns in Höhe des mit uns vereinbarten Faktura-Endbetrages (einschließlich Mehrwertsteuer) ab. Der Käufer bleibt zur Einziehung der Forderung auch nach der Abtretung ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderung selbst einzuziehen, bleibt davon unberührt. Wir werden jedoch die Forderung nicht einziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug ist und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt.

## 8. Rügepflicht und Gewährleistung

- a) IL NURAGHE GMBH gewährleistet, dass die gelieferte Ware zum Zeitpunkt der Übergabe frei von Sachmängeln ist.
- b) Der Käufer ist verpflichtet, alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich nach Erhalt der Ware in Textform anzuzeigen. Dieses gilt auch für versteckte Mängel ab deren mögliche Erkennbarkeit. Es gelten die §§ 377, 378 HGB.
- c) Mängel berechtigen zur Minderung oder zum Rücktritt vom Vertrag. Eine Nacherfüllung ist ausgeschlossen.
- d) Weitergehende Ansprüche des Käufers – gleich aus welchen Rechtsgründen – sind ausgeschlossen. IL NURAGHE GMBH haftet insbesondere nicht für Schäden, die nicht an der Ware selbst entstanden sind sowie nicht für entgangenen Gewinn oder sonstige Vermögensschäden. Die Haftungsbeschränkung gilt nicht für Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz sowie Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie in anderen Fällen, wenn ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten unsererseits die Schadenersatzpflicht auslöst.
- e) Soweit unsere Haftung ausgeschlossen ist, gilt dies auch für unsere Angestellten, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

- f) Unwesentliche Abweichungen der Kaufsache, wie z.B. Qualität, Farbe, Form, etc., stellen keine Mängel dar, soweit diese handelsüblich und dem Kunden zumutbar sind. Mängel oder Fehler der gelieferten Ware werden innerhalb der Gewährleistungsfrist von einem Jahr ab Gefahrübergang nach unserer Wahl durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung beseitigt.
- g) Eine Minderung ist grundsätzlich ausgeschlossen. Soweit eine solche dennoch gebilligt wird, geschieht dies lediglich aus Kulanz in Einzelfällen.

## 9. Haftung

- a) IL NURAGHE GMBH haftet nur in Fällen, in denen IL NURAGHE GMBH, einem gesetzlichen Vertreter oder einem Erfüllungsgehilfen, Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fallen.
- b) Vorstehendes gilt nicht, soweit für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit gehaftet wird sowie für die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz und im Falle der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten.
- c) Außer bei Vorsatz, grober Fahrlässigkeit und Schäden aus der Verletzung des Lebens des Körpers oder der Gesundheit ist die Haftung der Höhe nach auf die bei Vertragsschluss typischerweise vorhersehbaren Schäden begrenzt.

## 10. Gerichtsstand und anwendbares Recht

- a) Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Nürnberg.
- b) Auf das Rechtsverhältnis zwischen IL NURAGHE GMBH und dem Käufer findet ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts Anwendung.

## 11. Schlussbestimmungen

Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so bleibt der Vertrag im Übrigen wirksam. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

Stand: Januar 2021

## Il Nuraghe vor Ort

### ➔ Großhandel: Showroom & Abhollager in Fürth-Sack (nähe Metro)

Unser Service für die Gastronomen und Wiederverkäufer der Metropolregion. Einfach vorab Ihre Wünsche mailen, faxen oder per Telefon durchgeben. Während wir packen, laden wir Sie auf einen original italienischen Espresso und unsere neuesten Entdeckungen ein. Sie sparen Zeit und Versandkosten!

**Wo?** Boxdorfer Str. 11 A, 90765 Fürth-Sack

**Wann?** Mo. – Fr. 9 – 12 Uhr und 13 – 16 Uhr

Tel. 0911 217060, Fax 0911 2170666,

order@ilnuraghe.com

### ➔ Einkaufen & Genuss: Il Nuraghe Laden & Mittagstisch

Im Zentrum von Nürnberg direkt hinter dem Rathaus betreiben wir ein kleines, wohl sortiertes italienisches Feinkostgeschäft. Regelmäßige Verkostungen. Täglich original italienischer Mittagstisch.

**Wo?** Theresienplatz 7, 90403 Nürnberg

**Wann?** Di. – Fr. 10 – 18 Uhr, Sa. 10 – 16 Uhr

Tel: 0911 243553



## ~ 40 Jahre Bio-Feinkost ~

Seit 40 Jahren erforschen die „Food-Scouts“ von Il Nuraghe Italien für neugierige Gastronomen, Feinkosthändler und Feinschmecker – immer auf der Suche nach lokalen Spezialitäten und authentischen Lebensmitteln handwerklich arbeitender Manufakturen.

Natürlich Bio – von Natur aus gut.

**... lassen Sie sich verwöhnen!**



**Il Nuraghe GmbH  
Feinkost & Naturkost**

Großhandel: Boxdorfer Str. 11a • 90765 Fürth-Sack  
Telefon: 0911 21 70 60 • Telefax: 0911 21 70 666

Ladengeschäft: Theresienplatz 7 • 90403 Nürnberg

[www.ilnuraghe.com](http://www.ilnuraghe.com)  
E-Mail: [info@ilnuraghe.com](mailto:info@ilnuraghe.com)

