



DISTRIBUZIONE
ALIMENTARI

TOVAZZI

Unsere Partnerschaft – Ihr Vorteil

Ihr Italien-Lieferant



GINO TOVAZZI **IN LAVIS (ITALIEN)**

Das Unternehmen wurde unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg von Gino Tovazzi in Trient gegründet. Damals begann Gino Tovazzi mit dem Großhandel von Wurst und Käse. Anfang der 1950-er Jahre übersiedelte die Firma nach Lavis und Schritt für Schritt erarbeitete sie sich auf regionaler Ebene einen stolzen Namen.



UNSERE EMPFEHLUNG

Löffelgorgonzola 12 kg

Feinster Löffelgorgonzola für die Bedientheke
Auch erhältlich in 6 kg oder 1,5 kg

SPEZIALITÄTEN



Trentingrana

Der 36 Monate gereifte Hartkäse aus dem Trentino ist unverkennbar im Geschmack.

Einheit

1/2 Laib
1/8 Laib
300g Stücke



Löffelgorgonzola

Der fein cremige Gorgonzola darf in einer Käsetheke fehlen!

Einheit

12 kg
6 kg
1.5 kg



Grissini und Lingue (Schwiegermutterzungen)

Wir haben eine Vielzahl an verschiedenen Grissini und Lingue der Marke „Mario Fongo“

Einheit

Karton



Schüttelbrot

Auch bei uns ist das Schüttelbrot ein herrlicher Begleiter zu Wein und Käse und vielen Südtiroler Spezialitäten.

Einheit

Karton

Bei uns finden Sie eine Vielzahl an Südtiroler Spezialitäten – direkt aus Italien.

Wir beraten Sie gerne!



SPEZIALITÄTEN



TINO SALAMI

Die aromatische kleine Salami gibt es in verschiedenen Sorten.
Classico, Fino, Peperosa, Peperoncino oder Tartufo.

Einheit

Stück ca. 200g



CASALE PARADISO - RISOTTO

Das wunderbare Risotto gibt es in den Sorten:
Funghi Porcini, Tartufo, Zafferano, Mediterraneo, Limone, Aspargi und Contadino.

Einheit

Karton
a 12x300g



CASALE PARADISO - POLENTA

Die unverwechselbare Polenta gibt es in den Sorten:
Bianco, Funghi Porcini, Tartufo und Contadino.

Einheit

Karton
a 12x300g

Und es gibt noch so viel mehr zu entdecken!





Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an italienischen Lebensmitteln

Die Gino Tovazzi ist im Lebensmittel-Großhandel tätig: Fokus Unser Angebot richtet sich an die Feinkostschiene. Nutznießer unserer Dienstleistung sind vor allem der Einzelhandel und der professionelle Lebensmittelvertrieb im B-to-B-Bereich. Unsere Kunden sind durchwegs hervorragende Qualitätsträger, welche auf Qualität, Trends und auf neue Impulse des Marktes Acht geben.

Ethische Grundlagen bestehen nicht nur aus schönen Worten: Unsere tagtägliche Arbeit weist tiefe, kulturell bedingte Wurzeln auf. Starke Partnerschaften und der Erhalt derselben, zu Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden erachten wir als den wahren Kern unserer Arbeit: Ihr Wohl ist auch unser Wohl, so wie der Strang, an dem wir gemeinsam mit unseren Kunden ziehen derselbe ist. Wir pflegen den Respekt für die Verbraucher: Sie sollen Zugang zu gesunden, exzellenten und differenzierten Produkten in einem korrekten Preis-Leistungs-Verhältnis haben.

MONTAGS BESTELLEN
DAS GANZE SORTIMENT
ZUM TOVAZZI PREIS
AB FREITAG BELIEFERT

Gerne stellen wir Ihnen einen Gesamtkatalog zur Verfügung

Gorgonzola



TOV053000 - Gorgonzola dolce D.o.p. FC GO

TOV053100 - Gorgonzola dolce D.o.p. Extra intera

Provenienza: Piemonte
 Latte: vaccino
 Grasso s.s.s.: 54,4%
 Stagionatura: circa 50 giorni
 Peso: 1/8 da 1,5 kg - forma da 12 kg
 Stagionato in celle statiche a 2-7°C con umidità dell'85-89%, pasta cremosa percorsa da erborinature delicate, gusto pieno, completo.

TOV053000 - Gorgonzola Dop Mild 1/8 **TOV053100 - Gorgonzola Dop Mild Laib**

Herkunft: Piemont
 Milch: Kuhmilch
 Fett in T.: 54,4%
 Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer Temperatur von 2-7°C, Feuchtigkeitsgehalt bei 85-89%.
 Gewicht: 1/8 Laib 1,5 kg - Laib 12 kg
 Sehr cremiger und Streichfähiger Käse.



TOV053200 - Gorgonzola dolce D.o.p. Extra cucchiaio

TOV053210 - Gorgonzola dolce D.o.p. 1/2 cucchiaio anello

Provenienza: Piemonte
 Latte: vaccino
 Grasso s.s.s.: 54,4%
 Stagionatura: circa 50 giorni
 Peso: forma intera da 12 kg
 Stagionato in celle statiche a 2-7°C con umidità dell'85-89%. Pasta cremosissima da lavorare a cucchiaio o con una spatola, sapore molto dolce ma pieno, caratteristico ed accattivante.

TOV053200 - Gorgonzola D.o.p. Laib "Löffelgorgonzola"

TOV053210 - Gorgonzola D.o.p. "Löffelgorgonzola" 1/2 Laib

Herkunft: Piemont
 Milch: Kuhmilch
 Fett in T.: 54,4%
 Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer Temperatur von 2-7°C, Feuchtigkeitsgehalt bei 85-89%.
 Gewicht: Laib 12 kg
 Sehr cremiger Gorgonzola aus einer speziellen Verarbeitung mit ausgewählten Kulturen. Zum Verarbeiten mit der Spachtel oder dem Löffel.



TOV053002 - Gorgonzola piccante D.o.p. 1/8

Provenienza: Piemonte
 Latte: vaccino
 Grasso s.s.s.: 54,4%
 Stagionatura: minimo 80 giorni
 Peso: 1/8 di forma da 1,5 kg
 Pasta chiara con erborinatura ben sviluppata, ha consistenza compatta ma morbida, di sapore deciso e piccante che intensifica con la stagionatura.

TOV053002 - Gorgonzola Dop 1/8 pikant

Herkunft: Piemont
 Milch: Kuhmilch
 Fett in T.: 54,4%
 Reifegrad: mindestens 80 Tage.
 Gewicht: 1/8 Laib 1,5 kg
 Pikant Käse



TOV034000 - F. Olaf con Mascarpone FC GO

Provenienza: Piemonte
 Latte: vaccino
 Grasso: 36,1%
 Stagionatura: circa 50 giorni
 Peso: 1,2 kg (trancetti in atm)
 Patrimonio della tradizione gastronomica Novarese, si fa stratificando Gorgonzola dolce e mascarpone. Spalmabilissimo, si consuma fresco ed è eccellente nella preparazione di antipasti a base di verdure.

TOV034000 - Gorgonzola/Mascarpone

Herkunft: Piemont
 Milch: Kuhmilch
 Fett: 36,1%
 Reifegrad: Frischkäse
 Gewicht: 1,2 kg (in Schutzatmosphäre)
 Typische Spezialität von Novara Bearbeitung von Mascarpone und Gorgonzola weicher und streichfähiger Weichkäse.

Gorgonzola



CMR053210 - Gorgonzola Dop PLUS 1/2 cucchiao

Provenienza: Piemonte
 Latte: vaccino
 Grasso s.s.s.: 54,4%
 Stagionatura: circa 50 giorni
 Peso: 1/2 forma
 il Gorgonzola dolce che sa di "Gorgonzola":
 dolce ma gustoso ed inconfondibile. E' il ri-
 sultato di una lavorazione totalmente manua-
 le con stagionatura su tavole di legno come
 vuole la tradizione

CMR053210 - Gorgonzola D.o.p. PLUS " Löffelgorgonzola" 1/2 Laib

Herkunft: Piemont
 Milch: Kuhmilch
 Fett in T.: 54,4%
 Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer
 Temperatur von 2-7°C, Feug-
 tigkeit bei 85-89%.
 Gewicht: 1/2 Laib
 Sehr cremiger und Streichfähiger Käse.



CMR053000 - Gorgonzola Dolce Dop PLUS 1/8

Provenienza: Piemonte
 Latte: vaccino
 Grasso s.s.s.: 54,4%
 Stagionatura: circa 50 giorni
 Peso: 1/8
 il Gorgonzola dolce che sa di "Gorgonzola":
 dolce ma gustoso ed inconfondibile. E' il ri-
 sultato di una lavorazione totalmente manua-
 le con stagionatura su tavole di legno come
 vuole la tradizione

CMR053000 - Gorgonzola Dolce Dop PLUS 1/8

Herkunft: Piemont
 Milch: Kuhmilch
 Fett in T.: 54,4%
 Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer
 Temperatur von 2-7°C, Feug-
 tigkeit bei 85-
 89%.
 Gewicht: 1/8 Laib
 Sehr cremiger und Streichfähiger Käse.

L'azienda

Nella seconda metà dell'Ottocento, il ligure Luigi Rocca, che si occupava del collocamento di mano d'opera italiana in Sud America, intuì da subito la possibilità di fornire agli emigrati i prodotti della tradizione alimentare italiana. Fu così che nel 1870 fondò in pieno centro a Morbegno in Valtellina la Ditta Luigi Rocca e Figlio per produrre funghi porcini essiccati, al naturale, all'olio ed all'aceto. L'impresa, la prima in Italia a produrre conserve sott'olio, fu un successo, tant'è vero che nei primi del 900,

negli Stati Uniti c'era già un distributore dei prodotti Rocca. Con il passare del tempo sono cambiate le generazioni a guida dell'azienda, ma sempre in mano alla stessa famiglia; vi è stata poi una naturale evoluzione del mercato che ha dato spunto alla realizzazione di una vasta gamma di prodotti conservati che va ben oltre ai funghi lavorati degli inizi, che rimangono ad ogni modo un vanto dell'azienda che a suo tempo fu anche insignita del titolo di fornitore della Real Casa.

Al giorno d'oggi si conta sull'esperienza ultracentenaria dell'attività e si mantiene la tradizione di artigianalità e di qualità che continuano ad essere oggetto di ambiti riconoscimenti.

La produzione

Tutte le fasi della lavorazione si svolgono ancora all'interno della storica palazzina in stile liberty, in pieno centro storico a Morbegno, naturalmente ristrutturata ed adeguata ai moderni standard igienico-sanitari, tant'è che dal 1995 è in possesso del bollino ministeriale per la lavorazione del pesce.

La componente manuale delle

varie lavorazioni è ancora predominante. I peperoncini farciti vengono detorsolati e riempiti ancora a mano, così come le alici acquistate direttamente dai pescatori di Sciacca, dopo una accurata stagionatura nelle vecchie cantine sotterranee dell'azienda, sono ancora deliscate e confezionate a mano.

Linee di prodotti:

- **Funghi sott'olio:** soprattutto i porcini, vanto storico dell'azienda, sono di provenienza esclusivamente europea.
- **Pesce conservato:** le acciughe salate appena pescate vengono acquistate a Sciacca, stagionate naturalmente in azienda e lavorate a mano; il tonno lavorato dal resco è della pregiata varietà Bluefinn.
- **Specialità diverse:** prime su tutte i peperoncini farciti tonno, ma anche con acciuga e capperi, i deliziosi frutti del capperi di piccolo calibro (sono i migliori perchè non hanno i semi) conservati in aceto, i pomodori secchi e molto altro...



Das Unternehmen

Mit dem Gedanken, italienische Spezialitäten der Welt bekannt zu machen, gründete Luigi Rocca 1870 sein Unternehmen. Idee war die Produktion von getrockneten Steinpilzen und eingelegten Steinpilzen. Die Produkte waren sehr beliebt und es gab auch schon Anfang 1900 einen Importeur für die USA. Das Unternehmen ist immer noch im selben Familienstamm. Mit der Zeit entstanden neue Produkte, doch das Geheimnis der Tradition und der Produktliebe ist immer noch das Selbe.

Die Produktion

Die Produktion erfolgt immer noch im alten, ursprünglichen Gebäude in Morbegno.

Handarbeit ist im Betrieb von sehr großer Bedeutung. Die Chili werden noch mit Hand gefüllt und ebenso der frische Fisch.

Produktlinie

- **Pilze in Öl:** herkömmliches Produkt, Pilze stammen aus der EU
- **Konservierter Fisch:** die Sardellen stammen aus Italien und werden im Betrieb verarbeitet. Der

Thunfisch ist eine spezielle Bluefinn Sorte.

- verschiedene Spezialitäten: chili mit Thunfischfüllung, aber auch mit Kapern oder Sardellen, kleine Kapernfrüchte (haben keine Kerne) in Essig, getrocknete Tomaten und vieles mehr...



Vaso cilindrico 212 ml - Glas 212 ml



ROC392917 - Peperoncini farc. tonno

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in olio d'oliva

D S ROC392917 - Peperoni gefüllt mit Thunfisch 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Peperoni gefüllt mit Thunfisch in Olivenöl.



ROC392926 - Peperoncini farciti acciuga e capperi

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in olio d'oliva

D S ROC392926 - Peperoni gefüllt mit Sardellen 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Peperoni gefüllt mit Sardellen und Kapern in Olivenöl.



ROC386911 - Olive farcite acciuga e capperi 212 ml

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in olio d'oliva

D ROC386911 - Oliven gefüllt mit sardellen 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: grüne Oliven gefüllt mit Sardellen und Kapern in Olivenöl.



ROC321906 - Frutti del capperi

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in aceto di vino

D S ROC321906 - Kapernfrüchte 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Kapernfrücheten in Weinessig



ROC321900 - Capperi al sale 212 ml

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: prodotto sotto sale

ROC321900 - Kapern in Salz 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Kapern in Salz

Vaso cilindrico 212 ml - Glas 212 ml



ROC347907 - Porcini interi 212 ml

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: funghi porcini interi in olio d'oliva.

ROC347907 - Steinpilze 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Steinpilze in Olivenöl.



ROC347909 - Porcini tagliati nostrani

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: funghi porcini nostrani tagliati in olio d'oliva.

ROC347909 - Heimische Steinpilze geschnitten 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Steinpilze geschnitten in Olivenöl



ROC347910 - Fantasy di funghi

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: misto di funghi porcini, castagnoli, famigliola gialla, shiitake e funghi di muschio in olio d'oliva.

ROC347910 - Pilzefantasie 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Pilzesalat mit Steinpilze, Kastanienpilze, Stockschwämmchen, Shiitake, Strohpilze in Olivenöl.



ROC347900 - Carpaccio di porcini

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: funghi porcini tagliati a lamelle all'olio d'oliva, sono ottimi come contorno, nei sugi e sulle bruschette.

ROC347900 - Stenpilzcarpaccio

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Steinpilzcarpaccio in Olivenöl, ideal als Beilagen, in Saucen oder auf Bruschetta.



ROC335927 - Aglio aromatizzato

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: spicchi d'aglio in olio extravergine d'oliva.

D ROC335927 - Knoblauch aromatisiert

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Knoblauch in Olivenöl Extra



ROC335935 - Aglio con peperoncino

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: spicchi d'aglio e peperoncini calabresi in olio extravergine d'oliva.

ROC335935 - Knoblauch mit Chili

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Knoblauch und kalabrischen Peperoncini in Olivenöl Extra

Vaso cilindrico 212 ml - Glas 212 ml



ROC368918 - Ciliegino semisecco

Confezione: vaso 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: pomodorini ciliegini semiseccchi (semidried) in olio di semi di girasole.

D ROC368918 - Halbgetr. Kirschtomate

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: halbgetrocknete Kirschtomaten (semidried) in Sonnenblumenöl.



ROC368900 - Pomodori secchi in olio

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: pomodori secchi in olio d'oliva con aglio e basilico.

D ROC368900 - Getrockn. Tomaten in Öl

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: getrocknete Tomaten mit Knoblauch und Basilikum in Olivenöl.



ROC450919 - Alici tese 212 ml

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: filetti di alici tese extra large in olio d'oliva lavorate a mano dal pescato nazionale, in olio d'oliva.

ROC450919 - Sardellenfilets 212 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Sardellenfilet extra large in Olivenöl.



ROC450905 - Alici intere al sale

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: alici intere al sale da pescato nazionale.

ROC450905 - Sardellen mit Salz

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Sardellenfilet in Olivenöl.



ROC450212 - Alici del Cantabrico

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: filetti di alici del mar Cantabrico in olio d'oliva.

D ROC450212 - Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Sardellenfilet aus dem Kantabrischen Meer in Olivenöl.



ROC480960 - Tonnino olio d'oliva 212 ml

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: tonno Yellowfin in olio d'oliva.

D S ROC480960-Thunfisch Olivenöl 212ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Gelbflossen-Thunfischfilet in Olivenöl.

ROC480562 - Tonnino olio d'oliva 314 ml

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: tonno Yellowfin in olio d'oliva.

ROC480562-Thunfisch Olivenöl 314ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Gelbflossen-Thunfischfilet in Olivenöl.

Vaso Tusco 314 ml e 580 ml - Glas "Tusco" 314 ml und 580 ml



ROC392013 - Peperoni farciti tonno

Confezione: vaso tusco 314 ml-ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in olio d'oliva

D ROC392013 - Peperoni gefüllt mit Thunfisch 314 ml.

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Peperoni gefüllt mit Thunfisch in Olivenöl.



ROC321018 - Frutti del capper

Confezione: vaso tusco 314 ml-ct. da 6 pz

Descrizione: specialità all'aceto di vino

D ROC321018 - Kapernfrüchte 314 ml

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Kapernfrücheten in Weinessig



ROC392012 - Peperoncini farciti acciuga e capper 314 ml

Confezione: vaso tusco 314 ml-ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in olio d'oliva

D ROC392012 - Peperoni gefüllt mit Sardellen 314 ml

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Peperoni gefüllt mit Sardellen und Kapern in Olivenöl.



ROC392280 - Peperoni farciti tonno 580 ml

Confezione: vaso tusco 580 ml-ct. da 6 pz

Descrizione: specialità in olio d'oliva

ROC392013 - Peperoni gefüllt mit Thunfisch 580 ml.

Verpackung: Glas 580 ml - 6 St. je Kt.

Beschreibung: Peperoni gefüllt mit Thunfisch in Olivenöl.

Colonnina 106 ml



ROC450004 - Alici tese col 106 ml

Confezione: vaso col. 106 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: filetti di alici tese lavorate a mano dal pescato nazionale in olio d'oliva.

ROC450004 - Sardellen 106 ml

Verpackung: Glas 106 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Sardellenfilet in Olivenöl.



ROC450002 - Alici arrotolate con capperi col 106 ml

Confezione: vaso col. 106 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: filetti di alici tese in olio d'oliva arrotolate con capperi, lavorate a mano dal pescato nazionale

ROC450002 - Gerollte Sardellen mit Kapern 106 ml

Verpackung: Glas 106 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: gerollte Sardellenfilet mit Kapern in Olivenöl.



ROC321009 - Capperi occhiellino

Confezione: vaso col. 106 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: capperini occhiello in aceto di vino.

ROC321009 - Tropfkapern 106 ml

Verpackung: Glas 106 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Tropfkapern in Weinessig

Vaso cilindrico 720 ml e 1700 ml - Glas 720 ml und 1700 ml



ROC392170 - Peperoni farciti tonno 1700 ml

Confezione: vaso cil. 1700 ml-ct. da 6 pz
Descrizione: specialità in olio di girasole

ROC392170 - Peperoni gefüllt mit Thunfisch 1700 ml

Verpackung: Glas 1700 ml - 6 St. je Kt.
Beschreibung: Peperoni gefüllt mit Thunfisch
in Sonnenblumenöl.



ROC386300 - Olive farcite acciuga e capperi 1700 ml

Confezione: vaso cil 1700 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: specialità in olio d'oliva

ROC386300-Oliven gefüllt mit Sardel- -len und Kapern 1700 ml

Verpackung: Glas 1700 ml - 6 St. je Kt.
Beschreibung: grüne Oliven gefüllt mit Sar-
dellen und Kapern in Olivenöl.



ROC368419 - Ciliegino semisecco 1700 ml

Confezione: vaso cil 1700 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: pomodorini ciliegini semisecc-
chi (semidried) in olio di semi
di girasole.

ROC368419 - Halbgetrocknete Kirschtomate 1700 ml

Verpackung: Glas 1700 ml - 6 St. je Kt.
Beschreibung: halbgetrocknete Kirschtoma-
ten (semidried) in Sonnenblu-
menöl.



ROC368422 - Pomodori secchi

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: pomodori secchi in olio di gira-
sole con aglio e basilico.

ROC368422 - Getrocknete Tomaten 1700 ml

Verpackung: Glas 212 ml - 6 St. je Kt.
Beschreibung: getrocknete Tomaten mit
Knoblauch und Basilikum in
Sonnenblumenöl.



ROC321475 -Frutti d. capperi 1700 ml

Confezione: vaso cil. 1700 ml-ct. da 6 pz
Descrizione: specialità all'aceto di vino

ROC321700 -Frutti del capperi 720 ml

Confezione: vaso cil 720 ml-ct. da 6 pz
Descrizione: specialità all'aceto di vino

ROC321475 - Kapernfrüchte 1700 ml

Verpackung: Glas 1700 ml - 6 St. je Kt.
Beschreibung: Kapernfrücheten in Weinessig

ROC321700 - Kapernfrüchte 720 ml

Verpackung: Glas 720 ml - 6 St. je Kt.
Beschreibung: Kapernfrücheten in Weinessig



ROC450700 - Alici in olio di girasole 720 ml

Confezione: vaso cil. 720 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: filetti di alici tese lavorate a
mano dal pescato nazionale in
olio di semi di girasole.

ROC450700 - Sardellen in Sonnenblumenöl 720 ml

Verpackung: Glas 106 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Sardellenfilet in Sonnenblu-
menöl.

Tino

Il prodotto

Tino nasce in Trentino, nel laboratorio di un appassionato macellaio. È un salamino dalla spiccata personalità ed è espressione del territorio montano in cui nasce e dell'aria fresca alla quale stagiona.

Tino ha anche il nome italiano perchè oltre a nascere in Trentino, è anche fatto con sole carni selezionate rigorosamente fresche e di origine italiana.

La produzione

I tagli di carne fresca da lavorare riposano in cella per il tempo necessario a stabilizzarsi, raggiungere la corretta uniformità di temperatura ed essere successivamente mondati, macinati e mescolati col sale e le spezie previste per ogni singola ricetta, senza aggiunte di sostanze contenenti glutine o derivati del latte. Una volta insaccati, i salamini saranno portati in cella per una prima stufatura e quindi avviati alla breve stagionatura.

Tino è proposto in quattro sfiziose ricette, ognuna delle quali identificabile dalla fascetta di diverso colore.

Tino è presentato in "piedi" nell'elegante espositore in legno di betulla, pronto a seguire quanti vorranno portarlo a casa propria per sfiziosi spuntini e golose merende.

L'espositore

L'espositore da venti salamini TINO è realizzato interamente in legno naturale di betulla, i ripiani superiore ed inferiore sono forati per l'alloggiamento del prodotto e trattati con vernici idonee al contatto con alimenti. Il ripiano superiore si smonta facilmente per semplificare la pulizia.

Perchè scegliere TINO?

- solo carni suine nazionali selezionate
- senza glutine
- senza derivati del latte
- lavorazione artigianale
- veste grafica ed esposizione originali ed innovative

Das Produkt

Tino entsteht im hohen Trentino, im Labor eines leidenschaftlichen Metzgers. Tino ist eine Salami mit Charakter. Der italienische Name betont zusätzlich die Herkunft des Fleisches. Es wird nur ausgewähltes italienisches frisches Fleisch verwendet.

Die Produktion

Die Fleischstücke ruhen erstmals in den Zellen. Anschließend wird das Fleisch faschiert und mit Salz und Gewürzen vermischt. Wichtig ist hierbei, dass die Produktion glutenfrei erfolgt. Im nächsten Schritt werden die Salamis in den Zellen verlegt, wo sie reifen werden.

Tino wird in 4 Geschmacks-sorten angeboten, die jeweils durch verschiedene Etikett-farben zu unterscheiden sind. Tino wird im eleganten Aussteller aus Birkenholz "stehend" präsentiert.

Der Aussteller

Der Aussteller ist ausschließlich aus Birkenholz angefertigt. Das obere- und untere Stück Holz haben

beide Löcher. Diese dienen als Ablage für die Salamis. Das obere Holzteil lässt sich sehr einfach abnehmen und ermöglicht somit eine einfache Reinigung des Ausstellers.

Warum Tino ?

- nur italienische Schweinefleisch
- Glutenfreie jegliche Milchprodukte
- Handwerksproduktion
- originale und innovative Präsentation

**BRE134599 - Espositore Tino**

È fatto con legno naturale di betulla, i ripiani forati per l'alloggiamento dei salami sono trattati con vernici idonee al contatto con prodotti alimentari e sono lavabili. Estruendo il display si sfilava il ripiano superiore per agevolare le operazioni di pulizia.

D BRE134599 - Tino Aufsteller

Ist ausschließlich aus Birkenholz angefertigt. Das obere- und untere Stück Holz haben beide Löcher. Diese dienen als Ablage für die Salamis. Das obere Holzteil lässt sich sehr einfach abnehmen und ermöglicht somit eine einfache Reinigung des Ausstellers.

BRE134540 - Tino tartufo

Peso: 200/220 g

Descrizione: nasce a Dicembre 2018 da carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di preparato al tartufo nero. Gradevole equilibrio fra profumo e sapore del tartufo.

Non contiene glutine e derivati del latte

D BRE134540 - Tino Trüffel

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: geboren in Dezember 2018 aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Schwarze Trüffel.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei



Tino

BRE134500 - Tino classico

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media, è il tradizionale salamino montanaro aromatizzato con pepe ed aglio. Dolce e goloso, ottimo per ogni merenda.

Non contiene glutine e derivati del latte

D FC GO

BRE134500 - Tino klassic

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, ist die klassische Wurst aromatisiert mit Pfeffer und Knoblauch. Eignet sich besonders für Zwischendurch.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei



BRE134510 - Tino fino

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura molto fine, di sapore molto delicato.

Non contiene glutine e derivati del latte

D FC GO

BRE134510 - Tino fein

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, fein, sehr zart.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei



BRE134520 - Tino pepe rosa

Peso: 200/220 g

Descrizione: dia, aroma caratterizzato dal pepe rosa con leggera piccantezza.

Non contiene glutine e derivati del latte

D FC GO

BRE134520 - Tino rosa Pfeffer

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: Eigencharakter durch die Zugabe von rosa Pfeffer. Ist sehr leicht pikant.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei



BRE134550- Tino Finocchio

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di finocchio

Non contiene glutine e derivati del latte

D

BRE134550 - Tino Wildfenchel

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Fenchel

Ohne Milchprodukte, glutenfrei



BRE134530 - Tino peperoncino

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di peperoncino. E' ottimo sia per la pizza che per gli amanti del piccante

Non contiene glutine e derivati del latte

D FC GO

BRE134530 - Tino Chili

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Chili. Ist prima auf der Pizza und eignet sich für die, die das Scharfe lieben.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei



Palfuoco con peperoncino - Blauschimmelkäse mit Chili



PAL053000 - Erborinato Cavallirio 1/8

Provenienza: Cavallirio(NO) - Piemonte

Latte: vaccino

Grasso s.s.s.: 48%

Stagionatura: 2 mesi circa

Peso: 1/8 di forma da 1,5 kg

Formaggio erborinato, cremoso con peperoncino. In fase di produzione viene aggiunto il peperoncino alla cagliata, distribuito ed impastato omogeneamente. Il risultato è un gradevole mix fra dolce, saporito ed il piccante del peperoncino.

PAL053000 - Blauschimmelkäse mit Chili

Herkunft: Cavallirio(NO) - Piemont

Milch: Kuhmilch

Fett in T.: 48%

Reifegrad: ca. 2 Monate

Gewicht: 1/8 Laibe 1,5 kg

Blauschimmelkäse, cremig mit Chilischoten.

Salumi da asporto - Ware für den SB Bereich



MAL134000 - Salame picnic 40 g fl.p.

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Confezione: flowpack 4 pz / 40 g
ct. da 20 pz

Descrizione: salamini a macinatura fine,
dolci e delicati.

Disponibili su prenotazione.

MAL134000 - Salame picnic 40 g fl.p.

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Verpackung: flowpack 4 St. / 40 g
20 St. Je. Kt.

Beschreibung: feine verarbeitete Salami sehr
mild.

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134015 - Salamini cacciatori dop flow-pack 1x1

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Confezione: flowpack 1x1 300 g
ct. da 10 pz

Descrizione: salame a macinatura fine, le-
gato alla tradizione di caccia,
morbido e dolce.

Disponibili su prenotazione.

MAL134015 - Salamini cacciatori

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Verpackung: flowpack 1x1 300 g
10 St. Je. Kt.

Beschreibung: italienische Traditionssala-
mi mittelfeine Körnung, eher
weich und mild.

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134130 - Salame abruzzese amico x 0,4 kg

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 350/400 g

Descrizione: salame dell'Abruzzo, a ma-
cinatura finissima, magro e
leggermente piccante di pepe
bianco e nero. La versione da
asporto proposta è legger-
mente schiacciata durante la
stagionatura.

Disponibile su prenotazione.

MAL134130 - Salami abruzzese 400 g

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 350/400 g

Beschreibung: typische Salami aus den
Abruzzen. Sehr feine Körnung,
leicht pikant man schmeckt
den Pfeffer heraus.. Durch die
Reifung wird diese leicht qua-
dratisch.

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134101 - Salamella passita

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 400 g

Descrizione: salame tipico dell'Emilia Ro-
magna, a macinatura media e
di sapore dolce. Fatta con car-
ni prevalentemente nazionali
di prima scelta, ha una spezia-
tura fresca e leggera.

Disponibile su prenotazione.

MAL134101 - Salami passita Kränzchen

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 400 g

Beschreibung: typische Salami aus der Emi-
lia Romagna, mittelfeine Kör-
nung und vor allem sehr mild.
Diese wird hauptsächlich nur
aus nationalen Fleisch herge-
stellt. Die Gewürzmischung ist
sehr frisch und leicht.

Verfügbar auf Vorbestellung

Salumi da banco - Schnittware



MAL134102 - Spianata romana

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *2 kg*

Descrizione: *salame di tradizione romana a macinatura fine, addolcita con lardelli quadrati. Insaccata in budello naturale e stagionata in gabbie che ne conferiscono la tipica forma piatta, è magra e di sapore dolce.*

Disponibile su prenotazione.

MAL134102 - Spianata romana

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *2 kg*

Beschreibung: *typische Salami aus der römischen Tradition grobkörnige Salami mit quadratischen Fettstücken. Sie wird in Holzkassetten gelagert, daher die flache Form.*

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134100 - Spianata calabra s.v.

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *2 kg - spellata, sottovuoto*

Descrizione: *salame della tradizione calabrese, è speziato con peperoncino calabro, insaccato in bondeana e schiacciato durante la stagionatura*

MAL134100 - Salami Spianata calabra

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *2 kg - enthaut, vacuum verp.*

Beschreibung: *eine Spezialität aus Kalabrien, diese wird mit peperoncino aus Kalabrien gewürzt. Sie wird in Naturdarm gereift und gepresst.*



MAL134110-Salame T. Milano S 3/4 kg

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *3,2 kg*

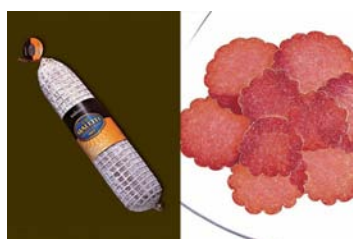
Descrizione: *salame tradizionale di calibro grosso e regolare, ha grana tipica a chicco di riso ed è particolarmente dolce*

MAL134110 - Mailänder Salami

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *3,2 kg*

Beschreibung: *diese Salami hat traditionell einen Durchmesser von zirka 10 cm. Sie ist grobkörnig und mild.*



MAL134015-Salame ungherese 3/4 kg MAL134170-Salame ungherese 300 g

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *3,2 kg / 300 g*

Descrizione: *salame della tradizione mitteleuropea. Ha calibro grosso e regolare, macinatura finissima conciata con un pizzico di paprika e leggera affumicatura naturale. **Ungherese 300 g su ordinazione***

MAL134015 - Salami T. ungarische MAL134170 - Salami T. ung. 300 g

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *3,2 kg / 300 g*

Beschreibung: *diese Salami hat eine mitteleuropäische Tradition. Auch diese hat einen Durchmesser von zirka 10 cm. Sie ist sehr feinkörnig, mit Paprika aromatisiert und wird leicht angeräuchert. **Salami 300 g ist auf Vorbestellung verfügbar.***

Salumi da banco - Schnittware



MAL134020 - Salame Geminiano

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: 1,2 kg

Descrizione: *salame della tradizione lombarda a macinatura grossa, insaccato in budello naturale, interamente prodotto a mano. Dolce e magrissimo (grasso max 13%).*

Disponibile su prenotazione.

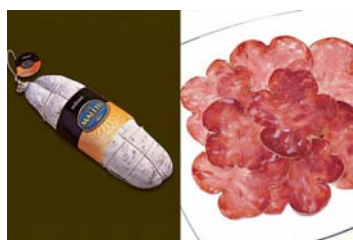
MAL134020 - Salami Geminiano

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: 1,2 kg

Beschreibung: *wird noch nach Tradition total Hand abgefertigt. Sie ist sehr mager und vor allem sehr mild.*

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134035 - Salame Sant'Ambrogio

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: 3,5 kg

ct. da 10 pz

Descrizione: *salame della tradizione milanese dalla fetta importante, fatto con carni tritate a punta di coltello, insaccato in budello naturale e legato a mano: molto magro, di sapore dolce.*

Disponibile su prenotazione.

MAL134035 - Salami Skt. Amrbogio

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: 3,5 kg

10 St. Je. Kt.

Beschreibung: *Salami der Mailänder Tradition, wird rein im Messerschnitt hergestellt. Sie wird in Naturdarm abgefüllt und handgebunden. Sehr mager und mild bleibt Dose Spezialität.*

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134010 - Salame abruzzese "gentile"

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: 1 kg

Descrizione: *salame d'Abruzzo a macinatura finissima magro e leggermente piccante di pepe bianco e nero.*

Disponibile su prenotazione.

MAL134010 - Salami abruzzese

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: 1 kg

Beschreibung: *typische Salami aus den Abruzzen sehr feinkörnig mager und leicht pikant, bearbeitet mit schwarzen und weißen Pfeffer.*

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134030 - Salame Napoli

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: 2 kg

Descrizione: *salame magro a macinatura grossa leggermente condito e caratterizzato da una velata affumicatura.*

Disponibile su prenotazione.

MAL134030 - Salami Napoli

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: 2 kg

Beschreibung: *grobkörnige Salami nur aus italienischem Schweinefleisch nach neapolitaner Art hergestellt leicht geräuchert bearbeitet mit Wein und Pfefferkörner.*

Verfügbar auf Vorbestellung

Salumi da banco - Schnittware



MAL134025 - Nocetta al prosciutto

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 3 kg

Descrizione: salame di prosciutto, è senza pepe, morbido e dolce. Da affettare sempre sottile, è ottima per carpacci e piatti composti

MAL134025 - Schinkensalami

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 3 kg

Beschreibung: Schinkensalami, diese ist ohne Pfeffer, weich und mild. Sie sollte sehr dünn geschnitten werden.



MAL134040 - Finocchiona Igp

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 3 kg

Descrizione: salame tipico della Toscana, fatto con carni di suini nati ed allevati in Toscana come previsto dal disciplinare. Speziata con pepe, finocchio selvatico ed aglio, ha sapore dolce e gustoso caratterizzato dai semi di finocchio.

Disponibile su prenotazione.

MAL134040 - Finocchiona Igp (G.g.A.)

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 3 kg

Beschreibung: diese Salami wird ausschließlich aus Schweinefleisch aus der Toscana hergestellt. Das besondere Merkmal an dieser Sami ist die Zugabe von wildem Fenchel außerdem kommen auch Knoblauch und Pfeffer dazu.

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL137100 - Mortadella Bo. Igp pist. **MAL137100 - Bologna Igp x 40 kg pist.**

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 7/8 kg - 40 kg

E' fatta col 90% di tagli di spalla suina nazionale fresca, lardelli di sottogola, trippino (per dare sapore e consistenza) ed aromi freschi. Cotta con lunga stufatura ad aria calda fino al raggiungimento dei 70 °C al cuore, viene rapidamente raffreddata con acqua. Elegante, leggera di gusto e profumo, croccante e digeribile.

Versione 40 kg su prenotazione di 15 gg.

MAL137100 - Mortadella Bo. Igp pist. **MAL137100 - Bologna Igp x 40 kg pist.**

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 7/8 kg - 40 kg

Version 40 kg auf Vorbestellung 15 Tage

MAL137000 - Salame rosa

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 4,5 kg - 1/2 sottovuoto

Prodotto artigianale che rimanda alla tradizione della mortadella bolognese. Preparato utilizzando solo spalla di suino accuratamente mondata e gole per i lardelli. Al leggero condimento con aglio fresco e pepe nero in grani, tipico della mortadella, si aggiunge un pizzico di rosmarino fresco, per ottenere un profumo invitante, appetitoso e un gusto leggero. Sapiente equilibrio di aromi per un sapore inconfondibile che ricorda l'arrosto.

MAL137000 - Rosa Salami

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 4,5 kg - vacuum verpackt

Typische Spezialität aus Bologna. Sie unterscheidet sich eindeutig von der klassischen Mortadella. Sie besteht aus grob geschnittenem Schweinefleisch (nur Schulterfleisch) und groben Fettwürfel (Schweinehals). Diese wird in großen Kunstdärmen geformt und in speziellen Heißluftöfen bei 90* gegart. Es lohnt sich diese einzigartige Spezialität zu probieren.

D  **ERB505000 - Schüttelbrot MINI 200g**
Confezione: sacchetti 200g - ct. da 22 pz

ERB505000 - Schüttelbrot MINI 200g
Verpackung: Tüte 200g - 22 St. je Karton

D  **ERB505050 - Schüttelbrot MINI 1kg**
Confezione: 1kg

ERB505050 - Schüttelbrot MINI 1kg
Verpackung: 1kg

D  **ERB505010 - Schüttelbrot piccolo 3pz
180g**

Confezione: sacchetti 180g/3pz
ct. da 25 pz

**ERB505000 - Schüttelbrot klein 3St.
180g**

Verpackung: Tüte 180g/ 3 St.
25 St. je Karton

D  **ERB505500 - Brezen di farro MINI
120g**

Confezione: sacchetti 120g - ct. da 25 pz

**ERB505500 - Dinkelbrezen MINI
120g**

Verpackung: Tüte 120g - 25 St. je Karton

D  **ERB505550 - Brezen di farro MINI 1kg**

Confezione: 1kg

ERB505550 - Dinkelbrezen MINI 1kg

Verpackung: 1kg

D  **ERB505700 - Grissini Laugen al Farro
200g**

Confezione: sacchetti 200g - ct. da 25 pz

**ERB505700 - Grissini Laugen mit
Dinkel 200g**

Verpackung: 200 g - 25 St. je Karton

Schüttelbrot

Lo Schüttelbrot è il pane secco, tondo e speziato tipico dell'Alto Adige. Oggi gli ingredienti sono acqua, farina di segale, farina di grano tenero, lievito, sale, semi di finocchio e trigonella. Un tempo si impastavano quelli disponibili al maso per fare scorte di pane. Lo Schüttelbrot selezionato per Breon è lavorato a mano per una croccantezza unica,

è equilibratamente speziato ed accompagna piatti di salumi affumicati e non, formaggi, zuppe, gulasch e arrosti. Anche da solo, come snack o "scacciafame" è insuperabile.



Das Schüttelbrot ist das charakteristische runde, getrocknete Brot aus Südtirol. Die Zutaten sind Wasser, Roggenmehl, Weichweizenmehl, Hefe, Salz, Fenchelsamen und Bockshornklee. Früher wurden die den Bauern zur Verfügung stehenden Zutaten zu einem Teig vermengt, um somit den Brotvorrat aufzufüllen.

Das für Breon ausgesuchte Schüttelbrot ist handgeschüttelt für eine einzigartige Knusprigkeit und zudem ausgewogen gewürzt. Es eignet sich besonders zu Wurstwaren und Käse, sowie zu Gulasch, Suppen und Braten, aber auch als Snack für zwischendurch.

D
FC
GO



BRE505010 - Schüttelbrot Venosta Bio 150 g

Provenienza: Alta Val Venosta - Alto Adige
Confezione: 3pz/150 g - ct. da 10 pz
Ingredienti: farina bio di grano tenero tipo 0, acqua, lievito biologico, sale, semi di finocchio biologico e trigonella biologica

BRE505010 - Bioschüttelbrot 150 g

Herkunft: Vinschgau - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 150 g - 10 St. je Karton
Zutaten: Bio-Weizenmehl Typ "0", Wasser, Bio-Naturhefe, Salz, Bio-Fenchelsamen, Bio-Bokshorn

D
FC
GO



BRE505080 - Schüttelbrot bio con Kamut 155 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz
Descrizione: lavorato tradizionalmente a mano, con il 30% di farina di Kamut bio.

BRE505080 - Bioschüttelbrot mit Kamut 155 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton
Beschreibung: traditionell handgeschüttelt, mit 30% Anteil an biologischen Kamutmehl.

D
FC
GO



BRE505070 - Schüttelbrot Integrale 155 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz
Descrizione: lavorato tradizionalmente a mano, con farine integrali di: farro (40%), grano tenero (10%) e segale (10%).

BRE505070 - Vollkornschüttelbrot 155 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton
Beschreibung: traditionell handgeschüttelt mit Dinkelmehl (40%), Weichweizenmehl (10%) und Roggenmehl (10%)

D
FC
GO



BRE505060 - Schüttelbrot Vall'Isarco 155 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz

BRE505060 - Eisacktaler Schüttelbrot 155 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton

FC
GO

BRE505100 - Schüttelbrot Vall'Isarco 330 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/330 g - ct. da 12 pz
Descrizione: lavorato a mano, con il 70% di farina di segale

BRE505100 - Eisacktaler Schüttelbrot 330 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 330 g - 12 St. je Karton
Beschreibung: Traditionell handgeschüttelt mit 70 % Anteil Roggenmehl

Vellutate - Cremesuppen



TRE660010 - Vellutata di Cavolfiore 500g
Blumenkohl Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

TRE660020 - Vellutata di Zucchine Condite 500g
Zucchini Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

TRE660030 - Vellutata di Ceci e Zucca 500g
Kichererbsen -Kürbis Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

TRE660000 - Vellutata di Zucca 500g
Kürbis Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

Succhi e Polpa - Fruchtfleischsäfte



TRE800000 - Succo e Polpa Albicocca 250ml
Aprikosensaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800010 - Succo e Polpa di Pesca 250ml
Pfirsichsaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800020 - Succo e Polpa Prugna 250ml
Zwetschgensaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800030 - Succo e Polpa di Melograno 250ml
Granatapfelsaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800040 - Succo e Polpa di Ciliegia 250ml
Kirschschaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800050 - Succo e Polpa Fragola 250ml
Erdbeersaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

Pesche sciropate - Eingelegte Pfirsiche



TRE300500 - Pesche sciropate 500g **Eingekochte Pfirsiche 500g**

Confezione: vaso vetro 500g - ct. da 9 pz
Verpackung: Glas 500g - 9 St. je Kt.

TRE300510 - Pesche sciropate al Rosmarino 500g **Eingekochte Pfirsiche mit Rosmarin 500g**

Confezione: vaso vetro 500g - ct. da 9 pz
Verpackung: Glas 500g - 9 St. je Kt.



TRE300520 - Pesche sciropate all'Anice 500g **Eingekochte Pfirsiche mit Anis 500g**

Confezione: vaso vetro 500g - ct. da 9
Verpackung: Glas 500g - 9 St. je Kt.



Sott'olio e Sott'aceto - Eingelegtes



TRE322000 - Giardiniera sott'aceto 300g
Mixed Pickles 300g

Confezione: vaso vetro 250g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 250g - 24 St. je Kt.

TRE335000 - Cipolla s/o agrodolce 290g
Zwiebeln süß-sauer in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338010 - Zucchine gialle condite s/o 290g
Gelbe Zucchini in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338500 - Melanzane Filetti s/o 290g
Melanzane in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338700 - Crauti Rossi agrodolce 250g
Rotkraut süß-sauer 250g

Confezione: vaso vetro 250g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 250g - 24 St. je Kt.

TRE329000 - Carciofi Cupello s/o 250g
Artischocken "Cupello" in Öl 250g

Confezione: vaso vetro 250g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 250g - 24 St. je Kt.

TRE338000 - Zucchine in agrodolce 290g
Zucchini süß-sauer in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338020 - Zucchine tricolore s/o 290g
Zucchini Tris in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338600 - Cachi Filetti s/o 290g
Kaki n Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338900 - Zucca gialla grigliata s/o 290g
Gelber Grillkürbis in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

Passate e Pomodori - Tomatensaucen und Tomaten



TRE368000 - Passata classica 500g
Passierte Tomaten 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368100 - Pomodori pezzetti 500g
Tomaten gestückelt (Rustica) 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368020 - Pomodori Ciliegino 500g
Kirschtomaten 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368300 - Datterino Giallo Salsa 500g
Gelbe Datteltomaten in Sauce 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE3368400 - Passata Pom. Pera Abruzzo 500g
Passata Pera d'Abruzzo 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE3368500 - Pera d'Abruzzo Pezzeti 500g
Pera d'Abruzzo gestückelt 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 9 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 9 St. je Kt.

TRE368600 - Datterino giallo acqua 500g
Gelbe Datteltomaten in Wasser 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368900 - Pomodori Verdi Agrodolce 290g
Grune Tomaten süß-sauer 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

Peperone - Paprika



TRE392000 - Peperone Dolce Intero 25g
Ganze Pfefferoni mild 25g

Confezione: *sacchetto 25g - ct. da 24 pz*

Verpackung: *Tüte - 24 St. je Kt.*

TRE392100 - Peperone Piccante Intero 25g
Ganze Pfefferoni scharf 25g

Confezione: *sacchetto 25g - ct. da 24 pz*

Verpackung: *Tüte - 24 St. je Kt.*



TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1988



PASSATA DI POMODORO

CLASSICA

CON BASILICO

N°12

ABRUZZO





TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1950



PASSATA

PERA
D'ABRUZZO

N°3

ABRUZZO

0g
10g
20g
30g
40g
50g
60g
70g
80g
90g

Netto
100g e



per 100g
for 100g
/ 15 Kcal
0 g
0 g
3,6 g
2,2 g
1,3 g
0,5 g
0,03 g

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1888



PELATO

SAN MARZANO

CON BASILICO

No. 14

ABRUZZO

PRODOTTO ART
SENZA CONSERV

Pomodoro San Ma
(Chieti - Abruzzo)

INGREDIENTI: POMO
BASILICO 0,2%, SALE
Origine del pomodoro

Conservare il prodott
Dopo l'apertura conse
entro 4 giorni.

Prodotto e confezionat
Piana la Fara, sn 6604
www.trefratelli.it - info





TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1980



PEZZETTONI DI

POMODORO

CON BASILICO

N°13

ABRUZZO



20



TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1988



PASSATA DI POMODORO

**DATTERINO
GIALLO**

N°10

ABRUZZO



SAL386000 - Oliven "Bella di Cerignola" in Salzlake 170g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.



SAL386010 - Oliven "Castelvetrano" in Salzlake 170g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.



SAL386210 - Oliven "Castelvetrano" entkernt in Salzlake 140g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.



SAL386230 - Oliven "Leccino" entkernt und gewürzt 140g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.



SAL386120 - Oliven "Giarraffa" gewürzt 170g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.



SAL386300 - Entkernte Oliven Mix 140g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.

SAL000000 - Display Salviani 1 St.



L'azienda

Casale Paradiso nasce ufficialmente nel 1984 ma la passione che la anima ha origini ben più profonde.

Nicola Mammarella, socio fondatore, attuale Amministratore della Società, abruzzese doc dice che sono i colori, i sapori ed i profumi d'Abruzzo che ispirano le scelte aziendali. Di fatto è grazie alla guida esperta ed appassionata e creativa di Nicola e della moglie Annagiulia che Casale Paradiso è riuscita in pochi anni a conquistare un posto importante nel panorama gastronomico Europeo.



Casale Paradiso

Con i suoi preparati, i risotti, le paste pronte e le zuppe, riesce a far apprezzare il piacere dei sapori semplici e genuini propri della tradizione culinaria contadina. Portare in tavola ogni giorno piatti gustosi e sani, è possibile anche considerando il ritmo frenetico della vita di oggi.

L'importante è saper scegliere. Grazie agli ulteriori nuovi spazi, all'ingresso in azienda dei figli, all'ottenimento della certificazione Gluten-Free, Nicola riesce a sviluppare continuamente nuovi prodotti, sempre rappresentativi dei piatti della tradizione gastronomica italiana e resi subito pronti per il consumatore.



Materie prime di qualità - hochwertige Rohstoffe

La produzione

Concettualmente la produzione di Casale Paradiso è semplice: miscela e confeziona in atmosfera protettiva ingredienti diversi per ottenere i suoi prodotti. La parte più impegnativa è sicuramente quanto viene prima: l'idea e lo sviluppo dei prodotti, fino a diventare un mix di ottimi ingredienti pronti al consumo.

Perché Casale Paradiso:

E' un prodotto definito "utility" che risponde ad ogni modo a standard qualitativi elevati e a parametri organolettici di assoluto rilievo, conservato in atmosfera modificata.

- prodotti senza glutine
- prodotto di alta qualità
- assenza di conservanti
- assenza di glutammato
- ampia scelta di gamma
- disponibilità di espositori per il punto vendita
- alta rotazione
- packaging trasparente
- etichetta e modo d'impiego in italiano e tedesco



Linee di prodotti

- preparati per pasta
- paste condite
- spezie e sali
- preparati per polente
- preparati per risotti
- preparati per zuppe di orzo, farro, quinoa, legumi e cereali msiti
- legumi e cereali

Das Unternehmen

Die offizielle Gründung des Unternehmens geht auf das Jahr 1984 zurück. Nicola Mammarella, Gründungsmitglied und heutiger Verwalter des Unternehmens sagt, dass die Entscheidungen des Unternehmens von den Farben, den Geschmäckern und den Gerüchen der wunderschönen Abruzzo inspiriert werden. So ist es hauptsächlich der erfahrenen, leidenschaftlichen und kreativen Führung von Nicola und seiner Frau Annagiulia zu verdanken, dass das Unternehmen in kürzester Zeit einen wichtigen Platz im europäischen Gastronomiemarkt erreicht hat. Die Fertigmischungen für Risotti und Suppen erreichen mit ihren einfachen, genuinen Geschmäckern eine große Bandbreite an Konsumenten, welche die bäuerliche Traditionsküche zu schätzen wissen.



Il raccolto - die Ernte

Casale Paradiso ermöglicht somit trotz des hektischen Alltags eine gesunde und ausgewogene Ernährung auf den Tisch zu bringen. Wichtig ist hierbei nur die bewusste Entscheidung für ausgewogenes und gesundes Essen. Seit dem Einstieg der Kinder in das Unternehmen produziert das Unternehmen nun auch zertifizierte glutenfreie Produkte.

gluten free certificato - zertifizierte glutenfreie Produkte

Die Produktion

Das Prinzip der Produktion ist sehr einfach: Casale Paradiso mischt und verpackt verschiedene Zutaten in Schutzatmosphäre. Sicherlich aufwendiger ist dabei der Moment vor der Produktion, die Entwicklung und die Umsetzung der Produktidee, vom einzelnen Zutaten zum perfekten Mix.

Warum Casale Paradiso?

Casale Paradiso ist ein "Utility" Produkt und unterliegt hohen qualitativen Anforderungen sowie organoleptischen Parametern. Produkt höchster Qualität Keine Konservierungsstoffe Kein Glutamat breitgefächertes Angebot "Point of Sales" für den Verkauf transparente Verpackung Etiketten in deutsch und Italienisch

Produktlinien:

- Fertigmischung für Nudel
- Gewürzmischungen
- Gewürze und Salze
- Polentamischungen
- Fertigmischungen für Risotti
- Fertigmischungen für Suppen:
 - Gerste
 - Dinkel
 - Quinoa
 - Hülsenfrüchte und andere Getreide



Casale Paradiso

Preparati per pasta e bruschetta - Glutenfree - Preparat für Pasta und Bruschetta



PAR600067 - Aglio olio peperoncino

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600067 - Aglio olio peperoncino (Knoblauch, Öl, Chili)

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80g

Confezione: *sacchetto 80 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80 g

Verpackung: *Beutel 80 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600122 - Pasta pomodoro basilico

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600122 - Pasta Tomaten Basilikum

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600120 - Pennette del bosco

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600120 - Preparat Pasta Waldart

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600059 - Spaghetti del contadino

Confezione: *sacchetto 80 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600059 - Spaghetti Bauernart

Verpackung: *Beutel 80 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600069 - Spaghetti alla diavola

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600069 - Spaghetti Teufelsart

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600123 - Preparato per bruschetta

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600123 - Preparat für Bruschetta

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei

Risotti - Glutenfree - Risotti



PAR600110 - Risotto mediterraneo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Risotto alle verdure - Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600110 - Risotto mediterraner Art

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Risotto mit Gemüse - Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem



PAR600112- Risotto al radicchio

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600112- Radicchio Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600181 - Risotto al tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600181 - Trüffelrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600981 - Risotto ai pomodorini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600981 - Kirschtomatenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600180 - Risotto al limone

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600180 - Zitronenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600764 - Risotto alle rape rosse

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600764 - Rote Rüben Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600944 - Risotto ai fiori di zucca

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600944 - Kürbisblumenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.

Risotti - Glutenfree - Risotti



PAR600149 - Risotto al pomodoro

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600149 - Tomatenrisotto

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600113- Risotto allo zafferano

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600113- Safranrisotto

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600109 - Risotto ai funghi porcini

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600109 - Steinpilzrisotto

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600921 - Risotto speck/radicchio

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600921 - Risotto Speck/Radicchio

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600108 - Risotto agli asparagi

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600108 - Spargelrisotto

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau

Riso - Glutenfree - Reis



PAR600102 - Riso selvaggio mix 300 g

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*

Senza Glutine.

Con riso selvaggio 15% (Canada), Thaibonnet 85% (Thailandia). Cottura circa 40 min.

PAR600102 - Wildreismix 300 g

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei

Mit Wildreis 15% (Kanada), Thaibonnet 85% (Thailand). Zubereitung: in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 40 Min. köcheln lassen.



PAR600101 - Riso selvaggio Canada

Confezione: *sacchetto 200 g - ct. da 12 pz*

Senza glutine. E' una varietà di grano proveniente dal Nord America. Ha sapore che ricorda la castagna: bollito si consuma con le verdure, nei tortini, con crostacei e molluschi.

PAR600101 - Wildreis Kanada

Verpackung: *Beutel 200 g - 12 St. je Karton*

Glutenfrei - Der kanadische Wildreis ist eine aus Nordamerika stammende Reisart. Sein Geschmack erinnert an Kastanien: gekocht wird er mit Gemüse, in Reistörtchen, mit Krustentieren oder Weichtieren verzehrt

Riso - Glutenfree - Reis Pesce ed arrostiti - Glutenfree -



PAR260068 - Preparato per arrosto

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per carni con maggiorana, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, aglio, alloro, origano, timo, sale.

PAR260068 - Bratengewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fleischgewürz mit Majoran, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Knoblauch, Lorbeer, Oregan, Thymian, Salz.



PAR260094 - Preparato per pesce

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per pesce con prezzemolo, rosmarino, ginepro, erba cipollina, coriandolo, aglio, alloro, pepe nero, origano, sale

PAR260094 - Fischgewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fischgewürz mit Petersilie, Rosmarin, Wacholder, Schnittlauch, Koriander, Knoblauch, Lorbeer, Schwarzer Pfeffer, Oregan, Salz.

Zuppa - Suppen



PAR600092 - Zuppa d'orzo c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600092 - Gerstesuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau



PAR600093- Zuppa d'orzo contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600093- Gerstesuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau



PAR600090 - Zuppa di farro c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600090 - Dinkelsuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau



PAR600091- Zuppa farro d/contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600091- Dinkelsuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau



PAR600087 - Zuppa golosa 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine

Zuppa a base di cereali con miglio, grano saraceno, riso Carnaroli, lenticchie, quinoa, piselli.

PAR600087 - Suppe "golosa" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Suppe mit Hirse, Buchweizen, Carnaroli Reis, Linsen, Quinoa, Erbsen.

Zuppe - Suppen



PAR600086 - Zuppa paradiso 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine. Zuppa con cicerchie, fave, lenticchie, soja, fagioli azuchi, fagioli bianchi tondini, fagioli cannellini, fagioli neri, fagioli dall'occhio, fagioli borlotti, ceci messicani.

PAR600086 - Suppe "paradiso" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei. Suppe mit Saat-Platterbsen, Saubohnen, Soja, rote Bohnen, schwarze Bohnen, Cannellini Bohnen, Borlotti Bohnen, mexikanische Kicherbsen, Linsen.

Polenta - Glutenfree



PAR540318 - Polenta bianca 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540318 - Weiße Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540302 - Polenta b.ca a/ castagne

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540302 - Weiße Polenta/Kastanien

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540301 - Polenta bianca c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540301 - Weiße Polenta/Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540000 - Polenta con porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540000 - Polenta mit Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540151 - Polenta con tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540151 - Polenta mit Trüffel 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540001 - Polenta del contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540001 - Polenta Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Polenta - Glutenfree



PAR540185 - Polenta semplice 300 g

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR540185 - Polenta 300 g

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt



PAR260910 - Sale Danese affumicato

Confezione: *barattolo 140 g - ct. da 6 pz*
Sale marino affumicato con legna di quercia ed olmo secondo l'antica tradizione vichinga. Si usa per cucinare pesce e verdure.

PAR260910-Dänisches Salz Geräuchert

Verpackung: *Dose 140 g - 6 St. je Karton*
Nach antiker Wikingertradition mit Eichen- und Ulmenholz geräuchertes Meersalz. Wir zum Kochen von Fisch und Gemüse



PAR260935 - Sale di Guerande 100 g

Confezione: *barattolo 100 g - ct. da 6 pz*
Si forma nelle saline di argilla della Bretagna (Nord-Ovest della Francia): molto puro, ricco di minerali (magnesio, calcio, potassio, iodio). Molto friabile alla masticazione, come un biscotto.

PAR260935 - Sala aus Guerande 100g

Verpackung: *Dose 100 g - 6 St. je Karton*
Das Salz formt sich in den Salzgrotten aus Lehm der Bretagne (Nordwesten Frankreichs): rein, reich an Mineralien (Magnesium, Kalzium, Kalium und Jod) . Bröcklig im Biss



PAR260955 - Sale rosso Hawaii 140 g

Confezione: *barattolo 140 g - ct. da 6 pz*
Molto usato in cucina per l'effetto scenografico. Si estrae da acque sature di argilla rossa (Alaea) vulcanica, che durante l'essiccazione arricchisce il sale di ferro fino a 5 volte.

PAR260955 - Rotes Hawaii-Salz 140 g

Verpackung: *Dose 140 g - 6 St. je Karton*
Wird in der Küche vorallem aufgrund seines Aussehens eingesetzt. Wird aus vulkanischem Lehm (Alaea) gewonnen. In der Trocknung erhöht sich der Eisengehalt des Salzes bis zu fünf Mal



PAR260900 - Sale di Algarve 80 g

Confezione: *barattolo 80 g - ct. da 6 pz*
Raccolto a mano sin dall'antichità sulle coste Sud del Portogallo. Grezzo naturale (non sbiancato), ricco di elementi naturali, gusto leggero e delicato, adatto a tutti i piatti.

PAR260900-Flor de Sal von der Algarve

Verpackung: *Dose 80 g - 6 St. je Karton*
Seit der Antike wird das Salz per Hand an der südportugiesischen Küste geerntet. Natürlich roh (nicht gebleicht), reich an natürlichen Elementen, delikater Geschmack, eignet sich für alle Gerichte



PAR260920 - Sale Cipro naturale 60 g

Confezione: *barattolo 60 g - ct. da 6 pz*
Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260920 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: *Dose 60 g - 6 St. je Karton*
Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.



PAR260309 - Sale cristalli nat. sacch.

Confezione: *sacchetto 150 g - ct. da 12 pz*
Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260309 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: *Beutel 150 g - 12 St. je Karton*
Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.



PAR260930 - Sale di Cipro alle alghe

Confezione: *barattolo 60 g - ct. da 6 pz*
Mediamente sapidi, sprigionano un intenso aroma marino. Sono ideali per tutti i piatti di pesce al forno ed alla griglia, nonché per le insalate miste.

PAR260930 - Flockensalz mit Algen

Verpackung: *Dose 60 g - 6 St. je Karton*
Wohlschmeckend, intensives Meeraroma. Ideal für Fischgerichte im Ofen und am Grill, sowie für Salatteller

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt



PAR260925 - Sale di Cipro al tartufo

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire pasta, risotto, filetti e carpaccio di carne, formaggio, patate, uova ed insalate di verdure in genere.

PAR260925 - Flockensalz mit Trüffel

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Ideal für das Verfeinern von Pastagerichten, Risotti, Fleischfilets, Carpaccio, Käsegerichten, Kartoffeln, Eier und Salate, sowie Gemüse



PAR260915 - Sale Cipro al limone 60 g

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Cristalli di sale aromatizzati con scorzette di limone, ideali per insaporire a crudo carni bianche, pesce ed insalate.

PAR260915 - Flockensalz mit Zitrone

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Mit Zitronenschale aromatisierte Salzkristalle, ideal zum Würzen von rohem, weißem Fleisch, Fisch und Salate



PAR260945 - Sale marino c/rosmarino

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Ottimo per insaporire carni alla griglia, arrosti, pesce e patate al forno.

PAR260945 - Meersalz mit Rosmarin

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Optimal zum Grillfleisch, Braten, Fisch und Ofenkartoffeln



PAR260940 - Sale marino peperoncino

Confezione: barattolo 130 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire tutte le pietanze alle quali si vuole dare una nota di piccante.

PAR260940 - Meersalz mit Chili 130 g

Verpackung: Dose 130 g - 6 St. je Karton

Ideal zum Schärfen von verschiedenen Gerichten

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt



PAR260905 - Sale Blu di Persia 120 g

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Estratto dalle millenarie miniere iraniane. Il colore è dovuto alla naturale variazione del reticolo cristallino. Gusto molto salato ma poco persistente. E' consigliabile macinarlo.

PAR260905 - Blausalz aus Persien 120g

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Wird aus den iranischen Salzgruben gewonnen. Die Farbfacetten sind auf die natürlich Schwankungen des Kristalls in der Natur zurückzuführen. Sehr salziger, wenig anhaltender Geschmack. Es empfiehlt sich das Mahlen



PAR260950 - Sale rosa Himalaya 135g

Confezione: barattolo 135 g - ct. da 6 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260950 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Dose 135 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es empfiehlt sich das Salz zu mahlen



PAR260320 - Sale Himalaya sacchetto

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260320 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Beutel 300 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt



PAR260850 - T.M. Sale Rosa Himalaya

Confezione: Tappomacina 105 g - 6pz/ct
Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Pronto all'uso nel vasetto con tappomacina.

PAR260850-Salzmühle Himalaya Salz

Verpackung: Salzmühle 105 g - 6 St. je Kt.
Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt
Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken.

Pepe e peperoncino - Pfeffer und Chili



PAR265020 - T.M. Pepe Rosa 25 g

Confezione: Tappomacina 25 g - 6pz/ct
Sapore delicato, aromatico e resinoso, poco piccante. Detto anche "falso pepe peruviano", è la bacca rosa di un albero della famiglia delle Anacardiacee del genere Schinus.

PAR265020 - Pfeffermühle Rosa 25 g

Verpackung: Pfeffermühle 25 g - 6 St. je Kt.
Harziger, delikater, aromatische Geschmack. Leicht scharf. Wird auch "falscher peruanischer Pfeffer" genannt.



PAR265010 - T.M. Pepe Verde 30 g

Confezione: Tappomacina 30 g - 6pz/ct
Ha un sapore poco piccante, fruttato, fresco ed aromatico. Si ottiene raccogliendo le bacche acerbe.

PAR265010 - Pfeffermühle Grün 30 g

Verpackung: Pfeffermühle 30 g - 6 St. je Kt.
Aromatisch, scharf und fruchtig-frisch im Geschmack. Werden noch im unreifen Zustand geerntet



PAR265040 - T.M. Pepe Nero 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct
Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR265040-Pfeffermühle Schwarz 50g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.
Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet



PAR265000 - T.M. Pepe Mix 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct
Mix di pepe nero, pepe rosa, pepe verde, pepe bianco.

PAR265000 - Pfeffermühle Mix 50 g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.
Mischung aus schwarzem, rosa, grünen und weißem Pfeffer



PAR260147 - Pepe mix 100 g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct
Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR260147 - Pfeffer mix 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.
Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet



PAR260071- Peperoncino tritato 100g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct

PAR260071- Chili gemahlen 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.

L'azienda

La storia della famiglia Fongo è legata alla nascita del primo forno di Rocchetta Tanaro nel 1945. Da allora, anche oggi, a distanza di molti anni, la struttura dell'Azienda non è cambiata.



La famiglia Fongo - die Familie Fongo

Una struttura artigianale che fonde l'esperienza e la conoscenza di prodotti specifici da forno con le tecnologie più moderne, per soddisfare le esigenze di mercato attuali, riuscendo a mantenere prodotti genuini e di altissima qualità come lo erano nel 1945. Il conferimento del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" da parte della regione attesta e certifica ulteriormente la cura con cui l'azienda continua a realizzare le proprie specialità con le migliori materie prime e nel rispetto dei più elevati standard qualitativi.



Il certificato "Piemonte Eccellenza Artigiana" - Zertifikat

La produzione

Due sono i pilastri della produzione delle delizie di Mario Fongo:

1. **lavorazione artigianale:** i procedimenti sono gli stessi che adotta ogni bravo fornaio, nel caso specifico sono compiuti da più fornai in spazi molto più ampi e con l'aiuto di attrezzature moderne

2. **impiego di materie prime di alta qualità:** le migliori farine, olio esclusivamente extravergine di produzione biologica, ed ingredienti selezionati escludono in origine lavorazioni improbabili o additivi speciali, la magia della panificazione si compie ugualmente

Le lingue ed i grissini di Mario Fongo, una volta sfornati e raffreddati sono semplicemente pronti per essere confezionati, senza l'aggiunta di conservanti. Mario o Giovanni (ormai erede della tradizione e garanzia della stessa qualità per i prossimi decenni) sono sempre appassionatamente presenti in laboratorio.



La lavorazione - die Verarbeitung

Linee di prodotti:

- **Le lingue di suocera:** sottili sfoglie di pane croccante, gustose e friabili, sfizioso sostitutivo del pane, in varie aromatizzazioni
- **Grissini:** che siano i classici rubata (in piemontese significa "arrotolato") od i grissini stirati, sono parte della storia del Piemonte.
- **Grissini speciali e amaretti:** ricette esclusive di Mario e Giovanni.
- **amaretti:** specialità della tradizione piemontese.

Das Unternehmen

Die Geschichte der Familie Fongo ist mit der Eröffnung des ersten Ofens in Rocchetta Tanaro im Jahr 1945 verbunden. Damals, wie auch heute hat sich die Struktur des Unternehmens nicht verändert, Handarbeit wird dabei groß geschrieben. Durch das Verschmelzen langjähriger Erfahrung und moderner Technologien, ist das Unternehmen im Stande den Anforderungen des modernen Marktes mit qualitativ, sehr hochwertigen Produkten nachzukommen. Die Auszeichnung "Piemonte Eccellenza Artigiana" durch die Region Piemont ist der beste Beweis dafür.

Die Produktion

Die wichtigsten Merkmale in der Produktion des Unternehmens sind:

1) Die Handarbeit: wie auch in anderen Unternehmen wird die Handarbeit in der Verarbeitung groß geschrieben; im Unterschied zu Anderen wird diese heutzutage aber durch den Einsatz moderner Technologien erleichtert



Le lingue di suocera - Schwiegermutterzungen

2) Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen: die besten Mehle, Bio-Olivenöl und andere Zutaten, die keine Zusatzstoffe enthalten.

Nach dem Backen und Erkalten sind die Schwiegermutterzungen und Grissini zur weiteren Verarbeitung bereit. Sie werden ohne die Zugabe von weiteren Konservie-

rungsstoffen verpackt und landen direkt in den Regalen. Man kann Mario und Giovanni Fongo heutzutage noch oft in der Produktion sehen.

Produktlinie

- **Die Schwiegermutterzunge:** sehr dünne, knackige Brotblätter die als Ersatz des Brotes geeignet sind, in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich
- **Grissini:** ob klassische Rubatà (gerollt) oder handgestreckte gehören beide zur Piemontesischen Tradition
- **Besondere Grissini:** nach Marios und Giovanni exklusiven Rezepten
- **Amaretti:** eine süße Spezialität aus den Piemont



Pronti per il confezionamento - Verpackungsbereit

Lingue di suocera 300g - Schwiegermutterzungen 300g



FOG505000 - Lingue di suocera 300 g
Descrizione: classiche, sfiziose e fragranti.

FOG505000 - Schwiegermutterzungen
Beschreibung: klassisch, schmackhaft und duftend.

Confezioni: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Verpackung: 300 g Beutel - 12 St. je Kt.

Lingue di suocera 200g - Schwiegermutterzungen 200g



FOG505340 - Lingue di suocera al rosmarino 200 g
Descrizione: aromatizzate con rosmarino.

FOG505340 - Schwiegermutterzungen mit Rosmarin 200 g
Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt.



FOG505310 - Lingue del diavolo 200 g
Descrizione: piccanti con peperoncino

FOG505310 - Schwiegermutterzungen Scharf 200 g
Beschreibung: scharf mit Chili



FOG505320 - Lingue di suocera al Fleur de Sel 200 g
Descrizione: con sale di Ibiza in superficie.
Confezioni: vaschetta 200 g+ sacchetto ct. da 12 pz

FOG505320 - Schwiegermutterzungen mit Fleur de Sel 200 g
Beschreibung: mit Ibiza Meersalz in der Oberfläche
Verpackung: 200 g Schale + Beutel 12 St. je Kt.

Lingue di suocera 150g - Schwiegermutterzungen 150g



D FOG505500 - Linguine suocera 150 g
Descrizione: classiche, sfiziose e fragranti.
Confezioni: vaschetta + sacc - 20 pz x ct.

FOG505500 - Schwiegermutterz. 150 g
Klassisch, schmackhaft und duftend.
Verpackung: Schale + Beutel - 12 St. je Kt.



D FOG505520 - Linguine di suocera al rosmarino 150 g
Descrizione: aromatizzate con rosmarino.

FOG505520 - Schwiegermutterzungen mit Rosmarin 150 g
Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt.



FOG505550 - Linguine cipolla di Tropea 150 g
Descrizione: aromatizzate con cipolla rossa di Tropea Calabria Igp, inconfondibili.

FOG505550 - Schwiegermutterzungen mit Zwiebel 150 g
Beschreibung: mit Rote Zwiebel aus Kalabrien (cipolla rossa di Tropea Calabria g.g.A.)

Mini Lingue suocera 100g - Mini Schwiegermutterzungen 100g



D FOG505600 - Mini lingue suocera 100 g
Descrizione: le classiche in formato mignon

FOG505600 - Mini Schwiegermutterzungen 100 g
Beschreibung: klassisch, schmackhaft und duftend, in Mini-Version



FOG505610 - Mini lingue di suocera integrali 100 g
Descrizione: con farina integrale
Confezioni: sacchetto 100 g - ct. da 20 pz

FOG505610 - Mini Schwiegermutterzungen Vollkorn 100 g
Beschreibung: mit Vollkornmehl
Verpackung: 100 g Beutel - 20 St. je Kt.

Grissini

**D****FOG505200 - Rubatà Piemonte 200 g**

Descrizione: classici.

**FOG505220 - Rubatà con olive 200 g**

Descrizione: aromatizzati con olive taggiasche.

**FOG505230 - Rubatà rosmarino 200 g**

Descrizione: aromatizzati con rosmarino.

**FOG505210 - Rubatà sesamo 200g**

Descrizione: con semi di sesamo.

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz

FOG505200 - Grissini Rubatà Piemont

Beschreibung: klassisch

FOG505220 - Grissini Rubatà mit Oliven

Beschreibung: mit taggiasca Oliven gewürzt

FOG505230 - Grissini Rubatà Rosmarin

Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt

FOG505210 - Grissini Rubatà Sesam

Beschreibung: mit Sesam gewürzt

Verpackung: 200 g Beutel - 12 St. je Kt.

**D****FOG505700 - Mini Rubata 100 g**

Descrizione: classici in formato mignon.

Confezioni: sacchetto 100 g - ct. da 20 pz

FOG505700 - Mini Rubata 100 g

Beschreibung: klassisch, in Mini-Version

Verpackung: 100 g Beutel - 20 St. je Kt.

**D****FOG505100 - Grissini stirati a mano**

Descrizione: classici e friabili.

**FOG505110 - Grissini stirati al mais**

Descrizione: con farina di mais.

**D****FOG505410 - Grissini stirati integrali**

Descrizione: con farina integrale

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 24 pz

FOG505100 - Grissini stirati 200 g

Beschreibung: handgestreckt, klassischer Geschmack

FOG505110 - Grissini stirati mit Mais

Beschreibung: mit Maismehl.

FOG505410 - Grissini stirati Vollkorn

Beschreibung: mit Vollkornmehl.

Verpackung: 200 g Beutel - 24 St. je Kt.

**D****FOG505120 - Grissini stirati H2O 200 g**

Descrizione: friabile e gustoso, con l'1% di olio extravergine di oliva 100% italiano, senza strutto.

**FOG505130 - Grissini stirati H2O con sesamo 200 g**

Descrizione: aromatizzati con semi di sesamo

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 24 pz

FOG505120 - Grissini stirati H2O 200 g

Beschreibung: ohne Schmalz, mit 1% Italienischem Extra-Vergine Olivenöl.

FOG505130 - Grissini stirati H2O mit Sesam 200 g

Beschreibung: mit Sesam gewürzt

Verpackung: 200 g Beutel - 24 St. je Kt.

D

FOG505190 - Grissini 7 cereali e semi

Descrizione: grissino dall'equilibrio perfetto tra i sapori e dalla consistenza fragrante. Cereali e semi (se-gale, orzo, avena, farro, grano saraceno, mais, riso, semi di lino, girasole, miglio e fiocchi d'avena) sapientemente dosati danno vita a queste delizie.

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 20 pz

FOG505190 - Grissini Siebenkorn

Beschreibung: perfektes Gleichgewicht in Geschmack und Konsistenz. Ausgezeichnet dosierte Mischung aus Cerealien und Samen (Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Buchweizen, Mais, Reis, Leinsamen, Sonnenblumen, Hirse und Haferflocken) ergeben diese Köstlichkeit.

Verpackung: 200 g Beutel - 20 St. je Kt.

FOG505170 - Griss. riso nero Venere

Descrizione: l'aroma della farina di riso nero Artemide (35%) ottenuta con lenta macinazione, dona a questi pregiati grissini un profumo particolare e inconfondibile.

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 20 pz

FOG505170 - Grissini mit Schwarzem Reis "Riso Venere"

Beschreibung: das durch langsame Mahlung erzeugte schwarze (35%) Reismehl "Artemide" verleiht diesen Grissini einen besonderen, unvergleichlichen Geschmack.

Verpackung: 200 g Beutel - 20 St. je Kt.

FOG505180 - Grissini cipolla Tropea

Descrizione: un trionfo di sapore, con il 5% di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP disidratata. . Questi speciali grissini sono dedicati a Vittoria, moglie di Mario e madre di Giovanni.

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 20 pz

FOG505180 - Grissini m. Tropez Zwiebel

Beschreibung: der Triumph des Geschmacks, mit 5% luftgetrockneter roter Tropea Zwiebel (IGP - g.g.A.) Kalabriens. Diese Grissini sind Frau Vittoria gewidmet (Frau von Mario und Mutter von Giovanni).

Verpackung: 200 g Beutel - 20 St. je Kt.

FOG505900 - Buoni con tutto 200 g

Descrizione: grissini sfogliati, molto friabili e leggeri.

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz

FOG505120 - Grissini "buoni con tutto"

Beschreibung: luftige knusprige Grissini. "Gut mit Allem".

Verpackung: 200 g Beutel - 12 St. je Kt.

L'azienda

La famiglia Triveri gestisce dal 1958 l'omonima azienda conserviera con sede a San Salvo (CH). L'azienda è specializzata nella lavorazione di verdure sottolio e nella trasformazione del pomodoro. Il punto di forza dell'azienda è dato dalla lavorazione rigorosamente artigianale di verdure fresche di stagione, realizzato però da una struttura produttiva di buone dimensioni. Il risultato è un'elevata qualità accompagnata dal mantenimento dello standard nel tempo e da un interessante rapporto qualità/prezzo. A ciò si aggiungono un marchio (L'orto di Beppe) ed un'immagine rustica e casereccia, volti a conquistare rapidamente la fiducia del consumatore.



Nonno Beppe

La produzione comprende pelati e passata in vetro, una linea di sughi rossi vegetali e una gamma di verdure mediterranee conservate in olio d'oliva. Il prodotto all'interno dei vasetti è ben visibile e l'etichetta è in italiano e tedesco.

Questa linea è particolarmente interessante per integrare l'assortimento del punto vendita con una vasta gamma di ottimi prodotti, dall'immagine accattivante e dal prezzo equilibrato.

La produzione

Una parte della struttura aziendale viene dedicata alla produzione ed al confezionamento artigianale di verdure di stagione lavorate dal fresco. Questo fattore incide favorevolmente sul mantenimento dello standard qualitativo oltre che costi limitati, a tutto vantaggio di un equilibrato rapporto qualità/prezzo del prodotto.

Linee di prodotti:

- **verdure sott'olio:** verdure lavorate dal fresco in olio d'oliva
- **linea rossa:** pomodori pelati, passata di pomodoro, sughi vegetali a base di pomodoro, specialità realizzate in collaborazione con la famiglia Triveri
- **Olive:** proposte in diverse varietà e conce

Das Unternehmen

Seit dem Jahr 1958 führt die Familie Triveri das gleichnamige Unternehmen mit Sitz in San Salvo (CH). Schwerpunkt des Unternehmens ist die Verarbeitung der Tomaten und das Einlegen in Öl und Essig von Gemüse. Das Gemüse wird saisonal von Hand verarbeitet. Die Produktionsstätte ist dem Geist der Zeit angepasst und somit können qualitative, hochwertige Produkte an den Mann gebracht werden. Qualitative Handarbeit mit einem interessanten Preis/Leistungsverhältnis gepaart mit einem rustikalen Erscheinungsbild der Marke sind Teil des Erfolgskonzeptes in der Kundengewinnung. Die Produktion umfasst Tomatensaucen im Glas, verschiedene rote Saucen und mediterranees in Öl gelegtes Gemüse. Das Produkt ist durch das Glas gut sichtbar und die Etikette ist sowohl in Deutsch als auch in Italienisch verfasst. Dieses sehr interessante Produkt, kann ein bereits breitgefächertes Angebot von sehr guten Produkten durch sein ansprechendes

Erscheinungsbild und den ausgeglichenen Preis noch weiter aufwerten.

Die Produktion

Ein Teil des Unternehmens ist vollständig der Produktion und der handwerklichen Abpackung des frischen Saisongemüse gewidmet. Diese Faktoren haben einen positiven Einfluss auf den Erhalt des Qualitätsstandards und limitieren zugleich die Produktionskosten, was wiederum zu ein ausgeglichenes Preis/Leistungsverhältnisses des Produktes führt.

Produktlinien:

Eingelegtes Gemüse

In Öl eingelegtes frisches Gemüse

Rote Linie:

Pelattomaten, Tomatensugo, Sugo auf Tomatenbasis, Spezialitäten aus der Zusammenarbeit mit der Familie Tiveri

Oliven:

verschiedene Sorten und Arten



Nonno Beppe
mi ha insegnato
a stare a tavola
(con gusto)

ARTIGIANI DAL 1946
L'ORTO DI BEPPE

Verdure in olio - Gemüse in Olivenöl

TRI335501 - Aglio al peperoncino

TRI335500 - Aglio in olio d'oliva **D FC GO**

TRI335501 - Chli Knoblauch in Öl

TRI335500 - Knoblauch in Olivenöl

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI329020 - Carciofini al balsamico

TRI329000 - Carciofi alla brace **FC GO**

TRI329010 - Carciofi alla Caterina **FC GO**

TRI329020 - Artischocken balsamessig

TRI329000 - Artischocken gegrillt

TRI329010 - Artischocken Caterina

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI320000 - Antipasto mediterraneo **D FC GO**

TRI320000 - Antipasto mediterr. Art

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI320010 - Giardiniera ortolana

TRI320010 - Gemüsemischung in Öl

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI368000 - Pomodori secchi in olio **D FC GO**

TRI368000 - Getrocknete Tomaten in Öl

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



Linea rossa - Tomatensaucen



TRI368600 - Pomodori pelati

FC GO TRI368600 - Tomaten pelati

Confezione: vaso vetro 580 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 580 ml - 6 St. je Kt.



TRI368530 - Polpa di pomodoro

TRI368530 - Tomatenpulpe

Confezione: bottiglia 750 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Flasche 750 ml - 6 St. je Kt.



TRI368510 - Passata pomodoro

D FC GO TRI368510 - Passierte Tomaten

TRI368515 - Passata pomod./basilico

TRI368515 - Pass. Tomaten Basilikum

Confezione: bottiglia 750 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Flasche 750 ml - 6 St. je Kt.



TRI660000 - Sugo al basilico

D FC GO TRI660000 - Tomatensauce Basilikum

TRI660010 - Sugo alle melanzane

D FC GO TRI660010 - Tomatens. Auberginen

TRI660020 - Sugo ai peperoni

D FC GO TRI660020 - Tomatensauce Peperoni

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI660030 - Sugo alle olive

D FC GO TRI660030 - Tomatensauce Oliven

TRI660050 - Sugo all'arrabbiata

D FC GO TRI660050 - Tomatensauce arrabbiata

TRI660060 - Sugo ai funghi

D FC GO TRI660060 - Tomatensauce Pilze

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI660070 - Sugo ai carciofi

D FC GO TRI660070 - Tomatens. Artischocken

TRI660080 - Sugo all'ortolana

D FC GO TRI660080 - Tomatensauce Gemüse

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

...& olive - ...& Oliven



TRI392000 - Peperoncini tritati **D FC GO** **TRI392000 - Chili gahackt in Öl**

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.

TRI392001 - Rosso forte **D FC GO** **TRI392001 - "Rosso forte" Chili passiert**

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.



TRI335510 - Aglio olio peperoncino **D FC GO** **TRI335510 - Knoblauch/Chili in Öl**

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.

TRI660500 - Salsa musica **FC GO** **TRI660500 - Sauce Musik in Öl**

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.



TRI389110 - Olive verdi al limone **D FC GO** **TRI389110 - Grüne Oliven m/Zitrone**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI389000 - Olive verdi marinate **D FC GO** **TRI389000 - Grüne Oliven mariniert**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI389010 - Olive nere denocciolate aromatizzate **D** **TRI389010 - Schwarze Oliven entkernt**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



TRI386000 - Olive nere condite **D FC GO** **TRI386000 - Schwarze Oliven**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

L'azienda

Negli anni venti Bianca e Virginio Longoni aprirono a Milano due gastronomie che diventarono tra le più prestigiose della città, fino a fornire abitualmente prelibatezze di ogni tipo alla Casa Reale. Durante la seconda guerra mondiale entrambi i negozi furono bombardati e Bianca, rimasta vedova, si trasferì nella casa di campagna a Molteno, dove fondò un'azienda di conserve alimentari che produsse carne in scatola per l'esercito fino al termine della guerra. Al termine del conflitto, Bian-

ca mise l'esperienza e le ricette al servizio dell'azienda e, con l'aiuto dei figli, si dedicò alle conserve alimentari. Nel 1964 subentrò il nipote Mario, figlio di Marco, il quale diede alla ditta il suo nome: nasce la "Mariolino" che produce sottaceti, sottoli e ragù preparati artigianalmente con le antiche ricette.

Nel 2010 Mario cede l'azienda alla famiglia Riva che rinnova il marchio e l'immagine dei prodotti, sempre nel rispetto della tradizionale qualità ed artigianalità dei prodotti.

Das Unternehmen

In den zwanziger Jahren eröffneten Bianca und Virginio Longoni zwei Gastonomien in Mailland, welche bald schon zu den renommiertesten der Stadt zählten und sogleich auch das Königshaus mit ihren Köstlichkeiten beliefern durften. Während des Kriegs wurden beide Gastonomien von Bomben zerstört und Bianca blieb verwitwet woraufhin sie in das Landhaus in Molteno zog. Dort eröffnete sie einige Jahre später ein Unternehmen, welches verpacktes Fleisch in Konserven für die Soldaten herstellte.

Nach dem Krieg nutzte Bianca

das gewonnene Know-How und widmete sie sich der Lebensmittelherstellung in Konserven. Im Jahr 1964 stieg Biancas Neffe Mario in das Unternehmen ein und legte somit den Grundstein für die heute bekannte Marke "Mariolino", welches sich der Produktion von in Öl und Essig Eingelegtem, sowie Fleischsoßen nach antiken Rezept widmet.

Im Jahr 2010 übergab Mario das Unternehmen an die Familie Riva, welche ihrerseits die Marke und das Produktimage, im Einklang und Respekt mit dessen Traditionen, modernisierte.

Cetrioli & olive - Gürkchen & Oliven



MRI332010 - Cetrioli piccoli all'aceto

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: cetriolini all'aceto di vino bianco

MRI332010 - Essiggürkchen

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: kleine Gurken in Weissweinessig



MRI386010 - Olive verdi in salamoia

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

MRI386010 - Grüne Oliven in Lake

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.



MRI386051 - Olive verdi denocciate

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

MRI386051 - Grüne Oliven entkernt

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.



MRI386001 - Olive nere denocciate

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

MRI386001-Schwarze Oliven entkernt

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Cipolle - Zwiebeln



MRI335001- Cipolline in Agrodolce

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline borettane in agrodolce.

MRI335001- Zwiebeln in Süssauer

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Süssauer.



I335002 - Cipolline al Balsamico

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline borettane all'aceto Balsamico di Modena Igp.

MRI335002 - Zwiebeln in Balsamico

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Balsamico di Modena Igp (g.U.).



MRI335000 - Cipolline all'aceto rosso

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline borettane all'aceto di vino rosso.

MRI335000 - Zwiebeln in Rotweinessig

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Rotweinessig.



MRI335003-Cipolline maggoline aceto

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline maggoline all'aceto di vino bianco.

MRI335003 - Silberzwiebeln in Essig

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Silberzwiebeln in Weissweinessig.



MRI335300 - Cipolline al Balsamico

Confezione: vaso vetro 1.700g - ct. da 4 pz
peso sgocciolato: 1.200g

Descrizione: cipolline borettane all'aceto Balsamico di Modena Igp.

MRI335300 - Zwiebeln in Balsamico

Verpackung: Glas 1.700g - 4 St. je Kt.
Abtropfgewicht: 1.200g

Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Balsamico di Modena Igp (g.U.).



MRI335310 - Cipolline in agrodolce

Confezione: vaso vetro 1.700g - ct. da 4 pz
peso sgocciolato: 1.200g

Descrizione: cipolline borettane in agrodolce

MRI335310 - Zwiebeln in Süssauer

Verpackung: Glas 1.700g - 4 St. je Kt.
Abtropfgewicht: 1.200g

Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Süssauer.

Peperoni & altro - Pfefferoni & Verschiedene



MRI392000 - Peperoni lombardi/aceto

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: peperoni lombardi all'aceto di vino bianco.

MRI392000 - Pfefferoni lombardi/Essig

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Pfefferoni "Lombardi" in Weis-sweinessig.



MRI392020 - Peperoni in agrodolce

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: peperoni a falde in agrodolce

MRI392020 - Pfefferoni in Süssauer

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Pfefferoni Streifen in Süss-sauer



MRI392010 - Peperoni falde all'aceto

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: peperoni a falde all'aceto di vino bianco.

MRI392010 - Pfefferoni Streifen/Essig

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Pfefferoni Streifen in Weis-sweinessig.



MRI320200-Duetto peperoni & cipolle

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: peperoni a falde e cipolle bo-rettane in agrodolce

MRI320200-Duo Pfefferoni & Zwiebeln

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Pfefferoni Streifen und Zwie-beln "Borettana" in Süsssau-er.



MRI322000 - Giardiniera di verdure agrodolce 314 ml

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Le verdure sono cotte separatamente per mantenere la croccantezza ottimale ed i sa-pori ben dsitinti per essere infine immerse in una delicata concia agrodolce.

MRI322000 - Mixed Pickles süssauer

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Mixed Pickles in Süsssauer

Peperoni & altro - Pfefferoni & Verschiedene



MRI320050 - Guarniriso olio girasole

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: con verdure miste e funghi, ideale per condire insalate di riso, paste fredde, farcire la pizza.

MRI320050 - Mischung für Reissalat

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: mit gemischten Gemüse und Pilzen, ideal zum Reissalaten, kalte Pasta und Pizza.



MRI335020 - Scalogno in agrodolce

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: 314ml scalogni in agrodolce

MRI335020 - Schalotten Süsssauer

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Süsssauer eingelegte Schalotten 314ml



MRI338000 - Zucchine in Olio d'Oliva

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: Zucchine in olio d'oliva

MRI338000 - Eingelegte Zucchini in Olivenöl

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: In Olivenöl eingelegte Zucchini



MRI326000 - Carote in Olio d'Oliva

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: carote in olio d'oliva

MRI326000 - Eingelegte Karotten in Olivenöl

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Karotten in Olivenöl eingelegt

Sughi & ragù - Saucen & Ragout



MRI660100 - Sugo all'amatriciana

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: sugo della tradizione a base di pomodoro con pancetta di maiale.

MRI660100-Tomatensauce amatriciana

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Tomatensauce mit Speck.



MRI660000 - Ragù di carne

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: ragù classico con carni miste di bovino e suino.

MRI660000 - Fleischragout

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: klassisch ragout mit Schweinefleisch und Rindfleisch.



MRI660050 - Ragù con speck

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: ragù di carne mista bovina e suina con il 20% di speck.

FC GO

MRI660050 - Fleischragout mit Speck

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Ragout aus Schweine- und Rindfleisch, mit 20% Schinkenspeck.



MRI660070 - Ragù di salsiccia

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: ragù con il 60% di salsiccia.

MRI660070 - Hauswurstragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Ragout mit 60% Hauswurst

Ragù di selvaggina - Wildragout



MRI660010 - Ragù di cinghiale

D FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: contiene il 60% di carne di cinghiale.

MRI660010 - Wildschweinragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: enthält 60% Schweinefleisch.



MRI660040 - Ragù di capriolo

D FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: contiene il 60% di carne di capriolo.

MRI660040 - Rehragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: enthält 60% Rehfleisch.



MRI660020 - Ragù di cervo

D FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: contiene il 60% di carne di cervo.

MRI660020 - Hirschragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: enthält 60% Hirschfleisch.



MRI660030 - Ragù di lepore

D

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: contiene il 60% di carne di lepore.

MRI660030 - Wildhasenragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: enthält 60% Wildhasenfleisch



MRI660090 - Ragù di anatra

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: contiene il 60% di carne di anatra.

MRI660090 - Entenragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: enthält 60% Entenfleisch.

Hot Pepper



ALB392990 - Carolina Reaper

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Carolina Reaper), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Disponibilità molto limitata

ALB392990 - Carolina Reaper

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Carolina Reaper), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Sehr begrenzte Verfügbarkeit

VERY VERY HOT
°Scoville: 2.200.000

D



ALB392900-Trinidad Moruga Scorpion

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Trinidad Moruga Scorpion), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392900-Trinidad Moruga Scorpion

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Trinidad Morguga Scorpion), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

VERY VERY HOT
°Scoville: 1.463.700

D



ALB392910 - Naga Morich

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Naga Morich), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392910 - Naga Morich

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Naga Morich), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

VERY VERY HOT
°Scoville: 800.000-1.000.000

D



ALB392920 - Habanero Chocolate

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Habanero Chocolate), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392920 - Habanero Chocolate

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Habanero Chocolate), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

VERY VERY HOT
°Scoville: 200.000-385.000

D



ALB392930 - Habanero Orange

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Habanero Orange), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392930 - Habanero Orange

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Habanero Orange), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

VERY VERY HOT
°Scoville: 150.000-325.000

D



ALB392940 - Habanero Yellow

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Habanero Yellow), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392940 - Habanero Yellow

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Habanero Yellow), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

VERY VERY HOT
°Scoville: 150.000-325.000

Hot Pepper

D



ALB392950 - Thai Orange

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Thai Orange), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

VERY HOT

°Scoville: 50.000-100.000

ALB392950 - Thai Orange

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.

Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Thai Orange), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

D



ALB392960 - Aji Lemon Drop

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Aji Lemon Drop), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

VERY HOT

°Scoville: 30.000-50.000

ALB392960 - Aji Lemon Drop

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.

Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Aji Lemon Drop), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

D



ALB392970 - Jalapeño

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Jalapeño), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

HOT

°Scoville: 2.500-8.000

ALB392970 - Jalapeño

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.

Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Jalapeño), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

D



ALB392980 - Huero Red

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g

Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Huero Red), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

HOT

°Scoville: 1.500-2.500

ALB392980 - Huero Red

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.

Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g

Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Huero Red), extravergine Olivenöl, Salz Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Peperoni piccanti e aglio-olio-peperoncino

D

FC
GO



ALB335510 - Aglio, olio, peperoncino

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 156 ml - 6 pz per ct.
peso netto 130 g - sgocc. 80 g

Ingredienti: aglio (44%), olio extravergine di oliva (31%), peperoncini piccanti (22%), prezzemolo, basilico, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L ascorbico.

ALB335510 - Aglio, olio, peperoncino

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: Knoblauch (44%), extra-vergine Olivenöl, (31%), scharfe Pfefferoni (22%), Petersilie, Basilikum, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren von Schwefeldioxid enthalten.

D



ALB392000 - Peperoncini tritati

Provenienza: Abruzzo

Confezione: vaso 156 ml - 6 pz per ct.
peso netto 130 g - sgocc. 80 g

Ingredienti: peperoncini piccanti (82%), olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB392000 - Scharfe Peperoncini

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je. Kt.

Nettogewicht: 130 g

Abtropfgewicht: 80 g

Zutaten: scharfe Peperoncini (82%), extravergine Olivenöl, Meersalz.

Sughi di pomodoro - Tomatensaucen

D
FC
GO



ALB660000 - Sugo al basilico 250 ml

Provenienza: Abruzzo

Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.

Ingredienti: 100% pomodori italiani, cipolla, carota, basilico (1,5%), olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB660000 - Tomatensauce mit Basilikum 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: 100% italienische Tomaten, Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl, Peperoncino und Salz.

D
FC
GO



ALB660050 - Sugo arrabbiata 250 ml

Provenienza: Abruzzo

Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.

Ingredienti: 100% pomodori italiani, cipolla, carota, olio extravergine di oliva, peperoncino piccante (1%), aglio, sale marino.

ALB660050 - Tomatensauce "Arrabbiata" 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: 100% italienische Tomaten, Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl, Peperoncino und Salz.

D
FC
GO



ALB660040 - Sugo mediterraneo

Provenienza: Abruzzo

Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.

Ingredienti: 100% pomodori italiani, peperoni (4%), melanzane (4%), cipolla, carota, olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB660040 - Tomatensauce Mediterraner Art 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: 100% italienische Tomaten, Paprikaschoten, Auberginen, Zwiebel, Karotte, Olivenöl und Salz.

D



ALB660060 - Sugo ai funghi Porcini

Provenienza: Abruzzo

Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.

Ingredienti: 100% pomodori italiani, funghi porcini (Boletus Edulis -13%), olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, sale marino.

ALB660060 - Tomatensauce mit Steinpilze 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: 100% italienische Tomaten, Pilze, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl und Salz.

D
FC
GO



ALB660100 - Sugo di pomodorini con basilico 250 ml

Provenienza: Abruzzo

Confezione: bottiglia 156 ml - 6 pz per ct.

Ingredienti: 100% pomodorini italiani (94%), basilico, cipolla, carota, olio extravergine di oliva, sale marino

ALB660100 - Tomatensauce mit Kirschtomaten 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Flasche 156 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: 100% italienische Tomaten (Kirschtomaten), Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl und Salz.

D
FC
GO



ALB660090 - Sugo rustico 250 ml

Provenienza: Abruzzo

Confezione: bottiglia 156 ml - 6 pz per ct.

Ingredienti: 100% pomodori italiani, cipolla (6%), aglio (2,5%), carote, olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB660090 - Tomatensauce rustikaler Art 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien

Verpackung: Flasche 156 ml - 6 St. je. Kt.

Zutaten: 100% italienische Tomaten, Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl und Salz.

L'azienda

Casale Paradiso nasce ufficialmente nel 1984 ma la passione che la anima ha origini ben più profonde.

Nicola Mammarella, socio fondatore, attuale Amministratore della Società, abruzzese doc dice che sono i colori, i sapori ed i profumi d'Abruzzo che ispirano le scelte aziendali. Di fatto è grazie alla guida esperta ed appassionata e creativa di Nicola e della moglie Annagiulia che Casale Paradiso è riuscita in pochi anni a conquistare un posto importante nel panorama gastronomico Europeo.



Casale Paradiso

Con i suoi preparati, i risotti, le paste pronte e le zuppe, riesce a far apprezzare il piacere dei sapori semplici e genuini propri della tradizione culinaria contadina. Portare in tavola ogni giorno piatti gustosi e sani, è possibile anche considerando il ritmo frenetico della vita di oggi.

L'importante è saper scegliere. Grazie agli ulteriori nuovi spazi, all'ingresso in azienda dei figli, all'ottenimento della certificazione Gluten-Free, Nicola riesce a sviluppare continuamente nuovi prodotti, sempre rappresentativi dei piatti della tradizione gastronomica italiana e resi subito pronti per il consumatore.



Materie prime di qualità - hochwertige Rohstoffe

La produzione

Concettualmente la produzione di Casale Paradiso è semplice: miscela e confeziona in atmosfera protettiva ingredienti diversi per ottenere i suoi prodotti. La parte più impegnativa è sicuramente quanto viene prima: l'idea e lo sviluppo dei prodotti, fino a diventare un mix di ottimi ingredienti pronti al consumo.

Perché Casale Paradiso:

E' un prodotto definito "utility" che risponde ad ogni modo a standard qualitativi elevati e a parametri organolettici di assoluto rilievo, conservato in atmosfera modificata.

- prodotti senza glutine
- prodotto di alta qualità
- assenza di conservanti
- assenza di glutammato
- ampia scelta di gamma
- disponibilità di espositori per il punto vendita
- alta rotazione
- packaging trasparente
- etichetta e modo d'impiego in italiano e tedesco



Linee di prodotti

- preparati per pasta
- paste condite
- spezie e sali
- preparati per polente
- preparati per risotti
- preparati per zuppe di orzo, farro, quinoa, legumi e cereali msiti
- legumi e cereali

Das Unternehmen

Die offizielle Gründung des Unternehmens geht auf das Jahr 1984 zurück. Nicola Mammarella, Gründungsmitglied und heutiger Verwalter des Unternehmens sagt, dass die Entscheidungen des Unternehmens von den Farben, den Geschmäckern und den Gerüchen der wunderschönen Abruzzo inspiriert werden. So ist es hauptsächlich der erfahrenen, leidenschaftlichen und kreativen Führung von Nicola und seiner Frau Annagiulia zu verdanken, dass das Unternehmen in kürzester Zeit einen wichtigen Platz im europäischen Gastronomie-Markt erreicht hat. Die Fertigmischungen für Risotti und Suppen erreichen mit ihren einfachen, genuinen Geschmäckern eine große Bandbreite an Konsumenten, welche die bäuerliche Traditionsküche zu schätzen wissen.



Il raccolto - die Ernte

Casale Paradiso ermöglicht somit trotz des hektischen Alltags eine gesunde und ausgewogene Ernährung auf den Tisch zu bringen. Wichtig ist hierbei nur die bewusste Entscheidung für ausgewogenes und gesundes Essen. Seit dem Einstieg der Kinder in das Unternehmen produziert das Unternehmen nun auch zertifizierte glutenfreie Produkte.

gluten free certificato - zertifizierte glutenfreie Produkte

Die Produktion

Das Prinzip der Produktion ist sehr einfach: Casale Paradiso mischt und verpackt verschiedene Zutaten in Schutzatmosphäre. Sicherlich aufwendiger ist dabei der Moment vor der Produktion, die Entwicklung und die Umsetzung der Produktidee, vom einzelnen Zutaten zum perfekten Mix.

Warum Casale Paradiso?

Casale Paradiso ist ein "Utility" Produkt und unterliegt hohen qualitativen Anforderungen sowie organoleptischen Parametern. Produkt höchster Qualität Keine Konservierungsstoffe Kein Glutamat breitgefächertes Angebot "Point of Sales" für den Verkauf transparente Verpackung Etiketten in deutsch und Italienisch

Produktlinien:

- Fertigmischung für Nudel
- Gewürzmischungen
- Gewürze und Salze
- Polentamischungen
- Fertigmischungen für Risotti
- Fertigmischungen für Suppen:
 - Gerste
 - Dinkel
 - Quinoa
 - Hülsenfrüchte und andere Getreide



Casale Paradiso

Preparati per pasta e bruschetta - Glutenfree - Preparat für Pasta und Bruschetta



PAR600067 - Aglio olio peperoncino

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600067 - Aglio olio peperoncino (Knoblauch, Öl, Chili)

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80g

Confezione: *sacchetto 80 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80 g

Verpackung: *Beutel 80 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600122 - Pasta pomodoro basilico

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600122 - Pasta Tomaten Basilikum

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600120 - Pennette del bosco

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600120 - Preparat Pasta Waldart

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600059 - Spaghetti del contadino

Confezione: *sacchetto 80 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600059 - Spaghetti Bauernart

Verpackung: *Beutel 80 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600069 - Spaghetti alla diavola

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600069 - Spaghetti Teufelsart

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei



PAR600123 - Preparato per bruschetta

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 12 pz*
Senza Glutine

PAR600123 - Preparat für Bruschetta

Verpackung: *Beutel 100 g - 12 St. je Karton*
Glutenfrei

Risotti - Glutenfree - Risotti



PAR600110 - Risotto mediterraneo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Risotto alle verdure - Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600110 - Risotto mediterraner Art

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Risotto mit Gemüse - Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem



PAR600112- Risotto al radicchio

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600112- Radicchio Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600181 - Risotto al tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600181 - Trüffelrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600981 - Risotto ai pomodorini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600981 - Kirschtomatenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600180 - Risotto al limone

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600180 - Zitronenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600764 - Risotto alle rape rosse

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600764 - Rote Rüben Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



PAR600944 - Risotto ai fiori di zucca

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Dall'orto di Nonna Giulia: con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

PAR600944 - Kürbisblumenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Aus dem Garten von Oma Giulia: mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.

Risotti - Glutenfree - Risotti



PAR600149 - Risotto al pomodoro

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600149 - Tomatenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600113- Risotto allo zafferano

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600113- Safranrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600109 - Risotto ai funghi porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600109 - Steinpilzrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600921 - Risotto speck/radicchio

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600921 - Risotto Speck/Radicchio

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau



PAR600108 - Risotto agli asparagi

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600108 - Spargelrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Mit Carnaroli Reis aus italienischem Anbau

Riso - Glutenfree - Reis



PAR600102 - Riso selvaggio mix 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine.

Con riso selvaggio 15% (Canada), Thaibonnet 85% (Thailandia). Cottura circa 40 min.

PAR600102 - Wildreismix 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Mit Wildreis 15% (Kanada), Thaibonnet 85% (Thailand). Zubereitung: in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 40 Min. köcheln lassen.



PAR600101 - Riso selvaggio Canada

Confezione: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz

Senza glutine. E' una varietà di grano proveniente dal Nord America. Ha sapore che ricorda la castagna: bollito si consuma con le verdure, nei tortini, con crostacei e molluschi.

PAR600101 - Wildreis Kanada

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei - Der kanadische Wildreis ist eine aus Nordamerika stammende Reisart. Sein Geschmack erinnert an Kastanien: gekocht wird er mit Gemüse, in Reistörtchen, mit Krustentieren oder Weichtieren verzehrt

Riso - Glutenfree - Reis Pesce ed arrostiti - Glutenfree -



PAR260068 - Preparato per arrosto

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per carni con maggiorana, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, aglio, alloro, origano, timo, sale.

PAR260068 - Bratengewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fleischgewürz mit Majoran, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Knoblauch, Lorbeer, Oregan, Thymian, Salz.



PAR260094 - Preparato per pesce

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per pesce con prezzemolo, rosmarino, ginepro, erba cipollina, coriandolo, aglio, alloro, pepe nero, origano, sale

PAR260094 - Fischgewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fischgewürz mit Petersilie, Rosmarin, Wacholder, Schnittlauch, Koriander, Knoblauch, Lorbeer, Schwarzer Pfeffer, Oregan, Salz.

Zuppa - Suppen



PAR600092 - Zuppa d'orzo c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600092 - Gerstesuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau



PAR600093- Zuppa d'orzo contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600093- Gerstesuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau



PAR600090 - Zuppa di farro c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600090 - Dinkelsuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau



PAR600091- Zuppa farro d/contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600091- Dinkelsuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau



PAR600087 - Zuppa golosa 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine

Zuppa a base di cereali con miglio, grano saraceno, riso Carnaroli, lenticchie, quinoa, piselli.

PAR600087 - Suppe "golosa" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Suppe mit Hirse, Buchweizen, Carnaroli Reis, Linsen, Quinoa, Erbsen.

Zuppe - Suppen



PAR600086 - Zuppa paradiso 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine. Zuppa con cicerchie, fave, lenticchie, soja, fagioli azuchi, fagioli bianchi tondini, fagioli cannellini, fagioli neri, fagioli dall'occhio, fagioli borlotti, ceci messicani.

PAR600086 - Suppe "paradiso" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei. Suppe mit Saat-Platterbsen, Saubohnen, Soja, rote Bohnen, schwarze Bohnen, Cannellini Bohnen, Borlotti Bohnen, mexikanische Kicherbsen, Linsen.

Polenta - Glutenfree



PAR540318 - Polenta bianca 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540318 - Weiße Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540302 - Polenta b.ca a/ castagne

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540302 - Weiße Polenta/Kastanien

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540301 - Polenta bianca c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540301 - Weiße Polenta/Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540000 - Polenta con porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540000 - Polenta mit Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540151 - Polenta con tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540151 - Polenta mit Trüffel 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



PAR540001 - Polenta del contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540001 - Polenta Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Polenta - Glutenfree



PAR540185 - Polenta semplice 300 g

Confezione: *sacchetto 300 g - ct. da 12 pz*
 Senza Glutine

PAR540185 - Polenta 300 g

Verpackung: *Beutel 300 g - 12 St. je Karton*
 Glutenfrei

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt



PAR260910 - Sale Danese affumicato

Confezione: *barattolo 140 g - ct. da 6 pz*
 Sale marino affumicato con legna di quercia ed olmo secondo l'antica tradizione vichinga. Si usa per cucinare pesce e verdure.

PAR260910-Dänisches Salz Geräuchert

Verpackung: *Dose 140 g - 6 St. je Karton*
 Nach antiker Wikingertradition mit Eichen- und Ulmenholz geräuchertes Meersalz. Wir zum Kochen von Fisch und Gemüse



PAR260935 - Sale di Guerande 100 g

Confezione: *barattolo 100 g - ct. da 6 pz*
 Si forma nelle saline di argilla della Bretagna (Nord-Ovest della Francia): molto puro, ricco di minerali (magnesio, calcio, potassio, iodio). Molto friabile alla masticazione, come un biscotto.

PAR260935 - Sala aus Guerande 100g

Verpackung: *Dose 100 g - 6 St. je Karton*
 Das Salz formt sich in den Salzgrotten aus Lehm der Bretagne (Nordwesten Frankreichs): rein, reich an Mineralien (Magnesium, Kalzium, Kalium und Jod) . Bröcklig im Biss



PAR260955 - Sale rosso Hawaii 140 g

Confezione: *barattolo 140 g - ct. da 6 pz*
 Molto usato in cucina per l'effetto scenografico. Si estrae da acque sature di argilla rossa (Alaea) vulcanica, che durante l'essiccazione arricchisce il sale di ferro fino a 5 volte.

PAR260955 - Rotes Hawaii-Salz 140 g

Verpackung: *Dose 140 g - 6 St. je Karton*
 Wird in der Küche vorallem aufgrund seines Aussehens eingesetzt. Wird aus vulkanischem Lehm (Alaea) gewonnen. In der Trocknung erhöht sich der Eisengehalt des Salzes bis zu fünf Mal



PAR260900 - Sale di Algarve 80 g

Confezione: *barattolo 80 g - ct. da 6 pz*
 Raccolto a mano sin dall'antichità sulle coste Sud del Portogallo. Grezzo naturale (non sbiancato), ricco di elementi naturali, gusto leggero e delicato, adatto a tutti i piatti.

PAR260900-Flor de Sal von der Algarve

Verpackung: *Dose 80 g - 6 St. je Karton*
 Seit der Antike wird das Salz per Hand an der südportugiesischen Küste geerntet. Natürlich roh (nicht gebleicht), reich an natürlichen Elementen, delikater Geschmack, eignet sich für alle Gerichte



PAR260920 - Sale Cipro naturale 60 g

Confezione: *barattolo 60 g - ct. da 6 pz*
 Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260920 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: *Dose 60 g - 6 St. je Karton*
 Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.



PAR260309 - Sale cristalli nat. sacch.

Confezione: *sacchetto 150 g - ct. da 12 pz*
 Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260309 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: *Beutel 150 g - 12 St. je Karton*
 Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.



PAR260930 - Sale di Cipro alle alghe

Confezione: *barattolo 60 g - ct. da 6 pz*
 Mediamente sapidi, sprigionano un intenso aroma marino. Sono ideali per tutti i piatti di pesce al forno ed alla griglia, nonché per le insalate miste.

PAR260930 - Flockensalz mit Algen

Verpackung: *Dose 60 g - 6 St. je Karton*
 Wohlschmeckend, intensives Meeraroma. Ideal für Fischgerichte im Ofen und am Grill, sowie für Salatteller

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt



PAR260925 - Sale di Cipro al tartufo

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire pasta, risotto, filetti e carpaccio di carne, formaggio, patate, uova ed insalate di verdure in genere.

PAR260925 - Flockensalz mit Trüffel

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Ideal für das Verfeinern von Pastagerichten, Risotti, Fleischfilets, Carpaccio, Käsegerichten, Kartoffeln, Eier und Salate, sowie Gemüse



PAR260915 - Sale Cipro al limone 60 g

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Cristalli di sale aromatizzati con scorzette di limone, ideali per insaporire a crudo carni bianche, pesce ed insalate.

PAR260915 - Flockensalz mit Zitrone

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Mit Zitronenschale aromatisierte Salzkristalle, ideal zum Würzen von rohem, weißem Fleisch, Fisch und Salate



PAR260945 - Sale marino c/rosmarino

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Ottimo per insaporire carni alla griglia, arrostiti, pesce e patate al forno.

PAR260945 - Meersalz mit Rosmarin

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Optimal zum Grillfleisch, Braten, Fisch und Ofenkartoffeln



PAR260940 - Sale marino peperoncino

Confezione: barattolo 130 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire tutte le pietanze alle quali si vuole dare una nota di piccante.

PAR260940 - Meersalz mit Chili 130 g

Verpackung: Dose 130 g - 6 St. je Karton

Ideal zum Schärfen von verschiedenen Gerichten

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt



PAR260905 - Sale Blu di Persia 120 g

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Estratto dalle millenarie miniere iraniane. Il colore è dovuto alla naturale variazione del reticolo cristallino. Gusto molto salato ma poco persistente. E' consigliabile macinarlo.

PAR260905 - Blausalz aus Persien 120g

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Wird aus den iranischen Salzgruben gewonnen. Die Farbfacetten sind auf die natürlich Schwankungen des Kristalls in der Natur zurückzuführen. Sehr salziger, wenig anhaltender Geschmack. Es empfiehlt sich das Mahlen



PAR260950 - Sale rosa Himalaya 135g

Confezione: barattolo 135 g - ct. da 6 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260950 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Dose 135 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es empfiehlt sich das Salz zu mahlen



PAR260320 - Sale Himalaya sacchetto

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260320 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Beutel 300 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt



PAR260850 - T.M. Sale Rosa Himalaya

Confezione: Tappomacina 105 g - 6pz/ct
Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Pronto all'uso nel vasetto con tappomacina.

PAR260850-Salzmühle Himalaya Salz

Verpackung: Salzmühle 105 g - 6 St. je Kt.
Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt
Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken.

Pepe e peperoncino - Pfeffer und Chili



PAR265020 - T.M. Pepe Rosa 25 g

Confezione: Tappomacina 25 g - 6pz/ct
Sapore delicato, aromatico e resinoso, poco piccante. Detto anche "falso pepe peruviano", è la bacca rosa di un albero della famiglia delle Anacardiacee del genere Schinus.

PAR265020 - Pfeffermühle Rosa 25 g

Verpackung: Pfeffermühle 25 g - 6 St. je Kt.
Harziger, delikater, aromatische Geschmack. Leicht scharf. Wird auch "falscher peruanischer Pfeffer" genannt.



PAR265010 - T.M. Pepe Verde 30 g

Confezione: Tappomacina 30 g - 6pz/ct
Ha un sapore poco piccante, fruttato, fresco ed aromatico. Si ottiene raccogliendo le bacche acerbe.

PAR265010 - Pfeffermühle Grün 30 g

Verpackung: Pfeffermühle 30 g - 6 St. je Kt.
Aromatisch, scharf und fruchtig-frisch im Geschmack. Werden noch im unreifen Zustand geerntet



PAR265040 - T.M. Pepe Nero 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct
Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR265040-Pfeffermühle Schwarz 50g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.
Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet



PAR265000 - T.M. Pepe Mix 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct
Mix di pepe nero, pepe rosa, pepe verde, pepe bianco.

PAR265000 - Pfeffermühle Mix 50 g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.
Mischung aus schwarzem, rosa, grünen und weißem Pfeffer



PAR260147 - Pepe mix 100 g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct
Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR260147 - Pfeffer mix 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.
Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet



PAR260071- Peperoncino tritato 100g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct

PAR260071- Chili gemahlen 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.

L'azienda

La storia.

Sin dal 1963 il forno della famiglia Maistrello è il riferimento per il buon pane a Villaverla, paese che conta poco più di seimila abitanti, situato nel cuore della provincia di Vicenza e ricco di risorse. Negli anni '90 il figlio Giancarlo, poco più che ventenne e forte di tanta scuola ed esperienze con i migliori maestri pasticceri d'Italia, porta all'azienda di famiglia tutta la sua passione e spirito di rinnovamento. Iniziano a far bella mostra sui banchi del negozio deliziosi prodotti di pasticceria quali torte, pastine mignon, cannoncini alla crema, pastine di croccante pasta sfoglia e friabile pasta frolla. Nasce l'attuale pasticceria Maistrello: un locale elegante in cui poter gustare le delizie preparate quotidianamente da Giancarlo, o più semplicemente un buon caffè espresso.

Dalla passione e dall'ingegno di Giancarlo nascono all'inizio degli anni duemila i deliziosi Bacoli, le cui varianti

di gusto si sono moltiplicate negli anni.

La produzione.

L'impasto dei Bacoli è ottenuto con farine ed aromatizzazioni naturali, senza conservanti ed aromi chimici.

La lenta lievitazione dura circa 24 ore perchè i grissini possano avere leggerezza, fragilità e digeribilità. Una volta cotti sono confezionati a mano nel sacchetto trasparente, col cavallotto bloccato dall'originale molletta in legno



L'originale molletta in legno
Die originale Maistrello Holzklammer

Das Unternehmen

Die Geschichte

Seit dem Jahr 1963 ist der Ofen der Familie Maistrello der Bezugspunkt für gutser Brot in Villaverla, einem Dorf mit etwas mehr als 6000 Einwohnern, im Herzen der Provinz Vicenza.

In den neunziger Jahren übernahm Giancarlo, der Sohn, als knapp Zwanzigjähriger aber reich an Erfahrung bei den besten Konditormeistern mit großem Enthusiasmus und vielen neuen Ideen den elterlichen Betrieb.

Mit der Entstehung der Konditorei Maistrello: einem kleinem aber feinen Lokal, welches zur Verköstigung der in täglicher Handarbeit hergestellten Süßwaren einlädt, wird Maistrello zu einem fixen Bezugspunkt seiner Kunden. Mit viel Leidenschaft und Lust für Neues entstehen am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts die köstlichen "Bacoli".

Heute findet man neben den traditionellen Sorten, auch viele weitere Varianten.

Die Produktion

Die Teigmischung der Bacoli besteht aus Mehlen und verschiedenen natürlichen Aromas, sie enthalten somit weder Konservierungsstoffe noch chemische Aromen. Die langsame Gärung, welche zirka 24 Stunden andauert, gewährt dem Grissini Leichtigkeit, Mürbheit und eine hohe Verträglichkeit. Nach dem Backen werden die Grissini in Handarbeit in transparenten Säckchen verpackt und mit der typischen, einzi-gartigen Maistrello Holzklammer.



Il Maistrello caffè a Villaverla (VI) - Das Maistrello Caffè in Villaverla (VI)



MAI505004 - Bacoli pomodoro e origano **FC GO** MAI505004 - Bacoli Tomaten und Origano

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", pomodoro (10%), olio extravergine di oliva (4%), sale, origano (1%), zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Tomaten (10%), Olivenöl extra (4%), Salz, Oregan, (1%), Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505006 - Bacoli con multicereali **D FC GO** MAI505006 - Bacoli mit Vollkorn Getreide

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, semola di grano duro, olio extra vergine di oliva, farina d'orzo, malto tostato, fiocchi di avena, semi di sesamo, semi di girasole, germe di grano, fiocchi di mais, semi di lino, lievito, olio di girasole, farina di mais, farina di cereali maltati, sale

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Hartweizengriess, Olivenöl extra, Gerstenmehl, geröstete Malz, Haferflocken, Sesamsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenkerne, Cornflakes. Leinsamen, Hefe, Sonnenblumenöl, Maismehl, gemälztes Getreidemehl, Salz

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505009 - Bacoli con curcuma e lino **FC GO** MAI505009 - Bacoli Curcuma Leinsamen

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva (4%), curcuma (1%), semi di lino (1%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Olivenöl extra (4%), Curcuma (1%), Leinsamen (1%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505014 - Bacoli con cipolle **FC GO** MAI505014 - Bacoli mit Zwiebeln

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, cipolle (15%), olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Zwiebeln (15%), Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505001 - Bacoli olio extravergine di oliva **D FC GO** MAI505001 - Bacoli mit Olivenöl

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505003 - Bacoli con sesamo **FC GO** MAI505003 - Bacoli mit Sesam

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Sesam (7%), Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505002 - Bacoli con Mais e girasole **D FC GO** MAI505002 - Bacoli mit Maismehl und Sonnenblumenkernen

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, farina di mais (10%), olio extra vergine di oliva, semi di girasole (4%), farina di lupini, olio di girasole, lievito, sale

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Wasser, Maismehl (10%), Olivenöl extra vergine, Sonnenblumenkerne (4%), Lupinenmehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.



MAI505015 - Bacoli al radicchio tardivo **D FC GO** MAI505015 - Bacoli mit Radicchio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", radicchio (7%), acqua, olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Radicchio (7%), Trinkwasser, Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

Prodotto stagionale disponibile da Novembre a Marzo

Verfügbarkeit: von November bis März

Getrocknete Pilze und Steinpilze



VAL503050-Porcini secchi speciale 50 g

VAL503100-Porcini secchi speciale 100 g

VAL503200-Porcini secchi speciale 200 g

Confezione: sacchetto 50 g - ct. da 18 pz

sacchetto 100 g - ct da 12 pz

sacchetto 200 g - ct da 10 pz

Descrizione: porcini secchi scelti della qualità "speciale", colore da bianco a crema.

VAL503050 - Steinpilze speciale 50 g

VAL503100 - Steinpilze speciale 100 g

VAL503200 - Steinpilze speciale 200 g

Verpackung: Säckchen 50 g - 18 St. je Kt.

Säckchen 100 g - 12 St. je Kt.

Säckchen 200 g - 10 St. je Kt.

Beschreibung: ausgewählten Getrocknete Steinpilzen (*Boletus Edulis* und zugehörige Gruppe) der Qualität "speciale": weiß bis cremefarben.



VAL503200 - Secchi misto funghi 100 g

VAL503105 - Secchi misto funghi 50 g

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 11 pz

sacchetto 50 g - ct. da 18 pz

Descrizione: misto di funghi secchi: Pleurotus, Shiitake, Champignon, Porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo).

VAL503200 - Pilzemischung 100 g

VAL503105 - Pilzemischung 50 g

Verpackung: Säckchen 100 g - 11 St. je Kt.

Säckchen 50 g - 18 St. je Kt.

Beschreibung: Mischung aus getrockneten Pilzen: Pleurotus, Shiitake, Champignon, Steinpilzen (*Boletus Edulis* und zugehörige Gruppe).



VAL503000-Porcini secchi briciole 100 g

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 16 pz

Descrizione: pezzetti di funghi porcini.

VAL503000 - Steinpilze "briciole" 100 g

Verpackung: Säckchen 100 g - 16 St. je Kt.

Beschreibung: Stückchen aus getrockneten Steinpilzen (*Boletus Edulis* und zugehörige Gruppe).

L'azienda

Grashoff è un marchio storico fra i più rinomati della Germania. L'azienda è stata fondata a Brema nel 1872 da Brüne Grashoff. Nel 1900 fu ceduta dal fondatore a Johann Georg Schmidt, il quale continuò il percorso di successo fino alla sua morte, nel 1928. L'attività fu continuata con ottimi risultati dalla moglie Louise, coadiuvata dal figlio Helmut. L'avveduta conduzione consente all'azienda di resistere alle dure prove della grande recessione e della seconda guerra mondiale. Nel frattempo avanza la nuova generazione: l'attuale titolare, Jürgen Schmidt, all'inizio degli anni '60 trascorre un periodo di lavoro a Parigi, nel prestigioso negozio di Fauchon. E' a Parigi che scopre il vantaggio di avere, all'interno del negozio, anche un banco per la miscita dei vini ed il consumo di stuzzichini: idea successivamente realizzata nel proprio negozio di Brema. Nel 1964, per non gettare delle arance invendute, nasce l'idea di produrre delle confetture qualunque: dal 1977, in un laboratorio appositamente realizzato, viene applicata la miglior tecnologia (cottura in sottovuoto), con materie prime selezionate e ricette tradizionali. Dal 1996 Jürgen Schmidt viene coadiuvato nell'attività dal figlio Oliver e nel 2003 il negozio Grashoff viene premiato come miglior negozio di delikatessen della Germania. Nel 2005 Oliver inizia la produzione delle Chocolat, creme spalmabili al cioccolato: un successo che continua nel tempo, con nuovi gusti che continuamente si aggiungono per accontentare i palati più diversi. Nascono quasi contemporaneamente le salse dolci-piccanti: ricerca e sperimentazione continua a raccogliere consensi.

La produzione

Materia prima selezionata e tanta cura nella lavorazione. Il segreto sta tutto qui. La frutta arriva intera, raccolta al giusto punto di maturazione ed immediatamente surgelata. In produzione la frutta viene portata a cottura in sottovuoto alla temperatura di circa 70°C e invasettata per caduta. La lavorazione in sottovuoto riduce sensibilmente la temperatura di ebollizione, il processo di cottura inizia subito ed è estremamente breve. Questo metodo produttivo, unito al fatto di non utilizzare pompe per l'invasettamento, preserva al meglio le caratteristiche organolettiche nonché sostanza e fibra della frutta.

E' dunque grazie a questa semplicità produttiva che molti prodotti presentano ancora i pezzi interi.

Il cioccolato viene invece acquistato dai più affermati produttori del Belgio, successivamente lavorato e finemente aromatizzato secondo le ricette messe a punto in azienda.

Linee di prodotti:

- **Chocolat:** creme spalmabili al cacao finemente aromatizzate
- **Crema di caramello**
- **Salse e chutney**
- **Salse senapate**

Das Unternehmen

Grashof ist historisch, eine der renommiertesten Marken Deutschlands. Gegründet wurde das Unternehmen in Bremen im Jahr 1872 durch Brüne Grashof und wurde erfolgreich in der Familie weitergeführt. Zurzeit führt das Unternehmen Jürgen Schmidt, der durch verschiedene Erfahrungen im Ausland sein Geschäft in Bremen erweiterte. Im Jahr 1964 entstand die Idee Konfitüren zu produzieren, mit der bestmöglichen Technologie und den ursprünglichen Rezepten.

2003 wurde das Geschäft in Bremen als bestes Delikatessengeschäft Deutschlands ausgezeichnet.

Die Produktion

Beste Früchte und viel Sorgfalt in der Produktion, dies ist das einzige Geheimnis. Konfitüren, Marmeladen, Gelatinen und Saucen werden mit ganzen, erntereifen Früchten hergestellt, die sofort eingefroren werden. Die Früchte werden bei 70 Grad gekocht und in Gläser gegeben. Die Verarbeitung unter Vakuum ist ausschlaggebend für den Geschmack der Früchte. Finden Sie ganze Fruchtestücke im Produkt, so ist dies das Ergebnis unser einfachen Produktionsprozesses. Die Schokolade wird hingegen von den besten Belgischen

Produzenten gekauft und anschließend in der Produktion verarbeitet.

Produktlinie:

- **Chocolat:** Streichschokoladen mit Cacao fein aromatisiert
- **Karamellcremen**
- **Saucen und Chutneys**
- **Senfsaucen**



Chocolat al latte - Milch-Chocolat



GRA780011 - Chocolat al latte 250g **D FC GO** GRA780011 - Milch Chocolat 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema di cioccolato al latte.*
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Schokoladencreme mit Milch.*
Palmölfrei



GRA780012 - al latte c/nocciole 235 g **D FC GO** GRA780012 - Milch Chocolat mit Haselnüssen 235 g

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema di cioccolato al latte con nocciole macinate.*
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Schokoladencreme mit Milch und gemahlene Haselnüssen.*
Palmölfrei



GRA780017 - al latte cappuccino 250g

Confezione: vaso vetro 250 - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema di cioccolato al latte con croccantini di cacao e chicchi di caffè tostato macinati.*
Non contiene olio di palma

D GRA780017 - Milch Chocolat Cappuccino 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Schokoladencreme mit Milch, krokantierem Kakao und geröstet gemahlene Espressocafébohnen.*
Palmölfrei



GRA780013 - al latte con cocco 235g **D FC GO**

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema di cioccolato al latte con fiocchi di cocco tostato.*
Non contiene olio di palma

GRA780013 - Milch Chocolat mit Kokos 235 g

Verpackung: Glas 235 - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Schokoladencreme mit Milch, aromatisiert mit gerösteten Kokosnussflocken.*
Palmölfrei

Chocolat bianca - Weiße Chocolat



GRA780008 - bianca 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco.*
Non contiene olio di palma

D FC GO GRA780008 - Weisse Chocolat 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Crème aus weißer Schokolade.*
Palmölfrei

Chocolat bianca - Weiße Chocolat



GRA780015 - Chocolat con fragole

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con fettine di fragole disidratate.*

Non contiene olio di palma

D GRA780015 - Weisse Chocolat mit Erdbeeren 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche weiße Schokoladencreme mit Erdbeeren.*
Palmölfrei



GRA780016 - bianca al latte macchiato

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con croccantini di cacao e chicchi di caffè tostato macinati.*

Non contiene olio di palma

D GRA780016 - Weisse Chocolat Latte Macchiato 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Feine Schokoladencreme mit gerösteten und gemahlene Espresso-bohnen und krokantiertem Kakao.*
Palmölfrei



GRA780009 - bianca ai pistacchi

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con pistacchi ed aroma di mandorla amara.*

Non contiene olio di palma

D FC GO GRA780009 - Weisse Chocolat mit Pistazien 235 g

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Crème aus weißer Schokolade mit Pistazien und Bittermandelöl aromatisiert.*
Palmölfrei



GRA780010 - bianca al cocco e rum

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con fiocchi di cocco tostate ed aroma Rum.*

Non contiene olio di palma

D FC GO GRA780010 - Weisse Chocolat Kokos / Rum 235 g

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Creme aus weißer Schokolade mit Kokosnußflocken und Rumaroma aromatisiert.*
Palmölfrei



GRA780005 - bianca c/noci macadamia 235g

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con noci Macadamia tostate.*

Non contiene olio di palma

D FC GO GRA780005 - Weisse Chocolat mit Macadamianüssen 235g

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche Crème aus weißer Schokolade mit gerösteten Macadamianüssen aromatisiert.*
Palmölfrei



GRA780020 - bianca con lamponi

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: *deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con fettine di lamponi disidratati.*

Non contiene olio di palma

D GRA780020 - Weisse Chocolat mit Himbeeren 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: *Köstliche weiße Schokoladencreme mit Himbeeren.*
Palmölfrei

Chocolat nera - dunkle Chocolat



GRA780006 - Chocolat nera 250g **D FC GO** GRA780006 - Dunkle Chocolat 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: cioccolato fondente col 15% di cacao.
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: Zartbitteschokolade mit 15% Kakao.
Palmölfrei



GRA780019 - Gentleman's Chocolat **D** GRA780019 - Gentleman's Chocolat

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: deliziosa crema di cioccolato fondente con il 30% di cacao.

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: Köstlich herbe Schokoladen creme mit 30% Kakaoanteil.



GRA780001 - nera alla menta 250g **D FC GO** GRA780001 - Dunkle Chocolat mit Minzöl 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: fresca crema di cioccolato fondente aromatizzata con olio essenziale di menta.
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit erfrischendem, natürlichem Minzöl aromatisiert.
Palmölfrei



GRA780000 - nera al caffè 250 g **D FC GO** GRA780000 - Dunkle Chocolat mit Kaffee 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: golosa crema di cioccolato fondente con chicchi di caffè tostato macinati.
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit gerösteten und gemahlten Espressobohnen aromatisiert.
Palmölfrei



GRA780004 - nera peperoncino 250g **D FC GO** GRA780004 - Dunkle Chocolat mit Chili 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: crema piccante di cioccolato fondente con olio essenziale di peperoncino.
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit pikant - aromatischem Chilliöl.
Palmölfrei



GRA780007 - nera al sale 250 g **D** GRA780007 - Dunkle Chocolat mit Salz 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
 Descrizione: golosa crema di cioccolato fondente con fiocchi di sale australiano del Murray River.
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
 Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit australischem Murray-River-Salzflöcken.
Palmölfrei

Chocolat nera - dunkle Chocolat



GRA780002 - nera all'arancia 250 g **D FC GO** **GRA780002 - Dunkle Chocolat mit Orange 250 g**

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: golosa crema di cioccolato fondente aromatizzata con olio essenziale di arancia sanguinella siciliana.
Non contiene olio di palma

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit sizilianischem Blutorangenöl aromatisiert.
Palmölfrei

Caramello - Caramel



GRA790002 - Crema di caramello 250 g **D FC GO** **GRA790002 - Caramel 250 g**

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: solo latte nel quale viene fatto caramellare lo zucchero ed un pizzico di sale. Tutta la semplicità del sapore di un tempo da spalmare e da gustare.

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Basis ist die gute alte Milch, der etwas Zucker hinzugefügt wird. Diesen läßt man in der Milch karamelisieren - was zu einer feinen, streichfähigen und zarten Textur mit unglaublich vollem Aroma führt!

Salse senapate - Fruchtsensaucen

**GRA300100 - Salsa di albicocche** **D FC GO**

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: salsa dolce-piccante a base di albicocche con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300100 - Marillen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Aprikosen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Aprikosen mit einem Hauch des scharfen Senföls.

**GRA300105 - Salsa albicocche e mandorle 125 ml**

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: salsa dolce-piccante a base di albicocche con mandorle, aggiunta di olio essenziale di senape. Per formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne.

D GRA300105 - Marillen-Senf-Sauce mit Mandeln 125 ml

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Marillen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

**GRA300120 - Salsa di fichi verdi** **D FC GO**

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: salsa dolce-piccante a base di fichi verdi con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300120 - Grüne Feigen-Senf-S.

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus grünen Feigen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Feigen mit einem Hauch des scharfen Senföls.

**GRA300115 - Salsa di fichi neri** **D FC GO**

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: salsa dolce-piccante a base di fichi neri con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300115 - Rote Feigen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus roten Feigen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Feigen mit einem Hauch des scharfen Senföls.

**GRA300125 - Salsa di mele cotogne** **D**

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: salsa dolce-piccante a base di mele cotogne con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

D GRA300125 - Quitten-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Quitten zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Quitte mit einem Hauch des scharfen Senföls.

**GRA300130 - Salsa di pere 125 ml** **D FC GO**

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz
Descrizione: salsa dolce-piccante a base di pere con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300130 - Birnen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Birnen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Birne und einem Hauch des scharfen Senföls.

Salse senapate - Fruchtsenssaucon



GRA300110 - Salsa di arance 125 ml

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di albicocche con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

D GRA300110 - Orangen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Orangen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

Salse - Saucon



GRA680012 - Salsa di zenzero 200 ml

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz

Descrizione: è la salsa universale per gli amanti dello zenzero, a base di zenzero candito col suo sciroppo. Ideale per i piatti della tradizione o di ispirazione asiatica.

D GRA680012 - Ingwer-Sauce 200 ml

Verpackung: Glas 200 ml - 6 St. je Karton
Beschreibung: aus kandierten Ingwerstücken im eigenen Sirup. Bestens geeignet für Currygerichte, zum Würzen asiatisch inspirierter Saucen & zum Backen von Ingwer-, Leb- & Gewürzkuchen. Eine universelle Sauce für alle Ingwerliebhaber.

L'azienda

Fin dal 1885 Giuseppe Sebaste creò dolci d'eccellenza, ispirati alla tradizione ed alla Nocciola Piemonte IGP.



La quinta generazione della Famiglia Sebaste
Die 5. Generation der Familie Sebaste

La sua famiglia, oggi arrivata alla quinta generazione, continua a raccontare emozioni: la passione per un antico mestiere, l'amore per i luoghi d'origine, la valorizzazione dei frutti del territorio. Una realtà dove il rispetto della tradizione e la ricerca di innovazione convivono ogni giorno. Antica Torroneria Piemontese significa artigiani in continua evoluzione.



Provincia di Cuneo

Molti degli addetti alla produzione vantano un'esperienza ultra ventennale e i giovani ne ereditano l'esperienza e l'orgoglio del lavoro. L'occhio esperto degli appassiona-

ti tecnici di laboratorio non potrà mai essere sostituito, tant'è vero che i macchinari usati in produzione sono ideati, progettati, brevettati e costruiti in azienda per concepire il lavoro come in un grande laboratorio di pasticceria.



L'amore per il prodotto - Die Liebe zum Produkt

All'Antica Torroneria Piemontese non si ricercano velocità e risparmio, ma si insegue continuamente il miglior risultato finale, applicando giusti tempi e giuste temperature nella lavorazione per ottenere **l'eccellente qualità dei prodotti e il mantenimento degli aromi e dei profumi naturali.**

Das Unternehmen

Bereits seit dem Jahr 1885 zaubert Giuseppe Sebaste vorzügliche an der Tradition und der Piemonte Haselnuss IGP (Nocciola Piemonte IGP) inspirierte Süßspeisen.

Seine Familie schenkt uns, mittlerweile schon seit fünf Generationen, Emotionen: die Leidenschaft für ein antikes Handwerk, die Liebe zu den Herkunftsorten, die Aufwertung der Früchte des Territoriums.

Der Respekt für die Tradition und die ständige Suche nach Neuem formen den Alltag des Unternehmens.

Ein Großteil der Mitarbeiter in der Produktion glänzen durch ihre mehr als zwanzigjährige Erfahrung, welche sie mit viel Enthusiasmus und Stolz an die jüngeren Mitarbeiter weitergeben.



I collaboratori della produzione
Die Mitarbeiter der Produktion

Das geschulte Auge der leidenschaftlichen Labortechniker kann durch nichts ersetzt werden; selbst die in der Produktion benutzten Maschinen

sind so konzipiert, entwickelt und gebaut, dass der gesamte Arbeitsablauf einem großem Konditorei Laboratorium ähnelt



In der "Antica Torroneria Piemontese" sucht man nicht die Schnelligkeit und die Ersparnis, sondern legt besonderen Wert darauf das beste Endprodukt zu erhalten in dem sowohl Zeiten als auch Temperaturen zur Verarbeitung strikt eingehalten werden, **um somit eine exzellente Qualität des Produktes zu erhalten sowie Aromen und die natürlichen Geschmacksnoten beizubehalten.**



Tartufi



TOR780040 - Tartufo bianco 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780040 - Tartufo weiß 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780050 - Tartufo nero dolce 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780050 - Tartufo schwarz 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780015 - Tartufo extranero 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780015 - Tartufo extra schwarz

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780090 - Tartufo stracciatella 200g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780090 - Tartufo Stracciatella

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780080 - Tartufo cappuccino

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780080 - Tartufo Cappuccino

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780030 - Tartufo pistacchio 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780030 - Tartufo Pistazie 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

Tartufi



TOR780070 - Tartufo zenzero/cannella

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780070 - Tartufo Ingwer/Zimt

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780020 - Tartufo gianduja 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780020 - Tartufo Gianduja 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780095 - Tartufo mirtillo & cioccolato rosa 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780095 - Tartufo Preiselbeer & rosa Schokolade 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780025 - Tartufo al cocco 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780025 - Tartufo mit Kokos 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780035 - Tartufo con amaretto

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780035 - Tartufo mit Amaretto

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780045 - Tartufo pralinato 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780045 - Tartufo Pralinen 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

Tartufi & Baci di Dama



TOR780085 - Tartufo panna cotta

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780085 - Tartufo Panna Cotta

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780075 - Tartufo dolce cremino

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780075 - Tartufo Cremino 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780000 - Tartufi misti 42 g espositore 10 pz

Confezione: 2 espositori per cartone

Prodotto senza glutine

TOR780000 - Tartufi gemischt 42 g Aussteller 10 St.

Verpackung: 2 Aussteller je Kt.

Glutenfrei



TOR780010 - Tartufini misti 70 g

Confezione: blister 70 g - ct da 14 pz

Prodotto senza glutine

TOR780010 - Tartufini gemischt 70 g

Verpackung: Blister 70 g - 14 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR780100 - Baci di dama 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 8 pz

TOR780100 - Baci di dama 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 8 St. je Kt.



TOR780110 - Baci di dama cacao

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 8 pz

TOR780110 - Baci di dama Kakao

Verpackung: Beutel 200 g - 8 St. je Kt.

Novità - Neuheiten



TOR780065 - Tartufo agli agrumi

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780065 - Tartufo mit Zitrusfrüchte

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR790000 - Torrone friabile Nocciole 80 g

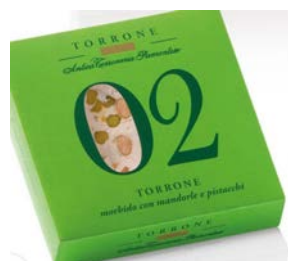
Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790000 - Torrone bröcklig mit Haselnuss 80 g

Verpackung: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR790005 - Torrone morbido Mandorla e Pistacchi 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790005 - Torrone weich mit Mandel und Pistazien 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR790010 - Torrone morbido Mandorla e Nocciole 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790010 - Torrone weich mit Mandel und Haselnüssen 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR790015 - Torrone morbido Arancia 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790015 - Torrone weich mit Orange 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei



TOR790020 - Torrone morbido Ciliegie 80g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790015 - Torrone weich mit Kirschen 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei

Novità - Neuheiten



TOR790050 - Elit Torroncini morbido 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790050 - Elit Torroncino weich 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790100 - Cri Cri Sacchetto 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR70100 - Cri Cri Säckchen 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790105 - Cri Cri Arcobaleno 140g

Confezione: confezione 140g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790105 - Cri Cri Bunt 140g

Verpackung: Tüte 140g - 10 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790200 - Nocciole pralinate 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780010 - Pralinierte Haselnüsse 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790300 - Dragees Fondente 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

TOR790300 - Dragees Bitterzart 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt.



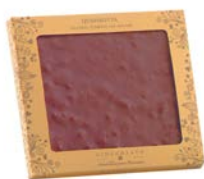
TOR790305 - Dragees Latte 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

TOR790305 - Dragees Milch 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt.

Novità - Neuheiten



TOR790400 - Quadrotta Fondente 170g

Confezione: scatola 170g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790400 - Quadrotta Zartbitter 170g

Verpackung: Schachtel 170g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790410 - Quadrotta Bianca 170g

Confezione: scatola 170g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790410 - Quadrotta Weiss 170g

Verpackung: Schachtel 170g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790420 - Quadrotta Gianduja 170g

Confezione: scatola 170g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790420 - Quadrotta Nougat 170g

Verpackung: Schachtel 170g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR 790500 - Nocciole Latte Fondente 150g

Confezione: scatola 150g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790500 - Nüsse Milch/Zartbitter 150g

Verpackung: Schachtel 150g - 12 St. je Kt

Glutenfrei



TOR790999 - Espositore Torrone

TOR90999 - Aufsteller