Spitzenqualität Hochgenuss

Rohe Parmaschinken und großartige italienische Wurstspezialitäten.

In den Top-10 der Rohen Parmaschinken DOP
des Gambero Rosso 2012

Wir sind hier.
In Langhirano.

Neben uns fließt der Strom Parma.
Direkt dahinter befindet sich der tosko-emilianische Apennin über dessen Spitzen der Wind vom tyrrhenischen Meer her bläst.
Seit 1956 produzieren wir unsere Schinken auf die immer gleiche Weise, mit der gleichen Leidenschaft, den gleichen Gesten und im Einklang mit dieser großartigen Parmensischen Tradition.
Wir sind stolz, zu den bei Kennern beliebtesten Marken zu zählen. Zu verdanken haben wir dies unserem unermüdlichen Einsatz und
der Passion – eine unerlässliche Voraussetzung für den Geschmack und die Lebensmittelsicherheit all unserer Wurstwaren, was nicht zuletzt auch durch die Zertifizierungen bestätigt wird.

ISO 14001:2004
EMAS
INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)
OHSAS 18001-07
UNI EN ISO 22000:05
UNI EN ISO 22005:08
BRC Food

Das Gute aus Parma

Wir befinden uns in einem der kulinarisch wichtigsten Gebiete Italiens. Langhirano bei Parma in der Emilia, dem Herzen italienischer Gaumenfreuden. Langhirano ist eine Art Kultname für Gourmets im Allgemeinen und Liebhaber des Schinkens im Besonderen. Nur hier, in diesem vom Strom Parma durchquerten Tal gelingt es dem Zusammenspiel von Luft, Klima und Feuchtigkeit ein Mikroklima zu erzeugen, das die einzigartigen und für die Reifung des Parmaschinkens sowie der großartigen Wurstwaren der Parmensischen Tradition idealen Bedingungen mit sich bringt.

Castello di Torrechiara
Langhirano (Pr).

Typische Trattoria in Parma

Parma ist eine Kreativstadt Unesco für die Gastronomie. Hier atmet man die Kultur des Geschmacks in jeder erdenklichen Form ein. Die Emilia steht für großartige Geschmackserlebnisse: Parmaschinken, Culatello, Wurstwaren, Parmigiano Reggiano und Lambrusco werden auf der ganzen Welt von Gourmets geschätzt.

Der Dom von Parma

In Parma trifft man auf Kunst in all ihren Facetten – aus der romanischen Zeit bis hin zum Jugendstil. Eine Stadt, die im Verlauf ihrer Geschichte weltweit Wertschätzer des guten Geschmacks und der Schönheit gefunden hat. Hierzu zählen Namen wie Napoleon und Stendhal. Zu verdanken war dieser Ruhm nicht zuletzt den Werken der Herzogin von Parma Maria Luigia, die zu Beginn des 19. Jhs. Parma zu einer Stadt machte, die den großen Hauptstädten in nichts nachstand.

Der Palast von Maria Luigia
in Colorno.

Die Kuppel des Doms von Parma
von Correggio

Ganz hier in der Nähe in Busseto wurde Giuseppe Verdi, der große italienische Opernkomponist geboren. Zeichen einer Liebe für die Leidenschaften des Lebens, die diesen Landstrich ausmachen.

Giuseppe Verdi

Das Gute Italiens

Wir haben die großen Klassiker der italienischen Wurstwarenproduktion ausgewählt. Ein perfekter Giro d'Italia des Geschmacks, mit typischen regionalen, seltenen und schmackhaften Spezialitäten. Aromen, die entdeckt und wiederentdeckt werden wollen, ausgewählt von wahren Kennern.
Damit möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, Ihren Kunden unterschiedliche Spezialitäten anzubieten, die sich vom herkömmlichen Handelsangebot unterscheiden und Ihrem Geschäft den Mehrwert eines kleinen kulinarischen Tresors verleihen.

Der Parmaschinken Bedogni

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

Der Parmaschinken Bedogni

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

Roher Parmaschinken "Gran Riserva"

Er entsteht hier in Langhirano, wo das Mikroklima und eine Jahrhunderte alte Tradition einzigartige Voraussetzungen für die Produktion und Reifung des Parmaschinkens bilden. Ein Meisterwerk des Geschmacks und der Aromen.

Wunderbar naturbelassen oder aber zu Splittern des Parmesankäses Parmigiano Reggiano. Interessant ist auch die Kombination mit einem guten Büffelmozzarella. Aber auch zu Obst und insbesondere den Klassikern, Melone und Feigen ist er ein Gaumenschmaus.

In 4 Verpackungen erhältlich: Il Classico
Ganzer Schinken mit Knochen

Entbeinter Schinken, vakuumverpackt, in Birnenform oder als "Geschenk" von Hand abgebunden

Entbeinter Schinken, gepresst und vakuumverpackt

Halber Schinken, vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl.
Hälfte, vakuumverpackt
bei 2°C bis 6°C

Typische Spezialität
aus Parma (Emilia Romagna)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Der Parmaschinken Bedogni

Alta Salumeria BEDOGNI EGIDIO Altissimi Piaceri

Roher Parmaschinken "Riserva Rara"

Die Zeit vermag im Einklang mit dem Wissen des Menschen und der besonderen Natur gewisser Orte Wunder zu vollbringen.
Mehr als 30 Monate und unendlich viele Handgriffe seitens der großen Wurstmeister sind erforderlich, um die besten Schweinekeulen in einen Parmaschinken Riserva Rara zu verwandeln.
30 Monate, die diese Keulen in unseren Veredelungskellern verbringen, um sich in einmalige Augenblicke gastronomischer Köstlichkeiten zu verwandeln.
Das Warten lohnt sich auf jeden Fall. 30 Monate und mehr!

Typische Spezialität aus Parma
Emilia Romagna

30 MESI ...e oltre!

Der Geschmack edler Keulen

Mit Knochen im Ganzen 9/10,5 kg
Entbeint oder gesäubert, in zwei Hälften geteilt und vakuumiert, bereit für den Anschnitt

1° Classificato

In den Top-10 der Rohen Parmaschinken DOP des Gambero Rosso 2012

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

Wir begleiten Sie auf eine köstliche Reise durch die großartigen Geschmacksfreuden der hohen italienischen Wurstwarenherstellung und ihre typischen lokalen Spezialitäten.

Alle von Bedogni hergestellten und ausgewählten Wurstwaren werden ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke produziert.

Culatello di Zibello D.O.P.

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ausschließlich Keulen ausgewachsener Schweine aus Aufzuchtbetrieben in der Emilia Romagna und der nahen Lombardei.
Jede Verarbeitung erfolgt von Hand, gemäß auf die authentische Tradition der Parmensischen Wurstwarenherstellung zurückgehender Methoden.
Die Keulen werden von Hand von der Schwarte befreit, entfettet, entbeint und zugerichtet, bist sie ihre charakteristische Birnenform erhalten.
Die Produktion erfolgt von Oktober bis Februar in insgesamt acht, entlang dem Po der im Gebiet nördlich von Parma liegenden Ortschaften.
Denn in dieser Zeit ist das von den Produktspezifikationen eingegrenzte Gebiet in Nebel gehüllt, ein wesentlicher Faktor für die Reifung dieser Wurstware in den Kellern.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der King der Wurstwaren verlangt beim Genuss nach Einsamkeit, um seine unendlichen Aroma- und Geschmacksfacetten voll zur Geltung zu bringen.
Als Wein empfehlen wir einen Rotwein von mittlerem Körper oder besser noch einen klassischen Schaumwein dazu, die bestens zu dem herausragenden Geschmack des Culatello passen.

Mindestreifezeit
18 Monate
3,5/5 kg, Verkauf
im Ganzen oder als Hälfte,
vakuumverpackt, gesäubert
und bereit für den Anschnitt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl.
Hälfte, vakuumverpackt
bei 2°C bis 4°C

Typische Spezialität
aus Zibello
(Emilia Romagna)

Die typischen Wurstwaren der Tradition

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

Mindestreifezeit
11 Monate.
5/5,5 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt,
zurgerichtet,
gesäubert und bereit
für den Anschnitt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 2°C bis 4°C

Culatta mit Schwarte

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Wir wählen das edelste und hochwertigste Teil unseres Schinkens und verarbeiten diesen von Hand, geschützt in seiner ursprünglichen Schwarte. Anschließend lassen wir es für mindestens 11 Monate reifen, damit es seine gesamte Aromen- und Geschmacksharmonie entfesselt.

SERVIERVORSCHLÄGE

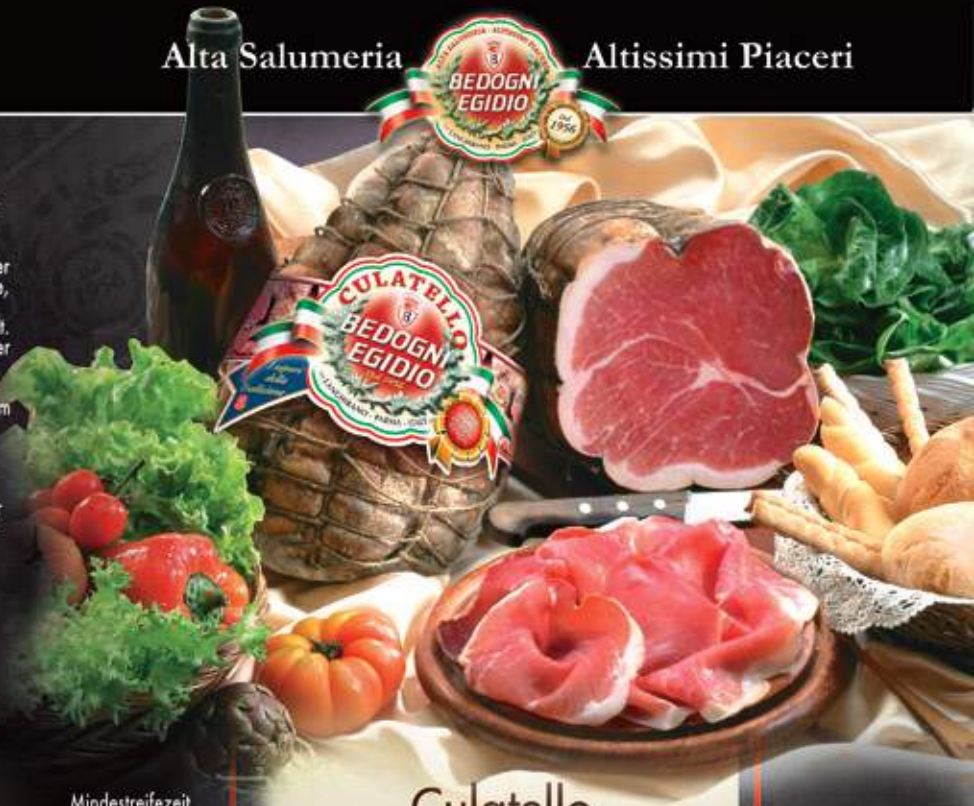
Sein Geschmack kommt naturbelassen als Aufschnitt von weicher Konsistenz besonders gut zur Geltung. Ein guter Prosecco und Splitter des Parmesankäses Parmigiano Reggiano ergänzen dieses Produkt hervorragend.

Im Unterschied zum Culatello ist die Culatta nicht in einen Darm abgefüllt, sondern bleibt in ihrer natürlichen Schwarte, die das Fleisch feucht und weich hält. Nach Beendigung der Reifezeit wird der magere Außenteil der Keule mit aus dem Schweinefett gewonnenem Schmalz bedeckt. Auf diese Weise wird die wunderbar weiche Konsistenz der Culatta lange erhalten.

Emilianische Spezialität

Mindestreifezeit
11 Monate.
3,5/5 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt,
zugerichtet gesäubert
und bereit für
den Anschnitt

Aufbewahrung:
Ganz: kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 0°C bis 4°C



Culatello

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Unser Culatello wird aus der hinteren Keule italienischer Schweine gewonnen, entbeint und von Hand entschwartet, abgefüllt und dann gereift.
Die charakteristische Troptenform, die klassische rubinrote Farbe und die Weichheit des Fleisches sowie sein einzigartiger Geschmack machen ihn zu einem der feinsten Vertreter der großartigen Parmensischen Wurstwarentradition.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Culatello wird in dünne Scheiben aufgeschnitten mit Butterkringeln verzehrt.
Er passt hervorragend zum Parmesankäse Parmigiano Reggiano oder zu Feigen, abgerundet durch einen Lambrusco oder einen spritzigen Weißwein.

Die natürliche Reifung im Keller in Begleitung der winterlichen Nebel und sommerlichen Schwüle garantiert die Verzehrfähigkeit des Culatello im darauffolgenden Winter.

Typische Spezialität aus Parma (Emilia Romagna)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Die typischen Wurstwaren der Tradition

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri

Reifezeit:
mindestens
90 Tage 1,8/2,3 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 0°C bis 4°C

Traditioneller Coppa Schinken

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Eine typisch emilianische Köstlichkeit.Die besondere Zartheit geht auf eine besondere Verarbeitung des Schweinefleischs zurück, das aus dem Gebiet des Parmaschinkens DOP stammt. Überschüssiges Fett wird vom Fleisch entfernt, dann wird es circa 10 lang massiert und gesalzen, um anschließend mindestens 90 Tage zu reifen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Das intensive Aroma und der Geschmack kommen in Begleitung von gereiften Käsesorten besonders gut zur Geltung. Auch eine gute Giardiniera (in Öl eingelegtes Gemüse) oder Rucola und Spinat passen sehr gut dazu. Durch seine besondere Zartheit ist der Coppa-Schinken auch auf einem Sandwich mit schmackhaftem Bauernbrot ein wahrer Hochgenuss Dazu empfiehlt sich ein aromatischer Weißwein oder ein lebhafter Rotwein.

Die Produktion des Coppa-Schinkens geht bis auf 1680 zurück. Sie geht auf eine typisch emilianische Tradition zurück, in deren Rahmen die Tiere in den gleichen Gebieten ausgewählt werden, die laut der strengen Spezifikation für den Prosciutto di Parma DOP Parmaschinken g.U. vorgesehen sind.

Emilianische Spezialität

Reifezeit:
mindestens 90 Tage
4/4,5 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte, vakuumverpackt:
bei 2 °C bis 4 °C

Pancetta Supercoppata

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Pancetta-Speck und Coppa vom Schweinenacken vereinen sich zu einem köstlichen Doppelprodukt, beruhend auf der Kombination zwei großartiger Spezialitäten der Parmensischen Tradition. Der Pancetta wird zunächst von der Schwarte befreit und gesalzen, dann zusammengerollt, um den Coppa gelegt und gebunden, woraus ein einziges, äußerst schmackhaftes Produkt hervorgeht.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend auf einer Scheibe knusprigen Brotes. Ideal als Zutat für schmackhafte Rezepte, insbesondere zum Umwickeln von Gemüse, Fleisch und Käse, die dann im Backofen fertiggestellt werden: Auf diese Weise wird die Außenseite des Pancettas schön weich und cremig und der interne Coppa bildet einen wunderbaren, knusprigen Kontrast dazu.
Optimal zu einem jungen, lebhaften Rotwein.

Die harmonische Kombination von zwei großartigen Spezialitäten der lombardischen Wurstwarenherstellung: Pancetta und Coppa, jeweils aus reinem, italienischem Schwein hergestellt. Zur Herstellung dieses Pancetta-Specks mit Coppa wird ausschließlich reines Schweinefleisch aus italienischen Aufzuchtbetrieben verwendet. Die lange, Geduld erfordernde Reifezeit dauert mindestens 3 Monate.

Lombardische Spezialität

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Pancetta mit schwarzem Pfeffer

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Dieser Pancetta-Speck wird handwerklich und ausschließlich aus italienischem Schweinefleisch hergestellt.
Zunächst wird die Schwarte entfernt, dann wird das Fleisch etwas entfettet, zuletzt basierend auf dem "a sal bianco" Verfahren, von Hand gesalzen und dann einige Tage zum Ruhen abgelegt.
Anschließend wird der Pancetta mit einer dünnen Schicht frischen Knoblauchs bestrichen, gerollt und gebunden.
Die abschließende Krönung: das großzügige Bestreuen mit schwarzen Pfefferschalen, bevor der Pancetta in den Naturdarm abgefüllt wird und seine mindestens zweimonatige Reifezeit antritt.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Pancetta wird naturbelassen auf einer Scheibe urigen Brotes verzehrt, das möglichst getoastet sein sollte: Auf diese Weise wird das in ihm enthaltene Fett weich und schmilzt teilweise, eine wahre Gaumenfreude.
Mit einem Rotwein von mittlerem Körper genießen.

Mindestreifezeit
2 Monate
2,5/3 kg Verkauf
im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte, vakuumverpackt:
bei 2°C bis 4°C

Typische Spezialität
der Sila
(Kalabrien)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Reifezeit:
mindestens
90 Tage
3,5/5 kg
Verkauf
im Ganzen oder
als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 2°C bis 4°C

Pancetta Steccata

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Gemäß altüberlieferter emilianischer Tradition von Hand verarbeiteter und abgebundener Pancetta-Speck.
Er wird in seiner natürlichen Schwarte aufbewahrt, von Hand gemäß dem traditionellen "a sal bianco" Verfahren gesalzen,
vollzieht dann eine erste Reifezeit,
danach wird er mit Kräutern und Gewürzen verfeinert und kommt
dann zwischen zwei Holzlatten gepresst zum Reifen, um seine typische Backsteinform zu erhalten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Wunderbar zu warmen Crostini oder zu frittierter Polenta, ergänzt durch einen jungen, lebhaften Rotwein, wie beispielsweise einem Lambrusco. Optimal als Zutat von Nudel- und Hauptgerichten.

Die typische Backsteinform geht auf die Reifung zwischen zwei Holzbrettern zurück.
Auf diese Weise bleibt der Pancetta gut zusammengedrückt und fesselt im Inneren die durch das Salzen und Würzen mit Kräutern erzielten Aromen und seinen Geschmack.

Typische Spezialität aus Parma (Emilia Romagna)

Reifezeit:
mindestens
6 Monate
4/5 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
2°C bis 4°C

Mit Buchenholz geräucherter Speck

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Der charakteristische Duft geht auf die sanfte, langsame und natürliche Räucherung mit Buchenholz sowie eine Mindestreifezeit von 6 Monaten zurück.
Unverfälschte Tiroler Tradition

SERVIERVORSCHLÄGE

Um die natürliche Feuchtigkeit des Specks bestmöglich zu erhalten, wird die Schwarte erst zum Zeitpunkt des Anschnitts entfernt.
Von Hand geschnitten zu Radieschen und Gurke auf einer Scheibe rustikalen Brotes.
Besonders gut passt dieser Speck zu Weißwein aus Südtirol oder einem hellen Bier.

Ausschließlich die besonderen klimatischen Bedingungen und die reine Luft Südtirols können solch einen Speck hervorbringen.
Der Duft der Wälder und des würzigen Holzes findet sich in diesem mit Buchenholz geräucherten Speck wieder.

Typische Spezialität aus Tirol(Südtirol)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Mindestreifezeit
2 Monate
2,5/3,5 kg
Verkauf im
Ganzen oder
als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Lardo aus dem Marmorgefäß

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Zur Herstellung dieses Lardo-Specks wird das Rückenfett vom Schwein verwendet. Dieses belassen wir in seiner Schwarte, salzen es und verfeinern es mit Kräutern und Gewürzen. Anschließend erfolgt eine zweimonatige Reifezeit in einer Marmorwanne. Das Ergebnis ist eine intensiv duftende Spezialität von mild-zartem Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Besonders schmackhaft ist der Lardo auf einem hausgemachten Bot, sehr lecker auf heißen Crostini, elegant in der Kombination mit Honig oder Trockenpflaumen, unschlagbar in der Küche als Zutat kreativer, leckerer Rezepte. Wir empfehlen dazu einen Rotwein, der idealerweise einen lebhaften Charakter hat.

Einzigartig, weil seine weiche Konsistenz einer Liebkosung des Gaumens gleichkommt. Die Mischung aus Kräutern und Gewürzen kreiert eine aromatische und geschmackliche Harmonie, dank der dieser Lardo sowohl naturbelassen als auch als Zutat besonders raffinierter Gerichte schlichtweg perfekt ist.

Spezialität der Apuanischen Alpen (Toskana)

Mindestreifezeit
3 Monate
1,5/2,5 kg Verkauf
im Ganzen oder
als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 2°C bis 4°C

Schweinebäckchen

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Das Guanciale ist ein aus dem Hals des Schweins gewonnenes Fleischstück. Es wird gesalzen, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert und kommt dann für circa 3 Monate zum Reifen. Auf diese Weise wird eine Wurst von charakteristischer, kompakter Konsistenz erzielt, die sowohl naturbelassen als auch als Zutat hervorragend ist.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein wahrhaftiger Gaumenschmaus fein aufgeschnitten und roh, optimal zu frittierter Polenta, warmer Focaccia oder hausgemachtem Brot und als hochwertige, besondere Zutat von schmackhaften Rezepten, ideal zur Herstellung mediterraner Nudelsaucen.

Eine unverzichtbare Zutat der zwei typischsten und beliebtesten Gerichte der italienischen Tradition: Spaghetti all'Amatriciana und Carbonara. Besonders lecker auch auf warmen Crostini mit Trüffel oder zu frittierter Polenta.

Typische Spezialität aus Parma (Emilia Romagna)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Reifezeit:
mindestens 30 Tage
2,5/3,5 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Hüftspitze

ZUTATEN UND VERARBEITUNG
Bresaola wird aus dem Muskel der Rinderkeule erzeugt, zugerichtet und gesalzen, dann getrocknet und gereift.

SERVIERVORSCHLÄGE
Zur Herstellung eines einzigartigen, schnellen, schmackhaften und nährstoffreichen Gerichts genügen ein wenig natives Olivenöl Extra und ein Paar Parmesansplitter. Wer aufwendigere Gerichte liebt, kann Rouladen machen und die Bresaola um eine Masse aus weichem, mit etwas nativem Olivenöl Extra vermischtem Ziegenkäse wickeln.

Mit weniger als 3 % Fett hat die Bresaola ein herausragendes Energie-/Proteinverhältnis. Nicht umsonst ist Bresaola der bevorzugte Aufschnitt von Sportlern, die auf ihr Wohlbefinden achten.

Typische Spezialität aus dem Valtellina (Lombardei)

Frisches Produkt
2,7/3,7 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Carpaccio aus Bresaola vom Chianinia-Rind

ZUTATEN UND VERARBEITUNG
Chianina ist eine Rinderrasse, die die traditionellen Küche der Toskana bekannt gemacht hat. Dieses Carpaccio wird aus zugerichteten, von Hand gesalzenen und einer schnellen Trocknung unterzogenen Muskelstücken hergestellt, ein Verfahren, das den bestmöglichen Erhalt der herausragenden Zartheit des Fleischs garantiert.

SERVIERVORSCHLÄGE
Zu gegrilltem Gemüse, mittellange gereiftem Käse oder schlicht und ergreifend zu etwas nativem Olivenöl Extra und Salat.
Was die dazu passende Weinauswahl anbetrifft, können wir den Chianti empfehlen, ein kräftiger, toskanischer Wein, dessen Charakteristika mit denen des Fleischs übereinstimmen.

Fettarm, reich an Energie und Proteinen – das Carpaccio vom Chianina-Rind ist eine Spezialität, die Geschmack und Fitness in einem einzigen Gericht vereint.

Typische Spezialität der Maremma (Toskana)

Bresaola vom Stier

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Eine wahre Rarität, die aus frischem Fleisch von hochwertigen Rinderrassen produziert wird.
Das 60 Tage gereifte Produkt entfesselt ein intensives Aroma, eine unglaubliche Zartheit und einen Geschmack, der es auch naturbelassen zu einem Geschmackserlebnis macht.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der entschlossene Geschmack bedarf keiner weiteren Kombinationen oder Geschmacksverbindungen.
Etwas Rucola, natives Olivenöl Extra und Parmesankäsesplitter sind eine ideale Ergänzung.

Nur 2 % Fett und ein hoher Proteingehalt machen diese Bresaola Bontà Rara zu einer herausragenden Energiequelle.

Im Ganzen
5,5/7 kg
Verkauf im Ganzen oder
als Hälfte, vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Spezialität aus
dem Valtellina
(Lombardei)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Für jeden Geschmack eine Mortadella

Naturbelassen
Die typisch
emilianische, unverwechselbare Mortadella
Stückgröße 10/18 kg
Aufbewahrung: 0°C bis 5°C

Mit Pistazien
Ein Geschmack,
der jeden überzeugt
Stückgröße circa 10 kg
Aufbewahrung: 0°C bis 4°C

Mit Trüffel
Ein intensiver Geschmacksakzent
für Kenner
Stückgröße 10/18 kg
Aufbewahrung: 0°C bis 5°C

Verkauf im Ganzen oder
als Hälfte, vakuumverpackt

Spezialität
der Emilia Romagna

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Salame Rosa Cotto

NEW 2020

WIE SIE GEMACHT WIRD

Im Rahmen der vollkommen handwerklichen Verarbeitung werden ausschließlich das Muskelfleisch der Schulter und Backenspeck verwendet.
Der Kochvorgang ist der gleiche wie bei der Herstellung von Mortadella.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ihr aromatischer, dezent gewürzter Geschmack erinnert an den großen, traditionellen Sonntagsbraten.
Ideal zum Aufschneiden in dünne Scheiben, die als Antipasto einfach so genossen werden können oder aber als Hauptgericht.
In diesem Fall kann eine Gemüsebeilage – besonders gut zu in Öl eingelegten Gemüse – dazu gereicht werden.

EINZIGARTIG, WEIL

Eine Spezialität aus Bologna, die kürzlich zur Freude aller Gourmets auf der Suche nach seltenen Genüssen wieder entdeckt wurde.

Typische Spezialität aus der Emilia Romagna

5/5,5 kg
Verkauf im Ganzen oder als Hälfte vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl.
Halbiert und vakuumverpackt von 0 °C bis 4 °C

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate.

Die gekochten Schinken

Der Genuss des gekochten Schinkens, die qualitative Sicherheit von Bedogni.
Ausschließlich qualitativ hochwertige dampfgegarte gekochte Schinken. Ideal zum Verzehr in einer Focaccia, begleitet von einem leichten Weißwein.
Eine für zahlreiche Rezepte herausragende Zutat.

Die gekochten von "Bedogni"

Vom gleichen Keulentyp der auch für den gekochten Schinken von Bedogni verwendet wird.

Stückgröße 8,5/9,5 kg
Ohne Laktose und Milchproteine, ohne Zusatz von Polyphosphaten, enthält keine Glutenquellen.

Die gekochten Schinken "Bauletto Nazionale"

Ausschließlich aus frischem, italienischem und sorgfältig ausgewähltem Fleisch.

Stückgröße 9/10 kg
Ohne Laktose und Milchproteine, ohne Zusatz von Polyphosphaten, enthält keine Glutenquellen.

Die gekochten Schinken "Bauletto"

Produziert aus von den besten europäischen Zuchtbetrieben stammendem ausgewähltem Fleisch.

Stückgröße 9,5/10 kg, vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0 °C bis 4 °C

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

1 Wiener

220 g
Packungen in Kartons
zu 12 Stück,
vakuumverpackt
Bei +4 °C aufbewahren

Typische Südtiroler Würstchen

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Wir sind in die Berge und Wälder Südtirols gegangen, wo die italienischeKultur des guten Geschmacks auf die entschlossenen Aromen der deutschen und österreichischen Tradition stoßen. Hier haben wir Würstchen von kleinen handwerklichen Produzenten ausgewählt, die wie wir mit großer Liebe und viel Geschmack an die Herstellung gehen.

1 Wiener

13 % Rindfleisch
in der Fleischmasse garantiert einen besonderen, und für unseren Gaumen geeigneteren Geschmack. Besonders schmackhaft zu einem roten Bier wie einem Amber Ale.

2 Alto Adige/Südtirol

Ohne Haut, verzehrfertig
Ideales Küchenprodukt, perfekt als Einlage in Reis- oder Nudelsalaten oder in einem schnellen, schmackhaften Brötchen.

2 Alto Adige Südtirol

220 g
Packungen
in Kartons zu 14 Stück,
vakuumverpackt
Bei +4 °C aufbewahren

3 Meraner

250 g
Packungen in Kartons
zu 12 Stück,
vakuumverpackt
Bei+4 °C aufbewahren

5 Servelade

Spezialität
Alto Adige
Südtirol

200 g
Packungen in Kartons
zu 15 Stück,
vakuumverpackt
Bei +4 °C aufbewahren

3 Meraner

Die charakteristischen Meraner Würstchen haben einen rustikalen, entschlossenen Geschmack. Besonders schmackhaft sind sie gegrillt. Mit einem persönlichkeitsstarken Bier wie beispielsweise einem roten Amber Ale genießen.

4 Weißwürste

Weißwürste werden aus magerem Schweinefleisch, frischer Petersilie und einer Salz-/Gewürzmischung hergestellt. Sie werden in Wasser gekocht oder gegrillt verzehrt. Ein helles, leichtes Bier passt besonders gut zu diesen Würsten.

5 Servelade

Der prozentuale Anteil an Rindfleisch bewirkt einen ausgewogenen Geschmack, der – sowohl natur als auch gegrillt – besonders gut zu Brötchen und Salaten passt. Helle, auch strukturierte Biere wie ein Pale Ale oder Belgian passen besonders gut dazu.

4 Weißwürste

240 g
Packungen in Kartons
zu 12 Stück,
vakuumverpackt
Bei +4 °C aufbewahren

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite und Milchderivate.

1,2 kg
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
von 0°C bis +4°C.

Region
Emilia Romagna

Schweinsfuß

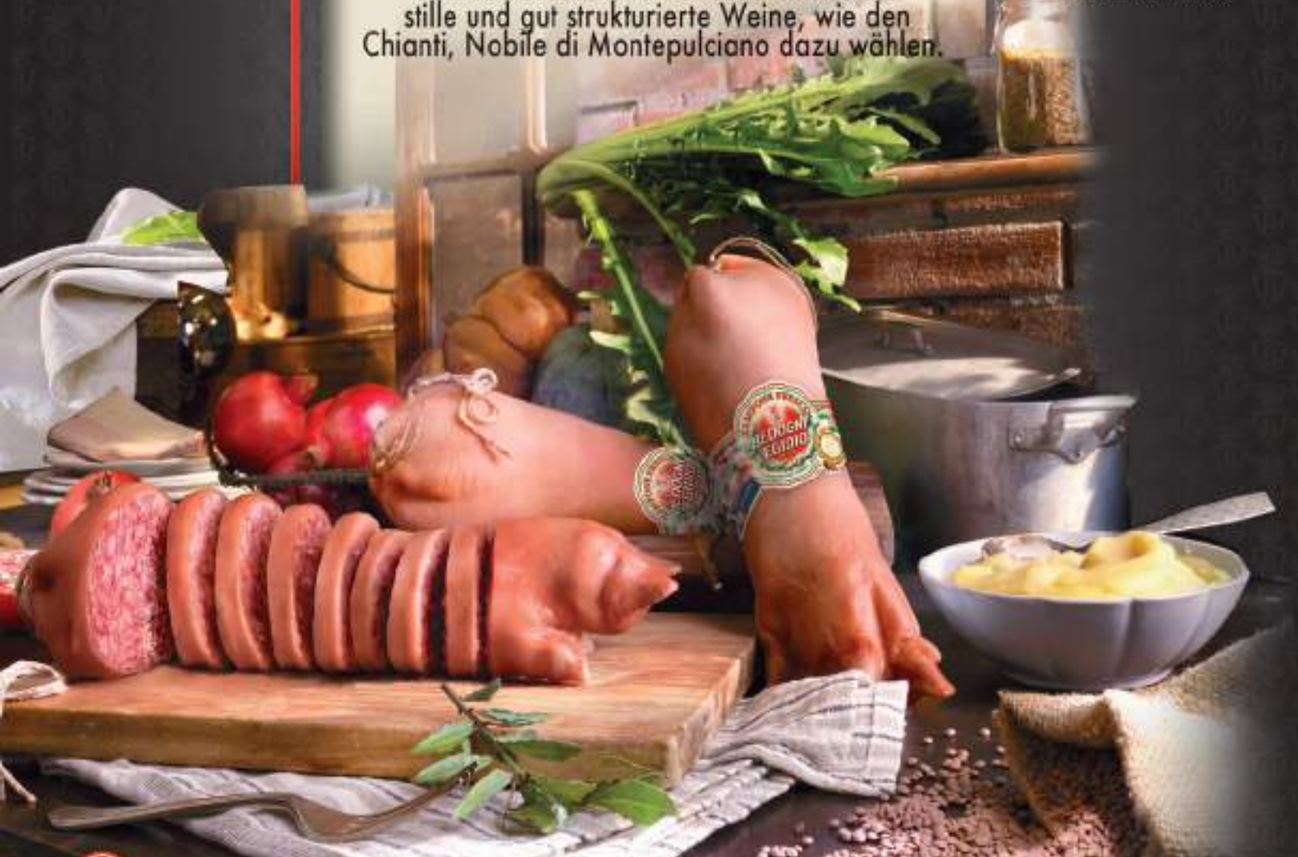
ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Zur Fertigung wird ausschließlich Fleisch vom schweren Schwein aus der Po-Ebene verwendet, das mit Salz und Gewürzen verfeinert und dann in den typischen Schweinsfuß mit Schwarte abgefüllt wird.

SERVIERVORSCHLÄGE

Die Zubereitung dieses Zampone ist aufwendig, wie alles, was besonders gut schmeckt. Die Kochzeit beträgt circa drei Stunden. Heiß, mit klassischem Kartoffelbrei, Linsen oder zu Saucen für Kochfleisch reichen. Die Tradition Modenas verlangt, dass der Schweinsfuß von weißen Bohnen in Sauce begleitet wird (üblicherweise an Silvester). Rotweine passen besonders gut dazu. Man kann leichte und lebhafte Weine wie den Lambrusco und Bonarda oder aber stille und gut strukturierte Weine, wie den Chianti, Nobile di Montepulciano dazu wählen.

Ein roher Schweinsfuß will mit viel Geduld gekocht werden, um ein herausragendes Geschmackserlebnis zu garantieren. Das ist ein Zampone, wie er früher in Italien auf dem Land gemacht wurde, bevor die vorgekochte Variante die kulinarische Annäherung an diese Spezialität verändert hat.



ca. 1,3 kg,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
von 0°C bis +4°C

Region
Emilia Romagna

Runde Brühwurst

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ausschließlich italienisches Schweinefleisch, das mit Salz und Gewürzen verfeinert und in die charakteristischen Boccia-Form abgefüllt wird, um dann mehr als 2 Tage zu trocknen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Zum Kosten dieses Cotechinos muss man sich mit Geduld bewaffnen: drei bis dreieinhalb Stunden Kochzeit. Aber die Mühe lohnt sich. Der Geschmack ist einzigartig. Der Cotechino wird heiß, in 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten verzehrt. Er kann als Bestandteil eines klassischen Kochfleischgerichts oder als Hauptgericht zu Kartoffelbrei oder klassischen Linsen, einem gekochten Blumenkohlsalat oder schlicht zu in Butter geschwenktem Spinat gereicht werden. Wer seltene Geschmackserlebnisse schätzt, kann auch eine Zabaione mit einem Schuss Essig dazu reichen, wie man es einst auf dem Land gemacht hat. Als Wein empfehlen wir einen roten Frizzante wie den Lambrusco oder Bonarda dazu.

Der Cotechino mit Linsen ist ein typisches Weihnachts- und Silvestergericht: Laut Tradition bringt der Verzehr einer Portion Cotechino vor Mitternacht Glück im neuen Jahr.

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Salami & Filet
eine wunderbare Entdeckung

WIE SIE GEMACHT WIRD

Eine ausschließlich aus dem Fleisch schwerer Schweine aus der Po-Ebene produzierte Salami, in deren Mitte eine ganzes, qualitativ hochwertiges Schweinefilet eingearbeitet wurde.
In einen Naturdarm abgefüllt und von Hand abgebunden.
Anschließende Reifezeit von mehr als 2 Monaten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dies ist die Kombination von zwei herausragenden italienischen Wurstprodukten: der klassischen, mittelgroben Salami der emilianischen Tradition mit dem qualitativ hochwertigen Schweinefilet. Ein doppeltes Geschmackserlebnis und eine kulinarische Entdeckung

EINZIGARTIG, WEIL

Diese Wurst basiert bereits auf der Kombination zweier Geschmacksideen. Deshalb empfehlen wir beim Verzehr keine weiteren Geschmackskomponenten einzubringen. Am besten schmeckt sie zu einem guten Brot oder auf einer Tarte, begleitet von einem lebhaften Wein oder einem trockenen Schaumwein.

Mindestreifezeit 60 Tage
Ganz 1,3/1,5 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte, vakuumverpackt:
bei 0 °C bis 4 °C

Emilianische
Spezialität

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Mindestreifezeit
45 Tage
2/2,8 kg
Ausschließlich
im Ganzen
und auf Anfrage
verkäuflich

Aufbewahrung:
kühl

Besonders große Salami Felino g.g.A. *Gigante*

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Das Gute der Felino IGP, das Schöne einer bedeutenden Stückgröße, die auf den ersten Blick auffällt und ins Auge sticht. Kreieren Sie spontan in Ihrem Geschäft die Atmosphäre eines Kellers für wahre Kenner, ein Ambiente, in dem großartige Wurstwaren ihren Platz haben.

Ausschließlich aus italienischem Schweinefleisch hergestellt, das in nur acht Gemeinden rund um Parma verarbeitet werden darf, um dann in einen Naturdarm abgefüllt und zum Reifen in den Keller zu kommen. Eine Salami, die aus jedem Fest ein besonderes Fest macht.

Typische Spezialität
aus Parma
(Emilia Romagna)

Zertifiziert von einer vom andwirtschafts- und Forstministerium anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsinstanz

Ein Name, der innerhalb der italienischen Gastronomie Symbolcharakter gewonnen hat. Ein Muss: schräg aufschneiden, um dickere, ovale Scheiben zu erzielen. Auf diese Weise entfaltet sich die kompakte Weichheit dieser Schweinefleischmasse, ihr intensives Aroma und ihr unverwechselbarer, würziger Geschmack am besten.

Typische Spezialität
aus Parma
(Emilia Romagna)

Salami Felino g.g.A.

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Die charakteristischste Salami aus den Parmensischen Hügeln wurde nach dem nur wenige Kilometer von Parma entfernt liegenden Ort Felino benannt, in dem die Wursttradition zur Kultur gehört. Ausschließlich Schweinefleisch, das in Naturdärme abgefüllt und im charakteristischen Mikroklima dieses Gebiets reift.

SERVIERVORSCHLÄGE

Traditionell wird ein gutes, rustikales, wohlduftendes Brot oder ein frittierter Gnocco dazugereicht.
Ein lebhafter Rotwein mit geringem Alkoholgehalt rundet dieses Geschmackserlebnis besonders gut ab.

Zertifiziert von einer vom andwirtschafts- und Forstministerium anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsinstanz

Mindestreifezeit
35 Tage
0,7/ kg
Verkauf
im Ganzen

Aufbewahrung:
kühl

Die großen italienischen Salamis

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri

0,8 kg
Verkauf im Ganzen oder als Hälfte vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Im Ganzen kühl
Halbiert und vakuumverpackt:
bei 0°C bis 7°C

Fenchelsalami

WIE SIE GEMACHT IST

Nach einem Traditionsrezept mit Fenchelsamen, die ihr einen intensiven, würzigen Geschmack verleihen

SERVIERVORSCHLÄGE

Diese Salami sollte vorzugsweise mit salzfreiem, toskanischen oder Focaccia-Brot verzehrt werden. Als Tellergericht Öl eingelegtes Gemüse und Pecorino-Käse eine schmackhafte Ergänzung. Und der Wein? Ohne Frage rot und mit mittlerem Körper.

EINZIGARTIG, WEIL

Die starke Persönlichkeit dieser Salami zeigt sich sowohl bezüglich ihres Aromas als auch ihres Geschmacks.

NEW 2020

Eine besondere Geschichte
Die Geschichte der Finocchiona geht bis auf das Mittelalter zurück:
In Zeiten ständiger Kriege und großer Armut bei den Bauern war Pfeffer oftmals eine besonders kostbare Ware.
Anstelle des exotischen Gewürzes begann man deshalb die Samen des in der Toskana weit verbreiteten, wild wachsenden Fenchels zu verwenden.

Typische Spezialität der Toskana

Stückgröße circa 3,2/3,8 kg
Verkauf im Ganzen oder als Hälfte vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Im Ganzen kühl
Halbiert und vakuumverpackt:
bei 0°C bis 7°C

Toskanische Finocchiona mit Fenchel

WIE SIE GEMACHT WIRD

Eine typische Salami der toskanischen Tradition. Hergestellt wird sie ausschließlich aus frischem, magerem Qualitäts-Schweinefleisch, das unter Zusatz von Salz, Pfeffer und Fenchelsamen grob gehackt wird.

SERVIERVORSCHLÄGE

Gemäß toskanischer Tradition wird sie mit salzlosem Brot serviert.
Aber sie schmeckt auch hervorragend zu einer leckeren Focaccia und einer Scheibe gutem, frischem Pecorino.
Dazu ein Glas Rotwein mit mittlerem Körper wie ein Chianti reichen, um auch hier in der Toskana zu bleiben.
In der Küche erweist sie sich als genussvoller Begleiter von Spinat, Rüben und Saubohnen.
Sehr schmackhaft heiß auf gegrillten Polentascheiben.

EINZIGARTIG, WEIL

ese Salami ist Sinnbild der schmackhaften, bäuerlichen Wursttradition der Toskana.
Der authentische Geschmack dieses wunderbaren Landstrichs.

NEW 2020

Ein besonderes Rezept
Pici mit Fenchelsalami:
Ein Hochgenuss.
Pici sind eine typisch toskanische Nudelsorte.
Hierzu werden zunächst Stangensellerie und Karotten angedünstet, dann werden die Salami in Würfeln, ein Glas Rotwein und Tomatenfleisch dazugegeben.
Die gekochten Pici werden abgegossen und mit der Sauce in der Pfanne geschwenkt.
Schon ist ein äußerst schmackhaftes Nudelgericht fertigt!

Typische Spezialität der Toskana

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojapanade, Sulfite, Citrate und Milchderivate.

Ein exklusives Rezept, das von unseren Wurstmeistern auf den Punkt gebracht wurde.
Jeder Aspekt dieser Salami ist das Ergebnis einer sorgfältigen Studie und geschmacklicher Balance.
So wird beispielsweise auch der Darm in Wein getaucht:
Auf diese Weise nimmt er seine dunkle, charakteristische Farbe an und absorbiert das Aroma sowie den Geschmack des in der Fleischmasse verwendeten Rotweins.

Emilianische Spezialität

Rustikale Salami

Ein exklusives Rezept

ZUTATEN UND VERARBEITUNG
Zur Herstellung dieser Salami wird ausschließlich Fleisch vom schweren Schwein aus der Po-Ebene und insbesondere Speck, Schulter und Schinkenschnittreste verwendet.
Das Fleisch wird mit Rotwein, Salz und Gewürzen verfeinert und dann in einen Naturdarm abgefüllt.
Die Salami wird von Hand abgebunden und kommt für 2 Monate zum Reifen.

SERVIERVORSCHLÄGE
Am besten schmeckt sie naturbelassen zu einem guten, frischen Stück Brot, das möglichst ungesalzen sein sollte, um den intensiven Salamigeschmack nicht zu überdecken.
In der Fleischmasse befindet sich Rotwein, weswegen die Kombination mit einem Rotwein von mittlerer Struktur, wie Barbera oder Chianti ein Muss ist, die auch im Ursprung und in ihrer Persönlichkeit rustikal ausgelegt sind.

0,7 / 1 kg
Verkauf im Ganzen oder als Hälfte, vakuumverpackt

Aufbewahrung: Ganz, kühl Hälfte, vakuumverpackt: bei 0°C bis 4°C

Salami aus den Abruzzen

ZUTATEN UND VERARBEITUNG
Das Fleisch wird gehackt und mit Pfeffer, Salz und Weißwein vermischt, dann in einen Naturdarm abgefüllt und zuletzt mit einer Schnur an beiden Enden abgebunden. Anschließend wird die auf diese Weise hergestellte Salami gepresst, um die Luft austreten zu lassen, die das Fleisch sonst ruinieren würde.
Die gepresste Salami Abruzzese unterscheidet sich durch ihre charakteristische Form; man bezeichnet sie auch als Aquilano, da es sich um eine spezifische Salamisorte aus der Provinz Aquila handelt.

SERVIERVORSCHLÄGE
Die Salami passt hervorragend zu Kiwis, Äpfeln (z. B. Granny Smith) und Granatäpfeln. Auch Milchbrötchen oder das salzlose Brot Pane sciocco" passen sehr gut dazu.
Frischer Streichkäse oder Stracciatella sind ebenfalls eine ideale Ergänzung dieser Salami.
Als Gemüse empfehlen wir Artischocken, Paprika oder einen jungen, süßlichen gemischten Salat dazu.

Mindestreifezeit
30 Tage
0,300 kg
Verkauf im Ganzen

Aufbewahrung: kühl

In der handwerklichen Zubereitung werden die als Fleisch für die Salamimasse verwendete Schinken häufig entschwartet.

Spezialität aus den Abruzzen

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Die großen italienischen Salamis

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO

Unter Schutzatmosphäre abgepackt (MAP), Verpackun mit 5 Strolghini. Einzel-Strolghino Vakuumverpackt

Aufbewahrung: vakuumverpackt: von 2°C bis 5°C

Strolghino

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

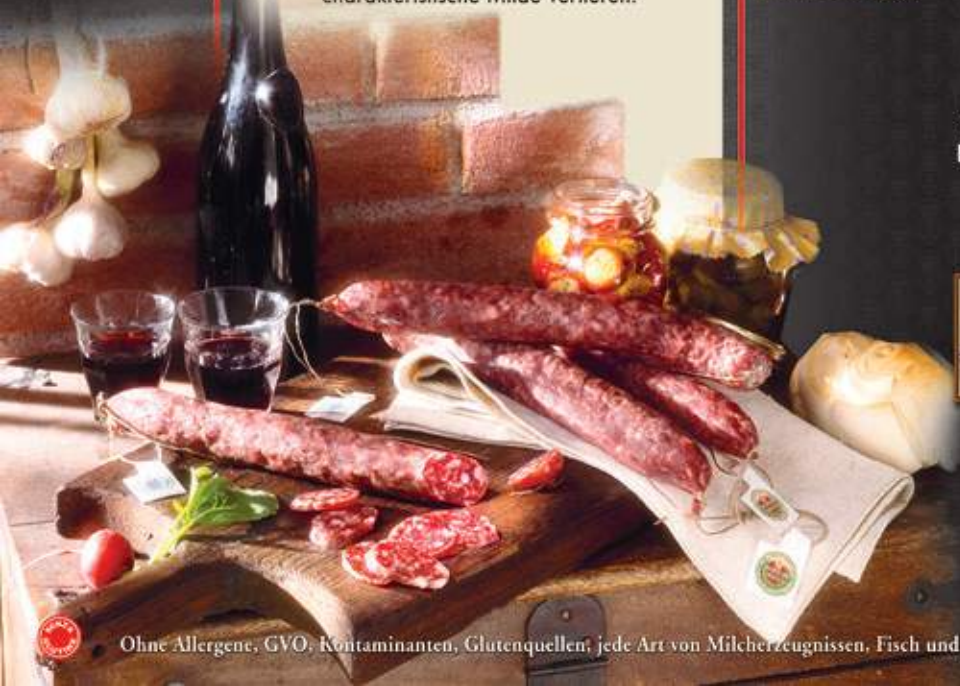
Ein edler Gaumenschmaus der Parmensischen Tradition ist diese erste Salami der Saison, die noch frisch, nach 20 Tagen Reifezeit verzehrbereit ist. Ein unglaublich leckerer Appetizer.

Der Name Strolghino geht auf das Wort strolga zurück, was im Dialekt so viel wie "rate mal" heißt. Tatsächlich geht dieser Name darauf zurück, dass diese Salami verwendet wurde, um den Reifeverlauf Salamis größerer Stückgrößen zu beurteilen.

Die Strolghino wird an einem feuchten, kühlen Ort aufbewahrt. Deshalb wird sie auch nur einer kurzen Reifezeit unterzogen. Ansonsten würde sie ihre charakteristische Milde verlieren.

Eine weitere weit verbreitete Version bestätigt die Bezeichnung in Abhängigkeit der schwierigen korrekten Zubereitung und Reifung des Produkts, die eben in gewisser Weise erraten werden muss.

Typische Spezialität aus Parma (Emilia Romagna)



Das Produkt wird in Viererketten oder Einzelverpackungen, vakuumverpackt verkauft

Aufbewahrung: ganze Kette kühl aufbewahren vakuumverpackt: von 2°C bis 4°C

Ghiottolino

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Hergestellt unter der ausschließlichen Verwendung von Fleisch von in Italien geborenen und aufgewachsenen Schweinen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der König des schnellen Genusses: einfach aufschneiden und schon ist ein schmackhafter Aperitif oder eine leckere Vorspeise fertig. Besonders gut zu Weißbrot und umwerfend als Brötchenbelag mit mittelreifem Käse und etwas Mayonnaise.
Und der Wein? Weiß oder rot, aber in jedem Fall spritzig.
Beim Weißwein passt alles angefangen von klassischen Schaumweinen und aromatischen Prosecchi von der Riesling- oder Chardonnay-Traube; als Rotwein empfiehlt sich ein Lambrusco oder Bonarda.

Dies ist die typische Picknick-Salami, die aber auch Zuhause zu den Basic-Salamis zählt, um unerwartetem Besuch einen schmackhaften Aperitif anzubieten.

Typische Spezialität aus Parma (Emilia Romagna)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen; jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Monomatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Ghiottolino mit Trüffel

NEW 2020

WIE ES GEMACHT WIRD

Magerem Schweinefleisch mit mittel-feiner Textur und Zusatz von schwarzem Trüffel.

SERVIERVORSCHLÄGE

In dünne Scheiben schneiden, um das intensive Aroma des Trüffels freizusetzen. Besonders schmackhaft zu Käse, insbesondere Scamorza. Eine wertvolle Zutat und zur Abrundung von Risotti sowie Nudelgerichten: als originelle Variante zur Carbonara gewürfelt probieren.Ein Hochgenuss auf Pizza. Als Zutat zu Rührei, das sich in eine Sinneserlebnis verwandeln wird.

EINZIGARTIG, WEIL

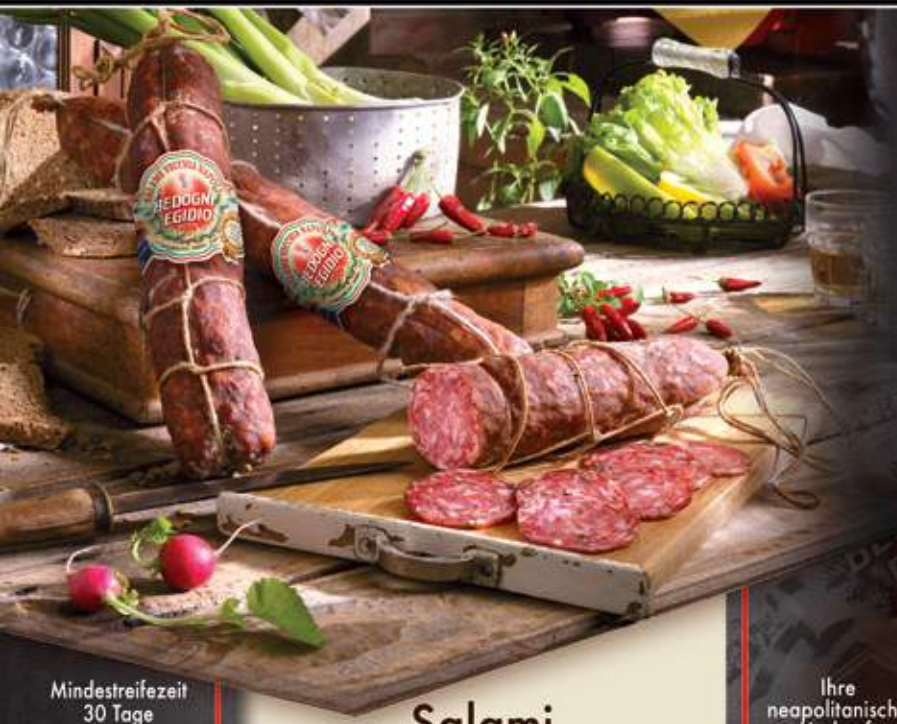
Schwarzer Trüffel und Salami: zwei besonders schmackhafte Gaumenfreuden der italienischen Tradition vereint in einer die Geruchs- und Geschmackssinne mit großartigen Emotionenverwöhnenden Spezialität.

Das Produkt wird in Fünferketten oder Einzelverpackungen, vakuumverpackt verkauft
Einzelprodukt 200 g
Circa 20 Tage gereift

Aufbewahrung: ganze Kette kühl aufbewahren vakuumverpackt bei 2° bis 4°C

Typische Spezialität der Toskana

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate.



Mindestreifezeit
30 Tage
0,800 kg
Verkauf im Ganzen
oder
als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 0°C bis 4°C

Salami Vecchia Napoli

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ausschließlich leicht gewürztes und geräuchertes italienisches Fleisch.
In einen Naturdarm abgefüllt und von Hand abgebunden. Anschließende Reifezeit 30 Tage.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Geschmack ist intensiv und erinnert an Holunder, angereichert durch die zart-würzige Aromen.
Besonders gut passen ein gutes Brot mit Mutterhefe und ein gut strukturierter Rotwein dazu.
Ideal sind Weine aus der Region Kampanien, aus der auch das Salamirezept stammt.

Ihre neapolitanische Herkunft wird durch die Kombination mit dem typischen, naturgegorenen Cafone-Brot zusätzlich betont, das sich durch seine duftende, fluffige Brotkrume und eine dunkle, knusprige Kruste auszeichnet.

Typische Spezialität aus Kampanien

Typische Spezialität aus Kampanien

Die neapolitanische Tradition basiert auf entschlossenen Aromen und die scharfe Salami Napoli kommt in Kombination mit einem Klassiker des Gebiets besonders gut zur Geltung: in dünne Scheiben geschnitten auf hausgemachter Pizza.

Scharfe Bratwurst Napoli

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Schweinefleisch bestehend aus Speck- und Schulterstücken, grob gemahlen, mit Chili, süßem Paprika, schwarzem Pfeffer und einer Gewürzmischung. Die Reifezeit beträgt 3 Wochen, in denen sich die Aromen und Geschmacksnuancen miteinander vermischen und die Gewürze tief in das Fleisch eindringen, um der Bratwurst ihren Geschmack zu verleihen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ihr herausragender Geschmack passt hervorragend zu Brötchen, Aperitifs und Antipasti.
Besonders gut zu in Essig eingelegtem Gemüse und rustikalem Brot, auch Vollkornbrot.
Als Getränk empfiehlt sich ein stiller Rotwein oder ein gutes, handwerkliches, dunkles oder helles Bier dazu.

0,400 kg
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
von 0°C bis +4°C

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Mindestreifezeit
30 Tage
3/4,5 kg
Verkauf
im Ganzen oder
als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 2°C bis 4°C

Mailänder Salami

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Die Mailänder Salami ist eine ursprünglich im Gebiet um Mailand produzierte Salami aus Schweinefleisch, Pfeffer und diversen Gewürzen.
Wir verwenden das traditionelle Rezept, das ein feines Mahlen in Reiskorngröße vorsieht.
Das Ergebnis ist eine Salami von weicher Konsistenz und angenehm, mildem Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Durch ihre Weichheit ist diese Salami ideal als Brötchenbelag, aber auch als Antipasto auf Crostini mit Käse ist sie sehr schmackhaft.
Ihr leichter, zarter Geschmack passt hervorragend zu geschmacksintensiven Blauschimmelkäsesorten wie Gorgonzola.

Mailänder Salami, auch Crespone genannt, mit charakteristischer feiner Körnung. Ihre Weichheit und ihr leichter Geschmack stoßen auf allgemeine Wertschätzung.

Lombardische Spezialität

Mindestreifezeit
90 Tage
3,5/4 kg
Verkauf im
Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
Ganz, kühl
Hälfte,
vakuumverpackt:
bei 0°C bis 4°C

Ungarische Salami

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ausschließlich italienisches Fleisch, das fein gemahlen und mit typischen Bergkräutern gewürzt wird. Das leichte Räuchern mit Buchenholz bewirkt eine harmonische Verbindung der Raucharomen und dem Duft der Kräuter.

SERVIERVORSCHLÄGE

In sehr feine Scheiben geschnitten besonders schmackhaft auf Weißbrot. Mit Weißbrot mit Mohn unübertrefflich.
Dazu passen intensive, mitteleuropäische Geschmacksnuancen wie Sauerkraut oder Rosenkohl besonders gut.
Wer den italienischen Geschmack bevorzugt, sollte es mit Artischocken probieren.

Die Bergkräuter verleihen dieser Salami ein intensives, unverwechselbares Aroma, das durch die Buchenholzräucherung betont wird.

Friaulische Spezialität

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

1000 g
Schale
in modifizierter
Atmosphäre verpackt

Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen bei maximal 18°C lagern.

Spezialität aus Mantua

Wohlduftende Cicciolotti

Schweinegrieben Schmalzkrapfen

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Cicciolotti sind aus der bäuerlichen Tradition nicht wegzudenken Auf dem emilianischen Land, wo Aufschnitte aus dem Ernährungsplan nicht wegzudenken sind, durften Schweinegrieben auf Festen nicht fehlen, die auf den einst zum Dreschen verwendeten Vorplätzen der Höfe stattfanden.

SERVIERVORSCHLÄGE

Traditionell werden sie mit Polenta und einem Glas Lambrusco kombiniert. Heute werden Sie auch gerne zu Piadina-Fladen, Focaccia- und Crostini-Broten gegessen. Besonders schmackhaft sind sie zum traditionellen emilianischen frittierten Gnocco. Sehr empfehlenswert sind sie als Finger-Food zu einem schönen Glas Weißwein oder rotem Frizzante.

180 g
Schale in modifizierter
Atmosphäre
verpackt

Kühl aufbewahren. Offen bei maximal 18 °C lagern

Die Herstellung: Wir verwenden zu 100 % Schweinefleisch, das mit einer leichten Panade frittiert und mit Kräutern sowie Gewürzen abgeschmeckt wird.

Spitzenqualität Hochgenuss

ALTA SALUMERIA - ALTISSIMI PIACERI
BEDOGNI EGIDIO
Dal 1956
LANGHIRANO - PARMA - ITALY

Spezialitäten, die über das klassische Wurst- und Aufschnittkonzept hinaus gehen. Besondere Geschmacksnuancen, altüberlieferte oder innovative Rezepte.
Geschmacksfreuden, die die Vorspeise revolutionieren und ein einfaches Brötchen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.
Und, die eine wertvolle Zutat zum Zaubern überraschender

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Sehr art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Roastbeef: englisch gekochte Oberschale

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ein gemäß der englischen Tradition zubereitetes Roastbeef mit typischen Aromen der mediterranen Küche: Das Beste von zwei Welten in einer einzigen Spezialität.

Mit Salz, Pfeffer, nativem Olivenöl Extra und Rosmarin gewürztes Rindfleisch. Das Fleisch wird mariniert, dann langsam von Hand massiert, damit die Aromen besser einziehen.
Der Garvorgang zum Erhalt eines weichen, innen rosigen Roastbeefs, das an der Oberfläche gut angebraten ist, ist sehr langsam.

SERVIERVORSCHLÄGE

Es genügt, einige Tropfen Zitrone und natives Olivenöl Extra hinzuzufügen, um ein leichtes, nährstoffreiches, fettarmes und energiereiches Kaltgericht zu zaubern.
Wer entschlossenere Aromen bevorzugt, kann die Zitrone durch eine Balsamico-Glasur ersetze und etwas Pfeffer darübergeben.
Wer um jeden Preis kochen möchte, kann eine Salsa tonnata (Thunfischcreme) zubereiten, mit der die Roastbeef-Scheiben garniert werden.

2/2,5 kg
Verkauf im Ganzen,
Vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Pastrami aus Ochsenfleisch

Gekocht, gewürzt und leicht geräuchert

WIE ES GEMACHT WIRD

Pastrami ist eine der schmackhaftesten Arten der Fleischzubereitung, das hierzu mariniert, gewürzt und geräuchert wird. Das aus der osteuropäischen Tradition hervorgegangene Gericht hat sich zu einem der weltweit – und insbesondere in den USA – beliebtesten Streetfoods gemausert.
Wir haben beschlossen, ausschließlich frisches Ochsenfleisch aus der EU zu verwenden, das wir mit Gewürzen und Kräutern marinieren und leicht mit würzigen Hölzern räuchern.

SERVIERVORSCHLÄGE

Pastrami wird zusammen mit Salat, Zwiebeln und Senf für reichhaltige, besonders schmackhafte Brötchen, vorzugsweise aus wohlduftendem Roggen, verwendet. Die möglichen Zusammenstellung kennen keine Grenzen: Gorgonzola, Paprika, Tartarsauce, Gurken, Mayonnaise ... Einfach alles, was dem persönlichen Geschmack entspricht, kann als schmackhafte Zutat besonders leckerer Pastrami-Brötchen werden.

EINZIGARTIG, WEIL

Ein von europäischen Auswanderern im 19. Jh. nach Amerika exportiertes Rezept,
das sich in den Staaten zum Geschmacksklassiker entwickelt hat und von dort aus nun die Welt der Feinschmecker erobert.

ca. 2,5 kg
Verkauf im Ganzen
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
bei 0° bis 4°C

New Entry 2020

Spezialität
aus dem Trentino

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

hohe Gastronomie.

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

Hähnchen ohne Knochen,

gefüllt mit Spinat und Parmesankäse Parmigiano Reggiano, im Backofen gebraten.

WIE ER GEMACHT WIRD:

uf dieses Rezept sind wir ganz besonders stolz: eine Hähnchenbrust ohne Knochen, gewürzt mit einer Kräutermischung und Gewürzen (Rosmarin, Salbei, Knoblauch, Lorbeer), Salz, Zitrone, Weißwein und gefüllt mit einer Füllung aus frischem Spinat und Parmigiano Reggiano.
Von Hand gebunden und im Backofen geschmort.

SERVIERVORSCHLÄGE

Äußerst schmackhaft kalt als Brötchenbelag, in Tramezzini, auf Tartes, in Antipasti. Ebenfalls kalt, aber in dicke Scheiben und anschließend Würfel geschnitten, wird es zu einer leckeren Salatzutat. Aber auch warm als Hauptgericht ist es sehr schmackhaft. In diesem Fall wird das Fleisch in dicke Scheiben geschnitten, die im Grill, im Backofen, in der Pfanne oder Mikrowelle erhitzt werden.
Die Scheibendicke kann bei Verwendung zur Herstellung von Rouladen reduziert werden.

Stückgröße 2,5 kg, Verkauf im Ganzen und vakuumverpackt

Aufbehrung: 0°C bis 4°C

Typische Spezialität aus der Emilia

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Gefüllter Putenbraten
mit frischen Kräutern

WIE ES GEMACHT WIRD

Stellen Sie sich den intensiven, aromatischen Geschmack des Spanferkels in Kombination mit der Leichtigkeit des Putenfleischs vor.
Wir entbeinen den Truthahn und legen das Fleisch 24 Stunden in eine Pökellösung aus Wasser, Salz und Gewürzen ein.
Anschließend wird das Putenfleisch gefüllt und mit wildem Fenchel, Rosmarin, jodiertem Salz, Knoblauch und Pfeffer gewürzt.
Wir wickeln den Braten von Hand und braten ihn 10 Stunden bei niedriger Temperatur im Backofen unter Zuschaltung der Dämpffunktion.
Das Ergebnis ist ein besonders wohlriechender und zarter Braten.

Serviervorschläge

Hervorragend passen ein junger, frischer Weißwein und ein frisch gebacken duftendes weiches Brot dazu.
Aber auch warm als Hauptgericht ist er sehr schmackhaft.
In diesem Fall wird das Fleisch in dicke Scheiben geschnitten, die auf dem Grill, im Backofen, in der Pfanne oder Mikrowelle erhitzt werden.

Die Herstellung

Wir verwenden zu 100 % in Italien geborene und aufgezogene Truthähne.

Stückgröße
7 kg
Vakuumverpackt

Aufbewahrung:
bei 0° bis 4°C

Typische Spezialität
aus Mittelitalien

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate. Keine Milchproteine

Truthahnbrust
Im Backofen mit Trüffel gekocht

NEW 2020

WIE ES GEMACHT WIRD

Gewürzte italienische Truthahnbrust, im Backofen unter Zugabe von gehobeltem, schwarzem Trüffel gegart.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Kontrast des delikaten Brustfleischs des Truthahns mit dem entschlossenen Trüffelgeschmack schenkt eine Geschmackserfahrung, die natur, begleitet von Bauernbrot mit Sauerteig genossen werden sollte.In Würfeln geschnitten ist sie eine schmackhafte Zugabe zu Salaten mit hart gekochten Eiern.

EINZIGARTIG, WEIL

Die Leichtigkeit der Truthahnbrust, der intensive Geschmack des schwarzen Trüffels: eine Feinschmeckererfahrung mit geringer Kalorienbilanz.

2,5/3,3 kg
Verkauf als Hälfte
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
bei 0° bis 4°C

Typische Spezialität
aus dem Piemont

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Creme und Milchderivate.

hohe Gastronomie.

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

5/6 kg
Verkauf
im Ganzen oder
als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Putenbrust,
im Backofen geschmort

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ausschließlich aus ganzen Stücken vom sorgfältig ausgewählten italienischen Puter, der die Rückverfolgbarkeit und zertifizierte Biosicherheit garantiert.
Ein aus der handwerklichen Verarbeitung hervorgehendes Qualitätsprodukt ohne Allergene.
Die hinsichtlich seiner Stückgröße und Qualität einzeln ausgewählte Brust wird von Hand verarbeitet und für 12 Stunden einem Zweiphasen-Garprozess unterzogen, die den perfekten Zusammenhalt der Scheibe und die damit einhergehende Betonung von Aroma sowie Geschmack garantiert.
Die im Backofen zubereitete Putenbrust erzielt auf diese Weise eine beneidenswerte Schmackhaftigkeit und bewahrt ihre für eine maßvolle Ernährung idealen Nährwerteigenschaften. Empfohlen für Sportler und alle, die auf ihre Ernährung achten.

Nach einer weiteren sorgfältigen Auswahl wird die Brust angebraten, um sie einwandfrei zu trocknen und die charakteristische Bernsteinnuance zu erzielen.
Dank ihrer Eigenschaften kann sie auch als Zutat raffinierter Rezepte verwendet werden.

Typische Spezialität aus dem Piemont

11/12 kg
Verkauf im Ganzen
oder als Hälfte,
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
vakuumverpackt
0°C bis 4°C

Gekochte Keule
Von einem alten Rezept der lombardischen Küche

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Diese Köstlichkeit vereint das Beste der italienischen Wurstverarbeitungskunst in sich.
Zur Zubereitung werden ausschließlich ausgewählte ganze italienische Keulen vom schweren Schwein verwendet.
Der unglaubliche, leckere Geschmack der Coscia Cotta geht auf den langsamen Dampfgarprozess zurück, ein rundum natürliches Verfahren, das sich über 24 Stunden hinzieht.
Das Ergebnis ist ein Meisterwerk des guten Geschmacks und so zart, dass es im Mund nahezu zergeht!!!
Der Duft und unglaublich feine Geschmack sind eine wahre Gaumenfreude.

Der unverwechselbare Geschmack und das herausragende Aroma sind das Ergebnis einer einzigartigen Verarbeitung, die ganz so erfolgt, wie in den 30er bis 40er Jahren im Hinterzimmer des Verkaufsraums der besten Metzgereien.

Lombardische Spezialität

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, zugesetzte Polyphosphate, Monoatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Geräucherte gekochte Keule

11/12 kg
Verkauf im Ganzen
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
bei 0° bis 4°C

WIE SIE GEMACHT WIRD

Ausschließlich ganze ausgewählte Keulen vom schweren, italienischen Schwein.
Zuerst erfolgt ein langsamer, einen Tag dauernder Dampfgarprozess.
Anschließend wird die Keule im Backofen geschmort, wo das Fleisch seine knusprige Kruste erhält, aber dennoch innen durch die Dampfgarung wunderbar zart bleibt.
Zuletzt wird das Fleisch leicht geräuchert, um seinen unwiderstehlichen Geschmack zu erhalten.

SERVIERVORSCHLÄGE

In dicke Scheiben geschnitten und leicht angewärmt ist dies ein richtig originelles Gericht, das garniert in einem Tomatensalat und einer Balsamico-Glasur eine perfekte Abrundung erfährt.
In dünne Scheiben geschnitten verwandelt sich dieses Fleisch in ein großartiges Antipasto, das sowohl geschmacklich als auch mit seinem intensiven Aroma begeistert.
Herausragende organoleptische Eigenschaften, die in Begleitung eines klassischen Schaumweins oder eines aromatischen Weißweins aus Südtirol, wie dem Gewürztraminer, besonders gut zur Geltung kommen.

EINZIGARTIG, WEIL

Eine exklusive Spezialität.
Ein langsamer, aufwendiger Garprozess im Einklang mit den Verarbeitungsverfahren der besten lombardischen Metzgereien der 1930er Jahre.
Eine herrliche, von Erinnerungen getragene Geschmacksreise.

Lombardische
Spezialität

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate.

Schinkenbraten
mit aromatischen Kräutern

ZWIE SIE GEMACHT WIRD

Zunächst legen wir den Schenkel 24 Stunden in eine Pökellösung aus Wasser, Salz und Gewürzen ein. Dann massieren wir ihn mit nativen Olivenöl Extra und Gewürzen und rollen ihn zusammen. Anschließend ruht er 12 Stunden, damit sich Aromen und Duftnuancen perfekt miteinander verbinden. Zuletzt kommt der Braten bei niedriger Temperatur einen ganzen Tag lang in den Backofen, damit er besonders zart wird und seinem ursprünglichen Fleischgeschmack annimmt.

Wir verwenden ausschließlich zu 100 % in Italien geborene und aufgezogene Schweine.

SERVIERVORSCHLÄGE

In dicke Scheiben geschnitten kann er warm oder als Hauptgericht genossen werden. In diesem Fall wird das Fleisch auf dem Grill, im Backofen, in der Pfanne oder Mikrowelle erhitzt.

Wir empfehlen einen strukturierten Weißwein oder einen körperreichen Roten dazu.

8 kg
Verkauf als Hälfte
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
bei 0° bis 4°C

NEW 2020

Typische Spezialität der Toskana

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate.

Schinkenbraten
mit aromatischen Kräutern

ZWIE SIE GEMACHT WIRD

Zunächst legen wir den Schenkel 24 Stunden in eine Pökellösung aus Wasser, Salz und Gewürzen ein. Dann massieren wir ihn mit nativen Olivenöl Extra und Gewürzen und rollen ihn zusammen. Anschließend ruht er 12 Stunden, damit sich Aromen und Duftnuancen perfekt miteinander verbinden. Zuletzt kommt der Braten bei niedriger Temperatur einen ganzen Tag lang in den Backofen, damit er besonders zart wird und seinen ursprünglichen Fleischgeschmack annimmt.

Wir verwenden ausschließlich zu 100 % in Italien geborene und aufgezogene Schweine.

SERVIERVORSCHLÄGE

In dicke Scheiben geschnitten kann er warm oder als Hauptgericht genossen werden. In diesem Fall wird das Fleisch auf dem Grill, im Backofen, in der Pfanne oder Mikrowelle erhitzt.

Wir empfehlen einen strukturierten Weißwein oder einen körperreichen Roten dazu.

Stückgröße circa 11 kg, Verkauf im Ganzen und vakuumverpackt

Aufbewahrung: 0°C bis 4°C

Typische Spezialität aus Mittelitalien

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate.

Gekochter nationaler Schinken mit Trüffel

NEW 2020

WIE ER GEMACHT WIRD:

Frisches Fleisch aus in Italien geborenen und aufgezogenen Schweinen mit zartem, aber durch die Zugabe ganzer und beim Anschnitt sichtbarer Trüffelstücke charakteristischem Geschmack und einem einzigartigen Aroma.

SERVIERVORSCHLÄGE:

Eine Spezialität die einfach so mit einem wohlduftenden, knusprigen Brot verkostet werden kann. Besonders schmackhaft in Begleitung einer Scheibe halbgereiften Käses (Pecorino oder Fontina). In der Küche erweist er sich als besondere Zutat für Omelettes und Rouladen oder aber gehackt in der Füllmasse für gefülltes Gemüse wie Zucchini und Paprika.

EINZIGARTIG, WEIL:

Die Milde des gekochten Schinkens wird zur sensorischen Grundlage, auf der sich die Intensität des Trüffels entfaltet und eine wunderbare Geschmackserfahrung schenkt.

Typische Spezialität der Toskana

Stückgröße kg circa 4,2/4,5
Vakuumverpackt

Aufbewahrung: bei 0 bis 4 °C

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate

Schweinsrückenbraten mit Kräutern

NEW 2020

WIE ER GEMACHT WIRD:

Der Braten wird aus Schweinelende/Filone mit Schwarte und Lardo aus frischem, italienischen Fleisch gemacht, das mit Gewürzen und Kräutern gewürzt wird und dann in den Backofen kommt.
Das Ergebnis ist ein mageres, zartes, besonders mildes und elegantes Fleisch.

SERVIERVORSCHLÄGE

Durch sein intensives Aroma schmeckt er ganz einfach auf einem Antipasti-Brett oder Brötchen hervorragend.
Ursprünglich wird er auf dem Teller angerichtet serviert, wie man es von der Bresaola kennt, und mit etwas nativem Olivenöl Extra, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Parmesankäse serviert.
In dicke Scheiben geschnitten und warm, begleitet von Kartoffeln serviert, ist er ein sehr schmackhafter Braten.

EINZIGARTIG, WEIL

Die einfache Vorbereitung macht ihn sowohl als Aufschnitt als auch als einziges Gericht oder Hauptgericht zu einer perfekten Wahl.

3/4 kg
Verkauf als Hälfte
vakuumverpackt

Aufbewahrung:
bei 0° bis 4°C

Typische Spezialität
aus den Marken

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Milchderivate.

Dampfgegarter und dann im Backofen geschmorter Speck

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Wir haben ein neues Rezept kreiert, das die Art des Speckverzehrs nahezu revolutioniert. Wir nehmen zwei große Speckstücke vom schweren Schwein aus der Po-Ebene, lassen diese 2 Wochen in gewürztem Salz aromatisieren und räuchern sie dann für circa eine Stunde.
Zuletzt werden sie weitere 4 Tage in einer Honig-Pökellösung verfeinert. Anschließend sind die zwei Speckstücke bereit zur Vereinigung, um eine einzige Wurst zu bilden, die fast einen ganzen Tag lang im Dampf gegart wird, um dann noch für 2 Stunden in einen Holzofen zu kommen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Eine derart besondere und originelle Wurst muss unbedingt naturbelassen, alleine gekostet werden, um alle Geschmacksfacetten genießen zu können: den leichten Räucheranklang, die samtige, durch die Honig-Pökellösung erzielte Zartheit, den knusprigen, im Ofen angenommenen Akzent.

Aufbewahrung:
von 0°C bis 4°C

Spezialität
aus der Emilia Romagna

3,5/4,5 kg
Verkauf als Hälfte
vakuumverpackt

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaproteine, Sulfite, Citrate und Stärke.

Spalla cotta Rustica

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Eine typisch emilianische Spezialität, die aus der Kombination des Coppa mit der Spalla ausschließlich aus schweren Schweinen der Po-Ebene entsteht. Das Fleisch wird mit Salz und Gewürzen verfeinert und dann 15 Tage mariniert, damit die Aromen bis in die Tiefe eindringen können. Anschließend wird es von Hand gebunden, für 2 Tage getrocknet und zuletzt sanft unter kontrollierter Temperatur gekocht.

Die Verzehrmöglichkeiten dieser Spezialität sind zahllos.
Einfach als Aufschnitt als Brötchenbelag.
Als Aperitif auf Tartes oder in Tramezzini.
Die emilianische Tradition bevorzugt die erhitzte Variante mit frittiertem Gnocco.
Der passende Wein: Ein lebhafter Weißwein, auch ein trockener Schaumwein, oder ein leichter Rotwein wie der Lambrusco oder Bonarda.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Aufschnitt, der zum Hauptgericht wird.
Herausragende Idee! Einfach in dicke Scheiben schneiden, erhitzen und mit einem Salat oder frischem, bzw. gegrilltem Gemüse ergänzen.

5,5 kg
Verkauf im Ganzen oder als Hälfte, vakuumverpackt

Aufbewahrung:
0°C bis 4°C

Spezialität aus der Bassa Parmense, einem nördlich von Parma gelegenen Gebiet (Emilia Romagna)

Ohne Allergene, GVO, Kontaminanten, Glutenquellen, jede Art von Milcherzeugnissen, Fisch und Eier, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat.

Parmigiano Reggiano
Mindestreifezeit 24 Monate.
Verkauf am Stück und in Stücken
Ganzer Laib 35/40 kg
Dünn geschnittene Ecken:
Halber Laib 16/18 kg
Viertel Laib 8/9 kg
Achtel Laib 4/4,5 kg
Sechzehntel Laib 2/2,3 kg
32stel Laib 1/1,2 kg
Von Hand geschnittene Ecken:
300/500 g

Der Parmigiano Reggiano

Klassischer, hochwertiger italienischer Käse, der weltweit aufgrund seines unnachahmlichen Geschmacks auf Wertschätzung stößt. Höchster Ausdruck des repräsentativsten aller italienischen Käse, mit mehr als 2 Jahre gereiften Laiben. Ganz oder als Ecke und vakuumverpackt.

HERKUNFT
Typische Spezialität aus Parma und der Emilia Romagna

Grana Padano

Eins der traditionellsten und charakteristischsten Aromen der italienischen Gastronomie. Ausschließlich ganze und ausgewählte Grana Padano Laibe

Mindestreifezeit
18 Monate
Ganzer Laib 34/40 kg

HERKUNFT
Lombardei

Einfach lecker

Die Rede ist von der großartigen Aufschnittware der italienischen Tradition.
Ein großes, qualitativ hochwertiges Produktangebot verleiht Ihnen die Möglichkeit, Ihren Kunden "große" verzehrfertige Gaumenfreuden anzubieten.

Aus der Küche nicht wegzudenken

Polenta mit Lardo aus dem Marmorgefäß

Pancetta-Speck mit Coppa, Gorgonzola und Sellerie

Schweinefilet mit karamellisierten Feigen und rohem Schinken.

Qualitätszutaten sorgen auf dem Teller für Genuss. Je besser die Zutaten, desto besser das Gericht. Und Ihre Kunden, die qualitativ hochwertige Köstlichkeiten zu schätzen wissen, werden den Unterschied eines mit unserem Aufschnitt zubereiteten Gerichts erkennen.

Raviolini mit einer Füllung aus Ricotta und Spalla cotta (Schulterschinken) sowie Schnittlauch

Risotto mit Birnen und Speck

Tagliatelle mit Guanciale (Schweinebäckchen) und Parmesansplittern

Chef Nicole Zerbini

Jederzeit besondere

Spezialitäten, die über das klassische Wurst - und Aufschnittkonzept hinaus gehen. Besondere Geschmacksnuancen, altüberlieferte oder innovative Rezepte. Geschmacksfreuden, die Vorspeise revolutionieren und ein einfaches Brötchen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Und, die eine wertvolle Zutat zum Zaubern überraschender Gerichte werden.

Eine bequeme und schmackhafte Besonderheit: Der Parmaschinken „Bedogni" kann bereits entbeint in vier haushaltsgerechten Einzelstücken vakuumverpackt werden, um jederzeit eine frische Scheibe griffbereit zu haben.

BEDOGNI EGIDIO

Bedogni Egidio spa
Via Fanti d'Italia, 75 - 43013 Langhirano (Parma)
bedogniegidio.it - Email: bedogni@bedogniegidio.it

SCAN ME

Paolo Candelori - Parma - 2020 © Tutti i diritti riservati è vietata la riproduzione anche parziale