



BUON GUSTO[®]
by GES Sorrentino

IL FOOD ITALIANO SIAMO NOI!

*10 Jahre
Leidenschaft und Genuss!*

Ihr Spezialist für italienische Feinkost

Edizione 2025

BUON GUSTO[®]

by GES Sorrentino



BUON GUSTO

GES Sorrentino GmbH & Co. KG

Annenheider Allee 97 | 27751 Delmenhorst | Tel. 04221 916459
bestellung@ges-buongusto.de | www.ges-sorrentino.de

IL FOOD ITALIANO SIAMO NOI!

Buon Gusto ist seit mehr als 10 Jahren Ihr exklusiver Anbieter für italienische Feinkost in Deutschland. Mit tiefer Leidenschaft für die italienische Kulinarik bringen wir die besten Produkte direkt vom Erzeuger zu Ihnen.

Unser sorgfältig ausgewähltes Sortiment umfasst authentische Pastaspezialitäten, edle Risotto- und Reisvariationen sowie hochwertigste Wurst- und Schinkenwaren. Feinschmecker kommen bei unserer Auswahl an Trüffeln, Trüffelprodukten und aromatischen Steinpilzen voll auf ihre Kosten. Darüber hinaus bieten wir eine Vielfalt an Olivenölen, sowie traditionellen Essigen und Balsamico. Eingelegten Gemüse-Konserven und hausgemachte Tomatensaucen bringen den Geschmack Italiens direkt auf Ihren Tisch. Ein besonderes Highlight ist der Mozzarella aus den Lattari-Bergen, der für seine Frische und Authentizität geschätzt wird. Abgerundet wird unser Angebot durch traditionelle Süßigkeiten wie Bonbons, Pastillen und Pralinen, sowie italienische Patisserie, feine Gebäckspezialitäten und salziges Trockengebäck.

Mit einem umfassenden Service, der von der individuellen Beratung bis hin zur vollständigen Bestellabwicklung und maßgeschneiderten Logistikhilfe reicht, machen wir den Genuss italienischer Feinkost zu einem rundum sorglosen Erlebnis. Buon Gusto – Ihre erste Adresse für exklusive italienische Köstlichkeiten in Deutschland.

Feinkost und Wein aus einer Hand

Neben feiner italienischer Kost vertreiben wir erfolgreich seit nun 30 Jahren italienische Weine in all ihrer Vielfalt. Deutschlandweit vertreten wir mehr als 30 Weingüter aus allen maßgeblichen Weinanbaugebieten Italiens. Alle Wünsche werden erfüllt: Mit bekannten Namen sowie Geheimtipps vom gesamten Stiefel können Sie bei Ihren Kunden mit unserem Sortiment punkten. Weine und Feinkost aus einer Hand: Wir empfehlen Ihnen die optimale Wein-Feinkost-Kombination, denn in erster Linie ist Wein Essensbegleiter.

*10 Jahre
Leidenschaft und Genuss!*

Buon Gusto ist nun seit mehr als 10 Jahren der Spezialist für italienische Feinkost in all ihrer Vielfalt.

- ✓ Italienische Feinkost direkt vom Erzeuger.
- ✓ Breit aufgestelltes Sortiment. Von Top-Erzeugern bis hin zu charmanten Geheimtipps.
- ✓ Voller Fokus auf hochwertige Feinkostwaren und handwerkliche Fertigung.
- ✓ Direktpreise - ohne Aufschlag - ab Werk und bei vollständiger Preistransparenz.
- ✓ Kompletter Service aus einer Hand: von individueller Beratung, über komplette Bestellabwicklung bis hin zur optimalen Logistikhöfung.

Unser Katalog:

- ✓ Mit Erscheinen dieses Kataloges verliert unser bisheriger Katalog seine Gültigkeit. Dieser Katalog ist gültig vom 1. Februar 2025 bis 31. Januar 2026 bzw. bis auf Widerruf.
- ✓ Alle genannten Preise gelten bis auf Widerruf. Unterjährige Preisanpassungen behalten wir uns vor.
- ✓ In Einzelfällen kann es dazu kommen, dass unsere Partner unterjährig Ausstattungen von einzelnen Produkten ändern. Es kann daher also zu Abweichungen von den im Katalog dargestellten Abbildungen kommen.
- ✓ Bei Fragen rund um unser Sortiment stehen Ihnen unsere Agenturen vor Ort, sowie unser Service-Team in Delmenhorst jederzeit gerne zur Verfügung.

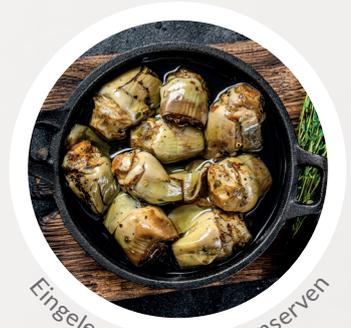
Diese Feinkost-Kategorien können Sie bei uns finden:



Hochwertige Wurst- und Schinkenwaren



Verschiedenste Pastaformen in sämtlichen Variationen



Eingelegte Gemüse-Konserven



Verschiedene Olivenöle, Essige und Olivenölspezialitäten



Traditionelle Fertig-Tomatensaucen



Trüffel, Trüffelspezialitäten und Steinpilze



Traditionelle Süßigkeiten - feinste Bonbons, Pastillen, Pralinen



Salziges Trockengebäck



Feinste Schokoladen



Italienische Patisserie und Gebäckspezialitäten

Ihr Genuss-Wegweiser ...

PASTIFICIO GENTILE - Pasta di Gragnano I.G.P.

08 - 27

Pastaspezialitäten in unterschiedlichsten Formen // Bio-Pasta und Bio-Vollkornpasta
Tomaten und Tomatensaucen // Patés // Grissini-Snacks // Keks-Klassiker

AMADIO - Pasta di Gragnano I.G.P.

28 - 31

Pastaspezialitäten in unterschiedlichsten Formen

RISO SCOTTI - Reis & Risotto

32 - 43

Risottoreis (Arborio, Carnaroli, Vialone) // vorgekochter Reis // Venere-Reis
Vollkorn-Reis // Roter Reis // Basmati // Sushi-Reis // Risotto-Fertiggerichte
Risotto-Mischungen für die schnelle Küche // Risotto-Reis in Großformaten
Reis-Pasta

SAVINI TARTUFI - Trüffel & Pilze

44 - 57

Weißer Trüffel // Schwarzer Trüffel // Trüffelcreme & -salsa // Trüffelöle
Trüffelessige // Trüffelpasta // Trüffelspezialitäten u.v.m.

URBANI TARTUFI - Trüffel & Pilze

58 - 75

Weißer Trüffel // Schwarzer Trüffel // Trüffelcreme & -salsa // Trüffelöle
Trüffelessige // Trüffelpasta // Trüffelbutter // Trüffel-Honig // Trüffelsalz
Trüffel-Pralinen // Trüffel-Chips // Trüffel-Fertigsaucen // getrocknete Steinpilze
Tiefkühl-Trüffel und -Steinpilze // Trüffel-Zubehör

ROVAGNATI - Wurst- & Schinkenwaren

76 - 97

Italienische Wurstwaren höchster Qualität // Kochschinken (Prosciutto Cotto)
Rohschinken (Prosciutto Crudo) // Prosciutto di Parma // Prosciutto di San Daniele
Culatello // Mortadella // Salame // Porchetta // Pancetta // Bresaola // Coppa di Testa
Guanciale // Lardo // Aufschnittware

Ihr Genuss-Wegweiser ...

GRISSINBON - Grissini, Zwieback

98 - 111

Grissini // Fagolosi // Gongoli // Fornarelli // Le Fresche Biscottate

COLAVITA - Natives Olivenöl

112 - 129

Olio Extra Vergine // aromatisierte Olivenöle // Olivenöle aus aller Welt // Essig Balsamico-Essig // Pesti // eingelegte Gemüsespezialitäten

COLAVITA - Pasta

130 - 135

Pastaspezialitäten in unterschiedlichsten Formen

L'ACETAIA DI CASA MEDICI - Aceto Balsamico

136 - 139

Aceto Balsamico di Modena // Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
Crema di Aceto Balsamico

TRE JANAS - Süßes Gebäck aus Sardinien

140 - 143

Gebäckspezialitäten // Pralinen aus Mandelpaste // Mandel-Honig-Nougat
Amaretti // Löffelbiskuit // gefüllte Kekse

PASTIGLIE LEONE DAL 1857 - Traditionelle Süßigkeiten

144 - 165

Traditionelle Zuckerpastillen in verschiedensten Geschmäckern // Fruchtgelées
Gummibonbons // Drops // Schokoladenbonbons // Schokoladenpralinen
süße Trüffel // Gelée-Pralinen // Zartbitterschokolade



FORNO
GENTILE



Pastificio Gentile

Die einzigartige Pasta di Gragnano I.G.P.

Pastificio Gentile hat ihren Ursprung im Jahr 1876 und wurde nach dem damaligen Anwesen benannt.

Die Familie Zampino erwarb die Marke in den 1980er Jahren. Gragnano ist bekannt als die „Hauptstadt der Pasta“ und hat eine lange Tradition in der Teigwarenherstellung.

Pastificio Gentile ist ein traditionsreiches Unternehmen, das sich durch Qualität, Handwerkskunst und eine tiefe Verbundenheit zur italienischen Esskultur auszeichnet. Das Unternehmen legt großen Wert auf die Verwendung von erstklassigen Rohstoffen und klassischen Herstellungsverfahren, die über Generationen weitergegeben wurden. Mit mehr als 145 Jahren Erfahrung in der Pasta-Herstellung ist das Unternehmen ein wichtiger Akteur in der italienischen Lebensmittel-

erzeugung und ein Synonym für exzellente Teigwaren. Als Inhaber der Marke Gentile führt die Familie seit Generationen das Vermächtnis der Gragnano-Pasta fort, die für ihre hohe Qualität und traditionelle Herstellung bekannt ist.

Die Familie Zampino hat es geschafft, die alten handwerklichen Methoden zu bewahren und gleichzeitig moderne Standards in die Produktion zu integrieren. Neben der Pasta-Herstellung engagiert sich die Familie Zampino auch in der Erzeugung von Konserven, die ebenfalls nach traditionellen Rezepten und Verfahren gefertigt werden, um den authentischen Geschmack zu bewahren. Die enge Verbindung zur Region und die Liebe zum Handwerk sind die Grundlagen, auf denen die Familie Zampino ihre Marke Gentile aufgebaut hat. Heute steht der Name für Werte wie Qualität, Tradition und Authentizität und

setzt sich dafür ein, das Erbe der Gragnano-Pasta weiterzuführen.

Die traditionelle „Cirillo-Methode“ ist ein altes Verfahren zur Trocknung von Pasta, das im 19. Jahrhundert von dem Ingenieur Francesco Cirillo in Gragnano entwickelt wurde. Diese Methode revolutionierte die Pasta-Herstellung, da sie eine gleichmäßige und langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen ermöglicht. Das Besondere an dieser Methode ist die Verwendung eines kontrollierten Trocknungsprozesses, der es erlaubt, die Pasta bei Temperaturen von etwa 40 - 50 Grad Celsius über einen längeren Zeitraum zu trocknen. Dieser schonende Vorgang bewahrt die strukturelle Integrität des Grießes und die organoleptischen Eigenschaften der Pasta, wie Geschmack und Bissfestigkeit.



Art.: GENT026
Penne
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT036
Penne rigate
11 Min. Kochzeit



Art.: GENT038
Mezze Penne
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT027
Pennette
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT033
Pennette rigate
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT019
Pennoni rigati
15 Min. Kochzeit



Art.: GENT031
Rigatoni
13 Min. Kochzeit



Art.: GENT028
Tortiglioni
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT032
Mezze maniche
13 Min. Kochzeit



Art.: GENT024
Casarecce
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT013
Conchiglioni
14 Min. Kochzeit



Art.: GENT029
Tubettoni
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT015
Paccheri
18 Min. Kochzeit



Art.: GENT016
Mezzi Paccheri
16 Min. Kochzeit



Art.: GENT039
Mezzi Paccheri rigati
15 Min. Kochzeit



Art.: GENT021
Orecchiette napoletane
16 Min. Kochzeit



| Art-Nr. | Beschreibung | Kochzeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|------------------------|----------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Pasta corta - Kurze Pastaformen | | | | | | |
| GENT026 | Penne | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT036 | Penne rigate | 11 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT038 | Mezze Penne | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT027 | Pennette | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 7 x 8 |
| GENT033 | Pennette rigate | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 7 x 8 |
| GENT019 | Pennoni rigati | 15 Min. | 500 g | 12 | 36 | 6 x 6 |
| GENT031 | Rigatoni | 13 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT028 | Tortiglioni | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 7 x 8 |
| GENT032 | Mezze maniche | 13 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT024 | Casarecce | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 7 x 8 |
| GENT013 | Conchiglioni | 14 Min. | 500 g | 12 | 36 | 6 x 6 |
| GENT029 | Tubettoni | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT015 | Paccheri | 16 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT016 | Mezzi Paccheri | 16 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT039 | Mezzi Paccheri rigati | 15 Min. | 500 g | 12 | 42 | 7 x 6 |
| GENT021 | Orecchiette napoletane | 16 Min. | 500 g | 12 | 56 | 7 x 8 |

Die Pasta von Gentile vereint Tradition, Handwerkskunst und die einzigartige Qualität der Gragnano-Nudeln. Jede Sorte wird nach den strengen Vorschriften der IGP Gragnano hergestellt. Dabei wird ausschließlich 100 % italienischer Weizen verwendet, der aus kontrolliertem Anbau stammt.

Die Herstellung erfolgt mittels Pressen durch Bronzematrizen, wodurch die Oberfläche der Pasta besonders rau bleibt und Saucen optimal aufgenommen werden können. Ein weiterer entscheidender Faktor für die Qualität ist das Trocknungsverfahren nach der Cirillo-Methode, das in Gragnano entwickelt wurde. Diese Methode ermöglicht eine langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen und bewahrt damit alle natürlichen Aromen und die perfekte Bissfestigkeit der Pasta.

Paccheri - die traditionelle, röhrenförmige Pasta für gehaltvolle Saucen

Paccheri sind eine traditionelle Pastaform aus Gragnano, bekannt für ihre große, röhrenförmige Struktur. Dank der rauen Oberfläche, die durch die Pressung mit Bronzematrizen entsteht, nehmen sie Saucen perfekt auf und eignen sich besonders für gehaltvolle Ragù-Gerichte.

Orecchiette Napoletane - die typische Pasta aus Süditalien mit einzigartiger Form

Orecchiette Napoletane sind eine typische Spezialität Süditaliens, die an kleine „Öhrchen“ erinnert. Sie werden in Gragnano nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt und sind ideal, um kräftige Saucen oder Gemüsegerichte aufzunehmen.



Art.: GENT025
Ziti corti rigati
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT054
Treccle
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT022
Eliche
12 Min. Kochzeit



Art.: GENT059
Elicoidali
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT14
Lumaconi
14 Min. Kochzeit



Art.: GENT041
Lumachine
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT034
Tubetti rigati
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT035
Gnocchetti
14 Min. Kochzeit



Art.: GENT042
Gnocchi napoletani
8 Min. Kochzeit



Art.: GENT011
Calamaretti
16 Min. Kochzeit



Art.: GENT012
Candele corte
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT045
Stelline
7 Min. Kochzeit



Art.: GENT046
Semini
8 Min. Kochzeit



Art.: GENT043
Vesuvio
8 Min. Kochzeit



Art.: GENT037
Mista corta
11 Min. Kochzeit



| Art-Nr. | Beschreibung | Kochzeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|--------------------|----------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Pasta corta - Kurze Pastaformen | | | | | | |
| GENT025 | Ziti corti rigati | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT054 | Trecce | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT022 | Eliche | 12 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT059 | Elicoidali | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT014 | Lumaconi | 14 Min. | 500 g | 12 | 36 | 6 x 6 |
| GENT041 | Lumachine | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 7 x 8 |
| GENT034 | Tubetti rigati | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT035 | Gnocchetti | 14 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT042 | Gnocchi napoletani | 8 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT011 | Calamaretti | 16 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT012 | Candele corte | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT045 | Stelline | 7 Min. | 500 g | 12 | 54 | 8 x 9 |
| GENT046 | Semini | 8 Min. | 500 g | 12 | 54 | 8 x 9 |
| GENT043 | Vesuvio | 8 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT037 | Mista corta | 11 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |

Trecce - eine außergewöhnliche, spiralförmige Nudelsorte

Die Trecce-Pasta ist eine außergewöhnliche spiralförmige Nudelsorte, die durch ihre kunstvolle Flechtform besticht. Ihr Name, der auf Italienisch „Zöpfe“ bedeutet, spiegelt das elegante Design wider, das nicht nur optisch begeistert, sondern auch hervorragend Saucen aufnimmt.

Gnocchi napoletani - eine traditionelle Spezialität aus Gragnano

Die Gnocchi napoletani von Gentile sind eine traditionelle Spezialität aus Gragnano, die durch ihre unverwechselbare Form und hervorragende Qualität überzeugt. Anders als klassische Gnocchi sind sie aus Hartweizengrieß gefertigt und haben eine längliche, leicht gerillte Form, die ideal Saucen aufnimmt. Authentischer Genuss, der die Tradition Kampaniens auf den Teller bringt.

Semini - Nudel“samen“

Die Semini-Pasta ist eine besondere Auswahl kleiner Pastaformen, die traditionell für Suppen und Brühen verwendet werden. Der Name „Semini“, was „Samen“ bedeutet, spiegelt die winzigen und filigranen Formen wider, die in der italienischen Küche seit Generationen geschätzt werden.

Vesuvio - eine Hommage an den majestätischen Vesuv

Die Vesuvio-Pasta von Gentile ist eine Hommage an den majestätischen Vesuv, dessen ikonische Form sich in diesem einzigartigen Pastadesign widerspiegelt. Mit ihren spiralförmig aufsteigenden Windungen erinnert die Vesuvio-Pasta an die Dynamik des Vulkans und bietet zugleich eine ideale Struktur, um Saucen und Zutaten perfekt aufzunehmen.



Art.: GENT030
Spaghetti 12 Min.
12 Min. Kochzeit



Art.: GENT052
Spaghetti 8 Min.
8 Min. Kochzeit



Art.: GENT055
Spaghetti fini (4 Min.)
4 Min. Kochzeit



Art.: GENT057
Spaghetti alla Chitarra
12 Min. Kochzeit



Art.: GENT003
Bucatini
13 Min. Kochzeit



Art.: GENT006
Linguine
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT005
Lasagne
12 Min. Kochzeit



Art.: GENT010
Mafalde
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT007
Pappardelle
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT009
Tagliatelle
10 Min. Kochzeit



| Art-Nr. | Beschreibung | Kochzeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|-------------------------|----------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Pasta lunga - Lange Pastaformen | | | | | | |
| GENT030 | Spaghetti 12 Min. | 12 Min. | 500 g | 12 | 54 | 9 x 6 |
| GENT052 | Spaghetti 8 Min. | 8 Min. | 500 g | 12 | 54 | 9 x 6 |
| GENT055 | Spaghetti fini (4 Min.) | 4 Min. | 500 g | 12 | 54 | 9 x 6 |
| GENT057 | Spaghetti alla Chitarra | 12 Min. | 500 g | 12 | 54 | 9 x 6 |
| GENT003 | Bucatini | 13 Min. | 500 g | 12 | 54 | 9 x 6 |
| GENT006 | Linguine | 10 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| GENT005 | Lasagne | 12 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT007 | Pappardelle | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT009 | Tagliatelle | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT010 | Mafalde | 10 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |

Spaghetti aus Gragnano - der Klassiker der italienischen Küche

Die Spaghetti von Gentile werden nach den strengen IGP-Vorschriften von Gragnano hergestellt. Gepresst durch Bronzematrizen und langsam nach der Cirillo-Methode getrocknet, behalten sie ihre perfekte Bissfestigkeit und nehmen Saucen optimal auf. Sie sind der Inbegriff italienischer Pasta-Tradition und unverzichtbar für Klassiker wie Spaghetti al Pomodoro oder Carbonara.

Mafalda - die elegante, gewellte Pasta mit königlicher Geschichte

Mafalda, benannt nach Prinzessin Mafalda von Savoyen, besticht durch ihre charakteristischen gewellten Ränder, die jeder Sauce eine besondere Haftung verleihen. Diese Form vereint Tradition und Eleganz und eignet sich hervorragend für gehaltvolle Saucen, die sich in den Rillen der Pasta festsetzen.

Linguine - die feine Alternative zu Spaghetti für delikate Gerichte

Linguine sind eine schmale, flache Pastaform, ideal für leichte Saucen auf Basis von Olivenöl, Fisch oder Meeresfrüchten. Hergestellt nach Gragnano-Tradition und mit dem Trocknungsverfahren der Cirillo-Methode veredelt, bringen sie den Geschmack Italiens direkt auf den Teller und sorgen für ein raffiniertes kulinarisches Erlebnis.



Art.: GENT008
SpaghetOne
16 Min. Kochzeit



Art.: GENT040
Ziti lunghi
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT056
Riso di semola
11 Min. Kochzeit



Art.: GENT004
Candele lunghe
12 Min. Kochzeit



Art.: GENT001
Fusilli lunghi lavorati a mano
25 Min. Kochzeit



| Art-Nr. | Beschreibung | Kochzeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|--------------------------------|----------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Pasta Speciale - Spezielle Pastaformen | | | | | | |
| GENT008 | SpaghetOne | 16 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT040 | Ziti lunghi | 10 Min. | 500 g | 6 | 54 | 6 x 9 |
| GENT056 | Riso di semola | 11 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| GENT004 | Candele lunghe | 12 Min. | 500 g | 6 | 54 | 6 x 9 |
| Pasta Lavorata a Mano - Handgemachte Pasta | | | | | | |
| GENT001 | Fusilli lunghi lavorati a mano | 25 Min. | 500 g | 6 | 54 | 6 x 9 |

SpaghetOne

Die SpaghetOne von Gentile sind eine dickere Variante des klassischen Spaghetti-Formats, die durch ihre robuste Konsistenz und außergewöhnliche Qualität beeindruckt. Gefertigt aus hochwertigem Hartweizengrieß und mit der traditionellen Bronzeziehtechnik, bieten sie eine raue Oberfläche, die Saucen besonders gut aufnimmt.

Ziti lunghi

Die Ziti lunghi sind eine klassische lange Röhrenpasta, die tief in der Tradition der neapolitanischen Küche verwurzelt ist. Ursprünglich bei besonderen Anlässen serviert, wird diese Pasta oft vor dem Kochen von Hand in kleinere Stücke gebrochen.

Fusilli lunghi lavorati a mano - handgefertigte Fusilli-Pasta

Diese Pasta ist ein Meisterwerk traditioneller Handwerkskunst. Diese langen, spiralförmigen Nudeln werden von erfahrenen Handwerkern einzeln geformt, ein aufwendiger Prozess, der sie zu einer besonderen Delikatesse macht. Gefertigt aus bestem Hartweizengrieß und nach der traditionellen Methode von Gragnano langsam getrocknet, bewahren sie ihren intensiven Geschmack und ihre perfekte Konsistenz.



Art.: GENT706
Linguine integrali
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT730
Spaghetti integrali
8 Min. Kochzeit



Art.: GENT728
Fusilli integrali
11 Min. Kochzeit



Art.: GENT733
Penne rigate integrali
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT717
Paccheri rigati integrali
15 Min. Kochzeit



Art.: GENT724
Casarecce integrali
10 Min. Kochzeit



Art.: GENT739
Mezzi Paccheri rigati integrali
15 Min. Kochzeit



Art.: GENT731
Rigatoni integrali
13 Min. Kochzeit



Art.: GENT732
Mezze maniche integrali
13 Min. Kochzeit



| Art-Nr. | Beschreibung | Kochzeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|-----------------------|----------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Pasta Integrale Biologica - Bio-Vollkornpasta  | | | | | | |
| GENT706 | Linguine | 10 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| GENT730 | Spaghetti | 8 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| GENT728 | Fusilli | 11 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT733 | Penne rigate | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT717 | Paccheri rigati | 15 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT724 | Casarecce | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT739 | Mezzi Paccheri rigati | 15 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT731 | Rigatoni | 13 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT732 | Mezze maniche | 13 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| Pasta Biologica - Biopasta  | | | | | | |
| GENT598 | Linguine | 10 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| GENT599 | Spaghetti | 12 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| GENT597 | Fusilli | 11 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT596 | Penne rigate | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT595 | Paccheri | 15 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT594 | Casarecce | 10 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT593 | Mezzi Paccheri rigati | 15 Min. | 500 g | 12 | 42 | 6 x 7 |
| GENT589 | Vesuvio | 8 Min. | 500 g | 12 | 56 | 8 x 7 |
| GENT588 | Bucatini | 13 Min. | 500 g | 12 | 54 | 6 x 9 |





Art.: GENT2689
**Pomodoro Pelato
 al naturale Riserva
 varietà Kiros**
*Natürliche geschälte Tomaten
 der Sorte Kiros*



Art.: GENT2692
**Pomodoro Pelato
 salsato Riserva
 varietà Kiros**
*Natürliche geschälte Tomaten
 der Sorte Kiros in Sauce*



Art.: GENT2648
**Filetti di pomodoro
 al naturale Riserva
 varietà Kiros**
*Tomatenfilets der Sorte
 Kiros*



Art.: GENT2604
**Pomodoro di
 Gragnano salsato**
*Tomaten aus Gragnano
 in Sauce*



Art.: GENT2605
**Pomodorini del
 Piennolo del Vesuvio
 acqua e sale**
*Schmackhafte Tomaten aus
 dem vesuvianischen Piennolo*



Art.: GENT2606
**Pomodorini del
 Piennolo del Vesuvio
 a pacchetelle**
*Halbierte Tomaten aus dem
 vesuvianischen Piennolo*



Art.: GENT2608
**Pomodorini Gialli
 al naturale**
*Natürliche
 gelbe Kirschtomaten*



Art.: GENT2647
**Pomodorini Gialli
 a pacchetelle**
*Natürliche
 gelbe Kirschtomaten
 halbiert*



Art.: GENT2674
**Passata di Pomodoro
 biologica**
*Passierte Tomaten
 aus biologischem Anbau*



| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|---|--------|------------|-----------|--------------------|
| Linea Pomodori - Tomaten (geschält, passiert, etc.) | | | | | |
| GENT2689 | Pomodoro Pelato al naturale Riserva varietà Kiros | 520 g | 12 | 80 | 8 x 10 |
| GENT2691 | Pomodoro Pelato al naturale Riserva varietà Kiros | 922 g | 6 | 88 | 8 x 11 |
| GENT2692 | Pomodoro Pelato salsato Riserva varietà Kiros | 922 g | 6 | 88 | 8 x 11 |
| GENT2648 | Filetti di pomodoro al naturale varietà Kiros | 970 g | 6 | 88 | 8 x 11 |
| GENT2604 | Pomodoro di Gragnano salsato | 550 g | 12 | 80 | 8 x 10 |
| GENT2605 | Pomodorini del Piennolo del Vesuvio acqua e sale | 550 g | 12 | 80 | 8 x 10 |
| GENT2606 | Pomodoro del Piennolo del Vesuvio a pacchetelle | 970 g | 6 | 88 | 8 x 11 |
| GENT2608 | Pomodorini Gialli al naturale | 520 g | 12 | 80 | 8 x 10 |
| GENT2647 | Pomodorini Gialli a pacchetelle | 970 g | 6 | 88 | 8 x 11 |
| GENT2674 | Passata di Pomodoro biologica  | 550 g | 12 | 80 | 8 x 10 |

Die Tomatenprodukte und Fertigsaucen von Gentile bringen den unverfälschten Geschmack Italiens direkt auf den Tisch. Hergestellt aus handverlesenen, sonnengereiften Tomaten und frischen Zutaten, spiegeln sie die authentischen Aromen der italienischen Küche wider.

Das Geheimnis dieser besonderen Spezialitäten liegt in der Verarbeitung innerhalb weniger Stunden nach der Ernte, um Frische und Geschmack zu bewahren. Die Tomaten werden sorgfältig von Hand selektiert, schonend verarbeitet und luftdicht verschlossen, um den vollen Geschmack einzufangen.

Die Rezepturen basieren auf der Erfahrung von Mamma Maria, die mit Leidenschaft und Tradition den typischen Geschmack hausgemachter Saucen weitergibt. Von passierten Tomaten bis hin zu fertigen Tomatensaucen – jede Konserve garantiert ein authentisches Geschmackserlebnis für Feinschmecker und Profiköche.



Art.: GENT2678
Sugo pronto di
Pomodorini con
Basilico
*Fertige Tomatensauce mit
Basilikum*



Art.: GENT2680
Sugo pronto di
Pomodorini con
Basilico e peperoncino
*Fertige Tomatensauce mit
Basilikum und Chili*



Art.: GENT2681
Sugo pronto di
Pomodorini alla
marinara con alici di Cetara
*Fertige Tomatensauce mit
Cetara-Sardellen*



Art.: GENT2682
Sugo pronto di
Pomodorini gialli
alla puttanesca
*Fertige Tomatensauce aus
gelben Puttanesca-Tomaten*



Art.: GENT2684
Sugo pronto di
Pomodorini ai
profumi dell'orto
*Fertige Tomatensauce mit
frischen Gartenaromen*



Art.: GENT2613
Paté di Pomodoro
San Marzano
*Tomatenpaste mit Tomaten
aus San Marzano*



Art.: GENT2614
Paté di Carciofini
Violetto
*Violette Artischocken-
paste*



Art.: GENT2656
Paté di
Frijarielli
*Brokkoli-
Paste*



| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|---|--------|------------|-----------|--------------------|
| Linea Pomodori - Fertig-Tomatensaucen | | | | | |
| GENT2678 | Sugo pronto di Pomodorini con basilico | 280 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| GENT2680 | Sugo pronto di Pomodorini con basilico e peperoncino | 280 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| GENT2681 | Sugo pronto di Pomodorini alla marinara con alici di Cetara | 280 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| GENT2682 | Sugo pronto di Pomodorini gialli alla puttanesca | 280 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| GENT2684 | Sugo pronto di Pomodorini ai profumi dell'orto | 280 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| Linea Patè - Pasten | | | | | |
| GENT2613 | Patè di Pomodoro San Marzano | 180 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| GENT2614 | Patè di Carciofini Violetto | 180 g | 6 | 260 | 26 x 10 |
| GENT2656 | Patè di Frijarielli (<i>Brokkoli</i>) | 180 g | 6 | 260 | 26 x 10 |



Art.: FG103
Grissini
Semola di Grano Duro
Hartweizengrieß-Grissini



Art.: FG101
Grissini
Multicereali
Mehrkorn-Grissini



Art.: FG102
Grissini
Farro
Dinkel-Grissini



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Grissini - salzige Snacks | | | | | | |
| FG103 | Grissini Semola di Grano Duro | 4 Monate | 200 g | 10 | 50 | 10 x 5 |
| FG101 | Grissini Multicereali | 4 Monate | 200 g | 10 | 50 | 10 x 5 |
| FG102 | Grissini Farro | 4 Monate | 200 g | 10 | 50 | 10 x 5 |

Grissini

Die Grissini erhalten ihre ideale Knackigkeit durch das perfekte Zusammenspiel feinsten Mehlsorten und ausgezeichneter französischer Butter. Hergestellt werden sie durch traditionelle und sorgfältige Handarbeit. Die Hartweizengrieß-, Vollkorn- und Dinkelvariationen eignen sich perfekt als Snack für zwischendurch oder als Beilage zu den Mahlzeiten.



Art.: FG194
**Biscotti Marmellata
 di Limoni**
 Kekse mit Zitrusmarmelade



Art.: FG195
**Biscotti Marmellata
 di Arance**
 Kekse mit Orangenmarmelade

OCCHIO DI BUE

Handgemachte Klassiker der italienischen Gebäck-Tradition. Die Occhio di Bue sind bekannt für ihre Marmeladen-Füllung aus köstlichen Zitrusfrüchten der sorrentinischen Küste.

TOZZETTI

Die Tozzetti haben ihren Ursprung in der Konditortradition Mittelitaliens. Veredelt werden sie mit kandierten Orangen, Haselnüssen, Mandeln und Schokoladenstückchen.



Art.: FG198
**Tozzetti
 al Cacao**
 Kakao-Tozzetti



Art.: FG199
**Tozzetti
 Classico**
 Klassische Tozzetti



Art.: FG196
**Diamantini
 al Cacao**
 Kakao-Butterkekse



Art.: FG197
**Diamantini
 Classico**
 Klassische Butterkekse



Art.: FG193
**Biscotti
 all' Amarena**
 Amarena-Kekse

DIAMANTINI / AMARENA

Die Diamantini sind kleine schmackhafte, handgemachte Butterkekse, die sich perfekt für ein reichhaltiges Frühstück oder zur Begleitung einer heißen Tasse Tee eignen.



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Biscotti - süßes Gebäck | | | | | | |
| FG194 | Biscotti Marmellata di Limoni | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |
| FG195 | Biscotti Marmellata di Arance | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |
| FG198 | Tozzetti al Cacao | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |
| FG199 | Tozzetti Classico | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |
| FG196 | Diamantini al Cacao | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |
| FG197 | Diamantini Classico | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |
| FG193 | Biscotti all' Amarena | 6 Monate | 250 g | 6 | 105 | 15 x 7 |

Biscotti - süße Verführungen aus dem Pastificio Gentile

Im „Backlabor“ der Pastificio Gentile entstehen feinste Gebäckkreationen, die den Geschmack Kampaniens mit hochwertigen Zutaten vereinen. Französische Butter und aromatische Zitrusfrüchte aus der Region verleihen diesen Spezialitäten ihren unverwechselbaren Charakter.

Jede Süßigkeit erzählt eine Geschichte von Tradition, Handwerkskunst und mediterranem Flair. Die Dolci und Biscotti erinnern an die Einzigartigkeit der Amalfiküste und bringen die Sonnenwärme Süditaliens direkt auf den Tisch: perfekte Begleiter für besondere Momente.





Amadio Pasta

Handwerkskunst aus Gragnano

Die Teigwaren von A. Amadio sind weit mehr als nur Pasta – sie sind ein Ausdruck echter italienischer Tradition, die mit Leidenschaft und Präzision gepflegt wird. Hergestellt in Gragnano, dem historischen Herzen der Pasta-Produktion, tragen sie mit Stolz die geschützte geografische Angabe Pasta di Gragnano IGP. Dieses Siegel garantiert nicht nur ihre Herkunft, sondern auch ihre besondere Qualität und die Einhaltung strenger Herstellungsrichtlinien.

Die Produktion erfolgt mit viel Liebe zum Detail und Respekt vor dem traditionellen Handwerk. Von der sorgfältigen Auswahl hochwertigster Hartweizengrieße bis hin zur genauen Überwachung jeder einzelnen Produktionsphase steht bei A. Amadio das Streben nach Exzellenz im Mittelpunkt. Alle Formate werden traditionell durch Bronzeformen gezogen. Diese Technik verleiht der Oberfläche eine leicht raue

Beschaffenheit, die Saucen besonders gut aufnimmt und für ein intensiveres Geschmackserlebnis sorgt.

Das Sortiment umfasst nicht nur die bewährten Klassiker der italienischen Küche, sondern auch besondere Formate, die in ihrer Form und Funktion überraschen und begeistern. So etwa die kunstvoll gewundene Vesuvio, deren spiralförmige Struktur an den gleichnamigen Vulkan erinnert und ideal für kräftige, sämige Saucen ist. Die Tubetti Rigati – kleine, gerillte Röhrchen – eignen sich hervorragend für Suppen und Eintöpfe, während die Mezza Maniche Rigate, eine kürzere Variante der Rigatoni, durch ihre große Oberfläche und gerillte Struktur perfekt zu cremigen oder stückigen Saucen passen.

Was die Pasta von Amadio darüber hinaus besonders macht, ist ihr außergewöhnliches Preis-Genuss-Verhältnis. Trotz der handwerklichen Herstellung,

der hochwertigen Zutaten und des geschützten IGP-Siegels bleibt diese Pasta für jedermann erschwinglich. Sie bietet feinste italienische Qualität zu einem überraschend kleinen Preis – und macht so echten Pastagenuss für den Alltag möglich, ohne dabei Kompromisse bei Geschmack oder Herkunft einzugehen.

Mit jeder Portion A. Amadio genießt man ein echtes Stück italienischer Esskultur – aus Gragnano, mit Herz gefertigt, und mit dem Qualitätssiegel IGP ausgezeichnet.



Art.: 2291
Calamarata



Art.: 2292
Casarecce



Art.: 2293
Pennette rigate



Art.: 2294
Spaghetti



Art.: 2295
Linguine



Art.: 2296
Mezze maniche rigate



Art.: 2297
Vesuvio



Art.: 2298
Tubetti rigati



Art.: 2299
Fusilli



| Art-Nr. | Beschreibung | Kochzeit | Inhalt | Packung/ Karton | Karton/ Palette |
|--|--|----------|--------|--------------------|--------------------|
| Linea Amadio Estero - Pasta di Gragnano IGP | | | | | |
| 2291 | Calamarata <i>ringförmige Pasta, die an geschnittene Tintenfischringe (Calamari) erinnert</i> | 8 Min. | 500 g | 16 | 48 |
| 2292 | Casarecce <i>kurze, gedrehte Pasta-Streifen, die in der Mitte leicht aufgerollt sind</i> | 8 Min. | 500 g | 20 | 48 |
| 2293 | Pennette rigate <i>kleine, röhrenförmige Pasta mit gerillter Oberfläche</i> | 8 Min. | 500 g | 20 | 48 |
| 2294 | Spaghetti <i>lange, dünne, zylindrische Nudeln, mit glatter Oberfläche</i> | 10 Min. | 500 g | 16 | 48 |
| 2295 | Linguine <i>lange, flache Nudeln mit leicht gewölbter Oberfläche</i> | 10 Min. | 500 g | 16 | 48 |
| 2296 | Mezze maniche rigate <i>kurze Röhrennudeln mit geriffelter Oberfläche und abgeschnittenen Enden</i> | 8 Min. | 500 g | 20 | 48 |
| 2297 | Vesuvio <i>außergewöhnliche, spiralförmige Pastasorte, erinnert an kleine Vulkankegel</i> | 8 Min. | 500 g | 20 | 48 |
| 2298 | Tubetti rigati <i>kurze, gerillte Röhrchen - mit einer leicht geriffelten Oberfläche</i> | 8 Min. | 500 g | 20 | 48 |
| 2299 | Fusilli <i>kurze, korkenzieherartige Pasta</i> | 8 Min. | 500 g | 20 | 48 |

Alle genannten Preise sind gültig bis auf Widerruf!

scotti

Since 1860

ITALIANO PER RISOTTO

ARBORIO



... dedication to rice, with care for our earth,
... ultimate risotto experience
Per te, con A...



Scotti

Since 1860





Riso Scotti

Italienische Reis-Tradition für moderne Küchen

Riso Scotti ist ein italienisches Unternehmen, das 1860 gegründet wurde und sich auf die Manufaktur und Verarbeitung von Reis spezialisiert hat. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Pavia, im Herzen einer der wichtigsten Reisregionen Europas, der Po-Ebene.

Ursprünglich als traditionelle Reismühle gestartet, hat sich Riso Scotti im Laufe der Jahre zu einem modernen Lebensmittelunternehmen entwickelt, das heute eine breite Palette an Reisprodukten anbietet. Neben klassischem Risotto-Reis umfasst das Sortiment auch innovative Produkte wie Reisdrinks, Reiswaffeln, Risotto-Fertiggerichte und glutenfreie Alternativen. Mit 165 Jahren Erfahrung und Innovation hat sich Riso Scotti weltweit als eine bekannte Marke im Bereich Reis etabliert und steht für italienische Esskultur und hochwertigen Reisgenuss.

Das Unternehmen legt großen Wert auf Qualität, Regionalität sowie Nachhaltigkeit und hält entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Verpackung – hohe Standards. Die lange Tradition und Erfahrung kombiniert Riso Scotti erfolgreich mit modernen Anforderungen und innovativen Produktideen, wodurch es sich als führender Anbieter von Reisspezialitäten in Italien und international etabliert hat.

Die Mission von Riso Scotti besteht darin, hochwertige und innovative Reisprodukte anzubieten, die die traditionelle italienische Esskultur mit modernen Ernährungstrends vereinen. Das Unternehmen möchte eine breite Produktpalette schaffen, die sowohl den Genuss als auch die Gesundheit der Verbraucher fördert. Dabei setzt Riso Scotti auf Nachhaltigkeit und Qualität, um das

Vertrauen der Kunden weltweit zu gewinnen und zu erhalten.

Der Venere-Reis von Riso Scotti ist eine außergewöhnliche und ikonische Reissorte, die ursprünglich in Italien gezüchtet wurde und heute als echtes Aushängeschild der Marke gilt. Venere-Reis, auch als „schwarzer Reis“ bekannt, wurde durch eine Kreuzung aus asiatischem schwarzem und italienischem Reis entwickelt. Die Sorte wird in der Po-Ebene unter speziellen Bedingungen angebaut. Venere-Reis hat nicht nur eine charakteristische dunkelviolette bis schwarze Farbe, sondern zeichnet sich auch durch sein einzigartiges Aroma und seinen nussigen Geschmack aus.



Since 1860



Art.: AR01SAEX | AR00SAEX
Arborio Riso per Risotto
 Mittelkornreis benannt nach der piemontesischen Stadt Arborio



Art.: AN01SAEX
Sant' Andrea Riso per Risotto
 Mittelkornreis gehört zu den meistverwendeten Reissorten für italienische Gerichte auf Reisbasis



Art.: CA01SA | CA00SA0E
Carnaroli Riso per Risotto
 Langkornreis, bevorzugte Reissorte für Risotto



Art.: CV08SA
Carnaroli Invecchiato - 18 mesi
 18 Monate gereifter Langkornreis



Art.: VN01SA
Vialone Nano Riso per Risotto
 Vialone-Reis aus dem Piemont



Art.: OR01SA
Originario Riso Italiano
 Wird gern für die Zubereitung von Süßspeisen verwendet



Art.: NY08SAF
Risotti Cremosi
 verschiedene Reissorten für ein cremiges Risotto



Art.: RB01PQ1
Risotto Riso Classico
 Idealer Risottoreis



Art.: RA01SA
Riso per Arancine
 Klassischer Reis perfekt für Reisbällchen



Art.: A301SA
Non scuoce Risotti
 Vorgekochter Risottoreis



Art.: PT01SA0E
Oro Classico Riso Italiano Parboiled
 Vorgekochter, klassischer Reis

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|---|---------|------------|-----------|--------------------|
| Risi Classici Italiani - Klassische italienische Reissorten | | | | | |
| AR00SAEX | Arborio Riso per Risotto | 500 g | 12 | 126 | 9 x 14 |
| AR01SAEX | Arborio Riso per Risotto | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |
| AR02SA | Arborio Riso per Risotto | 2.000 g | 5 | 98 | 7 x 14 |
| AN01SAEX | Sant' Andrea Riso | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |
| CA00SAOE | Carnaroli Riso per Risotto | 500 g | 12 | 126 | 9 x 14 |
| CA01SA | Carnaroli Riso per Risotto | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |
| CV08SA | Carnaroli Invecchiato - 18 mesi | 850 g | 10 | 48 | 4 x 12 |
| VN01SA | Vialone Nano Riso per Risotto | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |
| OR01SA | Originario Riso Italiano | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |
| NY08SAF | Risotti Cremosi | 800 g | 10 | 48 | 4 x 12 |
| RB01PQ1 | Risotto Riso Classico | 1.000 g | 10 | 80 | 8 x 10 |
| RR01SA | Risotto Riso Classico (Doppelpackung) | 1.000 g | 10 | 56 | 4 x 14 |
| RA01SA | Riso per Arancini (ideal für Zubereitung von Reiskällchen) | 1.000 g | 10 | 56 | 4 x 14 |
| Linea Parboiled - vorgekochter Reis | | | | | |
| A301SA | Non scuoce Risotti | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |
| PT01SAOE | Oro Classico Riso Italiano Parboiled | 1.000 g | 10 | 84 | 7 x 12 |

Riso Italiano per Risotto - Italienischer Reis für Risotto

Für ein original italienisches Risotto ist spezieller Reis notwendig, weil seine besonderen Eigenschaften dafür sorgen, dass das Risotto seine charakteristische cremige Konsistenz erhält und gleichzeitig die Reiskörner bissfest bleiben.

Arborio - einfach und vielseitig, perfekt für klassische Risottogerichte

Arborio-Reis ist eine der bekanntesten Reissorten für Risotto und hat einige spezielle Eigenschaften, die ihn ideal für diese Zubereitungsart machen: Der hohe Stärkegehalt sorgt für die typisch cremige Konsistenz, die großen, runden Körner ermöglichen eine gleichmäßige Aufnahme von Flüssigkeit und Geschmack. Arborio-Reis quillt relativ schnell auf, wodurch sich sein weiches Äußeres entwickelt, während das Innere bissfest bleibt. Besonders beliebt ist er auch wegen seiner relativ einfachen Handhabung. Er ist verzeihender bei der Garzeit als andere Risottoreis-Sorten.

Carnaroli - perfekt für Risotto auf höchstem Niveau

Carnaroli-Reis gilt als die „Königin“ unter den Risottoreis-Sorten und wird oft als die beste Wahl für Risotto angesehen. Carnaroli-Reis hat im Vergleich zu anderen Risottoreis-Sorten wie Arborio oder Vialone Nano den höchsten Stärkegehalt. Die Körner von Carnaroli-Reis sind länger und schlanker, dadurch wirkt das fertige Gericht feiner und optisch ansprechender. Carnaroli hat eine höhere Kochfestigkeit und kann Flüssigkeiten besser aufnehmen ohne seine Form zu verlieren und ist die ideale Wahl für anspruchsvolle Risotto-Liebhaber und Profiköche.

Vialone Nano - der Traditionalist, fein, regional und authentisch

Vialone-Nano-Reis ist eine der feineren und traditionsreichsten Risottoreis-Sorten. Die Körner von Vialone Nano sind kleiner als die von Arborio oder Carnaroli. Trotz ihrer geringen Größe können sie sehr viel Flüssigkeit aufnehmen, was ebenso für die Aromen gilt. Aufgrund seiner kleineren Körner eignet sich Vialone Nano nicht nur für Risottos, sondern auch für feinere Gerichte wie Suppen und leichtere Reisspezialitäten.





Since 1860



Art.: H100PQ
Riso Venere® & Parboiled
schwarzer Venere-Reis und
Parboiled-Reis



Art.: FB00PQ
Riso Venere®
schwarzer Venere-Reis mit besonders
aromatischem Geschmack



Art.: H200PQ
Riso Venere® & Basmati
schwarzer Venere-Reis und
Basmati-Reis

Venere®

SCHON GEWUSST?

1. VON NATUR AUS SCHWARZ

Der tiefschwarze Farbton des Venere-Reises ist völlig natürlich, er kommt ohne künstliche Farbstoffe aus. Seine intensive Farbe verdankt er den wertvollen Anthocyanen, die auch in Beeren wie Blaubeeren und Brombeeren vorkommen.

2. NÄHRSTOFFWUNDER

Venere-Reis ist nicht nur optisch ein Highlight, sondern auch reich an Mineralstoffen wie Eisen und Zink sowie an Ballaststoffen, die zur Unterstützung der Verdauung beitragen.

3. EINZIGARTIGER GESCHMACK

Dieser Reis besticht durch seinen nussigen und leicht aromatischen Geschmack, der hervorragend zu Gemüse, Fisch oder exotischen Gerichten passt.

BUON GUSTO®
by G&S Sorrentino

Edizione 2025



Since 1860

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|--------------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Venere - Innovative Spezialmischungen mit dem einzigartigen Venere-Reis | | | | | |
| FB00PQ | Venere & Parboiled | 500 g | 14 | 84 | 7 x 12 |
| H100PQ | Venere | 500 g | 14 | 84 | 7 x 12 |
| H200PQ | Venere & Basmati | 500 g | 14 | 84 | 7 x 12 |

Riso Venere - der schwarze Schatz aus der Natur

Riso Venere ist ein einzigartiger, von Natur aus tiefschwarzer Vollkornreis, der durch seinen nussig-aromatischen Geschmack begeistert. Reich an Ballaststoffen und Mineralstoffen wie Eisen und Zink unterstützt Riso Venere nicht nur eine ausgewogene Ernährung, sondern bringt auch optisch Eleganz auf den Teller. Perfekt zu Fisch, Gemüse oder exotischen Gerichten – Riso Venere ist die ideale Wahl für alle, die Geschmack und Gesundheit miteinander verbinden wollen.

Venere-Parboiled-Reis - vielseitig, ideal zur Zubereitung von größeren Mengen

Der Venere-Parboiled-Mix ist geschmacklich neutraler und hat eine feste, körnige Konsistenz. Diese Vielseitigkeit macht ihn perfekt für kalte Gerichte wie Salate und Eintöpfe. Dank seiner stabilen Struktur bleibt er auch bei längerer Warmhaltung locker und sämig – ideal für Gerichte, die in großen Mengen serviert werden.

Venere - ein Genussserlebnis, das seinesgleichen sucht.

Venere-Reis entfaltet, wie seine Namensgeberin Venus, die Göttin der Schönheit und des Begehrens, in Ihren Lieblingsgerichten, dank seines köstlichen Geschmacks und seiner unvergleichlichen Textur einen Reigen an einzigartigen, verführerischen mediterranen Geschmackserlebnissen. Ein einzigartiger, authentischer, unnachahmlicher Genuss – genau wie die italienische Lebensart. Glutenfrei, reich an Ballaststoffen, Mineralien und Antioxidantien: eine unverzichtbare Zutat der Mittelmeerküche!

Venere-Basmati-Reis - ideal für aromatische und exotische Gerichte

Der Venere-Basmati-Mix überzeugt durch seinen aromatischen nussigen Geschmack und seine lockere, fluffige Konsistenz. Ideal für aromatisch-exotische Gerichte wie Currys, oder würzige Pfannengerichte. Auch als Beilage glänzt er, da er mit seiner feinen Note den Geschmack der Hauptzutat unterstreicht, ohne sie zu überdecken.





Since 1860



Art.: ER00SD
Riso Rosso Ermes
Integrale
aromaticher roter Vollkornreis



Art.: BS00SA
Riso
Basmati
Basmati-Reis



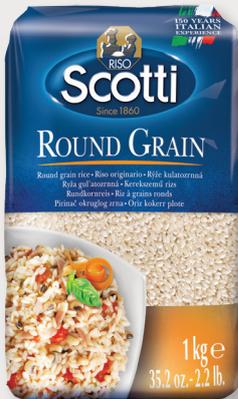
Art.: ORO0SAH
Hakumaki
Sushi Reis
Der ideale Reis für die
Zubereitung von Sushi-Gerichten



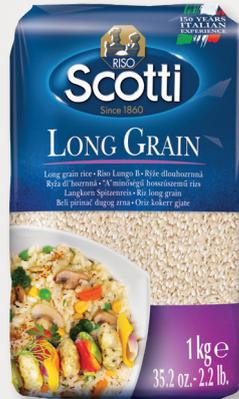
Art.: T301SA
Riso Scotti Integrale 10'
Vollkornreis für die
schnelle Küche



Art.: DP00SD
Riso Rosso 10'
Roter Reis für die
schnelle Küche



Art.: OR01PQ
Riso Tondo (Milchreis)
Rundreissorte, ideal für Milchreis



Art.: TB01PQ
Long Grain Bianco
Heller Langkornreis



Art.: PT01PEI
Long Grain Parboiled
Vorgekochter Langkornreis

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|----------------------------|---------|------------|-----------|--------------------|
| Risi Speciali: Linea Integrali - Klassische Vollkorn-Reissorten | | | | | |
| ER00SD | Riso Rosso Ermes Integrale | 500 g | 12 | 90 | 6 x 15 |
| Linea Basmati - Basmati-Reis | | | | | |
| BS00SA | Riso Basmati | 500 g | 12 | 126 | 9 x 14 |
| Riso per Sushi - Sushi-Reis | | | | | |
| OR00SAH | Hakumaki Sushi Reis | 500 g | 12 | 126 | 9 x 14 |
| Linea Integrali Rapida Cottura - Vollkorn-Reissorten für die schnelle Küche | | | | | |
| T301SA | Riso Scotti Integrale 10' | 1.000 g | 10 | 96 | 7 x 12 |
| DPO0SD | Riso Rosso 10' | 500 g | 12 | 90 | 6 x 15 |
| Riso per Uso Quotidiano - Reis für den täglichen Gebrauch | | | | | |
| OR01PE1 | Riso Tondo (Milchreis) | 1.000 g | 10 | 80 | 8 x 10 |
| TB01PE1 | Long Grain Bianco | 1.000 g | 10 | 80 | 8 x 10 |
| PT01PE1 | Long Grain Parboiled | 1.000 g | 10 | 80 | 8 x 10 |

Riso Integrale - gesundheitsbewusst und schmackhaft

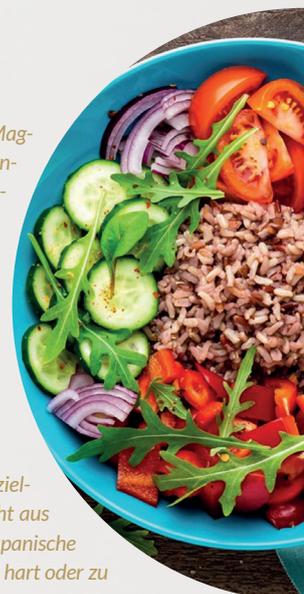
Die Vollkornreissorten von Riso Scotti sind besonders nährstoffreich und enthalten wichtige Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe wie Magnesium und Vitamin B. Durch den hohen Gehalt an Ballaststoffen unterstützt Vollkornreis die Verdauung und trägt zu einem länger anhaltenden Sättigungsgefühl bei. Die Vollkornreis-Produkte von Riso Scotti zeichnen sich durch einen mild-nussigen Geschmack aus, der sich hervorragend als Basis für zahlreiche Gerichte eignet.

Riso Rosso - außergewöhnlich in seiner Optik, überzeugend im Geschmack

Der Riso Rosso ist eine außergewöhnliche Reissorte, die sowohl optisch als auch geschmacklich beeindruckt. Dieser rote Vollkornreis ist nicht nur ein Blickfang auf dem Teller, sondern überzeugt auch durch seine hochwertigen Nährstoffe und vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Dank seiner Ballaststoffe fördert er ebenfalls eine gesunde Verdauung und trägt zu einer langanhaltenden Sättigung bei. Er eignet sich hervorragend für kreative Gerichte und gibt traditionellen Rezepten einen besonderen Twist.

Hakumaki Sushi Reis - die perfekte Wahl für alle, die Sushi lieben

Der Hakumaki Sushi-Reis von Riso Scotti ist die perfekte Wahl für alle, die Sushi in höchster Qualität selbst zubereiten möchten. Diese spezielle Reissorte ist optimal auf die Bedürfnisse der japanischen Küche abgestimmt und garantiert authentische Ergebnisse. Dieser Reis besteht aus kleinen, runden Reiskörnern, die beim Kochen eine weiche und klebrige Konsistenz entwickeln – ideal für Sushi-Rollen, Nigiri und andere japanische Spezialitäten. Dank seiner besonderen Struktur lässt sich der Reis leicht formen und bleibt auch nach dem Kochen gut zusammen, ohne zu hart oder zu weich zu werden.





Since 1860



Art.: R221TBA1
Risotto alla Tirolese
*Carnaroli-Reis Tiroler Art
mit Speck und Käse*



Art.: R121TBA1
Risotto alla Lombarda
*Carnaroli-Reis Quattro Formaggi
Vier-Käse*



Art.: FU21TBA1
Risotto ai Funghi Porcini
*Carnaroli Langkornreis
mit Steinpilzen*



Art.: SP21TBA1
Risotto allo Speck e Porcini
*Carnaroli Langkornreis
mit Speck und Steinpilzen*



Art.: TA21TBA1
Risotto al Tartufo profumato
*Carnaroli Langkornreis
mit Trüffeln*



Art.: P221TBA2
Risotto al Formaggio cremoso
*Carnaroli Langkornreis
mit Käse*



Art.: ZA21TBA1
Risotto alla Milanese con Zafferano
*Carnaroli Langkornreis
mit Safran*



Art.: M221TBA1
Risotto ai Frutti di Mare
*Carnaroli Langkornreis
mit Meeresfrüchten*

| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|-------------------------------------|---|--------|------------|-----------|--------------------|
| Linea Risotti Pronti Regionali - Köstliche Risotto-Mischungen aus der Region für die schnelle Küche | | | | | | |
| R221TBA1 | Risotto alla Tirolese | ⊗ | 200 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| R121TBA1 | Risotto alla Lombarda | ⊗ | 200 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| Linea Risotti Pronti - Köstliche Risotto-Mischungen für die schnelle Küche | | | | | | |
| FU21TBA1 | Risotto ai Funghi Porcini | ⊗ | 210 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| SP21TBA1 | Risotto allo Speck e Porcini | ⊗ | 210 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| TA21TBA1 | Risotto al Tartufo profumato | ⊗ | 210 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| P221TBA2 | Risotto al Formaggio cremoso | ⊗ | 210 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| ZA21TBA1 | Risotto alla Milanese con Zafferano | ⊗ | 210 g | 10 | 144 | 8 x 18 |
| M221TBA1 | Risotto ai Frutti di Mare | ⊗ | 210 g | 10 | 144 | 8 x 18 |

⊗ = glutenfrei

Risotti Pronti - köstliche Risotto-Mischungen für die schnelle Küche

Die Risotti Pronti von Riso Scotti sind die perfekte Lösung für alle, die authentischen Risotto-Genuss ohne lange Zubereitungszeit erleben möchten. Diese innovativen Fertig-Risottos bestehen aus hochwertigem Carnaroli-Reis, einer der besten Reissorten für cremige Risottos, und werden mit sorgfältig ausgewählten Zutaten verfeinert.

Die Risotti Pronti sind so vorkonfiguriert, dass sie innerhalb von wenigen Minuten zubereitet werden können – ideal für ein köstliches Gericht, auch wenn die Zeit knapp ist. Die Risotti werden mit natürlichen, geschmacksintensiven Zutaten wie Pilzen, Safran, Gemüse oder Meeresfrüchten verfeinert, um den Geschmack eines traditionellen, hausgemachten Risottos zu garantieren. Dabei setzt man auf eine schonende Verarbeitung, um authentischen Geschmack zu bewahren, und verzichtet auf künstliche Zusatzstoffe.

Ob als schnelles Mittagessen, zur Feierabend-Küche - Genuss ohne Aufwand nach einem langen Tag oder um Gäste mit einem authentischen Risotto zu beeindrucken, ohne lange in der Küche zu stehen.





Since 1860

Die Großformate - ideal für die Gastronomie, Hotellerie und Catering-Branche

Diese Produktlinie bietet hochwertige Reisprodukte in Großgebinden von 5 kg oder 10 kg, die ideal für professionelle Küchen geeignet sind, in denen Qualität, Konsistenz und Effizienz eine entscheidende Rolle spielen. Große Verpackungseinheiten sparen Zeit und Kosten bei Bestellungen und Nachschub. Der gleichbleibende Qualitätsstandard garantiert perfekte Ergebnisse – bei jedem Gericht.



Art.: ARC5SA
Arborio Riso 5x1 kg



Art.: CAC5SA
Carnaroli 5x1 kg



Art.: RPC5SA
Ribe Parboiled 5x1 kg



Art.: FBC5SAEX
Riso Venere Dry 5x1 kg



Art.: RR05TC
Risotto Riso Classico 5 kg



Art.: BSC5TC
Riso Basmati 5 kg



Art.: ARC0TC
Arborio Riso per Risotto 10 kg



Art.: OR10TH
Hakumaki Sushi Reis 10 kg



Since 1860

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|------------------------------|----------|------------|-----------|--------------------|
| Linea HoReCa 5x1 kg - Großformate | | | | | |
| ARC5SA | Arborio Riso per Risotto | 5x1 kg | 2 | 98 | 14 x 7 |
| CAC5SA | Carnaroli Riso per Risotto | 5x1 kg | 2 | 98 | 14 x 7 |
| RPC5SA | Ribe Parboiled | 5x1 kg | 2 | 98 | 14 x 7 |
| FBC5SAEX | Riso Venere Dry | 5 x 1 kg | 2 | 98 | 14 x 7 |
| Linea HoReCa 5 kg - Großformate | | | | | |
| RPC5TC | Ribe Parboiled | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| TBC5TC | Long Grain Bianco | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| PTC5TC | Long Grain Parboiled | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| OR05TC | Riso Tondo (Milchreis) | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| OR05TH | Hakumaki Sushi Rice | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| RR05TC | Risotto Riso Classico | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| BSC5TC | Riso Basmati | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| TWC5TC | Mix Riso Parboiled/Selvaggio | 5 kg | 2 | 110 | 11 x 10 |
| Linea HoReCa 10 kg - Großformate | | | | | |
| ARC0TC | Arborio Riso per Risotto | 10 kg | 1 | 72 | 8 x 9 |
| VNC0TC | Vialone Nano | 10 kg | 1 | 72 | 8 x 9 |
| RPC0TC | Ribe Parboiled | 10 kg | 1 | 72 | 8 x 9 |
| PTC0TC | Long Grain Parboiled | 10 kg | 1 | 72 | 8 x 9 |
| ORC0TC | Riso Tondo (Milchreis) | 10 kg | 1 | 72 | 8 x 9 |
| OR10TH | Hakumaki Sushi Reis | 10 kg | 1 | 72 | 8 x 9 |
| Linea HoReCa 20 kg - Großformate | | | | | |
| OR20TH | Hakumaki Sushi Rice | 20 kg | 1 | 48 | 4 x 12 |



SAVINI TARTUFI





SAVINI TARTUFI



Savini Tartufi

Exquisite Trüffelgenüsse aus der Toskana – Trüffelhandwerk seit vier Generationen

Savini Tartufi ist ein renommiertes italienisches Unternehmen, das sich auf die Ernte, Verarbeitung und den Vertrieb von hochwertigen Trüffelprodukten spezialisiert hat. Gegründet im Jahr 1920 in der Toskana, blickt das Familienunternehmen auf eine hundertjährige Tradition und Expertise im Umgang mit dem „schwarzen Gold“ der Küche zurück.

Das Unternehmen wurde von Zelindo Savini gegründet und wird mittlerweile in vierter Generation von der Familie Savini geführt. Die Region rund um das malerische Dorf Forcoli bietet ideale Bedingungen für das Wachstum von Trüffeln, und Savini Tartufi nutzt dieses natürliche Potenzial in Kombination mit traditioneller Handwerkskunst und innovativen Techniken.

Das Sortiment von Savini Tartufi umfasst frische Trüffel, Trüffelprodukte wie Trüffelöl, Trüffelsaucen, Trüffelbut-

ter, Pasta, Gourmet-Snacks sowie exklusive Delikatessen. Die Marke steht für Höchstqualität und Authentizität und beliefert sowohl Gourmetrestaurants als auch private Feinschmecker weltweit.

Savini Tartufi verbindet auf besondere Weise Tradition, Qualität und Innovation und ist damit ein Symbol für italienische Kulinarik auf höchstem Niveau. Trotz ihrer traditionellen Wurzeln setzt die Marke auch auf innovative Produkte und moderne Interpretationen von Trüffelrezepten.

Savini Tartufi arbeitet eng mit Spitzenköchen und renommierten Restaurants weltweit zusammen, wodurch die Marke international hohes Ansehen genießt.

Neben dem Vertrieb von Trüffelprodukten bietet Savini Tartufi auch einzigartige Trüffelsucherlebnisse an, bei denen Besucher die Möglichkeit haben, ge-

meinsam mit erfahrenen Trüffelsuchern und ihren Hunden auf die Suche nach den kostbaren Pilzen zu gehen.

Das Unternehmen ist nicht nur ein Symbol für italienische Kulinarik, sondern auch ein Beispiel für nachhaltige Produktion und Respekt vor der Natur. Mit einer perfekten Balance zwischen Tradition und Moderne bleibt Savini Tartufi ein Vorreiter in der Welt der Trüffel.

Savini Tartufi – Ein Geschmack, der Luxus und Tradition vereint. Erleben Sie die Magie der Toskana und lassen Sie sich von Savini Tartufi in eine Welt des Genusses entführen. Denn wahrer Luxus beginnt mit einem einzigen, unverwechselbaren Geschmack.



SAVINI TARTUFI



Salsa Bianca
con Tartufo - 90 g
Weißer Trüffelsauce
Art.-Nr.: SE02CS03090



Salsa del
Tartufo - 90 g
Trüffelsauce
Art.-Nr.: ST03CS03090



Crema di Porcini
con Tartufo - 90 g
Steinpilzcreme mit Trüffel
Art.-Nr.: CC02CS05090



Carbonara
al Tartufo - 180 g
Carbonara-Trüffel-Sauce
Art.-Nr.: DG03CS03180



Crostino di Fegatini
con Tartufo - 90 g
Leberpastete mit Trüffel
Art.-Nr.: NP03CS03090



Paté di Olive piccanti
al Tartufo - 90 g
würzige Trüffel-Olivenpastete
Art.-Nr.: SC03CS05090



Crema di Lardo
al Tartufo - 80 g
cremiger Trüffelschmalz
Art.-Nr.: V1201090



Bruschetta
con Tartufo - 180 g
Bruschetta-Trüffel-Sauce
Art.-Nr.: SL03CS05180



Pesto al Basilico
con Tartufo - 90 g
Basilikum-Pesto mit Trüffeln
Art.-Nr.: SV03CS05090



Crema di Carciofi
con Tartufo - 90 g
Artischockencreme mit Trüffel
Art.-Nr.: SU03CS05090



Crema di Zucca
al Tartufo - 180 g
Kürbiscreme mit Trüffel
Art.-Nr.: CZ03CS03180



Crema con Parmigiano
Reggiano e Tartufo - 90 g
Parmesancreme und Trüffel
Art.-Nr.: CP03CS03090EP



Salsa Alfredo al Gusto
di Tartufo - 180 g
Sauce Alfredo mit Trüffelaroma
Art.-Nr.: CF03CSTT180



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|-------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Le Salse - Saucen, Cremes, Patés, u.v.m. | | | | | | |
| SE02CS03090 | Salsa Bianca con Tartufo <i>Weißer Trüffelsauce</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| ST03CS03090 | Salsa del Tartufo <i>Trüffelsauce</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| ST03CS03180 | Salsa del Tartufo <i>Trüffelsauce</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| CC02CS05090 | Crema di Porcini con Tartufo <i>Steinpilzcreme mit Trüffel</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| DG03CS03180 | Carbonara al Tartufo <i>Carbonara-Trüffel-Sauce</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| NP03CS03090 | Crostino di Fegatini con Tartufo <i>Leberpastete mit Trüffel für Crostini</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| SC03CS05090 | Paté di Olive piccanti al Tartufo <i>würzige Trüffel-Olivenpastete</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| V1201090 | Crema di Lardo al Tartufo <i>cremigere Trüffelschmalz</i> | 36 Monate | 80 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| SL03CS05180 | Bruschetta con Tartufo <i>Bruschetta-Sauce mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| SV03CS05090 | Pesto al Basilico con Tartufo <i>Basilikum-Pesto mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| SV03CS05180 | Pesto al Basilico con Tartufo <i>Basilikum-Pesto mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| SU03CS05090 | Crema di Carciofi con Tartufo <i>Artischockencreme mit Trüffel</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| SU03CS05180 | Crema di Carciofi con Tartufo <i>Artischockencreme mit Trüffel</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| CZ03CS03180 | Crema di Zucca al Tartufo <i>Kürbiscreme mit Trüffel</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| CP03CS03090EP | Crema con Parmigiano Reggiano e Tartufo <i>Parmesancreme und Trüffel</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| CP03CS03180EP | Crema con Parmigiano Reggiano e Tartufo <i>Parmesancreme und Trüffel</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| CF03CSTT180 | Salsa Alfredo al Gusto di Tartufo <i>Sauce Alfredo mit Trüffelaroma</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |

Le Salse – Saucen, Cremes, Patés, etc.

Die Saucen und Cremes von Savini Tartufi stehen für eine gelungene Verbindung aus toskanischer Handwerkskunst und dem edlen Aroma des Trüffels. Mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Trüffelverarbeitung kreiert das Familienunternehmen raffinierte Produkte, die sowohl in der gehobenen Küche als auch im Alltag für kulinarische Höhepunkte sorgen. Die Vielfalt reicht von klassischen Trüffelsaucen über cremige Brotaufstriche bis hin zu aromatischen Pesti – stets mit dem Fokus auf Qualität, Natürlichkeit und intensiven Geschmack.



SAVINI TARTUFI



Paté con Tartufo bianco - 30 g
Paté mit weißem Trüffel
Art.-Nr.: PA06CS50030



Paté di Tartufo - 30 g
Trüffel-Paté
Art.-Nr.: PA03CS50030



Affettato di Tartufo estivo
e bianchetto - 30 g
*in Scheiben geschnittene
Sommertrüffel u. weiße Trüffel*
Art.-Nr.: AA07CS40030



Affettato di Tartufo estivo - 30 g
*in Scheiben geschnittene
Sommertrüffel*
Art.-Nr.: AA03CS50030



Tartufo bianchetto
in Salamoia - 15 g
Weißer Trüffel in Salzlake
Art.-Nr.: HH02CO01025



Tartufo estivo
in Salamoia - 15 g
Sommertrüffel in Salzlake
Art.-Nr.: HH03CO01015



Salsa al Tartufo
estivo - 90 g
Sommertrüffel in Salzlake
Art.-Nr.: SF03CS50090



Funghi Porcini essiccati
- Speciale - 100 g
getrocknete Steinpilze
Art.-Nr.: V2102100SP



SAVINI TARTUFI

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|---|--------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Tartufi Conservati - Trüffelkonserven | | | | | | |
| PA06CS50030 | Paté con Tartufo bianco <i>Paté mit weißem Trüffel</i> | 36 Monate | 30 g | 6 | 475 | 19 x 25 |
| PA03CS50030 | Paté di Tartufo <i>Trüffel-Paté</i> | 36 Monate | 30 g | 6 | 475 | 19 x 25 |
| PA03CS50080 | Paté di Tartufo <i>Trüffel-Paté</i> | 36 Monate | 80 g | 6 | 288 | 18 x 16 |
| AA07CS40030 | Affettato di Tartufo estivo e bianchetto <i>in Scheiben geschnittene Sommertrüffel und weiße Trüffel</i> | 36 Monate | 30 g | 6 | 475 | 19 x 25 |
| AA07CS40050 | Affettato di Tartufo estivo e bianchetto <i>in Scheiben geschnittene Sommertrüffel und weiße Trüffel</i> | 36 Monate | 50 g | 12 | 475 | 19 x 25 |
| AA03CS50030 | Affettato di Tartufo estivo <i>in Scheiben geschnittene Sommertrüffel</i> | 36 Monate | 30 g | 6 | 475 | 19 x 25 |
| AA03CS50050 | Affettato di Tartufo estivo <i>in Scheiben geschnittene Sommertrüffel</i> | 36 Monate | 50 g | 12 | 475 | 19 x 25 |
| AA03CS50090 | Affettato di Tartufo estivo <i>in Scheiben geschnittene Sommertrüffel</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| HH02CO01025 | Tartufo bianchetto in Salamoia <i>Weißer Trüffel in Salzlake</i> | 36 Monate | 15 g | 6 | 475 | 19 x 25 |
| HH03CO01015 | Tartufo estivo in Salamoia <i>Sommertrüffel in Salzlake</i> | 36 Monate | 15 g | 6 | 475 | 19 x 25 |
| HH03CO05030 | Tartufo estivo in Salamoia <i>Sommertrüffel in Salzlake</i> | 36 Monate | 50 g | 12 | 475 | 19 x 25 |
| HH03CO60100 | Tartufo estivo in Salamoia <i>Sommertrüffel in Salzlake</i> | 36 Monate | 100 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| SF03CS50090 | Salsa al Tartufo estivo <i>Sommer-Trüffel-Sauce</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| Essicati - getrocknete Steinpilze | | | | | | |
| V2102050SP | Funghi Porcini essiccati - Speciale <i>getrocknete Steinpilze</i> | 12 Monate | 50 g | 12 | 128 | 8 x 16 |
| V2102100SP | Funghi Porcini essiccati - Speciale <i>getrocknete Steinpilze</i> | 12 Monate | 100 g | 12 | 84 | 6 x 14 |



SAVINI TARTUFI



Condimento a base di Burro
con Tartufo nero - 80 g
gewürzte Butter mit schwarzem Trüffel
Art.-Nr.: BB03CS05080



Burro e Acciughe
al Tartufo - 80 g
gewürzte Butter mit Anchovis und Trüffeln
Art.-Nr.: BA03CS03080



Condimento a base di
Olio Extra Vergine di Oliva
al Tartufo bianco - 55 ml
*Natives Olivenöl Extra mit
weißem Trüffel*
Art.-Nr.: OE01CSTT055



Condimento a base di
Olio di Oliva
al Tartufo bianco - 55 ml
*Olivenöl mit
weißem Trüffel*
Art.-Nr.: OO01CSTT055



Condimento a base di
Olio di Oliva al Tartufo nero
pregiato - 55 ml
*Olivenöl mit
schwarzem Trüffel*
Art.-Nr.: OO04CSTT055



Giotto, Condimento al Tartufo
con Aceto Balsamico di
Modena IGP - 100 ml
*Balsamico-Essig aus Modena
mit Trüffelaroma*
Art.-Nr.: DF03CSTT100EP



Sale Himalaya
al Tartufo - 90 g
Himalaya-Trüffelsalz
Art.-Nr.: V25061



Diamante Nero
(insaporitore a base di Sale
alimentare) - 60 g
Black Diamond Speisesalz-Gewürz
Art.-Nr.: IN03CS01060



Polvere
al Tartufo - 60 g
Trüffelpulver
Art.-Nr.: DZC03CS03060



SAVINI TARTUFI

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|--|-------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| I Condimenti - Würzmittel & Gewürze | | | | | | |
| BB03CS05080 | Condimento a base di Burro con Tartufo nero <i>gewürzte Butter mit schwarzem Trüffel</i> | 36 Monate | 80 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| BA03CS03080 | Burro e Acciughe al Tartufo <i>gewürzte Butter mit Anchovis und Trüffel</i> | 36 Monate | 80 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| OE01CSTT055 | Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva al Tartufo bianco <i>Natives Olivenöl Extra mit weißem Trüffel</i> | 18 Monate | 55 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| OE01CSTT100 | Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva al Tartufo bianco <i>Natives Olivenöl Extra mit weißem Trüffel</i> | 18 Monate | 100 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| OE01CSTT250 | Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva al Tartufo bianco <i>Natives Olivenöl Extra mit weißem Trüffel</i> | 18 Monate | 250 ml | 12 | 132 | 6 x 22 |
| OO01CSTT055 | Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo bianco <i>Olivenöl mit weißem Trüffel</i> | 18 Monate | 55 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| OO01CSTT100 | Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo bianco <i>Olivenöl mit weißem Trüffel</i> | 18 Monate | 100 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| OO01CSTT250 | Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo bianco <i>Olivenöl mit weißem Trüffel</i> | 18 Monate | 250 ml | 12 | 132 | 6 x 22 |
| OO04CSTT055 | Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo nero pregiato <i>Olivenöl mit schwarzem Trüffel</i> | 18 Monate | 55 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| OO04CSTT100 | Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo nero pregiato <i>Olivenöl mit schwarzem Trüffel</i> | 18 Monate | 100 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| OO04CSTT250 | Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo nero pregiato <i>Olivenöl mit schwarzem Trüffel</i> | 18 Monate | 250 ml | 12 | 132 | 6 x 22 |
| DF03CSTT100EP | Giotto, Condimento al Tartufo con Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Balsamico-Essig aus Modena mit Trüffelaroma</i> | 120 Monate | 100 ml | 12 | 288 | 9 x 32 |
| V25061 | Sale Himalaya al Tartufo <i>Himalaya-Trüffelsalz</i> | 18 Monate | 90 g | 24 | 64 | 8 x 8 |
| IN03CS01060 | Diamante Nero (insaporitore a base di Sale alimentare) <i>Black Diamond Speisesalz-Gewürz</i> | 36 Monate | 60 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| DZC03CS03060 | Polvere al Tartufo <i>Trüffelpulver</i> | 24 Monate | 60 g | 12 | 288 | 18 x 16 |

I Condimenti - Würzmittel

Die Condimenti von Savini Tartufi – wie Trüffelöle, aromatisierte Salze, Balsamico-Zubereitungen und weitere Würzmittel – sind das aromatische Rückgrat der toskanischen Trüffelküche. Mit ihnen bringt Savini Tartufi das kostbare Aroma des Trüffels in konzentrierter, fein dosierbarer Form in jede Küche. Die Condimenti bieten eine einfache Möglichkeit, alltäglichen Speisen eine luxuriöse, erdige und unverkennbare Trüffelnote zu verleihen.



SAVINI TARTUFI



Pici al Tartufo - 250 g
Pici Trüffelpasta
Art.-Nr.: V1711250



Tagliolini Pasta all'Uovo
con Tartufo - 250 g
Taglioni-Eiernudeln mit Trüffel
Art.-Nr.: V1708250



Riso al Tartufo - 250 g
Trüffelreis
Art.-Nr.: V25007



Peschiole al Tartufo - 90 g
Zwerg-Pfirsiche mit Trüffeln
Art.-Nr.: MQ03CS00090



Peschiole al Tartufo - 175 g
Zwerg-Pfirsiche mit Trüffeln
Art.-Nr.: MQ03CS00180



Guacamole con Tartufo - 180 g
Trüffel-Guacemole (Avocado creme)
Art.-Nr.: DX03CS03180



Mostarda con Tartufo nero - 90 g
Senf mit schwarzem Trüffel
Art.-Nr.: ML03CS03090EP



Fichi Miele e Tartufo - 125 g
Feigenhonig mit Trüffeln
Art.-Nr.: MR03CS02125



SAVINI TARTUFI

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|---|-------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Pasta e Riso al Tartufo - Trüffelpasta & Trüffelreis | | | | | | |
| V1711250 | Pici al Tartufo <i>Pici Trüffelpasta</i> | 36 Monate | 250 g | 16 | 192 | 12 x 16 |
| V1708250 | Tagliolini Pasta all'Uovo con Tartufo <i>Tagliolini-Eiernudeln mit Trüffel</i> | 36 Monate | 250 g | 16 | 45 | 5 x 9 |
| V25007 | Riso al Tartufo <i>Trüffelreis</i> | 18 Monate | 250 g | 12 | 192 | 12 x 16 |
| Le Specialità - Trüffel-Spezialitäten | | | | | | |
| MQ03CS00090 | Peschiole al Tartufo <i>Zwerg-Pfirsiche mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| MQ03CS00180 | Peschiole al Tartufo <i>Zwerg-Pfirsiche mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 175 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| MQ03CS00500 | Peschiole al Tartufo <i>Zwerg-Pfirsiche mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 500 g | 6 | 192 | 12 x 16 |
| DX03CS03180 | Guacamole con Tartufo <i>Trüffel-Guacamole (Avocado-creme)</i> | 36 Monate | 180 g | 12 | 168 | 14 x 12 |
| ML03CS03090EP | Mostarda con Tartufo nero <i>Senf mit schwarzem Trüffel</i> | 24 Monate | 90 g | 12 | 288 | 18 x 16 |
| MR03CS02125 | Fichi Miele e Tartufo <i>Feigenhonig mit Trüffeln</i> | 36 Monate | 125 g | 12 | 288 | 18 x 16 |

Pasta e Riso al Tartufo – Trüffelpasta & -Reis

Diese Produkte bringen das Aroma des Trüffels direkt auf den Teller – mit hochwertigen Zutaten, italienischer Handwerkskunst und ohne aufwendige Zubereitung. Ob klassische Pasta oder feiner Reis – diese Produkte bieten eine genussvolle Basis für unkomplizierte, aber elegante Gerichte.

Le Specialità – Trüffelspezialitäten

Eine Auswahl außergewöhnlicher Delikatessen, bei denen das edle Trüffelaroma auf überraschende und kreative Weise mit süßen, würzigen oder fruchtigen Komponenten kombiniert wird. Diese Spezialitäten gehen weit über die klassische Trüffelküche hinaus – sie stehen für kulinarische Raffinesse, Experimentierfreude und höchste Qualität aus der Toskana.



SAVINI TARTUFI



Grissini al Tartufo - 100 g
Trüffel-Grissini
Art.-Nr.: V2612200



Lingue al Tartufo - 150 g
Salziges Trüffelgebäck „Zungen“
Art.-Nr.: V2611150



Biscottini salati al Tartufo - 50 g
Salziges Trüffelgebäck
Art.-Nr.: V2610050



Patatine al Tartufo - 40 g
Trüffel-Chips
Art.-Nr.: V2604



Cioccolatini al Tartufo - 30 g
Trüffel-Schokoladen
Art.-Nr.: V2001030L



Mandorle al Tartufo - 50 g
Trüffel-Mandel
Art.-Nr.: V2609050



SAVINI TARTUFI

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|--|--------------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Snack al Tartufo - Trüffel-Snacks | | | | | | |
| V2612200 | Grissini al Tartufo Trüffel-Grissini | 9 Monate | 100 g | 15 | 30 | 3 x 10 |
| V2611150 | Lingue al Tartufo Salziges Trüffelgebäck - „Zungen“ | 9 Monate | 150 g | 15 | 30 | 3 x 10 |
| V2610050 | Biscottini salati al Tartufo Salziges Trüffelgebäck | 12 Monate | 50 g | 60 | 72 | 6 x 12 |
| V2604 | Patatine al Tartufo Trüffel-Chips | 10 Monate | 40 g | 25 | 64 | 8 x 8 |
| V2606 | Patatine al Tartufo Trüffel-Chips | 10 Monate | 100 g | 12 | 64 | 8 x 8 |
| V2001030L | Ciocolatini al Tartufo Trüffel-Schokoladen | 18 Monate | 30 g | 12 | 475 | 19 x 25 |
| V2609050 | Mandorle al Tartufo Trüffel-Mandeln | 16 Monate | 50 g | 16 | 187 | 11 x 17 |

Snacks di Tartufi – Trüffel-Snacks

Savini Tartufi bietet eine exquisite Auswahl an Trüffelsnacks, die das unverwechselbare Aroma des Trüffels in verschiedenen Formen präsentieren. Diese Delikatessen eignen sich hervorragend für Aperitifs, Vorspeisen oder als besondere Gaumenfreude zwischendurch.

Grissini al Tartufo

Knusprige Brotstangen, verfeinert mit Trüffel, die sich ideal als Begleiter zu Aufschnitt, Käse oder Antipasti eignen.

Biscottini Salati al Tartufo

Herzhafte, knusprige Kekse mit einem intensiven Trüffelgeschmack. Diese vegetarischen Kekse sind frei von Konservierungsstoffen und eignen sich hervorragend als Snack oder Beilage zu Salaten.

Patatine al Tartufo

Knusprige Kartoffelchips, in Olivenöl frittiert, verfeinert mit dem unverwechselbaren Aroma des schwarzen Trüffels. Sie verbinden rustikalen Snackgenuss mit toskanischer Gourmettradition.

Peschiole al Tartufo

Eine toskanische Spezialität: unreife Mini-Pfirsiche, die in Salzlake mit schwarzem Trüffel eingelegt sind. Diese Delikatesse eignet sich hervorragend als Aperitif oder Vorspeise und harmoniert besonders gut mit Käse und Aufschnitt.

Ciocolatini al Tartufo

Feinste Pralinen, die das reiche Aroma des Trüffels mit hochwertiger Schokolade kombinieren. Diese süße Versuchung bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis für Liebhaber exklusiver Schokoladenkreationen.

Mandorle al Tartufo

Schonend geröstete Mandeln, die mit feinem Trüffelaroma veredelt werden. Der edle Snack überzeugt durch seine perfekte Balance aus nussigem Crunch und elegantem Trüffelgeschmack.

Sie brauchen etwas Inspiration?

Wir helfen Ihnen gerne. So könnte Ihre Bestellung aussehen und eine schöne Mischung aus dem Sortiment ergeben:



Salsa del Tartufo - 90 g
Trüffelsauce
Art.-Nr.: ST03CS03090



Peschiole al Tartufo - 90 g
Zwerg-Pfirsiche mit Trüffeln
Art.-Nr.: MQ03CS00090



Affettato di Tartufo estivo - 30 g
in Scheiben geschnittene Sommertrüffel
Art.-Nr.: AA03CS50030



Crema con Parmigiano Reggiano e Tartufo - 90 g
Parmesancreme und Trüffel
Art.-Nr.: CP03CS03090EP



Crema di Carciofi con Tartufo - 90 g
Artischockencreme mit Trüffel
Art.-Nr.: SU03CS05090



Bruschetta con Tartufo - 180 g
Bruschetta-Trüffel-Sauce
Art.-Nr.: SL03CS05180



Crema di Porcini con Tartufo - 90 g
Steinpilzcreme mit Trüffel
Art.-Nr.: CC02CS05090



Pesto al Basilico con Tartufo - 90 g
Basilikum-Pesto mit Trüffel
Art.-Nr.: SV03CS05090



Condimento a base di Olio di Oliva al Tartufo nero pregiato - 55 ml
Würze auf Basis von Olivenöl mit schwarzem Trüffel
Art.-Nr.: OO04CSTT055



Polvere al Tartufo - 60 g
Trüffelpulver
Art.-Nr.: DZC03CS03060



Funghi Porcini essiccati - Speciale - 100 g
getrocknete Steinpilze
Art.-Nr.: V2102100SP



Tagliolini Pasta all'Uovo con Tartufo - 250 g
Taglioli-Eiernudeln mit Trüffel
Art.-Nr.: V1708250



SAVINI TARTUFI



GRATIS!
BEI ERST-
BESTELLUNG

Höhe: 167 cm
Basis: 43×37 cm
Regale: 38×27 cm, max. 5 Stück
(in der Abb. sind 3 montiert)
Verpackt: 151×47×6 cm

Aufsteller-Änderung vorbehalten.

Zu Ihrer Erstbestellung erhalten Sie dieses Präsentations-Display,
das Sie individuell bestücken können.



FASZINATION SEIT 1852.

Seit 170 Jahren Botschafter des italienischen Geschmacks in der Welt.





Urbani Tartufi

Leidenschaft für die königliche Knolle

Urbani Tartufi ist ein weltbekannter Name im Universum der Trüffel. Das italienische Unternehmen wurde 1852 gegründet und hat sich seitdem als einer der führenden Produzenten und Händler von Trüffeln und Trüffelerzeugnissen etabliert. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in Sant'Anatolia di Narco in der Region Umbrien, einer der reichsten Trüffelgebiete Italiens.

Urbani Tartufi wird seit Generationen von derselben Familie geführt und ist stolz auf seine langjährige Tradition. Das Unternehmen kombiniert traditionelle Methoden der Trüffelsuche mit moderner Technologie, um höchste Qualität zu garantieren. Urbani ist bekannt dafür, eng mit lokalen Trüffelsuchern zusammenzuarbeiten, die oft mit speziell ausgebildeten Hunden oder Schweinen nach den seltenen Pilzen suchen.

Das Portfolio von Urbani Tartufi umfasst eine Vielzahl von Produkten.

FrISCHE Trüffel: Je nach Saison bietet Urbani Tartufi weiße und schwarze Trüffel, darunter den berühmten Alba-Trüffel.

Verarbeitete Spezialitäten: Trüffelbutter, Trüffelöl, Trüffelsaucen, Cremes und Pasten. Gourmet-Produkte: Trüffelchips, Trüffelhonig und sogar Trüffelschokolade.

Die Erzeugnisse sind bekannt für ihre hohe Güte und ihren intensiven Geschmack, was sie bei Spitzenköchen und Feinschmeckern auf der ganzen Welt beliebt macht.

Urbani Tartufi legt Wert auf nachhaltige Praktiken, um die empfindlichen Trüffelvorkommen für zukünftige Generationen zu schützen. Das Unternehmen betreibt auch Forschung zur Trüffelkultivierung, um die Verfügbarkeit dieses

seltenen Kleindos zu sichern. Urbani hat außerdem die Urbani Truffle Academy ins Leben gerufen, eine Institution, die Menschen über Trüffel, ihre Zubereitung und ihre kulturelle Bedeutung informiert.

Mit Exporten in mehr als 70 Länder ist Urbani Tartufi eine globale Marke. Das Unternehmen beliefert einige der renommiertesten Restaurants und Hotels der Welt. Urbani hat es geschafft, Trüffel aus einer regionalen Delikatesse zu einem weltweit geschätzten Luxusgut zu machen.

Urbani Tartufi verkörpert die perfekte Symbiose aus Tradition, Qualität und Innovation und hat die Trüffelindustrie nachhaltig geprägt.



Tartufi bianchi interi | Glas
Weiße Trüffel im Ganzen
C03252



Puré di tartufi bianchi | Tube
Weißes Trüffelpüree
C04101



Tartufi bianchetti interi | Glas
Trüffel „bianchetti“ im Ganzen
C03222



Puré di tartufi bianchetti | Tube
Trüffelpüree „bianchetti“
C03341



Tartufi neri interi | Glas
Schwarze Trüffel im Ganzen
C03152



Puré di tartufi neri | Tube
Schwarzes Trüffelpüree
C04001



Tartufi neri estivi interi | Glas
Schwarze Sommertrüffel im Ganzen
C03352 | C03353 | C03354



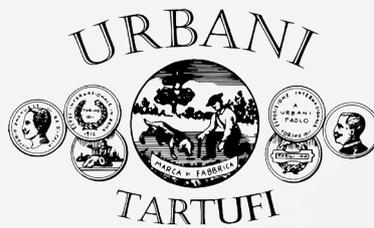
Carpaccio di tartufo estivo | Glas
Schwarze Sommertrüffel als Carpaccio
C02261 | C02260



Puré di tartufi estivi | Glas
Schwarzes Sommertrüffelpüree
C03322 | C03323



Puré di tartufi estivi | Tube
Schwarzes Sommertrüffelpüree
C04021 | C04022



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|-----------------------------|------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Tartufi bianchi - Weißer Trüffel | | | | | | |
| C03252 | Tartufi bianchi interi | Glas | 18 g | 12 | 286 | 13 x 22 |
| C04101 | Puré di tartufi bianchi | Tube | 25 g | 12 | 715 | 13 x 55 |
| Tartufi bianchetti - Weißer Frühlingstrüffel | | | | | | |
| C03222 | Tartufi bianchetti interi | Glas | 18 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03341 | Puré di tartufi bianchetti | Tube | 25 g | 12 | 715 | 13 x 55 |
| Tartufi neri invernali - Schwarzer Wintertrüffel | | | | | | |
| C03152 | Tartufi neri interi | Glas | 18 g | 12 | 286 | 13 x 22 |
| C04001 | Puré di tartufi neri | Tube | 25 g | 12 | 715 | 13 x 55 |
| Tartufi neri estivi - Schwarzer Sommertrüffel | | | | | | |
| C03352 | Tartufi neri estivi interi | Glas | 18 g | 12 | 286 | 13 x 22 |
| C03353 | Tartufi neri estivi interi | Glas | 35 g | 12 | 198 | 11 x 18 |
| C03354 | Tartufi neri estivi interi | Glas | 70 g | 12 | 143 | 11 x 13 |
| C02261 | Carpaccio di tartufo estivo | Glas | 25 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C02260 | Carpaccio di tartufo estivo | Glas | 45 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03322 | Puré di tartufi estivi neri | Glas | 35 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03323 | Puré di tartufi estivi neri | Glas | 70 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C04021 | Puré di tartufi estivi neri | Tube | 25 g | 12 | 715 | 13 x 55 |
| C04022 | Puré di tartufi estivi neri | Tube | 50 g | 12 | 416 | 13 x 32 |

Tartufi bianchi - Weißer Trüffel - Das „weiße Gold“ der Kulinarik

Der weiße Trüffel, oft als „Diamant der Küche“ bezeichnet, ist eine der exklusivsten Delikatessen weltweit. Besonders geschätzt wird er wegen seines intensiven, unverwechselbaren Aromas und seines komplexen Geschmacksprofils, das an eine Mischung aus Knoblauch, Schalotten und erdigen Noten erinnert.

Tartufi bianchetti - Weißer Frühlingstrüffel - Das Juwel des Frühjahrs

Die Tartufi bianchetti, auch bekannt als Marzolino-Trüffel, ist eine weniger bekannte, aber dennoch geschätzte Trüffelsorte. Oft als „Frühlingstrüffel“ bezeichnet, wird sie vor allem wegen ihres erschwinglicheren Preises und ihrer Verfügbarkeit in der Nebensaison geschätzt. Die Tartufi Bianchetti sind eine hervorragende Alternative für Feinschmecker, die den charakteristischen Geschmack von Trüffeln genießen möchten, aber auf die intensiven und teuren weißen Trüffel verzichten können.

Tartufi neri invernali - Schwarzer Wintertrüffel - König der Schwarzen Trüffel

Auch bekannt als Périgord-Trüffel, gehört zu den begehrtesten Trüffelsorten weltweit. Diese Delikatesse wird besonders für ihren intensiven Geschmack, ihr komplexes Aroma und ihre Vielseitigkeit in der gehobenen Küche geschätzt. Schwarze Wintertrüffel lassen sich im Vergleich zu weißen Trüffeln etwas länger aufbewahren und können auch eingefroren werden, ohne an Aroma zu verlieren. Sie bieten ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis für Feinschmecker und Trüffelliebhaber.

Tartufi neri estivi - Schwarzer Sommertrüffel - Der sanft-aromatische

Die Schwarzen Sommertrüffel sind besonders wegen ihres milden Aromas und ihrer Verfügbarkeit während der Sommermonate geschätzt. Diese Trüffel sind eine weniger intensive, aber dennoch aromatische Alternative zu ihren Winterverwandten. Sie bieten ein einzigartiges Trüffelerlebnis mit einem milderem, zugänglicherem Geschmack, der besonders für den täglichen Einsatz in der gehobenen Küche geschätzt wird.



Salsa di tartufi estivi
Schwarze Sommertrüffel-Salsa
C03460



Salsa Tartufata
Getrüffelte Salsa
C03453 | C03458
C03454 | C03456



Crema ai tartufi bianchi
Weiße Trüffelcreme
C03448



Salsa tartufata bianca
Weiße getrüffelte Salsa
C03858 | C03856



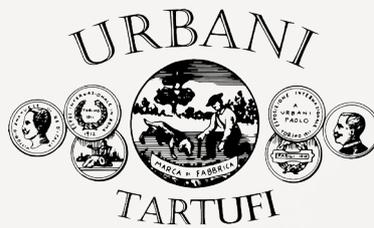
Crema di funghi porcini al tartufo bianco
Steinpilzcreme mit weißem Trüffel
C10207



Goce di tartufo bianco
Trüffelöl vom weißen Trüffel
C50003 | C50004



Goce di tartufo nero
Trüffelöl vom schwarzen Trüffel
C50103 | C50104



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|---|---------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Salse di tartufi - Trüffel-Salsa & Trüffelcreme | | | | | | |
| C03460 | Salsa di tartufi estivi | Glas | 50 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03453 | Salsa Tartufata | Glas | 50 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03458 | Salsa Tartufata | Glas | 80 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03454 | Salsa Tartufata | Glas | 200 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| C03456 | Salsa Tartufata | Glas | 500 g | 6 | 176 | 11 x 16 |
| C03448 | Crema ai tartufi bianchi | Glas | 80 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03858 | Salsa Tartufata bianca | Glas | 80 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| Prodotti al tartufo - Diverse Trüffelprodukte | | | | | | |
| C10207 | Crema di funghi porcini al tartufo bianco | Glas | 80 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| Olio al tartufo e Condimenti - Trüffelöle und Trüffeleessige | | | | | | |
| C50003 | Gocce di tartufo bianco | Flasche | 55 ml | 12 | 352 | 11 x 32 |
| C50007 | Gocce di tartufo bianco | Flasche | 100 ml | 20 | 210 | 10 x 21 |
| C50004 | Gocce di tartufo bianco | Flasche | 250 ml | 6 | 120 | 6 x 20 |
| C50103 | Gocce di tartufo nero | Flasche | 55 ml | 12 | 352 | 11 x 32 |
| C50104 | Gocce di tartufo nero | Flasche | 250 ml | 6 | 120 | 6 x 20 |
| C50112 | Gocce di tartufo nero | Obelisk | 500 ml | 6 | 40 | 4 x 10 |

Salse di tartufi - Trüffelsaucen und -Salse für den luxuriösen Geschmack

Die Trüffelsaucen von Urbani Tartufi sind wahre Meisterwerke der kulinarischen Kunst, die die köstliche Welt der Trüffel auf einfache und elegante Weise in die Küche bringen. Sie zeichnen sich durch ihre exquisite Balance von Aromen aus und kombinieren die Intensität der Trüffel mit anderen ausgewählten Zutaten, um eine harmonische und vielseitige Sauce zu schaffen. Die Saucen von Urbani eignen sich für zahlreiche Anwendungen und sind ideal, um eine Vielzahl von Gerichten zu verfeinern, darunter Pasta, Fleisch, Fisch oder auch Gemüse.

Crema di tartufi - Trüffelcremes, einzigartig in Geschmack und Textur

Die Trüffelcremes von Urbani sind besonders beliebt, weil sie den einzigartigen Geschmack von Trüffeln in einer weichen, streichfähigen Textur vereinen. Diese Cremes sind ideal, um eine Vielzahl von Gerichten zu bereichern – von Brotaufstrichen bis hin zu Saucen oder sogar als Füllung für Pasteten.

Die Saucen und Trüffelcremes von Urbani Tartufi bieten daher eine wunderbare Möglichkeit, den luxuriösen Trüffelgeschmack in die eigene Küche zu bringen und dabei das Beste der Trüffeltradition zu genießen.

Gocce di tartufi - Trüffelöle - die Intensität des Trüffelaromas in flüssiger Form

Die Gocce di Tartufo von Urbani Tartufi sind exklusive Trüffelöle, die die Intensität des Trüffelaromas in flüssiger Form einfangen. Diese hochwertigen Trüffeltropfen sind eine der elegantesten und praktischsten Möglichkeiten, um den unverwechselbaren Geschmack von Trüffeln in einer Vielzahl von Gerichten zu integrieren – von feinen Saucen bis hin zu einfachen Gerichten wie Pasta oder Salaten.



Salsa Tartufata Nera
Aroma Naturale
Schwarze Trüffelsauce
C03780D



Salsa Tartufata Bianca
Aroma Naturale
Weiße Trüffelsauce
C03782D



Salsa Porcini e Tartufo
Aroma Naturale
Steinpilz- und Trüffelsauce
C03786D



Salsa Battuto di Porcini
Aroma Naturale
Steinpilz- und Trüffelsauce
C03784D



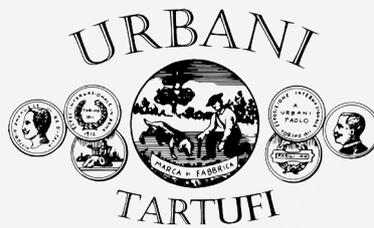
Carpaccio Tartufo Estivo
in Olio EV Aroma Naturale
Carpaccio aus Sommertrüffeln
in Nativem Olivenöl extra
C02285D



Gocce di Tartufo Bianco
Aroma Naturale
Trüffelöl vom weißen Trüffel
C50042



Gocce di Tartufo Nero
Aroma Naturale
Trüffelöl vom schwarzen Trüffel
C50051



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack./ Krt. | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|---|---------|--------|----------------|---------------|-----------------------|
| „Filosofia Naturale“ - „Natur-Philosophie“ | | | | | | |
| C03780D | Salsa Tartufata Nera - Aroma Naturale | Glas | 80 g | 12 | 240 | 20 x 12 |
| C03782D | Salsa Tartufata Bianca - Aroma Naturale | Glas | 80 g | 12 | 240 | 20 x 12 |
| C03786D | Salsa Porcini e Tartufo - Aroma Naturale | Glas | 80 g | 12 | 240 | 20 x 12 |
| C03784D | Salsa Battuto di Porcini - Aroma Naturale | Glas | 80 g | 12 | 240 | 20 x 12 |
| C02285D | Carpaccio di Tartufo Estivo in Olio Extra Vergine di oliva | Glas | 45 g | 12 | 240 | 20 x 12 |
| C50042 | Gocce di Tartufo Bianco - Aroma Naturale | Flasche | 100 ml | 12 | 352 | 11 x 32 |
| C50051 | Gocce di Tartufo Nero - Aroma Naturale | Flasche | 100 ml | 12 | 352 | 11 x 32 |



Tagliatelle al tartufo | Box
Mit Trüffel aromatisierte Tagliatelle-Pasta
C94311



Burro al tartufo bianco
pastorizzato
Pasteurisierte weiße Trüffelbutter
C55045DUTDE



Burro al tartufo estivo
pastorizzato
Pasteurisierte Sommertrüffelbutter
C55047DUTDE



Miele aromatizzato
al tartufo bianco
Aromatisierter Honig mit weißem Trüffel
C45005



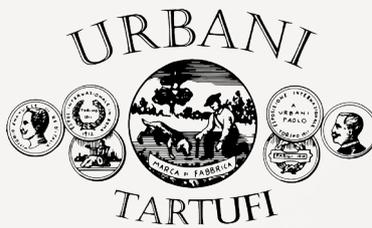
Miele aromatizzato
al tartufo nero
Aromatisierter Honig mit Sommertrüffel
C45003



Sale al tartufo bianco
Salz mit weißem Trüffel
C93033



Sale al tartufo nero
Salz mit schwarzem Trüffel
C93035



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|--------------------------------------|------|--------|------------|-----------|--------------------|
| Tagliatelle al tartufo - Trüffel-Pasta | | | | | | |
| C94301UT | Tagliatelle al tartufo | Box | 250 g | 20 | 25 | 5 x 5 |
| Burro al tartufo - Trüffelbutter | | | | | | |
| C55045DUTDE | Burro al tartufo bianco pastorizzato | Glas | 70 g | 12 | 380 | 10 x 38 |
| C55047DUTDE | Burro al tartufo estivo pastorizzato | Glas | 70 g | 12 | 380 | 10 x 38 |
| Miele aromatizzato al tartufo - Trüffelhonig | | | | | | |
| C45005 | Miele aromatizzato al tartufo bianco | Glas | 60 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C45003 | Miele aromatizzato al tartufo nero | Glas | 90 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| Sale al tartufo - Trüffelsalz | | | | | | |
| C93033 | Sale al tartufo bianco | Glas | 100 g | 12 | 308 | 10 x 38 |
| C93035 | Sale al tartufo nero | Glas | 100 g | 12 | 308 | 10 x 38 |

Tagliatelle al tartufo - Trüffel-Pasta - Klassik trifft auf Luxus

Die exquisiten Trüffelaromen, verbunden mit der klassischen italienischen Tagliatelle. Die Trüffel-Tagliatelle bestehen aus hochwertigem Hartweizengrieß und werden mit Trüffelaromen verfeinert, sodass sie den intensiven, erdigen Geschmack von Trüffeln in jedes Gericht bringen. Sie bieten eine luxuriöse Möglichkeit, den Trüffelgeschmack in einer schnell zubereiteten, eleganten Mahlzeit zu genießen.

Burro al tartufo - Trüffelbutter - gehobener und delikater Aufstrich

Eine gehobene Delikatesse, die Trüffel mit hochwertiger Butter kombiniert. Urbani Trüffelbutter wird aus feiner Butter hergestellt, die mit fein gehackten Trüffeln und Trüffelaromen angereichert ist. Das Ergebnis ist eine aromatische, cremige Butter mit dem unverwechselbar erdigem und intensiven Geschmack von Trüffeln.

Miele aromatizzato al tartufo - Trüffelhonig - eine raffinierte Kombination

Eine außergewöhnliche Delikatesse, die die Süße von Honig mit dem raffinierten Geschmack von Trüffeln kombiniert. Mit diesem Trüffelhonig bietet Urbani Tartufi eine einzigartige Mischung, die süße und erdige Aromen miteinander vereint. Der Geschmack des Honigs bleibt erhalten, wird jedoch durch die aromatischen und intensiven Trüffelnote verfeinert, was ihm eine luxuriöse und unverwechselbare Note verleiht.

Sale al tartufo - Trüffelsalz - edle Würze zum Verfeinern

Ein hochwertiges Trüffelsalz, das die edlen Aromen von Trüffeln mit feinstem Meersalz vereint. Das Sale al Tartufo wird aus ausgewähltem Meersalz hergestellt, das mit gehackten Trüffeln oder Trüffelaromen angereichert wird. Das Ergebnis ist ein Salz, das die charakteristischen erdigen und intensiven Noten von Trüffeln in jedes Gericht bringt, ohne den natürlichen Geschmack zu überdecken.



Cioccolatini
al tartufo nero
Pralinen mit schwarzem Trüffel
C97003 | C97006



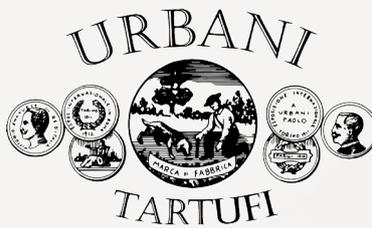
Cioccolatini
al tartufo bianco
Pralinen mit weißem Trüffel
C97016 | C97013



Cioccolatini
al tartufo bianco e nero
Pralinen mit weißem und schwarzem Trüffel
C97041



Patatine al tartufo
Trüffel-Chips
MV45060UT



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|--------------------------------------|--------|---------|------------|-----------|--------------------|
| Ciocolatini al tartufo - Trüffel-Pralinen | | | | | | |
| C97006 | Ciocolatini al tartufo nero | Tube | 75 g | 12 | 80 | 8 x 10 |
| C97003 | Ciocolatini al tartufo nero | Tube | 200 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| C97005 | Ciocolatini al tartufo nero | Karton | 5.000 g | 1 | 30 | 5 x 6 |
| C97016 | Ciocolatini al tartufo bianco | Tube | 75 g | 12 | 80 | 8 x 10 |
| C97013 | Ciocolatini al tartufo bianco | Tube | 200 g | 12 | 54 | 6 x 9 |
| C97041 | Ciocolatini al tartufo bianco e nero | Tube | 100 g | 12 | 65 | 5 x 13 |
| Patatine al Tartufo - Trüffel-Chips | | | | | | |
| MV45060UT | Patatine al tartufo | Tüte | 100 g | 15 | 42 | 7 x 6 |

Ciocolatini al tartufo - Trüffel-Pralinen - die süße Möglichkeit, den Geschmack von Trüffeln zu genießen

Exquisite Trüffelpralinen, die die raffinierte Kombination von feinstem Schokoladenaroma und dem intensiven Geschmack von Schwarzen und Weißen Trüffeln bieten. Die Ciocolatini al Tartufo bestehen aus hochwertiger Schokolade, die mit edlen Trüffeln, meist einer Mischung aus Schwarzem und Weißem Trüffel, verfeinert wird. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus der süßen, reichhaltigen Schokolade und den erdigen, aromatischen Noten der Trüffel.

Patatine al tartufo - Trüffel-Chips - der luxuriöse Trüffel-Snack

Ein köstlicher Snack, der die knusprige Textur von Chips mit dem luxuriösen, intensiven Geschmack von Trüffeln kombiniert. Die Patatine al Tartufo werden aus dünn geschnittenen Kartoffeln hergestellt, die knusprig frittiert und anschließend mit edlen Trüffelaromen und Trüffelstückchen verfeinert werden. Das Ergebnis ist ein raffinierter Snack, der den erdigen, intensiven Geschmack von Trüffeln in jede knusprige Chip-Schicht bringt.



Carciofi e tartufo
im Glas
Sauce mit Artischocken und Trüffel
C03660 | C03640D



Tartufata bianca
im Glas
Weiße Trüffelcreme
C03663 | C03643D



Salsa tartufata
im Glas
Schwarze Trüffel-Salsa
C03664 | C03644D



Porcini e tartufo
im Glas
Steinpilz-Trüffel-Creme
C03665 | C03645D



Pesto e tartufo
im Glas
Pesto mit Trüffeln
C03667 | C03647D



Pomodoro, basilico e tartufo
im Glas
Tomaten-Basilikum-Sauce mit Trüffeln
C03668 | C03648D



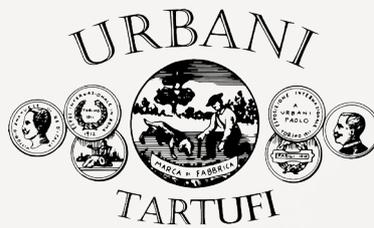
Barbecue al tartufo | Glas
Barbecue-Trüffel-Sauce
C03922



Ketchup al tartufo | Glas
Trüffelketchup
C03932



Mostarda al tartufo | Glas
Trüffelsenf
C03902



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack/ Krt. | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|------------------------------|------|--------|---------------|---------------|-----------------------|
| I Pronti Tartufo - Trüffel-Fertigsaucen | | | | | | |
| C03660 | Carciofi e tartufo | Glas | 130 g | 12 | 204 | 17 x 12 |
| C03640D | Carciofi e tartufo | Glas | 180 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| C03663 | Tartufata bianca | Glas | 130 g | 12 | 204 | 17 x 12 |
| C03643D | Tartufata bianca | Glas | 180 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| C03664 | Salsa tartufata | Glas | 130 g | 12 | 204 | 17 x 12 |
| C03644D | Salsa tartufata | Glas | 180 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| C03665 | Porcini e tartufo | Glas | 130 g | 12 | 204 | 17 x 12 |
| C03645D | Porcini e tartufo | Glas | 180 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| C03667 | Pesto e tartufo | Glas | 130 g | 12 | 204 | 17 x 12 |
| C03647D | Pesto e tartufo | Glas | 180 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| C03668 | Pomodoro, basilico e tartufo | Glas | 130 g | 12 | 204 | 17 x 12 |
| C03648D | Pomodoro, basilico e tartufo | Glas | 180 g | 12 | 180 | 15 x 12 |
| Grill al Tartufo - Getrüffelte Grillsaucen | | | | | | |
| C03922 | Barbecue al tartufo | Glas | 90 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03932 | Ketchup al tartufo | Glas | 90 g | 12 | 330 | 15 x 22 |
| C03902 | Mostarda al tartufo | Glas | 90 g | 12 | 330 | 15 x 22 |

Pronti tartufo - die exquisiten Trüffel-Fertigsaucen

Diese Fertigsaucen sind eine wunderbare Möglichkeit, Trüffelgeschmack schnell und einfach in Gerichte zu integrieren, ohne lange in der Küche zu stehen. Ob als Creme, Salsa, mit Steinpilzen, Artischocken, als Pesto oder in Kombination mit Tomate-Basilikum: Urbani Tartufo bietet eine Vielzahl von Trüffelsaucen, die aus edlen Trüffeln und hochwertigen Zutaten hergestellt werden. Diese Saucen sind perfekt für Feinschmecker, die den luxuriösen Geschmack von Trüffeln schätzen und nach einer unkomplizierten Möglichkeit suchen, ihre Gerichte zu verfeinern.

Grill al tartufo - die getrüffelten Grillsaucen

Die getrüffelten Grillsaucen von Urbani Tartufo bieten eine wunderbare Möglichkeit, den intensiven, luxuriösen Geschmack von Trüffeln in Grillgerichte zu integrieren. Diese Saucen kombinieren den unverwechselbaren Trüffelgeschmack mit den klassischen Aromen von Grillmarinaden und Saucen und bieten eine edle Option für alle, die ihre Grillgerichte auf das nächste Level heben möchten. Sie sind eine perfekte Wahl für Grillpartys, festliche Anlässe oder einfach für ein luxuriöses Abendessen im Freien.



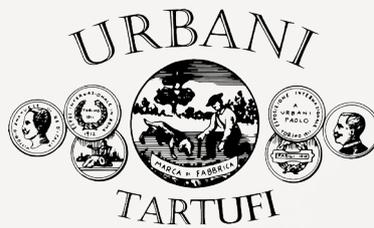
Porcini secchi speciale
Getrocknete Steinpilze
 F61081 | F61121



Porcini secchi speciale
Getrocknete Steinpilze
 F61122



Funghi porcini commerciale
Getrocknete Steinpilze
 F61272



| Art-Nr. | Beschreibung | | Inhalt | Pack/ Krt. | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|--|------------------------------------|-------|--------|---------------|---------------|-----------------------|
| Funghi secchi - Getrocknete Pilze | | | | | | |
| F61081 | Porcini secchi speciale* | Tüte | 20 g | 24 | 108 | 9 x 12 |
| F61121 | Porcini secchi speciale* | Tüte | 40 g | 12 | 63 | 7 x 9 |
| F61122 | Porcini secchi speciale* | Eimer | 100 g | 12 | 48 | 6 x 8 |
| F61272 | Funghi porcini secchi commerciale* | Tüte | 500 g | 12 | 28 | 4 x 7 |

* Die Preise können im Laufe des Jahres variieren.

Funghi Porcini secchi - getrocknete Steinpilze - Genuss für das ganze Jahr

Die getrockneten Steinpilze gehören zu den beliebtesten und aromatischsten Pilzen der italienischen Küche, bekannt für ihren tiefen, erdigen Geschmack. Das Trocknen der Pilze intensiviert das Aroma und macht sie zu einer idealen Zutat für eine Vielzahl von Gerichten. Sie bieten eine köstliche Möglichkeit, den intensiven Geschmack von Porcini-Pilzen das ganze Jahr über zu genießen.



Funghi porcini surgelati interi
Ganze Steinpilze - Tiefkühlkost
F60501 | F60503



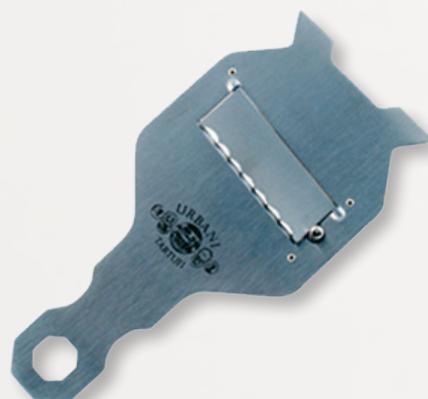
Funghi porcini surgelati fette
Steinpilzscheiben - Tiefkühlkost
F60515 | F60517



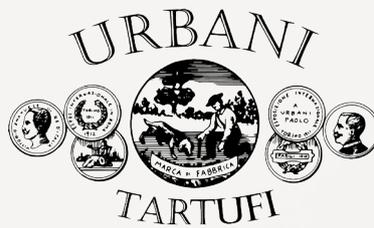
Funghi porcini surgelati cubi
Steinpilzwürfel - Tiefkühlkost
F60520 | F60521



Tagliatartufi in legno
Trüffelschneider Holz
MV90130



Tagliatartufi in acciaio
Trüffelschneider Edelstahl
MV90100



| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|--|---|---------|------------|-----------|--------------------|
| Prodotti surgelati - Tiefkühlprodukte | | | | | |
| F60501 | Funghi porcini surgelati interi (Extra-Qualität)* | 1.000 g | 8 | 48 | 8 x 6 |
| F60503 | Funghi porcini surgelati interi* | 1.000 g | 8 | 48 | 8 x 6 |
| F60515 | Funghi porcini surgelati fette (Extra-Qualität)* | 1.000 g | 6 | 48 | 8 x 6 |
| F60517 | Funghi porcini surgelati fette* | 1.000 g | 6 | 48 | 8 x 6 |
| F60520 | Funghi porcini surgelati cubi (Extra-Qualität)* | 1.000 g | 8 | 48 | 8 x 6 |
| F60521 | Funghi porcini surgelati cubi* | 1.000 g | 8 | 48 | 8 x 6 |

* Die Preise können im Laufe des Jahres variieren.

Prodotti surgelati - die Tiefkühlprodukte

Diese Produkte sind ideal für Feinschmecker, die die luxuriösen Aromen von Trüffeln und Steinpilzen in ihrer Küche genießen möchten, ohne die Frische oder Qualität der Zutaten zu verlieren. Die Tiefkühlprodukte von Urbani Tartufi bieten sowohl Trüffel in verschiedenen Formen als auch getrocknete und tiefgekühlte Steinpilze, die sich perfekt in einer Vielzahl von Gerichten verwenden lassen. Sie sind eine praktische und luxuriöse Möglichkeit, die Aromen von Trüffeln und Steinpilzen das ganze Jahr über in Ihre Gerichte zu integrieren. Sie bieten eine exzellente Qualität und sind ein Muss für alle, die die italienische Gourmetküche schätzen.

| Art-Nr. | Beschreibung | Stück |
|------------------------------------|---|-------|
| Accessori - Trüffel-Zubehör | | |
| MV90130 | Tagliatartufi in legno (Trüffelschneider - Holz) | 1 |
| MV90100 | Tagliatartufi in acciaio (Trüffelschneider - Edelstahl) | 1 |

* Trüffلزubehör ist stückweise erhältlich.

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE





IL BUONO FATTO BENE



Rovagnati

Italienische Wurstwaren mit modernen Ansprüchen - verantwortungsvolle Premium-Qualität

Rovagnati ist ein renommiertes italienisches Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Premium-Wurstwaren spezialisiert hat. Seit seiner Gründung steht die Marke für die perfekte Verbindung von italienischer Tradition, höchster Qualität und Innovationsgeist.

Rovagnati wurde in den 1940er Jahren in Italien gegründet und begann ursprünglich als kleines lokales Geschäft. Im Laufe der Zeit entwickelte es sich zu einem der führenden Anbieter von italienischen Wurstwaren.

Paolo Rovagnati war der Gründer, die treibende Kraft und der Architekt des Unternehmens. Er verbesserte ständig Erzeugnisse, Verfahren und Anlagen und erfand oft selbst Maschinen, Methoden und Lösungen. Seine Kenntnisse in den Bereichen Marketing, Fertigung und Prozessen haben Rovagnati zu einem wichti-

gen Akteur auf nationaler Ebene werden lassen. Seit 2008 wird die Firma von Paolos Frau Claudia Limonta-Rovagnati und ihren Söhnen geführt.

Von Anfang an verfolgte Rovagnati das Ziel, authentische italienische Produkte herzustellen, die weltweit geschätzt werden. Dabei bleibt die Liebe zum Detail, zur traditionellen Handwerkskunst sowie eine verantwortungsvolle Beschaffung und tiergerechte Haltung stets im Mittelpunkt.

Rovagnati ist bekannt für seinen außergewöhnlichen Kochschinken, der sich durch zarten Geschmack und perfekte Verarbeitung auszeichnet. Der „Gran Biscotto“ aus dem Hause Rovagnati ist der Inbegriff für Kochschinken in ganz Italien und eine der größten Erfolgsgeschichten des Hauses. Das Portfolio hat sich seit den 60er Jahren stetig erweitert und um-

fasst heute rohen und gekochten Schinken verschiedenster Herkunft, Salami, Mortadella und vieles mehr. Die Rovagnati-Familie hatte beim Ausbau des Unternehmens zwei Themen besonders im Blick: die Produktqualität und die Marke.

Bei der Auswahl des Fleisches als Grundlage für die Schinken- und Wurstproduktion geht Rovagnati keine Kompromisse ein und kontrolliert wesentliche Qualitätsfaktoren schon in den Aufzuchtbetrieben bzw. hat mit Blick auf die bestmögliche Fleischqualität selbst in die Fleischherstellung investiert. Dieser Fokus auf die Güte bestimmt auch die Erzeugung von der Auswahl der Keulen bis zum Endprodukt. Hier setzt Rovagnati mit innovativen Methoden zum Wohle von höchstmöglicher Sicherheit und bestmöglichem Geschmack immer wieder Zeichen und ist u.a. zertifiziert nach den BRC- sowie den IFS-Standards.



Art.: R082ST | R056ST
Gran Biscozzo Classico
*Gran Biscozzo, der bekannteste und meistverkaufte
Kochschinken Italiens*



Art.: RGQ6ST
Gran Biscozzo Arrosto
Mit feinem Grillgeschmack

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Karton/ Palette | Schichten x Karton |
|---|--|--------|------|----------------------|-----------------|--------------------|
| Gran Biscotto - Meisterhafter Kochschinken aus Italien (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| R082ST | Gran Biscotto Classico | 8,3 kg | 2 | 180 | 25 | 5 x 5 |
| R056ST | Gran Biscotto Classico Hälfte | 4,2 kg | 2 | 180 | 25 | 5 x 5 |
| RGQ6ST | Gran Biscotto Arrosto Hälfte mit feinem Grillgeschmack | 4,4 kg | 2 | 180 | 25 | 5 x 5 |



Die Nummer 1 unter den Kochschinken, mit einzigartigem Geschmack und unverwechselbarem Aroma.

Gran Biscotto ist ein köstlicher Kochschinken, der nur aus den besten ganzen Keulen hergestellt wird. Diese werden frisch verarbeitet, massiert und mittels Geheimrezept aromatisiert und anschließend schonend im Dampf gegart!



Gran Biscotto bietet dem Verbraucher die Erlesenheit eines Kochschinkens mit überragendem Geschmack.

Aus den besten Keulen (nur eine unter vieren wird für gut befunden), Entbeinung per Hand ohne Schnitt, eine Geheimrezeptur verfeinert mit Gewürzen und Aromen, ein bis zu 72 Stunden langes Massierverfahren, 12 Stunden Dampfgarung und 4 Wochen Ruhephase: Nur so entsteht der Gran Biscotto mit seinem unverwechselbaren Duft und Geschmack und seiner typisch zarten Konsistenz.

Das Geheimnis eines Kochschinkens von garantierter Qualität beginnt mit der aufmerksamen Auswahl des Fleisches.

Entdecken Sie die Kochschinken von Rovagnati:
intensiv oder mild, weich oder kräftig, ideal für jeden Geschmack.



Art.: R068ST
Prosciutto Cotto Mediterraneo
Magerer Schinken mit delikatem
Geschmack



Art.: R025ST
Prosciutto Cotto Blu
Magerer Schinken mit delikater feinwürzigem
Geschmack



Art.: R038ST
Prosciutto Cotto Giallo
Magerer Schinken mit kräftigem
Geschmack



Art.: R103ST
Prosciutto Cotto Gran Piacere
Kräftig im Geschmack mit toller
Würzmischung



Art.: RD56ST
Prosciutto Cotto al Tartufo
Kochschinken mit
Trüffel



Art.: R020ST | R022ST
**Prosciutto Cotto Scelto
Arrosto Rustico**
Mit besonderer Würzmischung aus
natürlichen Kräutern

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Karton/ Palette | Schichten x Karton |
|--|---|---------|------|----------------------|-----------------|--------------------|
| Prosciutto Cotto - Kochschinken aus ausgewählten ganzen Keulen (<i>laktose- und glutenfrei</i>) | | | | | | |
| R068ST | Prosciutto Cotto Scelto Mediterraneo <i>Mager mit delikatem Geschmack</i> | 8,7 kg | 2 | 180 | 24 | 4 x 6 |
| R025ST | Prosciutto Cotto Scelto Blu Sapore Schietto Hälfte <i>Delikat, feinwürzig im Geschmack</i> | 4,1 kg | 1 | 180 | 32 | 4 x 8 |
| R038ST | Prosciutto Cotto Scelto Giallo Sapore Delicato <i>Mager mit kräftigem Geschmack</i> | 8,6 kg | 2 | 180 | 24 | 4 x 6 |
| R103ST | Prosciutto Cotto Gran Piacere <i>Kräftig im Geschmack mit toller Würzmischung</i> | 8,8 kg | 2 | 180 | 30 | 5 x 6 |
| RD56ST | Prosciutto Cotto al Tartufo Hälfte <i>Kochschinken mit Trüffeln</i> | 4,25 kg | 2 | 180 | 32 | 4 x 8 |
| R020ST | Prosciutto Cotto Scelto Arrosto Rustico <i>Mit besonderer Würzmischung aus natürlichen Kräutern, ein herrlicher Grillgenuss</i> | 8,5 kg | 1 | 180 | 30 | 5 x 6 |
| R022ST | Prosciutto Cotto Scelto Arrosto Rustico Hälfte <i>Mit besonderer Würzmischung aus natürlichen Kräutern, ein herrlicher Grillgenuss</i> | 4,3 kg | 2 | 180 | 25 | 5 x 5 |

Das Geheimnis für einen erlesenen Rohschinken ist das delikate Gleichgewicht zwischen Rohstoffen, Reifung und Pökellung.



Art.: G08ST mit Knochen | Art.: G86ST ohne Knochen
Prosciutto di Parma DOP | 18 Monate gereift
Mild im Geschmack



Art.: R139ST mit Knochen | Art.: R195ST ohne Knochen Add.
Prosciutto di San Daniele DOP
Edelrohschinken aus San Daniele



Art.: R163ST mit Knochen | Art.: R162ST ohne Knochen
Prosciutto Crudo Nazionale
Rohschinken mit mildem, delikaten Geschmack



Art.: R334ST
Culatello con Cotenna
Culatello mit Schwarte. Mild im Geschmack und von weicher Konsistenz



Art.: R145ST
Prosciutto Crudo Alto Lazio
Besonders aromatisch und herzhaft im Geschmack



Art.: FF2
**„Pelatello“
 Prosciutto di Parma**
Mild im Geschmack



Art.: FF3
**„Pelatello“
 Prosciutto Crudo Stagionato**
Landschinken

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|---------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Prosciutto Crudo - Roh- und Edelschinken nach langjähriger Rovagnati-Tradition (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| G08ST | Prosciutto di Parma DOP con Osso - 18 Monate gereift <i>Parmaschinken mit Knochen</i> | 10,0 kg | 1 | 365 | 25 | 5 x 5 |
| G86ST | Prosciutto di Parma DOP Piatto Pulito - 18 Monate gereift <i>Parmaschinken ohne Knochen</i> | 7,2 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| G88ST | Prosciutto di Parma DOP Addobbo Pulito - 18 Monate gereift <i>Parmaschinken ohne Knochen im Netz verpackt</i> | 7,5 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| R139ST | Prosciutto di San Daniele DOP con Osso <i>Edelrohschinken aus San Daniele mit Knochen</i> | 10,6 kg | 2 | 365 | 6 | 2 x 3 |
| R195ST | Prosciutto di San Daniele DOP Disossato Addobbo <i>Edelrohschinken aus San Daniele ohne Knochen</i> | 7,7 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| R162ST | Prosciutto Crudo Nazionale Piatto <i>Rohschinken ohne Knochen</i> | 7,5 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| R163ST | Prosciutto Crudo Nazionale Addobbo Pulito <i>Rohschinken ohne Knochen im Netz verpackt</i> | 7,5 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| R334ST | Culatello con Cotenna <i>Rohschinken aus Zibello mit Schwarte</i> | 5,6 kg | 1 | 180 | 32 | 4 x 8 |
| R145ST | Prosciutto Crudo Alto Lazio <i>Rohschinken aus dem Latium</i> | 6,2 kg | 1 | 365 | 25 | 5 x 5 |
| Pelatello - Rohschinken im Ganzen ohne Knochen (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| FF2 | Prosciutto di Parma <i>Ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Bein</i> | 5,5 kg | 2 | 120 | 18 | 6 x 3 |
| FF3 | Prosciutto Crudo Stagionato <i>Ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Bein</i> | 4,5 kg | 2 | 120 | 18 | 6 x 3 |

Prosciutto Crudo. Das Geheimnis für erlesenen Rohschinken.

Althergebrachte Rezepte und typische Aromen. Handwerkskunst und Tradition aus dem Hause Rovagnati. Das Geheimnis für einen erlesenen Rohschinken ist das perfekte Gleichgewicht zwischen Rohstoffen, Reifung und Pökellung. Entdecken Sie die Rohschinken von Rovagnati. Für jeden Geschmack ist etwas dabei!

Pelatello

Pelatello ist ein Schinken ohne Schwarte, ohne Knochen und ohne Bein. Der Vorteil des Pelatello liegt in einer beträchtlichen Zeitersparnis, da er nicht aufwendig bearbeitet werden muss und sofort aufgeschnitten werden kann. Zudem gibt es keine Verarbeitungsverluste.

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE

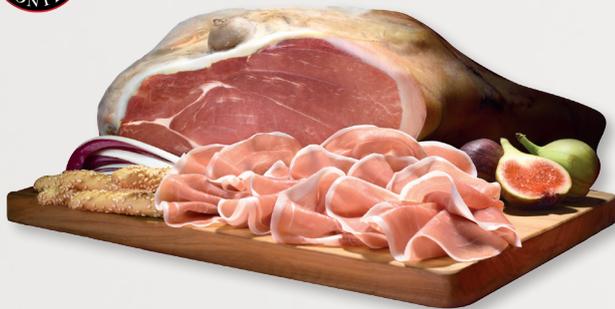
Die Sorgfalt in sämtlichen Details und bei der Auswahl der Rohstoffe für einen rohen Schinken feinsten Qualität.
Entdecken Sie das Geheimnis.



Art.: RGT601 mit Knochen
Art.: RGT5ST ohne Knochen im Netz
Prosciutto Crudo Stagionato
Gran Milano | 14 Monate gereift



Art.: RGS8ST ohne Knochen im Netz
Prosciutto di Parma DOP
24 Monate gereift



Art.: RGS601 mit Knochen
Art.: RGS5ST ohne Knochen
Prosciutto di San Daniele DOP
18 Monate gereift



IL BUONO FATTO BENE

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|---------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Rovagnati Riserva - Der exklusive Premium-Schinken aus Italien (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| RGT601 | Prosciutto Crudo Stagionato Gran Milano - 14 Monate gereift <i>Parmaschinken mit Knochen</i> | 9,0 kg | 1 | 365 | 9 | 3 x 3 |
| RGT5ST | Prosciutto Crudo Stagionato Gran Milano Addobbo 14 Monate gereift - <i>Parmaschinken ohne Knochen im Netz</i> | 6,7 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| RGS8ST | Prosciutto di Parma DOP Addobbo - 24 Monate gereift <i>Parmaschinken ohne Knochen im Netz</i> | 8,5 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| RGS601 | Prosciutto di San Daniele DOP - 18 Monate gereift <i>Edelrohschinken aus San Daniele mit Knochen</i> | 10,6 kg | 1 | 365 | 6 | 3 x 2 |
| RGS5ST | Prosciutto di San Daniele DOP Addobbo - 18 Monate gereift <i>Edelrohschinken aus San Daniele ohne Knochen</i> | 7,3 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE



Art.: R342ST
Manzo all' Inglese
Aromatisches Roastbeef



Art.: R183ST
Coppa di Testa
Mischung aus Zunge und magerem
Fleisch aus dem Schweinekopf.
Authentische italienische Spezialität.



Art.: R057ST
Porchetta Rovagnati
Mageres Spanferkelfleisch



Art.: R246ST
Guanciale Suino
Luftgetrocknete
Schweinebäckchen



Art.: R258ST
Pancetta Nostranella
Würziger Bauchspeck
mit Holzbrett



Art.: R199ST
Lardo Aromatizzato alle Erbe
Luftgetrockneter Speck
mit Kräutern



Art.: R170ST
Coppa
6 Monate gereifter
Schweinenacken



Art.: R250ST | R251ST
Pancetta Coppata Sgrassatella
Würziger
Schweinespeck



Art.: R185ST
Speck
Schinkenspeck



Art.: R167ST | R169ST
Bresaola della Valtellina IGP
Ginestra Punta d'Anca
Fettarmer Hüftschinken vom Rind



| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|--|--|--------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Vari Gastronomia - Auswahl an Spezialitäten für die Gastronomie (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| R342ST | Manzo all' Inglese <i>Leckeres, aromatisches Roastbeef</i> | 2,0 kg | 1 | 25 | 90 | 5 x 18 |
| R183ST | Coppa di Testa <i>Eine Mischung aus Zunge und magerem Fleisch aus dem Schweinekopf</i> | 5,1 kg | 1 | 90 | 32 | 4 x 8 |
| R057ST | Porchetta Rovagnati <i>Mageres Spanferkel-Fleisch</i> | 5,8 kg | 1 | 90 | 28 | 4 x 7 |
| R246ST | Guanciale Suino <i>Luftgetrocknete Schweinebäckchen; besonders herzhaft</i> | 1,5 kg | 1 | 80 | 72 | 6 x 12 |
| R258ST | Pancetta Nostranella mit Holzbrett <i>Mild, würziger Bauchspeck</i> | 4,3 kg | 1 | 80 | 24 | 4 x 6 |
| R199ST | Lardo Aromatizzato alle Erbe <i>Luftgetrockneter Speck mit Kräutern</i> | 1,8 kg | 1 | 120 | 72 | 6 x 12 |
| R170ST | Coppa <i>6 Monate gereifter Schweinenacken</i> | 2,2 kg | 1 | 180 | 72 | 6 x 12 |
| R251ST | Pancetta Coppata Sgrassatella <i>Würziger Schweinespeck</i> | 6,2 kg | 1 | 120 | 40 | 5 x 8 |
| R250ST | Pancetta Coppata Sgrassatella Hälfte <i>Würziger Schweinespeck</i> | 2,8 kg | 1 | 90 | 90 | 5 x 18 |
| R185ST | Speck Hälfte <i>Schinkenspeck. Herzhaft im Geschmack</i> | 2,3 kg | 1 | 90 | 48 | 6 x 8 |
| R167ST | Bresaola della Valtellina IGP Ginestra Punta d'Anca <i>Fettarmer Hüftschinken vom Rind</i> | 3,4 kg | 1 | 90 | 72 | 6 x 12 |
| R169ST | Bresaola della Valtellina IGP Ginestra Punta d'Anca Hälfte <i>Fettarmer Hüftschinken vom Rind</i> | 1,7 kg | 2 | 90 | 72 | 6 x 12 |

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE



Art.: U96ST
Mortadella Riserva Oro
 Mit Pistazien aus Bronte DOP
 und 100 % italienischem Fleisch



Art.: U98ST
Mortadella Massima IGP
 Ohne Pistazien



Art.: U99ST | UA7ST
Mortadella Massima IGP
 Mit Pistazien



Art.: UA5ST | UA8ST | UA1ST
Mortadella Rovagnatella
 Ohne Pistazien



Art.: UA4ST | U97ST | UA2ST | UA6ST
Mortadella Rovagnatella
 Mit Pistazien

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|---------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Mortadella - (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| U96ST | Mortadella Riserva Oro <i>Gereifte Mortadella mit Pistazien aus Bronte DOP und 100 % italienischem Fleisch</i> | 10,0 kg | 1 | 90 | 24 | 3 x 8 |
| U98ST | Mortadella Massima IGP <i>Eine harmonische Verbindung aus Geschmack und Leichtigkeit; sehr geringer Cholesteringehalt</i> | 10,0 kg | 1 | 90 | 21 | 3 x 7 |
| U99ST | Mortadella Massima con Pistacchio IGP <i>Mortadella mit Pistazien</i> | 10,0 kg | 1 | 90 | 21 | 3 x 7 |
| UA5ST | Mortadella Rovagnatella <i>Mild im Geschmack</i> | 7,5 kg | 1 | 90 | 21 | 3 x 7 |
| UA8ST | Mortadella Rovagnatella Hälfte <i>Mild im Geschmack</i> | 15,0 kg | 1 | 90 | 21 | 3 x 7 |
| UA4ST | Mortadella Rovagnatella con Pistacchio <i>Der Bestseller mit Pistazien; mild im Geschmack</i> | 7,5 kg | 1 | 90 | 32 | 4 x 8 |
| U97ST | Mortadella Rovagnatella con Pistacchio Hälfte <i>Der Bestseller mit Pistazien; mild im Geschmack</i> | 15,0 kg | 1 | 90 | 21 | 3 x 7 |
| Mortadella auf Vorbestellung - (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| UA7ST | Mortadella Massima con Pistacchio IGP <i>Mortadella mit Pistazien</i> | 3,0 kg | 2 | 90 | 32 | 4 x 8 |
| UA1ST | Mortadella Rovagnatella <i>Mild im Geschmack</i> | 3,0 kg | 2 | 90 | 32 | 4 x 8 |
| UA2ST | Mortadella Rovagnatella con Pistacchio <i>Der Bestseller mit Pistazien; mild im Geschmack</i> | 3,0 kg | 2 | 90 | 32 | 4 x 8 |
| UA6ST | Mortadella Rovagnatella con Pistacchio Hälfte <i>Der Bestseller mit Pistazien; mild im Geschmack</i> | 6,0 kg | 2 | 90 | 21 | 3 x 7 |

Mortadella.

Rovagnati legt großen Wert auf die Auswahl bester Zutaten, insbesondere erstklassigem Schweinefleisch, das für eine zarte Textur und einen vollmundigen Geschmack sorgt. Die ausgewogene Mischung aus magerem Fleisch und feinen Fettstückchen verleiht der Mortadella ihre saftige Konsistenz. Die Mortadella wird nach traditionellen italienischen Rezepturen gefertigt, die über Generationen weitergegeben wurden. Der Herstellungsprozess umfasst eine langsame Garung, die die Aromen der Gewürze und des Fleisches optimal entfaltet. Rovagnati bietet verschiedene Varianten der Mortadella an, darunter die klassische Version und jene mit Pistazienstücken, die für einen zusätzlichen nussigen Geschmack und eine elegante Optik sorgen. Rovagnati steht für die Tradition und Qualität der italienischen Feinkostkultur. Ihre Mortadella bringt den authentischen Geschmack der Emilia-Romagna, wo die Mortadella ihren Ursprung hat, in die ganze Welt.

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE



Art.: RG2901
Salame Milano
Nach Mailänder Art



Art.: R324ST
Salame Nostrano
Mit grober Körnung



Art.: RG38ST
Salame Ungherese
Nach Ungarischer Art



Art.: RG33ST
Salame Napoli
Nach Napolitaner Art



Art.: R318ST
Salame Ventricina
Mit Kräutern, Knoblauch
und Peperoni



Art.: U303ST
Salame Gentile
Edelsalami aus der
Provinz Piacenza



Art.: U201ST
Salame Rustico
ai semi di Finocchio
Fenchelsalami



Art.: U101ST
Salame Toscano
Nach Toskanischer Art



Art.: UW2ST | UW3ST
Spianata Dolce e Piccante
Aus reinem Schweinefleisch mit ganzen
Pfefferkörnern und großen Speckstücken



Art.: R328ST | R329ST
Salsiccia Piccante
Salsiccia Dolce
Kräftig, pikante Salami |
Angenehm milde Salami



Art.: GY7FR
Nduja di Spilinga
Piccante
Würzige streichfähige
Salami



Art.: U7708 | U7808
Salamino Tradizionale |
Salamino al Tartufo Nero
Mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch |
Mit fein geschnittenem schwarzen Trüffel

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|--------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Salame solo con carne italiana - Salami aus 100% italienischem Fleisch (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| RG2901 | Salame Milano <i>Salami nach Mailänder Art; mild und zart im Geschmack</i> | 2,9 kg | 1 | 90 | 40 | 5 x 8 |
| RG37ST | Salame Milano Hälfte <i>Salami nach Mailänder Art; mild und zart im Geschmack</i> | 1,4 kg | 2 | 90 | 48 | 6 x 8 |
| R324ST | Salame Nostrano <i>Grobkörnig und kräftig und würzig im Geschmack</i> | 2,5 kg | 1 | 90 | 40 | 5 x 8 |
| RG38ST | Salame Ungherese Hälfte <i>Salami nach Ungarischer Art; herzhaft-würzig im Geschmack</i> | 1,4 kg | 2 | 90 | 48 | 6 x 8 |
| RG33ST | Salame Napoli <i>Salami nach Napolitaner Art; feinwürzig im Geschmack</i> | 1,6 kg | 1 | 90 | 30 | 6 x 5 |
| R318ST | Salame Ventricina <i>Mit Kräutern, Knoblauch und Peperoni gewürzt; pikant/scharf im Geschmack</i> | 2,5 kg | 1 | 90 | 72 | 6 x 12 |
| U303ST | Salame Gentile <i>Intensiver, sehr charakteristischer Duft, zart im Geschmack</i> | 1,0 kg | 4 | 90 | 55 | 5 x 11 |
| U201ST | Salame Rustico ai semi di Finocchio <i>Salami mit Fenchel; unverwechselbare Aromen</i> | 3,0 kg | 1 | 90 | 40 | 5 x 8 |
| U101ST | Salame Toscano <i>Salami nach Toskanischer Art</i> | 2,8 kg | 1 | 90 | 40 | 5 x 8 |
| Salame - Salami (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| UW2ST | Spianata Dolce <i>Aus reinem Schweinefleisch mit ganzen Pfefferkörnern und großen Speckstücken</i> | 2,1 kg | 1 | 60 | 72 | 6 x 12 |
| UW3ST | Spianata Piccante <i>Aus reinem Schweinefleisch mit ganzen Pfefferkörnern und großen Speckstücken</i> | 2,1 kg | 1 | 60 | 72 | 6 x 12 |
| R328ST | Salsiccia Salame Piccante <i>Kräftig, pikant im Geschmack; gebunden in typischer Ringform</i> | 0,3 kg | 5 | 90 | 48 | 6 x 8 |
| R329ST | Salsiccia Salame Dolce <i>Angenehm mild im Geschmack; gebunden in typischer Ringform</i> | 0,3 kg | 5 | 90 | 48 | 6 x 8 |
| GY7FR | Nduja di Spilinga Piccante <i>Würzige streichfähige Salami</i> | 0,2 kg | 15 | 90 | 48 | 6 x 8 |

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|--|--|---------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Salamini aromatizzati - Aromatisierte Salami aus 100% italienischem Fleisch (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| U7708 | Salamino Tradizionale <i>Salami mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch</i> | 0,18 kg | 8 | 60 | 126 | 7 x 18 |
| U7808 | Salamino al Tartufo Nero <i>Salami mit fein geschnittenem schwarzen Trüffel</i> | 0,18 kg | 8 | 60 | 126 | 7 x 18 |



Art.: GH002
Gran Biscotto

Prosciutto Cotto mit 2 % Trüffel

In dieser erlesenen Kombination trifft der unverwechselbare Geschmack des gekochten Schinkens Gran Biscotto auf die intensiven und frischen Noten des schwarzen Urbani-Trüffels



Art.: UW701
Gran Milano

Prosciutto Crudo disossato mit 2 % Trüffel

Die perfekte Verbindung aus luftgetrocknetem Schinken Gran Milano und dem intensiven Geschmack des Trüffels.



Art.: UW501
Mortadella
mit 1,2 % Trüffel

Die zarte Konsistenz der Rovagnati-Mortadella harmoniert perfekt mit dem unverwechselbaren Aroma des Urbani-Trüffels.



Art.: UW402
Salame Gentile
mit 2,9 % Trüffel

Der kräftige und herzhaftes Geschmack der Salami wird durch die luxuriöse Essenz des frischen Trüffels verfeinert.



| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|--------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Rovagnati e Urbani Tartufi - Exclusive Collection - Die luxuriöse Verbindung | | | | | | |
| GH002 | Gran Biscotto Prosciutto Cotto con Tartufo di Urbani | 5,0 kg | 2 | 180 | 25 | 5 x 5 |
| UW701 | Gran Milano Prosciutto Crudo con Tartufo di Urbani | 6,8 kg | 1 | 120 | 25 | 5 x 5 |
| UW501 | Mortadella con Tartufo di Urbani | 5,0 kg | 1 | 90 | 32 | 4 x 8 |
| UW402 | Salame Gentile con Tartufo di Urbani | 1,1 kg | 2 | 90 | 21 | 3 x 7 |

Rovagnati e Urbani Tartufi - Exclusive Collection

EINE GEMEINSAME LEIDENSCHAFT FÜR HOCHWERTIGE ZUTATEN

Rovagnati hat sich mit Urbani Tartufi, einem weltweit führenden Spezialisten für Trüffel, zusammengeschlossen, um eine exklusive Produktlinie zu kreieren. Diese Zusammenarbeit vereint jahrzehntelange Expertise in der Kunst der Fleischveredelung mit der Raffinesse und dem Luxus von Trüffeln. Die exklusive Linie von Rovagnati und Urbani Tartufi bietet ein Sortiment an edlen Delikatessen, die den intensiven Geschmack von Trüffeln mit der höchsten Qualität italienischer Charcuterie kombinieren. Zu den Produkten gehören beispielsweise feiner Prosciutto, Mortadella oder Salame, die mit schwarzen Trüffeln veredelt sind. Diese exquisiten Kombinationen wurden entwickelt, um Gourmets zu begeistern und traditionelle italienische Aromen auf ein neues Niveau zu heben.

Mit ihrem Fokus auf Qualität, Handwerkskunst und nachhaltige Produktion repräsentiert die exklusive Linie das Beste der italienischen Gastronomie. Sie richtet sich an Liebhaber gehobener Küche, die in der Lage sind, den subtilen und gleichzeitig komplexen Geschmack von Trüffeln zu schätzen. Die Produkte eignen sich ideal für besondere Anlässe, als Highlight auf einer Antipasti-Platte oder als Geschenk für anspruchsvolle Genießer.

Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen;
nur aus Fleisch von Tieren aus zertifizierten Zuchtbetrieben



Art.: R6708
Naturals Prosciutto Crudo
Aufschnittware



Art.: R6508
Naturals Prosciutto Cotto
Aufschnittware



Art.: R6808
Naturals Prosciutto Cotto Arrosto
Aufschnittware



Art.: R6608
Naturals Mortadella al Pistacchio
Aufschnittware



Art.: R6408
Naturals Salame
Aufschnittware

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Karton/ Palette | Schichten/ Karton |
|---|-----------------------------------|--------|------|----------------------|-----------------|-------------------|
| Naturals Aufschnitt - ohne Zusatz von Konservierungsstoffen; nur aus Fleisch von Tieren aus zertifizierten Zuchtbetrieben (<i>laktose- und glutenfrei</i>) | | | | | | |
| R6708 | Naturals Prosciutto Crudo | 80 g | 8 | 40 | 50 | 5 x 10 |
| R6508 | Naturals Prosciutto Cotto | 80 g | 8 | 40 | 50 | 5 x 10 |
| R6808 | Naturals Prosciutto Cotto Arrosto | 80 g | 8 | 40 | 50 | 5 x 10 |
| R6608 | Naturals Mortadella al Pistacchio | 80 g | 8 | 40 | 50 | 5 x 10 |
| R6408 | Naturals Salame | 80 g | 8 | 40 | 50 | 5 x 10 |

Qualität und Innovation

Die Qualität der Naturals-Linie ist das Ergebnis der kontinuierlichen Forschung von Rovagnati, die darauf abzielt, den Kunden innovative Produkte anzubieten, ohne dabei die Tradition zu vernachlässigen und mit besonderem Augenmerk auf die Nachhaltigkeit der Lieferkette.

Eine Linie ohne Konservierungsstoffe



Rovagnati Naturals ist eine vollständig konservierungsmittelfreie Linie

- Eingriffe in den Produktionsprozess (von den Kochbedingungen über die Kühlzeiten bis hin zu den Verarbeitungstemperaturen) in Verbindung mit technologischer Innovation, um qualitativ hochwertige Produkte ohne Konservierungsstoffe zu erhalten, die immer reich an Geschmack sind.
- Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, einschließlich natürlicher Aromen und Verbindungen, die dieselben Sicherheitsgarantien bieten wie mit Konservierungsstoffen behandelte Erzeugnisse.
- Neue Rezepte, die noch schmackhafter sind und sich für diejenigen eignen, die auf ihre Ernährung achten.

Gut und nachhaltig

Ein Vorschlag, bei dem die Qualität neue Werte umfasst, die mit Innovation und Nachhaltigkeit in Übereinstimmung mit den Leitlinien des Projekts „Rovagnati Responsible Quality“ verbunden sind.

Tierschutz

Außerdem wurde ein spezielles Tierschutzprogramm entwickelt, um eine gute und artgerechte Tierhaltung durch eine kontrollierte und nach bestimmten Kriterien definierte Lieferkette zu gewährleisten:

- Abschaffung der Verwendung von Antibiotika von der Geburt bis zur Schlachtung
- Wachstum von Schweinen ohne Hormoneinsatz
- Kastration ausschließlich unter Anästhesie
- Erhaltung der Zähne und Ohren
- Nur pflanzliches Futter
- Ausreichend Stroh und Futter
- Bewegungsfreiheit für Säue bis zu 7 Tage vor dem Abferkeln



Dünne, handarrangierte Scheiben

Die neuen Verpackungsschalen eignen sich perfekt, um die Frische der traditionellen Wurstwaren auf den Tisch zu bringen. Die Scheiben werden von Hand fein arrangiert und sind daher leicht zu trennen und weich. Sie eignen sich perfekt, um Gäste mit unnachahmlich schmeckenden Aperitifs und Vorspeisen zu überraschen.

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE



Art.: L7110
Prosciutto Cotto
Alta Qualità



Art.: L7710
Prosciutto Cotto
al Rosmarino



Art.: L7010
Prosciutto
Crudo



Art.: L7208
Mortadella
Bologna IGP



Art.: LA408
Mortadella con
Pistacchio di Bronte



Art.: L7308
Salame
Milano



Art.: L8008
Salame
Ventricina



Art.: L8108
Antipasto
Tradizionale



Art.: L7508
Coppa



Art.: L7808
Speck



Art.: L8608
Pancetta
Coppata



Art.: L7608
Bresaola



Art.: RF72
Prosciutto Crudo
di Parma

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Stk. | Haltbarkeit in Tagen | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|--|-------------------------------------|--------|------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Paolo Rovagnati - Wurstwaren-Auswahl vakuumverpackt (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| L7108 | Prosciutto Cotto Alta Qualità | 100 g | 8 | 35 | 112 | 8 x 14 |
| L7708 | Prosciutto Cotto al Rosmarino | 100 g | 8 | 35 | 112 | 8 x 14 |
| L7008 | Prosciutto Crudo | 100 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L7208 | Mortadella Bologna IGP | 100 g | 8 | 35 | 112 | 8 x 14 |
| LA408 | Mortadella con Pistacchio di Bronte | 100 g | 8 | 35 | 112 | 8 x 14 |
| L7308 | Salame Milano | 100 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L8008 | Salame Ventricina | 100 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L8108 | Antipasto Tradizionale | 110 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L7508 | Coppa | 100 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L7808 | Speck | 100 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L8608 | Pancetta Coppata | 100 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| L7608 | Bresaola | 90 g | 8 | 50 | 112 | 8 x 14 |
| Affettati Firmati - Rohschinken-Aufschnitt vakuumverpackt (laktose- und glutenfrei) | | | | | | |
| RF72 | Prosciutto Crudo di Parma | 70 g | 6 | 50 | 112 | 8 x 14 |

The image features a central logo for "GrissinBon" surrounded by various breadsticks and wheat stalks. The breadsticks are of different shapes and sizes, some with sesame seeds or other toppings. The wheat stalks are golden and have long, feathery awns. The background is white with a large, stylized white shape that resembles a hand or a fan, which frames the central logo. The logo itself is in a dark brown, cursive font with a white outline and a registered trademark symbol (®) at the end.

GrissinBon[®]



GrissinBon

Italienische Backtradition mit Biss

GrissinBon steht seit Jahrzehnten für die Leidenschaft italienischer Backkunst. Als einer der führenden Hersteller von Grissini und herzhaften Snacks hat das Unternehmen seinen Ursprung in der Region Emilia-Romagna – einer Gegend, die für ihre kulinarische Vielfalt und Qualität weltbekannt ist. Gegründet mit dem Anspruch, traditionelle Rezepturen mit modernen Herstellungsverfahren zu verbinden, ist GrissinBon heute eine feste Größe auf dem nationalen und internationalen Markt.

Die Philosophie von GrissinBon vereint das Beste aus zwei Welten: handwerkliche Sorgfalt und industrielle Präzision. Im Mittelpunkt stehen drei Prinzipien: die Verwendung hochwertiger Zutaten, wie nativem Olivenöl und ausgewähltem Weizenmehl, die Beibehaltung traditioneller Rezepte, die den unverfälschten Geschmack regionaler Spezialitäten widerspiegeln, sowie die ständige Weiter-

entwicklung des Sortiments durch innovative Geschmacksrichtungen und praktische Verpackungslösungen. So bleibt GrissinBon seiner Tradition treu und passt sich gleichzeitig den modernen Anforderungen der Esskultur an.

Das Produktsortiment von GrissinBon umfasst eine breite Auswahl an herzhaften Backwaren, die für jeden Anlass geeignet sind – von klassischen Grissini bis hin zu innovativen Snack-Formaten. Die Grissini Torinesi zeichnen sich durch ihre dünne, elegante Form aus und sind in verschiedenen Varianten erhältlich, wie beispielsweise in der klassischen Version oder als Vollkorn-, fettarme oder extra dünne „Sottili“-Ausführung. Die Gongoli, rustikale, gebogene Brotsticks, gibt es auch in der Variante mit Kurkuma und Chiasamen für alle, die auf den besonderen Geschmack setzen. Die Fornarelli präsentieren sich mit einer herzhaften Kruste und einem weichen

Kern – ideal für Antipasti und mehr.

Ein weiteres Highlight sind die Fagolosi, die dank ihres einzigartigen Aufreißeffekts besonders aromatisch und knusprig sind. Diese sind in verschiedenen Sorten erhältlich, darunter Classico, Rosmarino, Cipolla, Sesamo, Olive Nere und Mehrkorn. Für den schnellen Snack zwischendurch oder als Beilage bieten die Mini Fagolosi die perfekte Lösung. Die Produkte überzeugen nicht nur durch Geschmack und Vielfalt, sondern auch durch ihre Authentizität. Zahlreiche internationale Zertifizierungen unterstreichen den hohen Standard des Unternehmens in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit.

GrissinBon bleibt stets der italienischen Tradition verpflichtet und strebt gleichzeitig nach Innovation und exzellentem Service.

GrissinBon®



Art.: 77A2
Fagolosi Classici
Klassische Grissini
250 g (2 x 125 g)



Art.: 77AC
Fagolosi Cipolla
Grissini mit Zwiebeln
250 g (2 x 125 g)



Art.: 77AR
Fagolosi Rosmarino
Grissini mit Rosmarin
250 g (2 x 125 g)



Art.: 77AS
Fagolosi Sesamo
Grissini mit Sesam
250 g (2 x 125 g)

erhältlich
ab Juni
2025



Art.: 77AI
Fagolosi Integrale
Grissini aus Vollkornmehl
250 g (2 x 125 g)



Art.: 77AZ
Fagolosi Mix di Cereali
Klassische mit Getreide-
mischung 250 g (2 x 125 g)



Art.: 77AO
Fagolosi Olive Nere
Grissini mit schwarzen Oliven
250 g (2 x 125 g)



enthält
10 Einzel-
verpackun-
gen

Art.: 771A2
Fagolosi Classici
Klassische Grissini verpackt in
handlichen Einzelverpackungen
270 g (10 x 27 g)



enthält
10 Einzel-
verpackun-
gen

Art.: 771AZ
Fagolosi Mix di Cereali
Grissini mit Getreidemischung
verpackt in handlichen Einzel-
verpackungen 270 g (10 x 27 g)



Art.: 94A / 92A2
Fagolosi Classici
Klassische Grissini
125 g / 200 g



Art.: 94AR / 92AR
Fagolosi Rosmarino
Grissini mit Rosmarin
125 g / 200 g



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Stück/Karton | Karton/½-Palette* | Schichten x Karton |
|--|---|-------------|--------|--------------|-------------------|--------------------|
| Fagolosi - Grissini | | | | | | |
| 77A2 | Fagolosi Classici verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| 77AC | Fagolosi Cipolla - mit Zwiebeln verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| 77AR | Fagolosi Rosmarino - mit Rosmarin verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| 77AS | Fagolosi Sesamo - mit Sesam verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| 77AI | Fagolosi Integrale - aus Vollkornmehl verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| 77AZ | Fagolosi Mix di Cereali - Getreidemischung verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| 77AO | Fagolosi Olive Nere - mit schwarzen Oliven verpackt in 2 x 125 g | 210 Tage | 250 g | 12 | 28 | 4 x 7 |
| Fagolosi - Grissini in handlichen, frischhaltenden Einzelportionen verpackt | | | | | | |
| 771A2 | Fagolosi Classici portioniert in Einzelverpackungen 10 x 27 g | 210 Tage | 270 g | 12 | 32 | 4 x 8 |
| 771AZ | Fagolosi Mix di Cereali - Getreidemischung portioniert in Einzelverpackungen 10 x 27 g | 210 Tage | 270 g | 12 | 32 | 4 x 8 |
| Fagolosi - Grissini in Kartonbox | | | | | | |
| 94A | Fagolosi Classici verpackt in Kartonbox | 210 Tage | 125 g | 15 | 64 | 4 x 16 |
| 92A2 | Fagolosi Classici verpackt in Kartonbox | 210 Tage | 200 g | 12 | 40 | 4 x 10 |
| 94AR | Fagolosi Rosmarino - mit Rosmarin verpackt in Kartonbox | 210 Tage | 125 g | 15 | 64 | 4 x 16 |
| 92AR | Fagolosi Rosmarino - mit Rosmarin verpackt in Kartonbox | 210 Tage | 200 g | 12 | 40 | 4 x 10 |

* entspricht der Bestelleinheit pro Artikel

Fagolosi

Die Fagolosi von GrissinBon sind weit mehr als nur klassische Grissini – sie sind ein kulinarisches Highlight für alle Liebhaber italienischer Backkunst. Mit ihrer unverwechselbar knusprigen Textur und dem charakteristischen Riss durch den speziellen Herstellungsprozess, verbinden sie traditionellen Geschmack mit moderner Vielfalt. Perfekt als Snack, zum Aperitif oder als raffinierte Beilage zu Antipasti, Suppen und Käseplatten.

GrissinBon®



Art.: 74A2
Mini Fagolosi Classici
 „Happy Hour“
 Klassische Mini-Grissini - 170 g



Art.: 74AP
Mini Fagolosi Pizza
 „Happy Hour“
 Mini-Grissini Pizza - 170 g



Art.: 75A2
Mini Fagolosi Classici
 Klassische Mini-Grissini
 portioniert in 8 x 20,6 g
 165 g



Art.: 75AP
Mini Fagolosi Pizza
 Mini-Grissini Pizza
 portioniert in 8 x 20,6 g
 165 g



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Stück/Karton | Karton/½-Palette* | Schichten x Karton |
|---|--|-------------|--------|--------------|-------------------|--------------------|
| Mini Fagolosi „Happy Hour“ 170 g - Grissini Retail | | | | | | |
| 74A2 | Mini-Fagolosi Classici „Happy Hour“ | 210 Tage | 170 g | 12 | 50 | 5 x 10 |
| 74AP | Mini-Fagolosi Pizza „Happy Hour“ | 210 Tage | 170 g | 12 | 50 | 5 x 10 |
| Mini Fagolosi - Retail 165 g - Grissini Retail - in handlichen, frischhaltenden Einzelportionen verpackt | | | | | | |
| 75A2 | Mini-Fagolosi Classici portioniert in Einzelverpackungen 8 x 20,6 g | 210 Tage | 165 g | 16 | 18 | 3 x 6 |
| 75AP | Mini-Fagolosi Pizza portioniert in Einzelverpackungen 8 x 20,6 g | 210 Tage | 165 g | 16 | 18 | 3 x 6 |

* entspricht der Bestelleinheit pro Artikel

Mini-Fagolosi

Klein in der Größe, groß im Genuss: Die Mini Fagolosi von GrissinBon sind die knusprigen Minivarianten des beliebten italienischen Klassikers – perfekt portioniert für zwischendurch, unterwegs oder als Highlight auf dem Partybuffet. Dank der einzigartigen Aufreißstruktur und der traditionellen Rezeptur mit nativem Olivenöl extra bieten sie vollen Geschmack bei herrlich knusprigem Biss.

Klassisch oder Pizza? *Inspiriert vom typischen Aroma italienischer Pizza: Tomate, Oregano und mediterrane Gewürze vereinen sich zu einem herzhaft-würzigen Geschmackserlebnis. Der perfekte Snack für alle, die es etwas kräftiger mögen.*

GrissinBon®



Art.: 224H / 220H
Grissini Torinesi

knackige und dünne Grissini nach Turiner Art
300 g (6 x 50 g) / 200 g (10 x 20 g)



Art.: 557A
Grissini Integrali
Vollkorn-Grissini, reich an Ballaststoffen, wenig gesättigte Fette
180 g (3 x 60 g)



Art.: 56A
Grissini Friabili
Krosse Grissini mit niedrigem Fettgehalt
250 g (4 x 62,5 g)



Art.: 555H
Grissini Sottili
Grissini - zart und leicht extra dünn
360 g (6 x 60 g)



Art.: 80HA
Grissini Tradizionale
Traditionell klassische Grissini
125 g (2 x 62,5 g)



Art.: 226H
Grissini Torinesi
knackige dünne Grissini nach Turiner Art
125 g (2 x 62,5 g)



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Stück/Karton | Karton/½-Palette* | Schichten x Karton |
|---|---|-------------|--------|--------------|-------------------|--------------------|
| Grissini Torinesi - Grissini Turiner Art - Familienpackung | | | | | | |
| 224H | Grissini Torinesi portioniert in Einzelverpackungen 6 x 50 g | 180 Tage | 300 g | 12 | 36 | 4 x 9 |
| 220H | Grissini Torinesi portioniert in Einzelverpackungen 10 x 20 g | 180 Tage | 200 g | 16 | 24 | 3 x 8 |
| Grissini Tradizionale - traditionelle Grissini | | | | | | |
| 557A | Grissini Integrali - Vollkorn portioniert in Einzelverpackungen 3 x 60 g | 240 Tage | 180 g | 12 | 24 | 3 x 8 |
| 56A | Grissini Friabili - fettreduziert portioniert in Einzelverpackungen 4 x 62,5 g | 240 Tage | 250 g | 10 | 24 | 3 x 8 |
| 555H | Grissini Sottili - zart und leicht portioniert in Einzelverpackungen 6 x 60 g | 180 Tage | 360 g | 8 | 24 | 3 x 8 |
| Grissini 125 g - Grissini - in Kartonbox | | | | | | |
| 80HA | Grissini Tradizionale - traditionell, klassisch verpackt in Kartonbox - 2 x 62,5 g | 360 Tage | 125 g | 15 | 72 | 6 x 12 |
| 226H | Grissini Torinesi - nach Turiner Art verpackt in Kartonbox - 2 x 62,5 g | 360 Tage | 125 g | 15 | 72 | 6 x 12 |

* entspricht der Bestelleinheit pro Artikel

Grissini Torinesi

Die Grissini Torinesi von GrissinBon verkörpern italienische Backtradition in ihrer feinsten Form. Schlank, besonders zart und elegant in ihrer Optik, stammen sie ursprünglich aus dem Piemont und gelten als Klassiker unter den italienischen Brotstangen.

Mit hochwertigen Zutaten und einer besonders dünnen, gleichmäßig goldbraunen Backweise überzeugen die Grissini Torinesi durch ihren milden Geschmack und ihre feine, knusprige Textur.

Ob als stilvoller Aperitifbegleiter, zum Glas Wein oder als leichter Snack zwischendurch – diese Grissini sind stets ein Ausdruck italienischer Raffinesse.

Integrali – Mit hochwertigen Vollkornmehlen gebacken, bieten diese Grissini ein rustikales Aroma und sind die ideale Wahl für ernährungsbewusste Genießer.

Friabili – Besonders knusprig und zugleich fettarm – für alle, die auf Leichtigkeit setzen, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Sottili – Die feinste Variante der Torinesi: ultradünn, besonders zart und elegant – perfekt für stilvolle Aperitifs oder als knuspriges Detail auf dem gedeckten Tisch.

GrissinBon®



Art.: 260
Gongoli Classico
 Kleine klassische Brotsticks
 200 g



Art.: 265
Gongoli Curcuma e semi di Chia
 Kleine Brotsticks mit Kurkuma und
 Chia-Samen - 200 g



Art.: 45A
Fornarelli
 dicke, rustikal gebackene Brotsticks
 300 g (4 x 75 g)



Art.: 46A
Fornarelli con Farina Integrale
 dicke, rustikal gebackene Vollkorn-Brotsticks
 300 g (4 x 75 g)





| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Stück/Karton | Karton/½-Palette* | Schichten x Karton |
|--|---|-------------|--------|--------------|-------------------|--------------------|
| Gongoli - kleine Brotsticks | | | | | | |
| 260 | Gongoli Classici | 240 Tage | 200 g | 10 | 24 | 4 x 6 |
| 265 | Gongoli Curcuma e Semi di Chia mit Kurkuma und Chia-Samen | 240 Tage | 200 g | 10 | 24 | 4 x 6 |
| Fornarelli - dicke, rustikal gebackene Brotsticks | | | | | | |
| 45A | Fornarelli portioniert in Einzelverpackungen 4 x 75 g | 240 Tage | 300 g | 10 | 32 | 4 x 8 |
| 46A | Fornarelli von Farina Integrali - aus Vollkornmehl portioniert in Einzelverpackungen 4 x 75 g | 180 Tage | 300 g | 10 | 32 | 4 x 8 |

* entspricht der Bestelleinheit pro Artikel

Gongoli

Mit ihrer charakteristischen, leicht gebogenen Form und der goldbraunen Kruste sind die Gongoli von GrissinBon ein besonderer Genuss für alle, die Abwechslung lieben. Knusprig, aromatisch und liebevoll gebacken. Die Gongoli sind ideal als Snack für zwischendurch, als Begleiter zu Aufstrichen und Dips oder als raffinierte Ergänzung zu einem Aperitivo.

Classici – Der pure, klassische Geschmack: aus feinem Weizenmehl und bestem Olivenöl gebacken, mit zartem Biss und dezenter Würze – traditionell italienisch.

Curcuma e Semi di Chia – Eine moderne Komposition mit Kurkuma und Chiasamen: goldgelb, leicht würzig und mit einem Hauch Exotik. Die ideale Wahl für bewusste Genießer, die auf Geschmack und Raffinesse setzen.

Fornarelli

Die Fornarelli von GrissinBon sind die perfekte Verbindung aus traditionellem Backhandwerk und herzhaftem Geschmack. Inspiriert von der bäuerlichen Landküche Italiens, präsentieren sie sich als rustikale Brotsticks mit einer besonders goldbraunen, knusprigen Kruste und einem weichen Kern.

Dank ihres intensiven Aromas und der ofengebackenen Textur sind sie nicht nur ein idealer Snack für zwischendurch, sondern auch eine köstliche Beilage zu Suppen, Aufläufen oder Antipasti.

GrissinBon®



Art.: 120HA
Le Fresche Biscottate Classiche
 klassischer Zwieback
 28 Stk. in 4er Verpackungen
 250 g



Art.: 125HA
Le Fresche Biscottate Integrali
 Vollkornzwieback
 28 Stk. in 4er Verpackungen
 250 g



Art.: 125HA
Le Fresche Biscottate Cereali
 Getreidezweback
 28 Stk. in 4er Verpackungen
 250 g



Art.: 125HSA
Le Fresche Biscottate Salate
 salziger Vollkornzwieback
 28 Stk. in 4er Verpackungen
 250 g



Art.: 141HA
Le Fresche Biscottate Proteiche
 Proteinzweback
 28 Stk. in 4er Verpackungen
 250 g



Art.: 126BIO
Le Fresche Biscottate Integrali Bio
 Bio-Vollkornzwieback
 28 Stk. in 4er Verpackungen
 250 g



Art.: 102HA
Le Fresche Biscottate Classiche
 klassischer Zwieback
 48 Stk. in 2er Verpackungen à 18 g
 864 g



Art.: 102HI
Le Fresche Biscottate Integrali
 Vollkornzwieback
 48 Stk. in 2er Verpackungen à 18 g
 864 g



Art.: 102BIO
Le Fresche Biscottate Integrali Bio
 Bio-Vollkornzwieback
 48 Stk. in 2er Verpackungen à 18 g
 864 g

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Stk/Krt. | Karton/ ½-Palette* | Schi. x Krt. |
|--|---|-------------|----------------------|----------|-----------------------|-----------------|
| Le Fresche Biscottate - Zwieback | | | | | | |
| 120HA | Le Fresche Biscottate Classiche - klassischer Zwieback 28 Stück in 7 x 4er Einzelverpackungen | 270 Tage | 250 g | 12 | 27 | 3 x 9 |
| 125HA | Le Fresche Biscottate Integrali - Vollkornzwieback 28 Stück in 7 x 4er Einzelverpackungen | 270 Tage | 250 g | 12 | 27 | 3 x 9 |
| 130HA | Le Fresche Biscottate Cereali - Getreidezweback 28 Stück in 7 x 4er Einzelverpackungen | 270 Tage | 250 g | 12 | 27 | 3 x 9 |
| 125HSA | Le Fresche Biscottate Salate - salziger Vollkornzwieback 28 Stück in 7 x 4er Einzelverpackungen | 270 Tage | 250 g | 12 | 27 | 3 x 9 |
| Le Fresche Biscottate Proteiche - Protein-Zwieback | | | | | | |
| 141HA | Le Fresche Biscottate Proteiche - Protein-Zwieback 28 Stück in 7 x 4er Einzelverpackungen | 270 Tage | 250 g | 12 | 27 | 3 x 9 |
| Le Fresche Biscottate Integrali Bio - Bio-Vollkorn-Zwieback  | | | | | | |
| 126BIO | Le Fresche Biscottate Integrali Bio - Vollkornzwieback 28 Stück in 7 x 4er Einzelverpackungen | 270 Tage | 250 g | 12 | 27 | 3 x 9 |
| Le Fresche Biscottate - Food Service | | | | | | |
| 102HA | Le Fresche Biscottate Classiche - klassischer Zwieback 48 Stück in 2er Einzelverpackungen à 18 g | 270 Tage | 864 g (48 x 18 g) | 4 | 24 | 6 x 4 |
| 102HI | Le Fresche Biscottate Integrali - Vollkornzwieback 48 Stück in 4er Einzelverpackungen à 18 g | 270 Tage | 864 g (48 x 18 g) | 4 | 24 | 6 x 4 |
| 102BIO | Le Fresche Biscottate Integrali Bio - Vollkornzwieback  48 Stück in 2er Einzelverpackungen à 18 g | 270 Tage | 864 g (48 x 18 g) | 4 | 24 | 6 x 4 |

* entspricht der Bestelleinheit pro Artikel

Le Fresche Biscottate – der knusprige Zwieback-Genuss

Die Le Fresche Biscottate von GrissinBon stehen für traditionellen Geschmack und höchste Qualität. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und mit einem besonders schonenden Backverfahren zubereitet, bieten diese Zwiebackscheiben eine perfekte Balance zwischen Knusprigkeit und Leichtigkeit. Ob zum Frühstück mit Marmelade und Butter, als herzhafter Snack mit Frischkäse oder einfach pur – Le Fresche Biscottate sind vielseitig einsetzbar und stets ein Genuss. Durch ihre frische, goldene Optik und ihren feinen Geschmack überzeugen sie nicht nur Zwiebackliebhaber, sondern auch alle, die auf der Suche nach einer leichten, aber sättigenden Alternative zu Brot sind.

GrissinBon®



Art.: 76AB
Fagolosi Classici
klassische Grissini
480 g (40 x 12 g)



Art.: 76AR
Fagolosi Rosmarino
Grissini mit Rosmarin
480 g (40 x 12 g)



Art.: 76AS
Fagolosi Sesamo
Grissini mit Sesam
480 g (40 x 12 g)



Art.: 766AB
Fagolosi Classici
klassische Grissini
360 g



Art.: 766AR
Fagolosi Rosmarino
Grissini mit Rosmarin
360 g



Art.: 251
Gongoli Classico
Kleine klassische Brotsticke
Einzelverpackungen im 1,5-kg-Karton



Art.: 75A3
Mini Fagolosi Classici
Klassische Mini-Grissini
20,6 g



Art.: 221H
Grissini Torinesi
knackige und dünne Grissini nach Turiner Art
480 g (40 x 12 g)



Art.: 223H
Grissini Torinesi
knackige und dünne Grissini nach Turiner Art
300 g (25 x 12 g)

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Inhalt | Stück/Karton | Karton/ ½-Palette* | Schichten x Karton |
|---|---|-------------|---------|--------------|-----------------------|-----------------------|
| Fagolosi - Food Service | | | | | | |
| 76AB | Fagolosi Classici <i>portioniert in Einzelverpackungen 40 x 12 g</i> | 210 Tage | 480 g | 6 | 32 | 4 x 8 |
| 76AR | Fagolosi Rosmarino - mit Rosmarin <i>portioniert in Einzelverpackungen 40 x 12 g</i> | 210 Tage | 480 g | 6 | 32 | 4 x 8 |
| 76AS | Fagolosi Sesamo - mit Sesam <i>portioniert in Einzelverpackungen 40 x 12 g</i> | 210 Tage | 480 g | 6 | 32 | 4 x 8 |
| 766AB | Fagolosi Classici <i>portioniert in Einzelverpackungen</i> | 210 Tage | 360 g | 8 | 32 | 4 x 8 |
| 766AR | Fagolosi Rosmarino - mit Rosmarin <i>portioniert in Einzelverpackungen</i> | 210 Tage | 360 g | 8 | 32 | 4 x 8 |
| Mini Fagolosi - Food Service | | | | | | |
| 75A3 | Mini-Fagolosi Classici | 210 Tage | 20,6 g | 58 | 60 | 5 x 12 |
| Gongoli - Grissini Torinesi - Food Service | | | | | | |
| 251 | Gongoli Classici <i>in Einzelverpackungen</i> | 240 Tage | 1.500 g | 1 | 32 | 4 x 8 |
| 221H | Grissini Torinesi <i>portioniert in Einzelverpackungen 40 x 12 g</i> | 360 Tage | 480 g | 8 | 24 | 3 x 8 |
| 223H | Grissini Torinesi <i>portioniert in Einzelverpackungen</i> | 360 Tage | 300 g | 12 | 24 | 3 x 8 |

* entspricht der Bestelleinheit pro Artikel

Food-Service-Verpackungen

GrissinBon bietet für den professionellen Einsatz im Bereich Gastronomie, Catering und Hotellerie eine breite Auswahl an praktischen Food-Service Verpackungen – effizient und in bewährter italienischer Qualität. Hygienisch und portionsgerecht, langlebig und ofenfrisch verpackt.



COLAVITA®

Season your world



Colavita

Mediterraner Genuss in Perfektion

Die Geschichte von Colavita beginnt 1938, als Giovanni und Felice Colavita in Sant'Elia a Pianisi, einem Dorf in Molise, eine kleine Ölmühle gründeten. Über die Jahrzehnte ist das Familienunternehmen stetig gewachsen. Aus der verträumten Ölmühle von damals ist inzwischen eines der renommiertesten Food-Unternehmen Italiens geworden, das an drei Standorten in Italien delikate Olivenöle, eingelegtes Gemüse, Pasta-Saucen und Aceto Balsamico erzeugt.

Lange bevor Olivenöl im Zuge der gesunden „Mittelmeer-Diät“ weltweit populär wurde, hatte die Familie Colavita ihre hervorragenden Öle schon in alle Welt exportiert und bereits 1977 den Sprung in die USA gewagt.

Die Firma unterhält dort heute zwei Produktionsstandorte, und 2011 wurde auf dem Campus des renommierten

„American Culinary Institute“ in New York das „Colavita-Center for Italian Food and Wine“ gegründet. Es beherbergt auch das preisgekrönte Restaurant „Caterina di Medici“, das unter der Regie von Colavita steht und zu einem bedeutenden Botschafter für italienische Lebensart in den USA avanciert ist.

Heute ist Colavita stolz auf seine strengen Qualitätskontrollen. Jede Flasche wird sorgfältig geprüft, um sicherzustellen, dass sie den höchsten Standards entspricht. Darüber hinaus engagiert sich das Unternehmen für Nachhaltigkeit, indem es umweltfreundliche Anbaumethoden fördert und den CO₂-Fußabdruck reduziert.

Im Angebot von Colavita sind mittlerweile Olivenöle aus verschiedenen Ländern, denn Colavita versteht sich heute vor allem als Experte und Erzeuger für exzel-

lentes Olivenöl auch über die Grenzen Italiens hinaus.

Neben seinem erstklassigen Sortiment an Olivenölen bietet Colavita eine breite Palette an weiteren mediterranen Spezialitäten, die die Essenz der italienischen Küche einfangen. Mit Liebe zur Tradition und einem Fokus auf hochwertige Zutaten hat das Unternehmen ein vielseitiges Angebot an Feinkostprodukten entwickelt, das Gourmets auf der ganzen Welt begeistert.

Colavitas eingelegte Gemüseprodukte sind ein Genuss für alle Liebhaber mediterraner Aromen. Die Patés und Cremes bieten eine herrliche Vielfalt an Geschmacksrichtungen und sind ein unverzichtbarer Bestandteil der italienischen Küche. Lassen Sie sich von der Qualität und der Produktvielfalt Colavitas begeistern!

COLAVITA®

SELEZIONE CLASSICA

Olio Extra Vergine

Natives Olivenöl Extra aus europäischen Oliven



Flasche Timeless
0,25 l

Art-Nr.: CLEXEUTM250C12



Flasche Timeless
0,5 l

Art-Nr.: CLEXEUTM500C6



Flasche Timeless
0,75 l

Art-Nr.: CLEXEUTM750C6



Flasche Timeless
1,0 l

Art-Nr.: CLEXEUTM1000C6



Kanister
3,0 l

Art-Nr.: CLEXEULA3000C4



Kanister
5,0 l

Art-Nr.: CLEXEULA5000C4

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|--|-----------------------------|--------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Selezione Classica - Natives Olivenöl Extra aus europäischen Oliven | | | | | | |
| CLEXEUTM250C12 | Olio Extra Vergine Classica | Fl. Timeless | 0,25 l | 12 | 98 | 7 x 14 |
| CLEXEUTM500C6 | Olio Extra Vergine Classica | Fl. Timeless | 0,5 l | 6 | 150 | 6 x 25 |
| CLEXEUTM750C6 | Olio Extra Vergine Classica | Fl. Timeless | 0,75 l | 6 | 80 | 5 x 16 |
| CLEXEUTM1000C6 | Olio Extra Vergine Classica | Fl. Timeless | 1,0 l | 6 | 72 | 6 x 12 |
| CLEXEULA3000C4 | Olio Extra Vergine Classica | Kanister | 3,0 l | 4 | 70 | 5 x 14 |
| CLEXEULA5000C4 | Olio Extra Vergine Classica | Kanister | 5,0 l | 4 | 44 | 4 x 11 |

Olio Extra Vergine - Natives Olivenöl Extra

Olio Extra Vergine (Extra Natives Olivenöl) ist die hochwertigste und reinste Form von Olivenöl, das aus frischen, gesunden Oliven gewonnen wird. Das Olivenöl wird durch mechanische Verfahren (Kaltpressung) gewonnen, ohne dass Wärme oder chemische Hilfsmittel eingesetzt werden. Dies bewahrt die wertvollen Aromen, Nährstoffe und gesundheitlichen Vorteile der Oliven. Der Begriff „extra“ bedeutet, dass das Öl aus der ersten Pressung der Oliven stammt und keine raffinierten Öle oder chemischen Zusätze enthalten sind.

Olio Extra Vergine „Selezione Classica“ - Natives Olivenöl Extra aus europäischen Oliven

Das Olio Extra Vergine „Selezione Classica“ von Colavita ist ein hochwertiges natives Olivenöl extra, das aus sorgfältig ausgewählten Oliven verschiedener europäischer Regionen (insbesondere aus Italien, Spanien und Griechenland) hergestellt wird. Es verkörpert die Tradition und Qualität der mediterranen Olivenölproduktion und bietet ein harmonisches Geschmackserlebnis, das in jeder Küche seinen Platz findet.

COLAVITA®

SELEZIONE ITALIANA

Olio Extra Vergine

Natives Olivenöl Extra aus 100 % italienischen Oliven



Flasche Timeless
0,25 l

Art-Nr.: CLEXITTM250C12



Flasche Timeless
0,5 l

Art-Nr.: CLEXITTM500C6



Flasche Timeless
0,75 l

Art-Nr.: CLEXITTM750C6



Flasche Timeless
1,0 l

Art-Nr.: CLEXITTM1000C6



Kanister
3,0 l

Art-Nr.: CLEXITLA3000C4



Kanister
5,0 l

Art-Nr.: CLEXITLA5000C4

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|--|----------------------------------|--------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Selezione Italiana - Natives Olivenöl Extra aus 100% italienischen Oliven | | | | | | |
| CLEXITTM250C12 | Olio Extra Vergine 100% Italiano | Fl. Timeless | 0,25 l | 12 | 98 | 7 x 14 |
| CLEXITTM500C6 | Olio Extra Vergine 100% Italiano | Fl. Timeless | 0,5 l | 6 | 150 | 6 x 25 |
| CLEXITTM750C6 | Olio Extra Vergine 100% Italiano | Fl. Timeless | 0,75 l | 6 | 80 | 5 x 16 |
| CLEXITTM1000C6 | Olio Extra Vergine 100% Italiano | Fl. Timeless | 1,0 l | 6 | 72 | 6 x 12 |
| CLEXITLA3000C4 | Olio Extra Vergine 100% Italiano | Kanister | 3,0 l | 4 | 70 | 5 x 14 |
| CLEXITLA5000C4 | Olio Extra Vergine 100% Italiano | Kanister | 5,0 l | 4 | 44 | 4 x 11 |

Olio Extra Vergine „Selezione Italiana“ - Natives Olivenöl Extra aus 100 % italienischen Oliven

Das Olio Extra Vergine „Selezione Italiana“ von Colavita ist ein außergewöhnliches natives Olivenöl extra, das exklusiv aus 100 % italienischen Oliven hergestellt wird. Es vereint die besten Olivensorten aus verschiedenen italienischen Regionen und steht für höchste Qualität und Authentizität. Mit seinem charakteristischen Geschmack und seiner Vielseitigkeit ist dieses Olivenöl die perfekte Wahl für alle, die die Essenz der italienischen Küche in ihrer reinsten Form erleben möchten.

Die „Timeless“-Flasche von Colavita

Die „Timeless“-Flasche von Colavita ist mehr als nur ein Behälter für Olivenöl – sie ist ein Symbol für Qualität, Tradition und Eleganz. Diese exklusive Flasche wurde speziell für Colavitas hochwertige Olivenöle entworfen und kombiniert stilvolles Design mit Funktionalität, um das Erlebnis des hochwertigen Olivenöls noch weiter zu bereichern.

COLAVITA®

SELEZIONE MEDITERRANEO

Olio Extra Vergine

Natives Olivenöl Extra aus dem Mittelmeerraum



Flasche Timeless
0,25 l

Art-Nr.: CLEXMTM250C12



Flasche Timeless
0,5 l

Art-Nr.: CLEXMTM500C6



Flasche Timeless
0,75 l

Art-Nr.: CLEXMEUTM750C6



Flasche Timeless
1,0 l

Art-Nr.: CLEXMTM1000C6



Kanister
3,0 l

Art-Nr.: CLEXMLA3000C4



Kanister
5,0 l

Art-Nr.: CLEXMLA5000C4



Flasche Timeless
0,25 l

Art-Nr.: CLEXBIMTM250C6



Flasche Timeless
0,5 l

Art-Nr.: CLEXBIMEUTM500C6



ORGANICO BIOLOGICO
Olio Extra Vergine

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|---|---------------------------------|--------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Mediterraneo - Natives Olivenöl Extra aus dem Mittelmeerraum | | | | | | |
| CLEXMTM250C12 | Olio Extra Vergine Mediterraneo | Fl. Timeless | 0,25 l | 12 | 98 | 7 x 14 |
| CLEXMEUTM500C6 | Olio Extra Vergine Mediterraneo | Fl. Timeless | 0,5 l | 6 | 150 | 6 x 25 |
| CLEXMTM750C6 | Olio Extra Vergine Mediterraneo | Fl. Timeless | 0,75 l | 6 | 80 | 5 x 16 |
| CLEXMTM1000C6 | Olio Extra Vergine Mediterraneo | Fl. Timeless | 1,0 l | 6 | 72 | 6 x 12 |
| CLEXMLA3000C4 | Olio Extra Vergine Mediterraneo | Kanister | 3,0 l | 4 | 70 | 5 x 14 |
| CLEXMLA5000C4 | Olio Extra Vergine Mediterraneo | Kanister | 5,0 l | 4 | 44 | 4 x 11 |
| Organic Biologico - Natives Bio-Olivenöl Extra  | | | | | | |
| CLEXBIMTM250C6 | Olio Extra Vergine Organic Bio | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 98 | 7 x 14 |
| CLEXBIMEUTM500C6 | Olio Extra Vergine Organic Bio | Fl. Timeless | 0,5 l | 6 | 108 | 6 x 18 |

Olio Extra Vergine „Mediterraneo“ - Natives Olivenöl Extra aus dem Mittelmeerraum

Das Olio Extra Vergine „Mediterraneo“ ist ein natives Olivenöl extra, das aus sorgfältig ausgewählten Oliven aus dem gesamten Mittelmeerraum gewonnen wird. Es vereint das Beste der mediterranen Olivenölproduktion und spiegelt die Vielfalt und die Aromen dieser einzigartigen Region wider. Mit seinem milden, aber dennoch intensiven Geschmack ist dieses Olivenöl eine ideale Wahl für alle, die die frischen, authentischen Aromen des Mittelmeers genießen möchten.

Olio Extra Vergine Organico Biologico - Natives Bio-Olivenöl Extra

Ein hochwertiges, natives Olivenöl extra, das aus Oliven aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen wird. Dieses Olivenöl stellt die perfekte Wahl für alle dar, die nicht nur Wert auf Qualität legen, sondern auch auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Es verbindet die Reinheit und den authentischen Geschmack der besten Oliven mit den Vorteilen eines biologischen Anbaus.

COLAVITA®

IL TRADIZIONALE ITALIANO

Olio Extra Vergine

*unfiltriertes natives Olivenöl Extra aus
100 % italienischen Oliven*



Flasche Costolata
0,5 l
Art-Nr.: CLEXNFCO500C6



Flasche Costolata
1,0 l
Art-Nr.: CLEXNFCO1000C6

IL TRADIZIONALE

Olio Extra Vergine

*unfiltriertes natives Olivenöl Extra aus
europäischen Oliven*



Flasche Costolata
0,5 l
Art-Nr.: CLEXEUNFCO500C6



Flasche Costolata
1,0 l
Art-Nr.: CLEXEUNFCO1000C6

COLAVITA®

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|---|--|---------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Il Tradizionale 100% Italiano - unfiltriertes natives Olivenöl aus 100% italienischen Oliven | | | | | | |
| CLEXNF500C6 | Olio Extra Vergine 100 % Italiano Il Tradizionale - unfiltriert | Fl. Costolata | 0,5 l | 6 | 130 | 5 x 26 |
| CLEXNF1000C6 | Olio Extra Vergine 100 % Italiano Il Tradizionale - unfiltriert | Fl. Costolata | 1,0 l | 6 | 80 | 5 x 16 |
| Il Tradizionale - unfiltriertes natives Olivenöl aus europäischen Oliven | | | | | | |
| CLEXEUNFCO500C6 | Olio Extra Vergine Il Tradizionale - unfiltriert | Fl. Costolata | 0,5 l | 6 | 130 | 5 x 26 |
| CLEXEUNFCO1000C6 | Olio Extra Vergine Il Tradizionale - unfiltriert | Fl. Costolata | 1,0 l | 6 | 80 | 5 x 16 |

„Il Tradizionale“ - unfiltriertes Natives Olivenöl Extra

Das „Il Tradizionale“ von Colavita ist ein unfiltriertes natives Olivenöl extra, das die Essenz traditioneller Olivenölproduktion auf höchstem Niveau widerspiegelt. Mit seiner naturbelassenen Struktur und dem intensiven, authentischen Geschmack ist dieses Olivenöl ein wahres Meisterwerk der mediterranen Olivenölkunst. Die unfiltrierte Herstellung bewahrt nicht nur den vollen Geschmack, sondern auch die wertvollen Nährstoffe und gesundheitsfördernden Eigenschaften.

COLAVITA®

OLIO AROMATIZZATO

aromatisierte native Olivenöle



Tartufoolio

Flasche Timeless - 0,25 l

Art-Nr.: CLTARTM250C6



Basilolio

Flasche Timeless - 0,25 l

Art-Nr.: CLBASTM250C6



Agliolio

Flasche Timeless - 0,25 l

Art-Nr.: CLAGLTM250C6



Limonolio

Flasche Timeless - 0,25 l

Art-Nr.: CLLIMTM250C6



Pepperolio

Flasche Timeless - 0,25 l

Art-Nr.: CLPEPTM250C6

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|---|-------------------------|--------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Olio Aromatizzato - aromatisierte native Olivenöle Extra | | | | | | |
| CLTARTM250C6 | Tartufoolio mit Trüffel | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 203 | 7 x 29 |
| CLBASTM250C6 | Basilolio mit Basilikum | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 203 | 7 x 29 |
| CLAGLTM250C6 | Agliolio mit Knoblauch | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 203 | 7 x 29 |
| CLLIMTM250C6 | Limonolio mit Zitrone | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 203 | 7 x 29 |
| CLPEPTM250C6 | Pepperolio mit Chili | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 203 | 7 x 29 |

Olio Aromatizzato - Aromatisiertes Natives Olivenöl Extra

Die aromatisierten Olivenöle (Tartufoolio, Basilolio, Agliolio, Limonolio und Pepperolio) bieten eine exklusive Möglichkeit, Ihre Gerichte mit intensiven, natürlichen Aromen zu verfeinern. Jedes dieser aromatisierten Olivenöle wird aus hochwertigem, nativem Olivenöl extra hergestellt und mit sorgfältig ausgewählten Zutaten angereichert, um ein unverwechselbares Geschmackserlebnis zu bieten. Diese Öle bringen die Aromen der mediterranen Küche auf ein neues Niveau und sind ideal für alle, die ihre kulinarischen Kreationen mit besonderen, natürlichen Geschmackskomponenten bereichern möchten.

Tartufoolio ist das perfekte Olivenöl für Liebhaber des luxuriösen Trüffelgeschmacks.

Das **Basilolio** vereint den frischen, aromatischen Geschmack von Basilikum mit hochwertigem, nativem Olivenöl extra.

Agliolio ist ein aromatisiertes Olivenöl, das mit intensivem Knoblauchgeschmack angereichert ist und den vollen, würzigen Geschmack von frischem Knoblauch in jedes Gericht bringt.

Das **Limonolio** kombiniert das frische, spritzige Aroma von Zitronen mit nativem Olivenöl extra und verleiht Ihren Gerichten eine erfrischende Zitrusnote.

Das **Pepperolio** ist ein intensives, würziges Olivenöl, das mit scharfen Chilis aromatisiert wird und eine wunderbare Schärfe in Ihre Gerichte bringt.

COLAVITA®

ACETI & CONDIMENTI

Die ganze Vielfalt der Essige



Aceto Balsamico di Modena IGP
Flasche Timeless 0,25 l
Art-Nr.: CLBALMTM250C12



Aceto Balsamico di Modena IGP
Flasche Timeless 0,5 l
Art-Nr.: CLBAMTM500C12



Aceto Balsamico di Modena Invecchiato IGP
Flasche Timeless 0,25 l
Art-Nr.: CLBALMATM250C6



Condimento Balsamico Bianco
Flasche Timeless Chiara 0,5 l
Art-Nr.: CLBALBMTM500C12



Aceto di Prosecco
Flasche Timeless Chiara 0,5 l
Art-Nr.: CLVIPRTM500C12



Aceto di Vino Rosso
Flasche Timeless alta 0,5 l
Art-Nr.: CLVINRGR500C12



Aceto di Vino Bianco
Flasche Timeless alta 0,5 l
Art-Nr.: CLVINBGR500C12

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|---|---|---------------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Aceto Balsamico di Modena - Balsamico-Essig aus Modena | | | | | | |
| CLBALMTM250C12 | Aceto Balsamico di Modena IGP | Fl. Timeless | 0,25 l | 12 | 120 | 8 x 15 |
| CLBAMTM500C12 | Aceto Balsamico di Modena IGP | Fl. Timeless | 0,5 l | 12 | 60 | 6 x 10 |
| Aceto Balsamico di Modena Invecchiato - gereifter Balsamico-Essig aus Modena | | | | | | |
| CLBALMATM250C6 | Aceto Balsamico di Modena Invecchiato IGP | Fl. Timeless | 0,25 l | 6 | 130 | 5 x 26 |
| Condimento Balsamico Bianco - weißer Balsamico-Essig | | | | | | |
| CLBALMBTM500C12 | Condimento Balsamico Bianco | Fl. Timeless Chiara | 0,5 l | 12 | 60 | 6 x 10 |
| CLVIPRTM500C12 | Aceto di Prosecco | Fl. Timeless Chiara | 0,5 l | 12 | 60 | 6 x 10 |
| Aceto di Vino - Wein-Essig | | | | | | |
| CLVINRGR500C12 | Aceto di Vino Rosso | Fl. Timeless alta | 0,5 l | 12 | 72 | 6 x 12 |
| CLVINBGR500C12 | Aceto di Vino Bianco | Fl. Timeless alta | 0,5 l | 12 | 72 | 6 x 12 |

Aceti e Condimenti - die Essig-Spezialitäten von Colavita

Die Essigprodukte von Colavita bieten eine Vielzahl von Aromen, die in keiner italienischen Küche fehlen sollten. Diese Essige bringen die authentischen Aromen Italiens in Ihre Küche und sind vielseitig einsetzbar, sei es zum Verfeinern von Salaten, Fleisch, Gemüse oder sogar Desserts.

Der **Aceto Balsamico di Modena IGP** von Colavita ist ein traditioneller, hochwertiger Balsamico-Essig aus der Region Modena in Italien, die weltweit für ihre einzigartige Essigproduktion bekannt ist. Das „IGP“-Siegel garantiert, dass dieser Balsamico nach strengen, geschützten Herstellungsverfahren produziert wurde, die seine Herkunft und Qualität belegen. „Invecchiato“ ist eine besondere Variante des klassischen Balsamicos, die durch eine längere Reifung und sorgfältige Verarbeitung zu einem intensiveren, volleren Geschmack führt. Das Wort „Invecchiato“ bedeutet „gealtert“ oder „gereift“ und beschreibt den langen Reifungsprozess, durch den dieser Essig seine einzigartige Tiefe und Komplexität erlangt.

Der **Condimento Balsamico Bianco** ist eine Variante des traditionellen Balsamico-Essigs, jedoch in einer weißen Ausführung. Er wird in der Regel aus weißen Traubenmosten und Weinessig hergestellt, die eine hellere Farbe und ein milderes, weniger süßes Aroma bieten als der klassische dunkle Balsamico.

Der **Aceto di Prosecco** ist ein zarter, eleganter Essig, der aus Prosecco-Wein hergestellt wird, einem der bekanntesten Schaumweine aus Norditalien, der für seinen leichten, fruchtigen Geschmack bekannt ist. Der Aceto di Prosecco bringt die frischen Aromen des Prosecco-Weins in Essigform und bietet eine interessante, etwas weniger saure Alternative zu traditionellen Weinessigen.

Der **Aceto di Vino** ist ein hochwertiger Weinessig, der aus edlen Traubenmosten und Weinen hergestellt wird und in zwei Varianten erhältlich ist: Aceto di Vino Rosso (roter Weinessig) und Aceto di Vino Bianco (weißer Weinessig). Beide Essigarten sind in der italienischen Küche unverzichtbare Zutaten und zeichnen sich durch ihre milde, aber dennoch prägnante Säure aus, die die Aromen vieler Gerichte perfekt ergänzt.

COLAVITA®

PATÈ - PESTO

Patè und Pesto



Patè di Olive nere
*aus schwarzen Oliven
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCO15VTM135V6



Patè di Olive verdi
*aus grünen Oliven
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCO16VTM135V6



Patè di Carciofi
*aus Artischocken
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCO17VTM135V6



Patè di Melanzane
*aus Auberginen
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCO18VTM135V6



Pesto alla Genovese
*grünes Pesto aus Basilikum und
Pinienkernen in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE19VTM135V6



Pesto Rosso
*rotes Pesto aus getrockneten
Tomaten in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE20VTM135V6

| Art-Nr. | Beschreibung | Behältnis | Inhalt | Stk./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton |
|---|---|---------------|--------|-----------|--------------|--------------------|
| Colavita Paté - Cremes in nativem Olivenöl und eingelegte Kapern | | | | | | |
| MCO15VTM135V6 | Paté di Olive nere in Olio Extra Vergine aus schwarzen Oliven in nativem Olivenöl | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |
| MCO16VTM135V6 | Paté di Olive verdi in Olio Extra Vergine aus grünen Oliven in nativem Olivenöl | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |
| MCO17VTM135V6 | Paté di Carciofi in Olio Extra Vergine aus Artischocken in nativem Olivenöl | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |
| MCO18VTM135V6 | Paté di Melanzane in Olio Extra Vergine aus Auberginen in nativem Olivenöl | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |
| Colavita Pesto - Grünes und rotes Pesto in nativem Olivenöl | | | | | | |
| MCE19VST135V6 | Pesto alla Genovese grünes Pesto aus Basilikum und Pinienkernen in nativem Olivenöl | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |
| MCE20VST135V6 | Pesto Rosso rotes Pesto aus getrockneten Tomaten in nativem Olivenöl | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |

Paté e Pesto - die Cremes und Pesti auf Basis von nativem Olivenöl

Colavita bietet eine exquisite Auswahl an Patés und Pesti an, die auf hochwertigem nativem Olivenöl Extra basieren. Diese cremigen Aufstriche und würzigen Pesti sind nicht nur köstlich, sondern auch vielseitig einsetzbar. Mit den besten Zutaten aus der mediterranen Küche veredelt Colavita die klassischen Aromen Italiens und stellt sie in Form von Pesti und Cremes zur Verfügung. Ideal für Antipasti, Brotaufstriche, Beilagen oder als Zutat in vielen Gerichten, bringen diese Produkte authentische mediterrane Geschmackswelten in Ihre Küche.

COLAVITA®

SOTTOLIO

in Olivenöl eingelegtes Gemüse



Carciofi alla Paesana
*Artischocken
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE01VTM280C6



Melanzane e Peperoni
*Auberginen und Paprika
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE04VTM280C6



Pomodori Secchi
*getrocknete Tomaten
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE03VTM280C6



Carciofi Delicati
*zarte Artischocken
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE02VTM280C6



Olive Bella di Cerignola
*Oliven „Bella“ aus
Cerignola*
Art-Nr.: MCS25VTM280C6



Olive Snocciate
*entsteinte Oliven
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE01VTM280C6



Trito di Peperoni Piccanti
*gehackte Peperoni
in nativem Olivenöl*
Art-Nr.: MCE39VTM135V6



Capperi piccoli
*kleine Kapern eingelegt
in Weinessig*
Art-Nr.: MCA24VTM135V6

COLAVITA®

| Art-Nr. | Beschreibung | Behält- nis | Inhalt | Stk./ Krt. | Krt./ Palette | Schichten x Karton |
|---|--|------------------|--------|---------------|------------------|-----------------------|
| Colavita - Sottolio - eingelegtes Gemüse in nativem Olivenöl | | | | | | |
| MCE01VTM280C6 | Carciofi alla Paesana in Olio Extra Vergine <i>Artischocken in nativem Olivenöl</i> | Vaso Timeless | 280 g | 6 | 252 | 12 x 21 |
| MCE04VTM280C6 | Melanzane e Peperoni in Olio Extra Vergine <i>Auberginen und Paprika in nativem Olivenöl</i> | Vaso Timeless | 280 g | 6 | 252 | 12 x 21 |
| MCE03VTM280C6 | Pomodori Secchi in Olio Extra Vergine <i>getrocknete Tomaten in nativem Olivenöl</i> | Vaso Timeless | 280 g | 6 | 252 | 12 x 21 |
| MCE02VTM280C6 | Carciofi Delicati in Olio Extra Vergine <i>zarte Artischocken in nativem Olivenöl</i> | Vaso Timeless | 280 g | 6 | 252 | 12 x 21 |
| MCS25VSY280C6 | Olive Bella di Cerignola <i>Oliven „Bella“ aus Cerignola</i> | Vaso Timeless | 280 g | 6 | 252 | 12 x 21 |
| MCE05VTM280C6 | Olive Snocciolate olio Extra Vergine d'Oliva <i>entsteinte Oliven in nativem Olivenöl</i> | Vaso Timeless | 280 g | 6 | 252 | 12 x 21 |
| MCE39VTM135V6 | Trito di Peperoni Piccanti in Olio Extra Vergine <i>gehackte Peperoni in nativem Olivenöl</i> | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |
| MCA24VTM135V6 | Capperi piccoli in Aceto di Vino <i>kleine Kapern eingelegt in Weinessig</i> | Vaso Timeless | 135 g | 6 | 540 | 15 x 36 |

Sottolio - Eingelegtes Gemüse auf Basis von Nativem Olivenöl

Colavita bietet eine exquisite Auswahl an eingelegtem Gemüse, das in nativem Olivenöl Extra eingelegt wird, um den authentischen Geschmack mediterraner Zutaten zu bewahren. Diese hochwertigen Produkte aus Italien bringen das Beste der mediterranen Küche direkt auf den Tisch. Sie sind ideal als Antipasti, Snack, Beilage oder als Zutat für zahlreiche Gerichte. Das nativ extra Olivenöl sorgt für eine besonders ausgewogene Frische und eine feine Note in jedem einzelnen Produkt.



COLAVITA®

Season your world



Colavita Pasta dal 1912

Qualitätspasta aus der Bronzepresse

Die Pastamanufaktur Colavita wurde 1912 in einem kleinen Dorf in der Region Molise, Sant' Elia a Pianisi, in der Provinz Campobasso, gegründet. Von hier aus nahm die Geschichte des Unternehmens ihren Lauf.

Im Jahr 1979 verlegte das Unternehmen aufgrund einer Herstellungs- und Exportsteigerung seine Tätigkeit in die Gemeinde Ripalimosani, die näher an Campobasso liegt. Mit diesem Engagement sollte das Hauptziel erreicht werden, nämlich den alten Geist der Tradition mit den neuen Anforderungen des Marktes in Einklang zu bringen.

Die Familie Colavita nutzte dabei die Ressourcen ihrer Heimat, um ihre hervorragenden Nudeln für den lokalen Markt herzustellen und wurde bald zu einem Favoriten der Region Molise. Generationen später ist dieses handwerk-

liche Erzeugnis weltweit erhältlich.

Deshalb hat das Unternehmen die modernsten Maschinen und Anlagen installiert, die den höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Erzeugung und Exporte sind konstant gestiegen, aber Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die dem Produkt gewidmet werden, haben sich nicht verändert.

Die Colavita Pasta ist ein wahres Meisterwerk der italienischen Kulinarik und steht für Authentizität, Tradition und höchste Qualität. Die Colavita Pasta ist ein wahres Meisterwerk der italienischen Kulinarik und steht für Authentizität, Tradition und höchste Qualität. Der Teig wird aus 100% hochwertigem Hartweizen und reinem Wasser hergestellt, was zu einer festen, elastischen Textur führt. Durch den schonenden Trocknungsprozess bei niedrigen Tempera-

turen behält die Pasta ihre Nährstoffe und den authentischen Geschmack, der beim Kochen perfekt erhalten bleibt. Diese langsame Trocknung sorgt dafür, dass die Pasta ihre Form behält und die Saucen besser aufnimmt, was zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis führt.

Heute fertigt Colavita ein breitgefächertes Sortiment an traditionellen Nudelformen sowie einzigartige und regionale Sorten für alle Nudelliebhaber und kreativen Köche.

COLAVITA®

Pasta lunga - lange Pastaformen



Capellini

Art-Nr.: CLPA001PA500C24EU



Spaghetti

Art-Nr.: CLPA003PA500C24EU



Linguine

Art-Nr.: CLPA013PA500C24EU



Fettuccine

Art-Nr.: CLPA015PA500C24EU



Bucatini

Art-Nr.: CLPA007PA500C24EU

Nidi Pasta - Nestpasta



Fettuccine Nido

Art-Nr.: CLPA268PA500C12EU



Pappardelle Nido

Art-Nr.: CLPA270PA500C12EU



Tagliatelle Nido

Art-Nr.: CLPA368PA500C12EU

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./Krt. | Krt./Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|--------|------------|-----------|--------------------|
| COLAVITA PASTA - Pasta lunga - lange Pastaformen | | | | | |
| CLPA001PA500C24EU | Capellini | 500 g | 24 | 90 | 5 x 18 |
| CLPA003PA500C24EU | Spaghetti | 500 g | 24 | 90 | 5 x 18 |
| CLPA013PA500C24EU | Linguine (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 90 | 5 x 18 |
| CLPA015PA500C24EU | Fettuccine (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 70 | 5 x 14 |
| CLPA007PA500C24EU | Bucatini | 500 g | 24 | 70 | 5 x 14 |
| COLAVITA PASTA - Nidi Pasta - Nestpasta | | | | | |
| CLPA268PA500C12EU | Fettuccine Nido (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 12 | 35 | 5 x 7 |
| CLPA270PA500C12EU | Pappardelle Nido (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 12 | 35 | 5 x 7 |
| CLPA368PA500C12EU | Tagliatelle Nido (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 12 | 35 | 5 x 7 |

COLAVITA®

Pasta corta - kurze Pastaformen



Fusilli

Art-Nr.: CLPA070PA500C24EU



Farfalle

Art-Nr.: CLPA160PA500C20EU



Orecchiette pugliesi

Art-Nr.: CLPA164PA500C20EU



Rigatoni

Art-Nr.: CLPA031PA500C24EU



Mezzi Rigatoni

Art-Nr.: CLPA031BPA500C24EU



Pennette Rigate

Art-Nr.: CLPA036BPA500C24EU



Penne Rigate

Art-Nr.: CLPA037BPA500C24EU



Mezze Penne Rigate

Art-Nr.: CLPA037CPA500C24EU



Gnocchetti Sardi

Art-Nr.: CLPA064PA500C24EU

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Pack./ Krt. | Krt./ Pal. | Schichten x Karton |
|---|--|--------|----------------|---------------|-----------------------|
| COLAVITA PASTA - Pasta corta - kurze Pastaformen | | | | | |
| CLPA070PA500C24EU | Fusilli (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 28 | 4 x 7 |
| CLPA160PA500C20EU | Farfalle (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 20 | 35 | 5 x 7 |
| CLPA164PA500C20EU | Orecchiette pugliesi (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 20 | 60 | 6 x 10 |
| CLPA031PA500C24EU | Rigatoni (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 28 | 4 x 7 |
| CLPA031BPA500C24EU | Mezzi Rigatoni (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 28 | 4 x 7 |
| CLPA036BPA500C24EU | Pennette Rigate (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 28 | 4 x 7 |
| CLPA037BPA500C24EU | Penne Rigate (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 35 | 5 x 7 |
| CLPA037CPA500C24EU | Mezze Penne Rigate (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 50 | 5 x 10 |
| CLPA064PA500C24EU | Gnocchetti Sardi (<i>aus der Bronzepresse</i>) | 500 g | 24 | 60 | 5 x 12 |

Alle genannten Preise sind gültig bis auf Widerruf!




MEDICI ERMETE
Le Tenute
L'acetaia di Casa Medici



L'Acetaia di Casa Medici

Authentisch. Edel. Zeitlos. Die Exzellenz der Balsamico-Kunst aus dem Hause Medici.

Immer schon erhält Medici Ermete für seine Weine, allen voran den Lambrusco, höchste Auszeichnungen. Daneben zählt das Unternehmen schon seit langer Zeit zur Riege der Erzeuger von exzellentem Aceto Balsamico Tradizionale.

Der „Tradizionale“ steht qualitativ weit über dem normalerweise im Handel angebotenen Aceto Balsamico di Modena.

Die Balsameria setzt auf traditionelle Methoden und hochwertige Zutaten, um Produkte mit intensiven Aromen und einer perfekten Balance von Süße und Säure zu schaffen. Im Mittelpunkt stehen die Veredelung und Reifung der Essige, die in Holzfässern unterschiedlicher Art und Größe über Jahre hinweg stattfinden. Durch diese aufwendige Lagerung entwickeln die Essige ihre charakteristische Komplexität und Tiefe.

Gefertigt werden die Essige der Spitzenklasse, die über eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung verfügen, auf dem idyllischen Landgut Rampata, unweit von Modena. Ihr Herstellungsprozess geht zurück auf eine Rezeptur aus dem Jahre 1046 nach Christus und wird bis heute unverändert beibehalten. Handverlesene Lambrusco-Trauben bilden den Ausgangspunkt für den unvergleichlichen Aceto Balsamico Tradizionale. Später reift der Essig in Fässern aus verschiedenen Hölzern wie Eiche, Edelkastanie, Vogelkirsche, Esche und Maulbeere. Diese lange Fassreife sowie die damit einhergehende Verdunstung spielen bei der geschmacklichen Prägung des Aceto die wichtigste Rolle. Beides zusammen verleiht ihm eine unglaubliche Konzentration und komplexe Aromatik.

Medici Ermete bietet seinen Aceto Bal-

samico Tradizionale di Reggio Emilia in drei Qualitäts- und Altersstufen an: mit rotem Etikett als 12-jährigen, mit silbernem Etikett als 18-jährigen und mit goldenem Etikett als 25-jährigen Balsamico-Essig.

Für die Einhaltung der höchsten Qualitätsstandards in der Erzeugung von Aceto Balsamico Tradizionale sorgt das 1983 gegründete Konsortium der Hersteller traditioneller Balsamicos mit Sitz in Modena.

Neben dem Balsamico Tradizionale bietet Medici auch den klassischen Aceto Balsamico di Modena in verschiedenen Altersstufen an und als Crema-Variante, eine luxuriöse Reduktion, zum Verzieren und Garnieren von verschiedensten Gerichten.


MEDICI ERMETE
Le Tenute
L'acetaia di Casa Medici



Art.: ACE25
Aceto Balsamico di Modena „Vecchia Aemilia“ Opera
Balsamico-Essig aus Modena mit 8-jähriger Reifezeit



Art.: ACE50
Aceto Balsamico di Modena „Vecchia Aemilia“
Balsamico-Essig aus Modena mit 3-jähriger Reifezeit im Edelholz



Art.: ACECREMA25
Crema di Aceto Balsamico di Modena
Balsamico-Essig-Glasur für die richtige Würze



Art.: ACEARA10 | ACEARG10 | ACEORO10
Acetaia Villa Medici
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
*Traditionelles Balsamico-Essig aus der Region Emilia
 Aragosta: 12 Jahre gereift, Argento: 18 Jahre gereift,
 Oro: 25 Jahre gereift*

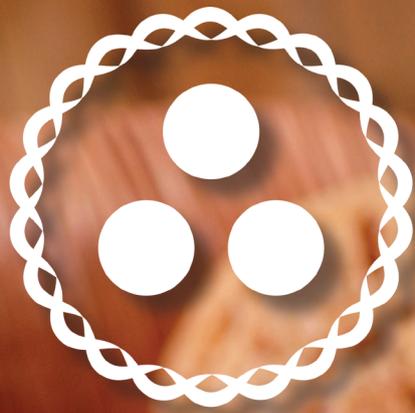


Art.: ACETRI1
Acetaia Villa Medici
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
Il Tris Monodose
*Traditionelles Balsamico-Essig aus der Region Emilia
 Aragosta: 12 Jahre gereift, Argento: 18 Jahre gereift,
 Oro: 25 Jahre gereift*


MEDICI ERMETE
Le Tenute
L'acetaia di Casa Medici

| Art-Nr. | Beschreibung | Inhalt | Fl./Krt. | Krt./Palette | Schichten x Karton | |
|---|---|---------------|----------|--------------|--------------------|----------|
| Vecchia Aemilia - Aceti Balsamico di Modena | | | | | | |
| ACE25 | ● Aceto Balsamico di Modena (Opera) | 0,25 l | 6 | 180 | 5 x 36 | |
| ACE50 | ● Aceto Balsamico di Modena (<i>Tappo Vite</i>) | 0,5 l | 12 | 60 | 4 x 15 | |
| ACECREMA25 | ● Crema di Aceto Balsamico di Modena | 0,25 l | 12 | 144 | 6 x 24 | |
| Acetaia Villa Medici - Aceti Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia | | | | | | |
| ACEARA10 | ● Aceto Balsamico Tradizionale di RE: bollo Aragosta | 0,1 l | 1 | - | - | |
| ACEARG10 | ● Aceto Balsamico Tradizionale di RE: bollo Argento | 0,1 l | 1 | - | - | LIM ☒ |
| ACEORO10 | ● Aceto Balsamico Tradizionale di RE: bollo Oro | 0,1 l | 1 | - | - | LIM ☒ |
| ACETRI1 | ● Aceto Balsamico Tradizionale di RE: Il Tris Monodose (3 x 10 ml) | 3 x 0,01 l | 1 | - | - | |

LIM
☒ = streng limitierte Menge



TRE JANAS

MAESTRI PASTICCIERI DAL

1926



Tre Janas

Eine süße Tradition seit 1926

Tre Janas ist ein traditionelles, sardisches Feingebäck, das von der Familie Rau mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt wird. Der Name „Tre Janas“ bedeutet wörtlich „Drei Feen“ und ist tief in der mystischen Folklore Sardiniens verwurzelt. Die Legende erzählt von drei Feen, die in kleinen Höhlen lebten und ihre Magie dazu nutzten, köstliche Leckereien herzustellen, die für ihre einzigartige Schönheit und ihren außergewöhnlichen Geschmack bekannt waren.

Das Feingebäck von Tre Janas zeichnet sich durch seine handwerkliche Qualität und die Verwendung bester Zutaten aus. Die Kreationen sind eine Hommage an die sardische Backkunst und verbinden traditionelle Rezepte mit moderner Finesse. Oft werden lokale Zutaten wie Mandeln, Honig und Zitrusfrüchte verwendet, die den Gebäckstücken einen

authentischen Geschmack verleihen.

Jedes Stück wird in Handarbeit gefertigt, oft mit filigranen Verzierungen, die an die traditionellen sardischen Spitzenmuster erinnern. Diese detailverliebte Arbeit macht das Gebäck nicht nur zu einem Genuss für den Gaumen, sondern auch zu einem optischen Highlight.

Das Unternehmen Tre Janas bereitet seine Spezialitäten auch heute noch nach den althergebrachten Rezepturen, die vom Vater an den Sohn überliefert worden sind und seit drei Generationen gehütet werden.

Nichts hat sich mit der Zeit verändert. Das Feingebäck wird heute wie damals mit einfachen und natürlichen Zutaten traditionsgemäß konfektioniert, wobei die Rohstoffe und hochwertigen Zuta-

ten sorgfältig ausgewählt werden, um die Erinnerungen und Emotionen der Düfte und Wohlgenüsse von Festtagen aufleben zu lassen, ein Rückblick auf die süße, magische und fantastische Welt der Kindheit.

Die Legende der Tre Janas: Vor sehr langer Zeit lebten auf Sardinien drei Feen („janas“), die echte Naschkatzen waren. Trotz der Fastenzeit buken sie im Ofen einmal heimlich leckere Kuchen. Sie wurden deswegen von einem Mönch getadelt und ärgerten sich derart darüber, dass sie ihn verprügelten. Gott bestrafte sie dafür, indem er sie in drei Stalagmiten verwandelte, die noch heute im Zentrum von Sardinien in einer Grotte bewundert werden können.

Lassen auch Sie sich von den märchenhaften Gebäckspezialitäten verzaubern.



Art.: B0004

Sospiri al cacao

Praline aus Mandelpaste mit einer leichten Kakao-Fondant-Zuckerglasur.



Art.: B0006

Sospiri tradizionale

Praline aus Mandelpaste mit einer leichten Fondant-Zuckerglasur



Art.: B0007

Sospiri al mirto

Praline aus Mandelpaste mit einer leichten Glasur aus dunklem Zucker und Myrte



Art.: B0008

Sospiri limoncello

Praline aus Mandelpaste mit einer leichten Glasur aus dunklem Zucker und Zitrone



Art.: B0024

Torroncini tradizionale

Mandel-Honig-Nougat



Art.: B0032

Amaretti tradizionali

Mandelgebäck



Art.: B1131

Savoiaro

Original Löffelbiskuit für Tiramisu



Art.: B0071

Ciambelline Albicocca

Mit Aprikose gefüllte Kekse



Art.: B0072

Ciambelline Nocciola

Mit Haselnusscreme gefüllte Kekse



Art.: B0081

Pesche alla Nocciola Biscotti

Haselnuss-Pfirsich-Kekse



Art.: B0082

Pesche all'Albicocca Biscotti

Aprikosen-Pfirsich-Kekse

| Art-Nr. | Beschreibung | Halt- barkeit | Inhalt | Stück/ Karton | Karton/ Palette | Schichten x Karton |
|---|---|------------------|---------|------------------|--------------------|-----------------------|
| I Sospiri - Pralinen aus Mandelpaste | | | | | | |
| B0004 | Sospiri al Cacao | 240 | 250 g | 12 | 77 | 7 x 11 |
| B0006 | Sospiri tradizionali | 240 | 250 g | 12 | 77 | 7 x 11 |
| B1001 | Sospiri tradizionali in vassoio | 240 | 1.000 g | 5 | 44 | 4 x 11 |
| B0007 | Sospiri al Mirto | 240 | 250 g | 12 | 77 | 7 x 11 |
| B0008 | Sospiri Limoncello | 240 | 250 g | 12 | 77 | 7 x 11 |
| Torroncini - Amaretti - Savoiard - Nougat & Gebäck | | | | | | |
| B0024 | Torroncini tradizionali | 240 | 250 g | 12 | 77 | 7 x 11 |
| B1032 | Torroncini tradizionali in vassoio | 240 | 1.000 g | 5 | 44 | 4 x 11 |
| B0031 | Amaretti tradizionali | 150 | 250 g | 12 | 77 | 7 x 11 |
| B1031 | Amaretti tradizionali in vassoio | 150 | 1.000 g | 5 | 44 | 4 x 11 |
| B0032 | Amaretti tradizionali in vassoio | 150 | 300 g | 12 | 44 | 4 x 11 |
| B1131 | Savoiaro | 300 | 300 g | 12 | 88 | 8 x 11 |
| Ciambelline & Biscotti - Kekse | | | | | | |
| B0071 | Ciambelline Albicocca Biscotti in vassoio | 180 | 300 g | 6 | 44 | 4 x 11 |
| B0072 | Ciambelline Nocciola Biscotti in vassoio | 180 | 300 g | 6 | 44 | 4 x 11 |
| B0081 | Pesche alla Nocciola Biscotti in vassoio | 180 | 200 g | 6 | 44 | 4 x 11 |
| B0082 | Pesche all'Albicocca Biscotti in vassoio | 180 | 200 g | 6 | 44 | 4 x 11 |

Leone

DAL 1857





Leone dal 1857

Süßer Genuss aus einer italienischen Legende

Seit 1857 steht Leone für exquisite Süßwarenkunst, die Generationen von Feinschmeckern verführt hat. Gegründet in der italienischen Stadt Turin, ist Leone dal 1857 mehr als nur eine Marke – es ist ein Symbol für die meisterhafte Kunstfertigkeit der Süßwarenherstellung, die mehr als 165 Jahre Geschichte umfasst. Die Marke hat es verstanden, traditionelle Rezepte zu bewahren und gleichzeitig innovative Akzente zu setzen, was ihre Süßwaren weltweit zu einem begehrten Genuss macht.

Die bekanntesten Kreationen von Leone sind ohne Zweifel die Pastiglie Leone, die seit ihrer Einführung zu einem wahren Klassiker der italienischen Süßwarenkultur avancierten. Diese legendären Zucker-Pastillen sind nicht nur für ihren unverwechselbaren Geschmack berühmt, sondern auch für ihre einzigartige Textur und Form. Sie bestehen aus

feinsten Zutaten und werden mittels einer aufwendigen Handwerkskunst hergestellt, die ihre zarten Aromen und die hohe Qualität jedes einzelnen Erzeugnisses hervorhebt. Die Pastillen zeichnen sich durch ihre Vielfalt an Aromen und die Verwendung natürlicher, oft auch exklusiver Zutaten aus. Vom klassischen Zitronen- oder Anisgeschmack bis hin zu modernen Variationen wie Ingwer oder Lakritze bieten die Pastillen eine breite Palette für jeden Geschmack.

Leone dal 1857 hat nie aufgehört, sich weiterzuentwickeln. Während das Unternehmen stolz auf seine Geschichte und Tradition ist, steht es ebenso für Innovation und die Anpassung an die Bedürfnisse und Wünsche der modernen Welt. Heute produziert Leone nicht nur die berühmten Pastiglie, sondern auch eine Vielzahl weiterer Süßwaren, darunter Bonbons, Schokoladen

und Fruchtgelees, die alle den hohen Standard der Marke widerspiegeln.

Das Unternehmen bleibt seinen Wurzeln treu und erzeugt weiterhin in Turin, wo sich die Leidenschaft für Qualität und Handwerk in jedem einzelnen Produkt widerspiegelt. Ein wahrer Botschafter des italienischen Dolce Vita – ein Geschmackserlebnis, das über Jahre hinweg nicht nur Generationen verbindet, sondern auch das Erbe eines der ältesten und renommiertesten Süßwarenhersteller Italiens lebendig hält.

Leone dal 1857 ist mehr als nur eine Marke – es ist eine Legende der Süßwarenwelt. Mit seiner tief verwurzelten Leidenschaft für Tradition, Handwerkskunst und Innovation bleibt Leone ein unverzichtbarer Bestandteil der italienischen Genussskultur und erfreut sich weltweit einer treuen Anhängerschaft.

Leone

DAL 1857



Art-Nr. 3650
Pastiglie Miste Dissetanti
Mischung



Art-Nr. 3651
Pastiglie Menta
Pfefferminze



Art-Nr. 3652
Pastiglie Ciliegia
Kirsche



Art-Nr. 3653
Pastiglie Anice
Anis



Art-Nr. 3654
Pastiglie Limone
Zitrone



Art-Nr. 3655
Pastiglie Arancia
Orange



Art-Nr. 3656
Pastiglie Mandarino
Mandarine



Art-Nr. 3657
Pastiglie Fragola
Erdbeere



Art-Nr. 3658
Pastiglie Lampone
Himbeere



Art-Nr. 3659
Pastiglie Vaniglia
Vanille



Art-Nr. 3660
Pastiglie Violetta
Veilchen



Art-Nr. 3661
Pastiglie Cannella
Zimt



Art-Nr. 3662
Pastiglie Balsamica
Polarfrisch



Art-Nr. 3663
Pastiglie Mirtillo
Blaubeere



Art-Nr. 3664
Pastiglie Frutti di Bosco
Waldbeeren



Art-Nr. 3665
Pastiglie Zenzero
Ingwer



Art-Nr. 3666
Pastiglie Spritz
Spritz



Art-Nr. 3667
Pastiglie Mojito
Mojito



Art-Nr. 3694
Pastiglie Negroni
Negroni



Art-Nr. 3669
36er Display, sortiert



Art-Nr. 3668
54er Display, sortiert



Art-Nr. 3696
36er Display, sortiert



Pastiglie Leone - die legendären Zuckerpastillen von Leone

Seit 1857 sind die Pastillen das älteste und bekannteste Süßwarenerzeugnis des Unternehmens. Die Pastillen, die in zahlreichen Geschmacksrichtungen erhältlich sind, werden auch heute noch in traditionellen Bronzeformen nach dem Originalrezept hergestellt. Puderzucker (96 %) wird mit Gummiarabikum und Tragant kalt gemischt, wobei je nach Geschmack Wasser, Fruchtsäfte, ätherische Öle, Extrakte oder natürliche Farbstoffe hinzugefügt werden. Duftende kleine zuckerhaltige Genüsse, in zarten Pastellfarben, einzigartig auf der Welt.



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Display/Palette |
|--|--|-------------|------------------------------|-----------|-------|-----------------|
| Le Pastiglie - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 3650 | Pastiglie Mista dissetante <i>gemischte Geschmäcker</i> | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3651 | Pastiglie Menta - Pfefferminz | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3652 | Pastiglie Ciliegia - Kirsche | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3653 | Pastiglie Anice - Anis | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3654 | Pastiglie Limone - Zitrone | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3655 | Pastiglie Arancia - Orange | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3656 | Pastiglie Mandarino - Mandarine | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3657 | Pastiglie Fragola - Erdbeere | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3658 | Pastiglie Lampone - Himbeere | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3659 | Pastiglie Vaniglia - Vanille | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3660 | Pastiglie Violetta - Veilchen | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3661 | Pastiglie Cannella - Zimt | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3662 | Pastiglie Balsamica Polare - Polarfrisch | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3663 | Pastiglie Mirtillo - Blaubeere | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3664 | Pastiglie Frutti di Bosco - Wildbeere | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3665 | Pastiglie Zenzero - Ingwer | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3666 | Pastiglie Spritz | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3667 | Pastiglie Mojito | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3694 | Pastiglie Negroni | 1080 Tage | sortenreines 18er Display | 27 g | 18 | 504 |
| 3669 | Pastiglie sortiert / 36er Display Mix <i>6 x 6 verschiedene Geschmäcker</i> | 1080 Tage | sortiertes 36er Display | 36 x 27 g | 36 | 98 |
| 3668 | Pastiglie sortiert / 54er Display Mix <i>3 x 12 verschiedene Geschmäcker</i> | 1080 Tage | sortiertes 54er Display | 54 x 27 g | 54 | 84 |
| 3696 | Pastiglie sortiert / 36er Display Mix <i>12 x Spritz, 12 x Mojito, 12 x Negroni</i> | 1080 Tage | sortiertes 36er Display | 36 x 27 g | 36 | 98 |

Mindestabnahme pro Produkt: 1 Display

Die Pastiglie-Produkte werden in sortenreine 18er Displays geliefert.



| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Display/Palette |
|--|---|-------------|---------------------------|-----------|-------|-----------------|
| Orsetti - Gummibärchen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 3665 | Orsetti Bellini | 540 Tage | sortenreines 18er Display | 25 g | 18 | 504 |
| 3664 | Orsetti Mojito | 540 Tage | sortenreines 18er Display | 25 g | 18 | 504 |
| 3663 | Orsetti Spritz | 540 Tage | sortenreines 18er Display | 25 g | 18 | 504 |
| 3362 | Orsetti sortiert / 36er Display Mix (12x Bellini, 12x Mojito, 12x Spritz) | 540 Tage | sortiertes 36er Display | 36 x 25 g | 36 | 98 |

Mindestabnahme pro Produkt: 1 Display

Die Orsetti-Produkte werden in sortenreine 18er Displays geliefert.





Art-Nr. 1757
ITALIAN TOUCH

Pastiglie miste dissetanti
Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
36er Display à 27-g-Schachtel,
sortiert aus den vier verschiedenen Motiven
„Toscana“, „Laguna“, „Costiera“ & „Lago“



Art-Nr. 3750
VESPA

Pastiglie miste dissetanti
Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
24er Display à 30-g-Metall Dosen,
sortiert aus den drei verschiedenen Motiven
„Vespa 50“, „Vespa Faro Basso“ & „Vespa Primavera“



Art-Nr. 3754
VESPA

Pastiglie miste dissetanti
Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
250-g-Metalldose



Art-Nr. 3855
VESPA

Gelatine di frutta miste dissetanti
Fruchtgelées in verschiedenen Geschmacksrichtungen
200-g-Metalldose

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Display/Palette |
|---|--|-------------|----------------------------|-----------|-------|-----------------|
| Le Pastiglie „ITALIAN TOUCH“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 1757 | „ITALIAN TOUCH“ Pastiglie miste dissetanti - <i>gemischte Pastillen</i> 36er Display mit 27-g-Schachteln | 1080 Tage | sortiertes 36er Display | 36 x 27 g | 36 | 98 |
| Le Pastiglie „VESPA“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 3750 | „VESPA“ Pastiglie miste dissetanti - <i>gemischte Pastillen</i> 24er Display mit 30-g-Metall Dosen | 1080 Tage | sortiertes 24er Display | 24 x 30 g | 24 | 180 |
| 3754 | „VESPA“ Pastiglie miste dissetanti - <i>gemischte Pastillen</i> 250-g-Metalldose | 1080 Tage | Metalldose | 250 g | 6 | 70 |
| Gelatine di frutta „VESPA“ - Fruchtgelées - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 3855 | Gelatine di frutta - <i>gemischte Fruchtgelées</i> 200-g-Metalldose | 720 Tage | Metalldose | 200 g | 6 | 70 |

Gelatine di Frutta - der süß-fruchtige Gelée-Genuss

Die Gelatine di Frutta sind ein Paradebeispiel für die Kunst italienischer Süßwarenherstellung: zarte Fruchtgelées, die den natürlichen Geschmack erlesener Früchte einfangen. Diese kleinen Geléewürfel sind in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen erhältlich, die von sonnengereiften Zitronen über saftige Orangen bis hin zu süßen Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren reichen. Jede Sorte überzeugt mit einem intensiven, authentischen Fruchtgeschmack, da Leone großen Wert auf die Verwendung natürlicher Zutaten und echter Fruchtextrakte legt.





Art-Nr. 1750
CUCCIOLI
Pastiglie

Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
24er Display à 30-g-Metaldosen,
sortiert aus den Geschmacksrichtungen:
Kirsche, Zitrone, Veilchen, Vanille, Erdbeere & Mix



Art-Nr. 1700
ONCE UPON A TIME
Pastiglie miste dissetanti

Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
24er Display à 30-g-Metaldosen,
sortiert aus den verschiedenen Märchen-Motiven
wie z.B. Peter Pan, Der gestiefelte Kater, ...



Art-Nr. 1730
CLASSIC
Pastiglie

Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
24er Display à 30-g-Metaldosen,
sortiert aus den Geschmacksrichtungen:
Anis, Spritz, Veilchen, Zitrone, Zimt & Pfefferminz



Art-Nr. 3755
NATHALIE LÈTE
Pastiglie miste dissetanti

Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
24er Display à 30-g-Metaldosen,
sortiert aus den verschiedenen Katzen-Motiven
von der Künstlerin Nathalie Lète

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Display/Palette |
|---|---|-------------|----------------------------|-----------|-------|-----------------|
| Le Pastiglie „CUCCIOLI“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 1750 | „CUCCIOLI“ Pastiglie Kirsche, Zitrone, Veilchen, Vanille, Erdbeere & Mix 24er Display mit 30-g-Metall Dosen | 1080 Tage | sortiertes 24er Display | 24 x 30 g | 24 | 180 |
| Le Pastiglie „ONCE UPON A TIME“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 1700 | „ONCE UPON A TIME“ Pastiglie gemischt aus verschiedenen Geschmacksrichtungen 24er Display mit 30-g-Metall Dosen | 1080 Tage | sortiertes 24er Display | 24 x 30 g | 24 | 180 |
| Le Pastiglie „CLASSIC“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 1730 | „CLASSIC“ Pastiglie Anis, Spritz, Veilchen, Zitrone, Zimt & Pfefferminz 24er Display mit 30-g-Metall Dosen | 1080 Tage | sortiertes 24er Display | 24 x 30 g | 24 | 180 |
| Le Pastiglie „NATHALIE LÉTE“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 3755 | „NATHALIE LÉTE“ Pastiglie gemischt aus verschiedenen Geschmacksrichtungen 24er Display mit 30-g-Metall Dosen | 1080 Tage | sortiertes 24er Display | 24 x 30 g | 24 | 180 |

Künstlerische Metall Dosen - Design mit Nostalgie und Charme

Die künstlerisch gestalteten Metall Dosen von Pastiglie Leone sind weit mehr als nur Verpackungen – sie sind wahre Kunstwerke, die seit Jahrzehnten Liebhaber von Süßwaren und Design gleichermaßen begeistern. Leone dal 1857 versteht es, Tradition, Eleganz und Funktionalität in einer Weise zu vereinen, die jedes Produkt nicht nur zu einem geschmacklichen, sondern auch zu einem visuellen Genuss macht. Die Metall Dosen zeichnen sich durch ihre liebevollen, nostalgischen Designs aus, die an die glanzvolle Ästhetik des 19. und frühen 20. Jahrhunderts erinnern. Von floralen Ornamenten über filigrane Schriftzüge bis hin zu lebhaften Illustrationen spiegeln die Dosen das kulturelle Erbe Italiens wider. Sie erzählen Geschichten von Handwerkskunst und einer Ära, in der Details und Schönheit im Alltag einen besonderen Stellenwert hatten.



Love COLLECTION



Art-Nr. 1711
LOVE

Pastiglie miste dissertanti
Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
24er Display à 30-g-Metall Dosen,
sortiert aus den verschiedenen Liebes-Motiven:
„Per te“, „Ciao Amore“ & „Ti penso“



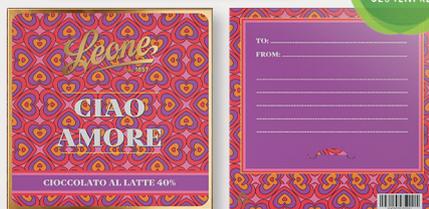
Art-Nr. 5128
VALENTINE

Cri Cri Cioccolatini al fondente nocciola
Zartbitterschokoladenpralinen mit gerösteten ganzen
Haselnüssen, umhüllt mit knusprigen Zuckerperlen
100-g-Metalldose in Herzform



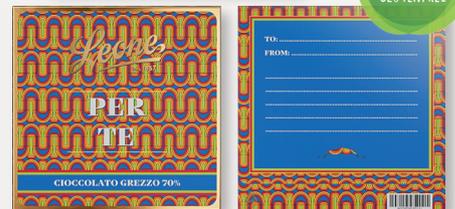
Art-Nr. 4242
FONDENTE

Cioccolato fondente con 70 % cacao
Zartbitterschokolade mit 70 % Kakao
70 g Packung
mit personalisierbarer Grußkarte
„Ti penso“



Art-Nr. 4243
LATTE

Cioccolato al latte con 40 % cacao
Milchschokolade mit 40 % Kakao
70 g Packung
mit personalisierbarer Grußkarte
„Ciao Amore“



Art-Nr. 4244
GREZZO

Cioccolato Grezzo con 70 % cacao
Dunkle Rohschokolade (unraffiniert) mit 70 % Kakao
70 g Packung
mit personalisierbarer Grußkarte
„Per Te“

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Karton/Palette |
|---|---|-------------|----------------------------|-----------|-------|----------------|
| Le Pastiglie „LOVE“ - Pastillen - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 1711 | „LOVE“ Pastiglie gemischt aus verschiedenen Geschmacksrichtungen 24er Display mit 30-g-Metall Dosen | 1080 Tage | sortiertes 24er Display | 24 x 30 g | 24 | 180 |
| Cri Cri „VALENTINE“ - Schokoladenpralinen mit Haselnusskern - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 5128 | „VALENTINE“ Cri Cri al fondente nocciola Zartbitterschokoladenpralinen mit gerösteten ganzen Haselnüssen, umhüllt mit knusprigen Zuckerperlen | 360 Tage | Metalldose in Herzform | 100 g | 6 | 98 |
| Ciocolato - Tafelschokolade - vegan/vegetarisch & glutenfrei | | | | | | |
| 4242 | „FONDENTE“ Ciocolato fondente 70 % Zartbitterschokolade mit 70 % Kakao (vegan) | 540 Tage | Schachtel mit Grußkarte | 70 g | 18 | 216 |
| 4243 | „LATTE“ Ciocolato al latte 40 % Milchsokolade mit 40 % Kakao (vegetarisch) | 540 Tage | Schachtel mit Grußkarte | 70 g | 18 | 216 |
| 4244 | „GREZZO“ Ciocolato Grezzo 70 % Dunkle Rohschokolade mit 70 % Kakao (vegan) | 540 Tage | Schachtel mit Grußkarte | 70 g | 18 | 216 |

Cri Cri - Spezialität der Confiserie

Diese Pralinen sind eine Spezialität der Turiner Confiserie. Sie bestehen aus einem gerösteten Haselnusskern, der von einer Schicht feiner Schokolade umhüllt ist. Das Besondere ist die Ummantelung mit knusprigen Zuckerperlen, die den Cri Cri sowohl optisch ansprechend als auch knackig machen. Cri Cri sind besonders beliebt als Geschenk oder als Begleitung zu Kaffee und Tee. Die nostalgische Verpackung und der unverwechselbare Geschmack machen sie zu einer zeitlosen Delikatesse.



Ciocolato - Tafelschokoladen der Extra-Klasse

Die Tafelschokoladen von Leone dal 1857 sind exquisite Schokoladenspezialitäten, die traditionelles Handwerk und hochwertige Zutaten vereinen. Jede Sorte hat ihre eigene Charakteristik und spricht unterschiedliche Geschmäcker an.

FONDENTE: Die dunkle Schokolade von Leone zeichnet sich durch einen intensiven und reichen Kakaogeschmack aus. Mit einem hohen Kakaanteil (70 %) ist sie perfekt für Liebhaber von bitterer, purer Schokolade. Die sorgfältige Verarbeitung und die Auswahl der besten Kakaobohnen sorgen für ein glattes, vollmundiges Aroma.

LATTE: Die Milchsokolade bietet eine cremige und süße Geschmackserfahrung. Sie verbindet feinsten Kakao (40 % Anteil) mit hochwertigen Milchzutaten und sorgt für ein besonders sanftes und reichhaltiges Genusslebnis. Ideal für alle, die Schokolade mit einer weicheren Note bevorzugen.

GREZZO: „Grezzo“ steht für „ungezähmt“ oder „rau“ und beschreibt eine Schokolade, die sich durch ihre minimalistische Verarbeitung auszeichnet. Sie wird aus unraffiniertem Zucker hergestellt, um eine ursprüngliche Textur und einen authentischen, unverfälschten Geschmack zu bieten. Diese Schokolade ist besonders interessant für Puristen, die die natürlichen Aromen des Kakaos erleben möchten.





Art-Nr. 2856
GELATINE
Fruchtgelées mit den Geschmacksrichtungen:
Aprikose, Birne und Pfirsich
150-g-Beutel



Art-Nr. 2857
GELATINE
Fruchtgelées mit den Geschmacksrichtungen:
Erdbeere, Himbeere und Blaubeere
150-g-Beutel



Art-Nr. 2858
GELATINE
Fruchtgelées mit den Geschmacksrichtungen:
Orange, Zitrone und Mandarine
150-g-Beutel



Art-Nr. 612
GELATINE senza zuccheri
Zucker- und glutenfreie Fruchtgelées
in verschiedenen Geschmacksrichtungen
100-g-Beutel

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Karton/Palette |
|--|--|-------------|------------|--------|-------|----------------|
| Gelatine - Fruchtgelées - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 2856 | Gelatine - Fruchtgelées in den Geschmacksrichtungen: Aprikose, Birne, Pfirsich | 720 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |
| 2857 | Gelatine - Fruchtgelées in den Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Himbeere, Blaubeere | 720 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |
| 2858 | Gelatine - Fruchtgelées in den Geschmacksrichtungen: Orange, Zitrone, Mandarine | 720 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |
| Gelatine senza zuccheri - zuckerfreie Fruchtgelées - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 612 | Gelatine senza zuccheri - zucker- und glutenfreie Fruchtgelées in verschiedenen Geschmacksrichtungen | 720 Tage | Beutel | 100 g | 6 | 24 |

Gelatine senza zuccheri - eine köstliche zuckerfreie Variante

Die zuckerfreien Fruchtgelées sind eine köstliche und innovative Variante der klassischen Fruchtgelées. Diese Produkte richten sich besonders an Menschen, die auf Zucker verzichten, aber den vollen Geschmack genießen möchten. Mit ihrer besonderen Rezeptur verbinden die zuckerfreien Fruchtgelées das typische Aroma italienischer Süßwaren mit modernen Ernährungsbedürfnissen, da sie nicht nur zuckerfrei, sondern zudem glutenfrei sind.





Art-Nr. 2864
GELATINE FRAGOLINE
 Fruchtgelées mit der Geschmacksrichtung:
Erdbeere
 150-g-Metalldose



Art-Nr. 2865
GELATINE MIRTILLI
 Fruchtgelées mit der Geschmacksrichtung:
Blaubeere
 150-g-Metalldose



Art-Nr. 2867
GELATINE AMARENA
 Fruchtgelées mit der Geschmacksrichtung:
Sauerkirsche
 150-g-Metalldose



Art-Nr. 2771
DROPS VIOLETTE
 Fruchtbonbons mit der Geschmacksrichtung:
Veilchen
 150-g-Metalldose



Art-Nr. 2772
DROPS ROSETTE
 Fruchtbonbons mit der Geschmacksrichtung:
Rose
 150-g-Metalldose



Art-Nr. 2773
DROPS LAMPONI
 Fruchtbonbons mit der Geschmacksrichtung:
Himbeere
 150-g-Metalldose

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Karton/Palette |
|---|---|-------------|------------------|--------|-------|----------------|
| Gelatine - Fruchtgelées - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 2864 | Gelatine Fragoline - Fruchtgelées in der Geschmacksrichtungen: Erdbeere | 720 Tage | runde Metalldose | 150 g | 12 | 126 |
| 2865 | Gelatine Mirtilli - Fruchtgelées in der Geschmacksrichtungen: Blaubeere | 720 Tage | runde Metalldose | 150 g | 12 | 126 |
| 2867 | Gelatine Amarena - Fruchtgelées in der Geschmacksrichtungen: Sauerkirsche | 720 Tage | runde Metalldose | 150 g | 12 | 126 |
| Drops - fruchtige Lutschbonbons - glutenfrei | | | | | | |
| 2771 | Drops Violette - Lutschbonbons in der Geschmacksrichtungen: Veilchen | 720 Tage | runde Metalldose | 150 g | 12 | 126 |
| 2772 | Drops Rosette - Lutschbonbons in der Geschmacksrichtungen: Rose (vegan) | 720 Tage | runde Metalldose | 150 g | 12 | 126 |
| 2773 | Drops Lamponi - Lutschbonbons in der Geschmacksrichtungen: Himbeere (vegan) | 720 Tage | runde Metalldose | 150 g | 12 | 126 |

Drops - kleine köstliche Lutschbonbons

Die fruchtigen Drops von Leone dal 1857 sind nicht nur eine Geschmacksreise, sondern auch ein optischer Genuss. Diese kleinen, edlen Bonbons sind bekannt für ihre intensiven, natürlichen Aromen und ihre stilvolle Präsentation in dekorativen Runddosen, die an vergangene Zeiten erinnern. Die Drops enthalten echte Essenzen und sind frei von künstlichen Zusatzstoffen.

Die Dosen sind im nostalgischen Stil gestaltet, mit kunstvollen Verzierungen und lebhaften Farben, die den historischen Charakter der Marke unterstreichen. Sie halten die Drops frisch und können wiederverwendet werden, z. B. als Aufbewahrung für Kleinigkeiten.





Art-Nr. 5123
CRI CRI

Ciocolatini al fondente pistacchio
Zartbitterschokoladenpralinen mit köstlichem
Pistazienkern umhüllt mit knusprigen Zuckerperlen
150-g-Beutel



Art-Nr. 5122
CRI CRI

Ciocolatini al Latte pistacchio
Vollmilchschokoladenpralinen mit köstlichem
Pistazienkern umhüllt mit knusprigen Zuckerperlen
150-g-Beutel



Art-Nr. 4048
TARTUFI DOLCI

Tartufi cioccolato assortiti
Süße Schokoladentrüffel in den Sorten:
Pistazie, Schokolade, Weiße Schokolade und Karamell
150-g-Beutel



Art-Nr. 4165
GIANDUIOTTI

Ciocolato Gianduia con nocciole
Gianduia-Schokoladenpralinen
mit Haselnüssen
150-g-Beutel

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Karton/Palette |
|--|---|-------------|------------|--------|-------|----------------|
| Cri Cri - Schokoladenpralinen mit Haselnusskern - vegan/egetarisch & glutenfrei | | | | | | |
| 5123 | Cri Cri - Cioccolatini al fondente pistacchio Zartbitterschokoladenpralinen mit köstlichem Pistazienkern umhüllt mit knusprigen Zuckerperlen (vegan) | 360 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |
| 5122 | Cri Cri - Cioccolatini al Latte pistacchio Vollmilchschokoladenpralinen mit köstlichem Pistazienkern umhüllt mit knusprigen Zuckerperlen (vegetarisch) | 360 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |
| Tartufi dolci - Süße Schokoladentrüffel - vegetarisch & glutenfrei | | | | | | |
| 4048 | Tartufi cioccolato assortiti Süße Schokoladentrüffel in den Sorten: Pistazie, Schokolade, Weiße Schokolade und Karamell | 360 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |
| Gianduiotti - Schokoladenpralinen mit Haselnuss - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 4165 | Gianduiotti Cioccolato Gianduia con nocciole Gianduia-Schokoladenpralinen mit Haselnüssen | 540 Tage | Beutel | 150 g | 6 | 24 |

Tartufi dolci - süße Schokoladentrüffel

Die Tartufi dolci von Leone sind eine exquisite Auswahl von Trüffelpralinen, die italienische Schokoladentradition in ihrer köstlichsten Form repräsentieren. Diese luxuriösen Pralinen kombinieren hochwertige Zutaten mit einer samtigen Konsistenz und einem intensiven Geschmack. Leone verwendet erstklassige Kakaosorten, Haselnüsse, Mandeln und andere erlesene Zutaten, um den einzigartigen Geschmack zu gewährleisten. Die Tartufi werden in dekorativen Verpackungen angeboten, die sowohl modern als auch nostalgisch wirken – ideal als Geschenk oder zum Teilen.



Gianduiotti - Gianduia-Schokoladenpralinen „zum Dahinschmelzen“

Die Gianduiotti sind ein Klassiker der italienischen Confitserie-Kunst und eine Spezialität aus dem Piemont. Diese kleinen, dreieckigen Pralinen aus Gianduia-Schokolade sind eine Hommage an die perfekte Verbindung von Haselnüssen und Kakao und stehen für unvergleichlichen Genuss. Leone verwendet piemontesische IGP-Haselnüsse, die für ihre feinen, nussigen Aromen bekannt sind. Diese werden mit erstklassigem Kakao und Zucker kombiniert, um die samtige Gianduia-Masse zu kreieren.



VEGETARISCH &
GLUTENFREI



Art-Nr. 4301
CIOCCOLATO

Cioccolato al latte con nocciole intere
Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen
55-g-Schachtel

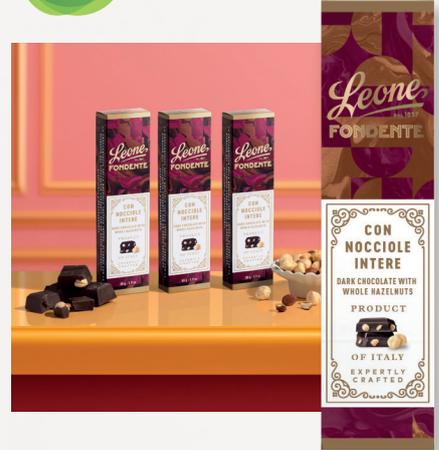
VEGETARISCH &
GLUTENFREI



Art-Nr. 4302
CIOCCOLATO

Cioccolato al latte con pistacchi interi
Vollmilchschokolade mit ganzen Pistazien
55-g-Schachtel

VEGAN &
GLUTENFREI



Art-Nr. 4299
CIOCCOLATO

Cioccolato fondente con nocciole intere
Zartbitterschokolade mit ganzen Haselnüssen
55-g-Schachtel



Art-Nr. 4935
ZARTBITTERSCHOKOLADE GREZZO
Cioccolato Classico 70 %
Zartbitterschokolade (unraffiniert),
70 % Kakao
70-g-Schachtel



Art-Nr. 4936
ZARTBITTERSCHOKOLADE GREZZO
Cioccolato al Rhum 70 %
Zartbitterschokolade (unraffiniert) mit Rum,
70 % Kakao
70-g-Schachtel



Art-Nr. 4937
ZARTBITTERSCHOKOLADE GREZZO
Cioccolato Arancia e Cannella 70 %
Zartbitterschokolade (unraffiniert)
mit Orange und Zimt, 70 % Kakao
70-g-Schachtel

| Art-Nr. | Beschreibung | Haltbarkeit | Verpackung | Inhalt | Stück | Karton/ Palette |
|--|--|-------------|------------|--------|-------|--------------------|
| Cioccolato - Schokoladen - vegetarisch & glutenfrei | | | | | | |
| 4301 | Cioccolato al latte con nocciole intere <i>Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen</i> | 540 Tage | Schachtel | 55 g | 14 | 240 |
| 4302 | Cioccolato al latte con pistacchi interi <i>Vollmilchschokolade mit ganzen Pistazien</i> | 540 Tage | Schachtel | 55 g | 14 | 240 |
| 4299 | Cioccolato fondente con nocciole intere <i>Zartbitterschokolade mit ganzen Haselnüssen</i> | 540 Tage | Schachtel | 55 g | 14 | 240 |
| GREZZO Cioccolato - unraffinierte Zartbitterschokolade - vegan & glutenfrei | | | | | | |
| 4935 | GREZZO Cioccolato Classico, 70 % <i>Zartbitterschokolade (unraffiniert), 70 % Kakao</i> | 540 Tage | Schachtel | 70 g | 18 | 216 |
| 4936 | GREZZO Cioccolato al Rhum, 70 % <i>Zartbitterschokolade (unraffiniert) mit Rum, 70 % Kakao</i> | 540 Tage | Schachtel | 70 g | 18 | 216 |
| 4937 | GREZZO Cioccolato Arancia e Cannella, 70 % <i>Zartbitterschokolade (unraffiniert) mit Orange und Zimt, 70 % Kakao</i> | 540 Tage | Schachtel | 70 g | 18 | 216 |

Sie brauchen etwas Inspiration?

Wir helfen Ihnen gerne. So könnte Ihre Bestellung aussehen und eine schöne Mischung aus dem Sortiment ergeben:



2 Karton à 18 Stück
Art-Nr. 3650
Pastiglie Miste Dissetanti
Mischung



2 Karton à 18 Stück
Art-Nr. 3654
Pastiglie Limone
Zitrone



2 Karton à 18 Stück
Art-Nr. 3655
Pastiglie Arancia
Orange



2 Karton à 18 Stück
Art-Nr. 3666
Pastiglie Spritz
Spritz



1 Karton à 6 Stück
Art-Nr. 2526
Gelatine Aprikose,
Birne, Pfirsich - 150 g



1 Karton à 6 Stück
Art-Nr. 2857
Gelatine Erdbeere,
Himbeere, Blaubeere - 150 g



1 Karton à 6 Stück
Art-Nr. 5122
Cri Cri Cioccolatini al Latte
pistacchio - 150 g



1 Karton à 6 Stück
Art-Nr. 4048
Tartufi assortiti
150 g



1 Karton à 6 Stück
Art-Nr. 4165
Gianduiotti Gianduia
Torino - 150 g



1 Karton à 18 Stück
Art-Nr. 4937
Grezzo Cioccolato Arancia e
Cannella - 70 g

Leone

DAL 1857

GRATIS!
Bei
Erstbestellung



QR-Code scannen für das aktuelle
Aufsteller-Design

Leerer Karton-Aufsteller
Art-Nr: 1919
Maße: 43,7 × 32,2 × 165 cm
Der Aufsteller wird flach geliefert.
Aufsteller-Änderung vorbehalten.

Zu Ihrer Erstbestellung erhalten Sie dieses Präsentations-Display,
das Sie individuell bestücken können.

Il Vino Italiano Siamo Noi!



FEINKOST UND WEINE AUS EINER HAND

Liebe Kundinnen und Kunden,
liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks,

neben feiner italienischer Kost vertreiben wir erfolgreich seit 30 Jahren italienische Weine in all ihrer Vielfalt. Deutschlandweit vertreten wir mehr als 30 Weingüter aus allen maßgeblichen Weinanbaugebieten Italiens.

Mit dem Gesamtsortiment gelang es uns im Rahmen des Weinwettbewerbs Mundus Vini bereits zehn Mal, vom Meininger-Verlag als „**Bester Importeur**“ ausgezeichnet zu werden, und wir haben sieben Mal mit dem „**Erfolreichsten Italiensortiment**“ abgeschnitten.

Im Rahmen der renommierten Weinwettbewerbe Mundus Vini, Berliner Wein Trophy oder Italiens bekanntestem Weinführer, dem Gambero Rosso, aber auch von den internationalen und einflussreichen Weinkritikern wie Robert Parker, James Suckling und Luca Maroni erhalten unsere Weine in aller Regelmäßigkeit eindrucksvolle Höchstauszeichnungen.

Durch unsere Direktimportstruktur profitieren Sie von Preisen „ab Weingut“ ganz ohne Aufschläge und vollständiger Preistransparenz. Jederzeit stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: Durch unsere langjährige Erfahrung und unser deutsch-italienisches Verständnis sind wir Ihr Vermittler und kompetenter Auskunftspartner für italienischen Wein UND Feinkost in Deutschland.

Alle Wünsche werden erfüllt: Mit bekannten Namen sowie Geheimtipps vom gesamten Stiefel können Sie bei Ihren Kunden mit unserem Sortiment punkten.

Weine und Feinkost aus einer Hand: Wir empfehlen Ihnen die optimale Wein-Feinkost-Kombination, denn in erster Linie ist Wein Essensbegleiter.

Herzlichst,

Francesco Sorrentino

René Sorrentino





*10 Jahre
Leidenschaft und Genuss!*

BUON GUSTO[®]
by GES Sorrentino

GES Sorrentino GmbH & Co. KG

Annenheider Allee 97 | 27751 Delmenhorst | Tel +49 4221 916450
info@ges-sorrentino.de | bestellung@ges-buongusto.de | www.ges-sorrentino.de