



KATALOG 2023

Wir sind hier, wir sind in Langhirano.



Neben uns fließt der Bach Parma.
Etwas weiter entfernt liegt der Apennin
Toskanisch-Emilianisch,
Über deren Gipfeln weht der Wind vom
Golf von La Spezia.

Wir stellen seit 1956 genau wie damals
Schinken her, mit der gleichen
Leidenschaft, den gleichen Gesten, der
großen Parma-Tradition folgend, und
wir sind stolz darauf, einer der von
Kennern am meisten geschätzten
Namen zu sein.

Denn wir stellen sie mit Leidenschaft
und Engagement her, um den
Geschmack und die
Lebensmittelsicherheit aller zu
gewährleisten, was auch die
Zertifizierungen belegen:

ISO 14001: 2004

EMAS

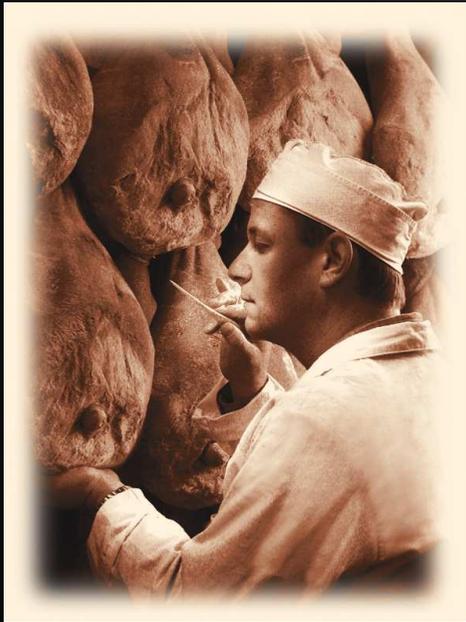
International Food Standard (IFS)

OHSAS 1881: 07

UNI EN ISO 22000: 05

UNI EN ISO 22005: 08

BRC Food



Handgefertigt
in Langhirano,
in unseren Kellern,
seit 1956.



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.

Reifezeit	von 18 bis 24 Monate
Größe	mit Knochen 8,7/11,5 kg, Ausgebeinter 7/9 kg
Format	mit Knochen, Ausgebeinter gesamte oder halbieren
Konservierung	gesamte, cool; Ausgebeinter und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

*Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)*

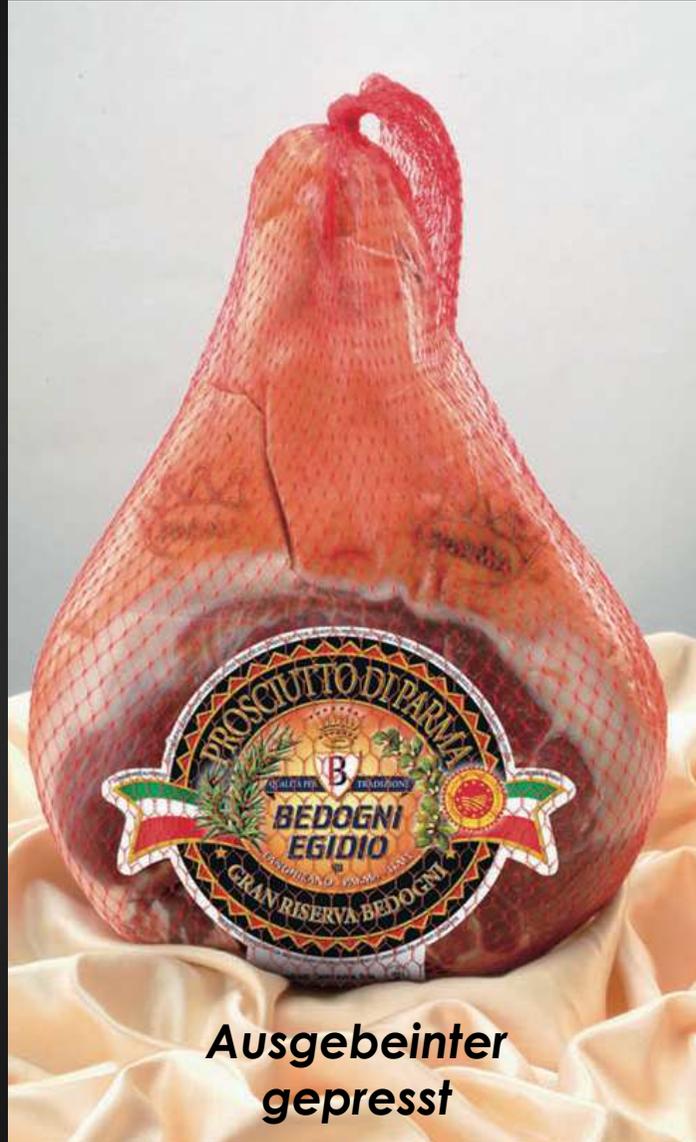


Prosciutto Crudo di Parma "Gran Riserva"





**Ausgebeinter
birnenförmig geschnitten**



**Ausgebeinter
gepresst**



Halber ausgebeinter

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! Der Geschmack edler Keulen.

Reifezeit	min 30 monate
Größe	mit Knochen 9/10,5 kg, Ausgebeinter 6,5/8,5 kg
Format	mit Knochen, Ausgebeinter gesamte oder halbieren
Konservierung	gesamte, cool; Ausgebeinter e vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

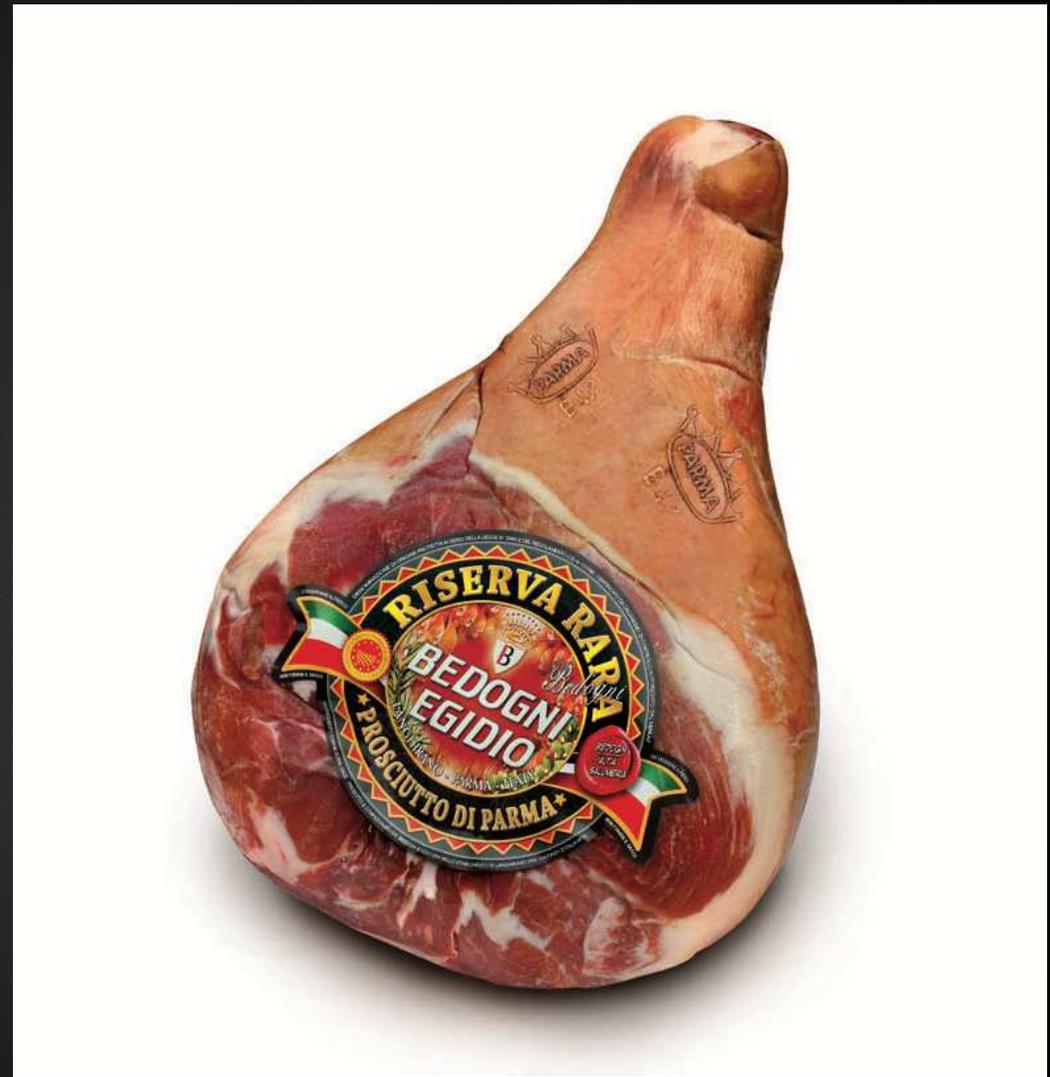
*Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)*

Prosciutto Crudo di Parma “Riserva Rara”





Ausgebeinter birnenförmig geschnitten



Ausgebeinter gepresst

Culatello di Zibello D.O.P.

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, bis 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.

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.

Reifezeit	min. 18 Monate
Größe	3,5/5 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt sauber und bereit zum Schneiden
Konservierung	gesamte, cool; schneiden und vakuumverpackt, von 2 bis 4° C

*Typische Spezialität aus Zibello
(Emilia Romagna)*



Culatello di Zibello D.O.P.

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 reifen wir es für mindestens 11 Monate, 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.

Reifezeit	min. 11 Monate
Größe	5/5,5 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt vakuumverpackt, beschnitten, gereinigt und zum Schneiden bereit
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 2 bis 4° C

Emilianische Spezialität



Culatta con cotenna

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 Tropfenform, 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.

Reifezeit	min. 11 Monate
Größe	3,5/5 kg
Format	gesamte o halbieren vakuumverpackt sauber und bereit zum Schneiden
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 2 bis 4° C

*Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)*



Culatello



Coppa Traditionell

WIE IST SIE GEMACHT

Eine typische Delikatesse aus Parma und seiner Umgebung. Ihre außergewöhnliche Zartheit entsteht durch eine spezielle Verarbeitung von Schweinefleisch aus den gleichen Gebieten wie der Parmaschinken (Prosciutto di Parma DOP). Das überschüssige Fett wird entfernt, das Fleisch wird massiert und etwa 10 Tage lang gesalzen, dann mindestens 90 Tage lang gereift. Die Herstellung der Coppa in Parma ist seit 1680 belegt. Sie entsteht aus der typischen Tradition von Parma, indem Tiere aus den gleichen Gebieten ausgewählt werden, wie es in den strengen Vorschriften des Parmaschinkens (Prosciutto di Parma DOP) vorgesehen ist.

WIE MAN ES GENIESST

Ihr intensives Aroma und ihr Geschmack kommen in Kombination mit gereiften Käsesorten besonders zur Geltung. Sie passt hervorragend zu einem guten Gemüse-Einlegegurkensalat (giardiniera) oder auch zu Rucola und Spinat. Ihre außergewöhnliche Zartheit macht sie auch perfekt für ein Sandwich mit gutem Hausbrot. Sie kann mit einem aromatischen Weißwein oder einem lebendigen Rotwein genossen werden.

Reifezeit	min. 90 tage
Größe	1,8/2,3 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

Emilianische Spezialitäten



Coppa di Parma IGP

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 frittiert 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: Spagetti all'Amatriciana und Carbonara. Besonders lecker auch auf warmen Crostini mit Trüffel oder zu frittiert Polenta.

Reifezeit	min. 3 Monate
Größe	1,5/2,5 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 2 bis 4° C

Guanciale di Gola



Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)

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 dealerweise 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.

Reifezeit	min. 2 Monate
Größe	2,5/3,5 kg
Format	gesamte o halbieren vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

*Spezialität der Apuanischen Alpen
(Toskana)*



Lardo in conca di Marmo



Mit Buchenholz geräucherter Speck

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

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.

Reifezeit	min. 6 Monate
Größe	4/5 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	von 2 bis 4° C

*Typische Spezialität aus Tirol
(Südtirol)*



Speck Affumicato con legna di faggio



Gewürtes Arista

WIE IST ES GEMACHT

Hergestellt aus speziell ausgewähltem und entbeintem Schweinelendenfleisch, das anschließend mit einer Mischung aus Salz, natürlichen Aromen und Wein bestreut wird. Es folgt eine Reifephase, bei der dieses duftende und süße Produkt mit einem hohen Proteingehalt und geringem Fettgehalt entsteht.

WIE MAN ES GENIEESST

Eine sehr vielseitige Wurstware, die sich hervorragend in dünne Scheiben schneiden und mit Rucola, Parmesankäse und einem Spritzer Balsamicoessig aus Modena anrichten lässt. Ebenso eignet sie sich, um in kurzer Zeit, aber mit viel Geschmack, eine köstliche Piatina zu befüllen.

Größe	2,5/3,5 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 4 bis 7° C



Spezialität aus der Toscana

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 lebhaftere Weine wie den Lambrusco und Bonarda oder aber stille und gut strukturierte Weine, wie den Chianti, Nobile di Montepulciano

Größe	1,2 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Emilianische Spezialitäten

Zampone





Cotechino tondo



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 circa 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.

Größe	1,3 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Emilianische Spezialitäten

Schmackhafte, wohlduftende Cicciolotti (Schweinegrieben)

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-Brotten 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.

Format	tank in modifizierter Atmosphäre: 180 gr (10 Stück pro Karton) 1000 gr (2 Stück pro Karton)
--------	---

Konservierung	an einem kühlen und trockenen; Ort Sobald die Verpackung geöffnet ist, empfiehlt es sich, sie bei maximal 18° C aufzubewahren
---------------	--

Spezialität aus Mantua

Cicciolotti Fragranti



Cicciolata

WIE IST ES GEMACHT

Hergestellt aus Schweinestücken, die in einem Topf mit reichlich gewürztem Wasser gekocht werden. Nach 4 Stunden Kochzeit und Abtropfen wird das Material von Hand zerkleinert und mit Salz, Pfeffer und einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen vermischt. Das Fleisch wird dann in Hüllen gefüllt und an einem kühlen, trockenen und belüfteten Ort aufgehängt.

WIE MAN ES GENIESST

Die Cicciolata wird vorzugsweise traditionell von Hand in Scheiben geschnitten. Nachdem man einige Scheiben mit einer Dicke von etwa einem Zentimeter geschnitten hat, können daraus würzige Snacks für Vorspeisen zubereitet werden, zusammen mit knusprigem Toastbrot. Ein sehr leckerer Vorschlag ist es, Scheiben dieser Wurst auf die Pizza zu legen. Man kann sie auch in dünne Scheiben schneiden, um ihre weiche Konsistenz besser zu genießen und sie zu Tigelles oder gebratenem Kuchen zu servieren.

Größe	1,7/1,8 kg
Format	in Hälften schneiden, vakuumverpackt
Konservierung	von 1 bis 4° C

Emilianische Spezialitäten



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 fertigtageestellt 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.

Reifezeit	min. 90 tage
Größe	4/4,5 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 2 bis 4 ° C

Lombardische Spezialität



Pancetta Supercoppata

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 interne Fett weich und schmilzt teilweise, eine wahre Gaumenfreude. Mit einem Rotwein von mittlerem Körper genießen.

Reifezeit	min. 2 Monate
Größe	2,5/3 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 2 bis 4 °C

Typische Spezialität der Sila (Kalabrien)



Pancetta al pepe nero

Pancetta Steccata

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.

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.

Reifezeit	min. 90 Tage
Größe	3,5/5 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 2 bis 4° C

Emilianische Spezialitäten



Pancetta Steccata



Geräucherter, gereifter Pancetta

WIE IST ES GEMACHT

Hergestellt aus flach gelegten Schweinebauchstücken, die von Hand gesalzen, behandelt, mit Buchenholz geräuchert und gereift werden.

WIE MAN ES GENIESST

Der Geschmack des geräucherten Pancetta ist herzhaft, aber gleichzeitig mild. In der Küche hat er verschiedene Verwendungsmöglichkeiten und wird oft anstelle von Guanciale in Saucen wie Carbonara oder Amatriciana verwendet.

Fantastisch in dünnen Scheiben geschnitten und mit Brot serviert.

Größe	2,5/3 kg
Format	in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	cool



Trentiner Rezept

Dampfgegart 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. Eine wahrhaftig einzigartige Spezialität: ein wenig Speck, ein wenig gekochter Schinken, eine exklusive Idee, die aus dem Wunsch heraus entstanden ist, etwas Neues im Einklang mit der Tradition zu kreieren.

Größe	3,5/4,5 kg
Format	in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Emilianische Spezialitäten

Pancetta cotta al vapore e passata al forno



Mortadella

WIE IST ES GEMACHT

Die typische Bologneser Wurst, hergestellt aus ausgewähltem reinem Schweinefleisch, fein zerkleinert und gekocht.

Für jeden Geschmack seine Mortadella

Natürlich: Die typische emilianische Mortadella, unverwechselbar.

Mit Pistazien: Der Geschmack, der alle erobert hat.

Mit Trüffel: Ein Hauch von intensivem Geschmack für Kenner.

Größen	10/18 kg
Format	ganz, in zwei Hälften geteilt oder schein, vakuumverpackt
Konservierung	von 2 bis 7° C

Emilianische Spezialitäten

Mortadella





Natürlich



Mit Pistazien



Mit Trüffel



Mortadella in der Schwarte

WIE IST ES GEMACHT

Die unverwechselbare Bologneser Wurst, diesmal jedoch in die Schweineschwarte eingeschlossen, genäht und anschließend von Hand gebunden. Diese Art von Mortadella wird handwerklich hergestellt, mit langsamer und langer Kochzeit unter Verwendung hochwertiger Zutaten und sorgfältig gemahlenem italienischem Schweinefleisch. Das Endergebnis ist eine Scheibe mit einzigartiger Konsistenz, niemals trocken außen und mit angenehmem, delikatem Geschmack.

WIE MAN ES GENIESST

In dünne Scheiben geschnitten, um die zarte, samtige Konsistenz besser zu schätzen, begleitet von Tigelle oder gebratenem Kuchen.

Größe	10 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 5° C

Spezialität der Emilia Romagna



Gekochte Pinke Salami

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.

Größe	5/5,5 kg
Format	gesamte o halbieren vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus der Emilia Romagna

Salami & Filet

Eine ausschließlich aus dem Fleisch schwerer Schweine aus der Po-Ebene produzierte Salami, in deren Mitte ein gesamtes, qualitativ hochwertiges Schweinefilet eingearbeitet wurde.

In einen Naturdarm abgefüllt und von Hand abgebunden. Anschließende Reifezeit von mehr als 2 Monaten.

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

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.

Reifezeit	min. 60 tage
Größe	1,3/1,5 kg
Format	gesamte o halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

Emilianische Spezialität



Salame & Filetto

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 frittiertes Gnocco dazugereicht. Ein lebhafter Rotwein mit geringem Alkoholgehalt rundet dieses Geschmackserlebnis besonders gut ab. 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.

Reifezeit	min. 35 Tage
Größe	0,7/1 kg
Format	gesamte und halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

*Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)*



Salame Felino IGP

Fenchelsalami

SERVIERVORSCHLÄGE

Diese Salami sollte vorzugsweise mit salzfreiem, toskanischen oder Focaccia-Brot verzehrt werden.

Als Tellergericht sind in Öl eingelegtes Gemüse und Pecorino-Käse eine schmackhafte Ergänzung.

Und der Wein? Ohne Frage rot und mit mittlerem Körper.

EINZIGARTIG, WEIL

Eine Salami mit starker Persönlichkeit – sowohl in Bezug auf ihr Aroma als auch ihren Geschmack.

Größe	0,8 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; in Hälften schneiden, vakuumverpackt, von 0 bis 7° C

Typische Spezialität der Toskana



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

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

Größe	3,2/3,8 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; geschnitten und vakuumverpackt, von 0 bis 7° C

Typische Spezialität der Toskana



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.

Reifezeit	min. 30 Tage
Größe	0,3 kg
Format	gesamte
Konservierung	cool



Salame Abruzzese

Spezialität aus den Abruzzen

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, diese auch im Ursprung und in ihrer Persönlichkeit rustikal ausgelegt sind.

Reifezeit	60 tage
Größe	0,7/1 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; halbieren vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

Emilianische Spezialität



Salame Rustico



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.

Reifezeit	15 tage
Größe	einzel ca. 250 g; Packung mit 5 Stück, 1,2/1,5 kg
Format	Einzel oder Packung mit n. 5 Stück unter Schutzatmosphäre
Konservierung	von 2 bis 5° C

*Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)*



Strolghino

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 im Brötchen 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.

Reifezeit	15 tage
Größe	einzel 180/250 gr Reihe à 4 Stück, 0,7/1 kg
Format	einzel vakuumverpackt oder Reihe à 4 Stück
Konservierung	gesamte, al fesco vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

*Typische Spezialität aus Parma
(Emilia Romagna)*



Ghiottolino



Ghioffolino mit Trüffel

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 Emotionen verwöhnenden Spezialität.

Reifezeit	20 tage
Größe	einzel 200 gr Reihe à 5 Stück, 1 kg
Format	einzel vakuumverpackt oder Reihe à 5 Stück
Konservierung	gesamte, cool; vakuumverpackt, von 2 bis 4° C

Spezialität aus der Toscana

Altes Neapel Salami

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.

Reifezeit	min. 30 tage
Größe	800 gr
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; schneiden und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus Kampanien



Salame vecchia Napoli



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, dass 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.

Reifezeit	min. 30 Tage
Größe	3/4,5 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; halbieren und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

Lombardische Spezialität



Salame Milano

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.

Reifezeit	min. 90 Tage
Größe	3,5/4 kg
Format	gesamte oder halbieren vakuumverpackt
Konservierung	gesamte, cool; halbieren und vakuumverpackt, von 0 bis 4° C

Salame Ungherese



Friaulische Spezialität



il Prosciutto Cotto



Gekochter Schinken

Die Köstlichkeit des gekochten Schinkens, die Gewissheit der Qualität von Bedogni. Nur hochwertige Dampfgekochte Schinken. Ideal zum Genießen mit Focaccia und einem leichten Weißwein. Hervorragende Zutat für verschiedene Rezepte.

DER "BEDOGNI ORO" GEKOCHTE SCHINKEN

Hergestellt aus denselben Schinkenschenkeln wie der Bedogni Rohschinken.

DER "BAULETTO NAZIONALE ROSSO" GEKOCHTE SCHINKEN

Nur mit ausgewähltem frischem italienischem Fleisch, sorgfältig ausgewählt.

DER "BAULETTO VERDE" GEKOCHTE SCHINKEN

Hergestellt aus frischem Fleisch aus den besten europäischen Farmen.

Größe	8,5/10 kg
Format	gesamte
Konservierung	von 0 bis 4° C



Coscia Cotta



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 circa 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.

Größe	11/12 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Lombardische Spezialität

Geschmorte und geräucherte gekochte Keule

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

Ausschließlich ganze ausgewählte Keulen vom schweren, italienischen Schwein. Zuerst erfolgt ein langsamer, einen Tag dauernder Dampfgarprozess. Dann ein Schmorprozess im Backofen, der dem Fleisch seine schmackhafte Knusprigkeit an der Oberfläche verleiht und die durch das Dampfgaren erzielten Innenteile schön weich lässt. Zuletzt wird das Fleisch leicht geräuchert, um seinen unwiderstehlichen Geschmack zu erhalten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dick aufgeschnitten und leicht angewärmt ist dies ein originelles Hauptgericht, das durch einen Tomatensalat und eine Balsamico-Glasur verfeinert werden kann. Dünn aufgeschnitten verwandelt sich das Bratenfleisch in ein herausragendes Antipasto, das nur darauf wartet, mit seinem Geschmack und intensiven Aroma zu verwöhnen. Herausragende organoleptische Eigenschaften, die in Begleitung eines klassischen Schaumweins oder eines aromatischen Weißweins aus Südtirol, wie dem Gewürztraminer, besonders gut zur Geltung kommen.

EINE EXKLUSIVE SPEZIALITÄT

Die langsame, extrem sorgfältige Verarbeitung entspricht den Verfahren der besten lombardischen Metzgereien der 30er Jahre. Eine schwungvolle Reise in die Erinnerung des Geschmacks.

Größe	11/12 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Lombardische Spezialität

Coscia Cotta brasata e affumicata



Gekochter nationaler Schinken mit Trüffel

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.

Größe	4,2/4,5 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C



Typische Spezialität aus dem Piemont

Schinkenbraten mit aromatischen Kräutern

WIE ER 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.

Nur mit Reservierung (15 Tage)

Größe	11 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus Mittellalten



Prosciutto Arrosto alle Erbe Aromatiche



Gerösteter Schinken mit aromatischen Kräutern Entbeint

WIE IST ES GEMACHT

Zuerst legen wir den Schinken für 24 Stunden in eine Marinade aus Wasser, Salz und Gewürzen ein. Anschließend massieren wir ihn mit extra nativem Olivenöl und Gewürzen, binden ihn zusammen und lassen ihn 12 Stunden ruhen, damit sich Aromen und Geschmack perfekt verbinden können. Schließlich backen wir ihn einen ganzen Tag lang bei niedriger Temperatur im Ofen, um Zartheit und den authentischen Geschmack des Fleisches maximal zu betonen. Wir verwenden nur Fleisch von 100% in Italien geborenen und aufgezogenen Schweinen.

WIE MAN ES GENIESST

In dicke Scheiben geschnitten, kann er warm als Hauptgericht genossen werden. In diesem Fall kann er gegrillt, im Ofen, in der Pfanne oder in der Mikrowelle erwärmt werden. Genießen Sie ihn mit einem strukturierten Weißwein oder einem kräftigen Rotwein.

Nur mit Reservierung (15 Tage)

Größe	8 kg
Format	gesamte oder halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus Mittelitalien



Geröstetes Schweinebraten- Arista mit aromatischen Kräutern

Wir nehmen das Schweinefilet mit seiner Schwarte und seinem Speck, alles frisches italienisches Fleisch, würzen es mit Aromen und Gewürzen und backen es im Ofen. Das Ergebnis ist mageres, zartes Fleisch mit einem besonders delikaten und eleganten Geschmack.

WIE MAN ES GENIEßT

Der intensive Duft macht es äußerst appetitlich, sei es einfach auf einer Vorspeisenplatte oder in einem Sandwich. Es ist originell, es wie Bresaola auf einem Teller zu servieren, gewürzt mit einem Schuss extra nativem Olivenöl, einer Prise Pfeffer und einer Prise Parmesan. In dicke Scheiben geschnitten und warm mit Kartoffeln serviert, wird es zu einem köstlichen Braten.

EINZIGARTIG, WEIL

Die Einfachheit der Zubereitung macht es sowohl als aufgeschnittene Wurst, als auch als eigenständiges Gericht oder Hauptgericht perfekt.

Größe	3/4 kg
Format	in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C



Typische Spezialität der Marken

Rustikale Gekochte Schulter

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 Verzehrsmöglichkeiten dieser Spezialität sind zahllos. Einfach als Aufschnitt im Brötchen. 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.

Größe	5,5 kg
Format	ganz oder in zwei Hälften geteilt, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

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



Spalla Cotta Rustica

Würstel

Wir sind in die Berge und Wälder von Südtirol gegangen, wo die italienische Geschmackskultur auf die kräftigen Aromen der deutschen und österreichischen Tradition trifft. Wir haben Würstchen von kleinen handwerklichen Herstellern ausgewählt, die wie wir gerne Dinge mit Geschmack und Liebe herstellen.

Wiener

Der Anteil von 19% Rindfleisch im Teig verleiht ihm einen besonderen Geschmack, der besser zu unserem Gaumen passt. Passt gut zu einem bernsteinfarbenen Ale. Packungen mit 280 g (variable Gewicht) und 4 Stück akumverpackt.

Ohne Haut

Fertig zum Genießen. Ideal in Salaten mit Reis oder Pasta oder für ein schnelles und köstliches Sandwich. Packungen mit 250 g und 4 Stück vakuumverpackt.

Meraner

Das typische Meraner Würstchen mit rustikalem Teig und kräftigem Geschmack. Entfaltet sein volles Potenzial auf dem Grill. Am besten mit einem kräftigen Bier wie einem bernsteinfarbenen Ale genießen. Packungen mit 220 g und 2 Stück vakuumverpackt.

Weißwürste

Die weißen Würstchen werden aus magerem Schweinefleisch, frischer Petersilie und einer Mischung aus Salz und Gewürzen hergestellt. Sie werden gekocht oder gegrillt verzehrt. Passt gut zu einem hellen und leichten Bier. Packungen mit 200 g und 2 Stück vakuumverpackt.

Servelade

Der Anteil von Rindfleisch sorgt für einen ausgewogenen Geschmack, der sich perfekt in Sandwiches und Salaten sowohl in natürlicher als auch gegrillter Form entfaltet. Passt ideal zu hellen und strukturierten Bieren wie Pale Ale oder Belgian. Packungen mit 350 g (variable Gewicht) und 2 Stück vakuumverpackt.

Format in Kartons zu Nr. 10 Packungen

Konservierung max 4° C

Spezialität aus Südtirol

Würstel tipici dell'Alto Adige





Hirschgulasch

Die besondere Zubereitung, die es uns ermöglicht, trotz des mageren Fleisches eine zarte Textur zu erzielen und ihm einen intensiven Geschmack zu verleihen.

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.

Größe	450 gr
Format	vakuumverpackt im Folienbeutel
Konservierung	von 0 bis 4° C

Ladinisches Rezept



Rindergulasch

Hergestellt aus hochwertigen Rindfleischschnitten, hat einen intensiven und charakteristischen Geschmack.

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.

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

Größe	450 gr
Format	vakuumverpackt im Folienbeutel
Konservierung	von 0 bis 4° C

Ladinisches Rezept



Rehgulasch

Der Duft des Waldes ist in unserer Variante mit Hirschfleisch eingefangen, ein Gericht mit einem herzhaften und kräftigen Geschmack.

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.

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

Größe	450 gr
Format	vakuumverpackt im Folienbeutel
Konservierung	von 0 bis 4° C

Ladinisches Rezept



Kalbsragout

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.

Größe	450 gr
Format	vakuumverpackt im Folienbeutel
Konservierung	von 0 bis 4° C

Ladinisches Rezept



Gebackten Eisbein

Auf dem Tisch der Fleischliebhaber darf dieser Hauptgang nicht fehlen, so reichhaltig und schmackhaft, dass die Gäste buchstäblich dahinschmelzen werden. Die geheime Zutat ist die lange und langsame Zubereitung, die wir bereits für Sie übernommen haben, um zartes und saftiges Fleisch zu erhalten.

WIE ES GENOSSEN WIRD

Schweinshaxe im Ofen mit Kartoffeln ist die perfekte Kombination! Sie können es mit karamellisierten Zwiebeln und Balsamico, Perlzwiebeln oder einer süßsauren Sauce servieren.

Größe	800 gr
Format	vakuumverpackt im Folienbeutel
Konservierung	da 0 a 6° C

Typisch bayerische Spezialität

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 vermishtem Ziegenkäse wickeln.

Reifezeit	min. 30 tage
Größe	2,5/3,5 kg
Format	gesamte oder halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

*Spezialität aus dem Valtellina
(Lombardei)*



Bresaola punta d'anca



Fleischsalada

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.

Größe	1,8/2,2 kg
Format	halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Spezialität aus dem Trentino



Carpaccio aus Bresaola vom Scottona-Rind

WIE WIRD ES GEMACHT

Die Scottone ist die Rinderrasse, die die traditionelle Küche des Piemonts großartig gemacht hat. Dieses Carpaccio wird aus den ausgeschnittenen Muskelteilen hergestellt, von Hand gesalzen und schnell getrocknet, um die außergewöhnliche Zartheit des Fleisches bestmöglich zu bewahren. Fettarm und reich an Energie und Proteinen ist das Scottone-Carpaccio eine Spezialität, die Geschmack und körperliche Fitness in einem Gericht vereint.

WIE ES GENOSSEN WIRD

Zusammen mit gegrilltem Gemüse, halb gereiften Käsesorten oder einfach nur mit etwas Olivenöl und ein paar Salatblättern. Für die Weinbegleitung können wir auf einen kräftigen Piemonteser Barolo setzen, der genauso kraftvoll ist wie dieses Fleisch.

Reifezeit	frisches Produkt
Größe	2,7/3,7 kg
Format	gesamte oder halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

*Spezialität aus dem Valtellina
(Lombardei)*



Edel-Bresaola

Eine echte Rarität, hergestellt aus frischem Fleisch edler Rinderrassen. Mit einer Reifezeit von 60 Tagen entwickelt sie einen intensiven Duft, außergewöhnliche Zartheit und einen Geschmack, der sie auch pur köstlich macht. Ihr kräftiger Geschmack bedarf keiner weiteren Kombinationen oder Geschmackserlebnisse.

WIE MAN SIE GENIEßT

Man kann sie einfach mit Rucola, Olivenöl und Parmesanspänen genießen. Mit nur 2% Fett und einem hohen Proteingehalt ist diese Bresaola eine köstliche Energiequelle.

Reifezeit	60 tage
Größe	5,5/7 kg
Format	gesamte oder halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C



*Spezialität aus dem Valtellina
(Lombardei)*

Roast Beef

englisch gekochte Oberschale

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 darübergerben. Wer um jeden Preis kochen möchte, kann eine Salsa tonnata (Thunfischcreme) zubereiten, mit der die Roastbeef-Scheiben garniert werden.

Größe	2/2,5 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typisches englisches

Roast beef



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 Rotageen, 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.

Größe	2,5 kg
Format	gesamte, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Spezialität geboren in Nordosteuropa





Gekochter Genuss

Hähnchen ohne Knochen, gefüllt mit Spinat und Parmesankäse Parmigiano Retageiano, im Backofen gebraten.

Auf 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 Retageiano. Von Hand gebunden und im Backofen geschmort.

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

Größe	2,5 kg
Format	gesamte, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus der Emilia

Pollo disossato cotto al forno



Perlhuhn mit Pilzen

WIE ES GEMACHT WIRD

Zubereitet mit den saftigsten und zartesten Fleischstücken vom Perlhuhn. Den Geschmack bereichert die typische Emilianer-Füllung aus Parmigiano Reggiano, Semmelbröseln und Eiern, ergänzt mit Pilzen und traditionellen Kräutern wie Rosmarin, Knoblauch, Salbei und Lorbeer. Das langsame, schonende Garen bei niedriger Temperatur bewahrt den Duft und den Geschmack. Es ist eine besonders geeignete Speise für traditionelle Abendessen und Mittagessen, ideal für festliche Menüs oder besondere Anlässe.

WIE MAN ES GENIESST

Kalt serviert: In dicke Scheiben geschnitten eignet es sich für die Zubereitung von Sandwiches, Vorspeisen, Tramezzini und Snacks mit cremigen Saucen und saisonalem Gemüse.

Warm serviert: In dicke Scheiben geschnitten kann es gegrillt, im Ofen, in der Pfanne oder in der Mikrowelle erwärmt werden und mit Gemüse nach Belieben serviert werden.

Gefülltes Perlhuhn mit Pilzen passt hervorragend zu frischem, gegrilltem oder gekochtem Gemüse.

Größe	2 kg
Format	gesamte vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C



Spezialität der Emilia Romagna

Gefüllter Putenbraten mit frischen Kräutern

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 Dampffunktion. 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.

Größe	7 kg
Format	in Hälften schneiden, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus Mittelitalien

Tacchino Maschio Arrosto





Petto di tacchino cotto al forno



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

Größe	gesamte: 5/6 kg
Format	gesamte o halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus dem Piemont

Natürlicher Truthahn

WIE ES GEMACHT WIRD

Ausgewählte italienische Putenbrust, entbeint und im Ofen gebacken. Die Faser des Fleisches steht für Natürlichkeit und absolute Echtheit des Produkts. Keine Räucherung.

WIE MAN ES GENIESST

Unter den idealen Verzehrsoptionen darf ein köstliches Gericht mit dieser Putenbrust nicht unerwähnt bleiben. Sie wird in mehr oder weniger dünne Scheiben geschnitten und mit einer Emulsion aus Zitrone und extra nativem Olivenöl serviert, für eine Mischung aus Leichtigkeit und Gesundheit.

Es eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Piadina mit einer Vielzahl von Beilagen: Fontina-Käse, gegrilltem Gemüse und Salat, oder auch Mayonnaise oder Thunfischsauce...

Größe	3,5 kg
Format	in Hälften schneiden, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4 °C

Typische Spezialität aus dem Piemont





Putenbrust

im Backofen geschmort mit Trüffel

WIE ES GEMACHT WIRD

Italienische Putenbrust gewürzt und im Ofen gebacken, mit schwarzen Trüffelspänen verfeinert.

WIE MAN ES GENIESST

Der Kontrast zwischen der Zartheit der Putenbrust und dem intensiven Geschmack des Trüffels ist ein Genusserelebnis pur und wird am besten mit einem guten Sauerteigbrot serviert. In Würfel geschnitten, eignet es sich hervorragend für einen Salat mit hartgekochten Eiern.

EINZIGARTIG, WEIL

Die Leichtigkeit der Putenbrust und der intensive Geschmack des schwarzen Trüffels machen dieses Gericht zu einer kulinarischen Erfahrung mit geringem Kaloriengehalt.

Größe	2,5/3,3 kg
Format	halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Typische Spezialität aus dem Piemont

Gebackenes Kaninchen mit Oliven und Kapern

WIE ES GEMACHT WIRD

Das zarte Kaninchenfleisch, komplett entbeint und mit einer Mischung aus Kräutern und natürlichen Aromen gewürzt. Um den Geschmack dieses Fleisches zu betonen, wird es mit einer köstlichen Füllung aus Oliven, Kapern, Karotten und Knoblauch zubereitet. Von Hand gebunden und schließlich im Ofen gebacken.

WIE MAN ES GENIESST

Es kann kalt in Sandwiches, auf Canapés, als Vorspeise usw. genossen werden. Es kann auch warm als echtes Hauptgericht serviert werden. In diesem Fall wird es in dicke Scheiben geschnitten und kann auf dem Grill, im Ofen, in der Pfanne oder in der Mikrowelle erhitzt werden.

Größe	2 kg
Format	gesamte, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Spezialität der Emilia Romagna



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

Reifezeit	min. 20 tage
Größe	400 gr
Format	gesamte, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 4° C

Salsiccia Napoli Piccante



Typische Spezialität aus Kampanien

Würziges Spianata

WIE ES GEMACHT WIRD

Typische Wurstware aus Kalabrien, hergestellt aus ausgewähltem Schweinefleisch und verfeinert mit natürlichen Aromen, Gewürzen und scharfem Chili.

WIE MAN ES GENIESST

In Scheiben geschnitten für eine pikante Pizza oder auf einem Teller mit Oregano und geräucherter Provolone; auch als gute Alternative zum Schinken für belegte Toasts. Alternativ kann es verwendet werden, um eine Füllung mit Ricotta und geriebenem Pecorino für eine köstliche kalabrische Quiche zu kreieren.

Größe	2/2,5 kg
Format	gesamte o halbieren, vakuumverpackt
Konservierung	von 0 bis 7° C

Typische Spezialität aus Kalabrien



Nduja

WIE ES GEMACHT WIRD

Die typische kalabrische Wurst, mit weicher Konsistenz und würzigem Geschmack. Hergestellt aus den fetthaltigsten Teilen des Schweinefleisches wie Wangenspeck, Bauchspeck, Lardello und Schinken, die notwendig sind, um ihm die typische cremige Konsistenz zu verleihen. Das Fleisch wird zerkleinert und mit Salz und scharfem Chili vermischt, dessen antiseptische Eigenschaften dem Produkt eine lange Haltbarkeit ohne Zugabe von künstlichen Substanzen garantieren.

WIE MAN ES GENIESST

Einfach auf frische Brotscheiben gestrichen, erwärmt oder geröstet; ausgezeichnet für Saucenbasis aus Tomatensauce oder Ragù. Ideal auch, um Pizza noch schmackhafter zu machen oder auf halb gereiftem Käse zu streichen.

Kleine Nduja	300/500 gr
Großartig Nduja	1/3 kg
Nduja im Glasgefäß	180 gr
Nduja im Eimer	800 gr
Konservierung	nach dem Öffnen bei 0/4° C



Typische Spezialität aus Kalabrien

Parmigiano Retageiano Käse

Der klassische und angesehene italienische Käse, weltweit bekannt und geschätzt für seinen unvergleichlichen Geschmack. Der repräsentativste der italienischen Käsesorten, in seiner höchsten Ausdrucksform mit 2-jährig gereiften Laiben, erhältlich als ganze Laibe oder vakuumverpackte Scheiben.

Reifezeit min. 24 Monate

Größe 35/40 kg

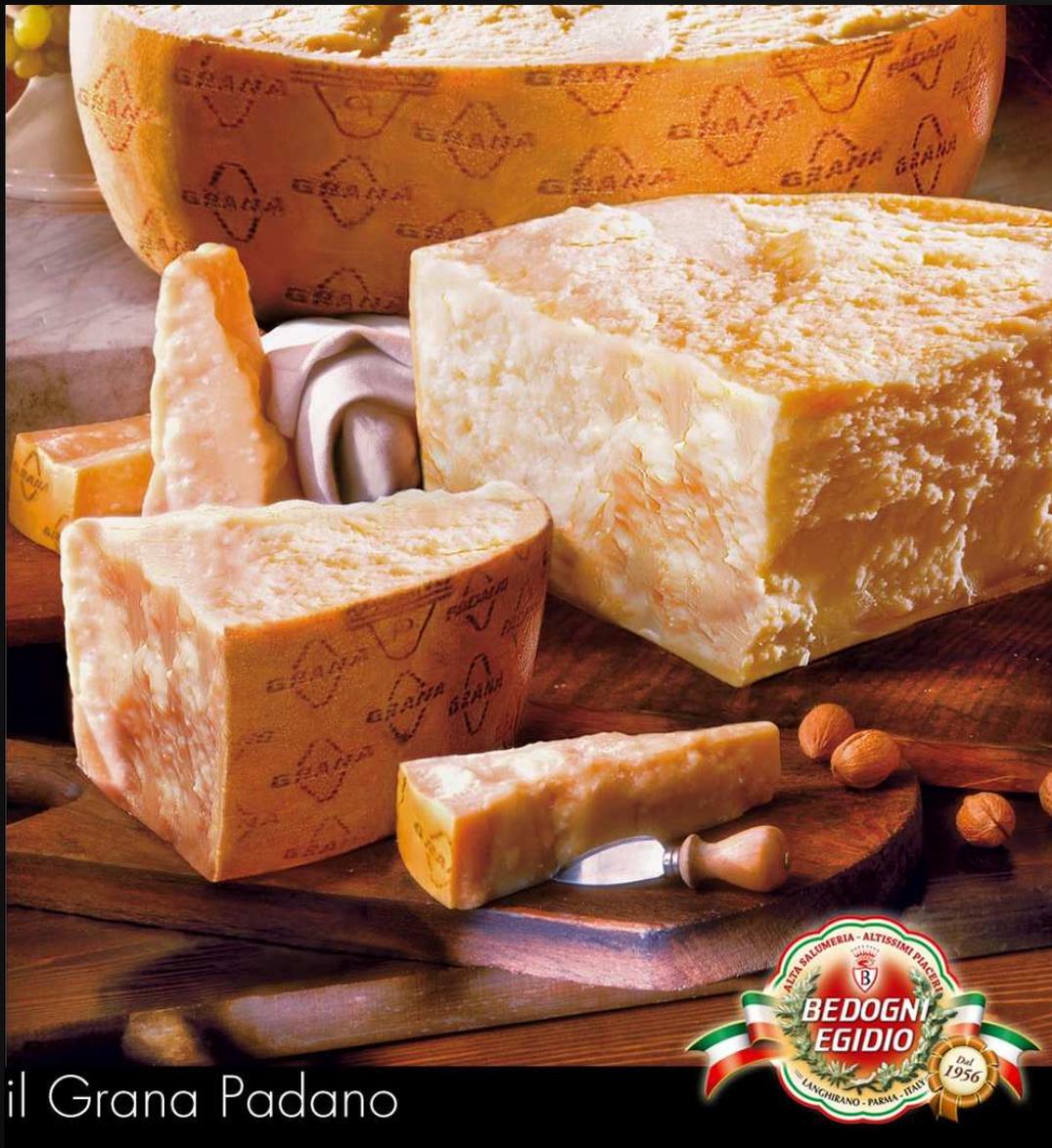
Format gesamte oder in drahtgeschnittene Stücke schneiden (von 1 bis 18 kg); handgeschnittene Nelken von 300 gr

Konservierung wenn in Stücken, vakuumverpackt von 0 bis 4° C

Parmigiano Reggiano



Typische Spezialität aus Parma und Retageio



il Grana Padano



Grana Padano Käse

Einer der traditionellsten und charakteristischsten Geschmacksrichtungen der italienischen Gastronomie.

Nur ganze und ausgewählte Laibe.

Reifezeit min. 18 Monate

Größe 34/40 kg

Format gesamte

Herkunft: Lombardei