

Entbeintes Perlhuhn aus dem Ofen



Spezialität aus der Emilia Romagna



Gegartes Produkt aus Perlhuhnfleisch mit Kräutern. Das Perlhuhn wird komplett entbeint, gefüllt und von Hand zusammengebunden und dann im Ofen gebacken.



Servivorschläge:

Servivorschläge: In Scheiben geschnitten passt es perfekt zu Kartoffeln, eingelegtem Gemüse oder Pilzsoße. Damit die Füllung und das Aroma des Gerichts noch besser zur Geltung kommen, sollten Sie einen Rotwein dazu trinken, zum Beispiel einen Chianti Classico.

Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiß, Sulfite und Stärke.

Größe	Kg. 2,1 +/- 0,200
Format	Ganz, vakuumverpackt
Aufbewahrung	Bei 0 bis 4 °C

ANKÜNDIGUNGEN

Alta Gastronomia

Carne Salada



Carne Salada

Spezialität aus dem Trentino

Delikatesse aus dem Trentino, traditionelles Gericht aus der Rindernuss. Das von Fett- und Sehnenanteilen gesäuberte Fleisch wird mit einer Mischung aus Salz und Gewürzen eingerieben und ruht dann etwa 15 Tage.



Serviervorschläge:

In sehr feine Scheiben geschnitten wie Carpaccio, mit Rucola, Parmigiano Reggiano und einem Spritzer Öl. Dazu passt ein Sauvignon Doc. Ein kaltes Gericht mit hohem Proteingehalt und sehr wenig Fett.

Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaprotein, Sulfite und Stärke.



Größe	Kg. 1,8/2,2
Format	halbiert und vakuumverpackt
Aufbewahrung	From 0 a 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Schweinshaxe



Ladinisches Rezept

Fleischliebhaber kommen an diesem üppigen und schmackhaften Gericht, das die Gäste buchstäblich im Sturm erobert, nicht vorbei. Die geheime Zutat ist der lange Garvorgang, um den wir uns bereits gekümmert haben. Dadurch wird das Fleisch weich und saftig.



Servivorschläge:

Zu Schweinshaxe passen am besten Kartoffeln! Dazu können Sie ein Zwiebel-Balsamico-Chutney oder Borettane-Zwiebeln oder eine süß-saure Sauce reichen.

Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiß, Zitrone, Sulfite und Stärke.



Größe	Gr. 800
Format	Vakuumverpackt, in einer Verpackung als Aluminiumfolie
Aufbewahrung	Bei 0 bis 6° C

ANKÜNDIGUNGEN

Salumi Tipici e Tradizionali

Abgehangener geräucherter Bauchspeck



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Abgehangener geräucherter Bauchspeck

Spezialität aus Südtirol

Hergestellt aus Schweinebauch, der von Hand gesalzen und gewürzt und dann über Buchenholz geräuchert und gereift wird.



Servivorschläge:

Der Geschmack von geräuchertem Speck ist herzhaft und mild zugleich und findet in der Küche vielseitige Verwendung. Oft ersetzt er das Fleisch aus der Schweinebacke in Gerichten wie Spaghetti Carbonara oder Amatriciana. Schmeckt herrlich einfach in feine Scheiben geschnitten mit einer Scheibe Brot.

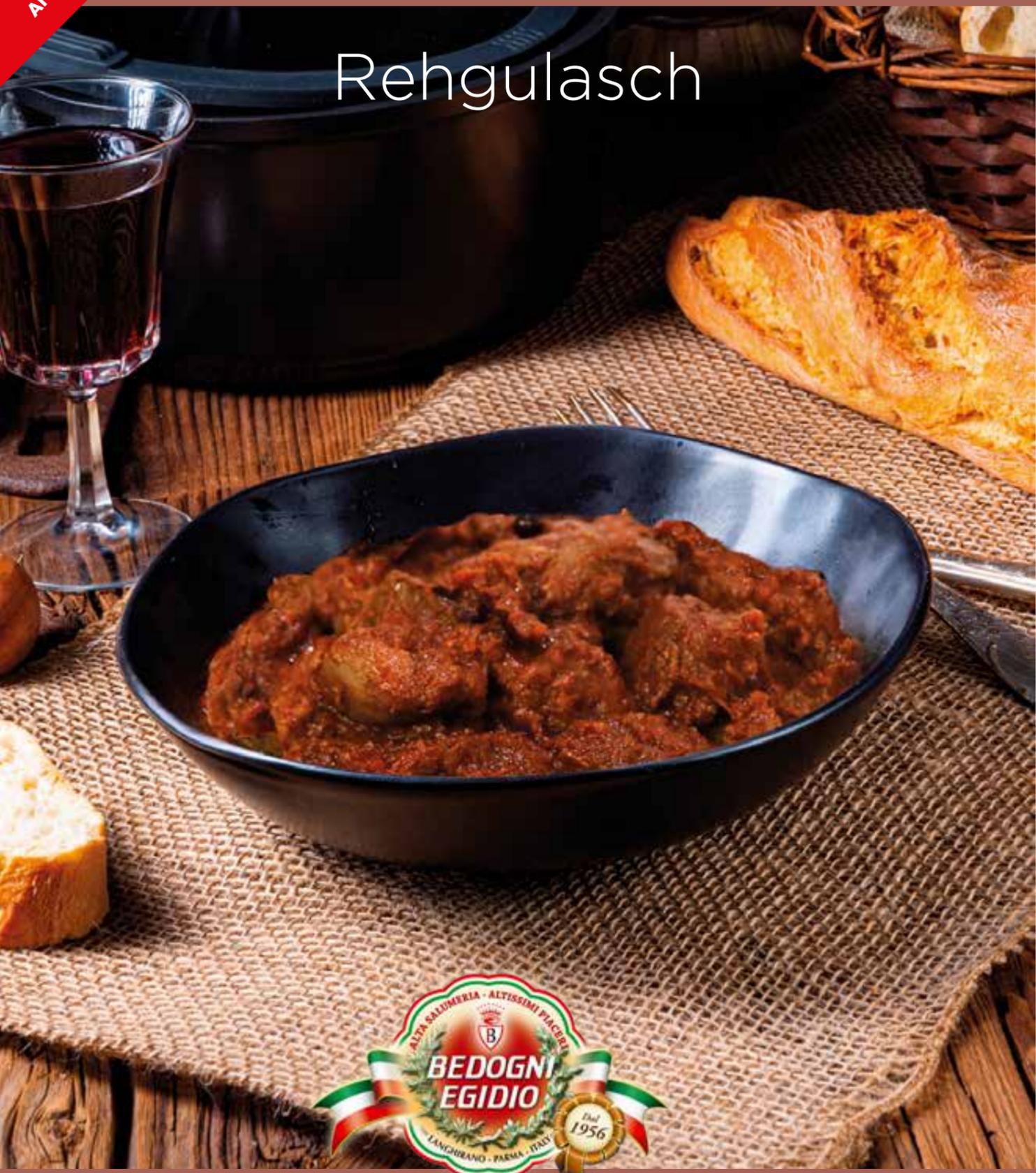
Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiweiß, Zitate, Sulfite und Stärke.

Größe	Kg. 2,5 /3
Format	halbiert und vakuumverpackt
Aufbewahrung	Kühl und trocken aufbewahren

ANKÜNDIGUNGEN

Cotti da Gustare

Rehgulasch



Rehgulasch

Ladinisches Rezept

Gulasch ist ein in ganz Europa beliebtes, typisch ungarisches Gericht, das seine Verbreitung den Hirten zu verdanken hat (gulyás heißt auf Ungarisch eigentlich Hirte): Durch sie gelangte diese „Suppe des Hirten“, die es auch in Russland, Deutschland, Polen, Österreich und Italien in eigenen traditionellen Abwandlungen gibt, bis zu uns.



Für diesen besonders schmackhaften Eintopf werden die fettesten Abschnitte entfernt, dann in kleine Stücke geschnitten und mit einer Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln und geschälten Tomaten zubereitet. Durch die lange Garzeit wird die Soße sämig und wohlschmeckend. Den herzhaften, kräftigen Geschmack des Waldes bietet unsere Version mit Rehfleisch.



Servivorschläge:
mit 2 Knödeln oder weicher Polenta; hervorragend auch mit Kartoffelpüree oder einer Beilage aus Frühlingszwiebeln.



Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiweiß, Zitrone, Sulfite und Stärke.

Größe	Gr. 450
Format	Vakuumverpackt, in einer Verpackung aus Aluminiumfolie
Aufbewahrung	Bei 0 bis 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ANKÜNDIGUNGEN

Cotti da Gustare

Hirschgulasch



Hirschgulasch

Ladinisches Rezept

Gulasch ist ein in ganz Europa beliebtes, typisch ungarisches Gericht, das seine Verbreitung den Hirten zu verdanken hat (gulyás heißt auf Ungarisch eigentlich Hirte): Durch sie gelangte diese „Suppe des Hirten“, die es auch in Russland, Deutschland, Polen, Österreich und Italien in eigenen traditionellen Abwandlungen gibt, bis zu uns.



Für diesen besonders schmackhaften Eintopf werden die fettesten Abschnitte entfernt, dann in kleine Stücke geschnitten und mit einer Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln und geschälten Tomaten zubereitet. Durch die lange Garzeit wird die Soße sämig und wohlschmeckend. Durch den besonderen Garvorgang bleibt das magere Fleisch trotzdem zart und erhält einen kräftigen Geschmack.



Serviervorschläge:

mit 2 Knödeln oder weicher Polenta; hervorragend auch mit Kartoffelpüree oder einer Beilage aus Frühlingszwiebeln.



Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiß, Zitrone, Sulfite und Stärke.

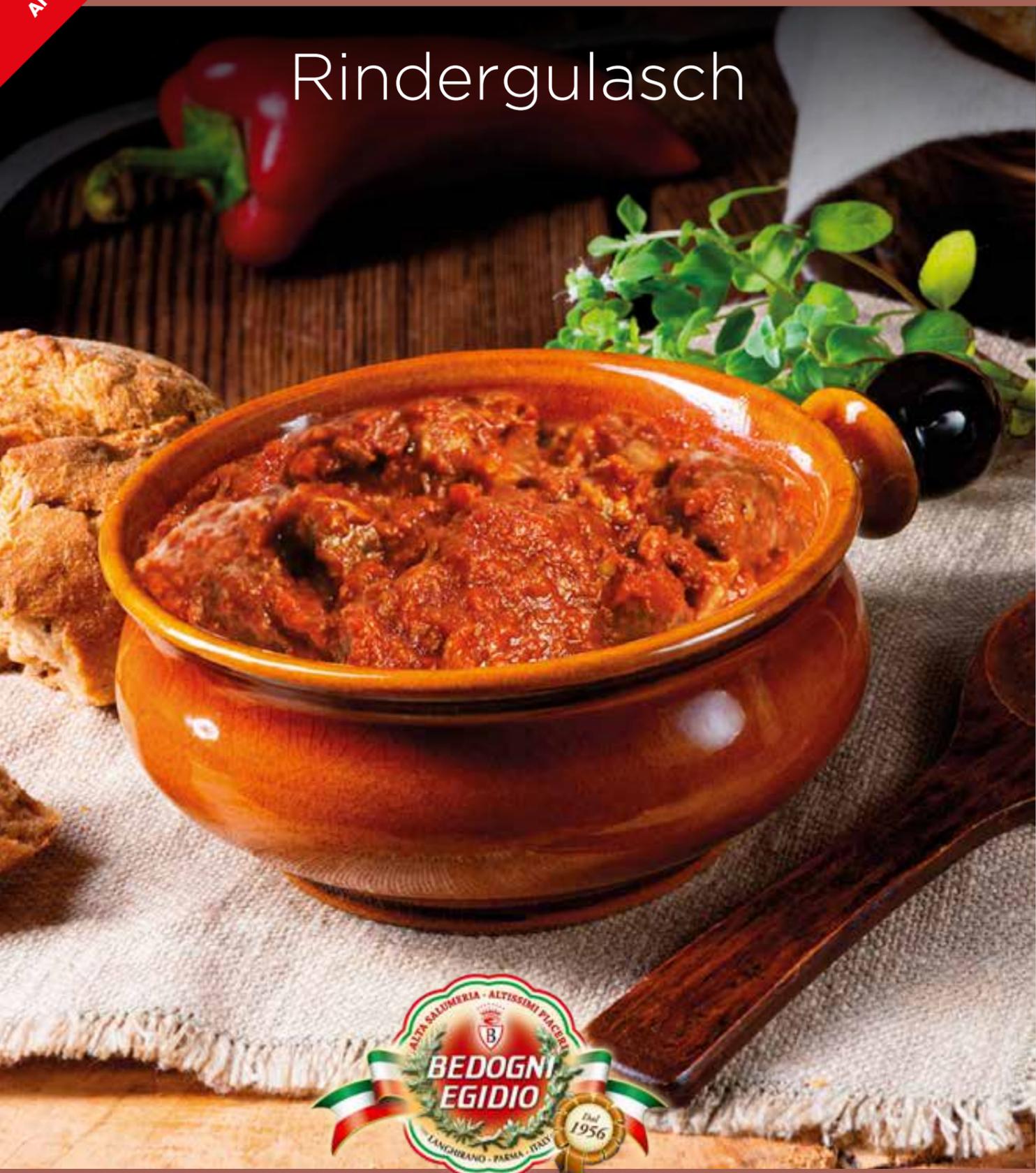
Größe	Gr. 450
Format	Vakuumverpackt, in einer Verpackung aus Aluminiumfolie
Aufbewahrung	Bei 0 bis 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ANKÜNDIGUNGEN

Cotti da Gustare

Rindergulasch



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Rindergulasch

Ladinisches Rezept

Gulasch ist ein in ganz Europa beliebtes, typisch ungarisches Gericht, das seine Verbreitung den Hirten zu verdanken hat (gulyás heißt auf Ungarisch eigentlich Hirte): Durch sie gelangte diese „Suppe des Hirten“, die es auch in Russland, Deutschland, Polen, Österreich und Italien in eigenen traditionellen Abwandlungen gibt, bis zu uns.



Für diesen besonders schmackhaften Eintopf werden die fettesten Abschnitte entfernt, dann in kleine Stücke geschnitten und mit einer Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln und geschälten Tomaten zubereitet. Durch die lange Garzeit wird die Soße sämig und wohlschmeckend. Produkt aus feinem Rindfleisch mit einem intensiven und charakteristischen Geschmack.



Servivorschläge:
mit 2 Knödeln oder weicher Polenta; hervorragend auch mit Kartoffelpüree oder einer Beilage aus Frühlingszwiebeln.

Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiß, Zitrone, Sulfite und Stärke.



Größe	Gr. 450
Format	Vakuumverpackt, in einer Verpackung aus Aluminiumfolie
Aufbewahrung	Bei 0 bis 4° C

ANKÜNDIGUNGEN

Cotti da Gustare

Kalbsragout



Kalbsragout

Ladinisches Rezept

Kalbsragout wird aus den besten Stücken vom Kalbsbug des Milchkalbs zubereitet; es ist ein perfektes, sehr schmackhaftes Gericht. Es wird lange geschmort, damit das Fleisch zart und geschmackvoll wird. Das macht es zu einem wunderbaren Hauptgericht.



Serviervorschläge:

Die ideale Beilage zu diesem schmackhaften und saftigen Eintopf ist Kartoffelpüree oder ganz einfach Salzkartoffeln, die mit einer Gabel grob zerdrückt und mit gutem Öl und einer Prise Salz beträufelt werden.

Ohne Allergene, GVO, Schadstoffe, Fisch und Ei, zugesetzte Polyphosphate, Mononatriumglutamat, Sojaweiß, Zitrone, Sulfite und Stärke.



Größe	Gr. 450
Format	Vakuumverpackt, in einer Verpackung aus Aluminiumfolie
Aufbewahrung	Bei 0 bis 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri