



Authentische Spezialitäten direkt aus Italien

Bio & traditionelles Genuss-Handwerk

**Hauptkatalog
2022**

IL NURAGHE ~ Genuss-Handwerk aus Italien – von Natur aus gut!

Seit über 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. Kein Weg ist zu weit, wenn wir einem besonderen Geschmack auf der Spur sind.

Was gibt's Neues? Viel. Generationswechsel und innovative Start-ups setzen die Akzente neu. Mehr Bio, mehr Regionalität, mehr Nachhaltigkeit. Neue Spezialitäten wie den sensationellen Castagnolo-Schinken, den es in Deutschland nur bei uns gibt: Von Schweinen aus Kastanienwäldern, von Hand verarbeitet, 20 Monate auf Kastanienlaub gereift (Seite 66).

Auch wir selbst planen Neues: Im Frühjahr 2022 eröffnen wir unseren Flagship-Store in der Stadtmitte von Nürnberg am Theresienplatz 7 nach Umbau in völlig neuem Gewand. Ladenverkauf und Tagesgastronomie vor Ort. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen!

Cordiali saluti!

Sokol Rustaj



IL NURAGHE ~ Unser Service für Sie:

Il Nuraghe Preise

Preise und Versandkosten entnehmen Sie der jeweils aktuellen Preisliste oder www.ilnuraghe.com.

Für Gastronomen und Wiederverkäufer im Groß- und Einzelhandel attraktive Großhandelskonditionen, sobald Sie sich als gewerblicher Kunde registriert haben. Rufen Sie uns kurz an, wir schalten Sie frei. Sie sehen sofort unsere Großhandelspreise und können auch nach Geschäftsschluss bequem bestellen.

Il Nuraghe 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 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. Leider können wir nicht alle Köstlichkeiten listen, sind aber für Anfragen bezüglich Sonderaktionen und Firmenpräsente jederzeit offen!



Vino

ARGIOLAS

Eigene Anbauflächen, rigorose Selektion des Traubenguts und fachmännische Verarbeitung sind das Erfolgsgeheimnis der Familie Argiolas. Die Brüder Franco und Pepetto Argiolas haben mit dem „Turriga“ einen Kultwein geschaffen. Die geringe Produktionsmenge kann die Nachfrage jedoch nicht befriedigen. Zum Glück haben die beiden auch an Weine gedacht, die in ausreichender Menge lieferbar sind.



SELEGAS Nuruqas di Cagliari

Weißwein, trocken, DOC 13.5%
Reichhaltige Nase, trocken und weich am Gaumen, harmonisch, wenig Säure, schöner Abgang.

Art.-Nr. 10040 | 0,75 Liter | VP 6



COSTAMOLINO Vermentino Sard.

Weißwein, trocken, DOC 13.5%
Reiches Blumenbukett, trocken und saftig, typischer Mandelton, ausgewogen, nachhaltig.

Art.-Nr. 10042 | 0,75 Liter | VP 6



ISOLA del SOLE BIANCO

Weißwein, trocken, IGT 12.5%
Feine, frische Nase, trocken am Gaumen, guter Trunk, wenig Alkohol, sehr elegant.

Art.-Nr. 10044 | 0,75 Liter | VP 12

SANTA MARIA

Seit Jahrzehnten wird der Wein mit dem leicht wiedererkennbaren Etikett (Languste) der Winzergenossenschaft aus Sardinien Nordwest-Ecke weltweit geschätzt.



ARAGOSTA Vermentino Sard.

Weißwein, trocken, DOC 12.5%
Feinfruchtiges, aromatisches Bouquet, wenig Säure, süßig und leicht, unkomplizierter Zechwein.

Art.-Nr. 10030 | 0,75 Liter | VP 6

KOREM

Rotwein, trocken, IGT 14.5%
Ein intensiv-roter dichter Farbton. Intensive Nase mit angenehmen reifen, ausbalancierten Noten, voller Mund mit vielen weichen Tanninen, gutes Potential. Es finden sich dunkle Beeren und Kirschen im Duft wieder.

Art.-Nr. 10333 | 0,75 Liter | VP 6



TURRIGA

Rotwein, trocken, IGT 14.5%
Rote Früchte-, Schokolade- und Vanillearomen, voll, komplex, elegant, anhaltend.

Art.-Nr. 10334 | 0,75 Liter | VP 6



TURRIGA Magnum

Rotwein, trocken, IGT 14.0%
Rote Früchte-, Schokolade- & Vanillearomen, voll & kräftig, elegant.

Art.-Nr. 10335 | 1,5 Liter | VP 1



ISOLA del SOLE ROSSO

Rotwein, trocken, IGT 12.5%
Feine, fruchtige Nase, weich am Gaumen, gute Säure, wenig Tannine, sehr trinkig.

Art.-Nr. 10337 | 0,75 Liter | VP 12



PERDERA Monica di Sardegna

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Intensive Farbe, fruchtige Nase, trocken, ausgewogene Säure, schöne Tannine, saftig.

Art.-Nr. 10330 | 0,75 Liter | VP 6



COSTERA Cannonau di Sardegna

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Dichte Farbe, feine Nase, sehr trocken, angenehme Tanninstruktur, Abgang weich.

Art.-Nr. 10332 | 0,75 Liter | VP 6

CONTINI

Die Familie von Paolo Contini ist berühmt geworden durch ihren fast unübertrefflichen „Vernaccia“. Bemerkenswert sind aber auch die übrigen Weine aus autochthonen Rebsorten.

**KARMIS Vernaccia 1**

Weißwein, trocken, IGT 13.5%
Intensiv strohgelb, frische mineralische Nase, gute Säure, Schmelz, Harmonie, langer Abgang.
Art.-Nr. 10070 | 0,75 Liter | VP 6

TONAGHE Cannonau Sardegna 4

Rotwein, trocken, DOC 13.0%
Rubinrot, kirschfruchtig, rote Beeren und Marasca am Gaumen, wenig Tannine, mittlerer Körper, trinkig.
Art.-Nr. 10341 | 0,75 Liter | VP 6

TYRSOS Vermentino Sardegna 2

Weißwein, trocken, DOC 13.0%
Sehr aromatisch in der Nase und am Gaumen, frisch, elegante Fülle, Saftigkeit, gefälliger Trunk.
Art.-Nr. 10072 | 0,75 Liter | VP 6

INU Cannonau di Sard. ris. 5

Rotwein, trocken, DOC 14.0%
Dichtes Kirschtrot, frische Nase; feine Röstaromen, körperreich, aber nicht fett, Konzentration, Eleganz.
Art.-Nr. 10342 | 0,75 Liter | VP 6

Vernaccia di Oristano 3

Weißwein, trocken, DOC 15.5%
Erinnert an Sherry. Trockener Aperitifwein; bernsteinfarben, intensive Nase, schlanker Körper, unaufdringlich, unkompliziert.
Art.-Nr. 10617 | 0,75 Liter | VP 6

SARTIGLIA 6

Rotwein, trocken, IGT 13.5%
Sartiglia - Der Duft ist der von wilden Brombeeren und reifen Pflaumen, intensiv und charaktervoll. Er malt jedes Glas rubinrot und verleiht ein warmes und volles Aroma. Er passt zu gegrilltem rotem Fleisch, Wild und würzigem Käse.
Art.-Nr. 10344 | 0,75 Liter | VP 6

PARIGLIA 7

Weißwein, trocken, IGT 12.5%
Aromatisch in der Nase und am Gaumen, fruchtig, blumig mit eleganter Fülle, gefällig, weich, fein fruchtig.
Art.-Nr. 10073 | 0,75 Liter | VP 6

PUNICA

PUNICA ist ein JointVenture von der Genossenschaft Santadi, der Tenuta San Guido und dem legendären toskanischen Önologen Giacomo Tachis.

**SAMAS 1**

Weißwein, trocken, IGT 14.0%
Feine Noten von Zitrusfrüchten und exotischem Obst verleihen dem Bouquet einen Hauch von tropischem Flair.
Art.-Nr. 10220 | 0,75 Liter | VP 6

MONTESU 2

Rotwein, trocken, IGT 14.0%
Dichte Farbe, frisch, angenehm dezente Tannine, schöne Säure und Süße.
Art.-Nr. 10946 | 0,75 Liter | VP 6

BARRUA 3

Rotwein, trocken, IGT 14.5%
Frische Farbe, fruchtige Nase, saftig im Mund, noble Tannine, elegant, sehr schöner Wein.
Art.-Nr. 10948 | 0,75 Liter | VP 6

OLIENA

Die Winzergenossenschaft in Oliena ist eine der kleinsten von ganz Sardinien und verarbeitet im Prinzip ein einziges Produkt, aber das mit viel Gefühl.

**NEPENTE di Oliena Magnum**

Rotwein, trocken, DOC 14.5%, mit Holzbox
Ausgeprägte Nase, trocken, harmonisch, sehr warm und weich, wuchtig, zum Meditieren ...
Art.-Nr. 10520 | 1,5 Liter | VP 1

**NEPENTE di OLIENA Cannonau**

Rotwein, trocken, DOC 14.5%
Ausgeprägte Nase, trocken, harmonisch, sehr warm und weich, wuchtig, zum Meditieren ...
Art.-Nr. 10348 | 0,75 Liter | VP 6

MONTI

Diese Winzergenossenschaft im Nordosten Sardinien widmet sich in erster Linie der autochthonen Rebsorte Vermentino und den gleichnamigen Weinen, die daraus gemacht werden.

**ARAKENA Vermentino di Gallura 1**

Weißwein, Spätlese, DOCG 13.5%
Leuchtend goldgelbe Farbe; Aromen von reifem Obst, Pfirsich, Aprikose und klare balsamische Noten; angenehme Säure, gute Struktur, ausgesprochen mineralisch, voll und anhaltend.
Art.-Nr. 10023 | 0,75 Liter | VP 6

FUNTANALIRAS Vermentino Oro 2

Weißwein, trocken, DOCG 13.0%
Frisch-fruchtig in der Nase, typische Mandeltöne, ausgewogen, elegant, gute Struktur, langer Abgang.
Art.-Nr. 10022 | 0,75 Liter | VP 6

BALARI Vermentino Frizzante 3

Vermentino di Gallura DOCG 11%
Strohgelbe Farbe mit feinen grünen Nuancen; sehr fein mit unterschwelligem Noten von Ginsterblumen; sehr frisch, angenehm, mit feiner langanhaltender Perlage.
Art.-Nr. 10026 | 0,75 Liter | VP 6

SANTADI

Welches Potential in einer „verschlafenen“ Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens.



- | | | |
|--|--|---|
| <p>1 VILLA SOLAIS Vermentino
Weißwein, trocken, DOC 13.0%</p> <p>2 CALA SILENTE Vermentino
Weißwein, trocken, DOC 14.0%</p> <p>3 PEDRAIA Nuragus di Cagliari
Weißwein, trocken, DOC 13.0%</p> <p>4 LATINIA Vino dolce uve Nasco
Weißwein, edelsüß, IGT 14.0%</p> <p>5 VILLA di CHIESA
Weißwein, trocken, IGT 14.5%</p> <p>6 GROTTA ROSSA Carignano
Rotwein, trocken, DOC 13.5%</p> <p>7 Rocca Rubia riserva Magnum
Rotwein, trocken, DOC 14.0%</p> <p>8 Rocca Rubia Carignano riserva
Rotwein, trocken, DOC 14.0%</p> <p>9 TERRE BRUNE
Rotwein, trocken, DOC 15.0%</p> | <p>10 TERRE BRUNE Magnum
Rotwein, trocken, DOC 15.0%</p> <p>11 ARAJA
Rotwein, trocken, IGT 14.0%</p> <p>12 ANTIGUA Monica di Sard.
Rotwein, trocken, DOC 13.5%</p> <p>13 NORAS Cannonau di Sardegna
Rotwein, trocken, DOC 15.5%</p> <p>14 TERRE BRUNE Mini
Rotwein, trocken, DOC 14.0%</p> <p>15 ROCCA RUBIA Mini
Rotwein, trocken, DOC 14.0%</p> <p>16 ROCCA RUBIA Doppelm.
Rotwein Holzkiste DOC 14.0%</p> <p>17 TRE TORRI Carignano rosato
Roséwein, trocken, DOC 12.5%</p> | <p>Art.-Nr. 10050 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10052 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10054 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10606 0,38l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10056 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10350 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10351 1,5l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10352 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10354 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10355 1,5l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10356 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10358 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10359 0,75l VP 6</p> <p>Art.-Nr. 10950 0,38l VP 12</p> <p>Art.-Nr. 10951 0,38l VP 12</p> <p>Art.-Nr. 10961 3l VP 1</p> <p>Art.-Nr. 10250 0,75l VP 6</p> |
|--|--|---|



MERAN

Die Kellerei Meran entstand aus dem Zusammenschluss der Kellerei Meraner Land sowie der Burggräfler Kellerei im Jahr 2010.

Weissburgunder FESTIVAL

Weißwein, trocken, DOC 13.5%

Brilliantes Grüngelb, dezenter frischer Duft nach grünem Apfel, im Geschmack reichhaltig mit lebhafter Säure, ein ausgeglichener und harmonischer Wein.

Art.-Nr. 10090 | 0,75 Liter | VP 6

Sauvignon FESTIVAL

Weißwein, trocken, DOC 13.0%

Eine klare, leuchtende grünlich-gelbe Farbe, das Bouquet erinnert an Kräuter, grüne Gräser, Brennessel und Paprika. Im Mund elegant, rassig-weich mit anhaltendem Abgang und gut eingebundener Fruchtsäure.

Art.-Nr. 10093 | 0,75 Liter | VP 6

Sauvignon GRAF

Weißwein, trocken, DOC 13.5%

Grünlich gelbe Farbe, Duft von Holunder und Stachelbeere, Kräutern und Vanille, knackige Fruchtsäure, ein voller, kräftiger, harmonischer und langanhaltender Wein.

Art.-Nr. 10095 | 0,75 Liter | VP 6

Lagrein SEGEN

Rotwein, trocken, DOC 14.5%

Eindrucksvoll, komplex und fruchtig kommt diese autochthone Rebsorte in einem sortentypischen, eleganten und kräftigen Riserva voll zur Geltung.

Art.-Nr. 10895 | 0,75 Liter | VP 6

ROSALIE Mitterberg Rosè

Rosèwein, trocken, IGT 13.5%

Brilliantes Antikrosa mit rubinrosa Reflexen, Noten von kleinen roten Waldfrüchten und Rosen; weich und elegant, gute Säurestruktur.

Art.-Nr. 10270 | 0,75 Liter | VP 6

Riesling GRAF

Weißwein, trocken, DOC 13.5%

Auch wenn der Riesling nicht zu den typischen Rebsorten Südtirols zählt, findet man immer wieder einzelne Lagen die Gewächse von beachtlicher Qualität hervorbringen. Dazu zählt auch der GRAF Riesling DOC der Kellerei Meran. Grünlich-gelbe Farbe, fruchtiger Duft nach Pfirsich und Zitrusfrüchten; ein frischer und vollmundig mit gut eingebundener Säure, schöne Persistenz..

Art.-Nr. 10097 | 0,75 Liter | VP 6

CANTINA MURI GRIES**NEU**

MURI-GRIES blickt auf eine jahrhundertewährende Weinbautradition zurück. Unsere Weinberge in und um Bozen sind seit jeher im Besitz des Klosters und unsere Klosterkellerei ist vollkommen in die Abtei integriert.

St. Magdalener klassisch

Rotwein, trocken, DOC, 13%

Eine überaus gelungene Cuvée aus Vernatsch und Lagrein, fruchtig und frisch, mit intensiver Farbe und klarer Struktur.

Art.-Nr. 10814 | 0,75 Liter | VP 6

Lagrein

Rotwein, trocken, DOC 13.5%

Dieser charaktervolle Lagrein ist die perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne, elegant mit samtiger Struktur.

Art.-Nr. 10816 | 0,75 Liter | VP 6

Lagrein Kretzer Rosè

Rosèwein, trocken, DOC 13.0%

Vom Lagrein „Kretzer“ spricht man, wenn aus Lagreentrauben Rosèwein gekeltert wird. frisch im Geschmack.

Art.-Nr. 10280 | 0,75 Liter | VP 6

Weissburgunder Terlan

Weißwein, trocken, DOC 13.5%

Klassischer Weissburgunder, Mit seinem vielschichtigen Aroma nach Äpfeln, leichten Zitrusnoten und würzigem Pfeffer und der sehr ausgewogenen Säure.

Art.-Nr. 10222 | 0,75 Liter | VP 6

NEU

CANTINA SANTA BARBARA

Es gibt drei Generationen von Giogiani im Weingut aus Apulien, im Salento. Seit 10 Jahren wird Pietro von seinen Töchtern Maria Rosaria und Marcella unterstützt.

Capirusso Salice Salentino

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Aus Negroamaro- und Malvasia Nera-Trauben gewonnen, zeichnet er sich durch eine begabene rote Farbe, intensive und anhaltende Düfte von Tabak, Leder und reifen Wildfrüchten sowie einen verführerischen Geschmack aus.

Art.-Nr. 10830 | 0,75 Liter | VP 6



Barbaglio

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Ein intensives, sehr angenehmes Bouquet. Negroamaro und Primitivo geben ihr Bestes, um das Aroma von gerösteten Mandeln und Pflaumen hervorzuheben. Aristokratisch rot, vollmundig.

Art.-Nr. 10832 | 0,75 Liter | VP 6



Primitivo Capirusso

Rotwein, trocken, DOC 14.0%
Reife rote Früchte (Schwarzkirsche, Pflaume) Andeutungen von Lakritz. Aus dieser Rebe Apuliens stammt ein Wein mit typischem Parfüm, tieferer Farbe, anhaltendem und kräftigem Geschmack.

Art.-Nr. 10834 | 0,75 Liter | VP 6



Primitivo di Manduria

Rotwein, trocken, DOC 14.0%
Kirschrot bis violett in der Farbe weist er einen frischfruchtigen Duft auf nach Amarena-Kirschen und roten Beeren. Dieser frische Fruchteindruck setzt sich fort am Gaumen, der Alkohol ist gut eingebunden und nicht aufdringlich. Noble Tannine fördern einen harmonischen und weichen Gesamteindruck.

Art.-Nr. 10831 | 0,75 Liter | VP 6



Capirusso Negroamaro

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Nach einer kurzen Mazeration wird nur der erste und edle Teil des Mostes von Negroamaro und Malvasia Nera verwendet. Intensive Aromen von Tabak, Lakritz und Noten von schwarzem Pfeffer. Vollmundiger Geschmack, passt zu raffinierten Saucen, Braten und gereiftem Käse.

Art.-Nr. 10833 | 0,75 Liter | VP 6



Capirusso Susamaniello

Rotwein, trocken, DOC 14.0%
Es setzt intensive Tabakaromen frei, Lakritz und wertvolle Noten von schwarzem Pfeffer. Intensives Rot mit violetten Reflexen.

Art.-Nr. 10835 | 0,75 Liter | VP 6

VIGNA DEL LAURO

Fabio Coser hat dem Gut „Ronco dei Tassi“ zu Glanz verholfen. Seit Jahren beweist er sein Können auch mit seinem Weingut „Vigna del Lauro“.

Unter der Marke CANTICO füllt die Familie Botter sortentypische und sauber vinifizierte Weine aus den unterschiedlichen Regionen Italiens ab.

CANTICO

BRINDISI DOC riserva Tor del Colle

Rotwein, trocken, DOC 13.0%
Leuchtendes Rubinrot, mit der Reife leicht ins Orange tendierend. Intensiver und delikater Duft von reifen roten Früchten, unterlegt mit feinen Vanille-Noten, die sich gut mit den fruchtigen Duftnoten verbinden. Sanft, geschmeidig, elegant. Dabei nimmt man die Reife dieses Weines wahr.

Art.-Nr. 10910 | 0,75 Liter | VP 6



Chardonnay di Isonzo LAURO 1

Weißwein, trocken, DOC 13.5%
Mittelkräftiges Gelb, intensive, angenehme frische Nase, geschmeidig, guter Trunk trotz Fülle, wenig Säure.

Art.-Nr. 10134 | 0,75 Liter | VP 6



Pinot Grigio Collio LAURO 2

Weißwein, trocken, DOC 13.0%
Leuchtendes Goldgelb, zartwürziger Duft, voll am Gaumen, viel Süße und Schmelz, sehr harmonisch.

Art.-Nr. 10137 | 0,75 Liter | VP 6



Ribolla Gialla Collio LAURO 3

Weißwein, trocken, DOC 13.0%
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, ein eleganter Wein mit ausgewogener Frische.

Art.-Nr. 10138 | 0,75 Liter | VP 6



Primitivo del Salento CALEO

Rotwein, trocken, IGT 13.0%
Zurückhaltende feine Nase, trocken, sanfte Tannine, fruchtige Saftigkeit, harmonisch.

Art.-Nr. 10912 | 0,75 Liter | VP 6

PORTA LEONI

Die Winzergenossenschaft Monti (Nordosten Sardinien) widmet sich vor allem der autochthonen Rebsorte Vermentino und den gleichnamigen Weinen daraus.

Pinot Grigio PORTA LEONI

Weißwein, trocken, IGT 12%
Klassischer Wein des Veneto mit leicht gefälliger Art. Strohgelbe Farbe mit grünen Nuancen; ausdrucksstarkes Aroma nach grünem Apfel, leicht blumig; sehr harmonisch, ausgewogen und langanhaltend.

Art.-Nr. 10018 | 1 Liter | VP 6

Cabernet Sauvignon PORTA LEONI

Rotwein, trocken, IGT 12%
In den Hügellagen und auf dem Flachland bei Montecchio Maggiore wachsen die Trauben für diesen Wein. Er hat eine leuchtend rubinrote Farbe und hat kräftig, intensive Noten von Obst, reifen Paprikaschoten und Auberginen; ein weicher und angenehmer Wein.

Art.-Nr. 10325 | 1 Liter | VP 6

Der Vater Lodovico Montresor bewirtschaftet mit den Söhnen Francesco und Michele diesen relativ kleinen Betrieb nur wenige Kilometer vom südlichen Ufer des Gardasees. Francescos Ehrgeiz als Weinmacher besteht darin, einen möglichst eigenständigen Wein mit persönlicher Handschrift zu erzeugen.

Lugana

Weißwein, trocken, DOC 13.0%
Intensives, frisches Bouquet, gute Säure, trocken, Noten von exotischen Früchten, harmonisch, Nachhall.

Art.-Nr. 10109 | 0,75 Liter | VP 6

Lugana LE CREEETE

Weißwein, trocken, DOC 12.5%
Eine warme, goldene, stroh-gelbe Farbe; in der Nase sofort fruchtige Noten von Ananas und Pampelmuse mit sehr angenehmer Entwicklung mit mineralischem Eindruck. Ein Wein mit bemerkenswerter Finesse und Persönlichkeit, ein voller Geschmack mit Reichtum, Kontinuität und Gleichgewicht. Ein eigensinniger Wein.

Art.-Nr. 10110 | 0,75 Liter | VP 6



EUGANEI

Diese Winzergenossenschaft aus der Nähe von Padua überzeugt mit ihren sauber vinifizierten Weinen für jeden Tag und zu angemessenen Preisen.

Motorosso dei Colli Euganei

Rotwein, trocken, DOC 12.5%
Lebhafte Aromen von roten Früchten und Veilchen; Kirsch- und Johannisbeernote, lebhafte Säure, süffig.

Art.-Nr. 10429 | 0,75 Liter | VP 6

ROSSO dei Colli Euganei

Rotwein, trocken, DOC 12.5%
Rubinrot mit Purpurreflexen, Aroma von dunklen Früchten und Beeren. Angenehm eingebundene leichte Tannine.

Art.-Nr. 10432 | 0,75 Liter | VP 6

Roses Roses

Rosèwein, trocken, IGT 13.0%
Ein leuchtendes Hellrosa, mit körperreichen Duftnoten von weißem Pfirsich in der Nase, eine angenehme Entwicklung mit schönem mineralischem Eindruck. Ein Wein von bemerkenswerter Finesse und Charakter

Art.-Nr. 10265 | 0,75 Liter | VP 6

GEMEI Rosso Veronese

Rotwein, trocken, IGT 13.5%
Rubinrot, intensives, frisches Bouquet mit fruchtigen Noten, ausgewogener Alkohol- u. Säuregehalt.

Art.-Nr. 10319 | 0,75 Liter | VP 6

PALADIN

Die Geschwister Carlo, Roberto und Giulia Paladin haben den vom Vater übernommenen Kleinbetrieb zu einer erfolgreichen Kellerei ausgebaut, die durch ihre eleganten, blitzsauberen und typischen Weine überzeugt.

Amarone della Valpolicella

Rotwein, trocken, IGT 14.5%
Granatrote Farbe, komplexes Bouquet nach reifen dunklen Früchten, samtig mit reichen Tanninen.

Art.-Nr. 10422 | 0,75 Liter | VP 6

Rosso Toscana Governo

Rotwein, trocken, IGT, 13.5%
Rubinrote Farbe; im Geschmack zeichnet er sich durch fruchtige Noten von Kirsche und Johannisbeeren aus..

Art.-Nr. 10426 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

RUBER CAPITE 360

Rotwein, trocken, 13.0%
Rubinrot, weinig, feiner Holzton, würzig-elegant, anhaltend, trocken.

Art.-Nr. 10424 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

Salbanello

Rotwein, halbtrocken, 11.5%
Rubinrot, fruchtig, frisch, elegant, süffig, angenehme Restsüsse.

Art.-Nr. 10428 | 0,75 Liter | VP 6



PELASSA



Familie Pelassa besitzt Weinberge in den Roero- und den Barolo-Gebieten. Mit ganz viel Liebe und Hingabe haben sie hervorragende Weine aus dem romantischen Piemont geschaffen.

SAN VITO Roero Arneis

Weißwein, trocken, 13,5%, DOCG
Strohgelbe Farbe, mit delikatem, komplexen, floralen Aroma, welches an Ginster und Kamille erinnert. Dazu feine Noten von Honig und gekochten hellen Früchten. Im Mund trocken und harmonisch, mit angenehmer Säure.

Art.-Nr. 10210 | 0,75 Liter | VP 6

LAVIS



Unter den qualifizierten Kellereien des Trentino nimmt die aus der Ortschaft Lavis wegen der absoluten Qualitätsfixierung eine besondere Stellung ein.

Merlot Vigneti delle Dolomiti

Rotwein, trocken, IGT 12.5%
Intensive und weinige Aromen.

Art.-Nr. 10582 | 1,00 Liter | VP 6

Chardonnay Dolomiti

Weißwein, trocken, IGT 12.0%
Frischer Weißwein mit fruchtigem Aroma.

Art.-Nr. 10581 | 1,00 Liter | VP 6



FRATELLI CASTINO

Im Familienunternehmen der "Fratelli Castino" werden u.a. typisch piemonteser Rebsorten wie Barbera, Nebbiola und auch Gavi angebaut. In Agliano ist der Sitz des Unternehmens in direkter Nähe zum Großteil ihrer Weinreben, um bei jeder Phase des Wachstums des Weines ein Auge auf sie haben zu können.

Barbera Piemonte DOC

100% Barbera, trocken, 12,5%

Dieser Barbera aus dem Piemont ist ein frischer junger Wein. Mit seinem trockenen aber nicht bitteren Geschmack läßt er sich gut zu rotem Fleisch oder Käse servieren. Sein harmonisches Gleichgewicht macht ihn zu einem hervorragenden Rotwein für jeden Tag. Traube: Barbera. Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Trinktemperatur: 18 °C

Art.-Nr. 88219 | 1,50 Liter | VP 6



DACAPO

Die Freunde Paolo Dania und Dino Riccamagna haben 1997 den nur 3ha großen Hof DA CAPO erworben, um gebietstypischen Barbera d'Asti zu erzeugen.

SANBASTIAN Barbera d'Asti

Rotwein, trocken DOC 14.0%

Frische Farbe, fruchtiges Kirsch-Bouquet, Struktur, feine Balance Säure/Süße, saftig, trinkig.

Art.-Nr. 10498 | 0,75 Liter | VP 12



CUSUMANO

Begeisterung, Erfahrung und Liebe zu ihrer Heimat
Sizilien stehen hinter der Philosophie der Brüder Alberto
und Diego Cusumano.

**Nero d'Avola** 1

Rotwein, trocken, IGT 13.5%
Kraftvolle frische Frucht, jedoch
unaufdringlich, trocken, harmonisch
in Tanninen und Struktur.

Art.-Nr. 10800 | 0,75 Liter | VP 6

Sagana 3

Rotwein, trocken, IGT 14.0%
Markante Nase, wacholder-würzig,
trocken, gut strukturiert, voll
begeistert.

Art.-Nr. 10802 | 0,75 Liter | VP 6

Benuara 5

Rotwein, trocken, IGT 14.0%
Dichte Farbe, angenehm würzige
Nase, elegant, voll, weiche Tannine,
gute Struktur, anhaltend.

Art.-Nr. 10805 | 0,75 Liter | VP 6

Insolia Cusumano 7

Weißwein, trocken IGT 12.5%
Intensive Nase, exotische reife Früchte,
trocken, ausdrucksstark, rundum
angenehm.

Art.-Nr. 10171 | 0,75 Liter | VP 6

Syrah 2

Rotwein, trocken, IGT 14.0%
Einzigartige würzige Nase, nuancen-
reich, warm, dicht, konzentriert
und doch elegant.

Art.-Nr. 10801 | 0,75 Liter | VP 6

Noà 4

Rotwein, trocken, IGT 13.5%
Frische und Frucht, nuancenreiche
Aromen, trocken, harmonisch,
rund, viel Nachhall und Tiefe.

Art.-Nr. 10803 | 0,75 Liter | VP 6

Merlot di Sicilia 6

Rotwein, trocken, IGT 13.5%
Intensives Bukett von Früchten,
trocken, samtig, weich, geschmeidig,
charaktervoll.

Art.-Nr. 10806 | 0,75 Liter | VP 6

Angimbé 8

Weißwein, trocken IGT 13.0%
Typische und elegante Nase,
trocken, gute Balance von Säure/
Alkohol, Tiefgang.

Art.-Nr. 10172 | 0,75 Liter | VP 6

CANICATTI

Diese südsizilianische Winzergenossenschaft hat ideal gelegene Weinberge:
Auf 350 m über dem Meer kommt die brütende Hitze der Ebene nicht zum
Tragen, und trotzdem reifen die Trauben schön aus. Gleichzeitig schützt die
angenehm ausgeprägte Säure die Weine vor schnellem Altern und schenkt
ihnen eine bemerkenswerte Eleganz

ACANTEO: Grillo 5

Weißwein, trocken, IGT 13.0%
Fein-würzig und frisch in der Nase und am
Gaumen, gute Balance Säure-Süße, Fülle,
Schmelz, Eleganz.

Art.-Nr. 10165 | 0,75 Liter | VP 6

ACANTEO: Syrah 6

Rotwein, trocken IGT 14.0%
Kirschfarbe, fast violett, feinwürzige frische Nase,
weiche Tannine, saftig, strukturiert, elegant.

Art.-Nr. 10808 / 0,75 Liter | VP 6

ACANTEO: Nero d'Avola 7

Rotwein, trocken IGT 14.0%
Herrlich lebhaft Farbe, frischer Duft, noble weiche
Tannine, saftig, trinkig, auch lagerfähig.

Art.-Nr. 10809 | 0,75 Liter | VP 6



CARAVAGLIO

Tonino Caravaglio ist nicht nur
der derzeit wohl angesehenste
Erzeuger des edelsüßen „Malvasia
di Lipari“ (sehr limitierte Menge)
sondern auch eines charaktervol-
len Rotweins.

**Malvasia di Lipari Passito**

Weißwein, edelsüß, DOC 14.0%
Typische Nase der strohgetrockneten, vollreifen Trauben,
fein-aromatisch, Schmelz, ausbalanciert, edel.

Art.-Nr. 10648-17 | 0,5 Liter | VP 6

LISINI

Lisini erzeugt seit den siebziger Jahren beständig einen der besten Brunello. Seit Mitte der achtziger Jahre haben die Weine noch an Qualität gewonnen. Der wichtigste Faktor für den hohen Qualitätsstandard aber ist die Lage der Weinberge: das Gut von Lisini liegt gleich neben der Ortschaft S. Angelo in Colle. Der Süden des Anbaugbietes teilt sich hier in zwei Zonen: das Gebiet östlich von S. Angelo ist zwar deutlich wärmer als der Bereich nördlich von Montalcino, andererseits aber auch kühler als in der Zone südlich von S. Angelo, das von der Hitze der Maremma beeinflusst wird. Diesen Tick zusätzlicher Frische spürt man in den Weinen von Lisini, in ihrer Frucht und der stützenden Säure.



Rosso di Montalcino

Rotwein, trocken, DOC 14.5%
Würze in der Nase, am Gaumen sehr süffig, rund, Säure und Tannine gut eingebunden, guter Trunk.

Art.-Nr. 10392 | 0,75 Liter | VP 6

Brunello di Montalcino

Rotwein, trocken, DOCG 14.5%
Frische, elegante Nase; Säure, Süße und Tannine sehr ausgewogen, Struktur, Eleganz.

Art.-Nr. 10394 | 0,75 Liter | VP 6

COLOGNOLE

Das Rufina-Gebiet östlich von Florenz macht mit immer besseren Weine von sich reden. Großen Anteil am Qualitätsschub dieser Region haben sicher Gabriella Spalletti und ihre Familie. Die Preise sind noch vernünftig.



Don Chianti Rufina Riserva

Rotwein, trocken, DOCG 14.0%
Sehr schöner Wein aus gutem Jahrgang! Beeren- und Röstaromen, typisch; schönes Spiel von Säure, Süße und Tannin, gute Struktur, Nachhall, Eleganz.

Art.-Nr. 10452 | 0,75 Liter | VP 6

Chianti Rufina

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Dieser Chianti Rufina hat eine rubinrote Farbe. In der Nase ist er angenehm fruchtig, mit gut harmonisierten Holznoten. Am Gaumen zeigt sich voller Geschmack mit einer guten Struktur.

Art.-Nr. 10449 | 0,75 Liter | VP 6



VINI TIPICI

Die Winzergenossenschaft in der Nähe von Arezzo kann sich die besten Traubenerzeuger unter ihren Zulieferern aussuchen.

Chianti Colli Aretini

Rotwein, trocken, DOC 12.5%
Rubinrot, feine Gerbsäure, würzig und geschmeidig, insgesamt harmonisch.

Art.-Nr. 10448 | 0,75 Liter | VP 6

Chianti Valdichiana 1,5L

Rotwein, trocken, DOC 13.0%
Rubinrote Farbe, weinige Nase; fruchtig, leichte Tannine, harmonisch.

Art.-Nr. 10530 | 1,5 Liter | VP 6



CANTINA MORELLINO

NEU

Unser Weingut wurde 1972 in Scansano in der Provinz Grosseto gegründet. Diese Weinberge, die der Herstellung unserer Weine gewidmet sind, befinden sich in der Maremma, auf den Hügeln, die von Scansano zum Tyrrhenischen Meer hinabsteigen. Wir verstehen unsere Weine als Botschafter dessen, was die toskanische Maremma allen Weinliebhabern bieten kann.



Scantianum Vermentino Toscana

Weißwein, trocken, IGT 13.0%
Strohgelbe Farbe, voll und leuchtend, blumiges Bouquet mit fruchtigen Noten und mineralischen Nuancen.

Art.-Nr. 10881 | 0,75 Liter | VP 6

Roggiano Riserva Morellino di Scansano

Rotwein, trocken, DOCG 14.0%
Konzentriertes Rubinrot, in der Nase elegantes Bouquet, mit Noten von dunklen Früchten, Blumen, Gewürzen und Waldfrüchten.

Art.-Nr. 10851 | 0,75 Liter | VP 6



Roggiano Morellino di Scansano

Rotwein, trocken, DOCG 14.0%
Volles Rubinrot, mit fruchtigen, blumigen und würzigen Noten.

Art.-Nr. 10850 | 0,75 Liter | VP 6

Capoccia Ciliegiole Maremma Toscana

Rotwein, trocken, DOC 14.0%
Leuchtendes Rubinrot, in der Nase angenehm fruchtige Noten mit einem Hauch von Kirsche und Waldfrüchten, vereint mit blumigen Noten.

Art.-Nr. 10852 | 0,75 Liter | VP 6



Capoccia Rosso Riserva Maremma Toscana

Rotwein, trocken, DOC 13.5%
Rubinrot, ein elegantes, komplexes Fruchtbouquet, erinnert an Blumen und Gewürze. Am Gaumen ist er schlank, weich und gut ausbalanciert.

Art.-Nr. 10853 | 0,75 Liter | VP 6



ZACCAGNINI

Die Azienda Agricola Zaccagnini wurde 1970 von Mario Zaccagnini gegründet. Seitdem werden in unserem Keller die repräsentativsten Weine dieser schönen Region gekeltert.



Bianco di Ciccio

Weißwein, trocken IGT 11.5%
Grünlich-gelb, frische floreale Nase,
am Gaumen schlank, zurückhaltende
Säure, sehr trinkig.

Art.-Nr. 10180 | 0,75 Liter | VP 6



Pinot Grigio

Weißwein, trocken IGT 12.5%
Zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen,
sehr leichtes Bouquet mit feinem Duft,
aromatisch, angenehm; feiner und
eleganter Geschmack, frisch und gut
harmonisiert.

Art.-Nr. 10181 | 0,75 Liter | VP 6



Montepulciano CERASUOLO

Rosé, trocken DOC 12.0%
Rosé-Kelterung, gefällige fruchtige
Nase, harmonisch-fruchtig
auch im Mund, frisch.

Art.-Nr. 10279 | 0,75 Liter | VP 6



Montepulciano d'Abruzzo

Rotwein, trocken DOC 12.5%
Dichtes Rubin, jugendliche Frucht
in Nase und Mund, feine Tannine,
Säure zurückhaltend, harmonisch,
saftig.

Art.-Nr. 10481 | 0,75 Liter | VP 6



SAN CLEMENTE Montepulciano ris.

Rotwein, trocken DOC 14.5%
Selektion der besten Trauben, Röstaromen in
Nase und am Gaumen, charaktervoll, Nachhall.

Art.-Nr. 10482 | 0,75 Liter | VP 6



CHRONICON Montepulciano ris.

Rotwein, trocken DOC 13.0%
Dichtes Rubin, rote Früchte; Röstaromen
im Mund, feine Säure, elegant, macht
Lust auf mehr.

Art.-Nr. 10485 | 0,75 Liter | VP 6



Capsico rosso

Rotwein, trocken IGT 14.0%
Sehr guter Wein!! Tiefgründige Farbe,
beeindruckende rote Beerennoten, saftig,
noble Tannine, rund, langer Abgang mit Spur
von angenehmer Süße, elegant.

Art.-Nr. 10483 | 0,75 Liter | VP 6



Montepulciano d'Abruzzo 3L

Rotwein, trocken DOC 12.5%
Schöne Farbe, jugendliche Frucht in
Nase und Mund, feine Tannine, Säure gut
eingebunden, harmonisch, süffig.

Art.-Nr. 10487 | 3,00 Liter | VP 1

FRASSINELLI

Das Familien-Unternehmen Frassinelli gibt es bereits seit 1966, mit ganz viel Herz und Passion produzieren sie auf 13 ha Fläche in den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene ihren Prosecco.



NEU

Vino Frizzante Rosè

Rosè, trocken, Perlwein, 11,0%
Hell und intensiv rosa in der Farbe, der Duft erinnert an Noten von roten Früchten und wilden Apfel, der Geschmack ist zart und liebevoll.

Art.-Nr. 11206 | 0,75 Liter | VP 6

Prosecco Frassinelli D.O.C

Weiß, trocken, Perlwein, 11,0%
Typischer Duft, der an Akazienblüten und Pfirsich erinnert.

Art.-Nr. 11207 | 0,75 Liter | VP 6



PALADIN

Die Geschwister Carlo, Roberto und Giulia Paladin haben den vom Vater übernommenen Kleinbetrieb zu einer erfolgreichen Kellerei ausgebaut, die durch ihre eleganten, blitzsauberen und typischen Weine überzeugt.

Spumante VALENTINO CUVÉE

Schaumwein, trocken, 11,0%
Strohgelb, anhaltendes Moussieren, feine Frucht, gute Struktur, ausgeglichen, frisch, anhaltend. Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Krustentieren

Art.-Nr. 11310 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

Spumante Rosè DOC Brut BOSCO del Merlot

Rosè halbtrocken Schaumwein 11,5%
Leichter Schaumwein mit feiner Perlage.

Art.-Nr. 11311 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

FRANCIACORTA BONOMI Gran Cuvée Brut Rosè

Rosè halbtrocken Schaumwein 12,5%
Feiner Franciacorta, duftet nach roten Früchten, elegant am Gaumen.

Art.-Nr. 11306 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

Spumante Prosecco Rosè

Rosè DOC Brut 10,8 %
Feine, fruchtige & blumige Nase, typisch, sehr trocken am Gaumen, anregend.

Art.-Nr. 11122 | 0,75 Liter | VP 6



NEU

Spumante Millesimato DOC Brut BOSCO del Merlot

Spumante halbtrocken 11,5%
Strohgelb, feine Frucht, gute Struktur, ausgeglichen, frisch, anhaltend.

Art.-Nr. 11312 | 0,75 Liter | VP 6



FRANCIACORTA BONOMI Gran Cuvée Brut D.O.C.G

Schaumwein, halbtrocken, 12,5%
Der Gran Cuvée ist eine spezielle Selektion 20 verschiedener Crus, der die Region typisch widerspiegelt. Ein duftiger und intensiver Franciacorta, mit Noten von frisch gebackenem Brot, weißen Blumen, Ananas und weißem Pfirsich.

Art.-Nr. 11305 | 0,75 Liter | VP 6



CANTINA CUSTOZA

Bio-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



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

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



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

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.



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



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



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 sulfiti 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



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 Kirschennase, im Mund weiche Tannine, schöne Säure, guter Körper. Begleiter von Gemüse- und Fleischgerichten, Pasta.

Art.-Nr. 10438 | 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

CORTE D'AIBO

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

CHARDONNAY dell' Emilia BIO

Weißwein, trocken, IGT 13.0%
Angenehmes, delikat-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

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 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

Crémant Italiano Spumante Rosé 7

Crémant rosé aus der autochtonen Rebsorte Corvinione. 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



Grappa & Liquore

NONINO DESTILLATORI

NEU

Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren und verwandeln somit den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate.



Aperitivo Botanico 21%

Kräuterlikör, Infusion aus Botanicals, Blüten, Früchten, Beeren und Wurzeln, frisch, fruchtig mit zitrischen Nuancen und Anklängen von Waldfrüchten. leichte Bitternote.

Art.-Nr. 12351 | 0,5 Liter | VP 6



Amaro Quintessentia 41%

Genussvoller, ausgewogener Bitterlikör.

Art.-Nr. 12350 | 0,5 Liter | VP 6



Grappa Antica Cuvée Riserva 43%

5 Jahre lang in Barriques aus Limousin, Nevers und Grésigne und in kleinen alten Sherry-Fässern gereift

Art.-Nr. 12332 | 0,5 Liter | VP 6



Grappa Monovitigno Chardonnay 41%

12 Monate im Barrique gereift, leicht bernsteinfarben, Fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Patisserie.

Art.-Nr. 12330 | 0,5 Liter | VP 6



Grappa Monovitigno il Moscato 41%

Klarer Grappa, 6 - 12 Monate gereift in Edelstahlbehältern, weich, elegant, aromatisch.

Art.-Nr. 12340 | 0,5 Liter | VP 6



Aquavite d'Uva il Fragolino 38%

Traubenbrand, erinnert an Heidelbeeren und Waldfrüchte.

Art.-Nr. 12352 | 0,5 Liter | VP 6



Grappa Monovitigno Prosecco Riserva 41%

Über 24 Monate in Barriques und kleinen Fässern gereift, fein und elegant.

Art.-Nr. 12331 | 0,5 Liter | VP 6

LORENZO INGA

Der jüngste Spross des Hauses knüpft wieder erfolgreich an die Familientradition an, die zwischenzeitlich durch den Verkauf der Firma verlorengegangen schien. Er lässt bei einem renommierten Brenner ausgesuchte Trester schonend verarbeiten und kann höchste Qualität zu vernünftigen Preisen garantieren.



NEU

Panarea Gin SUNSET 40%

Der neue Panarea SUNSET Gin ist eine Weiterentwicklung vom Panarea ICELAND, und enthält zwei zusätzliche neue pflanzliche Wirkstoffe wie Basilikum und Grapefruit. Ein sehr origineller Geschmack. International Spirits Award 2021 "GOLD".

Art.-Nr. 12260 | 0,7 Liter | VP 6



NEU

Panarea Premium Gin ICELAND 40%

In Blickweite des Stromboli, nordöstlich von Palermo, liegt das kleine Eiland Panarea. Im Gedenken an ihre sizilianische Herkunft haben Lorenzo und Federico Inga aus den typischen Pflanzen der Inseln einen hervorragenden Gin geschaffen. Der Gin greift die Aromen der Citrusfrüchte, der Myrten- und der Wacholderbeeren auf.

Art.-Nr. 12261 | 0,7 Liter | VP 6



NEU

Maestro Café cream 17%

Verwendet werden nur die besten und natürlichsten Zutaten für unsere perfekte Röstkaffeemischung und Sahnelikör. Die Kaffeebohnen stammen aus Brasilien und alle unsere authentischen Zutaten stammen aus Italien. Dies macht sie zu einer perfekten Kombination und einem ausgewogenen Sahne-Kaffeelikör.

Art.-Nr. 12262 | 0,7 Liter | VP 6



NEU



MY GRAPPA Invecchiata 43%

Sehr gefälliger und weicher Grappa durch seine zweijährige Holzfassreifung.

Art.-Nr. 12230 | 0,2 Liter | VP 15

- 1 Grappa MY GRAPPA Art.-Nr. 12210 0,5l VP 6
43%, goldgelb, mild; Barrique
- 2 My Grappa DI GAVI BARRIQUE Art.-Nr. 12211 0,7l VP 6
40%, goldgelb, mild; Barrique
- 3 My Grappa di Gavi BIANCA Art.-Nr. 12213 0,7l VP 6
40%, weiß, sehr weich
- 4 Grappa My Grappa Magnum Art.-Nr. 12214 1,5l VP 4
43%, goldgelb, mild; Barrique

- 5 ANTICO AMARO Premiumbitter Art.-Nr. 12218 0,5l VP 6
30%, aromatischer Kräuterlikör
- 6 MY LIMONCELLO Art.-Nr. 12219 0,5l VP 6
30%, aromatischer Zitronenlikör
- 7 MY CIOCCOLO BABY Art.-Nr. 12221 0,2l VP 15
17%, Schokoladenlikör
- 8 MY LIMONCELLO BABY Art.-Nr. 12233 0,2l VP 15
30%, aromatischer Zitronenlikör



Grappa Brunello riserva 40%

Barrique; hochwertige Flasche, in Geschenkbox

Ausgeprägter Geschmack durch seine Holzfassreifung, trotzdem sehr harmonisch.

Art.-Nr. 12244 | 0,5 Liter | VP 6



Grappa Amarone riserva 40%

Barrique; hochwertige Flasche, in Geschenkbox

Sehr weich und warm durch seine Holzfassreifung.

Art.-Nr. 12240 | 0,5 Liter | VP 6



Grappa Barolo riserva 40%

Barrique; hochwertige Flasche, in Geschenkbox

Ausgeprägter Geschmack durch seine Holzfassreifung, trotzdem sehr harmonisch. Lagerung im Holzfass mindestens 24 Monate.

Art.-Nr. 12242 | 0,5 Liter | VP 6



4

AMARI

Die beiden Schwestern Lorella und Mariella Amari haben sich aufgemacht um die Kultur und Süßwaren-Tradition ihres Heimatortes Carmignano zu leben. Im Laufe der Zeit haben sie sich Kenntnisse der großen Meister des Backens angeeignet und produzieren nun Kekse in hervorragender Qualität, welche wie hausgemacht schmecken.

Vin Santo del Chianti DOC 1

Süßer Dessertwein 2011

Ausgeprägter, typischer Duft, voll, warm zurückhaltend

Art.-Nr. 88050 | 0,50 Liter | VP 6

Il Santo 16 % 2

Süßer Likörwein

Der süße Likörwein zum Dippen der Cantuccini.

Art.-Nr. 88045 | 0,38 Liter | VP 24



ARGIOLAS

Eigene Anbauflächen, rigorose Selektion des Traubenguts und fachmännische Verarbeitung sind das Erfolgsgeheimnis der Familie Argiolas. Die Brüder Franco und Pepetto Argiolas haben mit dem „Turriga“ einen Kultwein geschaffen. Die geringe Produktionsmenge kann die Nachfrage jedoch nicht befriedigen. Zum Glück haben die beiden auch an Weine gedacht, die in ausreichender Menge lieferbar sind.

Grappa di Turriga

42%, mild

Körperreich und doch mild, leicht blumige Nase, weich und lang anhaltend am Gaumen.

Art.-Nr. 12513 | 0,5 Liter | VP 6



BRESCA DORADA

Sardiniens Spezial-Liköre sind ja Legende. Unser innovativer Lieferant verfeinert die überlieferten Rezepte und macht sie somit auch für den modernen Verbraucher interessant.



NEU

NEU

Mirto rosso 30% 1

Likör aus Myrtenbeeren

Harmonie von bitteren und süßen Noten.

Art.-Nr. 12750 | 0,7 Liter | VP 6

Limoncino 30% 2

ausgewogen, naturtrüb

Harmonisch-aromatisch, frischfruchtig.

Art.-Nr. 12753 | 0,7 Liter | VP 6

Arangiu Orangenlikör 30% 3

intensiv, naturtrüb

Harmonisch-aromatisch, frischfruchtig.

Art.-Nr. 12754 | 0,7 Liter | VP 6

Filu e ferru Acquavite 40% 4

sardischer Acquavit

Kräftig, trocken, intensiv-aromatisch

Art.-Nr. 12757 | 0,7 Liter | VP 6



Mirto verde 30%

Likör aus Myrtenblättern

Trocken und gefällig, würzig. Alle Zutaten stammen aus der Gegend von Muravera in Südsardinien, die wegen ihrer üppigen Vegetation und der hervorragenden Qualität der dort erzeugten Südfrüchte landesweit bekannt ist.

Art.-Nr. 12758 | 0,5 Liter | VP 6

FRATELLI CASTINO

Im Familienunternehmen der „Fratelli Castino“ werden u.a. typisch piemonteser Rebsorten wie Barbera, Nebbiola und auch Gavi angebaut. In Agliano ist der Sitz des Unternehmens in direkter Nähe zum Großteil ihrer Weinreben, um bei jeder Phase des Wachstums des Weines ein Auge auf sie haben zu können.



Grappa 100% Barbera 50% Vol. 1

Riserva, aromatisch, kräftig

Der „Starke“. Mit seinen 50 % Vol. ist der Grappa di Barbera eine Besonderheit. Sein Aroma ist herausragend und wunderbar vollmundig. Die Holzfaßlagerung gibt ihm eine dunkelbraune Farbe und ein aromatisches und kräftiges Aroma.- Holzfaßlagerung.

Art.-Nr. 88226 | 0,70 Liter | VP 6

Grappa Moscato d'Asti 42% Vol. 2

Riserva, elegantes Aroma

Dieser Grappa di Moscato wird zu 100 % aus Moscato Trauben gebrannt. Er hat ein angenehmes Aroma und ist sehr elegant. Durch die Holzfaßlagerung bekommt er eine schöne Bernsteinfarbe.

Art.-Nr. 88225 | 0,50 Liter | VP 6

PAOLO LAZZARONI & FIGLI

Der heutige Firmensitz der Paolo Lazzaroni & Figli befindet sich in einem alten Franziskanerkloster „Chiostro di Saronno“ im Herzen der Stadt Saronno. Viele Generationen haben in der Firma ihren Fingerabdruck hinterlassen, jedoch werden immer noch die geheimen Familienrezepte weitergegeben und sprechen aufgrund des Erfolges für ihre Qualität.



Limoncino Lazzaroni 32% Vol. 1

aus unbehandelten Zitronen

Fruchtig frisch mit tollem Zitronenaroma.

Art.-Nr. 88070 | 0,50 Liter | VP 6

Limoncino LAZZARONI 32% 2

aus unbehandelten Zitronen

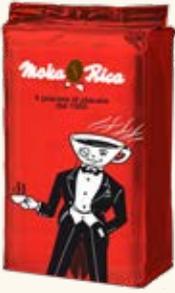
Fruchtig frisch mit tollem Zitronenaroma.

Art.-Nr. 88067 | 0,20 Liter | VP 12

Espresso

MOKA RICA

Aus der ganzen Welt das Beste! lautet die Devise bei MOKA RICA in Forlì. Alle Espressoarten des Hauses sind deshalb sehr ausgewogen und mild.



Espresso rosso, gemahlen

Robusta/Arabica-Mischung, mild
Besonders für magenempfindliche Genießer geeignet. Schöne Crema, intensives Aroma und kräftiger Geschmack zeichnen diesen insgesamt harmonischen Espresso aus. 80% Arabica, 20% Robusta
Art.-Nr. 15001 | 0,25 kg | VP 24



Espresso rosso, ungemahlen

Robusta/Arabica-Mischung, mild
Besonders für magenempfindliche Genießer geeignet. Schöne Crema, intensives Aroma und mittelkräftiger Geschmack zeichnen diesen insgesamt harmonischen Espresso aus. 80% Arabica, 20% Robusta
Art.-Nr. 15020 | 0,5 kg | VP 12



Espresso rosso BAR, gemahlen

Robusta/Arabica; feine Mahlung
Besonders für magenempfindliche Genießer geeignet. Schöne Crema, intensives Aroma und mittelkräftiger Geschmack zeichnen diesen insgesamt harmonischen Espresso aus. 80% Arabica, 20% Robusta
Art.-Nr. 15006 | 0,25 kg | VP 12

Espresso rosso, ungemahlen

Robusta/Arabica-Mischung, mild
Besonders für magenempfindliche Genießer geeignet. Schöne Crema, intensives Aroma und kräftiger Geschmack zeichnen diesen insgesamt harmonischen Espresso aus. 80% Arabica, 20% Robusta
Art.-Nr. 15015 | 1 kg | VP 6



Bio-Espresso

MOKA RICA

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

VALLEDORO

Aus einer kleinen Bäckerei in Brescia entstanden, beliefert uns der Betrieb von Giorgio Zubani seit vielen Jahren mit seinen Spezialitäten.



- | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|---------|-------|----|--|----------------|---------|-------|----|---|----------------|---------|-------|
| 1 | Grissini torinesi
Dünne Knabberstangen | Art.-Nr. 16100 | 0,35 kg | VP 8 | 8 | Grissini Saltelli al rosmarino
Knabberstangen Rosmaringeschmack | Art.-Nr. 16133 | 0,1 kg | VP 26 | 15 | Scrocchi-Kräcker Rosmarin
In Olivenöl gebacken, mit Rosmarin | Art.-Nr. 16629 | 0,18 kg | VP 15 |
| 2 | Grissini rustici
Etwas dickere Knabberstangen | Art.-Nr. 16111 | 0,3 kg | VP 8 | 9 | Grissini al formaggio
Knabberstangen Käsegeschmack | Art.-Nr. 16134 | 0,1 kg | VP 24 | 16 | Scrocchi-Kräcker Meersalz
In Olivenöl gebacken, mit Meersalz | Art.-Nr. 16630 | 0,18 kg | VP 15 |
| 3 | Grissini Torinesi
Dünne Knabberstangen | Art.-Nr. 16130 | 0,1 kg | VP 26 | 10 | Grissini Saltelli Integrali
Vollkorngriissini | Art.-Nr. 16138 | 0,1 kg | VP 26 | 17 | Pane Carasau Fladenbrot
Sehr dünner Fladen, ohne Öl | Art.-Nr. 16001 | 1 kg | VP 10 |
| 4 | Grissini Rustici
Etwas dickere Knabberstangen | Art.-Nr. 16131 | 0,1 kg | VP 22 | 11 | Tarallucci FINOCCHIO
In Olivenöl gebacken, mit Fenchel | Art.-Nr. 16622 | 0,2 kg | VP 15 | 18 | Pane Carasau
Sehr dünner Fladen, ohne Öl | Art.-Nr. 16051 | 0,5 kg | VP 12 |
| 5 | Grissini Saltelli
Knabberstangen m. Salzkristall | Art.-Nr. 16132 | 0,1 kg | VP 26 | 12 | Tarallucci con Peperoncino
In Olivenöl gebacken., mit Chili | Art.-Nr. 16624 | 0,2 kg | VP 15 | 19 | Pane Guttiau
Mit Olivenöl: sehr krokant | Art.-Nr. 16055 | 0,5 kg | VP 12 |
| 6 | Mini-Grissini alla Pizza
Grissini kurz, Pizzageschmack | Art.-Nr. 16136 | 0,1 kg | VP 18 | 13 | Scrocchi Pizza
In Olivenöl geback., mit Pizza-Würzung | Art.-Nr. 16626 | 0,18 kg | VP 15 | 20 | Carasau al Rosmarino
Viertel-Fladen, mit Öl + Rosm. | Art.-Nr. 16316 | 0,25 kg | VP 24 |
| 7 | Mini-Grissini al Pesto
Grissini kurz, Pestogeschmack | Art.-Nr. 16137 | 0,1 kg | VP 18 | 14 | Scrocchi-Kräcker Olive
In Olivenöl geback, mit Oliven | Art.-Nr. 16628 | 0,18 kg | VP 15 | 21 | Carasau al mirto
Viertel-Fladen, m. Öl + Myrthe | Art.-Nr. 16319 | 0,25 kg | VP 24 |

Position 3 - 10
jeweils im 100g-Minipack!

GIULIO BULLONI

Auch heute noch werden diese papierdünnen knusprigen Fladen in echter Handarbeit von fleißigen Frauen in extrem heißen Backstuben gebacken. Der Familienbetrieb von Giulio Bulloni und seinen Kindern hat viele Helferinnen, weil die Fladen (ganz dünn von Menschenhand geformt) besser schmecken als maschinell hergestellte.



PANE D'ARCI

Alessandra Diana verfeinert u.a. sardische Brot-Klassiker mit den ausdrucksstarken Kräutern und Olivenölen der Insel und schafft damit gesunde Knabbereien mit hohem Suchtfaktor.



LAURIERI

In der geschichtsträchtigen Stadt Matera (bekannt für die Höhlenbehauungen) übt die Familie LAURIERI ihr Bäckerhandwerk aus.

ANTROPOS

Aus der kleinen Bäckerei von Giacomo Bertolone von 1860 ist heute ein Unternehmen geworden, welches immer noch nach den Rezepten des Bäckers Grissini herstellt, jedoch auch anderes, typisch italienisches Salzgebäck herstellt.



Finestrotti olio oliva 1

Knabbergebäck aus Weizen

Finestrotti sind ein Knabbergebäck aus Weizenmehl. In der Form von ca. 3 x 4 cm großen Plättchen eignen sie sich hervorragend zum Dippen, für Verkostungen und als Snack zu Bier und Wein.

Art.-Nr. 88337 | 0,25 kg | VP 10

Finestrotti rosmarino 2

Knabbergebäck aus Weizen

Finestrotti mit Rosmarin gewürzt, die aromatische Variante.

Art.-Nr. 88338 | 0,25 kg | VP 10



Grissini Rosmarino

Grissinistange mit Rosmarin

Die dünnen Grissinistangen aus Weizenmehl werden in verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert. Die aromatische Variante. Grissini mit Rosmarin.

Art.-Nr. 88341 | 0,15 kg | VP 21

Grissini Olio d'Oliva

Grissinistange mit Olivenöl

Die dünnen Grissinistangen aus Weizenmehl werden in verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert. Diese sind mit gutem Olivenöl gebacken. Alle Sorten werden in einem Karton mit Sichtfenster angeboten.

Art.-Nr. 88339 | 0,15 kg | VP 21



Grissini rustici al sale

Mit Meersalz

RUSTICI, dicke handgerollte Grissini aus Weizenmehl. Beim Backen entsteht eine kleine Rille. So können die Grissini zum Dippen oder für Saucen verwendet werden. Sie sind leicht gesalzen und werden im Klarsichtbeutel angeboten.

Art.-Nr. 88357 | 0,25 kg | VP 14

Grissini rustici Parmesan

Mit Parmigiano Reggiano

RUSTICI, die dicken rustikalen Grissini aus Weizenmehl im dekorativen Karton mit Sichtfenster. Eine ganz neue Sorte mit Parmigiano Reggiano. Eine köstliche Knabbererei zum Glas Wein.

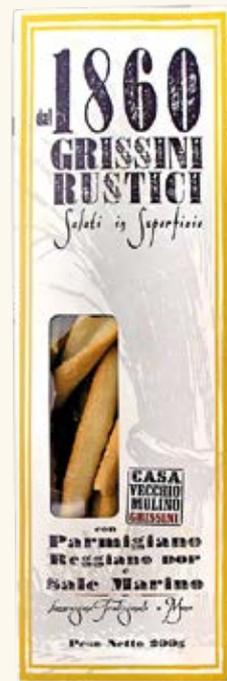
Art.-Nr. 88355 | 0,20 kg | VP 12

Grissini rustici Rosmarino.

Mit Rosmarin

RUSTICI, die dicken rustikalen Grissini aus Weizenmehl im dekorativen Karton mit Sichtfenster. RUSTICI mit Rosmarin. Der herbe Snack zum Bier.

Art.-Nr. 88356 | 0,20 kg | VP 12





PERINO

Bio-Pane

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



NEU

Pizza croccante Pomodoro BIO

Pizzabrot mit Tomate, gebrochen
Cracker aus krossem Pizzateig mit Meer-
salz und Tomate verfeinert, Knabbersnack..

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



NEU

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



NEU

Scroccanti Bruschetta
Cracker Chili BIO

Pizzabrot mit Rosmarin,
gebrochen

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

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



NEU

Scroccanti Bruschetta
Cracker Olio/Sale BIO

Pizzabrot mit Rosmarin,
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.



NEU

Risibisi BIO

Erbсен-Knabbersticks

Risibisi Knabbersnack: knusprige Sticks auf
Erbсен- 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



NEU

Risibisi BIO

Kichererbsen-Knabbersticks

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

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



NEU

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...

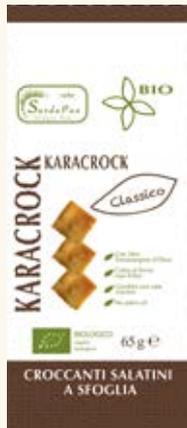
Sardisches Fladenbrot „Pane Guttiau“ gehörte vor 40 Jahren zu unseren ersten großen Entdeckungen der Sardischen Küche. Bis heute erhalten Sie bei uns das authentische Original, natürlich in zertifizierter Bio-Qualität.

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.



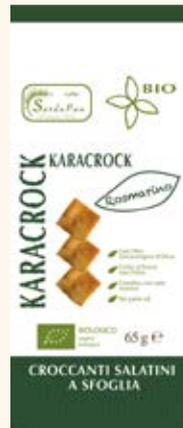
NEU

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



Trotz nicht geringer Produktionszahlen gelingt es der Firma VIRGINIA, größte Qualität in bester Aufmachung zu liefern.

NEU

Soft Amaretti Frutta
in der Dose
Soft-Amaretti mit
Blaubeere, Erdbeere,
Himbeere und Pfirsich,
3 Dosen je Sorte
Art.-Nr. N11924 | 0,14 kg
VP 12



NEU

Soft Amaretti Agrumi
in der Dose
Soft Amaretti Limone
& Orange.
6 Dosen je Sorte
Art.-Nr. N11924 | 0,14 kg
VP 12



KOFLI Kaffeebohnen
mit Bitterschokolade umhüllt
Art.-Nr. 17465 | 1 kg | VP 6



NEU

Soft Amaretti Cassata
mit kandierten Früchten
Art.-Nr. 17456 | 0,9 kg | VP 5



Soft-Amaretti mit Caffé
Weich, einzeln verpackt
Art.-Nr. 17449 | 0,9 kg | VP 3



Soft-Amaretti VIRGINIA classic
Weich, einzeln verpackt
Art.-Nr. 17452 | 0,9 kg | VP 5

ohne Abbildung:
Soft-Amaretti Mango
Weich, einzeln verpackt
Art.-Nr. 17458 | 0,9 kg | VP 3



Soft-Amaretti mit Pistazien
Weich, einzeln verpackt
Art.-Nr. 17448 | 0,9 kg | VP 3



Soft-Amaretti Feige/Walnuss
Weich, einzeln verpackt
Art.-Nr. 17450 | 0,9 kg | VP 3



Soft-Amaretti AGRUMI
Weich, Limone + Orange
Art.-Nr. 17454 | 0,9 kg | VP 5

LA PERLA

Seit seiner Gründung im Jahr 1992 verbindet La Perla di Torino seinen Namen mit der piemontesischen Konditoreitradition und feiert die gute Schokolade in einer ihrer beliebtesten historischen Ausdrucksformen in der Stadt Mole: dem Trüffel.



Tartufo bianco alla nocciola
getrüffelte piemonteser
Haselnüsse
Art.-Nr. 17481 | 1 kg | VP 2,5



Tartufo nero dolce pralinato
getrüffelte piemonteser
Haselnüsse
Art.-Nr. 17483 | 1 kg | VP 2,5



Tartufo Pistacchio
Trüffelpraline mit Pistazien
Art.-Nr. 17490 | 1 kg | VP 2,5

NEU



Tartufo Triple Chocolate
Vollmilch-, Bitter- und Weiße
Schokolade mit piemonteser
Haselnüssen
Art.-Nr. 17482 | 1 kg | VP 2,5

NEU



Tartufo Pistacchio e Lampone
Trüffelpraline mit Pistazien und
Himbeeren
Art.-Nr. 17491 | 1 kg | VP 2,5

NEU



Tartufo Puro Latte
Trüffelpraline mit piemonteser
Haselnüssen und Milchschokolade
ohne Zuckerzusatz, gesüßt mit
Maltitol, gewonnen aus Maisstärke.

Art.-Nr. 17493 | 1 kg | VP 2,5

NEU



Tartufo Arachide salata
feine Trüffelpralinen mit
gesalzenen Erdnüssen
Art.-Nr. 17488 | 1 kg | VP 2,5

NEU



Tartufo Puro Nero
Trüffelpraline mit piemonteser
Haselnüssen und Bitterschokolade
ohne Zuckerzusatz, gesüßt mit
Maltitol, gewonnen aus Maisstärke.

Art.-Nr. 17492 | 1 kg | VP 2,5

NEU

BARATTI

Baratti: 1858 begann die Erfolgs Geschichte von Ferdinando Baratti und Edoardo Milano. Bis heute sind Ihre Cremino und Schokoladen eine Spezialität, die auch von Kindern sehr geliebt wird. Eine ideale Balance zwischen Geschmack und zartem Schmelz, dank der Qualität der ausgewählten Zutaten und des Baratti & Milano Rezepts.



- 1 Cremino Bianco e Noir
Schokowürfel mit Creme
- 2 Cremino alla nocciola
Schokowürfel m. Haselnusscreme
- 3 Cremino alla mandorla
Schokowürfel m. Mandelcreme
- 4 Gianduiotti: Schokolade Nougat
Goldbarren-Form (50 x 10g)
- 5 Cremino classico
Schokowürfel m. Haselnusscreme
- 6 Cremino Extra Noir
Schokowürfel m. Haselnusscr.
- 7 Cremino al Limone
Schokowürfel m. Limonencreme
- 8 Cremino al Caffè
Schokowürfel mit Caffè-Creme
- 9 Cremino al Pistacchio
Schokowürfel m. Pistaziencreme

- 10 Nociolato Gianduia 1858
Gianduia-Riegel, ganze Nüsse
- 11 Crema alle Nocciole
Haselnuss-Schokoladecreme
- 12 Cremino Wafer
Schokowürfel aus Nusscreme mit Waffelstückchen und Gianduiotti
- 13 Cremino Tiramisù
Schokowürfel aus Nougat, Kaffee- und weißer Schokolade
- 14 Cremino 4 Emozioni
Schokowürfel aus Nougat, Zartbitter-, Vollmilch- und weißer Schokolade
- 15 Cremino Nocciolate 1858
Schokowürfel aus Vollmilchschokolade und ganzen piemonteser Haselnüssen (22%)
- 16 Cremino Tartufo
Schokowürfel aus Gianduiotto, Trüffelschokolade mit Haselnuss Splitters
- 17 Pralina bianco con Limoncello
weiße Praline gefüllt mit Limoncellocreme



CORSINI

Die Familie Corsini kommt vom Konditorhandwerk her, entsprechend fein ist ihr Gebäck. Und das permanente Bestreben, immer noch etwas zu verbessern. So ist letztendlich alles seinen Preis wirklich wert.



Cantuccini della Toscana
Mandelgebäck, im Aroma-Beutel
Haltbare Backspezialität. Typischer Begleiter von Süßspeisen und Süßweinen
Art.-Nr. 17009 | 0,5 kg | VP 8

ohne Abbildung:
Cantuccini für Offenverkauf
Toskanisches Mandelgebäck
Haltbare Backspezialität. Typischer Begleiter von Süßspeisen und Süßweinen.
Art.-Nr. 17005 | 5 kg | VP 1

BOELLA & SORRISI

Die Schokoladen der Firma Sorrisi sind unvergleichlich. Stefano und sein Personal produzieren mit Leib und Seele alle Sorten manuell. Schokoladen werden von Oktober bis April geliefert, in der Sommerzeit nur solange der Vorrat reicht.



Mini-Schokoladen 32 g, Mix 1, 6 Sorten x je 10 Tafeln

sortiert, Kartonabnahme

Der gemischte Karton enthält je 10 x: Vollmilchschokolade mit Kaffee, Erdbeeren, Mandeln, weiße Schokolade mit Rosenblüten, Zartbitterschokolade mit Pistazien, rosa Pfeffer.

Art.-Nr. 88014 | 0,04 kg | VP 60

ohne Abbildung:

Midi-Schokoladen 50 g, 4 Sorten x je 5 Tafeln

Vollmilch-Kakao, Eierlikör, Vollmilch-Ingwer, Zartbitter-Haselnuss

Art.-Nr. 88526 | 0,05 kg | VP 20



Schokoladen 80 g

Mix 3 Sorten x je 6 Tafeln mit Banderole

Vollmilch Karamell, Zartbitter Haselnuss, Weiße Himbeer Krokant

Art.-Nr. N11532 | 0,08 kg | VP 20

NEU

ohne Abbildung:

Mini Schokoladen

Mix 6 Sorten x je 10 Tafeln

Vollmilch Cerealien, Vollmilch Puffreis mit Rosen, Vollmilch Kokos Pistazie, Zartbitter Espresso, Zartbitter Blüten, Weiße kandierte Orange Lakritz

Art.-Nr. N11639 | 0,032 kg | VP 20

Zahlreiche Sorten feinsten Schokoladenspezialitäten im Sortiment!

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres sortenreinen Schokoladenkartons – rufen Sie uns einfach an oder kontaktieren Sie uns per Mail:

Fon: 0911 21 70 60

Mail: info@ilnuraghe.com



Schokoladen 110 g Mix1

sortiert, 3 Sorten x je 6 Tafeln, Kartonabnahme

Der gemischte Karton enthält: 6 x Zartbitterschokolade mit Erdbeeren + rosa Pfeffer, 6 x Vollmilchschokolade mit kandierten Orangen, 6 x Weiße Schokolade mit Rosenblüten

Art.-Nr. 88016 | 0,11 kg | VP 18

ohne Abbildung:

Schokoladen 110 g, Mix 3, 2 Sorten x je 9 Tafeln

Vollmilch-Haselnuss, Zartbitter-Himbeere

Der gemischte Karton enthält: 9 x Zartbitterschokolade mit Himbeeren 9 x Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen.

Art.-Nr. 88624 | 0,11 kg | VP 18

ohne Abbildung:

Schokoladensortiment 110 g, Mix 4, 2 Sorten x je 9 Tafeln

Zartbitter-Krokant, Vollmilch mit weißen Herzen

Der gemischte Karton enthält: 9 x Zartbitterschokolade mit Krokant, 9 x Vollmilchschokolade mit weißen Herzen.

Art.-Nr. 88625 | 0,11 kg | VP 18



Schokoladen 80 g

Mix 3 Sorten x je 6 Tafeln mit Banderole

Vollmilch Latte Macchiato, Zartbitter Blüten, Weiße Erdbeer Macchiato

Art.-Nr. N11527 | 0,08 kg | VP 20

NEU

ohne Abbildung:

Midi Schokoladen 50 g

Mix 4 Sorten x je 5 Tafeln

Vollmilch Haselnuss, Vollmilch Zitrone Salz, Zartbitter Goji, Weiße kandierte Orange

Art.-Nr. N11610 | 0,05 kg | VP 20

NEU

ohne Abbildung:

Midi Schokoladen 50 g

Mix 4 Sorten x je 5 Tafeln

Vollmilch kandierte Orange, Vollmilch Haselnuss, Zartbitter Erdbeer Eischnee, Eierlikör

Art.-Nr. N11611 | 0,05 kg | VP 20

NEU

AMARI

Die beiden Schwestern Lorella und Mariella Amari haben sich aufgemacht um die Kultur und Süßwaren-Tradition ihres Heimatortes Carmignano zu leben. Im Laufe der Zeit haben sie sich Kenntnisse der großen Meister des Backens angeeignet und produzieren nun Kekse in hervorragender Qualität, welche wie hausgemacht schmecken.



Carmignanini Gianduia

Mürbteiggebäck + Gianduiacreme

Mürbeteiggebäck gefüllt mit einer Gianduia-Creme, eine Verführung für Jedermann.

Art.-Nr. 88037 | 0,20 kg | VP 12



Cantuccini Golosi

Haselnussgebäck mit Kakao

Die dunkle Variante. Sie sind neu auf dem Markt und noch selten zu finden. Der Teig wird mit Kakao gerührt und es werden ganze Haselnüsse und Schokoladenstückchen verarbeitet. Die Schokoladenliebhaber werden sich über diese neue Sorte freuen.

Art.-Nr. 88042 | 0,20 kg | VP 12



Cantuccini Fichi

Mandelgebäck mit Feige

Diese Cantuccini werden anstatt mit Mandeln mit getrockneten Feigen gebacken. Sie schmecken hervorragend zu einem Glas italienischem Rotwein.

Art.-Nr. 88041 | 0,20 kg | VP 12



Carmignanini Amarena

Mürbteiggebäck mit Kirsche

Form wie das Carmignanini mit Feige, nur mit leckeren Amarenakirschen gefüllt.

Art.-Nr. 88035 | 0,20 kg | VP 12

Carletti Cioccolato

Knusper-Gebäck mit Schokolade

Art.-Nr. 88544 | 0,20 kg | VP 12



Carletti Limoncello

Knusper-Gebäck mit Limoncello

Art.-Nr. 88545 | 0,20 kg | VP 12

ohne Abbildung:

Carletti Orange

Knusper-Gebäck mit Orange

Art.-Nr. 88546 | 0,20 kg | VP 12



Cantuccini mandorle

Mandelgebäck klassisch

Die klassischen Cantuccini im Beutel. Der hohe Mandelanteil von 25 % macht dieses Produkt zu einer Spezialität.

Art.-Nr. 88043 | 0,20 kg | VP 12



Carmignanini Fichi

Mürbteiggebäck mit Feige

Leckeres Mürbeteiggebäck gefüllt mit getrockneter Feige. Ein Genuss zum Kaffee, Espresso oder Tee.

Art.-Nr. 88036 | 0,20 kg | VP 12



Dolciamari

Schokogebäck mit Haselnuss

Schokoladengebäck mit Haselnußstückchen, herhaft und aromatisch.

Art.-Nr. 88038 | 0,20 kg | VP 12

Bio-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 Confiserie 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 Confiserie-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

AIELLO



- 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 Milchschoko) Haselnussgebäck, mürbe Art.-Nr. 17373 150 g VP 12
- 6 Cantuccini alle mandorle BIO mit Weizenmehl, bio Art.-Nr. 17380 150 g VP 12
- 7 Cantuccini mit Schokolade BIO mit Weizenmehl, bio Art.-Nr. 17381 150 g VP 12
- 8 Cantuccini 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 Trüffel 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



Crema di mandorla 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, 03.01.2022

Bio-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



Nicola Vincenzo Bruna ...

... verkostet die erste Pressung der neuen Olivenernte.

Olio di oliva (extra vergine)

SECCHI

Was die beiden Brüder SECCHI seit 1950 in Nord-sardinien aufgebaut haben, führen die jeweiligen Söhne nun fort: Selektion und Verarbeitung bester Oliven.



ROLLO

Neben Cutrera gehört er zu den besten Ölproduzenten im Osten Siziliens. In der besonders günstigen Höhenlage von etwa 350 Metern ergibt die hiesige Olivensorte „Tonda Iblea“ Jahr für Jahr ein exzellentes Olivenöl.



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 von Vincenzo Bruno und seiner Frau Silvana gegründet, führen nun sein Sohn Filippo und dessen Ehefrau Elena das Geschäft. Die Familie begann als Olivenölerzeuger und mit der Zeit haben sie begonnen, Gemüse und Fisch mit dem eigenen Öl zu konservieren. Alles nach überlieferten Hausrezepten und auf traditionelle Art. Dabei wird ausschließlich das beste und teuerste Olivenöl „extra nativ“ verwendet!



GALANTINO

Südtalinesisches Öl wurde und wird meist zum „Verschneiden“ eingesetzt. Die Brüder Galantino gehören zu den wenigen, die frühzeitig den Weg der Qualität eingeschlagen haben.



TARTUFO

Paolo Menechini ist in der Saison täglich in Umbrien unterwegs, um sich direkt bei den Trüffelsuchern mit frischer Ware einzudecken.



NEU

LONGHI

In den 60iger Jahren von Domenico Longhi gegründet, wird das Unternehmen heute von Rinaldo Longhi und seiner Tochter Nicoletta weitergeführt, in der Herstellung immer noch nach den alten Rezepten welche in der Familie hochgehalten werden.



- 1 Nat. Olivenöl extra Sardinien Art.-Nr. 20001 0,5l VP 12
mittelfruchtig, ausgewogen
- 2 Nat. Olivenöl extra Sardinien Art.-Nr. 20002 1l VP 6
mittelfruchtig, ausgewogen
- 3 Nat. Olivenöl extra Sardinien Art.-Nr. 20005 5l VP 4
mittelfruchtig, für GV
- 4 Nat. Olivenöl extra SU MASTRU Art.-Nr. 20010 0,25l VP 12
mittel- bis intensivfruchtig
- 5 Nat. Mostöl extra Ligurien Art.-Nr. 20102 0,5l VP 12
naturrüb, sehr fein und mild
- 6 Nat. Mostöl extra Ligurien Art.-Nr. 20103 1l VP 12
naturrüb, sehr fein und mild
- 7 Nat. Olivenöl extra Col Zaccaria Art.-Nr. 20234 0,5l VP 12
Sortenrein, mittelfruchtig
- 8 Nat. Olivenöl extra Letizia Art.-Nr. 20238 0,5l VP 6
Sehr fruchtig; Sizilien, DOP
- 9 PeperOlio Art.-Nr. 20303 0,25l VP 12
Oliven + Peperoncino gepresst
- 10 Olio al basilico Art.-Nr. 20304 0,25l VP 12
Oliven + Basilikum gepresst
- 11 LimonOlio Art.-Nr. 20305 0,25l VP 12
Oliven + Limonen gepresst
- 12 AranciOlio Art.-Nr. 20306 0,25l VP 12
Oliven + Orangen gepresst
- 13 AFFIORATO Art.-Nr. 20310 0,25l VP 12
Olivenöl e.v., nicht filtriert
- 14 AFFIORATO (Schöpföl) Art.-Nr. 20311 0,5l VP 6
Olivenöl e.v., nicht filtriert
- 15 Olivenöl arom. weiße Trüffel Art.-Nr. 20360 0,06l VP 12
Nativ. Olivenöl extra, Umbrien
- 16 Olivenöl arom. schw. Trüffel Art.-Nr. 20362 0,06l VP 12
Nativ. Olivenöl extra, intens.
- 17 Patatine al Tartufo Art.-Nr. 28650 40g VP 45
Trüffelchips
- 18 Trüffelöl extra schwarzer Trüffel Art.-Nr. 88282 0,04l VP 12
mit schwarzem Trüffelaroma
- 19 Trüffelöl extra weißer Trüffel Art.-Nr. 88283 0,1l VP 12
mit weißem Trüffelstück



FRANTOIO SANT'AGATA

Die Frantoio di Sant'Agata, ein kleiner Familienbetrieb in den Hügeln von Imperia, hat sich neben der Produktion von erstklassigem Olivenöl auf typische ligurische und italienische Delikatessen spezialisiert. Seit vielen Jahren wurde das Sortiment immer in kleinen Schritten erweitert und bildet nun eine abgerundete Einheit im Delikatessenbereich.



Natives Mostöl extra Mosto

ungefiltert, naturtrüb

Buon Frutto Mosto ist ein typisches italienisches Olivenöl. Das Olivenöl Mosto wird in der klassischen Papierverpackung angeboten. Durch seinen hohen Anteil an Oliven aus Norditalien ist es sehr mild und ausgeglichen im Geschmack. Natives Olivenöl extra, mild, ausgewogen, ungefiltert und naturtrüb. Kann sowohl in der warmen wie in der kalten Küche eingesetzt werden und eignet sich hervorragend für Fisch und Salate, passt zu Tomaten mit Mozzarella, Salaten u. weißem Fleisch. Natives Olivenöl extra vergine. Sorten: Taggiasche 80%, Frantoio, Ogliarola Aus Olivenhainen von Hügeln der Region Imperia (Ligurien).

Art.-Nr. 88097 | 0,25 Liter | VP 12

Art.-Nr. 88099 | 1,00 Liter | VP 12

Art.-Nr. 88098 | 0,50 Liter | VP 12

Art.-Nr. 88100 | 5,00 Liter | VP 4



Olivenöl extra vergine DOP

100% Taggiasche, sehr mild

Das DOP ist ein Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung der Region „Riviera dei Fiori“. Es ist zu 100 % aus der Olivensorte Taggiasca produziert.

Art.-Nr. 88086 | 0,10 Liter | VP 12

Olio Limone xv Karaffe

Oliven + Zitronen gepresst

Bei diesem Zitronenöl werden die Zitronen direkt zusammen mit den Oliven in der Ölmühle verarbeitet. Die Olivensorten Taggiasche und Gentile geben dem Öl einen milden Geschmack, so dass das Aroma der Zitronen hervorragend zur Geltung kommt. Geschmack: frisch, mild fruchtig nach Oliven und Zitronen.

Art.-Nr. 88103 | 0,10 Liter | VP 12

Art.-Nr. 88104 | 0,25 Liter (Gastroffasche) | VP 12

Art.-Nr. 88105 | 0,50 Liter | VP 12



Olio Peperoncini xv Karaffe

mit Chilischoten

100ml Karaffe mit Henkel Natives Olivenöl extra mit Chilischoten - eine scharfe Sache.

Art.-Nr. 88106 | 0,10 Liter | VP 12

BATTAGLINI

Bereits in der dritten Generation wird das Familienunternehmen seit 1935 auf den Hügel des Lago di Bolsena geführt, immer im Streben nach Qualität und mit Respekt vor der Tradition und der Natur.



Olivenöl e.v. Battaglini

mittelkräftig, Würfelflasche

Die Oliven für dieses native Olivenöl extra wachsen in den Hainen am Lago di Bolsena. Oliven: Caninese, Moraiolo, Frantoio

Art.-Nr. 88251 | 0,25 Liter | VP 6



Olivenöl Bügelflasche

Bügelflasche, mittelkräftig

Typisches italienische Olivenöl. In seiner dekorativen Flasche mit Bügelverschluss ist es auch für das Auge im Regal ein wahrer Blickfang. Die Papiertüte zum Lichtschutz wird direkt mitgeliefert.

Art.-Nr. 88089 | 0,50 Liter | VP 6

Bio-Olio di oliva (extra vergine)



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 Aromen.



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 eingelegt in feinstem ligurisches Öl, welches zu den besten Italiens zählt.



- 1 Nat. Olivenöl extra BIO SARDINIEN Art.-Nr. 20011 0,5l VP 12
mittelfruchtig, ausgewogen
- 2 Natives Olivenöl extra BIO 100% Taggiasca-Olive Art.-Nr. 20110 0,5l VP 12
- 3 Natives Olivenöl extra BIO (ohne Abb.) 100% Taggiasca-Olive Art.-Nr. 20112 0,25l VP 12
- 4 Nativ. Olivenöl extra BIO GARDASEE Art.-Nr. 20230 0,75l VP 6
Feinfruchtig, leicht pikant
- 5 Nativ. Olivenöl extra BIO GARDASEE Art.-Nr. 20231 0,25l VP 18
Feinfruchtig, leicht pik., Dose
- 6 Condimento Olio Limone BIO Art.-Nr. 20280 0,2l VP 6
Olivenöl + Zitronenessenz

- 7 Condimento Olio Arancia BIO Art.-Nr. 20282 0,2l VP 6
Olivenöl + Orangenessenz
- 8 Condimento Olio Peperoncino BIO Art.-Nr. 20285 0,2l VP 6
Olivenöl + Peperoncinoessenz
- 9 Olivenöl SAN MICHELE BIO Art.-Nr. 88230 0,25l VP 12
kräftig fruchtig, Toskana
- 10 Olivenöl SAN MICHELE BIO Art.-Nr. 88232 0,5l VP 6
kräftig fruchtig, Toskana
- 11 Olivenöl SAN MICHELE BIO Art.-Nr. 88233 0,75l VP 6
kräftig fruchtig, Toskana
- 12 Olivenöl SAN MICHELE BIO Art.-Nr. 88234 5l VP 1
kräftig fruchtig, Toskana
- 13 Olivenöl al Rosmarino BIO Art.-Nr. 88235 0,1l VP 20
Rosmarinöl, extra vergine

- 14 Olivenöl al limone BIO Art.-Nr. 88236 0,1l VP 20
Zitronenöl, extra vergine
- 15 Olivenöl al peperoncino BIO Art.-Nr. 88237 0,1l VP 20
Peperoncinoöl, extra vergine
- 16 Olivenöl al basilico BIO Art.-Nr. 88238 0,1l VP 20
Basilikumöl, extra vergine
- 17 Olivenöl ai porcini BIO Art.-Nr. 88239 0,1l VP 20
Steinpilzöl, extra vergine
- 18 Olivenöl Spghettata BIO Art.-Nr. 88242 0,1l VP 20
fertig gewürzt für Pasta, xv
- 19 Olivenöl erbe toscane BIO Art.-Nr. 88243 0,1l VP 20
mit typ. tosk. Gewürzen, xv
- 20 Olivenöl al limone BIO (ohne Abb.) Art.-Nr. 88244 5l VP 1
Zitronenöl, extra vergine

SAN MICHELE



Balsamico & Aceto

GROSOLI

Adriano Grosoli liefert uns seit vielen Jahren den berühmten „Aceto balsamico di Modena“ in verschiedenen Reifestufen und Flaschenformen, aber immer in bester Qualität.



- 1 Balsamessig CAPSULA BIANCA Art.-Nr. 21002 0,5 l VP 12
Aceto balsamico di Modena IGP
- 2 Balsamessig Capsula ORO Art.-Nr. 21004 0,25 l VP 12
Aceto balsamico di Modena IGP
- 3 Balsamessig Capsula ORO Art.-Nr. 21005 0,5 l VP 12
Aceto balsamico di Modena IGP
- 4 Balsamessig Cupola-Flasche Art.-Nr. 21006 0,25 l VP 6
Aceto balsamico di Modena IGP
- 5 Balsamessig in Arrogance-FI. Art.-Nr. 21007 0,25 l VP 6
Aceto balsamico di Modena IGP
- 6 Balsamessig Pandora-Flasche Art.-Nr. 21009 0,25 l VP 6
Aceto balsamico di Modena IGP
- 7 Balsamessig Cubica-Flasche Art.-Nr. 21010 0,25 l VP 6
Aceto balsamico di Modena IGP
- 8 Balsamessig, GV-Gebinde Art.-Nr. 21013 3 l VP 4
Aceto balsamico di Modena IGP
- 9 Balsamessig Vecchia ERA-FI. Art.-Nr. 21015 0,25 l VP 4
Aceto balsamico di Modena IGP
- 10 Balsamessig in Ampolla-FI. Art.-Nr. 21025 0,25 l VP 1
Nur auf Vorbestellung!
- 11 Balsamessig, traditionell, DOP Art.-Nr. 21040 0,1 l VP 1
Nur auf Vorbestellung!
- 12 CREMA von Balsamessig Art.-Nr. 21060 0,25 l VP 12
Aceto balsamico di Modena IGP
- 13 Aceto Balsamico N°6 Art.-Nr. 88200 0,25 l VP 6
goldene Kappe, invecchiato
- 14 Aceto Balsamico N°18 Art.-Nr. 88209 0,25 l VP 6
vecchia vendemmia, limitiert

ACETAIA DI MODENA

Nur aus Weinessig aus italienischen Trauben und gekochtem Traubenmost aus ausgewählten lokalen Rebsorten werden bei der "Acetia di Modena ANTIQUA" seit über 30 Jahren hervorragende "Aceti Balsamico di Modena I.G.P." hergestellt. Eine wunderbare Würze, welche zu allen Gerichten eine herrliche Ergänzung darstellt.



Bio-Balsamico & Bio-Aceto



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 Zuckerulöl 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



NEU

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



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

Großgebilde 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.

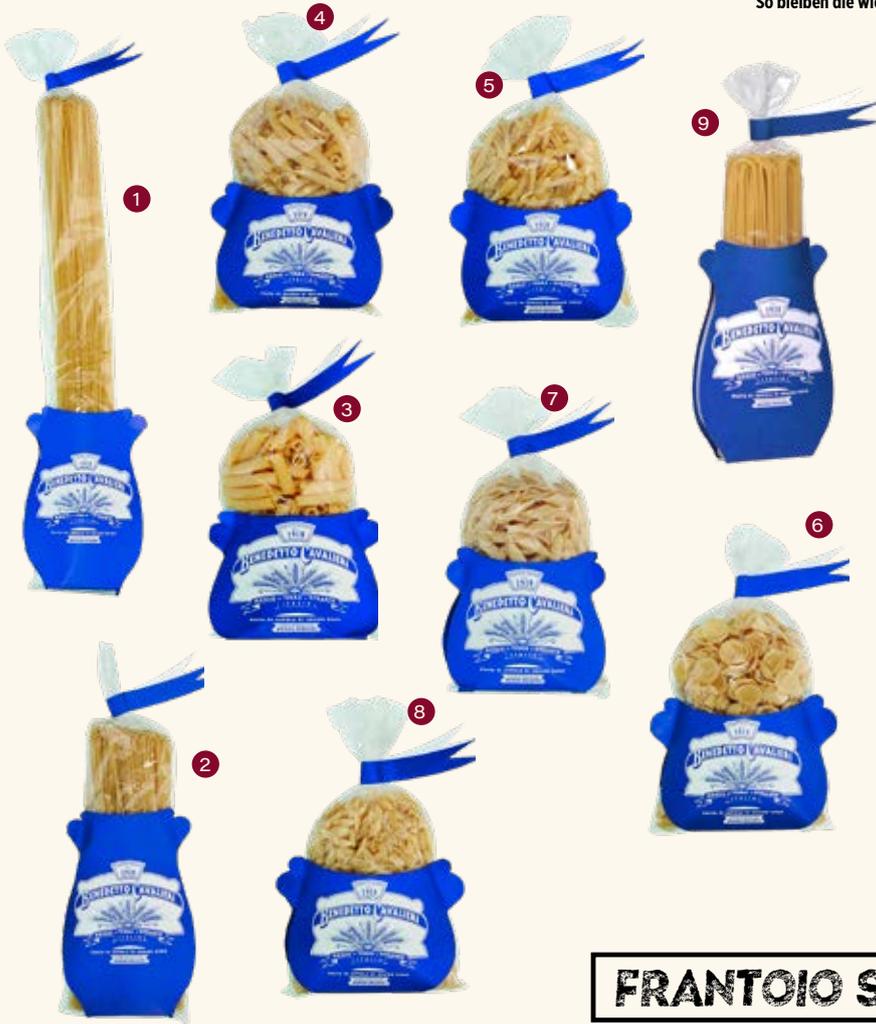
Art.-Nr. 21304 | 0,25 Liter | VP 12



CAVALIERI

Pasta & Riso

Im tiefsten Süden hat sich Sig. Cavaliere als einer der wenigen in Italien verbliebenen Pastahandwerker einen Namen gemacht. In Verkostungen liegen seine durch Bronzeformen gepressten und daher mit einer rauen Oberfläche versehenen Spezialitäten regelmäßig vorne. Versteht sich von selbst, dass sie aus bestem Hartweizengrieß sind und ganz langsam bei niedrigen Temperaturen getrocknet wurden. So bleiben die wichtigen Nährstoffe und Spurenelemente am ehesten erhalten.



- 1 Spaghetti (55 cm lang) Art.-Nr. 22602 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 2 Spaghetti (Normallänge) Art.-Nr. 22609 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 3 Mezzi Rigatoni (5 cm lang) Art.-Nr. 22621 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 4 Maccheroni (glatt, 4 cm lang) Art.-Nr. 22623 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 5 Casarecci (wie hausgemacht) Art.-Nr. 22625 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 6 Orecchiette Baresi Art.-Nr. 22627 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 7 Penne rigate Art.-Nr. 22635 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 8 Gnocchetti sardi Art.-Nr. 22641 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei
- 9 Linguine Art.-Nr. 22505 0,5 kg VP 20
Hartweizengrieß, ohne Ei

FRANTOIO SANT'AGATA

Die Frantoio di Sant'Agata, ein kleiner Familienbetrieb in den Hügeln von Imperia, hat sich neben der Produktion von erstklassigem Olivenöl auf typische ligurische und italienische Delikatessen spezialisiert. Seit vielen Jahren wurde das Sortiment immer in kleinen Schritten erweitert und bildet nun eine abgerundete Einheit im Delikatessenbereich.

Pasta Croxetti

in Form alter römischer Münze

Die Form ist einer alten römischen Münze aus d. 17. Jahrhundert nachempfunden. Sie werden oft mit Nusscreme und Sellerie serviert.

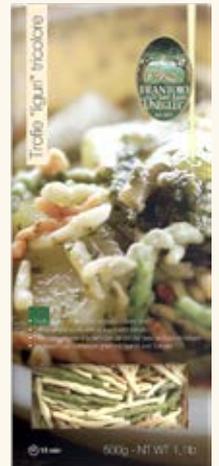
Art.-Nr. 88174 | 0,50 kg | VP 12



Pasta Trofiette tricolori

ital. Spätzle, dreifarbig

Art.-Nr. 88179 | 0,50 kg | VP 12



Pasta foglie spinaci

Olivenblattnudeln mit Spinat

Spinatnudeln in Olivenblatt - Form. Diese Pasta schmeckt hervorragend zusammen mit der Tomatensauce, verfeinert mit Taggiasche Oliven, der Frantoio di Sant'Agata.

Art.-Nr. 88175 | 0,50 kg | VP 12

Pasta Trofiette naturale

italienische Spätzle

Art.-Nr. 88178 | 0,50 kg | VP 12



Pasta foglie tricolori

Olivenblattnudeln, dreifarbig

Diese Pasta schmeckt hervorragend zusammen mit der Tomatensauce, verfeinert mit Taggiasche Oliven, der Frantoio di Sant'Agata.

Art.-Nr. 88176 | 0,50 kg | VP 12

MORELLI

Die Toskana gehört eigentlich nicht zu den klassischen Pastaregionen Italiens. Umso bemerkenswerter ist es, wenn es einem dortigen Anbieter gelingt, weltweiten Erfolg zu registrieren. Die Spezialisierung auf ausgefallenen Formate, die Verwendung guter Zutaten und eine ausgesprochen schöne Aufmachung sind die Ursachen dafür.



- | | | | | | | | |
|---|----------------|---------|-------|---|----------------|---------|-------|
| 1 Tagliolini al pomodoro
Hartweizen, ohne Ei; Tomate | Art.-Nr. 22702 | 0,25 kg | VP 16 | 9 Linguine Knobl./Basilikum
Hartweizen, ohne Ei; grün | Art.-Nr. 22732 | 0,25 kg | VP 16 |
| 2 Linguine al peperoncino rosso
Hartweizen, ohne Ei; pikant | Art.-Nr. 22703 | 0,25 kg | VP 16 | 10 Tagliatelle all' uovo
Hartweizen, mit Ei | Art.-Nr. 22735 | 0,25 kg | VP 16 |
| 3 Linguine allo Finocchio
Hartweizen, ohne Ei; m. Fenchelsamen | Art.-Nr. 22705 | 0,25 kg | VP 16 | 11 Tagliatelle ai funghi porcini
Hartweizen, mit Ei; Steinpilz | Art.-Nr. 22740 | 0,25 kg | VP 16 |
| 4 Linguine al nero di seppia
Hartweizen, ohne Ei; schwarz | Art.-Nr. 22710 | 0,25 kg | VP 16 | 12 Tagliolini al tartufo
Hartweizen, mit Ei; Trüffel | Art.-Nr. 22742 | 0,25 kg | VP 16 |
| 5 Strozzapreti di Ceci
Kichererbsenmehl, ohne Ei | Art.-Nr. 22726 | 0,25 kg | VP 16 | 13 Linguine allo zafferano
Hartweizen, ohne Ei; Safran | Art.-Nr. 22747 | 0,25 kg | VP 16 |
| 6 Linguine al limone e pepe
Hartweizen, mit Limone/Pfeffer | Art.-Nr. 22728 | 0,25 kg | VP 16 | 14 PICI: dicke Spaghetti
Hartweizen, ohne Ei | Art.-Nr. 22750 | 0,5 kg | VP 12 |
| 7 Fettuccine alle olive
Hartweizen, mit Olivenstücken | Art.-Nr. 22729 | 0,25 kg | VP 16 | 15 BUSIATE
Hartweizen, ohne Ei | Art.-Nr. 22751 | 0,5 kg | VP 12 |
| 8 Farfalle 5 colori
Hartweizen, ohne Ei; 5-farbig | Art.-Nr. 22730 | 0,25 kg | VP 16 | 16 Spaghetti mit rauher Oberfl.
Hartweizen, ohne Ei | Art.-Nr. 22753 | 1 kg | VP 12 |



11

12

13

14

15

ZAMPINI

Im Unternehmen der Familie Zampini wird diese typisch italienische Spezialität in BIO oder konventionell hergestellt. Entweder typisch kochen oder alternativ in der Pfanne knusprig anbraten.



Gnocchi di patate
Kartoffelklößchen, weiß
Art.-Nr. 23040 | 0,5 kg | VP 12

NEU

PORTOGHESE

Die Vision von Michele Portoghese ist es, die alten italienischen Aromen und gastronomischen Traditionen der viel gepriesenen mediterranen Ernährung zu schützen. Im Laufe der Jahre sind Michele Portoghese Produkte zu einem Synonym für Qualität, Authentizität und Handwerkskunst geworden.



Spaghetti
Hartweizengrieß, ohne Ei
Klassische Spaghetti aus rein italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen.
Art.-Nr. 22402 | 0,5 kg | VP 20



Spaghettini
Hartweizengrieß, ohne Ei
Dünne Spaghettini aus rein italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. Besonders geeignet für Saucen auf Basis von frischen Tomaten und Gemüse.
Art.-Nr. 22400 | 0,5 kg | VP 20



Linguine
Hartweizengrieß, ohne Ei
Linguine (schmale Bandnudeln) aus italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. Besonders gut geeignet für Saucen auf Fischbasis, mit Schalen- und Krustentieren.
Art.-Nr. 22404 | 0,5 kg | VP 20



Bucatini
röhrenförmige Pasta
Bucatini (dickere Spaghetti mit Loch) aus rein italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. „Bucatini all'amatriciana“ sind das berühmte römische Rezept, mit Tomatensauce und Schweinebacke zubereitet. Aber auch sonst eignet sich dieses Format hervorragend für kräftige Saucen.
Art.-Nr. 22406 | 0,5 kg | VP 20



Strozzapreti
kurz und geschwungen
Strozzapreti, eine besondere Form von kurzer Pasta, eignet sich mit ihren Längsschlitz besonders gut zur Saucenaufnahme; aus italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen.
Art.-Nr. 22412 | 0,5 kg | VP 12



Fregola
sardische Spezialität
Fregola (kleinen Pastakügelchen) aus 100% italienischem Hartweizen. Pastaspezialität aus Sardinien. Anders als sonstige Pasta werden Fregola nicht getrocknet, sondern gebacken. Auf Sardinien werden sie traditionell als Beilage zu Fischgerichten und Lamm (ähnlich wie Couscous) serviert.
Art.-Nr. 22408 | 0,5 kg | VP 18



Cappelletti
leicht ausgehöhlte Spiralform
Cappelletti (Spiralen) aus italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. Besonders gut geeignet für Saucen auf Gemüsebasis.
Art.-Nr. 22414 | 0,5 kg | VP 12



Penne rigate
kurz und schräg geschnitten
Penne rigate aus italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. Diese Form eignet sich perfekt als Beilage von Fleischsaucen jeglicher Art.
Art.-Nr. 22410 | 0,5 kg | VP 12

Mezze Maniche
kurze breite Röhren
Mezze Maniche (kurze gerillte Röhren) aus italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. Nehmen die Sauce besonders gut auf.
Art.-Nr. 22416 | 0,5 kg | VP 12



Ruote
Radform
Ruote (Räder) aus italienischem Hartweizen, durch Bronzeformen gezogen. Gut auch für Sahnesaucen geeignet.
Art.-Nr. 22418 | 0,5 kg | VP 12



Paccheri
kurze, dicke Röhren
Paccheri aus Hartweizen. Dicke kurze Röhrennudeln, besonders passend zu kräftigen Fleisch- oder Tomatensaucen.
Art.-Nr. 22422 | 0,5 kg | VP 12



Nidi di Fettuccine
Nudelnester
Fettuccine im „Nest“ aus Hartweizen. Dieses klassische Format wird besonders für Zubereitungen auf Fisch- oder Krustentierbasis empfohlen.
Art.-Nr. 22426 | 0,5 kg | VP 12



Fusilli VIDI
kurze Spiralen
Fusilli (klassische Spiralen) aus Hartweizen.
Art.-Nr. 22420 | 0,5 kg | VP 12



Lumaconi
Schneckenform
Lumaconi aus Hartweizen. Große, gerillte Pasta in Schneckenform. Zum Füllen und anschließendem Überbacken mit Sugo und Bechamelsauce.
Art.-Nr. 22424 | 0,5 kg | VP 12

Nidi di Pappardelle
Nudelnester
Pappardelle im „Nest“ aus Hartweizen. Klassisches Format aus der Toskana. Unverzichtbar als Beilage zu Wildsaucen jeglicher Art.
Art.-Nr. 22428 | 0,5 kg | VP 12



RAVIOLORO

Franca Barosi stellt seit nunmehr 30 Jahren in handwerklicher Art und Weise gefüllte und ungefüllte Nudeln her, die Liebhaber in ganz Norditalien haben.



ohne Abbildung:
Spaghetti freschi Chitarra
 Frisch, Ei, viereckige Spagh.
 Art.-Nr. 23031 | 1 kg | VP 5

Tagliatelle fresche
 Frisch, Ei, breite Nudeln
 Art.-Nr. 23036 | 1 kg | VP 5

Pappardelle fresche
 Frisch, Ei, sehr breit
 Art.-Nr. 23037 | 1 kg | VP 5

- | | |
|---|--|
| <p>1 Quadrotti ricotta/spinaci
 Frisch, Ricotta/Spinat-Füllung
 Art.-Nr. 23001 1 kg VP 5</p> <p>2 Tortelloni ricotta/spinaci
 Frisch, Ricotta/Spinat-Füllung
 Art.-Nr. 23004 1 kg VP 5</p> <p>3 Caramelle mozzarella/pomod.
 Frisch, mit Mozzarella/Tomaten-Füll.
 Art.-Nr. 23005 1 kg VP 5</p> <p>4 Tortelloni Radicchio/Speck
 Frisch, mit Rad./Speck-Füllung
 Art.-Nr. 23015 1 kg VP 5</p> | <p>5 Tortelloni Formaggi e noci
 Frisch, mit Käse + Walnuss
 Art.-Nr. 23016 1 kg VP 5</p> <p>6 Caramelle ricotta/Basilikum
 Frisch, mit R.-Basilik-Füllg.
 Art.-Nr. 23023 1 kg VP 5</p> <p>7 Tortelloni ai carciofi
 Frisch, Artischocken-Füllung
 Art.-Nr. 23047 1 kg VP 5</p> <p>8 Fazzoletti Erba Cipollina
 Frisch, Schnittlauch-Füllung
 Art.-Nr. 23049 1 kg VP 5</p> |
|---|--|

VECCHIO MULINO

Hervorragende aromatisierte Linguine durch Bronzeisen gezogen, sind die Spezialität von Vecchio Mulino. Dekorativ in Geschenkverpackungen verpackt, sind sie dazu auch noch eine wunderbare Ergänzung für jeden Geschenkkorb.

Linguine con basilico

Hartweizennudel mit Geschmack
 Pasta im Geschenkkarton mit Bastband. Diese leckeren Hartweizengrießnudeln sehen nicht nur gut aus, sie sind auch ein Gaumenschmaus.

Art.-Nr. 88344 | 0,25 kg | VP 10

Linguine con pomodori

Hartweizennudel mit Geschmack
 Pasta im Geschenkkarton mit Bastband. Diese leckeren Hartweizengrießnudeln sehen nicht nur gut aus, sie sind auch ein Gaumenschmaus.

Art.-Nr. 88349 | 0,25 kg | VP 10

Linguine con limone

Hartweizennudel mit Geschmack
 Pasta im Geschenkkarton mit Bastband. Diese leckeren Hartweizengrießnudeln sehen nicht nur gut aus, sie sind auch ein Gaumenschmaus.

Art.-Nr. 88345 | 0,25 kg | VP 10

Linguine pizzaiola

Hartweizennudel mit Geschmack
 Bei den Linguine pizzaiola wird der Pastateig mit leckeren Gewürzen verfeinert. Eine Variante, die besonders zu Fleischgerichten zu empfehlen ist.

Art.-Nr. 88348 | 0,25 kg | VP 10

Linguine Primavera

Hartweizennudel in Frühlingsfarben
 Primavera, der Frühling. - Diese mehrfarbigen Linguine schmecken nicht nur gut, mit ihren Frühlingsfarben sehen sie auch gut aus.

Art.-Nr. 88352 | 0,25 kg | VP 10

Linguine naturale

Hartweizennudel
 Pasta im Geschenkkarton mit Bastband.

Art.-Nr. 88346 | 0,25 kg | VP 10

Pasta Farfalloni

Schmetterlingsnudeln
 Farfalle - Schmetterling - Diese großen Schmetterlingsnudeln sind, wie die Rusticane, verpackt in einem Klarsichtbeutel mit Bastband und Anhänger.

Art.-Nr. 88354 | 0,50 kg | VP 8

Pasta Rusticane

Große gewellte Pasta
 Pasta Rusticane sind sehr große, am Rand gewellte Plättchen. Sie wirken nicht nur auf dem Teller. Wegen ihrer Optik sind sie für Präsentkörbe besonders geeignet.

Art.-Nr. 88353 | 0,50 kg | VP 8



PANE D'ARCI

Alessandra Diana verfeinert u.a. sardische Brot-Klassiker mit den ausdrucksstarken Kräutern und Olivenölen der Insel und schafft damit gesunde Knabbereien mit hohem Suchtfaktor



TEMPORIN

Er leitet zusammen mit einem Partner einen jener Betriebe, die so typisch sind für das norditalienische «Wirtschaftswunder»: Familiäre Strukturen, kurze Entscheidungswege, Flexibilität, Eingehen auf Kundenwünsche. In bester Veneto-Tradition enthalten alle Nudeln einen hohen Anteil an Eiern.



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: 1 Minute! Sogenanntes Fast-Food im besten Sinn.



- 1 Fregula sarda tostata Hartweizengrieß, geröstet Art.-Nr. 23377 0,5 kg VP 24
- 2 Tagliatelle all'uovo Getrocknete Bandnudeln, mit Ei Art.-Nr. 23410 0,25 kg VP 10
- 3 Pappardelle all'uovo Getrocknete Bandnudeln, mit Ei Art.-Nr. 23414 0,25 kg VP 10
- 4 Linguine alla rucola Getrocknete Bandnudeln, mit Rauke Art.-Nr. 23422 0,25 kg VP 10
- 5 Love is ... Herzen-Form, mit Ei, vielf. Art.-Nr. 23471 0,5 kg VP 12
- 6 Fantasie miste Temporin Diverse Formen, mit Ei, vielf. Art.-Nr. 23474 0,5 kg VP 12

- 7 Spinosini mit Omega3 Abgefaltete Eier-Spaghetti Art.-Nr. 23650 0,25 kg VP 20
- 8 Tagliolini all'uovo (mit Ei) Handgemacht, nur 1 Min. Kochzeit Art.-Nr. 23652 0,25 kg VP 20
- 9 Fettuccine all'uovo (mit Ei) Handgemacht, nur 1 Min. Kochzeit Art.-Nr. 23654 0,25 kg VP 20
- 10 Tagliatelle all'uovo (mit Ei) Handgemacht, nur 1 Min. Kochzeit Art.-Nr. 23656 0,25 kg VP 20
- 11 Fettuccine verdi all'uovo (Ei) Grün, nur 1 Min. Kochzeit Art.-Nr. 23664 0,25 kg VP 20

FERRON

Die Brüder Gabriele und Maurizio Ferron setzen tatsächlich noch ein wassergetriebenes Mühlwerk aus dem 17. Jahrhundert ein, um einen Teil des von 20 Vertragsbauern angelieferten Reises zu schälen. Die gesamte Produktion damit zu betreiben, wäre allerdings zu zeitaufwendig, der Reis unbezahlbar.



Reis Vialone Nano IGP Verona

Rundkorn, geschält, für Risotto
Kleinkörniger Rundkornreis, handwerklich geschält, für Risotto.

Art.-Nr. 24002 | 1,00 kg | VP 10



Reis Vialone Nano

Rundkorn, geschält, für Risotto
Kleinkörniger Rundkornreis, handwerklich geschält, für Risotto.

Art.-Nr. 24001 | 0,50 kg | VP 20

Reis Carnaroli

Langkorn, geschält, für Risotto
Langkornreis, geschält, für Risotto.

Art.-Nr. 24052 | 0,50 kg | VP 20



Bio-Pasta & Bio-Reis



BELVEDERE

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



1

GASTRO-TIPP:
fertig in 1 Minute!



2



3



4



5



6



7

- 1 Polenta istantanea BIO Art.-Nr. 23562 500 g VP 10
Maisgrieß, kochfertig in 1 Min
- 2 CARNAROLI Reis Belvedere BIO Art.-Nr. 24310 500 g VP 12
Langkorn, geschält, bio
- 3 Schwarzer Reis NERONE BIO Art.-Nr. 24320 500 g VP 12
Naturschwarz; Vollkorn lang
- 4 Risotto ai funghi porcini BIO Art.-Nr. 24350 250 g VP 8
Risottomischung Steinpilze
- 5 Risotto ai peperoni BIO Art.-Nr. 24352 250 g VP 8
Risottomischung Paprika
- 6 Risotto con asparagi BIO Art.-Nr. 24354 250 g VP 8
Risottomischung Spargel
- 7 Risotto ai carciofi BIO Art.-Nr. 24367 250 g VP 8
Risottomischung m. Artischocken
- 8 Risotto con Zafferano BIO Art.-Nr. 24361 250 g VP 8
Risottomischung mit Safran
- 9 Risotto alle verdure BIO Art.-Nr. 24371 250 g VP 8
Risottomischung m. Gemüse

NEU



8



9

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 biologischem Anbau
 aus rotem Linsenmehl + frischen Eiern mit hohem Eiweiß 30% + Ballaststoff 10% Anteil.
 Art.-Nr. 23673 | 0,25 kg | VP 12

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.



1



2



4



3



6



7

- 2 Spaghetti BIO, al bronzo Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25301 500 g VP 20
- 2 Linguine BIO, al bronzo Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25302 500 g VP 20
- 3 Penne BIO, al bronzo Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25303 500 g VP 12
- 4 Fusilli BIO, helle Farbe Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25304 500 g VP 12
- 5 Farfalle BIO, helle Farbe (ohne Abb.) Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25310 500 g VP 12
- 6 Tagliatelle BIO als Nest, al bronzo Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25311 500 g VP 12
- 7 Pappardelle BIO als Nest, al bronzo Hartweizengrieß ohne Ei Art.-Nr. 25312 500 g VP 12

STREUBER

Sugo

Die Senf- und Essigfabrik der Familie Streuber bietet seit 1835 erlesene Würzspezialitäten an, aus deren Portfolio wir Ihnen eine kleine und feine Auswahl unseres einzigen deutschen Herstellers anbieten möchten.

Bruschetta zum Anrühren

zum Anrühren mit Wasser und Öl

Das getrocknete Bruschetta wird mit etwas Wasser und viel Olivenöl angerührt. Es muss 10 Minuten ziehen, um sein Aroma zu entwickeln. Die Rezeptur findet der Kunde am Glas. Wir empfehlen, ein kräftiges Olivenöl zu verwenden.



Art.-Nr. 88358 | 0,04 kg | VP 12

Art.-Nr. 88359 | 0,08 kg | VP 12

Art.-Nr. 88360 | 1,00 kg | VP 1

Birnenensauce

fein

Die Kombination von süßer Birnenfrucht und Senfschärfe verleiht diesem Produkt eine ganz besondere Geschmacksnote.

Art.-Nr. 88367 | 0,1 kg | VP 9



Chilisenf

fein, extra scharf

Art.-Nr. 88369 | 0,10 kg | VP 9



Traubenmostsenf

grob, scharf

Art.-Nr. 88363 | 0,10 kg | VP 9



Orangensenfsauce

fein

Orangensenfsauce wird hauptsächlich zu Käse gereicht. Sie schmeckt aber auch hervorragend zu gegrilltem Hühner- oder Putenfleisch und zu allen Wildspezialitäten.

Art.-Nr. 88366 | 0,10 kg | VP 9



Feigensenfsauce

fein, nicht zu scharf

Diese Feigensenfsauce darf bei einer Käseauswahl auf dem Teller nicht fehlen. Köstlich, nicht zu scharf und vor allem ohne Konservierungsstoffe.

Art.-Nr. 88365 | 0,10 kg | VP 9

**TRIVERI**

So ist es selten: Eine toskanische Familie zieht von Florenz in die Abruzzen, weil sie dort näher an der Natur ist und die besten frischen Gemüse zur Verfügung hat. Daraus machen Giovanni Triveri und Sohn Alessandro nach überlieferten Rezepten schmackhafte Saucen und Antipasti ohne irgendwelche Konservierungsstoffe.

Sugo al basilico

Tomatensauce mit Basilikum
Klassische italienische Sauce, mit feinem Basilikumgeschmack.

Art.-Nr. 28400 | 0,28 kg | VP 6



Sugo alle melanzane

Tomatensauce mit Auberginen
Klassische italienische Sauce, mit rundem Auberginengeschmack.

Art.-Nr. 28404 | 0,28 kg | VP 6



Sugo alle olive

Tomatensauce mit Oliven
Klassische italienische Sauce, mit dem intensiven Geschmack schwarzer Oliven.

Art.-Nr. 28408 | 0,28 kg | VP 6



Sugo ai peperoni

Tomatensauce mit Paprika
Klassische italienische Sauce, mit angenehmer süßer Note von reifen Paprikas.

Art.-Nr. 28402 | 0,28 kg | VP 6



Sugo ai funghi

Tomatensauce mit Pilzen
Klassische italienische Sauce, mit dem feinen Geschmack frischer Pilze.

Art.-Nr. 28406 | 0,28 kg | VP 6



Sugo all'arrabbiata

Tomatensauce mit Chili
Klassische italienische Sauce, mit angenehm zurückhaltender Schärfe.

Art.-Nr. 28410 | 0,28 kg | VP 6



Matilde

Our export manager



Enrico

Our founder and managing director



PERCHÉ IL CREDO



NEU

PERCHE CI CREDO

Die Liebe zur Einfachheit und der echte Geschmack der Dinge, die gut gemacht wurden. Dies ist, was wir in unsere Produkte setzen: Sugo, Salsa und Bruschetta. Die Küche des Salento besteht aus Gemüse und Gemüse sowie Hülsenfrüchten, Käse und wenig Fleisch. Viel gutes Öl, mit dem wir auch alle unsere Produkte kochen und lagern. Wahre und einfache Zutaten, die die Seele eines alten Territoriums sind.

Salsa Madre N° 1

Tomatensauce mit Basilikum

Klassische Tomatensauce, vollmundig und süß im Geschmack. Mit einer Prise Salz und etwas Basilikum gewürzt. Pur, oder als Basis für Saucen-creationen auf Tomatenbasis zu verwenden.

Art.-Nr. 28412 | 0,33 kg | VP 12

Salsa Basilico N° 2

Tomatensauce mit Basilikum

Fruchtige Tomatensauce mit viel frischem Basilikum und einem Hauch gerösteter Zwiebel, der italienische Klassiker schlechthin. Perfekt auch als Basis für eine gute Pizza.

Art.-Nr. 28414 | 0,33 kg | VP 12

Salsa olive e capperi N° 6

Tomatensauce mit Oliven und Kapern

Würzige Tomatensauce mit Oliven und Kapern. Typisch mediterraner Geschmack, mit wildem Fenchel und Petersilie gewürzt. Langsam erwärmen, eine Prise Salz, fertig.

Art.-Nr. 28418 | 0,33 kg | VP 12

Salsa all Ortolana N° 4

Tomatensauce mit Gemüse

Küchenfertige Gemüsesauce, bestehend aus Paprika, Auberginen, leicht angerösteten Zwiebeln und natürlich Basilikum. Ein herrlich leichter Sommergenuss.

Art.-Nr. 28416 | 0,33 kg | VP 12

Salsa Carciofi N° 10

Tomatensauce mit Artischocken

Geschmacksintensive Tomatensauce mit Artischocken. Fertig gewürzt mit Knoblauch, Olivenöl, Salz, Petersilie und einem Schuss Weißwein, ein Gedicht.

Art.-Nr. 28420 | 0,33 kg | VP 12

Salsa cacio e pepe N° 8

Tomatensauce mit Caciotta und Pfeffer

Herzhafte Tomatensauce mit Caciotta (pecorino) und schwarzem Pfeffer, intensiver Pecorinogeschmack, würzig.

Art.-Nr. 28424 | 0,33 kg | VP 12

Salsa arrabbiata N° 3

Tomatensauce mit Chili

Diese Casareccia Chili Pepper Sauce hat einen kräftigen Chili Geschmack, mit einer leichten Note von Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie.

Art.-Nr. 28426 | 0,33 kg | VP 12

Salsa all'amatriciana N° 12

Herzhafte Tomatensauce mit Speck, Knoblauch und Zwiebeln

Herzhafte Tomatensauce mit Speck, Knoblauch und Zwiebeln, abgerundet mit einem Schuss Rotwein, Schlemmen wie in einer römischen Trattoria, herrlich.

Art.-Nr. 28422 | 0,33 kg | VP 12

Bruschetta Peperonata salentina

Peperonata Paprika, Tomate, Zwiebeln

Topping für Bruschetta, Focaccia, Gourmet-Sandwiches, aus stückigem gelben Paprika, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Tomate und Basilikum. Köstlich auch auf Pasta.

Art.-Nr. 28500 | 0,18 kg | VP 6

Bruschetta Pomodori secchi e Capperi

Bruschetta mit Kapern

Bruschetta mit Tomaten und Kapern. Zubereitet aus gehackten, getrockneten Tomaten und Kapern, mit Oregano gewürzt.

Art.-Nr. 28501 | 0,18 kg | VP 6

Bruschetta Carciofi e Noci

Bruschetta aus Artischocken mit gehackten Walnüssen

Verfeinert mit nativem Olivenöl extra und etwas Weinessig. Ein Traum auf geröstetem Brot.

Art.-Nr. 28502 | 0,18 kg | VP 6

Bruschetta di Pomodori e Origano

Bruschetta mit Oregano

Halbgetrocknete Cherrytomaten in nativem Olivenöl extra. Süß im Geschmack und mit Oregano mediterran gewürzt. Super als Belag für Bruschetta, Focaccia oder einfach zum Snacken.

Art.-Nr. 28503 | 0,18 kg | VP 6

Bruschetta Caponata di Melanzane

Bruschetta mit Aubergine

Topping für Bruschetta, Focaccia, Gourmet-Sandwiches; aus stückigen Auberginen, Tomaten und Zwiebeln, Sultaninen, Orangenschalen, nativem Olivenöl extra und einem Schuss Weißwein. Eine mediterrane Geschmacksexplosion. Köstlich auch zur Pasta.

Art.-Nr. 28504 | 0,18 kg | VP 6

Die „message in a bottle“ ist so simpel wie genial: Viel frisches Gemüse, viel gutes Öl, wahre und einfache Zutaten, das ist die Küche des SALENTO, daran glauben wir, das ist PERCHÈ CI CREDO.



Die Compagnia delle Specialità Alimentari Liguri hat ihren Sitz in Chiusanico, im Herzen von Ligurien. Hier werden das Pesto Genovese sowie alle weiteren Produkte nach alter Tradition produziert. Das Rezept für Pesto kann man bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen. Hier werden traditionelle Rezepturen mit vielen neuen Ideen verfeinert. Dank innovativer Technologien ist es gelungen, sich auf die Produktion von Pesto der „neuen Generation“ einzustellen. Diese cremigen Pesto verbinden sich perfekt mit der Pasta und treffen den Geschmack der Kunden.



Pesto Rosso

aus getrockneten Tomaten

Ein Klassiker der italienischen Küche. Einfach zu Pasta oder auf geröstetem Brot mit frischem Basilikum garniert servieren.

Art.-Nr. 88075 | 0,19 kg | VP 12



Pesto Siciliano

mit Tomate und Ricotta

Ein hervorragendes Pesto aus Tomaten und Ricotta. Einfach erwärmen und mit einer leckeren Pasta servieren. Oder gern auch auf geröstetem Brot mit frischem Basilikum als Vorspeise servieren.

Art.-Nr. 88076 | 0,19 kg | VP 12



Pesto Calabrese

mit Paprika und Ricotta

Ein tolles Pesto mit Paprika und Ricotta. Hervorragend geeignet für Pasta, aber auch einfach mit Sahne verlängert als Grundsauce für ein Hühnergeschnetzeltes.

Art.-Nr. 88074 | 0,19 kg | VP 12



Pesto alla Genovese

aus Ligurien, mit Knoblauch

Klassisches Pesto ist eine typische ligurische Spezialität.

Art.-Nr. 88073 | 0,13 kg | VP 12



Crema Olive nere

schwarzes Olivenmus

Art.-Nr. 88077 | 0,13 kg | VP 12

Bruschetta Olive

gehackte Oliven in Öl mit Gewürzen

Schwarze und grüne Oliven klein gehackt in Olivenöl mit Gewürzen.

Art.-Nr. 88078 | 0,17 kg | VP 12



Bruschetta Peperoni

mit milden Paprika

Bruschetta mit milden Paprika.

Art.-Nr. 88083 | 0,17 kg | VP 12



Bruschetta Pomodori secchi

Bruschetta aus getr. Tomaten

Die klassische Bruschetta-Variante mit getrockneten Tomaten. Sie ist auf geröstetem Brot ein Traum. Aber auch zu Pasta oder dunklem Fleisch schmeckt es hervorragend.

Art.-Nr. 88081 | 0,17 kg | VP 12



Bruschetta Tonno

mit Thunfisch u. Gewürzen

Klassisches Bruschetta mit Thunfisch

Art.-Nr. 88082 | 0,17 kg | VP 12

Bruschetta verdure grigliate

mit gegrilltem Gemüse

Dieser ausgefallene Variante mit gegrilltem Gemüse ist sehr aromatisch und würzig, aber nicht scharf.

Art.-Nr. 88084 | 0,17 kg | VP 12



CASAR

Die Firma im Zentrum des sardischen Gemüsebaus verarbeitet ausschließlich tagesfrische Tomaten aus der Region. Die gelten bei Feinschmeckern als besonders süß und fleischig, also bestens geeignet für die Zubereitung von Pastasaucen.

Polpadoro finissima

Püree aus frischen Tomaten, 3er-Pack

Art.-Nr. 28005 | 0,22 kg | VP 24 (= 8 x 3er-Pack)



Passata di Pomodoro

passierte Tomaten

Eine Passata hergestellt aus sonnengereiften Tomaten (100% Sardinien) und ohne Salz. Der Geschmack ist süß und frisch, eben tomatentypisch.

Art.-Nr. 28006 | 0,68 kg | VP 12



NEU



Geschälte Tomaten, Sardinien

Im eigenen Saft, ergiebig

Art.-Nr. 28001 | 0,40 kg | VP 24

Art.-Nr. 28002 | 0,80 kg | VP 12

Art.-Nr. 28003 | 2,50 kg | VP 6



NEU

Concentrato di Pomodoro

Tomatenmark, ohne Salz

Feinstes Tomatenmark, gewonnen aus sonnengereiften Tomaten Sardinien, von intensiver roter Farbe.

Art.-Nr. 28004 | 0,13 kg | VP 50

FIORDELISI

Die Familie Fiordelisi verfügt über 30 ha Land, auf dem nur Biogemüse angebaut wird, welches sie auch selbst verarbeiten. Absolute Spezialisten für Luft-Trocknung. 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 Gemüsearomensehr intensiv und konservieren sich lange.



Pesto genovese Basilikumsauce

Hausmacherart, beste Qualität

Stückige Paste, dadurch sehr ergiebig.

Art.-Nr. 26001 | 0,08 kg | VP 24

Art.-Nr. 26002 | 0,18 kg | VP 12

Pesto ROSSO

mit getrockneten Tomaten

Interessante Schärfe

Stückige Paste, dadurch sehr ergiebig

Art.-Nr. 26005 | 0,18 kg | VP 12



Arrabbiata-Gewürzmischung

Getrocknet, küchenfertig

Art.-Nr. 27521 | 0,05 kg | VP 12

Aglio-Olio-Gewürzmischung

Getrocknet, küchenfertig

Art.-Nr. 27522 | 0,05 kg | VP 12

Boscaiola-Gewürzmischung

Getrocknet, küchenfertig

Art.-Nr. 27523 | 0,05 kg | VP 12



Pesto delicato Pomodori secchi

getrocknete Tomaten + Ricotta

Art.-Nr. 26020 | 0,18 kg | VP 12



Pesto peperoni, Paprika-Pesto

gelbe + rote Paprika, Ricotta

Art.-Nr. 26016 | 0,18 kg | VP 12

LONGHI

In den 60iger Jahren von Domenico Longhi gegründet, wird das Unternehmen heute von Rinaldo Longhi und seiner Tochter Nicoletta weitergeführt, in der Herstellung immer noch nach den alten Rezepten welche in der Familie hochgehalten werden.



Salsa tartufata

Crema mit Pilzen und schwarzen Trüffeln

Trüffelcreme aus Pilzen und schwarzen Sommertrüffeln, toll zu Pasta.

Art.-Nr. 88289 | 0,09 kg | VP 6

ohne Abbildung:

Olivenpaté schwarz

Für Brotaufstrich etc.

Servierfertige Paste aus schwarzen Oliven.

Art.-Nr. 26057 | 0,90 kg | VP 6



Olivenpaté grün

Für Brotaufstrich etc.

Servierfertige Paste aus grünen Oliven.

Art.-Nr. 26052 | 0,90 kg | VP 6

FRANTOIO SANT'AGATA

Die Frantoio di Sant'Agata, ein kleiner Familienbetrieb in den Hügeln von Imperia, hat sich neben der Produktion von erstklassigem Olivenöl auf typische ligurische und italienische Delikatessen spezialisiert. Seit vielen Jahren wurde das Sortiment immer in kleinen Schritten erweitert und bildet nun eine abgerundete Einheit im Delikatessenbereich.



Pesto fresco

Basilikumpesto mit ganzen Pinienkernen
Angenehm cremig mit typischem Basilikum-Aroma. Nach dem Öffnen mit Olivenöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 7 Tagen verzehren.

Art.-Nr. 88113 | 0,09 kg | VP 12
Art.-Nr. 88115 | 0,18 kg | VP 12

Pesto rosso

Tomaten-Basilikum-Pesto

Dem Pesto fresco werden getrocknete Tomaten hinzugefügt. Es läßt sich wie ein klassisches Pesto verwenden.

Art.-Nr. 88136 | 0,09 kg | VP 12



Crema di peperoncino piccante

scharfe Peperoncincreme
Die scharfe Variante mit Chilischoten.

Art.-Nr. 88156 | 0,09 kg | VP 12



Crema di Pomodori secchi

Tomatencreme
intensiver Geschmack nach sonnengetrockneten Tomaten

Art.-Nr. 88135 | 0,09 kg | VP 12



Crema di Peperoni

milde Paprikacreme
milde Crema mit Peperoni

Art.-Nr. 88153 | 0,09 kg | VP 12



NEU



Pate di Olive verdi

Olivenmus aus grünen Oliven
grünes Olivenmus in Öl xv

Art.-Nr. 88126 | 0,09 kg | VP 12

NEU



Pesto fresco ohne Knoblauch

Basilikumpesto ohne Knoblauch
Das knoblauchfreie Rezept verleiht diesem Pesto einen zarten, leichten und frischen Geschmack, für den anspruchsvollen Gaumen.

Art.-Nr. 88187 | 0,09 kg | VP 12



Crema di Tonno

Thunfischcreme

Crema mild mildem Thunfisch-Geschmack

Art.-Nr. 88140 | 0,08 kg | VP 12



Pate di Olive nere

schwarzes Olivenmus
Olivenmus schwarz, aus Taggiasche Oliven, intensives Aroma.

Art.-Nr. 88116 | 0,09 kg | VP 12



Crema Porcini

Steinpilzcreme

Crema mit intensivem Steinpilzgeschmack.

Art.-Nr. 88139 | 0,08 kg | VP 12

Sugo alla ligure

Tomatensauce mit Basilikum

Der Klassiker, Tomaten mit Basilikum.

Art.-Nr. 88168 | 0,18 kg | VP 12

Sugo all'arrabbiata

scharfe Tomatensauce

scharfe Tomatensauce

Art.-Nr. 88166 | 0,18 kg | VP 12

Sugo verdure

Tomatensauce mit Gemüse

Tomatensauce mit Gemüse

Art.-Nr. 88169 | 0,18 kg | VP 12



Bio-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 feinstes ligurisches Öl, welches zu den besten Italiens zählt.



- 1 Ligur. Taggiasca Olive in Lake BIO Art.-Nr. 26075 190 g VP 12
Violett, klein, schmackhaft
- 2 Taggiasca Olive in Öl, ohne St. BIO Art.-Nr. 26076 190 g VP 12
Violett, klein, schmackhaft
- 3 Pesto genovese BIO Art.-Nr. 26078 80 g VP 12
Hausmacherart, beste Qualität
- 4 Pomodori BIO secchi in busta Art.-Nr. 27455 1 kg VP 8
Getr. Tomaten, Zellglasbeutel
- 5 Pomodori BIO für Bruschetta Art.-Nr. 27460 1 kg VP 2
Zubereitung halbgetr. Tomaten
- 6 Passata di pomodoro BIO Art.-Nr. 27807 690 g VP 12
Tosk. Tomatensauce, m. Basil.

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

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

FRANTOIO SANT'AGATA

Die Frantoio di Sant'Agata, ein kleiner Familienbetrieb in den Hügeln von Imperia, hat sich neben der Produktion von erstklassigem Olivenöl auf typische ligurische und italienische Delikatessen spezialisiert. Seit vielen Jahren wurde das Sortiment immer in kleinen Schritten erweitert und bildet nun eine abgerundete Einheit im Delikatessenbereich.



Pomodori secchi
getrocknete Tomaten in Öl xv
Weiche sonnengetrocknete Tomaten
in mildem nativem Olivenöl extra der
Frantoio di Sant'Agata.
Art.-Nr. 88137 | 0,20 kg | VP 12



Peperoncini farciti con tonno
gefüllt mit Thunfisch-Sardellen-Kapern
Peperoncini gefüllt mit einer Thunfisch-Kapern-
Sardellencreme.
Art.-Nr. 88155 | 0,18 kg | VP 12



Carciofini nature in Olivenöl
naturbelassene Artischocken in Öl
Naturbelassene sind die Artischocken wunderbar
bissfest.
Art.-Nr. 88129 | 0,29 kg | VP 12



Carciofini extra in Öl
weiße Artischocken in Öl xv
Die weißen Artischocken sind weicher und milder im
Geschmack als die naturbelassenen.
Art.-Nr. 88130 | 0,29 kg | VP 12



Capperi al sale
Kapern in Salz
Diese kleinen Kapern sind die Blü-
tenknospen des Kapernstrauches.
Je kleiner desto milder.
Art.-Nr. 88143 | 0,07 kg | VP 12



Frutti di Capperi
Kapernäpfel
Kapernäpfel sind die Früchte des
Kapernstrauches.
Art.-Nr. 88162 | 0,29 kg | VP 12



Taggiasca-Oliven ohne Stein
Ligurische Oliven in Öl xv
Die kleine Taggische-Olive entkernt in
nativem Olivenöl extra eingelegt.
Art.-Nr. 88119 | 0,09 kg | VP 12

ohne Abbildung:

Olive Bella di Cerignola mit Stein

Oliven aus Apulien mit Stein
Über einen befreundeten Ölbauern erhält die
Frantoio di Sant'Agata die aus Apulien stammenden
Bella di Cerignola Oliven mit Stein.
Art.-Nr. 88127 | 0,29 kg | VP 12



NEU

Taggiasca-Oliven kandiert
Ligurische Oliven kandiert
Die entsteinten Oliven werden mit einer Zucker-
lösung übergossen, dadurch werden die Oliven
stark gesüßt und durch ein schonendes Verfahren
wird Feuchtigkeit entzogen. Dies wiederholt man
einige Male, bis sich eine Zuckerkruste bildet. Der
Geschmack ist süß - salzig, außergewöhnlich.
kandierte ligurische Oliven

Art.-Nr. 88120 | 0,09 kg | VP 12



NEU

Taggiasca-Oliven mit Stein

Ligurische Oliven in Lake
Die Taggiasche Oliven wachsen nur in Ligurien.
Sie sind sehr klein und braun bis schwarz. Ihr sehr
mildes Aroma ist bei keiner anderen Olivenart zu
finden. Wer die ganz milde Version vorzieht, sollte
die Oliven ohne Stein in Olivenöl bestellen.

Art.-Nr. 88123 | 0,3 kg | VP 12



NEU

Taggiasca-Oliven ohne Stein

Ligurische Oliven in Öl xv
Die kleine Taggische Olive entkernt in nativem
Olivenöl extra eingelegt.

Art.-Nr. 88121 | 0,18 kg | VP 12

FRANTOIO SANT'AGATA

Die Frantoio di Sant'Agata, ein kleiner Familienbetrieb in den Hügeln von Imperia, hat sich neben der Produktion von erstklassigem Olivenöl auf typische ligurische und italienische Delikatessen spezialisiert. Seit vielen Jahren wurde das Sortiment immer in kleinen Schritten erweitert und bildet nun eine abgerundete Einheit im Delikatessenbereich.

Pomodori secchi

getr. Tomaten in Öl xv
Weiche sonnengetrocknete Tomaten in mildem nativem Olivenöl extra der Frantoio di Sant'Agata, für Großverbraucher oder den Thekenverkauf

Art.-Nr. 88138 | 3,00 kg | VP 1



Filetti di acciughe

Sardellenfilets in Öl xv
Sardellenfilets gestreckt in nativem Olivenöl extra - sehr mild. Halbkonzerve - nur gekühlt lagern.

Art.-Nr. 88141 | 0,08 kg | VP 2



Olive Nostrane ohne Kern

in Olivenöl extra vergine

Eine Mischung aus Taggiasche Oliven und weiteren typischen kleinen ligurischen Oliven. Sie sind eingelegt in nativem Olivenöl der Frantoio di Sant'Agata und mit Thymian und Rosmarin gewürzt. Diese außerordentlich milden Oliven ohne Stein sind ein hervorragender Bestandteil eines jeden Antipastitellers.

Art.-Nr. 88117 | 2,70 kg | VP 2

Taggiasca-Oliven ohne Stein

Ligurische Oliven in Öl xv
Die kleine Taggiasche Olive entkernt in nativem Olivenöl extra eingelegt.

Art.-Nr. 88125 | 2,70 kg | VP 2



FRANTOIO BIANCO

Ursprünglich von Vincenzo Bruno und seiner Frau Silvana gegründet, führen nun sein Sohn Filippo und dessen Ehefrau Elena das Geschäft. Die Familie begann als Olivenölerzeuger und mit der Zeit haben sie begonnen, Gemüse und Fisch mit dem eigenen Öl zu konservieren. Alles nach überlieferten Hausrezepten und auf traditionelle Art. Dabei wird ausschließlich das beste und teuerste Olivenöl «extra nativ» verwendet!



Filetti di alici/acciughe,mild
Gesalz. Sardellen-Filets in Öl

Art.-Nr. 26238 | 0,20 kg | VP 12



Ligur. Taggiasca Olive in Lake

Violett, klein, schmackhaft

Art.-Nr. 26030 | 0,20 kg | VP 12



Tonno (Thunfisch-Filets)

In Olivenöl e.v., sehr mild

Art.-Nr. 26218 | 0,18 kg | VP 12

Tonno (Thunfisch-Filets)

In Olivenöl, mild, superb

Art.-Nr. 26214 | 0,30 kg | VP 12



Sgombro (Makrelen-Filets)

In Olivenöl, mild, sehr fein

Art.-Nr. 26212 | 0,30 kg | VP 12

CARAVAGLIO

Antonio Caravaglios Stolz ist der berühmte Malvasia di Lipari. Doch ebenso erfolgreich ist er auch mit seinen «normalen» Weinen und den Kapern. Während er seinen Wein im Winter macht, erntet er von Mai bis September die Knospen des wilden Kapernstrauchs und legt sie in Meersalz oder in Öl und Kräutern ein.



Kapern in Öl mit Kräutern
Mariniert, servierfertig

Diese Kapern werden auf der sizilianischen Insel Salina biologisch kultiviert. Mittelgroße Kapernknospen mit viel Geschmack, in Öl und Kräutern eingelegt.

Art.-Nr. 28101 | 0,20 kg | VP 12



Kapern in Meersalz

Mittelgroß, geschmackvoll

Diese Kapern werden auf der sizilianischen Insel Salina biologisch kultiviert. Mittelgroße Kapernknospen mit viel Geschmack, in Öl und Kräutern eingelegt.

Art.-Nr. 28100 | 0,15 kg | VP 12



Kapern in Meersalz lose

Beutel, für Großverbraucher

Diese Kapern werden auf der sizilianischen Insel Salina biologisch kultiviert. Mittelgroße Kapernknospen mit viel Geschmack, in Meersalz haltbar gemacht.

Art.-Nr. 28115 | 0,50 kg | VP 16

ohne Abbildung:

Kapern Lilliput in Essig

Mariniert, servierfertig

Diese Kapern werden auf der sizilianischen Insel Salina biologisch kultiviert. Mini-Kapernknospen in Essig eingelegt.

Art.-Nr. 28116 | 0,5 kg | VP 6

ohne Abbildung:

Kapern Lilliput in Meersalz

Mittelgroß, geschmackvoll

Diese Kapern werden auf der sizilianischen Insel Salina biologisch kultiviert. Mini-Kapernknospen in Essig eingelegt.

Art.-Nr. 28117 | 0,15 kg | VP 6

ROBO

Dieses Unternehmen hat eine eigene Pilzzucht und beliefert daraus den italienischen Catering-Markt. Zwischenzeitlich auch mit Gemüse in einer speziellen Marinade auf der Basis von pflanzlichen Ölen. Hervorragende Qualitäten.



Cipolline borretane al balsam.

Zwiebelchen in Balsam-Essig

Art.-Nr. 27178 | 0,80 kg | VP 6



Cipolline borettane agrodolce

Zwiebelchen, süß-sauer eingel.

Art.-Nr. 27180 | 0,84 kg | VP 6



Carciofi Romana-Artischocken

Ganz, mit Stiel, in Pflanzenöl

Art.-Nr. 27030 | 2,40 kg | VP 6



Cipolle rosse in agrodolce

Rote Zwiebeln, süßsauer

Art.-Nr. 27040 | 2,50 kg | VP 6

LOMBARDI

Das Unternehmen Claudio Lombardi wurde im Jahr 1987 in Montemurlo, im Herzen der Toscana, gegründet und ist spezialisiert auf die Herstellung von eingelegtem Gemüse und Antipasti. Der Name Lombardi steht für eine hochwertige Qualität und Vielfalt der Produkte. Bei der Verarbeitung der Rohstoffe wird besonders auf deren Frische geachtet. Die Früchte hierfür werden auf qualifizierten landwirtschaftlichen Flächen produziert, sorgfältig geprüft und ausgewählt.

Olive piccantine Conserve Toscane

Entk. Oliven mit Peperoncini
Kleine entkernte Oliven mit Peperoncini.

Art.-Nr. 88025 | 0,18 kg | VP 12



Pomodori secchi m. Kapern Cons. Tosc.

getr. Tomate mit Gewürz+Kaper

Leckere getrocknete Tomaten, weich und würzig. Eingelegt mit Gewürzen und Kapern.

Art.-Nr. 88030 | 0,29 kg | VP 12



Oliven grün in Lake

Conserve Toscane

grüne Oliven in Lake

Art.-Nr. 88026 | 0,28 kg | VP 12



Carciofi con Gambetto Conserve Toscane

Artischocken mit Kräuter
in Öl

Artischocken mit Stil eingelegt mit Kräutern in Öl. Auf einem Antipasteller ein Hingucker.

Art.-Nr. 88027 | 0,53 kg | VP 6



Peperoncini ricotta/capperi Cons. Tosc.

Peperoncini mit Ricotta/Kapern

Peperoncini gefüllt mit Ricotta und Kapern. Wer sie einmal probiert hat wird sie immer wieder kaufen.

Art.-Nr. 88031 | 0,28 kg | VP 12



Peperoncini ripieni tonno Cons. Tosc.

Peperoncini mit Thunfisch-Kapern-Sardellen
Peperoncini gefüllt mit einer Thunfisch-Kapern-Sardellencreme, der Klassiker unter den gefüllten Peperoncini-Varianten.

Art.-Nr. 88032 | 0,29 kg | VP 12

LA BELLA DI CERIGNOLA

Hinter dem Unternehmen "La Bella di Cerignola" steckt eine 1993 gegründete Genossenschaft, welche sich aus den Oliven-Bauern der Region um Cerignola zusammensetzt. Durch die Arbeit der Genossenschaft wurde die herrliche Tafelolive "La Bella della Daunia varietà Bella di Cerignola" mit der geschützten Ursprungsbezeichnung versehen und nun entsprechend vermarktet.



Olive Bella di Cerignola verde

grün, extra groß, in Lake

Thekenware - Die Oliven sollten nach dem Öffnen nicht in der Dose, sondern in einem luftdicht verschließbaren Behälter in der Flüssigkeit aufbewahrt werden. So bleiben die Oliven schön fest.

Art.-Nr. 88214 | 3,00 kg | VP 2

ohne Abbildung:

Oliven Bella Cerignola nere
schwarz, extra groß, in Lake

Art.-Nr. 88216 | 3,00 kg | VP 2

FIORDELISI

Die Familie Fiordelisi verfügt über 30 ha Land, auf dem nur Biogemüse angebaut wird, welches sie auch selbst verarbeiten. Absolute Spezialisten für Luft-Trocknung. 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 Gemüsearomensehr intensiv und konservieren sich lange.



Pomodori secchi lavati extra

getrocknete Tomaten,
küchenfertig

Als Belag für Bruschetta oder zum Einfach-so-Essen.

Art.-Nr. 27501 | 1,00 kg | VP 8

Pomodori secchi in busta

getrocknete Tomaten,
Zellglasbeutel

Art.-Nr. 27512 | 0,10 kg | VP 12



ohne Abbildung:

Pomodori secchi 10kg

Getrocknete Tomaten, GV-Gebinde

Art.-Nr. 27510 | 10,00 kg | VP 1



NEU

Pomodorini-cherry secchi in busta

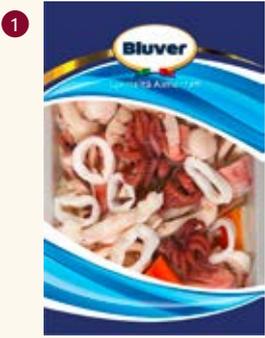
getrocknete Tomaten

Sonnengetrocknete Cherrytomaten sind etwas süßer und eignen sich hervorragend für Risotto. Zum Trocknen werden keine chemischen Zusätze verwendet, nur Sonne und Salz.

Art.-Nr. 27514 | 0,1 kg | VP 12

BLUVER

Familie RENNA arbeitet seit 30 Jahren im Sektor Antipasti. Behutsames Kochen und die feine Ölwürze nach Familienrezept führen zum ausgewogenen Endprodukt.



1 Insalata di mare
Meeresfrüchte in Ölwürze
Art.-Nr. 28301 | 1,00 kg | VP 4

2 Filetti di acciughe
Sardellen (Anchovis) in Ölwürze
Art.-Nr. 28315 | 1,00 kg | VP 4

3 Seppioline
Tintenfische in Ölwürze
Art.-Nr. 28310 | 1,00 kg | VP 4

4 Melanzane arrosto
Gegrillte Auberginen in Öl
Art.-Nr. 28336 | 1,00 kg | VP 4

5 Zucchine arrosto
Gegrillte Zucchini in Öl
Art.-Nr. 28338 | 1,00 kg | VP 4

6 Peperoni arrosto
Gegrillte Peperoni in Öl
Art.-Nr. 28340 | 1,00 kg | VP 4

7 Champignon arrosto
Gegrillte Champignons in Öl
Art.-Nr. 28342 | 1,00 kg | VP 4

8 Olive nere alla Monacale
Schwarze Oliven in Öl + Kräut.
Art.-Nr. 28348 | 1,00 kg | VP 4

9 Olive Verdi denocciolate
Grüne Oliven ohne Stein in Öl
Art.-Nr. 28351 | 1,00 kg | VP 4

10 Peperoncini ripieni Tonno
mit Thunf. gef. Peperoncini
Art.-Nr. 28352 | 1,00 kg | VP 4

11 Pomodori secchi
Getrocknete Tomaten
Art.-Nr. 28360 | 1,00 kg | VP

12 Cipolle arrosto
Gegrillte Zwiebeln in Öl
Art.-Nr. 28344 | 1,00 kg | VP 4



Peperoncini ripieni Formaggio
mit Käse gef. Peperoncini
Art.-Nr. 28353 | 1,00 kg | VP 4

COMPAGNIA DELLA PESCA

In dem 1974 gegründeten Unternehmen «Compagnia della Pesca», welches direkt an der Küste Liguriens sitzt, werden Meeresfrüchte in biologischer und konventioneller Qualität zu hervorragenden Fischspezialitäten verarbeitet. Die Fanggebiete liegen direkt vor der italienischen und der kubanischen Küste.



Filetti di tonno Oro in Öl
Thunfischfilets in Olivenöl
Thunfischfilets in Olivenöl.
Köstlich – lange Filets.
Art.-Nr. 88006 | 0,30 kg | VP 6



Filetti di tonno, naturale
Thunfischfilets natur
Thunfischfilets natur.
Art.-Nr. 88007 | 0,20 kg | VP 6



Filetti di tonno Oro in Öl
Thunfischfilets in Olivenöl
Thunfischfilets in Olivenöl.
Köstlich – lange Filets.
Art.-Nr. 88005 | 0,20 kg | VP 6

Die Gläser sind mit einem Siegel für den delphinfreundlichen Fang versehen, da die Fische vor der kubanischen Küste noch mit der Angel gefangen werden.

Bio-Antipasti

QUATTROCIOCCHI

Die ausgedehnten Olivenhaine von Americo Quattrococchi 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 grün
in Salzlake, vakuumiert
Art.-Nr. 27770 | 0,8 kg | VP 10



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



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



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



Formaggi

IL FORTETO

Die Genossenschaft IL FORTETO begann 1977 mit 40 Schafen und drei Kühen und der Käseherstellung im Stall, bis im Laufe der Zeit aus dem Käsezimmer eine professionelle Käseerei entstanden ist, welche aber immer noch in dem Bemühen arbeitet, die handwerklichen Prozesse zu erhalten.



Pecorino al tartufo CACIO DI BOSCO

jung, mit weißem Trüffel

Ein mind. 3 Monate gereifter Pecorino, leicht fröckelig und leicht säuerlich. Der nicht mehr ganz junge Geschmack des Pecorino vereint sich harmonisch mit dem kräftigen Aroma des Trüffels.

Art.-Nr. 31515 | 2,00 kg | VP 1



Pecorino toscano DOP fresco, Schnittk.

Schafmilch, jung, mild

Klassischer toskanischer Schafkäse. Er wird 20/30 Tage gelagert und hat eine feste weiss-strohgelbe Masse. Mild-würziger Geschmack und ausgewogenes Aroma.

Art.-Nr. 31500 | 2,00 kg | VP 1



Pecorino di vino BRILLO, Hartkäse.

Schafmilch, mit Wein verfeinert, delikant

Unter Wein abgelagerter Pecorino. Nach 4 Monaten traditioneller Reife wird der Pecorino noch einen weiteren Monat in toskanischem Wein eingelegt. Diese Verfeinerung erfolgt unter ständiger aufmerksamer Kontrolle, bis der richtige Grad der Weinaufnahme erreicht ist, dabei ändern sich die anfänglichen Charakteristika des Käses. Dies bedeutet für den Käse das er etwas weicher und milder geworden ist, jedoch immer noch den Geschmack des gelagerten Pecorino besitzt. Ein unverwechselbares Aroma!

Art.-Nr. 31504 | 2,00 kg | VP 1



Pecorino PEPE

Schafsm. mit schwarzem Pfeffer

3 Monate gereifter Pecorino. Die bröckelige Masse hat einen charakteristischen Schafsmilchgeschmack, ausgeprägt aber mild mit der würzigen Note des schwarzen Pfeffers.

Art.-Nr. 31517 | 2,00 kg | VP 1



Pecorino RE NERO.

Hartkäse

Schafmilch, reiches Aroma, schmackhaft

Klassischer mittelalter toskanischer Schafkäse. Über 3 Monate gelagert mit weissem, bröckeligem, leicht grobem Laib. Ein reiches und schmackhaftes Aroma. Die schwarze Rinne ist der alten Gewohnheit nachempfunden, den Käse zum Schutz mit Ölhefe und Asche einzureiben.

Art.-Nr. 31503 | 2,00 kg | VP 1



Pecorino PEPERONCINO

Schafsm. mit Chilipfeffer

3 Monate gereifter Pecorino. Die bröckelige Masse hat einen charakteristischen Schafsmilchgeschmack, ausgeprägt aber mild mit der pikanten Note des Chilis.

Art.-Nr. 31516 | 2,00 kg | VP 1

SIAMANNA

Sardischer Käse aus Schaf- oder Ziegenmilch schmeckt einfach gut: typisch nach der verwendeten Milch, jedoch nicht penetrant, sondern unaufdringlich und fein. Das liegt zum großen Teil an den aromatischen Kräutern der Mittelmeer-Weiden.

Peperoncino Siamanna Schnittk. ¹

Schafmilch, mit Paprika innen

Art.-Nr. 30080 | 2,00 kg | VP 1

Cuor di Sardegna Hartk. ²

Schafmilch, herzhaft, würzig

Art.-Nr. 30130 | 3,00 kg | VP 1

Caciotta Dolce Sard. Schnittk. ³

Schafmilch, delikat, mild

Art.-Nr. 30100 | 1,6 kg | VP 1

Pastore sardo Hartk. ⁴

Schafmilch, herzhaft, elastisch

Art.-Nr. 30120 | 4,00 kg | VP 1

Pastorino jung Hartk. ⁵

Schafmilch, aromatisch

Art.-Nr. 30140 | 0,70 kg | VP 1

Pecorino PEPATO Hartk. ⁶

Schafmilch, mit Pfefferkörnern

Art.-Nr. 30160 | 14,00 kg | VP 1

Pecorino ROMANO Hartk. ⁷

Schafmilch, dezenter Salzton

Art.-Nr. 30170 | 30,00 kg | VP 1

Gran Sardo ⁸

Schafmilch, kräftig, intensiv

Art.-Nr. 30180 | 3,20 kg | VP 1

MONTANARI

Gabriele Montanari ist der umtriebige Chef dieses Familienbetriebs, der Butter herstellt und Parmigiano Reggiano, Grana und Parma-Schinken reifen lässt.

Parmigiano Reggiano 300g OLIVE

24 Mon., Kuhmilch, würzig, vak.

Dieser Parmigiano Reggiano wird mind. 22 Monate gelagert. Aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 88324 | 0,30 kg | VP 32



Parmigiano reggiano GIGANTINA

30 Mon, Kuhmilch, würzig, vak.

Parmigiano Reggiano La Gigantina DOP, ca. 30 Monate gelagert. Ca. 300 g Stücke – kühl lagern. 32 % i.Tr. 10 kg Karton mit ca. 33 Stück Käse - Dieser Parmigiano Reggiano wird mind. 30 Monate gelagert. Die hierbei entstehenden Salzeinschlüsse geben dem Käse diesen aromatischen Geschmack. Höchste Qualität mit vollem Aroma.

Art.-Nr. 88326 | 0,30 kg | VP 33



Parmigiano Reggiano ganz

Kuhmilch, würzig, 24 M. gereift

Stückweise ideal als Amuse geule, gerieben oder gehobelt würzt er Pasta- und Reisgerichte. Klassischer norditalienischer Hartkäse.

Art.-Nr. 31050 | 35,00 kg | VP 1



Nur auf Vorbestellung!

Butter Antico Cremeria Dose

helle Butter, cremig, mild

Diese sehr helle Butter wird aus dem Rahm produziert, der bei der Produktion des Parmigiano Reggiano abgeschöpft wird. Sie ist cremig und hat einen sehr milden Geschmack. Auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 88329 | 0,25 kg | VP 10



Nur auf Vorbestellung!

Butter Antico Cremeria Dose

helle Butter, cremig, mild

Diese sehr helle Butter wird aus dem Rahm produziert, der bei der Produktion des Parmigiano Reggiano abgeschöpft wird. Sie ist cremig und hat einen sehr milden Geschmack. Auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 88330 | 0,50 kg | VP 10



CAROZZI

Familienbetrieb oberhalb des Comer Sees am Eingang zum Valsassina-Tal. Die frischen Käse werden selbst erzeugt, die anderen jung zugekauft und nach den eigenen Kriterien gereift.



Robiola PRATOLINA hbfSchn 1
Kuhmilch, würzig, 4x400g
Art.-Nr. 31817 | 1,60 kg | VP 1



Tomini BOSCAIOLO Weichk. 2
Kuhmilch, feinwürzig, 11x100g
Art.-Nr. 31913 | 1,10 kg | VP 1



Gorgonzola DOLCE (1/8) hbfSchn 3
Kuhmilch, sehr mild, Ecken, DOP
Art.-Nr. 31839 | 1,50 kg | VP 1



STRACCHINO Gocce di rugiada 4
Kuh, delikat, cremig, 4x250g
Nur auf Vorbestellung.
Art.-Nr. 31826 | 1,00 kg | VP 1

Tomina CAPRA hbfSchn 5
Ziegenmilch,
Art.-Nr. 31930 | 0,90 kg | VP 1



LOZ Tris Weichk., 6St./Schale 6
Kuh, Schaf, Ziege, feinwürzig
Art.-Nr. 31803 | 0,96 kg | VP 1



CAPRISSIMA Frischkäse, 4 Aromen 7
Ziege, sehr mild, 7x80g, Pr./Sch
Nur auf Vorbestellung.
Art.-Nr. 31825 | 0,56 kg | VP 1

ohne Abbildung:

CAPRISSIMA Frischkäse, natur 8
Ziege, sehr mild, 7x80g, Pr./Sch
Art.-Nr. 31824 | 0,56 kg | VP 1

Taleggio CLASSICO hbfSchn 9
Kuhmilch, typisch
Art.-Nr. 31810 | 2,00 kg | VP 1



Taleggio QUADER CAVRA tartufato, hbfSchn 10
Ziegenmilch, kräftig, mit Trüffel
Nur auf Vorbestellung.
Art.-Nr. 31931 | 2,00 kg | VP 1



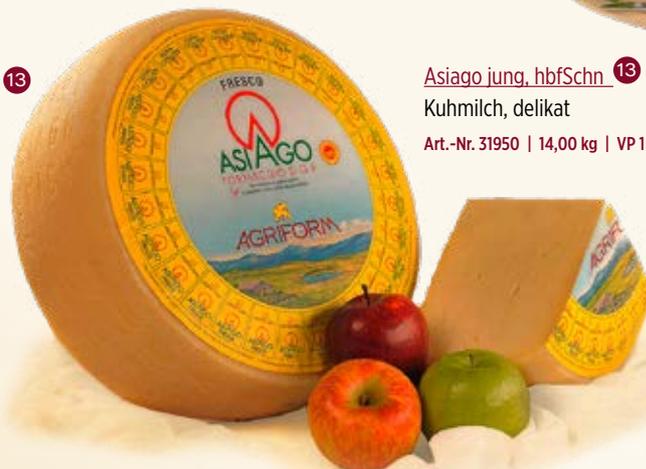
ohne Abbildung:

Gorgonzola DOLCE, hbfSchn 11
Kuhmilch, sehr mild, 1/2-Laib
Nur auf Vorbestellung.
Art.-Nr. 31831 | 6,00 kg | VP 1



Blauschimmel CAPRIZIOLA, hbfSchn 12

Ziegenmilch, mildwürzig
Ein delikater Blauschimmel-Ziegenkäse, welcher ähnlich wie der Gorgonzola hergestellt wird. Während der Reifung vereint sich der intensive und typische Ziegenmilchgeschmack mit dem des Blauschimmels und es entsteht ein delikater, appetitlicher und einzigartiger Geschmack.
Art.-Nr. 31934 | 2,00 kg | VP 2



Asiago jung, hbfSchn 13
Kuhmilch, delikat
Art.-Nr. 31950 | 14,00 kg | VP 1



Taleggio QUADER CAVRA, hbfSchn 14
Ziegenmilch, kräftig
Art.-Nr. 31933 | 2,00 kg | VP 1

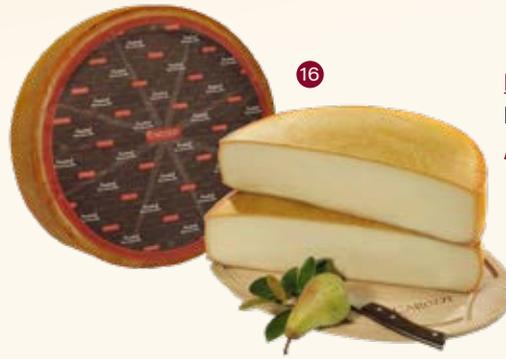


15

Fontina d'Aosta, Schnittkäse 15

Alpenkuhmilch, kräftig, DOP
Reifezeit = mind. 110 Tage. Feiner Bergkäse mit vielen Nuancen im Geschmack von delikater bis würzig.

Art.-Nr. 31947 | 8,00 kg | VP 1



16

Fontal BARZIANELLA, hbfSchn 16

Kuhmilch, mild

Art.-Nr. 31941 | 12,00 kg | VP 1

17



Trentingrana Hartk. 17

Alpenkuhmilch, würzig, 24 Mon.
Stückweise ideal als Amuse geule, gerieben oder gehobelt würzt er Pasta- und Reisgerichte.

Art.-Nr. 31010 | 32,00 kg | VP 1



18

Grana Padano extra Hartk. 18

Kuhmilch, mind 20 Mon. gereift
Klassischer norditalienischer Hartkäse.

Art.-Nr. 31001 | 32,00 kg | VP 1

Bio-Formaggi

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.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



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



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



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



PES

Seit 1975 produziert die Käserei Pes im Herzen Sardinien's 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 Käseerei Silvio Boi stellt daraus von Hand traditionelle Schafskäse und Ziegenkäse her, geprägt durch die Aromen der Landschaft...

Exklusiv bei Il Nuraghe!



BOI



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 Käseerei 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, fettenreiche 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 Theria 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-Milch. 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 Theria, 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

Salumi

DELVECCHIO

Nach dem Tod des Vaters hat Gabriele Delvecchio wie selbstverständlich die Chefrolle im Familienbetrieb übernommen. Er hatte frühzeitig gelernt, dass nur Qualitätsarbeit einen Betrieb seiner Größe heute noch überleben lässt. Es werden ausschließlich italienische Schweine von Züchtern aus der Umgebung verarbeitet. Die Salamis reifen im Haus, die Schinken in Parma-Langhirano. Alle Produkte bestehen aus reinem Schweinefleisch und sind frei von Gluten!



Salamino BOSCONE Classico 1

Mittelgrob, Schwein
Typische würzige Salami der Region Romagna.

Art.-Nr. 35200 | 0,25 kg | VP 12

Salamino BOSCONE Piccante 2

Mittelgrob, Schwein, pikant
Typische würzige Salami der Region Romagna.

Art.-Nr. 35201 | 0,25 kg | VP 12

Salamino BOSCONE Tartufo 3

Mittelgr., Schwein, m. Trüffel
Typische würzige Salami der Region Romagna.

Art.-Nr. 35202 | 0,25 kg | VP 12

Salamino BOSCONE Finocchiona 4

Mittelgrob, Schwein
Typische würzige Salami der Region Romagna.

Art.-Nr. 35203 | 0,25 kg | VP 12

Salamino BOSCONE Sangiovese 5

Mittelgrob, Schwein
Typische würzige Salami der Region Romagna.

Art.-Nr. 35204 | 0,25 kg | VP 12



Ventricina CALABRA PICCANTE

Mittelgrob, pikant; nur Schwein

Art.-Nr. 35226 | 2,00 kg | VP 1



Fenchelsalami FINOCCHIONA

Mittelgrob, mit Fenchel; Schwein

Typische würzige Salami der Region Romagna.

Art.-Nr. 35240 | 2,00 kg | VP 1

SU SIRBONI

In der kleinen Ortschaft nördlich von Cagliari hält Antonio Vacca die Tradition handwerklicher Wurstverarbeitung zu regionaltypischen Spezialitäten hoch.

Salsiccia sarda al finocchio

Aromatisch-würzig; nur Schwein
Klassische italienische luftgetrocknete Salami mit Fenchel.

Art.-Nr. 35777 | 0,40 kg | VP 1

Salsiccia sarda al mirto

Aromatisch-würzig; nur Schwein
Klassische italienische luftgetrocknete Salami.

Art.-Nr. 35776 | 0,40 kg | VP 1



POLTRONIERI

Enrico Poltronieri betreibt mit Schwager Claudio diese Salami-Manufaktur bei Verona. Sie legen Wert auf traditionelle Rezepte und handwerkliche Verarbeitung.



SOPRESSA Veneta konv.

mild; Schwein
Langsam luftgetrocknete Salami («Slow Salami»).
Sehr feines Brät, milde Würzung, geräuchert über Buchenholz.

Art.-Nr. 35706 | 2,60 kg | VP 1

MALETTI

MALETTI ist einer der ältesten überregionalen Salamihersteller Italiens und führt das gesamte Programm von rohen und gekochten Wurstspezialitäten. Die Familie Maletti war einst Hoflieferant der Fürsten von Modena, heute werden ihre Spezialitäten den Gästen von FERRARI aufgetischt. Das dokumentiert Qualität über die Jahrhunderte hinweg. Bei den Rezepturen hingegen zeigt sie sich innovationsfreudig. Alle Produkte bestehen aus reinem Schweinefleisch und sind frei von Gluten!

NEU



Mortadella Bologna
mit Pistazien

Art.-Nr. 36608 | 2,5 kg | VP 1



Salami ABRUZZESE, lang, schmal

Feines Brät, sehr mager; Schwein

Art.-Nr. 35516 | 1,00 kg | VP 1



Salami SPIANATA CALABRESE

Mit Paprika, intensiv; Schwein

Art.-Nr. 35546 | 2,00 kg | VP 1

Salami MILANO export

Feines Brät, mild; nur Schwein

Art.-Nr. 35500 | 2,00 kg | VP 1



Salami FELINO

Mittelfein, würzig; nur Schwein

Art.-Nr. 35520 | 1,00 kg | VP 1



ohne Abbildung:

Salamella PASSITA DOLCE

Mittelfein, würzig; nur Schwein

Art.-Nr. 35555 | 0,40 kg | VP 1



Salametti CACCIATORI DOP

Landjäger, feines Brät; Schwein

Name «Landjäger», weil praktisches Mitnahmeformat für unterwegs.

Art.-Nr. 35505 | 0,15 kg | VP 1

Salami VENETA (nur Schwein)

Mittelgrob, viel Knoblauch

Art.-Nr. 35535 | 2,50 kg | VP 1



ohne Abbildung:

Salami al tartufo

Mittelfein, würzig;

Schwein + Sommertrüffel

Eine „wertvolle“ traditionelle Salami, welche mit Pilzen und Sommertrüffel angereichert ist.

Art.-Nr. 35572 | 0,22 kg | VP 8



Salami ABRUZZESE, flach

Feines Brät, sehr mager; Schwein

Art.-Nr. 35515 | 0,30 kg | VP 1



Salami SPIANATA ROMANA

Mit großen Fettstück., herzhaft; Schwein

Art.-Nr. 35540 | 2,00 kg | VP 1



Wildschweinsalami lux

Mittelfein, aromatisch; Schwein- u. Wildschweinfl. (25%)

Art.-Nr. 35570 | 0,22 kg | VP 1

Familie Poltronieri:

Una storia fatta di sapore e bontà ...

Slow Salami – eine große Tradition neu entdeckt ...



POLTRONIERI

Bio-Salami



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



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



Salami CAMPAGNOLO aglio 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

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

Mittelgroß, 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

Mittelgroß, 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

Mittelgroß, 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

Mittelgroß, 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.

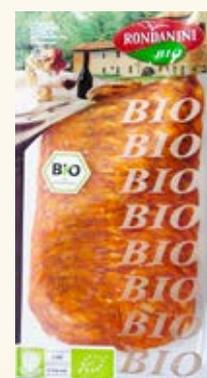
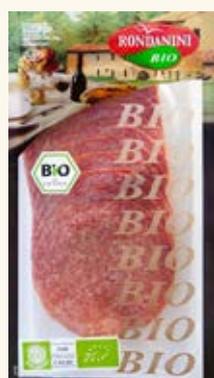
Art.-Nr. 35606 | 80 g | VP 10

Salami PICCANTE BIO, geschn.

Mit Paprika/Pfeffer; Schwein

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

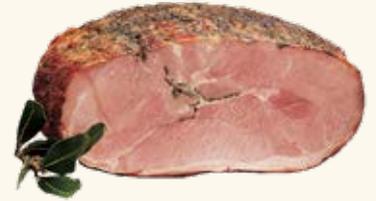
Art.-Nr. 35646 | 80 g | VP 10



Prosciutto

CARPEGNA

Der Familienbetrieb im Hinterland von Rimini vertritt eine Kultur mit tiefen Wurzeln und hoher Produktqualität: nahrhaft, gesund, natürlich. Die Firma CARPEGNA gehört keinem Konsortium an. Trotzdem ist es ihr gelungen, mit dem «San Leo»-Schinken den ungekrönten König der luftgetrockneten Schinken Italiens zu kreieren. Das Geheimnis: Nur die größten Schlegel von in Italien aufgewachsenen und natürlich ernährten Schweinen einer Landrasse werden mit wenig Salz verarbeitet und lange gereift. Die EU hat die Arbeit mit der geschützten Ursprungsbezeichnung «DOP» anerkannt.



- 1 San Leo-Schinken DOP, ohne Kn. Art.-Nr. 33001 7 kg VP1
14 Mon. gereift, sehr mild, flach, ohne Knochen
- 2 San Leo-Schinken DOP, Art.-Nr. 33003 7 kg VP1
rund 14 Mon. gereift, Buckel-Form, rund
- 3 Culatello-Schinken Art.-Nr. 33017 4 kg VP1
12 Mon. gereift, ohne Knochen
- 4 San Daniele-Schinken Riserva Art.-Nr. 33019 7 kg VP1
13 Mon. gereift, würzig, ohne Knochen
- 5 Parma-Schinken DOP Art.-Nr. 33030 6 kg VP1
24 Mon. gereift, mild-würzig, ohne Knochen
- 6 Nostrano-Schinken SAN Tomaso Art.-Nr. 33031 6 kg VP1
2 Jahre gereift, ohne Knochen
- 7 Coppa Parma, Halgrat Art.-Nr. 33201 1,5 kg VP1
Schwein, luftgetrocknet, mild

- 8 Guanciale suino Art.-Nr. 33232 1,7 kg VP1
Luftgetr. Schweinebacke
- 9 Bresaola Rinderschinken Art.-Nr. 33400 2,5 kg VP4
Rundform, mager, nicht hart
- 10 Pancetta sarda, geräuchert Art.-Nr. 33774 1,5 kg VP1
Luftgetrocknet, pfeffer-würzig
- 11 Sard. Landschinken Art.-Nr. 33784 6,5 kg VP1
Luftgetrocknet 12 Monate, ohne Knochen
- 12 COTTO grigliato alle erbe, ganz Art.-Nr. 34202 7,7 kg VP1
Gegrillter Kochschinken m. Kräutern, Schwein
- 13 Kochschinken Art.-Nr. 34205 7,7 kg VP1
ohne Knochen, Schwein



SU SIRBONI

In der kleinen Ortschaft nördlich von Cagliari hält Antonio Vacca die Tradition handwerklicher Wurstverarbeitung zu regionaltypischen Spezialitäten hoch.



VALSERIO

Der Familienbetrieb im Hinterland von Rimini vertritt eine Kultur mit tiefen Wurzeln und hoher Produktqualität: nahrhaft, gesund, natürlich.



DELVECCHIO

Nach dem Tod des Vaters hat Gabriele Delvecchio wie selbstverständlich die Chefrolle im Familienbetrieb übernommen. Er hatte frühzeitig gelernt, dass nur Qualitätsarbeit einen Betrieb seiner Größe heute noch überleben lässt. Es werden ausschließlich italienische Schweine von Züchtern aus der Umgebung verarbeitet. Die Salamis reifen im Haus, die Schinken in Parma-Langhirano. Alle Produkte bestehen aus reinem Schweinefleisch und sind frei von Gluten!



Bio-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.



NEU

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



NEU

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



NEU

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



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



Kräuterschinken BIO, gekocht
Ohne Knochen, mild-würzig
Klassischer ital. Kochschinken, aus Biozutaten.
Art.-Nr. 34601 | 4 kg | VP 1

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



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

Kulinarische Fundstücke

SPANU

In einer engen Gasse des Fischerdorfes Cabras befindet sich der Betrieb von Giovanni Spanu, der Fische aus dem nahen Binnensee und vom Meer traditionell verarbeitet.



Bottarga di muggine, ganz
Meeräscherogen, getr.

Art.-Nr. 28752 | 0,08 kg | VP 1



Bottarga di tonno, ganz
Thunfischrogen, luftgetrocknet

Art.-Nr. 28780 | 0,20 kg | VP 1



Bottarga di muggine
Meeräscherogen, getrocknet,
gerieben

Art.-Nr. 28762 | 0,07 kg | VP 24



SAPRE

Pinoli Pinienkerne natur
Für Pesto, Gebäck etc.

Art.-Nr. 37062 | 0,05 kg | VP 24

LONGHI

In den 60iger Jahren von Domenico Longhi gegründet, wird das Unternehmen heute von Ravaldo Longhi und seiner Tochter Nicoletta weitergeführt, in der Herstellung immer noch nach den alten Rezepten welche in der Familie hochgehalten werden.



Tartufo estivo intero
schwarzer Sommertrüffel
Longhi Tartufi

Art.-Nr. 88281 | 0,03 kg | VP 6

CASA RINALDI



Sale marino fino
Meersalz, fein

Art.-Nr. 28700 | 1,00 kg | VP 12

Sale marino grosso
Meersalz, grob

Art.-Nr. 28701 | 1,00 kg | VP 12



Burro tartufo
Butter mit weißem Trüffel
Longhi Tartufi. Butter mit weißem Trüffel.

Art.-Nr. 88286 | 0,05 kg | VP 6

Art.-Nr. 88285 | 0,03 kg | VP 6

FRANTOIO SANT'AGATA

Die Frantoio di Sant'Agata, ein kleiner Familienbetrieb in den Hügeln von Imperia, hat sich neben der Produktion von erstklassigem Olivenöl auf typische ligurische und italienische Delikatessen spezialisiert. Seit vielen Jahren wurde das Sortiment immer in kleinen Schritten erweitert und bildet nun eine abgerundete Einheit im Delikatessenbereich.



Meersalz grob mit Kräutern

ital. Meersalz mit Kräutern
Grobes italienisches Meersalz mit einer
ausgewählten Kräutermischung.
Für die Mühle geeignet.

Art.-Nr. 88147 | 0,09 kg | VP 12



Meersalz fein mit Kräutern

fein gem. Meersalz m. Kräutern
Meersalz und Kräuter fein gemahlen.
Dieses macht die Dosierung mit den
Fingern möglich.

Art.-Nr. 88148 | 0,09 kg | VP 12

ohne Abbildung:

Meersalz grob mit Kräutern

ital. Meersalz mit Kräutern
Grobes italienisches Meersalz mit einer ausgewählten
Kräutermischung. Für die Mühle geeignet.

Art.-Nr. 88151 | 7,00 kg | VP 1



Meersalz grob mit Kräutern

ital. Meersalz mit Kräutern
Grobes italienisches Meersalz mit einer
ausgewählten Kräutermischung.
Für die Mühle geeignet.

Art.-Nr. 88150 | 0,27 kg | VP 12

MONREALE

Marco Senis betreibt diese Manufactur im Herzen Sardiniens, die sich dem Safran verschrieben hat. Nur bei gutem Witterungsverlauf gibt es eine Ernte, die Ausbeute sind wenige kg.



Zafferano MONREALE macinato 0,375 g
Safran, in Pulverform, Btl.

Art.-Nr. 28791 | 0,375 kg | VP 50



Zafferano MONREALE in fili 1 g
Safran in Fäden, Glas

Art.-Nr. 28795 | 0,001 kg | VP 9

Sonstiges

MONTANARI



Parmesanmühle

Art.-Nr. 88327 | 0,10 kg | VP 1

MOKA RICA

Seit mehr als 25 Jahren liefert uns die Familie Carella einen der verträglichsten Espresso Italiens. Natürlich zaubert er auch eine schöne „Crema“.



Espressotassen
mit Untertasse

Art.-Nr. 14111 | 0,25 St. | VP 6



Cappuccinotassen
mit Untertasse

Art.-Nr. 14110 | 1 St. | VP 6



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 verbindlich.
- 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 2022

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,

lager@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



... 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
E-Mail: info@ilnuraghe.com



DE-ÖKO-001