

Vino d' Italia WEINDEPOT

FEINKOSTPREISLISTE



Vino d' Italia WEINDEPOT | Eddersheimer Str. 2 | 65719 Hofheim | www.vinoditalia.eu

Stand 17.07.2025



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 15,50 €

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.

invecchiato

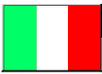
-  Aceto Balsamico di Modena I.G.P. <Verde 3 J. gelagert> 250ml La Dispensa di Lorenzo 5,95 €

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%

invecchiato molti anni

-  Aceto Balsamico <Giusti Riserva> 8 Jahre 250ml Fl. Guiseppe Giusti 15,95 €

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



Feinkost

Aceto Balsamico

invecchiato molti anni

- | | |
|-----------------------------|---|
| | <p>Aceto Balsamico <Il Denso Giusti Riserva> 12Jahre 250ml Fl. 22,50 €</p> <p>250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 4987</p> <p>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.“</p> <p>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.</p> |
| | <p>Aceto Balsamico IGP 6 Jahre 250ml Fl. Giusti - IGP 10,95 €</p> <p>250 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 5659</p> <p>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</p> |
| | <p>Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti 14,95 €</p> <p>100 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl 5126</p> <p>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.</p> |
| Lambrusco, Trebbiano | |
| | <p>Gocce Aceto Balsamico di Modena 2 Travas Balsamessig 2 Jahr 13,95 €</p> <p>1 Liter Flasche, Gocce Italiane 5261</p> <p>Balsamessig - 2 Jahre gereift - aus selektierten Lambrusco- und Trebbiano-Trauben</p> |



Feinkost

Aceto Balsamico

Tradizionale Aceto Balsamico di Tradizionale

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

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. 240g/Pack. 5,95 €

Pack., Panificio - Bäckerei Rabanser

5291

Knuspriges Schüttelbrot g.g.A. von Niki Back - handgeschüttelt für beste Qualität
Genießen Sie den einzigartigen Geschmack des Südtiroler Schüttelbrots!

Was ist Schüttelbrot und wie wird es hergestellt?

Schüttelbrot ist eine traditionelle Südtiroler Spezialität, bekannt für seine einzigartige Textur und den köstlichen Geschmack. Es handelt sich um ein knuspriges, getrocknetes Fladenbrot, das durch Schütteln auf Holzbrettern geformt wird. Hergestellt aus Mehl, Wasser, Salz und Gewürzen wie Fenchel oder Kümmel, ist es lange haltbar und perfekt als Snack oder Beilage zu Südtiroler Speck und Salami.

Unser Tipp:

- Die Südtiroler Delikatesse ist ein Muss bei der Marende, die man auch Brotzeit oder Vesper nennt. Dazu gehören Südtiroler Speck, Kaminwurzeln, Salami, Käse, saure Gurken und andere Südtiroler Qualitätsprodukte!
- Das Schüttelbrot kann man auch abends in heißer Milch aufweichen lassen und mit Honig beträufeln. Eine feine und bekömmliche Mahlzeit vor dem Schlafengehen.
- Auch zum Frühstück kann man die Südtiroler Delikatesse genießen: mit Butter bestrichen und nach Belieben mit Honig verfeinert.

Schon gewusst? Warum ist das originale Schüttelbrot mit Fenchel und Kümmel gewürzt?

Das Südtiroler Schüttelbrot wurde früher von den Bauern im Backofen gebacken. Das trockene Brot ist sehr lange haltbar und kann auch nach langer Zeit gegessen werden. Da damals die Leute des Öfteren hungern mussten, hatten sie das Schüttelbrot mit Fenchel und Kümmel gewürzt, um die Nahrung für den Magen bekömmlicher zu machen.

Zutaten: Roggenmehl 62% Typ 0, Weichweizenmehl Typ 0, Fenchel, Kümmel, Wasser, Salz, Hefe, Malzmehl.

Kann Spuren von Soja, Sesam, Hülsenfrüchten, Milch und Eier enthalten.



Feinkost

Brotaufstrich süß

Nougatcrème

- | | | |
|--|---|----------------|
| | GIANDUJA Lecreme Dolci Schoko-Haselnuss Aufstrich Cascina San Cassiano Gl. | 6,95 € |
| | 140g Glas, Cascina San Cassiano s.r.l. 5816
Typischer Gianduja-Aufstrich mit Haselnussstückchen. Ohne Palmöl. Ideal zum Brotaufstrich, zur Zubereitung süßer Crêpes, zum Garnieren von Keksen und Eis. | |
| | Pernigotti I Classici GIANDUIA NERO - dunkle Nougatcreme | 11,50 € |
| | 330g Glas, Pernigotti SpA 5376
Eine köstliche streichfähige Creme, inspiriert von der traditionellen Gianduiotto Pernigotti, zubereitet mit Zutaten von höchster Qualität und einer hohen Menge an Haselnüssen und Kakao.
Zutaten: Haselnüsse: 30% des Gesamtprodukts - ohne Palmöl - Kakaobutter Magermilchpulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliche Aromen, glutenfrei. Enthält Haselnüsse und kann Allergien auslösen. | |

Eingelegtes

Gemüse

- | | | |
|--|---|---------------|
| | Cipolle Borettana con Aceto Balsamico IGP Montanini 280g | 3,95 € |
| | 280 Gramm Gl., Montanini 5817
Die Zwiebeln 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
Kapferfrüchte 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. | |

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! | |

Tomaten

- | | | |
|--|--|---------------|
| | MONTANINI - Italienische getr. Tomaten in Öl 280g Gl. | 5,95 € |
| | 280 Gramm Gl., Montanini 5818
Vollreife Tomaten werden getrocknet, leicht gesalzen und in Pflanzenöl mit einem Spritzer Weinessig eingelegt. Sie sind sehr fleischig und fruchtig im Geschmack. | |



Feinkost

Frischeartikel

Hartkäse

- Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi 30% F.i.Tr. per 100g 3,79 €

per 100 Gramm

2145

Parmigiano Reggiano ist das Original. Hartkäse, mindestens 32% Fett i.Tr. - aus Rohmilch - 24 Monate gereift. Raspeln sie den Hartkäse am besten klein und streuen Sie ihn fein über Ihre Mahlzeit, ideal zum Verfeinern verschiedener Pasta-Gerichte und Saucen.

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Reifezeit 24 Monate gereift

Milchsorte Rohmilch

Die Produktkette beginnt mit der Aufzucht der Kühe. Hier wird eine alte einheimische Rinderrasse gezüchtet, die sonst vom Aussterben bedroht wäre. Die Rasse ist robust und die Rinder leben den größten Teil des Jahres auf den hochgelegenen Bergwiesen. Zur Herstellung des typischen Parmigiano Reggiano muss die Milch einwandfrei sein. Daher erfolgt die Ernährung der Kühe nach strengen Vorschriften. Es werden nur einheimische pflanzliche, keine eingelagerten oder tierischen Futtermittel verwendet. Die Kühe werden zweimal täglich gemolken und ihre Milch wird dann schnellstens in der Käseerei weiterverarbeitet. Der Käse lagert dann 18 - 24 Monate (oder länger) und erhält so seinen typischen Geschmack. Für 1 kg „Parmigiano Reggiano“ werden 16 L Milch benötigt. Gut zu wissen: Der echte „Parmigiano Reggiano“ ist an seiner Brandmarke zu erkennen, die auf die Rinde gestempelt ist. Die Struktur ist feinkörnig und schuppenartig, die Rinde von natürlich gelber Farbe, ca. 6 mm dick. Sein Geschmack ist sanft - würzig mit mindestens 32 % Fett in der Trockenmasse. Er ist reich an Kalzium, Phosphor und Spurenelementen, sehr gut verdaulich und gehört zu den Käsesorten mit dem niedrigsten Colesteri

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 Tartufo

5572

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

Grissini

- 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 5561
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 5254
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 Käsecracker ...Der handgefertigte Gourmet-Cracker 100g Btl | 4,30 € |
| | 100 g Btl., Backspiel Kuhn 5875
Nur aus den besten Zutaten. OHNE Zusatzstoffe. Kompletter Verzicht auf Zusatzstoffe, Emulgatoren oder ähnliches! | |
|  | Der Weincracker ...einfach nur lecker 100g Btl. | 3,50 € |
| | 100 g Btl., Backspiel Kuhn 5717
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 delizöse Konsistenz.

Nur aus den besten Zutaten
Weizenmehl, Milch, Butter, Salz, Malz, Hefe, Leinsamen sowie Sesam

OHNE Zusatzstoffe
Kompletter Verzicht auf Zusatzstoffe, Emulgatoren oder ähnliches! | |
|  | SARD'AMORI Guttiau Snack Sale Marino 80g Btl. | 2,75 € |
| | 80 g Btl., Farser S.r.l. 5827
Das Traditions-Gebäck aus Sardinien 'Pane Carasau' (übersetzt: geröstetes Brot). 100% hochwertiges Hartweizengrieß, etwas Hefe und Salz. Der geringe Wasseranteil macht es besonders haltbar. In der Bronzezeit um 1600 v. Chr. war es ein Grundnahrungsmittel der in Sardinien lebenden Menschen. Farser hat es sich zur Aufgabe gemacht, aus der Tradition einen modernen Snack zu kreieren. | |
|  | Scrocchi al Tartufo feine Kräcker mit schw. Trüffel 175g Btl. | 2,95 € |
| | 175 g Btl. 5563
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. | |

Nüsse

- | | | |
|---|---|---------------|
|  | Almendras Mandeln geröstet u. Meersalz <Valencia> 125g Ds. | 4,95 € |
| | 125 g Gl., Aceites Borges SAU 4988
Die Marcona Mandeln sind in gesundem, nativem Olivenöl extra geröstet und leicht mit Meersalz gesalzen. Das macht sie knackig und hoch aromatisch. | |

Feinkost

Gebäck-Knabber

Nüsse

-  Erdnüsse mit Honig geröstet Black Labell 200g Btl.Foodtrend 3,95 €

200g Pack.

5388

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.

Gebäck-Süß

Cantucci

-  Cantucci con Mandorle (18 % Mandeln) 200 g Btl. 3,50 €

200 g Btl., Fratelli Laurieri Matri Fornari

4738

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.

weiche Amaretti

-  Amaretto Morbido 'A Caramella' (7 x zarte weiche Amaretti) Tre Fontane 4,50 €

150 Gramm Btl., A.D. Tre Fontane

2596

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

Gewürztes Salz

-  Escamas Limón Meersalzflocken mit Bio-Zitrone Salzgarten 80g 14,95 €

80 Gramm Dose, Salzgarten Eppstein

5621

Meersalzflocken mit frischer Bio-Zitronenschale
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.
Inhaltsstoffe: Meersalz, frischer Bio-Zitronenabrieb (11,25%)



Feinkost

Gewürze

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 Mediterrani - knisternde Meersalzflocken 250g Dose **11,95 €**

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.

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

150g Pack., HIMMELBAUER GMBH 4923

Feinkost

Gewürze

Salz

 Fleur de Sel Mediterranea ANCESTRAL Navarra 200g NF Pack. 7,50 €

200 Gramm Pack., Casina Rossa 5866

Natürliches Fleur de Sel aus 220 Millionen Jahre altem Gesteinsquellwasser in Navarra mit mediterranen Kräutern verfeinert.

Im Norden Spaniens, am Fuße der Sierra de Urbasa und der Sierra de Andía, rund 700 Meter über dem Meeresspiegel und etwa 60 Kilometer vom Meer entfernt, findet ein einzigartiger Prozess statt: Hier wird Meersalz gewonnen! Sal de Manatíal Ancestral, ein Familienbetrieb, der das Wissen um die Salzproduktion über Generationen weitergegeben und perfektioniert hat, füllt seine traditionellen Salzbecken mit unterirdischem Quellwasser, das von Natur aus salzhaltig ist. Dieses Phänomen ist einzigartig auf der Welt.

Das Meerwasser lagert seit mehr als 220 Millionen Jahren im Gestein der Vorpyrenäen, fernab jeglicher Industrie und daher völlig frei von menschengemachten Verunreinigungen wie Feinstaub oder Mikroplastik. Tiefe Gesteinsschichten schützen dieses ursprüngliche Quellwasser, dessen Ursprung bis in die späte Triaszeit zurückverfolgt werden kann. Die wunderbaren natürlichen Bedingungen werden durch eine schonende, 100% manuelle Gewinnung des Quellwassers und die anschließende Salzerzeugung ergänzt. Diese Meister des Salzes gewinnen aus dem Quellwasser 280 g Salz pro Liter - siebenmal mehr als im Mittelmeerwasser. Die intensive Sonneneinstrahlung sorgt für eine rasche Verfestigung der Kristalle, während die von den umliegenden Bergen gebündelten Windströme für eine optimale Belüftung sorgen. Die natürliche Reinheit des Quellwassers sorgt dafür, dass die gewonnenen Salzflöcken in ihrer natürlichen Form, ungefiltert und unbehandelt, auf den Tellern landen und exquisite Gerichte verfeinern. Diese natürliche Quellwassergewinnung ist ein Wunder der Natur und weltweit einzigartig. Ancestral Natural Spring Salt steht für die reine und natürliche Produktion von Quellwasser-Salz, die das Erbe von Generationen und die Meisterschaft in der Salzherstellung widerspiegelt.

 Flor de Sal d'es Trenc Natural - Keramikdose 100g 13,95 €

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.



Feinkost

Gewürze

Salz

	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.	
	Sale Marino & Tartufo <Casina Rossa> Salz mit weißem Trüffel 100g Gl.	12,95 €
	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 Meersalz im Leinenbeutel	4,95 €
	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	



Feinkost

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.

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.

-  Olio di Oliva Extra Vergine „Vallaura“ 500ml Fl 24,95 €

0,500 Ltr. Fl., Ardoino 5420

Farbe: Goldgelb

Intensität: mild

Aroma: Zarter Mandel- und Pinienkerngeschmack.

Bereiten Sie damit Carpaccios oder ein aromatisches Pesto zu.

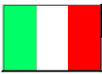
Säure unter 0,4 %

-  Olio Extra Vergine di Oliva <Valdoro> FABBRI Lucca (Toscana) 25cl 9,95 €

0,25 Ltr. Fl., Oleificio Fabbri 4753

Harmonisches mildes Öl, leicht scharf, delikater bitterer und fruchtiger Geschmack. Rein und appetitlich. Nuancen von Gras, Artischocke und grüner Tomate begleiten einen leichten Mandelduft. Harmonisches Zusammenspiel der Düfte, die Blume ist typisch für ein gemäßigt fruchtiges Öl.

Das Olivenöl 'Valdoro' ist ein reines und sehr mildes Olivenöl, das in der Ölmühle Fabbri in Lucca in der Toskana gepresst wird.



Feinkost

Olivenöl

Natives Olivenöl extra

- | | |
|---|--|
|  | <p>PRIMOLJO L'Autentico <Bio>Olio extra Vergine IGP Puglia 500ml 19,95 €</p> <p>0,500 Ltr. Fl., Primoljo 5840</p> <p>IGP Öl aus Apulien.
Kostbares Olio mit samtigem und köstlichem Geschmack mit leicht bitterem Nachgeschmack.
Frisch duftend nach Gräser und frischem Gemüse.
Olivensorte: Multivarietale, Regionle Oliven I.G.P Puglia: Cellina di Nardo, L`Ogliarorla Leccese, Favolosa, Leccino.
Region: Lecce - Apulien - Salento
Olivenmühle: Primoljo, Familienbetrieb
100 % italienisches kaltgepresstes natives Olivenöl extra.</p> |
|  | <p>PRIMOLJO Mosto infiltrato Olio extra Vergine IGP Puglia 500ml 25,95 €</p> <p>0,500 Ltr. Fl., Primoljo 5842</p> <p>Intensivfruchtig - Frisch duftend nach Gräser und frischem Gemüse
Schärfe/Bitterkeit: mittel - mild
Extra Vergine Olivenöl, schonend extrahiert, unfiltriert, abgefüllt vor Ort in der Ölmühle.
Olivensorte: Blend aus Cellina di Nardò, L`Ogliarola Leccese, la Favolosa, il Leccino
Ölmühle: Primoljo, Familienbetrieb
Region: Lecce - Apulien - Salento</p> |
|  | <p>PRIMOLJO Torchio Antico Olio extra Vergine IGP Puglia 500ml 17,95 €</p> <p>0,500 Ltr. Fl., Primoljo 5841</p> <p>Torchio antco - alte Presse
Das extra native Olivenöl PRIMOLJO mit seinem feinen, delikaten Geschmack eignet sich besonders gut für das tägliche Kochen. Das Olivenöl harmoniert mit den Speisen. Es ist mild fruchtig und feinwürzig. Hochverdaulich stimuliert und schützt es die natürlichen Funktionen.
Olivensorte:Ogliarola di Lecce und Cellina di Nardó
Region: Lecce - Apulien - Salento
Olivenmühle: Primoljo, Familienbetrieb
100 % italienisches kaltgepresstes natives Olivenöl extra.</p> |

Olivenöl Apulien DOP <il mio olio>

- | | |
|---|--|
|  | <p>Olio extravergine di olivia <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 0,25 Ltr. Fl. 9,95 €</p> <p>0,25 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3597</p> <p>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.</p> |
|---|--|



Feinkost

Olivenöl

Olivenöl Apulien DOP <il mio olio>

-  Olio extravergine di olivaria <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 0,5 Ltr. Fl. 18,50 €

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.

Olivenöl aromatisiert

-  Aceite de Oliva Virgen Extra con Limón- Olivenöl mit Zitrone 9,95 €

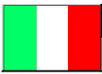
0,250 Ltr. Fl., La Chinata 5332

Olivenöl-Apulien

-  Olio extravergine di olivaria <San Marzano> 3,0l Bag in Box 75,00 €

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

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.



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

- Gnocchi con Tartufo - Gnocchi mit 3% schw. Trüffel 250g Pa. 7,95 €

250g Pack., Giuliano Tartufi 5571

Die Gnocchi mit Sommertrüffel sind ein typisches Gericht der umbrischen Küche und vereint zwei typische Produkte der Region.

Eine perfekte Primi Piatti mit wunderbaren Trüffelaromen.

Hartweizengriess

- Fusilli di Grano Duro rustichella d'abruzzo 500g Pa. 4,95 €

500 Gramm Pack, Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5461

- Orecchiette Grano Duro Nr.00152 rustichella d'abruzzo 250g 4,95 €

250 Gramm Pack, Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5856

Orecchiette - die wohl traditionellste italienische Pasta aus den Abbruzzen.

Ein Geschmackserlebnis wie beim Italiener, durch Bronzescheiben gezogen.

Die rauhe Oberfläche nimmt Saucen gut auf, breiter Garpunkt durch eine lange Trocknung.

Aus proteinreiches Hartweizen & Quellwasser.

- Paccheri di Grano Duro Nr.00324 rustichella d'abruzzo 500g Pack. 5,95 €

500g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5893

Ausschließlich aus Hartweizen mit einem hohen Glutenanteil, der mit heimatlichem

Bergwasser vermengt wird. Die Nudeln werden durch die typischen Bronzepressdüsen

gezogen. Die Trocknung erfordert 50 Stunden unter Einhaltung niedriger

Temperaturen.

- Spaghetti rustichella d'abruzzo 500g 4,95 €

500g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5402

Rustichella d'Abruzzo

Die Firmengründung erfolgte 1924. Seitdem erzeugt das Unternehmen in den Abbruzzen

- 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 Kon-

sistenz 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

- Garganelli all' Uovo rustichella d'abruzzo 4,95 €

250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5318

- Tagliatelle Capricciose Grano e Uovo rustichella d'abruzzo 250g 4,95 €

250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 4998

Nudel aus Hartweizengrieß mit Ei. Die Nudel werden <Trafilata all Bronzo> bezeichnet.

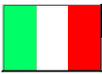
Das bearbeiten des Nudelteiges erfolgt mit Ziehrahmen aus Bronze, wie früher. Es

erfolgt eine Trocknung bei niedrigen Temperaturen.

Rustichella d'Abruzzo das traditionelle Herstellungsverfahren sind nur typischen Zutaten

wie Hartweizengrieß und frische Eier der Klasse A aus dem italienischen Betrieben, mit

6 Eiern pro kg Grieß.



Feinkost

Pasta

Pasta all'uovo

	Tagliatelle Paglia e Fieno all'Uovo rustichella d'abruzzo	4,95 €
	250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5515	
	Tagliolini Grano e Uovo rustichella d'abruzzo	4,95 €
	250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A. 5123	
	Die geschichtlichen Wurzeln der Tagliolini lassen sich bis ins Piemont und in die Molise, den beiden großen Trüffelgebieten Italiens, zurückverfolgen. Dank ihres feinen Durchmessers und der schnellen Kochzeit werden die Tagliolini sowohl für traditionelle Gerichte aber auch in der Gourmetküche verwendet. Der intensive Duft von frischen Eiern und Hartweizengrieß wird Sie bereits beim Öffnen der Verpackung begeistern und in der Küche inspirieren.	

Pastasaucen

Pesto

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

Tomatensauce

	Klassische Tomatensauce <salsa classica> 290g	4,50 €
	290g Glas, RDA Srl 4369	
	fruchtige Tomatensauce mit saftigen Stücken und italienischen Kräutern. Ideal auch mit geröstetem Brot als Bruschetta zu genießen	
	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	

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

Saucen

Salsa

 MONTANINI - Salsa dell' Orto - rote Gemüse Dip-Sauce süß-sauer 3,95 €
280g

280 Gramm Gl., Montanini 5819

Die Basis für die Montanini Salsa dell' Orto bildet süß-sauer eingelegtes Gemüse, welches fein abgeschmeckt und grob püriert wird. Die würzige rote Gemüsesauce eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Fleischgerichten, als Grundbelag für Bruschetta oder als Dip für Gemüsesticks und Weißbrot..

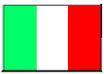
Schokolade/Pralinen

Nuss in Schokolade

 Baci Gusto Amaretto Schokoladenpraline 200g PERUGINA 9,95 €

250g Pack. 5821

Ital. 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.



Feinkost

Schokolade/Pralinen

Nuss in Schokolade

	Baci Schokoladenpraline 10er 125g Pa. PERUGINA		7,50 €
	125g 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 Perugina 37,5g (3x12,5g)		2,30 €
	1 Stück	5516	

Pralinen

	Mandrile Schokoladenpralinen <Praline con liqueure> 500g Mandrile e Mellis Piemont		16,95 €
	500g Btl. , Mandrile & Melis snc	4626	
	Schokoladenpralinen mit Alkohol, lose in den Sorten Barolo, Grand Manier, Limoncello, Moscato und Tiramisu.		
	Mandrile Schokoladenpralinen <Praline senza liqueure> 500g Mandrile e Mellis Piemont		16,95 €
	500g Btl. , Mandrile & Melis snc	4605	
	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	
	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	
	Eine hervorragende Kombination aus sanftem und schmelzendem Trüffel und Marc de Champagne		
	Coeurs de Truffes fantaisie Schokoladen Herztrüffel 165g Pa.		6,50 €
	Pack., GUYAUX Chocolatier	5264	
	Coeurs de Truffes fantaisie Schokoladen-Orangetrüffel 100g		4,50 €
	Pack., GUYAUX Chocolatier	5265	
	Trufas classica <Clair de lune> Span. Schokoladentrüffel		4,95 €
	175 g Pack., Almendra y Miel S.A. El Lobo	2134	
	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.		



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 | 9,95 € |
| | 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 | 9,95 € |
| | 60 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 4992 | |
| | Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel. | |

Öl

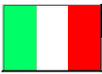
- | | | |
|--|---|---------------|
| | Condimento Olio extra vergine al Tartufo Nero GIULIANO 55 ml | 9,95 € |
| | 55 ml Fl., Giuliano Tartufi 5692 | |
| | Olivenöl extra vergine aromatisiert mit schwarzem Trüffel (Tuber aestivumVitt.) | |

Sauce/Dip

- | | | |
|--|--|---------------|
| | Specialità con Parmigiano Reggiano e Tartufo - Creme aus Parmesan und Trüffel 80g Glas | 7,95 € |
| | 75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5691 | |
| | Spezialität aus Parmigiano Reggiano DOP und Bianchetto Trüffel (Tuber borchii Vitt.). | |

Trüffel in Öl

- | | | |
|--|---|----------------|
| | Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 50g Gl. | 19,95 € |
| | 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. | |
| | Trüffel Tartufo Nero Macinato (tuber aestivum) 50g | 14,95 € |
| | 50 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 4994 | |
| | 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 natives Olivenöls noch hervorgehoben. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte. | |



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Hauswurst

-  Südtiroler Kaminwürzen 4 St. ca. 250g/Pack. 10,95 €

Pack., Metzgerei Gruber

5293

4 Südtiroler Kaminwürzen nach originalem Rezept mit Rind- und Schweinefleisch!

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack der Südtiroler Kaminwürzen, die nach einem traditionellen Rezept mit Rind- und Schweinefleisch hergestellt werden. Im Gegensatz zu vielen anderen Varianten, die nur aus 100% Schweinefleisch bestehen, verwenden wir bei unserer Kaminwurst eine Mischung aus Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen. Dadurch erhalten wir eine besonders ausgewogene und köstliche Wurst.

Unsere Kaminwürzen werden sorgfältig im Buchenholz geräuchert und anschließend schonend luftgetrocknet. Dieser Prozess verleiht ihnen ihren würzigen und typisch-rauchigen Geschmack. Bei jedem Biss erleben Sie den knackigen Genuss, der Ihre Geschmacksknospen verwöhnt.

Ein weiterer Vorteil unserer Kaminwürzen ist, dass sie nicht geschält werden müssen. Sie können sie einfach herzhaft abbeißen oder in Scheiben schneiden, je nachdem wie Sie es bevorzugen. Die vielseitige Verwendungsmöglichkeit macht sie zu einem idealen Begleiter für verschiedene Gerichte. Sie können sie beispielsweise in Wasser kochen oder als köstliche Einlage für Suppen und Eintöpfe genießen.

Das passt zu den Südtiroler Kaminwürzen:

- Da die Kaminwurst kräftig im Geschmack ist - einerseits durch den Rauchgeschmack, andererseits durch die Mischung von Rind- und Schweinefleisch - kann man Kräftiges dazu kombinieren:
- Knoblauch als dünne Scheiben, oder gepresst in Olivenöl verrührt.
- Oliven können als Ganzes oder auch als Tapenade zur Kaminwurst genossen werden.
- Radieschen bringen Biss, Schärfe und Frische zur Kaminwurst.

Zutaten: 100g Endprodukt enthalten: 60g Rindfleisch, 60g Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze mit Senfrückständen, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250.

Glutenfrei, laktosefrei.

Pasteten/Terrinen

-  Aufstrich für Crostini Hühnerleberpastete mit Trüffel 180g G 7,95 €

180 Gramm Gl., RDA Srl

5601

Welcher Toskanareisende kennt sie nicht, die gerösteten Weißbrotscheiben mit diesem unvergleichlichen Paté. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit original Crostini Toscani. Dieses Paté wird aus den allerbesten Ausgangsprodukten hergestellt und schmeckt wie selbstgemacht. Erwärmen Sie das Paté im Wasserbad oder kurz in der Mikrowelle und streichen Sie es großzügig auf Scrocchi/Kracker oder frisch zuvor geröstete Weißbrotscheiben. Mit Kapern garniert - ein köstlicher Antipasto!

Hühnerleber 47%, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl extra vergine, Gewürzgurken, Olivenöl, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Salz, Likörwein, Wein, Gewürzpflanzen, Gewürze, Essig, Zucker, Aromen

-  Gänse Rillettes <Rillettes d'Oie> 180g 8,50 €

180 Gramm Gl., Beauharnais Carlant Sarl

5121

Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Pasteten/Terrinen

- | | | |
|---|--|---------------|
|  | Rehterrine mit Haselnüssen 200g (aus dem Elsaß) | 7,95 € |
| | 200 Gramm Glas, Beauharnais Carlant Sarl 5338
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 5452
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 5417
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 5416
Die „Salamino di Cinghaiale“ ist eine luftgetrocknete toskanische Salami mit Edelschimmel aus magerem Wildschwein- und Schweinefleisch. Sie ist nach einer überlieferten Rezeptur gewürzt. Dadurch erhält sie den typisch „wilden“ 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 5453
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. | |



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Bergsalami - Salame m.Knoblauch ca. 250g per 100g **4,50 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5870

Entdecken Sie die exquisite Bergsalami aus Südtirol - eine wahre Delikatesse der renommierten Metzgerei Gruber.

Diese einzigartige Spezialität wird sorgfältig für mindestens einen Monat gereift, um ihren unvergleichlichen Geschmack zu entfalten. Hergestellt aus 100% hochwertigem Schweinefleisch, verwöhnt sie Ihren Gaumen mit einer angenehmen Würze, die von einer feinen Knoblauchnote begleitet wird. Tauchen Sie ein in den Genuss dieser handwerklich hergestellten Salami und erleben Sie den authentischen Geschmack Südtirols."

Unser Tipp:

- Genießen Sie die Bergsalami auf einem warmen Vinschgauer Brötchen, um den Geschmack noch intensiver zu erleben. Die leichte Erwärmung der Salami verstärkt ihre würzigen Aromen.
- Die Südtiroler Spezialität wird in Ihrer Heimat natürlich mit Schüttelbrot kombiniert.
- Bei einer Marende, einer typischen Südtiroler Brotzeit, darf die würzige Schweinesalami nicht fehlen.
- Des Weiteren passen: Frühlingszwiebeln, Chili, Radieschen, Saure Gurke, Tomatenmark, Zwiebel, Knoblauch,

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250, E252.

OHNE Gluten sowie Laktose.



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Gamssalami - Camoscio ca. 250g Stk. per 100gr. 4,90 €

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber

5288

Gamssalami aus Südtirol - Eine wilde Südtiroler Spezialität für anspruchsvolle Genießer.

Die Metzgerei Gruber hat es sich zur Aufgabe gemacht, das unvergleichliche Fleisch von der Gämse in eine einzigartige Delikatesse zu verwandeln. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können wird die Gamssalami hergestellt und überzeugt mit einem intensiven Geschmackserlebnis. Das Besondere an der Gamssalami ist die dezente Würzung, die den Eigengeschmack der Gämse in den Vordergrund stellt. Dadurch entfaltet sich ein unvergleichlicher Geschmack, der Wild-Liebhaber und Feinschmecker gleichermaßen begeistert.

Wie schmeckt die Gamssalami?

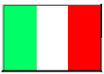
Oft wird vermutet, dass die Salami nach Ziege schmeckt - doch das ist nicht der Fall. Die Gamssalami besticht durch einen ausgewogenen Wildgeschmack, der bewusst mit einem Teil Schweinefleisch kombiniert wird. Diese Kombination bringt gleich zwei geschmackliche Vorteile: Zum einen ist das Fleisch der Gämse nahezu fettlos. Eine reine Gamsfleisch-Salami wäre zu trocken. Durch die Zugabe von Schweinefleisch wird eine optimale Konsistenz erreicht, sodass die Gamssalami fein saftig im Mund zergeht. Zum anderen hat das Fleisch der Gämse einen sehr kräftigen Eigengeschmack. Eine Salami, die aus 100% Gamsfleisch besteht, wäre daher zu intensiv im Geschmack. Die Metzgerei Gruber hat eine perfekte Zusammensetzung gefunden, bei der der feine Wildgeschmack im Vordergrund steht und durch ausgewählte Gewürze unterstützt wird, ohne ihn zu überdecken.

Die Gamssalami aus Südtirol ist somit eine harmonische Komposition aus Gams- und Schweinefleisch, die Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bietet. Probieren Sie selbst und lassen Sie sich von der feinen Wildnote und dem saftigen Mundgefühl begeistern.

Unser Tipp:

- Genießen Sie die Gamssalami auf noch warmen Vinschgerlen, um den Wildgeschmack optimal zur Geltung zu bringen. Die Salami entfaltet sich besonders gut, wenn sie leicht erwärmt ist.
- Die Salami von der Gämse wird in Südtirol natürlich mit Schüttelbrot kombiniert.
- Genießen Sie eine Scheibe Gamssalami pur, um den Geschmack nicht zu verfälschen. Eine passende Kombination ist Preiselbeersenf oder Chutney, da das Wild den leichten süßen und dezenten scharfen Geschmack verträgt.

Zutaten: in 100g Endprodukt enthalten; 85g Schweinefleisch, 35g Gamsfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Antioxidationsmittel: E300,



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Haussalami - Salame di Casa ca. 250g Stk. per 100gr. 4,50 €

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber

5289

Haussalami der Metzgerei Gruber aus Südtirol - Traditionelle Herstellung nach Großvaters Rezept. Ein Qualitätsprodukt mit perfekter Würzung, Reifung und Fettanteil.

Entdecken Sie die Haussalami der Metzgerei Gruber aus Südtirol - ein hochwertiges Qualitätsprodukt. Mit Stolz präsentiert Chef Werner Gruber diese Salami, die nach dem bewährten Rezept seines Großvaters hergestellt wird. Die Herausforderung, eine erstklassige Salami aus 100% Schweinefleisch zu kreieren, meistert er mit perfekter Würzung, sorgfältiger Reifung und einem ausgewogenen Fettanteil. Genießen Sie die Haussalami als authentisches Südtiroler Produkt höchster Qualität.

Wie schmeckt die Südtiroler Haussalami der Metzgerei Gruber?

Erfahren Sie den einzigartigen würzigen Geschmack! Im Gegensatz zu Wild- oder Rindersalamis besticht diese Salami durch ihre besonderen Aromen, die fast jedem Gaumen zusagen.

Unser Tipp:

- Die Haussalami der Metzgerei Gruber - die würzigste und salzigste Salami für vielseitigen Genuss! Sie lässt sich perfekt mit verschiedenen Zutaten kombinieren.
- Ein Geheimtipp ist die Kombination mit Tomatenmark, das den Geschmack dieser kräftigen Schweinesalami unterstützt und zu einer wahren Umami-Bombe macht.
- Probieren Sie die Haussalami auf warmen Vinschgauer Brötchen, um ihren intensiven Geschmack noch besser zur Geltung zu bringen.
- In Südtirol wird sie traditionell mit Schüttelbrot serviert und eignet sich auch hervorragend für eine Marende.
- Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kombinieren Sie die Haussalami mit Butter, Frühlingszwiebeln, Chili, Radieschen, Essiggurken, Zwiebeln, Knoblauch und vielem mehr.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Saccharose, getrockneter Glukosesirup, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E252.

OHNE Gluten sowie Laktose.



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Wildschweinsalami Cinghiale ca. 250g per 100g **4,90 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber

5869

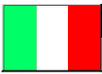
Wildschweinsalami - eine wilde Delikatesse

Diese Wildschweinsalami ist eine schmackhafte Spezialität aus Südtirol. Die Metzgerei Gruber würzt die Wildschweinsalami nur dezent, um den Eigengeschmack des Wildschweines in den Vordergrund zu stellen. Eine Delikatesse für Liebhaber des typischen Wild-Geschmacks!

Wie schmeckt die Südtiroler Wildschweinsalami?

Die Wildschweinsalami hat einen sehr kräftigen Wildgeschmack. Im Vergleich zur Gamssalami schmeckt diese Wildsalami kräftiger. Bewusst ist ein Teil Schweinefleisch in der Salami eingearbeitet, denn das bringt zwei geschmackliche Vorteile mit sich: Das Fleisch vom Wildschwein hat wenig Fett. Würde man also nur Fleisch des Wildschweines in der Salami verarbeiten, dann wäre die Wildschweinsalami zu trocken. Andererseits hat das Wildschwein einen kräftigen Eigengeschmack. Eine Salami mit 100% Fleisch vom Wildschwein wäre zu intensiv. Die Metzgerei Gruber hat eine optimale Zusammensetzung dieser Wildsalami gefunden, sodass der feine Wildgeschmack im Vordergrund steht, der durch die zugegebenen Gewürze unterstützt und nicht überdeckt wird. Ebenso ist die Südtiroler Salami nicht zu trocken, sondern fein saftig im Mund.

Zutaten: in 100g Endprodukt enthalten; 85g Schweinefleisch, 35g Wildschweinfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, pflanzliche Ballaststoffe, Antioxidationsmittel: E300, E301, Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsstoff: E252.
OHNE Gluten sowie Laktose.



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Schinken/Speck

- Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück ca. 450g Stk. per 100g - Gran Reserva 3,75 €

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5285
12 Monate gereift mit besten Gewürzen für exzellenten Geschmack von der Metzgerei Gruber aus Villanders

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack des für 12 Monate gereiften Gran Riserva Specks. Durch die optimale Luftfeuchtigkeit während der Reifezeit dringen die besten Gewürze gleichmäßig in das Fleisch ein. Im Vergleich zu normalem Südtiroler Speck, der mindestens 6 Monate reift, wird unser Gran Riserva Speck doppelt so lange gereift. Die Metzgerei Gruber aus Villanders strebt danach, nicht nur guten oder sehr guten Speck zu kreieren, sondern einen exzellenten Speck. Die lange Reifedauer ermöglicht es den Gewürzen, ihr volles Aroma zu entfalten und verleiht dem Gran Riserva Speck eine wunderbare Würze. Wenig Salz wird hinzugefügt, um den Speck mild im Geschmack zu halten. Erfahren Sie mehr über die Qualitätsarbeit der Metzgerei Gruber und genießen Sie den würzigen Geschmack des Gran Riserva Specks.

Der Geschmack des Gran Riserva Specks - Würzigkeit und Qualität im Fokus

Die 12-monatige Reifezeit ermöglicht es den typischen Gewürzen wie Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer und Wacholder, ihre Aromen gleichmäßig im gesamten Fleisch zu entfalten. Im Vergleich zu kürzer gereiftem Speck bleibt der Gran Riserva Speck innen nicht fleischig, da die Gewürze ausreichend Zeit haben, bis in die Mitte des Specks einzudringen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die richtige Dosierung von Gewürzen und Salz, um den Speck nicht zu versalzen. Die Metzgerei Gruber verfügt über die Erfahrung und das Know-how, um jeden einzelnen Schweineschlegel mit der perfekten Menge an Gewürzen und Salz einzureiben. Das Ergebnis ist ein gut würziger und nicht zu salziger Geschmack des für 12 Monate gereiften Specks. Zudem zeichnet sich der Gran Riserva Speck durch seine lange Lagerung und eine feste Struktur aus.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten für den Gran Riserva Speck - Rezeptideen und Genusstipps:

- Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten, den Gran Riserva Speck zu genießen. Klassisch, in dünnen Scheiben mit Schüttelbrot.
- Eine weitere köstliche Variante ist es, den Speck in einem heißen Vinschgerl mit würzigem Bergkäse zu genießen.
- Der Gran Riserva eignet sich auch hervorragend für zahlreiche Gerichte in der Küche. Verwenden Sie ihn beispielsweise in Pastasößen, auf Spätzle mit Speck oder als Begleiter zu Spargel. Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

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

- Südtiroler Guanciale ca. 400g Stk. per 100g - Gran Reserva 3,60 €
- per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5836
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Naturgewürze, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrit



Feinkost

Zubehör

Feinkosthobel

 Trüffel Hobel <tagliatartufi> V4A Edelstahl MARINI TARTUFI 35,00 €

1 Stück

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 darf.