

*Vino d' Italia* WEINDEPOT

# FEINKOSTPREISLISTE



Vino d' Italia WEINDEPOT | Eddersheimer Str. 2 | 65719 Hofheim | [www.vinoditalia.eu](http://www.vinoditalia.eu)

Stand 02.12.23



## Feinkost

### Aceto Balsamico

#### Balsamico bianco


Aceto Balsamico di Modena wird, wie das Original Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, aus eingekochtem Most von Trebbiano und Lambrusco Trauben gewonnen. Der handelsübliche Aceto ist eine Mischung aus Weinessig und Balsamico der nur kurz gelagert wurde. Je besser die Qualität um so höher der Anteil an traditionell hergestelltem Balsamico mit entsprechend längerer Lagerung. Die wirkt sich natürlich auch im Preis aus. Der Aceto Balsamico Tradizionale di Modena wird zur Gärung in Holzfässern aus verschiedenen Hölzern (Eiche, Kastanie, Kirsche, Esche und Maulbeerbaum) mit unterschiedlichem Fassungsvermögen gefüllt. Er wird dann von Jahr zu Jahr in immer kleinere Fässer umgefüllt. Die Alterung dauert zwischen 12 und 25 Jahren. Von 100 kg Trauben bleiben nur knapp 5 ltr. echten Balsamico über. Diese einzigartige Spezialität ist dann in Fläschchen von 100 ml ab € 50 zu erhalten. Einige unserer Sorten werden in diesem aufwendigen Verfahren hergestellt, die Betriebe gehören aber nicht zum Konsortium in Modena. Die Qualität ist aber excellent, zu einem erheblich günstigerem Preis. Gemäß den italienischen Gesetzen dürfen keine Altersangaben auf den Flaschen vermerkt werden. Manche Hersteller umgehen dies mit Zeichen (Sterne od. Blätter) auf dem Etikett.

-  Condimento Agrodolce Bianco 250ml Fl. Guiseppe Giusti 14,95 €

250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl

5125

Der mildsüße Geschmack des weißen Balsamico entsteht allein durch das Einkochen des Mostes aus autochthonen Trauben der Sorten Trebbiano, Albana, Montuni - ohne Schalen und Kerne, um jede Verfärbung zu vermeiden - und die fünf bis sechs Jahre währende Lagerung des konzentrierten Mostes im Eschenfaß. Vor dem Abfüllen wird ihm etwas weißer Weinessig zugesetzt. Der weiße Balsamico zeigt Aromen reifer gelber und kandierter Früchte und ist ein Basisprodukt für jede Küche. 4% Säure.

-  Condimento Balsamico Bianco weißer Balsamessig GOCCE 100cl 13,95 €

1 Liter Flasche, Gocce Italiane

5260

Feiner weißer Balsamico aus der Emilia. Aus eingekochtem Traubenmost aus weissen Trauben, im Holzfass gereift. Er ist sehr fruchtig im Geschmack, cremig, leicht säuerlich. Dieser Balsamico wurde traditionell, ohne jegliche Zusatzstoffe hergestellt.

#### Crema


-  Crema di Aceto Balsamico 250ml Fl. Guiseppe Giusti 5,95 €

250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl

5658

Dank der Balance zwischen der moderaten Säure und Süße des gekochten Mostes, ermöglicht die Crema Classica Giusti das Garnieren und die Kreation von Geschmackskontrasten in jedem Gericht. Sie besteht aus einem hohen Anteil an Balsamico-Essig und wird durch das Erhitzen und durch die Zugabe von Maisstärke und gekochtem Traubenmost erzeugt.

#### invecchiato

-  Aceto Balsamico di Modena I.G.P. <Verde 3 J. gelagert> 250ml La Dispensa di Lorenzo 5,95 €

250 ml Fl. , La Dispensa di Campagna srl

4747


Balsamico Essig „Verde“ aus Modena IGP - 3 Jahre gelagert - Dichte 1,13  
Dispensa Di Lorenzo «Green-Label“ hat einen süß-sauren Geschmack, typisch für junge Balsamicos, und eignet sich besonders zu Salaten und gegrilltem Gemüse. Ohne Farbstoff - Säure 6%




## Feinkost

### Aceto Balsamico

#### invecchiato molti anni

-  Aceto Balsamico <Giusti Riserva> 8 Jahre 250ml Fl. Guiseppe Giusti 14,95 €

250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 4699  
Köstlicher roter Balsamessig, nach dem traditionellen Giusti-Familienrezept hergestellt und mit einem 12 Jahre gereiften Balsamico Stravecchio veredelt. Anregend duftend, entfaltet er im Mund einen kräftigen Geschmack mit vollmundigen Aromen.  
Balsamico Essig classico 8 Jahre gereift

-  Aceto Balsamico <Il Denso Giusti Riserva> 12Jahre 250ml Fl. 21,95 €

250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 4987  
Hochkarätiger Testsieger: Il Denso - Ein 12 Jahre alter Balsamessig von Giuseppe Giusti. Dieser Il Denso Balsamico überzeugt mit seinen Aromen, ausbalanciertem Geschmack und leicht dickflüssiger Textur. Er überzeugt durch die Ausgewogenheit von Süße und Säure und seinem aromatisch-intensiven und ausbalancierten Geschmack. Dieser Balsamessig wurde eigentlich nach seinem Erfinder Riccardo Giusti benannt. Das Magazin DER FEINSCHMECKER kürte ihn im letzten großen Balsamico-Test zum Testsieger und gab ihm den ehrwürdigen Beinamen "Il Denso" (= der Dickflüssige). In der Laudatio loben die Juroren das noble Elixier als: „dickflüssigen Balsamico, der mit fruchtigem Duft (Erdbeeren, Aprikosen) und einem sehr fein ausbalancierten Geschmack, lange am Gaumen bleibt.“  
Ein edler Balsamessig von Giuseppe Giusti, der den Namen "Balsam" wirklich verdient. Durch seine lange Lagerung in Holzfässern erhielt er seine leicht dickflüssige Textur und schmeckt dadurch samtig und süß. Fruchttige Düfte strömen aus der Flasche, wenn man den Holzkorken abnimmt. Gourmets genießen Giusti Il Denso Balsamico gerne schon mal pur auf einem Löffel. Er ist aber nicht nur pur ein Genuss, sondern ein hervorragender Begleiter zu Fleisch, Fisch, Risottos, Parmesankäse, Spargel, rohem Schinken oder Früchten. Wegen seiner dickflüssigen Struktur verwendet man Il Denso Balsamico auch zum Ausgarnieren von Antipasti-Tellern oder Desserttellern. Spitzenköche schmecken mit Il Denso ihre Saucen ab, da ein paar Spritzer Balsamessig in feinen Jus den Gaumen schmeicheln und die Saucen hervorragend abrunden.

-  Aceto Balsamico di Modena IGP<Sua Maestà> Condimento 25cl 19,50 €

0,25 Liter Flasche, Glassy3 s.r.l. 4137  
Sua Maestà - Seine Majestät - 15 Jahre gereift in unterschiedlichen Holzfässern. Dichte 1,36 - sirupartig, so auch die Bezeichnung "Denso Dolce" dickflüssig-süß.  
Anhaltend, intensiv im Geschmack, angenehm, samtweich mit süßen Holznoten und geringer säuerlicher Geschmack da nur 4 % Säure.

-  Aceto Balsamico IGP 6 Jahre 250ml Fl. Giusti - IGP 9,95 €

250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 5659  
Ein intensives, aromatisches Bouquet in Verbindung mit einer angenehmen balsamischen Säure macht aus dem sechs Jahre gereiften Essig einen Balsamessig mit durchdringendem Geschmack. Er passt ideal zu Salaten, rohem Dippgemüse, zu Fleisch und Krustentieren oder leicht erwärmt, als Würze von Saucen und Marinaden.  
Lagerungsdauer: circa 6 Jahre in Barriques

-  Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti 14,95 €


100 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 5126  
Die getrockneten schwarzen Winter Trüffel werden dem Balsamico noch während der Reifung im Eichenfass hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein exzellent ausgewogenes Produkt dieser zwei Aromen.




## Feinkost

### Aceto Balsamico

#### Lambrusco, Trebbiano

-  **Gocce Aceto Balsamico di Modena 2 Travas Balsamessig 2 Jahr** **13,95 €**  
1 Liter Flasche, Gocce Italiane 5261  
Balsamessig - 2 Jahre gereift - aus selektierten Lambrusco- und Trebbiano-Trauben


#### Tradizionale Aceto Balsamico di Tradizionale

-  **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP affinato 15 anni** **95,00 €**  
GIUSTI

0,1 Liter Fl., Giuseppe Giusti srl 5703  
„Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP“ ist das Ergebnis der Alterung von nur gekochtem Most der Trebbiano-Trauben in den ältesten und wertvollsten Fässern der historischen Acetaia. Jedes Jahr entnimmt ein Familienmitglied eine kleine Menge des reifen Produktes aus dem kleinsten Fass jeder Batterie, das dann mit der besonderen Technik der Umfüllungen mit dem Essig des vorherigen Fasses aufgefüllt wird. Die wenigen Liter des extrahierten Produkts müssen die strenge Prüfung einer Disziplinarkommission beim Konsortium bestehen, die die Abfüllung nur erlaubt, wenn das Produkt die typischen organoleptischen Eigenschaften einer 15-jährigen Alterung (Affinato) aufweist. Lagerungsdauer: circa 15 Jahre in Barriques

### Brot


#### Schüttelbrot

-  **Südtiroler Schüttelbrot klein - 4 Stk. ca. 230g/Pack.** **5,95 €**  
Pack., Panificio - Bäckerei Rabanser 5291  
Das traditionelle Schüttelbrot ist ein knuspriges, getrocknetes Fladenbrot aus Südtirol. Unser Schüttelbrot von der Bäckerei Rabanser wird von Hand geschüttelt und enthält ausschließlich hochwertige Zutaten und keine Konservierungsstoffe.

Zutaten: Roggenmehl 62% Typ 0, Weichweizenmehl Typ 0, Fenchel, Kümmel, Wasser, Salz, Hefe, Malzmehl. Kann Spuren von Soja, Sesam, Hülsenfrüchten, Milch und Eier enthalten.

### Crème

#### Gemüse

-  **Pate di Olive Taggiasche Olivenmus schwarz <Percorsi di Gusto>** **4,95 €**  
PRIMA 180g


180 Gramm Gl., PRIMIA Percorsi di Gusto 4307  
Schwarze entkernte Taggiasche Oliven - 89% und 10% natives Olivenöl extra. Zutaten: Salz Aromen von natürlicher Thymian und Rosmarin. Säureregulator: Citronensäure. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.



# Feinkost

## Eingelegtes

### Gemüse

-  Artischockenherzen <Antipasti della Mama> mit Olivenöl extra 5,50 €  
Vergine Casa Olalá, Apulien 190g

190 Gramm Gl., Casa Oilala S.P. 4459

Für unsere Artischocken „Bäuerinnen Art“ verwenden wir nur das Herz der Artischocke, den süßesten und weichsten Teil. Nach der Tradition werden die Artischocken nach einem alten apulischen Rezept in Keile geschnitten und nach „Bäuerinnen Art“ gewürzt. Die Konsistenz der Artischocken ist weich und sie haben einen sehr intensiven Geschmack dank der mediterranen Gewürze.


Unsere Artischocken können alleine als leckere Vorspeise oder in Kombination mit gereiftem und halb gereiftem Käse (Typ Pecorino) genossen werden. Interessante Alternativen sind die Verwendung mit geräuchertem Fisch, Schalentieren oder Meeresfrüchtesalaten. Hervorragend geeignet für saisonale Gemüsesalate und Nudel- oder Reissalate. Die beste Verwendung ist in Kombination mit lokalem roten Fleisch, das direkt auf Feuer oder auf dem Grill gebraten wird.

Die Artischocken werden in Gläsern mit unserem kostbaren nativem Olivenöl extra konfektioniert.


-  Baby Onions in Balsamico Vinegar <Cipolline all'Aceto Balsamico di Modena> 290g 5,95 €

290 Gramm Gl., Acetaia Bellei srl 3278

Die Zwiebeln "Bellei" werden nach alten Familienrezepten in Aceto Balsamico eingelegt. Früher machte man die Zwiebeln damit für den Winter haltbar, jetzt erfreut sich das Gourmetherz daran!

-  Kapern klein <Nonpareilles> 100g Glas 2,50 €

300 Gramm Gl. 5660

-  Oliven-Mischung nach provenzialischer Art 350g Glas 3,95 €

350 Gramm Gl. 5458

-  Riesenkapern-Kapernbeeren <Alcaparron> 300g Glas 4,95 €

300 Gramm Gl. 3380

Kapernfrüchte oder Kapernäpfel genannt, sind im mediterranen Raum schon lange bekannt. Sie werden in Salzlake oder Essig eingelegt. Die erfrischend saftigen Früchte sind milder, als die kleinen Kapern und deshalb ein beliebter Snack an sommerlichen Tagen oder Appetizer im Winter. In der spanischen Region Murcia werden die Riesenkapern traditionell als Beilage serviert.

### Ginperlen

-  IRVING <Taunus Gin> Real London Dry Gin Pearls 12,95 €


Gramm, 4Gents GmbH 5154

Die Irving Gin Perlen sind Formstabil und bis 180°C haltbar. Damit lassen sich sowohl großartige Drinks als auch Hauptgerichte oder z.B. Brownies füllen. Die Hülle der Perlen zerplatzt beim Beißen und die Aromen des Premium Gins kommen wie eine Geschmacksexplosion auf die Zunge.

## Feinkost

### Eingelegtes

#### Grüne Oliven gefüllt


-  <Olivas Aceitunas Rellenas de Anchoa> Grüne Oliven gefüllt mit Anchovispaste 1,79 €

280g Gramm Dose, Rio Ana

4743

Entkernte, feine grüne Oliven, gefüllt mit aromatischer Paprikapaste. Mild und aromatisch sind diese gefüllten Oliven von keinem Tappas-Teller wegzudenken.

#### Oliven


-  Tacento Taggiasca Oliven ohne Kern in Öl 180g Glas 8,50 €

180 Gramm Gl.

5799

Entkernte Taggiasca Oliven in reinem Taggiasca Olivenöl eingelegt. Sie sind besonders fein und fruchtig im Geschmack. Ihre dünne Haut gibt ihr ein angenehmes, kaum spürbares Mundgefühl zum Genießen. Fantastico!


#### Paprika

-  Gegrillte Griech. Paprika Meze ODYSEA 220g Gl. 4,50 €

200g Glas

5128

In Griechenland wird traditionell vor dem Essen eine Auswahl kleiner Gerichte, die sogenannten Meze, serviert. Sie kann aber auch zur Hauptspeise gereicht werden oder ist ein abwechslungsreicher Brotaufstrich. Die verschiedenen Meze entstammen überlieferten, aber auch zeitgenössischen griechischen Rezepten und werden nur aus natürlichen, heimischen und sonnen verwöhnten Produkten hergestellt.


-  Kirschpaprika gefüllt <Antipasti della Mama> mit Olivenöl extra Vergine Casa Olalá, Apulien 190g 6,50 €

190 Gramm Gl., Casa Oilala S.P.

4461

Gefüllte Paprika sind ein typisches Rezept der gastronomischen Tradition Südtaliens. Diese kleinen, leicht würzigen, ovalen Paprikaschoten werden mit einer leckeren Füllung aus Thunfisch und Kapern gefüllt und in nativem Olivenöl extra konserviert. Sie können als verlockende Vorspeise oder leckeres Fingerfood genossen werden. Begleitet von Weißwein, Taralli und traditionellem Brot sind diese gefüllten Paprika ein köstlicher Snack. Sie eignen sich auch hervorragend als fertige Beilage und besonders als Nudelsauce. In jedem Glas finden Sie die Frische und Intensität jeder einzelnen Zutat.

#### Tomaten


-  Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl - Pomodori Secchi D'AMICO 3,95 €

280 Gramm Gl., D' Amico

5405

### Essig

#### Fruchtessig

-  Agrodolce al Lampone - Himbeerdressing Bio 250ml Fl. Giusti 8,95 €

250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl

5419

Das Know-How in der Verarbeitung von Essigen und Mosten von Giusti, der ältesten Balsamico-Manufaktur in Modena, wird hier in Verbindung mit reinen biologischen, lokal bezogenen Rohstoffen gebracht. Die Agrodolci sind delikate Bio-Dressings, die aus einer ausgewogenen Melange von biologischen Fruchtsäften, Weinessig und Traubenmost hergestellt werden.



## Feinkost

### Essig

#### Saft von grünen Trauben


-  VERJUS des Hospices de Salquenen 5,95 €

0,25 Ltr. Fl., Mathier 841

Verjus ist purer Saft von grünen Trauben ! Durch die Ertragsregulierungen des Weinberges im August, zum optimalem Reifezeitpunkt des Verjus, wird aus der noch unreifen Frucht ein hochwertiger Rohstoff für Geniesser. Schon im Mittelalter kannte man die heilende Wirkung auf Magen und Verdauung. Rein und natürlich, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe ist dieses Produkt nicht nur gesund, sondern vielseitig einsetzbar in der modernen Küche. Spitzenköche in ganz Europa verwenden diesen altertümlichen Nektar mit seiner milden Säure und frischen Aromen als Alternative zu Essig und Zitronensaft. Verwenden Sie Verjus zur Verfeinerung von Saucen, Salaten, Fisch und Fleischgerichten.

### Frischeartikel

#### Hartkäse

-  Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi 30% F.i.Tr. per 100g 3,39 €

per 100 Gramm 2145

Kühlartikel - kein Versand

### Gebäck-Knabber

#### Chips

-  Patatas Fritas con Aceite de Oliva MARISA 190g Btl. 3,95 €

190 Gramm Btl., Patatas Fritas Marisa S.A. 2122

Die Tradition, die Chips ausschließlich aus Kartoffeln, Olivenöl und Salz ohne jegliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe zu erzeugen, ist bis heute das Erfolgsrezept der Firma und macht diese Chips zu einem gesunden Snack zum Wein, zum Aperitif und einfach für zwischendurch.

-  Tartufritte Patatine con Tartufo Trüffelchips 45g Btl. 3,50 €

45 Gramm Btl., Giuliano Tartufi 5572

Goldbraun und knusprig gebacken mit einer feinen Trüffelnote. Der perfekte Snack für alle Trüffel-Fans.

#### Grissini

-  Grissini Artigianali con Olive <Osteria Italia> 120g 2,50 €

120 Gramm Pa. 5459


-  Grissini stirati con pomodoro <Osteria Italia> 120g 2,50 €

120 Gramm Pa. 5564

-  Grissini Torinesi con Olio di Oliva 4% <Osteria Italia> 120g 2,50 €

120 Gramm Pa. 4243

#### Käsegebäck

-  Double Gloucester-Käse Gebäck mit getrockneten Tomaten 75g Pk 3,80 €



75 g Pack., Buiteman bv 5255

Knusprige Käsecracker mit getrockneten Tomaten. Die Cracker werden in der eigenen Bäckerei gebacken. Sie sind sehr fein gewürzt und super kross. Ein toller Begleiter zu Bier und Wein aber auch als Snack für Zwischendurch wärmstens zu empfehlen.





## Feinkost

### Gebäck-Knabber



#### Käsegebäck

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | Gruyère-Käse Gebäck 75g Btl.- Buiteman   | 3,80 € |
|   | 75 g Pack., Buiteman bv <span style="float: right;">5561</span><br>Knusprige Käsecracker mit echtem Gruyère AOP. Die Cracker werden in der eigenen Bäckerei gebacken. Sie sind sehr fein gewürzt und super kross. Ein toller Begleiter zu Bier und Wein aber auch als Snack für Zwischendurch wärmstens zu empfehlen.  |        |
|  | Parmigiano Reggiano-Käse Gebäck 75g Btl.- Buiteman   | 3,80 € |
|   | 75 g Pack., Buiteman bv <span style="float: right;">5254</span><br>Knusprige Käsecracker mit echtem Parmesan DOP. Die Cracker werden in der eigenen Bäckerei gebacken. Sie sind sehr fein gewürzt und super kross. Ein toller Begleiter zu Bier und Wein aber auch als Snack für Zwischendurch wärmstens zu empfehlen. |        |

#### Kräcker

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|    | Der Weincracker ...einfach nur lecker 100g Btl.  | 3,50 € |
|   | 100 g Btl., Backspiel Kuhn <span style="float: right;">5717</span><br>Das Besondere an dem Weincracker ist die 24 Stunden Teigkühlung, jene die Geschmacks- & Aromastoffe entfalten lässt. Anschließend wird der Teig in mehreren Stufen Hauchdünn ausgerollt und erhält somit seine knusprige und deliziose Konsistenz.<br><br>Nur aus den besten Zutaten<br>Weizenmehl, Milch, Butter, Salz, Malz, Hefe, Leinsamen sowie Sesam<br><br>OHNE Zusatzstoffe<br>Kompletter Verzicht auf Zusatzstoffe, Emulgatoren oder ähnliches! |        |
|  | Scrocchi al gusto Pizza feine Kräcker mit Pizzageschmack 175g Btl.   | 2,95 € |
|   | 175 g Btl. <span style="float: right;">5543</span><br>Die Scrocchi sind Cracker, die den Wein veredeln oder mit einem feinen Aufstrich als Starter gereicht werden.  |        |
|  | Scrocchi al Tartufo feine Kräcker mit schw. Trüffel 175g Btl.  | 2,95 € |
|   | 175 g Btl. <span style="float: right;">5563</span><br>Die Scrocchi sind Cracker, die den Wein veredeln oder mit einem feinen Aufstrich als Starter gereicht werden. Sie sind knackig im Biss und haben ein typisch feines Trüffelaroma.  |        |
|  | Scrocchi con Sale Marino feine Kräcker mit Meersalz 175g Btl.  | 2,95 € |
|   | Btl., Fratelli Laurieri Matri Fornari <span style="float: right;">5262</span><br>Die Scrocchi sind Cracker, die den Wein veredeln oder mit einem feinen Aufstrich als Starter gereicht werden.   |        |

#### Nüsse

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | Almendras Mandeln geröstet u. Meersalz <Valencia> 125g Ds.   | 4,95 € |
|   | 125 g Gl., Aceites Borges SAU <span style="float: right;">4988</span><br>Die Marcona Mandeln sind in gesundem, nativem Olivenöl extra geröstet und leicht mit Meersalz gesalzen. Das macht sie knackig und hoch aromatisch.  |        |
|  | Erdnüsse mit Honig geröstet Black Labell 200g Btl.Foodtrend  | 3,95 € |
|   | 200g Pack. <span style="float: right;">5388</span><br>Die Erdnüsse mediterraner Art von Black label sind Erdnüsse, die mit einer Gewürzmischung aus getrockneter Petersilie, Thymian und Knoblauch bis zur perfekten Harmonie verfeinert werden. Sie sind etwas Besonderes für besondere Momente - für Sie und Ihre Gäste. Spüren Sie den Flair der europäischen Mittelmeerländer. Perfekt zu Ihrem Apéritif, mit einem Glas Wein oder Bier. |        |





# Feinkost

## Gebäck-Süß

### Amaretti

- |  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Amarettini alle Mandorle 200 g Pa. Fratelli Laurieri   | 3,59 € |
|  | 200 g Pack., Fratelli Laurieri Mastri Fornari 4385<br>italienische knusprige Makronen aus Eischnee und Mandeln |        |

### Cantucci

- |  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Cantucci con Mandorle (18 % Mandeln) 200 g Btl.  | 3,50 € |
|  | 200 g Btl., Fratelli Laurieri Mastri Fornari 4738<br>Die Cantucci oder auch Cantuccini genannt, sind zweifellos das berühmteste Süßgebäck Italiens. Viele Generationen von italienischen Mamas haben beharrlich an dem Rezept für Cantucci gefeilt um es zu optimieren. Wenn man die Cantucci der Fratelli Laurieri isst, hat man den Eindruck man habe den ganzen Wohlgeschmack Italiens auf der Zunge. Cantucci müssen kross gebacken sein, es muss krachen wenn man sie isst. Es sei denn man tunkt sie ganz traditionell in den Kaffee, Cappuccino oder Vin Santo. |        |

- |  |   |        |
|--|---|--------|
|  | Cantucci d' Abruzzo Cioccolato Fondante Falcone 200g Pa.  | 3,50 € |
|  | 200 g Btl. 5798<br>Cantucci ausitalienischen Konditortradition, hergestellt aus ausgewählten und hochwertigen Zutaten, angereichert mit Schokoladenstückchen. Ohne Palmöl, gehärtete Fette und Konservierungsstoffe |        |

### weiche Amaretti

- |  |   |        |
|--|---|--------|
|  | Amaretto Morbido 'A Caramella' (7 x zarte weiche Amaretti) Tre Fontane  | 4,50 € |
|  | 150 Gramm Btl., A.D. Tre Fontane 2596<br>Amaretti sind ein süßes Mandelgebäck. Sie sind das bekannteste Süßgebäck Italiens überhaupt. Gute Amaretti enthalten einen hohen Anteil gemahlener Mandeln, sind nicht zu süß, zart und weich (morbido). Die Amaretti von Tre Fontane sind dies, sie zergehen förmlich auf der Zunge. Eine Packung enthält ca. 7 einzeln verpackte Amaretti morbidi. |        |

## Gewürze

### Gewürzmühlen

- |  |   |        |
|--|---|--------|
|  | Sal Marina Virgen de Mallorca 'Clásica' Salzmühle | 5,95 € |
|  | 1 Stück, Flor de Sal d'es Trenc 5321              |        |

### Gewürztes Salz


- |  |  |         |
|--|--|---------|
|  | Escamas Ajo Meersalzflöcken mit Knoblauch Salzgartarten 80g  | 12,95 € |
|  | 120 Gramm Dose, Salzgarten Eppstein 5625<br>Meersalzflöcken mit frischem Knoblauch<br>Aromatische Escamas, verfeinert mit frischgepresstem Knoblauch und ganz viel Liebe. Diese Liebe sollte dem Verzehrenden auch vom Partner entgegen gebracht werden - andernfalls muss er einfach fleißig mitessen.<br>Inhaltsstoffe: Meersalz, frischer Bio-Knoblauch (9%)              |         |
|  | Escamas Limón Meersalzflöcken mit Bio-Zitrone Salzgarten 80g   | 13,50 € |
|  | 80 Gramm Dose, Salzgarten Eppstein 5621<br>Meersalzflöcken mit frischer Bio-Zitronenschale<br>Aromatische Escamas, leicht angesäuert und fein abgeschmeckt mit frischer Zitronenschale aus rein biologischem Anbau. Das Versprechen: Diese Escamas können auch Kinder essen, ohne das Gesicht zu verziehen.<br>Inhaltsstoffe: Meersalz, frischer Bio-Zitronenabrieb (11,25%) |         |

www.vinoditalia.eu

## Feinkost

### Gewürze

#### Gewürztes Salz

-  Flor de Sal Chili Salzgarten Eppstein 120g 12,95 €

120 Gramm Dose, Salzgarten Eppstein 5624

Meersalz mit getrockneten Chilis

Der Dauerbrenner in der Küche, ohne den geht gar nichts. Das Flor de Sal mit getrockneten Chilis ist das Salz der Wahl für alle, denen es im Sommer nicht heiß genug ist. Sollte am Grill zur Sicherheit nicht zu nah an die Glut gestellt werden. Bei Verwendung am Besten einen Eimer kaltes Wasser bereithalten.

Inhaltsstoffe: Meersalz, Chiliflocken (5%), Chilischoten

#### Rauchpaprika

-  <Pimenton Picante Ahumado> scharfes Paprikapulver geräuchert 3,50 €

75 g Ds., El Avion Spanien / Alicante 3160

Spanische Tradition pur! Das ist El Avion Pimenton, der in jeder spanischen Küche zu finden ist und vielen Gerichten eine persönliche Note verleiht. Die Besonderheit von El Avion ist die traditionell leicht rauchige Geschmackskomponente, die durch ein spezielles Räucherverfahren entsteht: Nach dem Mahlen der getrockneten roten Paprikaschoten, wird das Pulver leicht angeräuchert. Man verwendet übrigens für das Räuchern genau die Eichen, von deren Eicheln sich das Iberische Schwein ernährt. Spanische Tradition pur eben. El Avion verarbeitet ausschließlich reife und gesunde Paprikaschoten, weswegen keinerlei Farbstoffe zugesetzt werden müssen, und es sich somit um ein rein natürliches Produkt handelt. In der Küche wird das Pulver verwendet, um Gerichten Farbe und Würze zu verleihen. Es passt zur klassischen Paella, aber auch zum Würzen von Fleisch, Fisch, Käse und Eintöpfen.

#### Salz

-  Escates del Mediterraneo - knisternde Meersalzflöcken 250g Dose 11,50 €


250g Dose, Flor de Sal d'es Trenc 5083

Flor de Sal d'es Trenc ist pure Natur Mallorcas. Dieses naturbelassene Flor de Sal besticht durch seinen mildsüßen Geschmack und hohem Mineralgehalt. Am Naturstrand Platja d'es Trenc handgeschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen für unser Wohlbefinden. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Ohne Zusätze ist Flor de Sal ein vollkommen reines Naturprodukt.

Der wenig bekannte Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyí. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind lassen das Wasser verdunsten, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind, aber einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit eine kristalline Schicht aus großen Kristallen. Die Form der Kristalle erinnert an Blüten, daher der Name Flor de Sal (Salzblume). Diese Salzkruste wird von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Weil Flor de Sal völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

-  Escates del Mediterraneo - knisternde Meersalzflöcken 90g Dose 7,95 €

90g Dose, Flor de Sal d'es Trenc 5558

-  Fleur de Sel (Salzblume) Meerspeisesalz HIMMELBAUER 4,95 €

150g Pack., HIMMELBAUER GMBH 4923




Preis € incl. MwSt.

# Feinkost


## Gewürze

### Salz


 Flor de Sal d'es Trenc Natural - Keramikdose 100g 12,50 €

100g Keramik Dose, Flor de Sal d'es Trenc 5216  
Flor de Sal d'es Trenc ist pure Natur Mallorcas. Dieses naturbelassene Flor de Sal besticht durch seinen mildsüßen Geschmack und hohem Mineralgehalt. Am Naturstrand Platja d'es Trenc handgeschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen für unser Wohlbefinden. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Ohne Zusätze ist Flor de Sal ein vollkommen reines Naturprodukt.


Der wenig bekannte Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyí. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind lassen das Wasser verdunsten, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind, aber einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit eine kristalline Schicht aus großen Kristallen. Die Form der Kristalle erinnert an Blüten, daher der Name Flor de Sal (Salzblume). Diese Salzkruste wird von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Weil Flor de Sal völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

 Italienisches Meersalz fein <Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau> HIMMELBAUER 2,50 €

200g Pack., HIMMELBAUER GMBH 4317

 La Mallorquina Meersalz fein 1 Kg 2,99 €

1 Kg Packung, Flor de Sal d'es Trenc 5560  
Dieses feine Salz ist die pure Natur Mallorcas. Am Naturstrand Platja d'es Trenc geschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen, über 80 lebenswichtige Mineralien.

 La Mallorquina Meersalz grob 1 Kg 2,99 €

1 Kg Packung, Flor de Sal d'es Trenc 5559  
Dieses grobe Salz ist die pure Natur Mallorcas. Am Naturstrand Platja d'es Trenc geschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen, über 80 lebenswichtige Mineralien.


www.vinoditalia.eu



## Feinkost

### Gewürze


#### Salz

-  Sale Marino & Tartufo <Casina Rossa> Salz mit weißem Trüffel 12,95 €  
100g Gl.

100 Gramm Gl., Casina Rossa 5301  
Trüffelsalz in feiner Form,  
Rezeptidee:  
Grünkohl mit Rauchpaprika und Trüffelsalz (by the Erin Gleeson für The Forest Feast)

Zutaten:  
1 Bundl Grünkohl  
¼ EL Trüffelsalz Sale Marino & Tartufo  
½ EL Rauchpaprikapulver Mild z.B. Pimentón Dulce Ahumado von El Avion  
½ EL Natives Olivenöl Extra

Zubereitung:  
1. Den Grünkohl in 2 cm große Stücke schneiden und auf ein Backblech legen  
2. Mit Trüffelsalz, Rauchpaprikapulver und Olivenöl beträufeln  
3. Für 5 - 8 Minuten bei 230 °C im Backofen rösten, bis die Ränder des Grünkohls beginnen knusprig zu werden.

-  Sale Marino Grosso <Casina Rossa> Abruzzen (Chieti) Grobes 4,95 €  
Meersalz im Leinenbeutel

500 Gramm Btl., Casina Rossa 3252  
Grobkörniges Meersalz aus Italien. Allein der Duft betört. Eine wirkliche Bereicherung für den anspruchsvollen Genießer.

#### Ur-Salz

-  Himalaya UR Salz fein naturbelassen HIMMELBAUER 4,50 €


500g Pack., HIMMELBAUER GMBH 599  
250 Mio. Jahre alt, ohne industrielle Behandlung, nicht gebleicht, nicht raffiniert, ohne Rieselhilfsmittel, mit allen natürlichen Elementen, wie Kalium, Kalzium, Magnesium und weiteren Mineralien und Spurenelementen.

-  Himalaya UR Salz grob naturbelassen HIMMELBAUER 4,50 €

500g Pack., HIMMELBAUER GMBH 600

### Kaffee

#### Robusto/Arabica

-  Espresso Bohnen <Il tuo Caffè> zicaffè Sicilia 1kg 16,95 €


1 kg Packung, Zicaffè S.p.A. 5219  
Il tuo Caffè 'ist eine Mischung mit einem starken und intensiven Geschmack, Sizilianisch, kernig, mit feiner lang anhaltender Crema und ausgeprägten Mokkaröstaromen. die aus vollmundigen Robusta-Grünkaffees und einem Teil Arabica hergestellt wird. Eine Mischung für Kaffeeliebhaber, die das Vergnügen eines vollen Körpers und eines schmackhaften Espressos genießen möchten. Fit für allerlei Zutaten wie Milchschaum, Zucker, Sahne etc. - je nach Geschmack.  
Hoher Robustoanteil - Geschätzt in der Gastronomie und in Bistri in ganz Italien. Fit für allerlei Zutaten wie Milchschaum, Zucker, Sahne etc. - je nach Geschmack.  
Hoher Robustoanteil.  
Geschätzt in der Gastronomie und Bistri in ganz Italien.



## Feinkost


### Mehl

#### Hartweizengriess - doppelt gemahlen

-  Semola Rimacinata di Grano Duro - Hartweizengriess doppelt gemahlen 1 Kg Pck. 3,29 €

1 kg Packung, Industria Molitoria Perteghella 5681  
Zweifach gemahlener Hartweizengries zur Herstellung von Pasta, Brot, Focaccia und Pizza.

#### Pizzamehl Typ 00

-  Farina di Grano Tenero Tipo 00 - Pizzamehl Typ 00 Weichweizenmehl 2,29 €


1 kg Packung, Industria Molitoria Perteghella 5680  
Das klassische Weichweizenmehl Typ "00" für echte neapolitanische Pizza und andere Klassiker der italienischen Küche  
Durch den höheren Klebereiweiß-Anteil (Gluten) von 7-14% wird der Teig elastischer und ist ideal für Pizza, Pasta und Co.

### Olivenöl

#### Natives Olivenöl extra

##### Handgeschöpftes Olivenöl:

**Affiorato: es wird abgeleitet von "affioramento" - auftauchen. Wasser und Olivenöl werden nicht, wie heute üblich, durch eine Zentrifuge getrennt. Das kalt gepresste Olivenöl ist in einem Behälter und setzt sich durch die unterschiedlichen spezifischen Gewichte oben ab - es taucht auf "affiorato". Von dort wird es dann mit einer Schöpfkelle abgeschöpft. So wurde vor über 100 Jahren, bevor es Maschinen gab, das Olivenöl vom Wasser getrennt. Dieses Olivenöl ist dunkler und auch kräftiger im Geschmack. Bei dieser Herstellungsmethode kann auch der Fruchtanteil deutlich erhöht werden.**

-  Aceite de Oliva Picual extravirgen<Capirete>Andalusien 25cl - Extra Vergine 8,95 €

0,25 Liter Fl., Ölmühle Jaén 4309  
Dieses Öl wird in einer kleinen Mühle in Jaen (Andalusien) hergestellt - nach überlieferter Tradition, wie einst von den Vorfahren, kombiniert mit strengen Qualitätsstandards. Zwischen November und Anfang Dezember werden die Picual-Oliven zum optimalen Reifegrad sorgfältig geerntet und innerhalb weniger Stunden nach der Ernte verarbeitet. Den „ölige Saft“ gewinnt man mittels Kaltpressung (bei Temperaturen unter 27°C) indem man die Früchte zerkleinert, malaxiert, zentrifugiert und abschließend dekantiert. Das Ergebnis - ein frischerer Geschmack und Top-Qualität. Das Olivenöl hat eine gelblich-grüne Farbe, intensive Aromen und fruchtige Hinweise aus Tomaten, Äpfeln, grünen Mandeln sowie einem Hauch von frisch geschnittenem Gras. Ausgewogen, bitter-würzig, typisch für die Sorte 'Picual'.



## Feinkost

### Olivenöl

#### Natives Olivenöl extra


- |  |  |
|--|--|
|  | <p>Luigi Tega Olio del Cardinale Natives Olivenöl Extra Umbria 50cl <span style="float: right;">17,50 €</span></p> <p>0,500 Ltr. Fl., Molino Luigi Tega C. snc <span style="float: right;">4692</span></p> <p>Natives Olivenöl Extra aus den Sorten Leccino20%, Frantoiano 20%, Moraiolo 60%.<br/>Farbe ein leuchtendes Gold-Grün, sehr fruchtiges Olivenöl mit Anklängen von Chicorée,<br/>frisch geschnittenem Graß, Oregano und Apfelaromen. Gute Textur, die Noten von<br/>Pfeffer und Bitter sind perfekt kalibriert. Handgepflückt in den letzten 2 Oktoberwochen.<br/>Die Pressung erfolgt innerhalb von 3 Stunden nach der Ernte.</p>  |
|  | <p>Oleum Artis Aceite de Oliva Virgen Extra Marqués de Griñón Estate <span style="float: right;">19,95 €</span></p> <p>Bottled 0,5 - aromatisch, fruchtig</p> <p>0,5 Ltr. Fl., Pagos de Familia de Marqués de Griñón <span style="float: right;">4321</span></p> <p>Im Intl. Olivenölführer "Flos Olei 2013+2014" mit der Höchstwertung 98/100 Punkte -<br/>das beste Olivenöl der Welt !<br/>Das Kaltgepresstes Olivenöl Extra Virgen höchster Qualität; erzeugt aus den<br/>Olivensorten Arbequina und Picual; die maximale Säure beträgt nur 0,1-0,2° (bei<br/>Abfüllung). Das Projekt von Carlos Falcó wurde zusammen mit dem italienischen<br/>Olivenöl-Guru Dr. Marco Mugelli unter Berücksichtigung modernster Technologie<br/>realisiert und gehört zu den besten Olivenölen Spaniens. Nur unter Zuhilfenahme von<br/>mechanischen Verfahren direkt aus Oliven gewonnen.<br/>Olivensorten Arbequina und Picual</p> |
|  | <p>Olio di Oliva Extra Vergine „Vallaurea“ 500ml Fl <span style="float: right;">23,95 €</span></p> <p>0,500 Ltr. Fl., Ardoino <span style="float: right;">5420</span></p> <p>Farbe: Goldgelb<br/>Intensität: mild<br/>Aroma: Zarter Mandel- und Pinienkerngeschmack.<br/>Bereiten Sie damit Carpaccios oder ein aromatisches Pesto zu.<br/>Säure unter 0,4 %</p>   |
|  | <p>Olio Extra Vergine di Oliva &lt;Valdoro&gt; FABBRI Lucca (Toscana) 25cl <span style="float: right;">8,50 €</span></p> <p>0,25 Ltr. Fl., Oleificio Fabbri <span style="float: right;">4753</span></p> <p>Harmonisches mildes Öl, leicht scharf, delikat bitterer und fruchtiger Geschmack. Rein<br/>und appetitlich. Nuancen von Gras, Artischocke und grüner Tomate begleiten einen<br/>leichten Mandelduft. Harmonisches Zusammenspiel der Düfte, die Blume ist typisch für<br/>ein gemäßigt fruchtiges Öl.<br/>Das Olivenöl 'Valdoro' ist ein reines und sehr mildes Olivenöl, das in der Ölmühle<br/>Fabbri in Lucca in der Toskana gepresst wird.</p>   |
|  | <p><b>Olivenöl Apulien DOP &lt;il mio olio&gt;</b></p>   |
|  | <p>Olio extravergine di olivia &lt;IL Mio Olio&gt; Cantina e Oleificio Sociale di <span style="float: right;">7,95 €</span></p> <p>San Marzano 0,25 Ltr. Fl.</p> <p>0,25 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano <span style="float: right;">3597</span></p>  |



## Feinkost


### Olivenöl

#### Olivenöl Apulien DOP <il mio olio>

-  **Olivo extravergine di olivia <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 0,5 Ltr. Fl. 12,50 €**

0,50 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3596

Brillante grüne Farbe, mit goldenen Reflexen, elegantes fruchtiges Bouquet und sehr dickflüssig, dieses Olivenöl ist von erster Qualität. Überwiegend aus den Olivensorten coratina und ogliarola hergestellt. Die Ernte erfolgt nur in perfekter Reife, meist erst ab November bis in den Januar hinein. Nach der traditionellen Methode "brucatura", das heißt handgelesen, geerntet. Dies garantiert das nur die besten Oliven verwendet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven gewalzt, zermahlen, zerkleinert und separiert durch einen fortlaufenden maschinellen Kreislauf zu Olivenöl verarbeitet. Dieses Olivenöl ist ein reines Naturprodukt, keine Konservierungsstoffe und nur aus schonender ersten Pressung.

-  **Olivo extravergine di olivia <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 0,75 Ltr. Fl. 17,50 €**

0,75 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3595

-  **Olivo extravergine di olivia <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 1,0 Ltr. Fl. - aromatisch, nussig 22,50 €**

1,0 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3594


Brillante grüne Farbe, mit goldenen Reflexen, elegantes fruchtiges Bouquet und sehr dickflüssig, dieses Olivenöl ist von erster Qualität. Überwiegend aus den Olivensorten coratina und ogliarola hergestellt. Die Ernte erfolgt nur in perfekter Reife, meist erst ab November bis in den Januar hinein. Nach der traditionellen Methode "brucatura", das heißt handgelesen, geerntet. Dies garantiert das nur die besten Oliven verwendet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven gewalzt, zermahlen, zerkleinert und separiert durch einen fortlaufenden maschinellen Kreislauf zu Olivenöl verarbeitet. Dieses Olivenöl ist ein reines Naturprodukt, keine Konservierungsstoffe und nur aus schonender ersten Pressung.

#### Olivenöl aromatisiert

-  **Aceite de Oliva Virgen Extra con Limón- Olivenöl mit Zitrone 8,95 €**


0,250 Ltr. Fl., La Chinata 5332

#### Olivenöl-Apulien

-  **Olivo extravergine di olivia <imbottigliato da San Marzano> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 14,95 €**

0,5 Ltr. Fl., Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3247

Brillante grüne Farbe, mit goldenen Reflexen, elegantes fruchtiges Bouquet und sehr dickflüssig, dieses Olivenöl ist von erster Qualität. Überwiegend aus den Olivensorten coratina und ogliarola hergestellt. Die Ernte erfolgt nur in perfekter Reife, meist erst ab November bis in den Januar hinein. Nach der traditionellen Methode "brucatura", das heißt handgelesen, geerntet. Dies garantiert das nur die besten Oliven verwendet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven gewalzt, zermahlen, zerkleinert und separiert durch einen fortlaufenden maschinellen Kreislauf zu Olivenöl verarbeitet. Dieses Olivenöl ist ein reines Naturprodukt, keine Konservierungsstoffe und nur aus schonender ersten Pressung.

-  **Olivo extravergine di olivia <San Marzano> 3,0l Bag in Box 49,95 €**


3,0 Ltr. Bag in Box, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3593




## Feinkost

### Olivenöl

#### Olivenöl-Venetien-Gardasee

-  Olio di Olivia Extra Vergine Garda D.O.P./g.U Trentino 25cl - DOP -  
Feine Säure, würzig 14,50 €

0,25 Ltr. Fl., Madonna delle Vittorie 5223  
Garda D.O.P. die höchste Qualitätsstufe eines Olivenöls. Leuchtend grüne, mit goldenen reflexen.  
im Geschmack anfänglich fruchtige, leichte Süße, gefolgt von Bitternoten und mittelstarker Schärfe.  
Ein Öl, das aus Oliven gewonnen wird, die nur von den besten, zertifizierten Pflanzen stammen. Die Qualität des Öles wird vor der Abfüllung von einem speziellen Expertengremium sichergestellt.  
Sorten: Frantoio, Casaliva  
Anbaugebiet: Arco, Riva del Garda, Torbole  
Öl das aus frühzeitig geernteten Oliven stammt, die vom Kern getrennt werden. Durch das Kaltpressen nur des Olivenfleisches erhalten wir ein Öl, das - verglichen mit dem traditionellen - flüssiger ist und mehr Poliphenole enthält.  
Ernte 2018  
AWARDS:  
3. Stelle im "Der Feinschmecker" von 850 bewerteten Olivenölen.  
BIBENDA 2019 5 Gocce  
AIPO Concorso Oleario Internazionale 2018 3 gocce  
Der Feinschmecker 2018  
Gambero Rosso Due Foglie Rosse  
MERUM Olio buono  
5° edizione "L'oro del Garda 2017" 2° classificato

-  Olio di Olivia Extra Vergine Garda D.O.P./g.U Trentino 50cl - Feine  
Säure, würzig 25,50 €

0,500 Ltr. Fl., Madonna delle Vittorie 5399  
Garda D.O.P. die höchste Qualitätsstufe eines Olivenöls. Leuchtend grüne, mit goldenen reflexen.  
im Geschmack anfänglich fruchtige, leichte Süße, gefolgt von Bitternoten und mittelstarker Schärfe.  
Ein Öl, das aus Oliven gewonnen wird, die nur von den besten, zertifizierten Pflanzen stammen. Die Qualität des Öles wird vor der Abfüllung von einem speziellen Expertengremium sichergestellt.  
Sorten: Frantoio, Casaliva  
Anbaugebiet: Arco, Riva del Garda, Torbole  
Öl das aus frühzeitig geernteten Oliven stammt, die vom Kern getrennt werden. Durch das Kaltpressen nur des Olivenfleisches erhalten wir ein Öl, das - verglichen mit dem traditionellen - flüssiger ist und mehr Poliphenole enthält.  
Ernte 2018  
AWARDS:  
3. Stelle im "Der Feinschmecker" von 850 bewerteten Olivenölen.  
BIBENDA 2019 5 Gocce  
AIPO Concorso Oleario Internazionale 2018 3 gocce  
Der Feinschmecker 2018  
Gambero Rosso Due Foglie Rosse  
MERUM Olio buono  
5° edizione "L'oro del Garda 2017" 2° classificato





## Feinkost

### Pasta

#### Gnocchi

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
|  | <b>Gnocchi con Tartufo - Gnocchi mit 3% schw. Trüffel 250g Pa.</b>  | <b>7,95 €</b> |
|  | 250g Pack., Giuliano Tartufi 5571   |               |
|  | Die Gnocchi mit Sommertrüffel sind ein typisches Gericht der umbrischen Küche und vereint zwei typische Produkte der Region.<br>Eine perfekte Primi Piatti mit wunderbaren Trüffelaromen. |               |

#### Hartweizengriess

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
|  | <b>Fusilli di Grano Duro rustichella d'abruzzo 500g Pa.</b>  | <b>4,95 €</b> |
|  | 500 Gramm Pack, Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5461  |               |
|  | <b>Spaghetti rustichella d'abruzzo 500g</b>  | <b>4,95 €</b> |
|  | 500g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5402  |               |
|  | Rustichella d'Abruzzo<br>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 ausschließlich 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! |               |

#### Pasta all'uovo

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
|  | <b>Garganelli all' Uovo rustichella d'abruzzo</b>                  | <b>4,95 €</b> |
|  | 250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5318                      |               |
|  | <b>Orecchiette &lt;Tricolori&gt;Grano Duro GIOVANNI PERNA 250g</b> | <b>4,50 €</b> |
|  | 500 Gramm Pa., Giovanni Perna 5258                                 |               |
|  | <b>Tagliatelle Paglia e Fieno all'Uovo rustichella d'abruzzo</b>   | <b>4,95 €</b> |
|  | 250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5515                      |               |
|  | <b>Tagliolini Capricciose Grano e Uovo rustichella d'abruzzo</b>   | <b>4,95 €</b> |
|  | 250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5123                      |               |

### Pastasaucen

#### Pesto

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
|  | <b>Montanini Pesto rosso &lt;mediterraneo&gt; con formaggio</b>   | <b>3,95 €</b> |
|  | 140 Gramm Gl., Montanini 331  |               |
|  | Aus Tomaten, getrockneten Tomaten, Öl, Basilikum, Knoblauch, Chili, Itl. Hartkäse (Schafskäse) und Cashewnüsse. |               |
|  | <b>Montanini Pesto rosso Aglio e Peperoncino 190g</b>   | <b>4,50 €</b> |
|  | 190 Gramm Gl., Montanini 555  |               |

#### Tomatensauce

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
|  | <b>Klassische Tomatensauce &lt;salsa classica&gt; 290g</b>  | <b>3,95 €</b> |
|  | 290g Glas, RDA Srl 4369   |               |
|  | fruchtige Tomatensauce mit saftigen Stücken und italienischen Kräutern. Ideal auch mit geröstetem Brot als Bruschetta zu genießen |               |



## Feinkost

### Pastasaucen

#### Tomatensauce

	Sugo al Pomodoro Arrabbiata rustichella d'abruzzo 270g Gl.	4,95 €
	270g Glas, Rustichella d'Abruzzo S.p.A.	5521
	Sugo al Pomodoro e Basilico rustichella d'abruzzo 270g Gl.	4,50 €
	270g Glas, Rustichella d'Abruzzo S.p.A.	5520
	Sugo al Pomodoro Puttanesca rustichella d'abruzzo 270g Gl.	4,95 €
	270g Glas, Rustichella d'Abruzzo S.p.A.	5628
	Puttanesca - Sugo meist als Spaghetti alla puttanesca serviert, ist ein aus Süditalien stammendes Nudelgericht mit einer scharf-würzigen Tomatensauce. Für die Soße verwendet man zuerst Knoblauch sowie in Olivenöl eingelegte Sardellen, anschwitzen, bis die Sardellen zerfallen. Anschließend werden Tomaten und scharfe Peperoncini hinzugegeben. Mit Pfeffer und Oregano gewürzen und die Sauce sämig kochen. Zum Schluss werden entsteinte, zerkleinerte schwarze Oliven, Kapern und Petersilie hinzugegeben. Die Sauce wird auf gekochte Pasta gegeben, meist Spaghetti, und dann vermischt.	

### Reis

#### Arborio

	CASCINA BELVEDERE - Arboria Risotto Reis 500g	4,95 €
	500g Pack., Cascina Belvedere	5702
	der klassische italienische Risotto-Reis	

#### Carnaroli

	CASCINA BELVEDERE - Carnaroli Risotto Reis 500g	4,95 €
	500g Pack., Cascina Belvedere	5701
	körniger Risotto-Reis ideal für Risotti in allen Variationen	

# Feinkost

## Rezept

### Spaghetti Carbonara

Spaghetti Carbonara Rezept

auf. Anf.

1 Stück 5678





für 4 Personen:

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

## Schokolade/Pralinen




### Nuss in Schokolade

	Almendra Marcona 46% Cacao y Canela 80g Pack.	4,95 €
	80g Pack., Chocolate Orgánico karamellisierte Marcona-Mandel mit Milkschokolade, sowie Kakao- und Zimtpulver ummantelt	5708
	Baci Schokoladenpraline 14er 175g Pa. PERUGINA	6,95 €
	175g Pack	5529
	Ital. Zartbitter-Schokoladenkonfekt - seit 1922 mit unveränderter Rezeptur mit nur acht wertvollen Zutaten ... und auch damals war das bereits eine kleine Liebesbotschaft unter der Sternen-Einwickelfolie versteckt. Heute wird der Arriba-Kakao von ausgesuchten, UTZ-zertifizierten Produzenten bezogen, welche nachhaltigen Anbau betreiben und faire Arbeitsbedingungen bieten. Jedes Baci ist ein Unikat und mehr als nur ein Stück Schokolade, denn es ist auch ein kleiner Gruß von Herzen.	
	Baci Schokoladenpraline 400g Pa. PERUGINA	9,95 €
	175g Pack	5689
	Das klassische italienische Zartbitter-Schokoladenkonfekt im 400g Beutel	
	Baci Schokoladenpraline Perugina 37,5g (3x12,5g)	2,30 €
	1 Stück	5516




## Feinkost

### Schokolade/Pralinen

#### Pralinen




- |   |  |         |
|---|--|---------|
|  | Mandrile Schokoladenpralinen <Praline con liquore> 500g Mandrile e Mellis Piemont  | 13,95 € |
|   | 500g Btl. , Mandrile & Melis snc 4626<br>Schokoladenpralinen mit Alkohol, lose in den Sorten Barolo, Grand Manier, Limoncello, Moscato und Tiramisu.                   |         |
|  | Mandrile Schokoladenpralinen <Praline senza liquore> 500g Mandrile e Mellis Piemont  | 13,95 € |
|   | 500g Btl. , Mandrile & Melis snc 4605<br>Feinste Schokoladenpralinen ohne Alkohol, lose in den Sorten Creme Karamell, Nougatcreme, weißer Nougat, Mandel und Pistazie. |         |
|  | Schokoladenkorken mit Crêpe-Stückchen 20g Stück  | 0,50 €  |
|   | 1 Stück ca. 20g - einzeln verpackt 5791<br>Dunkle Schokoladen, gefüllt mit Pralinen mit knusprigen Crêpe-Stückchen.  |         |

#### Trüffel

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | <Truffes Fantaisie au Marc de Champagne> Schokoladen-Trüffel Fantaisie Paris Tour Eiffel 250 g   | 7,95 € |
|   | 250 g Pack., GUYAUX Chocolatier 3370<br>Eine hervorragende Kombination aus sanftem und schmelzendem Trüffel und Marc de Champagne  |        |
|  | Coeurs de Truffes fantaisie Schokoladen Herztrüffel 165g Pa  | 5,95 € |
|   | Gramm, GUYAUX Chocolatier 5264   |        |
|  | Trufas classica <Clair de lune> Span. Schokoladentrüffel   | 4,95 € |
|   | 175 g Pack., Almendra y Miel S.A. El Lobo 2134<br>Ein Produkt in bester klassischer Tradition. Die Trufas Clair de Lune schmelzen lustvoll auf der Zunge. Sie haben eine sehr schöne Balance aus Süße und den zartbitteren Aromen des Kakao, wodurch sie nie widerstehen, sondern zum Weiteressen verführen. Die Trufas werden wie alle Produkte von El Lobo aus dem besten Vorprodukt, das heißt aus bestem Kakao hergestellt. Sie sind kunstvoll komponiert und vorzüglich abgestimmt. |        |

### Senf

#### Moutard de Dijon

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  | Dijon Senf extra scharf <Moutarde de Dijon> 200g Glas   | 2,50 € |
|   | 200 g Glas 5384<br>Die Senfherstellung hat eine jahrhundertealte Tradition in Europa und ganz besonders in Frankreich.<br>Die kleinen, eher milden, nussigen Senfsamen entwickeln erst beim Mahlen unter Zugabe von Flüssigkeit ihre Schärfe. Je nach Länge der Lagerzeit bleibt der Senf scharf oder wird milder. Veredelt mit Gewürzen wie grünem Pfeffer oder Kräutern (Estragon, Petersilie und Schnittlauch) wird Senf so variantenreich, dass es schade wäre, ihn nur zur Wurst zu essen. |        |
|  | Moutarde de Dijon a L'Ancienne - Dijon Senf grobkörnig, nach alter Art <Delouis France> 125g  | 2,50 € |
|   | 200 g Glas 4529   |        |
|  | Senf mit Estragon Moutarde Forte à l'Estragon 100g Gl.  | 1,95 € |
|   | 100 g Glas 4750<br>Senf mit Zitrone - für Vinaigrettes, Aioli, Fisch und Kalbsfleisch.  |        |



## Feinkost


### Trüffel Produkte haltbar

#### Aceto Balsamico


-  Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti 14,95 €

100 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 5573  
Die getrockneten schwarzem Winter Trüffel werden dem Balsamico noch während der Reifung im Eichenfass hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein exzellent ausgewogenes Produkt dieser zwei Aromen.

#### Butter

-  Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco - Butter mit weißem Trüffel 75g Glas 8,95 €

75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5690  
Spezialität aus Butter, Bianchetto Trüffel (Tuber borchii Vitt.) und echtem weißem Albatrüffel (Tuber magnatum Pico.)

-  Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100%tuber aestivum - Butter mit schw. Trüffel 60g 8,50 €

60 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 4992  
Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel.

#### Öl


-  Condimento Olio extra vergine al Tartufo Nero - Olivenöl aromatisiert mit schwarzem Trüffel 55ml Fl. 6,95 €

55 ml Fl., Giuliano Tartufi 5692  
Olivenöl extra vergine aromatisiert mit schwarzem Trüffel (Tuber aestivumVitt.)

-  Olivenöl aromatisiert mit Weißem Trüffel 20ml Fl. 3,50 €

20 ml Fl., Il Sapore del Molise Srl 5104

#### Sauce/Dip


-  Specialità con Parmigiano Reggiano e Tartufo - Creme aus Parmesan und Trüffel 80g Glas 6,95 €

75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5691  
Spezialität aus Parmigiano Reggiano DOP und Bianchetto Trüffel (Tuber borchii Vitt.).

-  Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln 17,50 €

180 Gramm Glas, Trüffel Manufaktur 3535  
Trüffelhollandaise - Sauce Hollandaise mit schwarzen Trüffeln. Zum Spargel gibt es kaum eine bessere Wahl als die Sauce Hollandaise. Diese klassische Sauce haben wir mit aromatischen schwarzen Trüffeln verfeinert.  
Die Trüffelhollandaise nicht nur zu Spargel, sondern auch zu jungem Gemüse, Kartoffelgerichten und Fisch.

#### Trüffel in Öl


-  Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 50g Gl. 17,95 €

50 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 3807  
Schwarzer Sommertrüffel 100% aus der Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 50%, extra natives Olivenöl.  
Sorgfältig ausgewählte Trüffelscheiben, eingelegt in kaltgepresstem Olivenöl. Ein Qualitätsprodukt mit unverwechselbarem Geschmack. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.

## Feinkost




### Trüffel Produkte haltbar

#### Trüffel in Öl





	Trüffel Tartufo Nero Macinato (tuber aestivum) 50g	13,95 €
	50 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl <span style="float: right;">4994</span>	
	Kleingehackte Sommertrüffel in Olivenöl - Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 60%, extra natives Olivenöl. Raffiniertes Produkt mit einem einzigartigen, zarten Geschmack. Das besondere, unverfälschte Aroma der sorgfältig ausgesuchten Trüffel wird durch die extrem hohe Qualität des verwendeten extra nativen Olivenöls noch hervorgehoben. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.	

### Wurst/Fleischwaren

#### Pasteten/Terrinen

	Hühnerleberpastete mit schwarzem Trüffel 180g Glas	7,95 €
	180 Gramm Gl., RDA Srl <span style="float: right;">5601</span>	
	Landterrinen mit Apfel, Zimt & Calvados 200g (aus dem Elsaß)	7,95 €
	200 Gramm Glas, Beauharnais Carlant Sarl <span style="float: right;">5790</span>	
	Die Kombination aus Schweinefleisch, Calvados und Zimt gehört zu den Klassikern der französischen Landküche und ist nach traditionellen Rezepten aus der Gourmet-Region Elsaß zubereitet.	
	Rehterrinen mit Haselnüssen 200g (aus dem Elsaß)	7,95 €
	200 Gramm Glas, Beauharnais Carlant Sarl <span style="float: right;">5338</span>	
	Die Kombination aus Reh- und Schweinefleisch, verfeinert mit allerlei Pilzen und Haselnüssen ist nach traditionellen Rezepten aus der Gourmet-Region Elsaß zubereitet.	

#### Salami

	Salame Toscano Puro Suino ca. 260g Lombardi Toscana per 100g	2,79 €
	per 100 Gramm, Salumificio Lombardi <span style="float: right;">5452</span>	
	Die klassische Salami „Salamino Toscano“ besteht aus magerem Schweinefleisch, ohne Sehnen, und Schwarte. Nach toskanischer Art werden feine Fettwürfel und Pfefferkörner hinzugefügt. Die lange Reifung wird im Gewölbekeller durchgeführt.	
	Salamino al Tartufo - Trüffelsalami ca. 300g per 100g	3,49 €
	per 100 Gramm, Salumificio Lombardi <span style="float: right;">5417</span>	
	Die mittelgrob gekörnte Salami aus Kampanien wird aus geräuchertem Schweinefleisch hergestellt und wird circa einen Monat an der Luft getrocknet. Die scharfe Paprika verleiht der Salami eine hellrote Farbe. Ein unvergleichlich pikanter Geschmack.	
	Salamino di Cinghiale - Wildschweinsalami ca. 260g per 100g	3,49 €
	per 100 Gramm, Salumificio Lombardi <span style="float: right;">5416</span>	
	Die „Salamino di Cinghiale“ ist eine luftgetrocknete toskanische Salami mit Edelschimmel aus magerem Wildschwein- und Schweinefleisch. Sie ist nach einer überlieferten Rezeptur gewürzt. Dadurch erhält sie den typisch „wildem“ Geschmack. Die Reifung erfolgt im Naturdarm und dauert vier Wochen.	
	Salamino Picante ca. 300g Lombardi Toscana per 100g	2,99 €
	per 100 Gramm, Salumificio Lombardi <span style="float: right;">5453</span>	
	Die „Pikante“ aus dem Haus Lombardi ... Für Liebhaber von fettarmer Salami mit einer anregenden Schärfe. Sie besteht aus magere Schweinefleisch, das grob gekörnt mit frisch gemahlenem Pfeffer, ganzen Pfefferkörnern und Chili-Pfeffer eine angenehme Schärfe annimmt. Durch die lange Reifung im Naturdarm wird sie zum pikanten Salamigenuss.	



Preis € incl. MwSt.

# Feinkost

## Wurst/Fleischwaren

### Salami

- |  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Südtiroler Gamssalami - Camoscio ca. 260g Stk. per 100gr.</b> <span style="float: right;"><b>4,65 €</b></span></p> <p>per 100 Gramm, Metzgerei Gruber <span style="float: right;">5288</span><br/>mindestens 1 Monat gereift</p> <p>Zutaten: in 100g Endprodukt enthalten; 85g Schweinefleisch, 35g Gamsfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Destrose, Antioxidationsmittel: E300, Geschmacksverstärcker: E621, Konservierungsstoff: E252. OHNE Gluten sowie Laktose.</p> |
|  | <p><b>Südtiroler Haussalami - Salame di Casa ca. 250g Stk. per 100gr.</b> <span style="float: right;"><b>4,19 €</b></span></p> <p>per 100 Gramm, Metzgerei Gruber <span style="float: right;">5289</span><br/>mindestens 1 Monat gereift</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Destrose, Saccharose, getrockneter Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E252. OHNE Gluten sowie Laktose.</p>        |
|  | <p><b>Südtiroler Rindersalami - Manzo ca. 260g Stk. per 100g</b> <span style="float: right;"><b>4,65 €</b></span></p> <p>per 100 Gramm, Metzgerei Gruber <span style="float: right;">5286</span><br/>mindestens 1 Monat gereift</p> <p>Zutaten: 100% Rindfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureemulgator: E330, Konservierungsstoff: E252.</p>  |

### Schinken/Speck

- |  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Südtiroler Bauchspeck - geräuchert ca. 300g per 100g</b> <span style="float: right;"><b>3,29 €</b></span></p> <p>per 100g, Metzgerei Gruber <span style="float: right;">5677</span></p> <p>Bauchspeck aus Südtirol - eine schöne fettige Südtiroler Spezialität<br/>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 Reserva Speck, da das Fett die Gewürze nicht so annimmt wie das Fleisch. Das Fett zergeht wunderbar auf der Zunge und bietet ein besonderes Geschmackserlebnis.</p> <p>Wie schmeckt der Bauchspeck der Metzgerei Gruber aus Südtirol?<br/>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.</p> <p>2 Monate gereift - Fleisch aus geprüfter Qualität<br/>Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.</p> |
|  | <p><b>Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück ca. 450g Stk. per 100g - Gran Reserva</b> <span style="float: right;"><b>3,50 €</b></span></p> <p>per 100 Gramm, Metzgerei Gruber <span style="float: right;">5285</span></p> <p>Der für 12 Monate sanft gereifte Südtiroler „Gran Reserva“ Speck wird mit besten Gewürzen eingerieben, welche durch die lange Reifezeit bei optimaler Luftfeuchtigkeit gleichmäßig eindringen. Durch die gute Festigkeit ist er fein aufgeschnitten ein Genuss.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250</p>  |


www.vinoditalia.eu



## Feinkost

### Zubehör

#### Feinkosthobel

 Trüffel Hobel <tagliatartufi> V4A Edelstahl GourmethobelG 27,50 €

1 Stück, Trüffel Manufaktur

4003

Die Klinge ist verstellbar und im Wellenschliff gearbeitet. So können verschiedene Scheibenstärken von gleichbleibend guter Qualität geschnitten werden. Der Wellenschliff gewährleistet langjährig einen glatten, scharfen Schnitt, ohne dass ein Nachschärfen der Klinge erforderlich wäre.

Neben dem Hobeln von Trüffeln eignet er sich hervorragend zum Hobeln von Parmesan, Salami, Gemüse und vielem mehr.

Ein Allrounder, der in keiner Küche fehlen sollte.