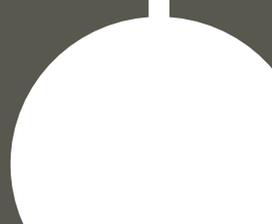


Season
• DELICATESSEN •





Unser Menü

Kompetenz mit Geschmack.

Season, wir stehen für eine Vielfalt an Produkten, welche zu unterschiedlichen Saisonzeiten auf dieser Erde wachsen, zum idealen Zeitpunkt geerntet und in **Perfektion** verarbeitet werden.

Gruß aus der Küche

...beginnt mit dem A und O.

Bereits in jungen Jahren faszinierten Alexander die Gastronomie und gutes Essen. Bei Restaurantbesuchen mit der Familie war sein erster Weg in die Küche, um den Köchen bei der Arbeit zuzusehen. Der Gastronomiebetrieb seiner Großeltern weckte in Alexander schon als Kind die Begeisterung für den Münchner Großmarkt und Schlachthof. Häufig begleitete er seinen Großvater bei der allmorgentlichen Tour, um frische und regionale Produkte für das Tagesgeschäft einzukaufen. Nach einer kaufmännischen Ausbildung entschied sich Alexander, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen. Heute ist er ein Genussverstehender mit knapp 20 Jahren Erfahrung im Lebensmittelhandel und Gastronomiebetrieb und Gründer der **SeasonDelicatessen GmbH**.

Unser Starter

...weil Qualität unser must have ist...

Axel Brunoni und Simon Raffener sind die Genussfaktoren der Season Italien. In zweiter Generation führen sie mit Wissen und Erfahrung das Unternehmen mit dem Vertrieb von frischem Trüffel und Trüffelprodukten. Ihren Erfolg verdanken sie seit 55 Jahren ihrem hohen Anspruch an Rohstoff, Herstellungsverfahren und schließlich dem Endprodukt. Um ihr Sortiment zu erweitern und die authentische, italienische Feinkost nach Deutschland zu vermarkten, schlossen sie sich 2020 mit Alexander Obermeyer zusammen.

Hauptziel mit Beilage

Sowohl bewusstes Essen und Trinken als auch das „Zeit nehmen“ für Geschmack und Genuss, das möchten wir gemeinsam mit unseren Partnern und Produzenten an die Gastronomie sowie den Feinkosthandel vermitteln.

Bei der Auswahl unseres Sortiments legen wir den Fokus auf familiäre Traditionen, Qualität, das Wohl der Tiere und das immer mit dem entsprechenden Respekt gegenüber der Natur.

Süßer Erfolgsweg

Praline statt Schokoladenblock und **handgemachter** Teig statt Massenprodukt! Wir arbeiten mit Familienbetrieben und Manufakturen zusammen, die ihre Besonderheit nicht nur in den Grundprodukten und deren Veredelung haben, sondern auch in ihrer Geschichte. Saisonalität, Handwerk und Tradition sind nur einige Geschmacksträger, welche wir bewusst suchen und auswählen. Die meist regional verwendeten Rohstoffe, sowie die sorgfältige Herstellung führen mit den Zutaten Liebe, Leidenschaft und Passion zum Erfolgsrezept.

Ausklang

Verwöhnt eure Kunden und Gäste mit handgerollten Amaretti, frischer Pasta, perfekt gereiftem Fleisch, ausgewähltem Olivenöl, Aceto Balsamico di Modena, sowie fantastischen Weinen.

Auf eine gemeinsame, kulinarische Reise mit euch freuen wir uns sehr.

Euer SeasonDelicatessen Team

Inhaltsverzeichnis

TROCKENE FEINKOST	6
<i>Eingelegtes</i> - OLIVERI	8
<i>Tomatensoßen</i> - ORTO D'AUTORE	12
<i>Kapern</i> - BONOMO	14
<i>Balsamicoessig</i> - SERENI	16
<i>Olivenöl</i> - MARCHESI	20
<i>Trüffel</i> - SEASON	24
<i>Reis</i> - RESTELLO	26
<i>Mais & mehr</i> - POLENTA VAL DELL'AGNO	30
<i>Grissini</i> - GRISSINIFICIO BO	32
<i>Meersalz</i> - SALE DI CERVI	34
FRISCHE FEINKOST	36
<i>Pasta</i> - CECCHINI	38
<i>Parmesan</i> - GENNARI	42
<i>Rohschinken</i> - RULIANO	46
<i>Fleisch</i> - CORDERO	50
SÜSSE FEINKOST	54
<i>Amaretti</i> - MORIONDO VIRGINIO	56
<i>Haselnüsse</i> - TERRA DELLA NOCCIOLA	60
<i>Schokolade</i> - MENCARELLI	64
<i>Tee</i> - MONTHEA	68

WEIN SPRECHT UNS GERNE AUF UNSER SORTIMENT AN

TROCKENE FEINKOST





Eingelegtes

Ganz schön FRISCH hier!

Oliveri – ein Traditionsunternehmen überzeugt mit Kompetenz und Leidenschaft

Seit etwa 20 Jahren betreiben Marina und Emilio Oliveri ein, wie sie sagen, „Handwerkslabor“, einen Produktionsbetrieb von Feinkost auf höchstem Niveau.

Ihr Anspruch: saisonale und hochwertige Produkte zu veredeln, dabei stets innovativ, nachhaltig und regional bezogen zu denken.

Emilios Großvater war 1920 im Herzen des ligurisch-piemontesischen Apennins bereits als Experte für Steinpilzernte und -verarbeitung bekannt. Emilio wuchs entsprechend familiär, umgeben von Wald und Wiesen auf, wo er schon früh seine Leidenschaft zur Natur entdeckte. Später betrieb sein Vater einen Laden, in dem er ausschließlich beste lokale Produkte vertrieb, was auch die Gastronomieszene begeisterte.

Diese Leidenschaft führte Emilio zu der Idee für sein heutiges Konzept. Emilio ist ständig auf der Suche nach ausgewählten Rohstoffen mit einzigartigen, wahren Aromen von kleinen Bauern und Betrieben aus der Umgebung, um Lieferketten kurz zu halten und die Region einzubinden. Verarbeitung und Produktion erfolgen bis heute manuell und mit größter Sorgfalt. Ein kleines, junges, engagiertes Team stellt mit gewissenhaft ausgeführten Produktionsabläufen, die Erhaltung sowie die Eigenschaften der Rohstoffe sicher.

Der Nachhaltigkeitsgedanke, Bezug nehmend auf Umwelt und Produkt, von Marina und Emilio Oliveri, wird nicht nur in Italien, sondern auch in Deutschland anerkannt. Zusätzlich wird ihr Einsatz und ihre Arbeit durch regionale Auszeichnungen sowie Berichte in diversen Gastronomiereports belohnt.

Innovation verändert, aber die Werte bei Oliveri haben sich seit Generationen nicht geändert. Leidenschaft, Zuverlässigkeit und der Fokus auf Qualität und Geschmack stehen weiterhin im Mittelpunkt des täglichen Engagements.





Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
119001	Rote Peperoncini mit Thunfisch gefüllt, in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119002	Taggiasca Oliven entkernt, in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119003	Artischockenherzen in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119004	Artischockenstücke in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119005	Auberginen gegrillt in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119006	Tomaten getrocknet in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119007	Zucchini gegrillt in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119008	Rote Peperoncini mit Thunfisch gefüllt, in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119009	Taggiasca Oliven entkernt, in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119010	Artischockenherzen in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119011	Artischockenstücke in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119012	Auberginen gegrillt in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119013	Tomaten getrocknet in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119014	Zucchini gegrillt in Olivenöl eingelegt	2300g	4 Stück
119016	Gelbe Peperoncini mit Thunfisch gefüllt, in Olivenöl eingelegt	190g	12 Stück
119019	Gemischtes Gemüse in Sauce süß - sauer	290g	12 Stück
119021	Tomaten getrocknet	200g	12 Stück
119022	Kirschtomaten getrocknet	200g	12 Stück
119023	Pesto "grün" Genovese	85g	12 Stück
119024	Pesto "rot"	100g	12 Stück
119025	Aaglio Olio e Peperoncino	100g	12 Stück
119026	Walnussauce	100g	12 Stück
119031	Traubensenf	120g	12 Stück
119032	Konfitüre Birne-Pinienkerne	120g	12 Stück
119033	Konfitüre Feige	120g	12 Stück
119035	Konfitüre Tropeazwiebel	120g	12 Stück
119036	Konfitüre Zwiebel-Orange-Ingwer	120g	12 Stück
119037	Konfitüre mit grünen Tomaten	120g	12 Stück
119038	Konfitüre rote Peperoncini	120g	12 Stück
119040	Akazienhonig	250g	12 Stück
119041	Kastanienhonig	250g	12 Stück
119042	Honig aus Lillefiori	250g	12 Stück
119043	Haselnuss in Honig	220g	12 Stück
119044	Walnuss in Honig	220g	12 Stück
119045	Früchte-Nuss-Mix in Honig	220g	12 Stück



Tomatensoßen



Manchmal passiert's!

Orto d'Autore – in der Hand zwei starker Frauen.

Angelica und Antonella haben 2000 in Molise, einer kleinen, grünen Region in Süditalien, den Betrieb Orto d'Autore gegründet. Dort setzen sie die landwirtschaftliche Tradition der Familie D'Arienzo fort und entwickeln sich weiter. Die Besonderheit ihres Konzeptes ist, das sie die Lieferkette von der Aussaat über die Ernte und Verarbeitung bis zur Verpackung selbst steuern.

Ihre Philosophie ist, das Zusammenspiel von Handwerk und Natur:

- Verarbeitung ausgewählter, perfekt gereifter Rohstoffe, meist aus eigener Ernte und immer 100% italienisch
- Direkte Verarbeitung nach der Ernte, durch schonende Verfahren der Pasteurisierung bei niedriger Temperatur
- Keine Verwendung von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln
- Blick auf Klima und Umwelt durch eigene Energiequellen wie Photovoltaik und Windkraftanlagen

Begonnen haben die beiden Frauen mit der Herstellung von Tomatensoßen. Heute besteht ihr Sortiment aus vielen weiteren Spezialitäten, die mit der gleichen Leidenschaft entwickelt wurden und einzigartig im Geschmack sind.

Der Orto d'Autore besitzt die internationalen Lebensmittelzertifizierungen IFS, Bio und Vegan OK. Zusätzlich verfügen sie über ein effizientes HACCP-Selbstüberwachungssystem, zur Kontrolle und Sicherung ihrer Abläufe und Produkte.

Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
120001	Passata Tomate Classico	700g	12 Stück
120002	Passata Tomate mit Basilikum	360g	12 Stück
120003	Passata Rustica Datteltomate	500g	12 Stück
120004	Passata von der gelben Datteltomate	250g	12 Stück
120005	Passata Tomate Classico	360g	12 Stück
120006	Passata von der Datteltomate mit Meersalz	295g	12 Stück
120007	Tomatenstücke in Meersalz	300g	12 Stück
120008	Tomaten Pulpe mit Meersalz	550g	12 Stück
120009	Tomatenstücke mit Basilikum	250g	12 Stück
120010	Tomatenstücke mit Peperoncino	250g	12 Stück
120011	Tomatenstücke mit Cipolla-Zwiebel	250g	12 Stück
120012	Gelbe Datteltomatentücke	250g	12 Stück
120013	Sugo Tomate mit Basilikum	180g	12 Stück
120014	Sugo mit Gemüse	180g	12 Stück
120015	Sugo mit Steinpilzen	180g	12 Stück
120016	Sugo mit Oliven	180g	12 Stück




 azienda agricola
 emanuela bonomo

Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
112001	Kapern klein in Meersalz	100g	24 Stück
112002	Kapern klein in Meersalz	500g	20 Stück
112003	Kapern klein in Olivenöl	90g	24 Stück
112005	Kapern klein in Olivenöl	400g	16 Stück

Kapern

Wir sind begeistert!

Emanuela Bonomo's Kapern aus Pantelleria.

die Insel

Pantelleria, die Insel vulkanischen Ursprungs liegt im Mittelmeer zwischen Sizilien und Afrika. Sie ist geprägt von Geschichten, Traditionen und Kulturen, die Völker seit Jahrhunderten hinterlassen haben. Bei wüstenähnlichen Bedingungen wachsen hier die robusten Kapernsträucher. Das trockene, mediterrane Klima verleiht den Knospen besten Geschmack und eine ausgezeichnete Qualität. Die Böden aus vulkanischem Gestein, sind auf Grund hoher Sommertemperaturen arm an organischen Substanzen, wie Stickstoff, Phosphor und Calcium, jedoch sehr reich an Kalium. Da es auf der Insel keinen Grundwasserspiegel gibt, handelt es sich um ein sehr trockenes Anbauggebiet. Auf den landwirtschaftlichen Flächen der Bauern dienen natürliche Trockenmauern als Windschutz in Hanglage sowie als Grenzmarkierung. Mehr als 400 Kapernbauen teilen hier ihre Leidenschaft, ohne Konkurrenzdenken.

der Kaviar Italiens

...doch das war nicht immer so.

Die einst vergessene Delikatesse aus Pantelleria ist seit wenigen Jahren wieder präsent. Allerdings hat sie es am Markt mit den „Billigkapern“ aus Ländern wie der Türkei oder Marokko immer noch schwer. Erst 1996 kam der Aufschwung: die einzigartigen Kapern aus Pantelleria haben eine geschützte Ursprungsbezeichnung erhalten. Die strengen Vorgaben des IGP sehen zum Beispiel das spezielle Einlegen der Kaper ausschließlich in Meersalz vor und legen die Gattung *Capparis Spinosa* sowie die Sorte *Inermis* fest.

die Bonomo's

2017 übernahm Emanuela Bonomo den landwirtschaftlichen Betrieb ihres Vaters. Seit vielen Jahren betreiben sie auf dem Hof den Anbau von Olivenbäumen, Obstsorten und Wein der Zibibbo Traube. Ihre Kapernsträucher nutzten sie lange Zeit nur zum Eigenbedarf. Emanuela stellte den Betrieb, welcher eine Größe von fünf Hektar hat, in den letzten Jahren nach und nach auf BIO um. Zusätzlich baute sie die Kapernproduktion aus, um diesen traditionellen Geschäftszweig am Markt in kleinen Chargen anbieten zu können.

Handarbeit

Die händische Ernte von Kapern erfolgt von Mai bis September. Auf Grund der sehr trockenen Hitze, wird ganz früh am Morgen mit der an sich einfachen, aber sehr anstrengenden Arbeit begonnen.

Wichtig ist - die Ernte der Kaper muss rechtzeitig erfolgen - das heißt sobald die Knospe gekeimt hat muss sie geerntet werden. Verpasst man diesen Moment, blüht der Strauch auf und es ist zu spät für die Kaper. Nach circa einer Woche entwickelt sich aus der Blüte die Kapernfrucht, welche wir als den Kapernapfel kennen. Diese wird dann ohne Stiel geerntet und ebenfalls in Meersalz eingelegt und gereift. Von der Kapernpflanze kann man nicht nur die Kaper, sondern auch die Blume, den Kapernapfel und die Blätter essen.

Nach der Ernte werden die Kapern in Tücher gepackt und im Schatten gelagert, bis die Temperatur gesunken ist, erst dann kann die Produktion beginnen. Dazu werden die Kapern noch auf dem Feld, in circa 40% Meersalzanteil im Verhältnis zur Kapernmenge eingelegt. Nach zehn Tagen, unter regelmäßigem Rühren wird die entstandene Lake abgegossen und die Kapern für weitere zehn Tage mit circa 20% Meersalzanteil eingelegt und gereift. Anschließend werden die Kapern abgefüllt, je nach Variante entsprechend gewaschen oder verfeinert.

Die Kapern aus Pantelleria, getrocknet, in Olivenöl oder in Meersalz - egal wie, fein dosiert und gezielt eingesetzt, sie sind eine elegante Delikatesse.



Balsamicoessig

Einfach unFASSbar!

Acetaia Sereni

Der Betrieb der Familie Sereni befindet sich in Marano sul Panaro, zwischen den eindrucksvollen Hügeln von Villabianca. Dieses zwischen Weinbergen und Olivenhaine gelegene Gebiet kennt keine industrielle Verschmutzung. Das unveränderliche Aufeinanderfolgen der Jahreszeiten, sowie ein natürlicher Reifeprozess, ist seit Jahrhunderten das Erfolgsrezept für die Herstellung eines außerordentlichen Balsamico-Essigs.

Die Entstehung einer Leidenschaft

Familie Sereni begann in den frühen Jahren des 20. Jahrhunderts mit der Produktion von Balsamico-Essig. Santina Sereni, die sich als Hausfrau und Mutter um ihre vielköpfige Familie kümmerte, stellte jährlich einige Liter Balsamico-Essig für den Eigenbedarf her. Später begann Santinas Sohn Attilio, der als Obsthändler im "Tal der Kirschbäume" beschäftigt war, Fässer zu kaufen und sich um die familiäre Produktion des Balsamico-Essigs zu kümmern. Jedes Jahr verschenkte er eine kleine Menge des hauseigenen Balsamico-Essigs an Freunde, Kollegen und Kunden.

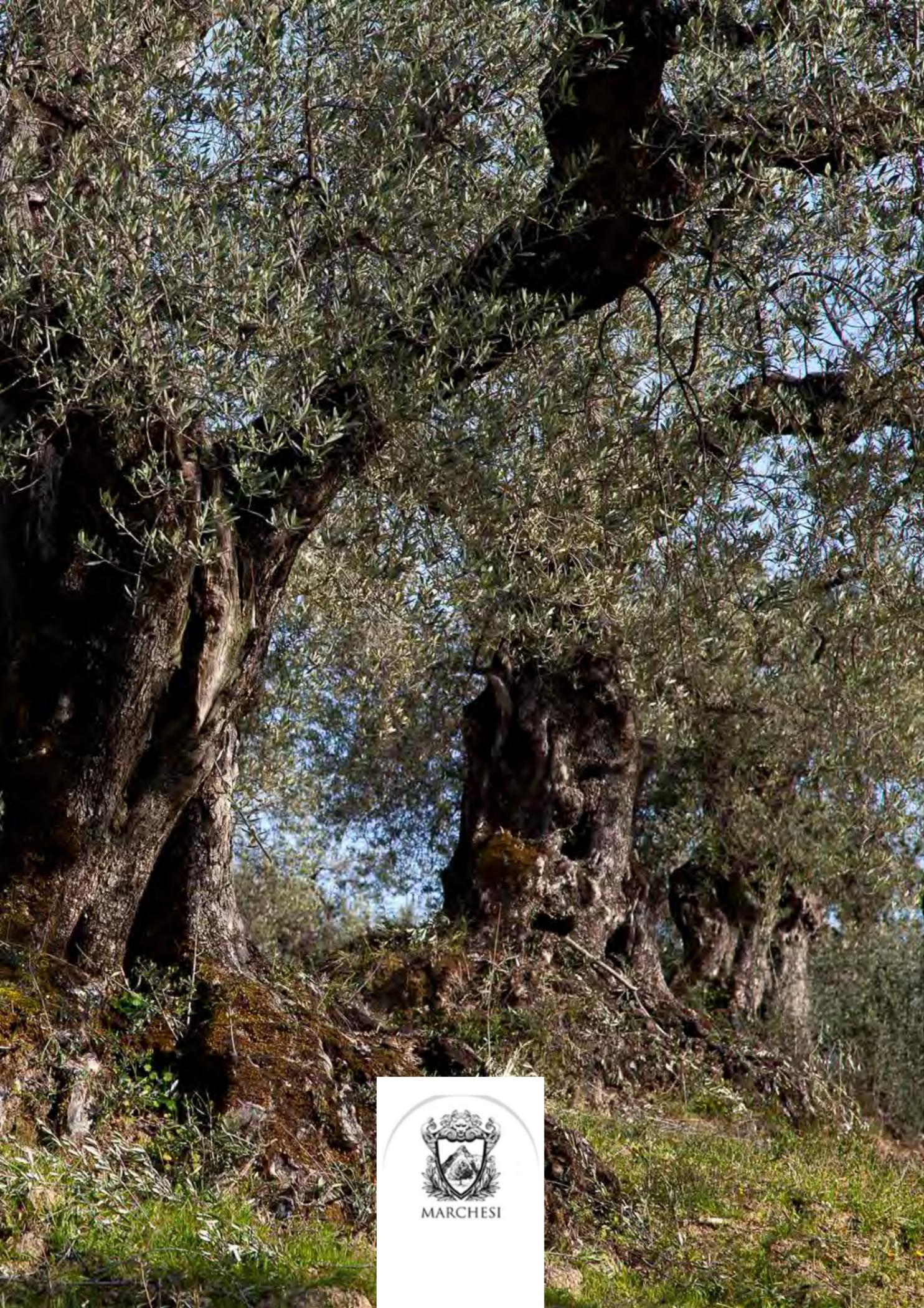
Erst 1982 begann Pier Luigi, der Sohn von Attilio Sereni, mit dem erfolgreichen Vertrieb des Balsamico-Essigs. Er zog auf das heutige Landgut Villabianca in den Hügeln von Modena und baute Produktion sowie Vertrieb zu einem Unternehmen auf.

Heute verfügt Acetaia Sereni, mit Pier Luigi, seiner Frau Elisabetta und seinen Söhnen Umberto und Francesco, über mehr als 1500 Fässer aus Edelhölzern und exportiert den hervorragenden Balsamico-Essig in die ganze Welt. Sie sind zertifiziert und ausgezeichnet mit IFS, ACCREDIA-CERMET, DOP und IGP.

Acetaia Sereni ist Marktführer in der Produktion von Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., Aceto Balsamico di Modena I.G.P. und einer großen Auswahl an süß-sauren Speisewürzen.



<i>Artikelnr.</i>	<i>Produktbeschreibung</i>	<i>Einheit</i>	<i>Verpackung</i>
110001	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. "Affinato" über 12 Jahre	100ml	auf Anfrage
110002	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. "Attilio" über 20 Jahre	100ml	auf Anfrage
110003	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. "Etravecchio" über 25 Jahre	100ml	auf Anfrage
110004	Condimento Balsamico "Mioaceto" Siegel rot über 10 Jahre	50ml	12 Stück
110005	Condimento Balsamico "Mioaceto" Siegel rot über 10 Jahre	100ml	6 Stück
110006	Condimento Balsamico "Mioaceto" Siegel silber über 13 Jahre	50ml	12 Stück
110007	Condimento Balsamico "Mioaceto" Siegel silber über 13 Jahre	100ml	6 Stück
110008	Condimento Balsamico "Mioaceto" Siegel gold über 25 Jahre	50ml	12 Stück
110009	Condimento Balsamico "Mioaceto" Siegel gold über 25 Jahre	100ml	6 Stück
110010	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. grünes Etikett 12 Monate	250ml	12 Stück
110011	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. grünes Etikett 12 Monate	500ml	12 Stück
110012	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. grünes Etikett 12 Monate	1000ml	6 Stück
110021	Condimento "Dolcebalsamico" classico	250ml	12 Stück
110022	Condimento "Dolcebalsamico" weißer Trüffel	250ml	12 Stück
110023	Condimento "Dolcebalsamico" Feige	250ml	12 Stück
110024	Condimento "Dolcebalsamico" Waldfrüchte	250ml	12 Stück
110025	Condimento "Dolcebalsamico" Peperoncino	250ml	12 Stück
110026	Condimento "Dolcebalsamico" Himbeere	250ml	12 Stück
110027	Weißer Balsamico	250ml	12 Stück
110028	Weißer Balsamico	500ml	12 Stück
110029	Weißer Balsamico	1000ml	6 Stück
110030	Balsamico "Mediterraneo" Minze-Rosmarin	250ml	12 Stück
110031	Balsamico "Mediterraneo" Minze-Rosmarin	500ml	12 Stück
110032	Balsamico rosé	250ml	12 Stück
110033	Balsamico rosé	500ml	12 Stück
110034	Weißer Balsamico "invecchiato" im Barrik 36 Monate	250ml	12 Stück
110036	Holzbox Tischaufsteller - verschiedene Sorten	6x100ml	
110037	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 60 Tage	5000ml	1 Stück
110038	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. blaues Etikett 60 Tage	1000ml	6 Stück



Olivenöl

Zeit für einen Ölwechsel!

Die Olivenhaine Antico Casale Falconieri auf dem Sabina Hügel

Diese Geschichte steht nicht in den Büchern, man muss sie erleben... sich verirren zwischen den alten Olivenbäumen, welche von der Sonne gesegnet und mit besten Früchten beschert sind... diesen Duft von Ringelblume und wildem Rucola in der Luft riechen, dem Auge folgen und ein Bild voller Weite, silberner Olivenbäume, dunkelgrüner Eichenwälder und smaragdgrüner Weiden erblicken...

Familie Marchesi ist im Besitz eines Stück Landes, in der Gemeinde Montelibretti im Herzen der "Sabina" in der Provinz von Rom, auf der Olivenbäume angebaut werden. Roberto Marchesi gründet 1996 das Unternehmen „Marchesi“, um das dort gewonnene Native Olivenöl Extra zu vermarkten. Auf dem jahrhundertalten Olivenhain "Ulivo-to dell'antico Casale Falconieri", produziert er ein exzellentes, sehr leicht schmeckendes Olivenöl.

Marchesi hat sich dafür engagiert zusammen mit vier weiteren Erzeugern, ein Konsortium zu gründen, um das Native Olivenöl Extra Sabina DOP, ein Spitzenprodukt des Jahrhunderts, zu schützen. Heute sind über 70% des produzierten Öls Sabina D.O.P. zertifiziert. Der restliche Teil wird als kaltgepresstes, italienisches natives Olivenöl vermarktet.

Marchesi bietet zusätzlich zur traditionellen Produktion eine Vielzahl von Produkten mit typisch regionalen Gewürzmischungen an, welche die italienische Gastronomiekultur wieder spiegeln. Zusätzlich ist Roberto Marchesi Abnehmer für die vielen Öl- und Olivenproduzenten aus der Gegend, die nach einer sorgfältigen Auswahl ihrer Ernte, das „Rohprodukt“ an Marchesi liefern.

Bis heute ist der Betrieb mit 14 Mitarbeitern eher klein, aufgeteilt in Verpackung und Landwirtschaft, wird immer noch auf freiem Feld produziert und verpackt.

Zusätzlich zu den Zertifizierungen "DOP Sabina" und "Bio" ist das Unternehmen auch bei der FDA USA registriert und hat die, von der FDA im Januar 2016 selbst durchgeführte, Musterprüfung erfolgreich bestanden.





Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
114005	Olivenöl Extra Vergine "Sabina" D.O.P. "Falconieri" im Geschenkkarton	500ml	6 Stück
114008	Olivenöl Extra Vergine "Sabina" D.O.P.	1000ml	6/12 Stück
114010	Olivenöl Extra Vergine "Sabina" D.O.P.	500ml	6/12 Stück
114006	Olivenöl Extra Vergine "Sabina" D.O.P.	250ml	12 Stück
114015	Olivenöl Extra Vergine "Sabina" D.O.P. Dose	250ml	24 Stück
114007	Olivenöl kaltgepresst Extra Vergine "100% Italien"	1000ml	6/12 Stück
114017	Olivenöl kaltgepresst Extra Vergine "100% Italien"	500ml	6/12 Stück
114018	Olivenöl kaltgepresst Extra Vergine "100% Italien"	250ml	12 Stück
114013	Olivenöl kaltgepresst Extra Vergine "100% Italien" Dose	250ml	24 Stück
114024	Rosmarino - Rosmarin	250ml	6 Stück
114025	Misto Agrumi - Citrus Mix	250ml	6 Stück
114026	Erbe Provenzali - Provenzalische Kräuter	250ml	6 Stück
114027	Pizza - Basilikum, Chili	250ml	6 Stück
114028	Grigliata - Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer-Mix	250ml	6 Stück
114029	Trüffel schwarz	250ml	6 Stück
114030	Trüffel weiß	250ml	6 Stück
114031	Porcini - Steinpilz	250ml	6 Stück
114032	Bruschetta Pomodoro - Knoblauch, Rosmarin, Tomaten	250ml	6 Stück
114033	Agljo Arrostito - gerösteter Knoblauch	250ml	6 Stück





Trüffel

QUALITÄT ist kein Zufall...

..sie ist das Ergebnis wenn kompromisslose Erwartung auf Wissen und Erfahrung stößt.

Genau so geschieht es bei uns seit knapp 55 Jahren und macht uns somit zu einem führenden Unternehmen im Bereich Trüffel und Trüffelprodukte.

In 2er Generation agieren wir mittlerweile im Ankauf und Verarbeitung von frischem Trüffel und geben uns dabei nur mit dem Besten zufrieden - Italienischer Trüffel, direkt vom "Tartufai" (dt. Trüffelsucher).

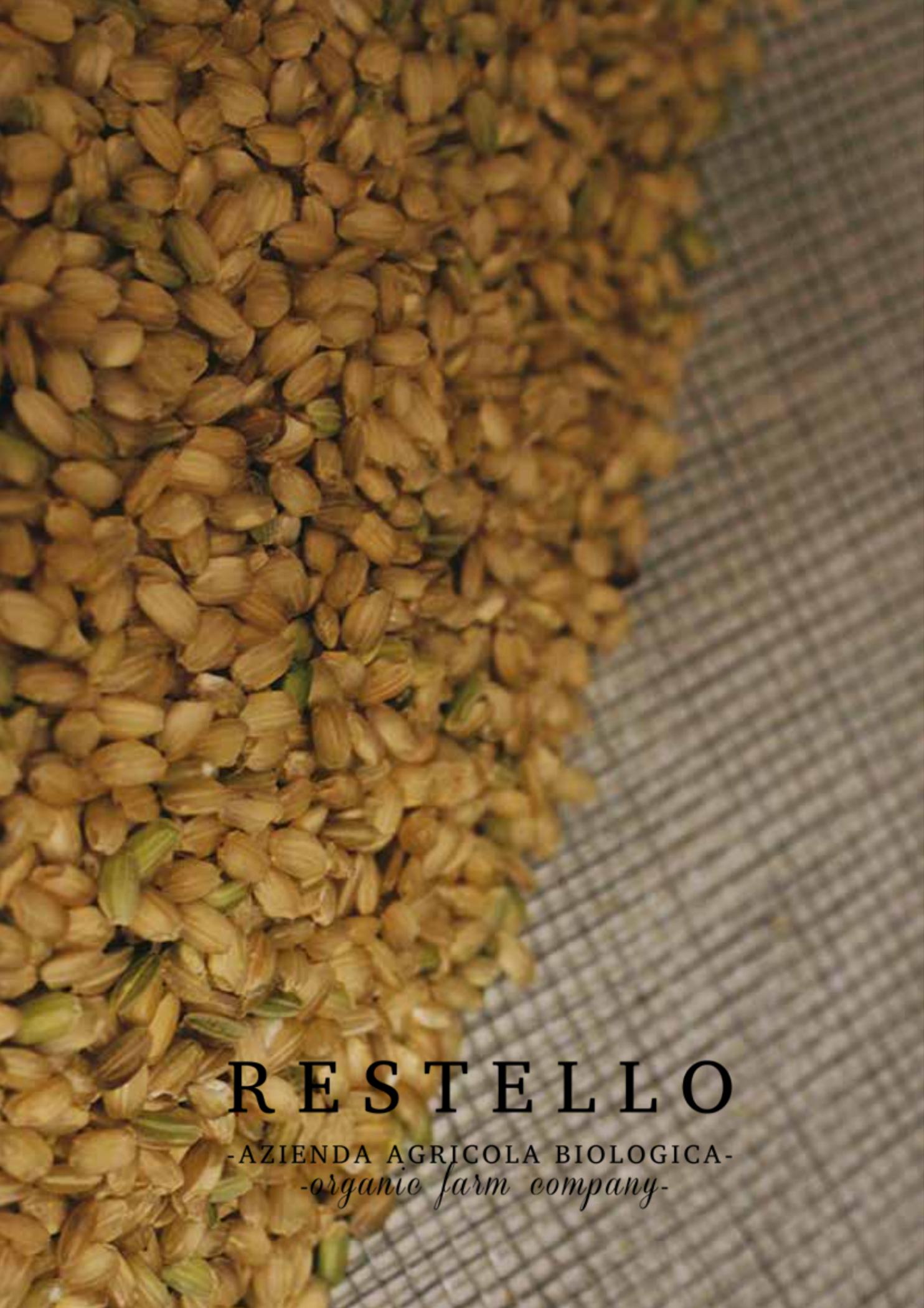
Ein Tuber, die Gattung Gewächs, zu der die wohl edelsten Pilze gehören. Abhängig von den Launen der Natur und so selten dass die Nachfrage ständig das Angebot übertrifft.

Unser Ziel ist es der Gastronomie besten, frischen italienischen Trüffel, Saisons gerecht, schnell und mit anhaltender Qualität zu liefern. Frische Trüffel sind unser Hauptgeschäft und mit unserer Erfahrung und der Erfahrung unserer Partner, sind wir mittlerweile im Stande auch feinste Trüffelprodukte wie Öl, Butter und Aufstriche herzustellen.

Ob und wie die Qualität und Menge garantiert wird? Aktuell beziehen wir von knapp 100 Tartufai unsere Trüffel und kümmern uns noch vor Ort um eine Selektion der Ware.

Season
passione dal 1964

Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
105001	Sommertrüffel (ganz) im Glas (Öl)	25g	6 Stück
105002	Sommertrüffel (Scheiben) im Glas (Öl)	45g	6 Stück
105004	Sommertrüffel Aufstrich im Glas	45g	6 Stück
105005	Weißer Trüffelbutter im Glas	80g	6 Stück
105006	Weißer Trüffelbutter im Glas	200g	6 Stück
105008	Weißer Trüffelöl in der Flasche	40ml	6 Stück
105009	Weißer Trüffelöl in der Flasche	250ml	6 Stück
105010	Schwarzer Trüffelöl in der Flasche	40ml	6 Stück
105011	Schwarzer Trüffelöl in der Flasche	250ml	6 Stück
105015	Weißer Trüffelsauce im Glas	170g	6 Stück
105017	Trüffelsalz im Glas	100g	6 Stück
105018	Trüffelhonig im Glas	120g	6 Stück
105019	Trüffelhobel (Holz)		1 Stück



RESTELLO

-AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA-
-organic farm company-

Reis

Geiler REIS!

RESTELLO in der dritten Generation der Familie Tomezzoli

Werte, „Gut handeln, besser essen“

- familiengeführter Bio-Bauernhof, ökologischer Anbau
- Ackerbau, Obst und Viehzucht
- einfache und respektvolle Produktionsweise
- naturbelassene Produktergebnisse

Bio ist nicht nur eine Produktionsmethode, sondern auch ein Unternehmensansatz. Nachhaltigkeit ist eine Grundeinstellung, die Restello bei jedem Schritt anwendet, um die Rückverfolgbarkeit der Produkte zu gewährleisten und die Umwelt zu schützen.

Geschichte

Als junges Mädchen arbeitete Großmutter Speranza als Mondina und stand stundenlang mit den Füßen in Wasser und Schlamm. Zusammen mit ihrem Mann Giovanni begannen sie damals das Reisgeschäft, in dem sie die Ernte an Mühlen lieferten.

Später beschloss Antoni, der Sohn, sich auf eine kurze Lieferkette zu konzentrieren. Er baute eine Produktion mit einem Trocknungsgerät, um den Reis selbst zu trocknen, zu selektieren und zu verpacken.

Bis heute ist die ursprüngliche Art und Weise der Traditionen erhalten und wird an aktuelle Bedürfnisse und Ansprüche angepasst. Drei Generationen, mit Erfahrung und Wissen, die zusammenarbeiten und voneinander profitieren.

„Eine Hommage an meine Großmutter. Für unsere Familie ist es heute eine Rückkehr in die Vergangenheit, mit neuen Methoden“, sagt die Tochter von Antoni, Valentina Tomezzoli.

Anbaugebiet

Die wasserreiche venezianische Ebene, zwischen Verona und Mantua, ist seit fünfhundert Jahren dem Anbau von verschiedenen Reissorten gewidmet. 1740 wird das Land als "Restello" auf einer Karte bezeichnet, dem heutigen Firmennamen der Familie Tomezzoli.

Seit 1937 wird die Sorte Vialone Nano hier gewonnen, die auf Grund ihres Charakters und des guten Aufnahmevermögens, perfekt für Risottos und Saucen geeignet ist.

Bis heute ist das Land unverändert, die Konturen sind durch Bewässerungskanäle und Hecken markiert. Die Felder liegen niedriger als das umliegende Land um Überflutungen zu ermöglichen.

Basierend auf einer biologischen Kreislaufwirtschaft und um auch Abfall zu minimieren, wird alles wiederverwendet, was wiederverwendet werden kann.

RESTELLO

-AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA-

Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
111004	Reis vakuumiert - Vollkorn C1	1kg	6 Stück
111005	Reis vakuumiert - Halbkorn C2	1kg	6 Stück
111006	Reis vakuumiert - Weiß C3	1kg	6 Stück
111010	Reis vakuumiert - Vollkorn C1	5kg	1 Stück
111011	Reis vakuumiert - Halbkorn C2	5kg	1 Stück
111012	Reis vakuumiert - Weiß C3	5kg	1 Stück
111013	Reis in der Glasflasche	800g	





Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
143001	Polenta gelb vorgegart	1000g	10 Stück
143002	Polenta gelb vorgegart	500g	20 Stück
143006	Polenta weiß vorgegart	1000g	10 Stück
143007	Polenta weiß vorgegart	500g	20 Stück
143009	Polenta gelb aus Mais Marano vorgegart	1000g	10 Stück
143010	Polenta gelb aus Mais Marano vorgegart	500g	20 Stück
143011	Waffeln aus Mais	120g	12 Stück
143012	Waffeln aus Dinkel	120g	12 Stück
143013	Waffeln aus schwarzem Reis	120g	12 Stück
143014	Waffeln aus Marano Mais	150g	12 Stück
143015	Raggi di Sole - Cronetti Mais	100g	12 Stück
143017	Mehl - Mais Biancoperla (weiß)	1000g	10 Stück
143019	Mehl - gelber Mais Marano	1000g	10 Stück
143020	Mehl - gelber Mais Marano aus dem Veneto	1000g	10 Stück
143021	Mehl - Weichweizen Typ 1 Storo	1000g	9 Stück

Mais & mehr

Hier GRIEßelt gar nichts!

Polenta Val Dell'Agno – ALTE Sorten – NEUE Produkte.

„Die sorgfältige Auswahl ausgesuchter Rohstoffe, die Qualität und korrekte Anwendung handwerklicher Techniken verleihen unseren Produkten den Geschmack der Tradition.“

Polenta Val dell'Agno S.n.c. ist ein kleiner Herstellungsbetrieb von Polenta sowie verschiedensten Produkten aus Maismehl alter Sorten, mit Sitz in Recoaro Terme, in der Provinz Vicenza, am Fuße der Kleinen Dolomiten.

Maismehl hat eine lange Geschichte in der italienischen Ernährung, nach dem Krieg war Polenta eines der Gerichte, das für jede Familie wirtschaftlich erschwinglich gewesen ist.

Die Brüder Calvetti betrieben ursprünglich eine Mühle zur Maismehlherstellung. 1968 kamen sie auf die Idee, etwas Neues und für die damalige Zeit Besonderes zu versuchen. Sie produzierten "Polenta pronto", die sie komplett handwerklich herstellten, verpackten und an wenige Geschäfte in der Gegend vertrieben.

2001 verkaufte das Calvetti - Duo auf Grund ihres Alters das Unternehmen an die Polenta Val dell'Agno S.n.c.. Ein Jahr lang arbeiteten sie aktiv im Betrieb weiter, um ihre Techniken und Geheimnisse weiter zu geben und zu lehren.

Die Tradition lebt bis heute alle Rohstoffe werden sorgfältig ausgewählt und ausschließlich aus Italien bezogen. Aus vorwiegend alten Maissorten mit besonders spezifischen Eigenschaften und klar definierten Aromen, werden Produktinnovationen geschaffen.

Vier Punkte - Unterschied handwerklicher zu industrieller Polentaproduktion:

Auswahl des Mehls | Material des Kessels | Art der Verpackung | Mindesthaltbarkeit

- Beste ausgesuchte ausschließliche italienische Maismehle, gluten- & gentechnikfrei
- Verarbeitung ausschließlich in Aluminiumtöpfen- durch gleichmäßige Wärmeleitung erreicht man perfekten Garpunkt jedes Korns
- 24 Stunden Ruhepause bei Raumtemperatur, was die natürliche Wasserverdunstung gewährleistet
- Polenta Val dell'Agno ist ab Produktion 45 Tage haltbar, „Industriepolenta“ normalerweise zwischen 90 & 150 Tagen. Lange Haltbarkeit oder immer frisches Produkt?

Die Transparenz der Verpackungen gibt dem Kunden die Möglichkeit den Inhalt, die Farbe und Textur der glutenfreien Maismehlprodukte vor dem Kauf zu sehen. Das aktuelle Sortiment bietet von der natürlichen Polenta bis hin zu modernen Trendartikeln, eine Menge an Handwerksprodukten, ganz ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.

Mit der Zeit gehen und innovativ sein, das ist Polenta Val dell'Agno S.n.c..



Grissini

Ran an die Stangen!

Grissinifico BO... eine Bäckerei mit Geschichte seit 1820

1820 wurde in Rocchetta Tanaro, einem kleinen Dorf im Piemont im Herzen des Monferrato, eine Bäckerei namens Panificio Bo gegründet. Im Laufe der Jahre wurde aus der kleinen Dorfbäckerei ein gewachsenes, modernes aber immer noch handwerkliches Unternehmen. Panificio Bo gelang es, den vielen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden und gleichzeitig auch die Tradition zu wahren. Die Rezepte wurden von Generation zu Generation überliefert, die Originalprodukte, natürlich „handgemacht“, werden bis heute angeboten und erfreuen sich besonderer Beliebtheit.

Unsere Produktion

Der richtige Herstellungsprozess ist der wichtigste Faktor, um unsere qualitativ hochwertigen Produkte zu erhalten. Die strenge Auswahl der Rohstoffe in Kombination mit der händischen Verarbeitung führen uns täglich zum Erfolg. Tatsächlich werden alle unsere Grissini von Hand gerollt, ganz nach piemontesischer Tradition. Unsere Rezepturen sind „einfach“, wenige Zutaten, keine Konservierungsstoffe sowie ganz viel Liebe und Handarbeit, machen das Produkt einzigartig, echt und schmackhaft. Panificio Bo ist IFS zertifiziert, eine wichtige Zertifizierung im Lebensmittelbereich, was die herausragende Arbeit und Lebensmittelsicherheit des Betriebes, bestätigt.

Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
116001	Grissini Classico mit Reisöl	180g	10 Stück
116002	Grissini Sesam mit Reisöl	180g	10 Stück
116003	Grissini Rosmarin mit Reisöl	180g	10 Stück
116004	Grissini Vollkorn mit Reisöl	180g	10 Stück

Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
115001	Sale di Cervia (grobes Salz)	300g	20 Stück
115002	Sale di Cervia (grobes Salz)	1kg	12 Stück
115003	Sale di Cervia (grobes Salz) Jutesack	300g	32 Stück
115004	Sale di Cervia (grobes Salz) Jutesack	1kg	12 Stück
115005	Salfiore di Romagna (feines Salz)	300g	20 Stück
115006	Salfiore di Romagna (feines Salz)	1kg	12 Stück
115007	Salfiore di Romagna (feines Salz) Jutesack	300g	40 Stück
115008	Salfiore di Romagna (feines Salz) Jutesack	1kg	12 Stück
115009	Sale di Cervia aromatisiert mit Vanille aus Madagaskar	100g	6 Stück
115010	Sale di Cervia aromatisiert mit Peperoncino aus Kalabrien	100g	6 Stück
115011	Sale di Cervia aromatisiert mit Aceto Balsamico di Modena	100g	6 Stück
115012	Sale di Cervia aromatisiert mit Trüffel	100g	6 Stück
115013	Sale di Cervia aromatisiert mit Safran	80g	6 Stück
115014	Salfiore di Romagna (feines Salz)	5kg	1 Stück



Meersalz

Ich will MEERsalz!

Süßes Salz aus Cervia oder weißes Gold aus der Salzstadt.

Geschichte

Die Geschichte von Cervia ist unzertrennlich mit dem Salz verbunden. Aus diesem Grund starten wir mit einem Ausflug in die Geschichte der Entstehung von Cervia Nuova. Wir berichten von den Bedürfnissen der Salzarbeiter, deren einziger Wunsch ein besseres Leben in einer gesünderen Umgebung war. Nur unter diesem Gesichtspunkt kann man die Ausrichtung der Gesellschaft des Salinenparks von Cervia verstehen, die gemeinsam mit den Bürgern für eine gesicherte, lebenswerte Zukunft nach vorne blickte. Ende der achtziger, Anfang der neunziger Jahre beschloss das Staatsmonopol einen Teil seines Vermögens zu veräußern. Darunter auch die, verhältnismäßig kleinen Salinen von Cervia. Für den Staat waren diese eher unwirtschaftlich, für die Bürger war die Salzproduktion jedoch bedeutend. So war es mehr als gerechtfertigt, den Salinen einen Landschaftswert und die Funktion des Ökosystems zuzuschreiben und sie zu erhalten. Genau diese Landschaft ist zusammen mit ihrer Geschichte das höchste Gut der Gemeinde und bietet zugleich Schutz vor Überschwemmung des Gebietes.

Anlage und der Anbau

Die Salzpflanze von Cervia, bestehend aus mehr als 50 Becken, ist die nördlichste in Italien. Sie erstreckt sich über 827 Hektar in einem Naturpark, der heute das südliche Tor zum Park des Po-Deltas ist. Zusätzlich stellt sie seit jeher einen Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten dar. Die Becken sind umgeben von einem Kanal mit mehr als 16 Kilometern Länge. Dieser ermöglicht, dem Wasser der Adria, in die Salzpflanze ein- und auszutreten.

Auf ursprünglichem, traditionellem Weg findet jedes Jahr von Ende August bis Anfang September das Ritual Cavadura statt. Die Cavadura ist die Sammlung von Salz. Das Meerwasser wird aus dem Zuflusskanal in Milano Marittima über ein System von Schleusen in die Kanäle geleitet und zirkuliert. Dieser durchläuft das gesamte Gebiet von Cervia. Von einer Passage zur nächsten wird es zum Abfließen gebracht. Durch die Einwirkung von Wind und Sonne verdunstet das Meerwasser und konzentriert sich so, bis zu dem Punkt, an dem sich das Salz bildet.

Wenn das Salz gesammelt wird, ist es feucht und schwer. Seine typische rosa Farbe kommt von der Dunaliella-Alge in den Salzteichen, die reich an Lycopin und Beta-Carotin ist.

Die Ernte beginnt im September und findet im Herzen der Salzpflanze statt. Die Becken, die Rango genannt werden sind in drei Tanks, mit einer Kilometer Länge und 453 Meter Breite unterteilt. Hier wird das Salz auf handwerkliche Art und Weise geformt und gesammelt, so wie es früher war. Als Zugeständnis an die Moderne ist seit 1959 lediglich ein Förderband mit Wagen im Einsatz.

Ergebnis

Das ist es, das natürliche, grobe Meersalz aus den Salinen aus Cervia, nach traditioneller Methode produziert. Komplette rein, ohne Zusatzstoffe und mit seinen wertvollen Eigenschaften bestückt. Durch den Feuchtigkeitsgehalt ist es leicht löslich. Das Rohsalz unterstützt jedes Gericht, verändert es jedoch nicht.

Der Tradition nach, verschenkt man süßes Salz, um Glück und Wohlstand zu wünschen.

FRISCHE FEINKOST





Pasta

Pasta la vista, Baby!

Cecchin - Frische Pasta aus der Werkstatt!

Die Brüder Andrea und Carlo Cecchin, sind die „Macher“ der Teigwarenfabrik Cecchin, in Tesse sul Brenta, nördwestlich von Venetien. Ihre „Pastawerkstatt“, bekannt und beliebt in der gesamten Region, ist ein Symbol für handwerklich hergestellte Produkte.

1997 gründet Carlo mit seinem Bruder Andrea sowie seiner Frau Laura das bis heute erfolgreiche Familienunternehmen Cecchin. Trotz schnellem Wachstum stehen Tradition und Handwerk im Vordergrund, auch wenn mittlerweile moderne Produktionsverfahren einzelne Abläufe unterstützen. Alle Füllungen und Teige werden zu 100% im eigenen Werk hergestellt, ihr Manufakturcharakter ist anhand der Pastastruktur gut zu erkennen.

Das Geheimnis der wohlschmeckenden Cecchin - Pasta sind neben der italienischen Liebe und Leidenschaft, die bewusst hochwertig ausgewählten frischen Zutaten, meist aus der Region. Der Eianteil - ausschließlich Freilandhaltung - ihrer Pasta liegt über der vorgeschriebenen Mindestanforderung. Es werden weder Konservierungsmittel noch künstliche Aromen eingesetzt. Die Haltbarmachung der Produkte erfolgt durch schonendes Pasteurisieren.

Cecchin - Rezepturen sind ein wahres Genussversprechen, von der klassischen Eiernudel, bis hin zu der ideenreich gefüllten Pasta mit saisonalem Gemüse, bestem Prosciutto Crudo oder anderen Geschmackshighlights. Diese erstklassigen Füllungen von Tortelloni, Ravioli, Cappelletti, Fagottini, Crespelle und vielen weiteren Sorten runden die Handwerkskunst ab.



<i>Artikelnr.</i>	<i>Produktbeschreibung</i>	<i>Einheit</i>	<i>Verpackung</i>
202001	Bigoli al torchio	300g	10 Stück
202002	Tagliolini	300g	10 Stück
202003	Tagliatelle	300g	10 Stück
202004	Pappardelle	300g	10 Stück
202005	Reginette	300g	10 Stück
202006	Spaghetti chitarra	300g	10 Stück
202007	Maccheroni	300g	10 Stück
202008	Fusilli	300g	10 Stück
202009	Sedanini	300g	10 Stück
202010	Passatelli	300g	10 Stück
202011	Cappelletti prosciutto crudo	300g	10 Stück
202012	Fagottini prosciutto crudo	300g	10 Stück
202013	Cappelletti capone	300g	10 Stück
202014	Tortelloni al tartufo	300g	10 Stück
202015	Ravioli asparagi verdi e crudo	300g	10 Stück
202016	Ravioli ai funghi porcini	300g	10 Stück
202017	Ravioli alla zucca	300g	10 Stück
202018	Ravioli bresaola e rucola	300g	10 Stück
202019	Ravioli pomodoro mozzarella basilico	300g	10 Stück
202021	Tortelloni ricotta e spinaci	300g	10 Stück
202022	Tortelloni al radicchio	300g	10 Stück
202036	Gnocchi di patate	2500g	1 Stück
202037	Gnocchi di zucca	2500g	1 Stück
202038	Tortelloni con ricotta e spinaci	750g	4 Stück
202039	Ravioli con zucca	750g	4 Stück
202040	Cappelletti con prosciutto crudo	750g	4 Stück
202041	Cappelletti con cappone	1000g	4 Stück
202042	Bigoli al torchio	1000g	4 Stück
202043	Tagliatelle	1000g	4 Stück
202044	Tagliolini	1000g	4 Stück
202045	Lasagne da pasticcio	2000g	4 Stück
202046	Maccheroni	1000g	4 Stück
202047	Reginette	1000g	4 Stück
202048	Pappardelle	1000g	4 Stück
202049	Spaghetti chitarra	1000g	4 Stück
202050	Fusilli	1000g	4 Stück
202051	Sedanini	1000g	4 Stück
202052	Passatelli	1000g	4 Stück
202053	Cappelletti prosciutto crudo	1000g	4 Stück
202054	Fagottini prosciutto crudo	1000g	4 Stück
202055	cappelletti capone	1000g	4 Stück
202056	Tortelloni al tartufo	1000g	4 Stück
202057	Ravioli asparagi verdi e crudo	1000g	4 Stück
202058	Ravioli ai funghi porcini	1000g	4 Stück
202059	Ravioli alla zucca	1000g	4 Stück
202060	Ravioli bresaola e rucola	1000g	4 Stück
202061	Ravioli pomodoro mozzarella basilico	1000g	4 Stück
202062	Tortelloni ricotta e spinaci	1000g	4 Stück
202063	Tortelloni al radicchio	1000g	4 Stück



CASEIFICIO
GENNARI

*Parmigiano Reggiano
dal 1953*



Parmesan

Garantiert ohne Löcher!

Der Ferrari des Parmesans, handgemacht und perfekt gereift.

Familie Gennari

1953 übernehmen Maria und Sergio Gennari die kleine Molkerei Villa Paveri in Collecchio bei Parma. Anfangs produzieren sie täglich drei Käselaibe. In den folgenden Jahren wächst das Produktionsvolumen. Es beginnt ein langer Weg mit dem Umzug in eine größere Molkerei sowie der Aufbau einer eigenen lückenloser Lieferkette. Heute arbeiten alle vier Kinder im Unternehmen. Die verschiedenen Verantwortungsbereiche sind auf Tino, Pietro, Rosangela und Paolo aufgeteilt. Die Enkelkinder, Andrea und Laura, sind ebenfalls in leitenden Funktionen eingebunden.

Produktion und Tradition

Gennari bietet Produktsicherheit mit einer umfassenden Lieferkette vom Feld bis zum fertigen Käse und den dazugehörigen Verkaufsstellen. Mehr als 53% der unbehandelten, silagefreien Rohmilch stammt aus den eigenen Kuhställen, der restliche Bedarf kauft die Familie bei lokalen, langjährigen Geschäftspartnern zu. Das Geheimnis bei der Herstellung ist kostspielig, aber erfolgreich. Der Prozess beginnt damit, so besagt es Sergios Rezeptur von 1953, die Gerinnung eingeleitet. Die eingedickte Milch wird manuell mit der Käseharte zum Bruch zerteilt. Dies ist laut Gennari „die Geburt der Zwillinge“. Durch weitere Erwärmung werden Kasein und Molke getrennt und es entsteht ein Käsegranulat am Boden des Kessels, welches von Hand in Tüchern gebunden und herausgehoben wird. Nach der Ruhezeit kommen die Laibe 18 Tage in eine stark kontrollierte Salzlösung, die bei Gennari einzigartig ist. Diese Lake besteht seit dem ersten Tag und wird durch ständiges Filtern reingehalten, aber nie mit neuem Wasser aufgefüllt - quasi eine „Traditionslösung“.

Rinderrassen und Engagement

Gennari besitzt neben 500 Hektar Land auch einen eigenen Bauernhof. Hier leben circa 1600 Tiere drei verschiedener Rassen, die das streng kontrollierte Futter der eigenen Ernte erhalten. Somit können sie ein Höchstmaß an Tierschutz und Produktsicherheit ihres Parmigiano Reggiano bieten. Täglich werden mehr als achtzig Laibe aus den drei verschiedenen Rassen produziert.

Friesische Kuh mit dem schwarz-weißen Fell:

Für die klassische Version des Parmigiano Reggiano, süßlich cremig im Geschmack.

Disolabruna, die braune Kuh:

Die zweitgrößte Rinderrasse Italiens, geschützt durch das Consortium Razza Bruna überzeugt mit süßlich cremiger Eleganz.

Red Reggiana, die rote Kuh:

Gefüttert mit gentechnikfreiem, zertifiziertem Gras und

Heu, zur Herstellung des Red Cow Parmigiano, mit kräftig starkem Auftritt.

BIO Parmigiano in zwei Versionen:

Friesische Kuh oder Braunvieh, beide ganz natürlich und mit unverwechselbarem Geschmack.

Schwarzes Gold

Vor einigen Jahren erhielt Paolo eine Kundenanfrage für einen kleinen Parmigiano Reggiano, was ihn vor eine Herausforderung stellte, da ein Laib laut Vorschrift immer mindestens 38 kg wiegen muss. Er stellte sich der Aufgabe und entwickelte ein neues Produkt, den Oro Nero das - „**schwarze Gold**“. Paolo verwendet zur Herstellung die Rohmilch aus den eigenen Kuhställen, ohne diese vorher abzuschöpfen, was das Ergebnis noch cremiger macht. Ansonsten funktioniert die Rezeptur, wie bei dem Original Parmigiano Reggiano. Der einzelne Laib wiegt circa 10 kg und wird zwischen sechs und neun Monaten gereift. Anschließend wird die Rinde als Blickfang mit einem schwarzen Lebensmittelfarbstoff bestrichen. Der Geschmack des Oro Nero ist leicht süßlich, die Konsistenz eher weich, perfekt geeignet für ein Risotto, zur Pasta oder für ein gutes Carpaccio.

Reifekammer

Mehr als 50.000 goldgelbe Parmesanlaibe lagern in den drei kühlen Reifekammern auf haushohen Tannenzweigen. Die Aufteilung erfolgt nach Altersstadien, um sicherzustellen, dass die freigesetzten Aromen der anderen Laibe zur Erhaltung des einzigartigen Geschmacks absorbiert werden. Damit die Textur weich bleibt ist die steuerbare Feuchtigkeit in den Räumen für den Reifeprozess der Laibe sehr wichtig. Die langsame Alterung bei optimaler Lagerung lässt das Ergebnis zu einem Erlebnis werden.

Kontrolle von Herstellung und Reifung

Um die einwandfreie Qualität sicherzustellen, wird nach zwölf Monaten Reifeprozess jedes Rad (Laib) von einem ernannten Experten des Parmigiano Reggiano Konsortium angeklopft.

Auch Gennari überprüft jeden Laib, um anhand des Geräusches zu entscheiden, welche Laibe am besten zur weiteren, längeren Reifung geeignet sind. Paolo selbst erlebt beim Klang des gereiften Käses immer noch ein unglaubliches Gefühl.

Fehlproduktionen, wie zum Beispiel mit Löchern im Laib, dürfen nicht als Original verkauft werden und erhalten keinen Stempel des Konsortiums.

Geschmack und Auszeichnung

Der Geschmack ist natürlich, wie einzigartig, mit einem Duft von Heu, Kräutern und Nüssen. Je nach Sorte bietet der Parmigiano Reggiano eine cremig bis kräftige Note sowie Salzkristalle zwischen Gaumen und Zunge.

Gennari ist zertifiziert mit BRC, WENNS, FSMA & ausgezeichnet unter anderem mit drei Goldmedaillen bei dem World Cheese, sowie mit dem Italian Cheese Awards in den Jahren 2017, 2018 & 2019.

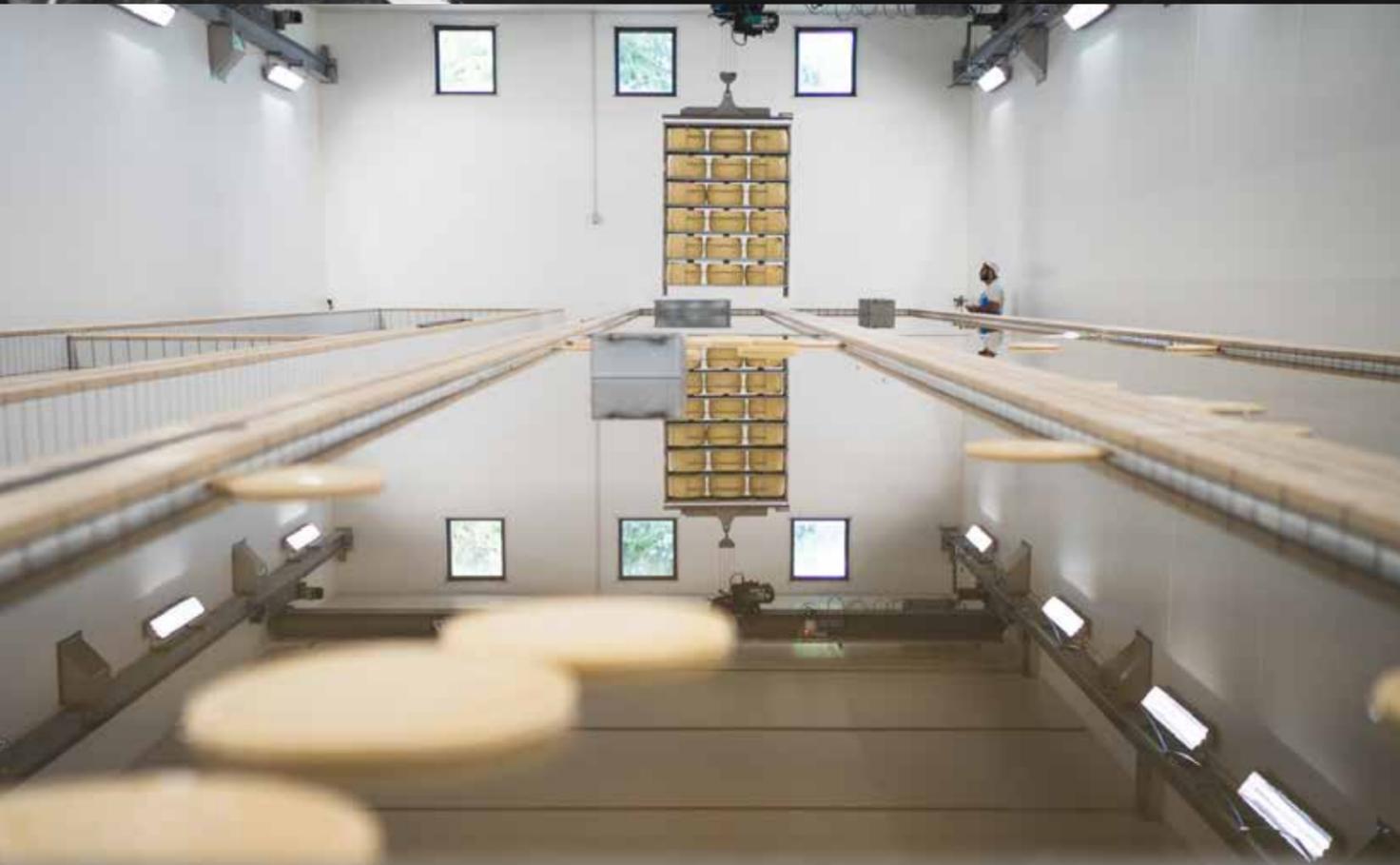


CASEIFICIO
GENNARI

*Parmigiano Reggiano
dal 1953*



Parmesan



<i>Artikelnr.</i>	<i>Produktbeschreibung</i>	<i>Einheit</i>	<i>Reifung</i>
222001	Parmigiano Reggiano Standard	300g	13 Monate
222002	Parmigiano Reggiano Standard	1kg	13 Monate
222003	Parmigiano Reggiano Standard	1/8 Laibe	13 Monate
222004	Parmigiano Reggiano Standard	Ganze Laibe	13 Monate
222005	Parmigiano Reggiano Standard	300g	18 Monate
222006	Parmigiano Reggiano Standard	1kg	18 Monate
222007	Parmigiano Reggiano Standard	1/8 Laibe	18 Monate
222008	Parmigiano Reggiano Standard	Ganze Laibe	18 Monate
222009	Parmigiano Reggiano Standard	300g	21/24 Monate
222010	Parmigiano Reggiano Standard	1kg	21/24 Monate
222011	Parmigiano Reggiano Standard	1/8 Laibe	21/24 Monate
222012	Parmigiano Reggiano Standard	Ganze Laibe	21/24 Monate
222021	Parmigiano Reggiano Rote Kuh	300g	24 Monate
222022	Parmigiano Reggiano Rote Kuh	1kg	24 Monate
222023	Parmigiano Reggiano Rote Kuh	1/8 Laibe	24 Monate
222024	Parmigiano Reggiano Rote Kuh	Ganze Laibe	24 Monate
222025	Parmigiano Reggiano Standard	300g	48 Monate
222026	Parmigiano Reggiano Standard	1kg	48 Monate
222027	Parmigiano Reggiano Standard	1/8 Laibe	48 Monate
222028	Parmigiano Reggiano Standard	Ganze Laibe	48 Monate
222029	Parmigiano Reggiano Standard	300g	60 Monate
222030	Parmigiano Reggiano Standard	1kg	60 Monate
222031	Parmigiano Reggiano Standard	1/8 Laibe	60 Monate
222032	Parmigiano Reggiano Standard	Ganze Laibe	60 Monate
222050	Parmigiano Reggiano Standard horizontal geschnitten	Ganze Laibe	13 Monate
222051	Parmigiano Reggiano Standard vertikal geschnitten	Ganze Laibe	13 Monate
222052	Parmigiano Reggiano Standard horizontal geschnitten	Ganze Laibe	18 Monate
222053	Parmigiano Reggiano Standard vertikal geschnitten	Ganze Laibe	18 Monate
222054	Parmigiano Reggiano Standard horizontal geschnitten	Ganze Laibe	21/24 Monate
222055	Parmigiano Reggiano Standard vertikal geschnitten	Ganze Laibe	21/24 Monate
222060	Parmigiano Reggiano Standard horizontal geschnitten	Ganze Laibe	48 Monate
222061	Parmigiano Reggiano Standard vertikal geschnitten	Ganze Laibe	48 Monate
222062	Parmigiano Reggiano Standard horizontal geschnitten	Ganze Laibe	60 Monate
222063	Parmigiano Reggiano Standard vertikal geschnitten	Ganze Laibe	60 Monate
222064	Schwarzes Gold	Ganze Laibe	3-4 Monate
222065	Schwarzes Gold mit Trüffel	Ganze Laibe	3-4 Monate
222066	Schwarzes Gold mit Safran	Ganze Laibe	3-4 Monate
222067	Schwarzes Gold mit Kräuter	Ganze Laibe	3-4 Monate
222044	Parmesan Würfel in der Dose	80g	
222045	Parmesan Flocken in der Dose	60g	
222046	Parmesan gerieben in der Dose	50g	
222068	Geschenkbox	3x ca.300g	



Rohschinken

SAUSTARK!

Ruliano, mehr als ein Parmaschinken dank Tradition, Erfahrung und modernste Technologie.

Im Consorzio Prosciutto di Parma, gibt es insgesamt 150 Hersteller für Parmaschinken. Ruliano ist dabei einer der kleineren Betriebe mit knapp einem Prozent der erzeugten Parmaschinken. Jeder Produzent hat seine eigenen Methoden, welche die Qualität ihres Produktes bestimmen, alle heißen Parmaschinken, aber jeder schmeckt anders.

Ruliano wurde 1946 gegründet, um rohen, luftgetrockneten Schinken in Handarbeit herzustellen. Der Sitz in Riano di Langhirano (hieß bis zum 17. Jahrhundert Ruliano), den Apenninen von Parma auf 600 Meter über dem Meeresspiegel, Nahe des Pinienwaldes von Cozzano, bot den perfekten Standort. Eine kühle Umgebung im Sommer, im Winter geschützt vor feuchten und kalten Strömungen, ideal zum Pökeln von Schinken.

Daniele Montali leitet das Unternehmen. Als Ideengeber der dritten Generation, kümmert er sich um die Erhaltung und Optimierung der hohen Standards, um den Kunden ein Sortiment von bester Qualität und Auswahl anzubieten. Seit Generationen geheim bewahrte Rezepturen und Techniken sowie eine ausgiebige Reifung ergeben einzigartige Aromen. Egal ob für die Parmaschinken Herstellung oder die eigene Rohschinken Produktserie, das Fleisch wird bei der Ankunft gewissenhaft kontrolliert und selektiert.

Wir stellen vor:

Perex Suctum: Original Parmaschinken, Prosciutto di Parma DOP, nach Vorgabe der Richtlinien des Consorzio Prosciutto di Parma, mit der Reifezeit von mindestens 17-18 Monaten.

Ruliano hat das Bestreben über den Standard hinaus Schinken zu produzieren, indem sie ihre Kompetenz und Tradition einbringen und eigene

Ruliano Qualität in Perfektion anbieten.

Audax: Luftgetrockneter Schinken, produziert aus der Keule, durch aufwendiges Trocknungsverfahren. Exklusiv und in begrenzter Verfügbarkeit, ein Schinken mit Persönlichkeit, 30 Monate gereift.

Audax Essentia: Magerer Premium Schinken, aus der Nuss, welcher aus dem Audax Schinken rausgeschnitten wird.

Gustus: Das weitere Nussstück des Audax, klein, edel und mager. Geeignet zur Snackzubereitung.

Divinus: Typisch für die Region, der Culatta, ein edler Schinken aus der Oberschale. Der Knochen, sowie ein Teil des Fettdeckels werden entfernt. Weitgehend wie bei der klassischen Produktion wird das Fleisch gesalzen und mit speziellem Schmalz eingeschmiert. Reifung mindestens 12 Monate.

Sagma: Hergestellt aus dem Rücken mit Fettdeckel, nach üblicher, traditioneller Verfahrensweise. Ein saftiges Produkt mit süßlich kräftigem Geschmack, mindestens 5 Monate gereift.

Rudis Armus: Der traditionelle Schinken aus der Schulter, mit den Aromen aus der Region. Einzigartiger, würziger und intensiver Geschmack. Die Herstellung benötigt erhöhte Aufmerksamkeit und Geschick, die Reifezeit beträgt mindestens 14 Monate.

100% italienisch - 100% natürlich - 100% Ruliano

Auswahl der besten Teilstücke ausschließlich italienischer Schweine, die im Herzen der Po-Ebene geboren und aufgewachsen sind. Wenig Meersalz zum natürlichen Konservieren, ohne künstliche Konservierungs- oder Zusatzstoffe. Die unberührte Natur und Luft aus den Bergen, begünstigen das Mikroklima, das einzigartig und ideal für die Reifung des Ruliano Schinken ist.

Die Erfahrung von drei Generationen, die sorgfältige Verarbeitung und die Rezeptur der Familie Montali ergeben einen lebendigen, unverwechselbaren Geschmack.



Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit
223001	Parmaschinken "Perex Suctum" DOP Riserva 17/18 M. oKn	rund gebunden ca. 8kg
223008	Parmaschinken "Perex Suctum" 17/18 M. oKn / geteilt	3 Stücke a ca. 2kg
223009	Parmaschinken "Perex Suctum" 17/18 M. oKn / halbiert	2 Stücke a ca. 3,5kg
223002	Rohschinken "Audax" Riserva 30 M. oKn / geteilt	3 Stücke a ca. 2kg
223003	Rohschinken "Audax" Riserva 30 M. oKn	ca. 7 - 8kg
223010	Rohschinken "Audax" Riserva 30 M. mKn	ca. 10kg
223004	Rohschinkenaufschnitt 100g 24 M.	10 Stück
223005	Lendenschinken "Sagma" mind. 5 M.	ca. 5kg
223006	Rohschinken Culatta "Divinus" di Ruliano mind. 12 M.	ca. 6kg im Netz
223012	Rohschinken "Rudis Armus" Schulter mKn mind. 14 M.	ca. 8 - 9kg
223013	Rohschinken "Rudis Armus" Schulter oKn mind. 14 M.	ca. 5 - 6kg





Fleisch



Lust mit abzuhängen?

Ein Familienbetrieb mit eigen Fleisch und Blut.

Der Metzger Luigi Cordero nahm seine Söhne Daniele, Giorgio und Marco in den frühen 70 er Jahren mit zu privaten Hausschlachtungen von Schweinen und Rindern, um den drei Kindern die Kunst seines geliebten Berufes zu zeigen.

Um die hoch geschätzte, berufliche Tätigkeit ihres Vaters zu wahren, gründeten die Jungs im September 1989 die bis heute familiengeführte Metzgerei in Neive (CN).

Ihr täglicher Anspruch, durch handwerkliche Arbeit, Produkte in bester Qualität herzustellen und zu verkaufen, führt den Betrieb zum Erfolg. Im Jahr 2001 expandiert die Metzgerei zu einem größeren Standort mit separater Produktionsstätte für Wurstwaren inklusive eines Verkaufsladen. Hier wird vor allem nach den Rezepturen von Vater Luigi Cordero produziert.

Durch die Vergrößerung bot sich die Möglichkeit für die Cordero Brüder den Groß- und Einzelhandel in der Region sowie die Gourmetküche Italiens zu bedienen.

Bis heute steht in ihrem Familienbetrieb die Qualität an erster Stelle. Das Fleisch wird noch immer direkt von piemontesischen Bauernhöfen in Langhe und Roero gekauft, wo die Tiere ausschließlich mit natürlichen und selbst angebauten Produkten wie Heu, Weizen und Mais aufgezogen werden. Die Zucht der Rinder erfolgt nachhaltig und unter strenger Berücksichtigung des Tierwohls. Daniele, der die Metzgerei unter sich hat, arbeitet nun seit 30 Jahren mit seinen Züchtern zusammen. Diese guten Geschäftsbeziehungen, tragen natürlich auch zum anspruchsvollem Qualitätsversprechen und der Kundenzufriedenheit bei.



<i>Artikelnr.</i>	<i>Produktbeschreibung</i>
209001	Dicke Schulter ohne Knochen
209002	Nacken ohne Knochen
209003	Steakhüfte ohne Deckel
209005	Teres Major
209006	Short Ribs
209007	Lappen, Zwerchrippe, Brustkern & Spitz ohne Knochen
209010	Wade
209011	Bürgermeisterstück
209012	Semerrolle
209013	Oberschale ohne Deckel
209014	Spitzrose
209015	Unterschale
209016	Nuss
209018	Rücken geteilt & vakuumiert
209019	ganzer Rücken geschnitten und einzeln vakuumiert
209020	Filet mit Kette
209021	Filet ohne Kette
209022	Costata (Hochrippe) mit Knochen geschnitten
209023	Fiorentina - Porterhouse & T-Bone geschnitten
209024	Tomahawk
209025	Tatar portioniert 10x ca.100g
209027	Carpaccio portioniert 10x ca.100g
209028	Flank Steak
209030	Fledermausstück
209031	Flache Schulter mit angesägten Knochen
209032	Flache Schulter ohne Knochen
209034	Bavette
209035	Braten als Stück im Netz oder gebunden ca. 2kg
209036	Tafelspitz
209037	Osso Buco geschnitten & einzeln vakuumiert
209039	Tagliata 10x ca.200g
209038	Nierenzapfen
209040	Ribeye
209041	Skirt (Kronfleisch)

SÜSSE FEINKOST





Amaretti

Suchtgefahr!

Amaretto Mombaruzzo

Es war einmal ... Ende des 18. Jahrhunderts, verliebte sich Francesco Moriondo aus Mombaruzzo, Schatzmeister der Mandria di Venaria, in ein sizilianisches Mädchen, eine Konditorin des Königshauses. Eines Tages beschließt er, zusammen mit seiner gewonnenen Liebe, in seine Heimat nach Mombaruzzo zurückzukehren, um eine kleine Konditorei zu eröffnen.

Anhand seines Lieblingsrezeptes, einem Mandelkuchen, kreiert er seine ersten Makronen. Die Dorfbewohner sind so begeistert, dass sie nach mehr fragen. Francesco entwickelt das Rezept weiter, indem er Armelline zufügt, die im Kern von Aprikosen und Pfirsichen enthaltene Mandel. Genau diese Zutat ist es, die den Amaretto Mombaruzzo charakterisiert und ihm diesen angenehm bitteren Geschmack verleiht. Es folgen Jahr für Jahr zahlreiche Auszeichnungen und Goldmedaillen aus dem eigenen Land für sein Produkt.

Nachdem Francesco gestorben war, übernahmen die Erben Virginio und Carlo sein Geschäft und führten seine Tradition, wie später auch die Pessini Brüder, erfolgreich weiter.

2016 kauften Alessandro Lacqua und seine Partnerin Egle Orsi, die erfolgreiche, historische Marke Amaretto Mombaruzzo. Die Rezeptur wurde nie schriftlich festgehalten, sondern ausschließlich mündlich unter den Erben der Familie Moriondo weitergegeben. Alessandro lernte das behütete Rezept nur dank seiner Freundschaft zu Mario Pessini aus der Moriondo Familie kennen. Dieser brachte ihm alle Tricks und Kniffe bei, die bei der Herstellung notwendig sind, um die gewünschte Qualität der Amaretti zu erreichen. Alessandro entwickelt mit Leidenschaft weitere Sorten, darunter die Dolce Nocciola, die als bestes italienisches Haselnussdessert ausgezeichnet wurde.

Die Erfolgsgarantie der Amaretto von Mombaruzzo ist das Herstellungsverfahren ohne Mehl mit besten Grundzutaten und täglicher frischer Zubereitung bis heute handgerollt.



Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
117001	Amaretti Classico	250g	24 Stück
117002	Amaretti Classico	500g	12 Stück
117003	Amaretti Classico	1Kg (lose)	1 Stück
117004	Amaretti Mix	250g	24 Stück
117005	Amaretti Mix	500g	12 Stück
117006	Amaretti Mix	1Kg (lose)	1 Stück
117007	Amaretti Haselnuss	250g	24 Stück
117008	Amaretti Haselnuss	500g	12 Stück
117009	Amaretti Haselnuss	1Kg (lose)	1 Stück
117010	Amaretti kandierte Früchte	250g	24 Stück
117011	Amaretti kandierte Früchte	500g	12 Stück
117012	Amaretti kandierte Früchte	1Kg (lose)	1 Stück
117013	Amaretti Kaffee	250g	24 Stück
117014	Amaretti Kaffee	500g	12 Stück
117015	Amaretti Kaffee	1Kg (lose)	1 Stück
117019	Amaretti Limone	250g	24 Stück
117020	Amaretti Limone	500g	12 Stück
117021	Amaretti Limone	1Kg (lose)	1 Stück
117016	Amaretti mit Schokolade umhüllt	250g	24 Stück
117017	Amaretti mit Schokolade umhüllt	500g	12 Stück
117018	Amaretti mit Schokolade umhüllt	1Kg (lose)	1 Stück





Haselnüsse

Voll auf die Nuss!

Terra delle Nocciole – Wenn aus Kindern Haselnussbauern werden...

Giorgio Rosso, Marco Torrero und Marco Sobrero drei Kinder, die spielend über die Haselnussaine ihrer Eltern rasten, während diese die Ernte vorbereiteten. So fing es damals an. Heute haben sich die Jungs zusammengetan und betreiben drei Farmen. Sie übernahmen die landwirtschaftlichen Betriebe ihrer Eltern und ersetzten alle vorhandenen Felder von Weizen, Bohnen und Mais durch Haselnussplantagen. Das Ziel? Ihre Leidenschaft zum Beruf und das Produkt mit der Verbundenheit zu ihrem Land über die Grenzen des Territoriums hinaus bekannt zu machen.

Wo sind wir?

Cravanzana, eine kleine Stadt in der Provinz Cueno in der Region Alta Langa auf den Hügeln des Belbo Tals im unteren Piemont in der Nähe von Ligurien. In diesem Gebiet herrschen optimale klimatische Bedingungen. Tagsüber mild und in der Nacht eher kühl. Perfekt für die Früchte, um langsam zu reifen. Speziell die Sorte „Tonda Gentile delle Langhe“ ist der ganze Stolz der Bauern. Der Einfluss des Marino, so nennen die Einheimischen den Wind, der vom Meer über die Pflanzen weht, liefert der Haselnuss die Mineralien, welche sie am Ende besonders macht.

Warum jetzt die Haselnuss?

Der Ursprung der Haselnuss in Alta Langa reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. In dieser Zeit war der Anbau von Weinreben dort sehr präsent, jedoch hatten die Bauern lange Zeit mit der Reblaus zu kämpfen. Erst die Landwirtschaftswissenschaftler um Professor Emanuele Ferraris zeigten auf, dass die Haselnuss gegenüber den Parasiten höhere Produktivität und Resistenz aufweist. Dies war der Grund für alle Landwirte im Piemont ihre Haselnussplantagen zu erweitern. Heute ist der Anbau im gesamten Piemont verbreitet, speziell in der Region Alta Langa ist die Qualität der Nuss besonders herausragend und nicht ohne Grund Herkunftsort der weltbesten Haselnüsse.

Wie wird gearbeitet?

Giorgio, Marco und Marco arbeiten gerne und gut. Mit Ausdauer, Engagement und Energie ernten sie auf 30 Hektar Haselnussainen durchschnittlich 70 Tonnen pro Saison. Alles was die Haselnuss benötigt, um königlich zu sein, wird ihr handwerklich, teils unterstützt mit modernster Technologie beschert. Ausschließlich ihre eigene Ernte wird getrocknet und verarbeitet, um jede Phase der Produktion nachverfolgen zu können sowie auf Kundenwünsche individuell einzugehen.

Der USP der Nuss.

- Hoher Kernanteil
- Intensives Aroma, speziell nach dem Rösten
- Fein und lang anhaltender Geschmack
- Lange Haltbarkeit auf Grund geringem Fettgehalt

Ein Glück, wenn man am bestgeeignetsten Ort der Welt angebaut wird.



Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
108001	Geröstete Haselnuss vakuum	200g	6 Stück
108001	Geröstete Haselnuss vakuum	500g	6 Stück
108001	Geröstete Haselnuss vakuum	1000g	6 Stück
108001	Geröstete Haselnussstücke vakuum	200g	6 Stück
108001	Geröstete Haselnussstücke vakuum	500g	6 Stück
108001	Geröstete Haselnussstücke vakuum	1000g	6 Stück
108001	Geröstetes Haselnussmehl vakuum	200g	6 Stück
108001	Geröstetes Haselnussmehl vakuum	500g	6 Stück
108001	Geröstetes Haselnussmehl vakuum	1000g	6 Stück
108001	Haselnusspaste im Glas	200g	15 Stück
108001	Haselnusspaste im Eimer	500g	1 Stück
108001	Haselnusspaste im Eimer	1000g	1 Stück
108001	Haselnusspaste im Eimer	10kg	1 Stück
108017	Haselnuss natur I.G.P. Piemont	20kg	1 Stück



Scelgo sempre
il cacao migliore
per impreziosirlo
di profumi
mediterranei.

Paolo



Schokolade



JA, ich will!

Paolo Mencarelli – Ein Schokoladenhandwerker, der Geschmack neu erfindet!

Paolo, stammt aus einer Familie mit handwerklicher Tradition. Bereits als Kind lässt er sich von den unterschiedlichen Düften guten Essens inspirieren und entdeckt seine kreative Ader sowie die Leidenschaft für Schokolade.

Heute lebt er im Herzen von Alta Vallesina, dem charmanten Ort Castelplanio und ist als Maître Chocolatier in seinem kleinen Betrieb sehr erfolgreich. Die Region ist sozusagen die Wiege des Genusses hier wurden Lebensmittel und selbst angebaute Wein schon immer gelebt und geliebt. Viele kleine Handwerksbetriebe von früher sind heute zu großen Unternehmen gewachsen.

Paolo ist stets auf der Suche nach besten Rohstoffen, wie zum Beispiel bestem Kakao, den er in Südamerika und Madagaskar findet. Seine Auswahl konzentriert sich auf Gebiete, die ihren Früchten die gleiche Sorgfalt und Leidenschaft widmen, wie er das aus seiner Heimat, den Marken, gewohnt ist.

Einzigartige Grundprodukte, die mit der Zugabe natürlicher Aromen perfektioniert werden, ergeben unter Einsatz modernster Techniken, exquisite Pralinen, außergewöhnliches Schokoladenkonfekt und viele weitere Schokoladenspezialitäten.



Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
107009	Tafelschokolade Fondente 70% (Criollo)	50g	10 Stück
107010	Tafelschokolade Fondente 100% (Criollo)	50g	10 Stück
107011	Tafelschokolade Fondente 75%	50g	10 Stück
107013	Tafelschokolade Fondente Herkunft Peru	50g	10 Stück
107014	Tafelschokolade Fondente Herkunft Dominikanische Republik	50g	10 Stück
107022	Tafelschokolade Fondente Pistazie	70g	10 Stück
107023	Tafelschokolade Fondente Mandel	75g	10 Stück
107024	Tafelschokolade Fondente Haselnuss	80g	10 Stück
107025	Tafelschokolade Milchschokolade Haselnuss	80g	10 Stück
107026	Tafelschokolade Fondente Pistazie	470g	5 Stück
107027	Tafelschokolade Fondente getrocknete Früchte	500g	5 Stück
107032	Praline Orange	110g	12 Stück
107034	Praline Kokosnuss	110g	12 Stück





Tee



monthea...

...macht es sich als Produzent von Früchte- und Kräutertees zur Aufgabe alpine Teekultur zu schaffen und dem Teeliebhaber eine etwas andere Begegnung mit den Alpen zu bieten. Eingekleidet in eine moderne Hülle vereint monthea Vergangenheit und Zukunft. Unser Tee steht für Genuss, für Life-Style und höchste Qualität. Die Nähe zur Natur im Schutz der Südtiroler Bergwelt und den Alpen, die einmalige Intensität von Farbe und Geschmack, sowie der frische Effekt, der aus der Verwendung echter und unverfälschter Naturprodukte herrührt, bilden die Grundlage für eine einzigartige Unternehmens- und Teekultur aus Südtirol.

monthea...

...verkörpert Ehrlichkeit, Bodenständigkeit und Nachhaltigkeit, vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zum vollendeten Produkt. Die Wertschätzung unserer Partner sowie deren umweltschonende Verarbeitung und achtsame Verwendung der Früchte und Kräuter bilden die Grundlage für eine naturbelassene und biologische Produktion der Sonderklasse. Lassen Sie es sich nicht entgehen und werden Sie noch heute unser Partner.

unsere fruchtetees...

...setzen sich aus besten handgepflückten Beeren und Früchten zusammen, welche nach einer sorgfältigen Selektion, gefriergetrocknet werden. Dieses schonende Verfahren ermöglicht es uns, 100% der Inhaltsstoffe zu erhalten.

unsere kräutertees

Steht die Sonne am höchsten und hat die Blüte und das Blatt die perfekte Reife, dann und nur dann werden unsere edlen Kräuter auf bis zu über 1.800hm per Hand gepflückt und anschließend schonend bei maximal 30° Grad getrocknet. Dadurch vermeiden wir Oxidation und Verbrennung des Blattgutes und erreichen Geschmackskonzentrationen die ihres Gleichen suchen.



Artikelnr.	Produktbeschreibung	Einheit	Verpackung
134001	Bio Früchtetee Apfel "mongold" 10 Pyramiden Faltschachtel	30g	10 Stück
134002	Bio Früchtetee Himbeere "monpink" 10 Pyramiden Faltschachtel	30g	10 Stück
134003	Bio Früchtetee Heidelbeere "monblue" 10 Pyramiden Faltschachtel	30g	10 Stück
134004	Bio Früchtetee Waldfrüchte "monberry" 10 Pyramiden Faltschachtel	30g	10 Stück
134005	Bio Früchtetee Aprikose "monapricot" 10 Pyramiden Faltschachtel	30g	10 Stück
134006	Bio Kräutertee Pfefferminze "monmint" 10 Pyramiden Faltschachtel	13g	10 Stück
134007	Bio Kräutertee Bergkräuter "monherb" 10 Pyramiden Faltschachtel	13g	10 Stück
134008	Bio Kräutertee Almkräuter "monalp" 10 Pyramiden Faltschachtel	13g	10 Stück
134009	Bio Kräutertee Kräutermischung "monleaf" 10 Pyramiden Faltschachtel	13g	10 Stück
134010	Bio Früchtetee Apfel "mongold" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134011	Bio Früchtetee Himbeere "monpink" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134012	Bio Früchtetee Heidelbeere "monblue" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134013	Bio Früchtetee Waldfrüchte "monberry" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134015	Bio Kräutertee Pfefferminze "monmint" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134016	Bio Kräutertee Bergkräuter "monherb" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134017	Bio Kräutertee Almkräuter "monalp" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134018	Bio Kräutertee Kräutermischung "monleaf" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	60g	6 Stück
134019	Bio Grüntee Sencha Lu Yu "mongreen" 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	50g	6 Stück
134020	Bio Schwarztee Darjeeling SFTGFOP1 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	50g	6 Stück
134021	Bio Schwarztee Assam 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	50g	6 Stück
134024	Bio Rooibos 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	50g	6 Stück
134025	Bio Schwarztee English Breakfast 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	50g	6 Stück
134026	Bio Schwarztee Earl Grey 20 Pyramiden einzeln in Faltschachtel	50g	6 Stück





SeasonDelicatessen GmbH
Glyzinenstraße 40c
80935 München
ao@seasondelicatessen.de
+49 (0) 172-1070462

*Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der SeasonDelicatessen GmbH
(www.seasondelicatessen.de)*

Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.