



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Metzgerei Gruber, Villanders

Seit 1993 produziert der Familienbetrieb im Grödental traditionell hergestellte Speck- und Wurstwaren. Eine neue, moderne Betriebsstätte am Sonnenhang in Villanders wurde 1998 errichtet. Dort entstehen und reifen die hochwertigen Produkte in der frischen Bergluft. Die Metzgerei beschäftigt 8 Mitarbeiter, die täglich unter strenger Wahrung traditioneller Methoden ihr Bestes geben, um den höchsten Ansprüchen des Unternehmens gerecht zu werden. Werner Gruber achtet stets darauf, dass ausschließlich beste regionale Produkte aus Südtirol verwendet werden. "Nur glückliche Schweine und beste Gewürze bringen den charakteristischen und zarten Geschmack in meinem Speck hervor."

Südtiroler Bauchspeck-Streifen - geräuchert ca. 300g per **32,95 €**  
1Kg

Schinken/Speck, per 1Kg

5677

Bauchspeck aus Südtirol - eine schöne fettige Südtiroler Spezialität

Der Südtiroler Bauchspeck ist eine Delikatesse für alle die das Fett am Südtiroler Speck schätzen. Der Bauchspeck wird aus den Rippen des Schweins geschnitten. Er hat im Vergleich zum typischen Südtiroler Speck mehr Fett. Er ist nicht so würzig wie der Gran Riserva Speck, da das Fett die Gewürze nicht so annimmt wie das Fleisch. Das Fett zergeht wunderbar auf der Zunge und bietet ein besonderes Geschmackserlebnis.

Wie schmeckt der Bauchspeck der Metzgerei Gruber aus Südtirol?

Den Bauchspeck zeichnet sein zart schmelzendes Fett aus. Durch seinen hohen Fettanteil verträgt er auch etwas mehr Salz als der traditionelle Südtiroler Speck. Beißt man in eine feine Scheibe Bauchspeck so entfalten sich der Geschmack des Fettes der durch die Salzigkeit unterstützt wird wunderbar im Mund.

2 Monate gereift - Fleisch aus geprüfter Qualität

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.

Bauchspeck ist optimal zum traditionellen Schüttelbrot zu genießen - einerseits geschmacklich aber auch zur besseren Verdauung. Das Schüttelbrot (aber auch die Vinschgerl) sind mit Fenchel und Kümmel gewürzt, die das leichtere Verdauen fördern.

Der Bauchspeck der Metzgerei Gruber eignet sich auch bestens zum kross Braten! Perfekt als Beilage zu Spiegeleiern, Rührei oder in der Spaghetti Carbonara.

Der Südtiroler Bauchspeck hält natürlich auch durch seine Fettigkeit jedes Fleisch saftig, um das er gewickelt wird.

Sehr fein ist das Südtiroler Qualitätsprodukt natürlich als Bestandteil der Südtiroler Marende.



## Italien

### Emilia Romagna

Grana Padano DOP Caseficio QUAGLIA 20 Monate per 1kg - DOP **28,95 €**

Hartkäse, 1 Kg 5539

Der Grana (=Korn, wegen der körnigen Struktur) wird fast in der gesamten Po-Ebene (Padana) ganzjährig hergestellt. Die Rohmilch wird vor der Verarbeitung teilentrahmt, dann in einem Kupferkessel von 1.000 Liter Inhalt erwärmt und mit veredelter Molke und Kalbslab zum Gerinnen gebracht, dies ergibt genau zwei Laibe. Der Bruch wird in Formen gepresst und die Laibe bleiben dann für ca. 20 Tage im Salzbad. Die Reifung dauert mindestens 18 Monate, bevor nach Prüfung der Rautenstempel des Konsortiums eingebrannt wird und der Käse in den Verkauf gelangt.

Auf Pasta, zu Salate und zum Antipastiteller. Sehr gerne auch zum Rotwein.

### Abruzzen (Abruzzo)

#### Rustichella d'Abruzzo S.p.A., Pianella (PE)

Spaghetti rustichella d'abruzzo 500g **4,50 €**

Hartweizengriess, 500g Pack. 5402

Rustichella d'Abruzzo

Die Firmengründung erfolgte 1924. Seitdem erzeugt das Unternehmen in den Abruzzen - im grünen Herzen Europas gelegen, nur hochwertige Produkte. Diese enge Verbundenheit an die Heimat, setzt sich bereits seit vier Generationen fort. Aus einem kleinem „Pastificio“ wurde ein auf dem Markt modern agierendes Unternehmen. Was jedoch unverändert blieb, ist die Vorliebe zu einer handwerklichen traditionellen Herstellungsweise der Teigwaren. Die Verwendung erfolgt ausschließlichs aus Hartweizen mit einem hohen Glutenanteil, der nur mit heimatlichem Bergwasser vermengt wird; darüber hinaus werden die Nudeln durch die typischen Bronzepressdüsen gezogen, um deren einzigartige grobe Konsistenz zu garantieren. Die Austrocknung der Nudeln erfordert ganze 50 Stunden unter Einhaltung niedriger Temperaturen. Durch dieses lange Prozedere schmeckt man den wahren Unterschied: Qualität ist hier mehr als nur ein Motto, es ist Bestimmung!

Wir empfehlen die klassische und zeitlose Kombination mit der Würze von Knoblauch und Rustichella d'Abruzzo, begleitet von einem Hauch von Oliveöl mit Rustichella Peperoncino, für Liebhaber von würzigen Aromen.



## Italien

### Apulien (Puglia)

#### IL MIO

Die Idee einer eigenen Interpretation von Weinen aus seiner Heimat Italien wurde von Stephan Pellegrini schon vor sehr langer Zeit geboren. Mit dem Namen "IL MIO" bekam diese Idee auch den richtungsweisenden Namen, denn mit den ausgesuchten Qualitäten seiner Weine sollen sich Weinliebhaber identifizieren und jede Flasche als "mein Wein", also als "IL MIO" (vino) empfinden. Die innovative und hochwertige Ausstattung wurde durch den bekannten Designer Rüdiger Ertel entworfen, "IL MIO" war geboren. Zusätzlich zur ansprechenden Ausstattung entschied sich Stephan Pellegrini für den modernen Schraubverschluss. In enger Zusammenarbeit mit befreundeten Oenologen in Italien, Luigi Bersano aus dem Piemont arbeitete mit an diesem Projekt, wurde in erster Linie der gewünschte Geschmack bzw. die Qualität definiert und erst danach entschieden aus welchen Regionen, aus welchen Rebsorten und mit welcher Vinifizierung diese Qualitäten erreicht werden können. In vielen Versuchen und mit vielen Besuchen direkt vor Ort wurden die ersten Tests gemacht und die Entscheidungen getroffen.

Heute steht IL MIO für eine neue Generation italienischen Weines "la nuova generazione del vino italiano".

2019 Il Mio Primitivo Puglia IGT Collezione Il Mio 1,0 - IGT **7,95 €** **7,50 €**

Primitivo, 1,0 Ltr. Fl.

4836

Restsüße: 6,5 g/Ltr.; Alk.: 14,0 % Vol.; Säure: 5,6 g/Ltr.

Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte herbe Noten. Primitivo ist gerade die populärste Rebsorte aus dem Süden Italiens. Sie wird besonders früh reif und deshalb als Erste "primo" geerntet.

Ein idealer Begleiter von Pastagerichten mit Fleischsoßen, gegrilltem Gemüse und Pizza.

	Preis € / Fl. incl. MwSt.	ab 6 Fl.
Spaghetti Carbonara, 1 Stück für 4 Personen:		5678
500g Spaghetti Rustichella d' Abruzzo 175g Grana Padano DOP Caseificio QUAGLIA - 20 Monate gereift 150g Südtiroler Bauchspeck 6 Eigelb Salz Pfeffer Pastawasser		
Die Schwarte vom Südtiroler Bauchspeck entfernen und den Speck in Würfel schneiden. Die Speckwürfel, ohne weiteres Fett, in einer Pfanne langsam auslassen, bis er schön knusprig ist. Speckwürfel zur Seite stellen. Während der Speck in der Pfanne brutzelt, Wasser für die Nudeln aufsetzen (Salz nicht vergessen), den Käse reiben und die Eier trennen. Eigelb und geriebenen Grana Padano in einer Schüssel ordentlich verrühren, bis eine homogene Soße entsteht. Die Spaghetti kochen. Achten Sie darauf, die Nudeln 1-2 Minuten bevor sie "al dente" sind, aus dem Wasser zu nehmen. Die Nudel direkt aus dem Wasser in die Ei-Käsemischung geben, etwas Pastawasser dazu und gut vermengen. Das ganze über dem Wasserbad rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Vom Herd nehmen, Speck unterrühren und mit Pfeffer und Grana Padano servieren. Buon Appetito		