



Halbgetrocknete rote Tomaten *Pomodori rossi semiseccchi*

Süße, halbgetrocknete,
messerscharfe rote Tomaten.
*Pomodorini rossi dolci,
semiseccchi, tagliati al coltello,
750 g – 6 Stücke pro Packung*



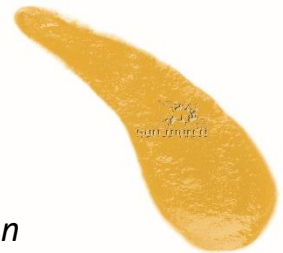
Halbtrockene gelbe Kirschtomaten *Pomodori ciliegini gialli semiseccchi*

Gelbe Kirschtomaten, halbiert,
teilweise getrocknet und gewürzt.
*Pomodori gialli, della varietà dei
ciliegini, tagliati a metà e parzialmente
asciugati ed insaporiti,
750 g – 6 Stücke pro Packung*



Gelbes Tomatenpüree *Passata di pomodoro giallo*

Ein Konzentrat von einzigartigem Aroma
und Geschmack, ein intensives Aroma
kombiniert mit einem delikaten
Geschmack.
*Un concentrato di aroma e sapore unici, un
profumo intenso unito ad un gusto delicato,
2500 g – 6 Stücke pro Packung*



Tomatenwürfel *Pomodoro condito a cubetti*

Gewürfelte grüne und rote Tomaten,
aromatisiert mit Basilikum und Knoblauch
und einem Spritzer nativem Olivenöl extra.
*Pomodori verdi e rossi tagliati a cubetti,
aromatizzati con basilico e aglio e un un filo
d'olio extra vergine,
780 g – 6 Stücke pro Packung*



Gegrilltes Gemüsetrio *Tris di verdure grigliate*



Appetitliche Mischung aus gegrilltem Gemüse:
Auberginen, Zucchini und Paprika, fein
abgeschmeckt mit Gewürzen und Kräutern.
*Stuzzicante mélange di verdure cotte alla griglia:
melanzane, zucchine e peperoni delicatamente
insaporiti con spezie e piante aromatiche,
750 g – 6 Stücke pro Packung.*



Doppeltes Tomatenpaste *Doppio concentrato di pomodoro*



Von leuchtend roter Farbe, mit einer teigigen
Konsistenz, bereichert es alle Zubereitungen
mit seinem intensiven Tomatengeschmack.
*Di color rosso vivo brillante, dalla consistenza
pastosa, arricchisce con il suo sapore intenso
di pomodoro tutte le preparazioni di cucina,
800g/2500 g – 6 Stücke pro Packung*



Süß-saure rote Pfeffertropfen *Gocce di peperoni rossi in agrodolce*



Süß-sauer eingelegte Mini-Paprikaschoten mit
einem fast süßlichen Geschmack sind ideal,
um Rezepten einen Hauch von Originalität und
Fantasie zu verleihen.

*Mini peperoni conservati in agrodolce, dal
sapore quasi dolciastro, sono perfetti per dare
un tocco di originalità e fantasia alle ricette.*

793 g – 6 Stücke pro Packung



Süß-saure gelbe Pfeffertropfen *Gocce di peperoni gialli in agrodolce*



Die kleinen süß-sauren Paprikaschoten sind die
perfekte Zutat für die Zubereitung von originellen
Aperitifs, Salaten, Pizzen und Bruschetta.

*Peperoni di piccole dimensioni, conservati in
agrodolce, sono l'ingrediente perfetto per rendere
originale aperitivi, insalate, pizze e bruschette,*

793 g – 6 Stücke pro Packung



Natürliche Cannellini-Bohnen *Fagioli cannellini al naturale*



Cannellini-Bohnen mit einer klassischen hellen Farbe, die sorgfältig verarbeitet werden, um ein Produkt mit einem zarten und delikaten Geschmack zu erhalten.

Fagioli cannellini dal classico colore chiaro, lavorati con cura per ottenere un prodotto dal sapore tenero e delicato, 400 g – 12 Stücke pro Packung



Borlotti-Bohnen natur *Fagioli borlotti al naturale*



Borlotti-Bohnen, gekocht und in ihrer Flüssigkeit konserviert. Besonders geeignet für die Zubereitung von gemischten Salaten, phantasievollen Vorspeisen und zur Verfeinerung von traditionellen Suppen.

Fagioli Borlotti lessati e conservati nel loro liquido. Particolarmente indicati per la preparazione di insalate miste, fantasiosi antipasti e per insaporire zuppe tradizionali, 400 g – 12 Stücke pro Packung.



Natürliche Cannellini-Bohnen *Fagioli cannellini al naturale*



Cannellini-Bohnen mit einer klassischen hellen Farbe, die sorgfältig verarbeitet werden, um ein Produkt mit einem zarten und delikaten Geschmack zu erhalten.

Fagioli cannellini dal classico colore chiaro, lavorati con cura per ottenere un prodotto dal sapore tenero e delicato, 2500 g – 6 Stücke pro Packung



Zuckermais in natürlichen Körnern *Mais dolce in grani al naturale*



Zuckermais, der sich durch seine zarten, knackigen und ausgewogenen Körner und seine helle, goldene Farbe auszeichnet.

Mais dolce, caratterizzata da grani teneri e croccanti, ben calibrati e dal colore dorato, brillante e vivace,

300 /1700g – 12/6 Stücke pro Packung.





Süßsaure rote Zwiebeln *Cipolle rosse in agrodolce*

Sie eignen sich besonders gut als Vorspeise oder Aperitif und als Beilage zu rotem Fleisch oder Wildgerichten.

*Sono particolarmente indicate come antipasto o aperitivo e come contorno per piatti di carne rossa o selvaggina,
2500 g – 6 Stücke pro Packung.*



Süßsauer Borettane Zwiebeln *Cipolle borettane in agrodolce*

Geerntet und ausgewählt, frisch geschält, um alle organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

*Raccolte e selezionate, pelate dal fresco per preservare tutte le caratteristiche organolettiche,
800 g – 6 Stücke pro Packung.*

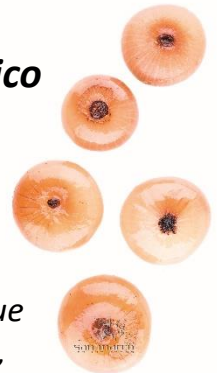


Borettane Zwiebeln mit "Balsamico-Essig aus Modena, I.G.P.

Cipolle borettane con "Aceto balsamico di Modena, I.G.P"

Borettane-Zwiebeln und Balsamico-Essig aus Modena, zwei feine Zutaten für ein hochwertiges Produkt.

*Cipolle borettane ed aceto balsamico di Modena, due ingredienti pregiati per un prodotto di alta qualità,
2500 g – 6 Stücke pro Packung.*



Karamellierte rote Zwiebeln *Cipolle rosse a fette caramellate*

Sie sind eine originelle Beilage zu Fleischgerichten, verwandeln Brotscheiben in köstliche Croutons und eignen sich hervorragend zum Belegen von Pizzen und Focaccias.

*Scelta originale per accompagnare secondi di carne, trasformano fette di pane in deliziosi crostini e sono ideali per la farcitura di pizze e focacce,
300 g – 12 Stücke pro Packung.*



Artischocken im Roma stil *Carciofi alla romana*

Petersilie, Basilikum, Knoblauch und ein Spritzer Öl bereichern diese ganzen Artischocken mit Stiel nach traditionellem römischem Rezept. *Prezzemolo, basilico, aglio ed un filo d'olio, nel pieno rispetto della tradizionale ricetta romana, arricchiscono questi carciofi interi con gambo, 2400 g – 6 Stücke pro Packung.*



Ganze Artischocken gegrillt *Carciofi interi grigliati*

Zarte italienische Artischocken, von den härtesten Blättern und Stielen befreit und fachmännisch gegrillt, werden in leicht gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. *Teneri carciofi italiani, liberati dalle foglie più dure, dal gambo ed abilmente grigliati, sono riposti in olio di girasole leggermente aromatizzato, 750 g – 6 Stücke pro Packung.*



Schwarze Oliven aus Cerignola *Olive nere di Cerignola*

Oliven, die in einem begrenzten Gebiet in der Provinz Foggia angebaut werden, hauptsächlich in der Gemeinde Cerignola, von der sie ihren Namen haben. *Olive coltivate in una ristretta area della provincia di Foggia, in gran parte nel comune di Cerignola, da cui prendono il nome, 4200 g – 3 Stücke pro Packung.*



Steinpilze in Öl *Funghi porcini trifolati*

Sie eignen sich hervorragend als Pizzabelag, da sie ihre Konsistenz und ihren Geschmack beibehalten und sich perfekt mit allen anderen Zutaten vermischen. *Sono eccellenti per guarnire la pizza perché mantengono consistenza e sapore, sposandosi perfettamente con tutti gli altri ingredienti, 800 g – 6 Stücke pro Packung.*



Essig-Lakrimella-Kapern *Capperi lacrimella all'aceto*



Die handverlesenen und nach Größen von 9 bis 11 mm sortierten Kapern zeichnen sich durch ihre fleischige Textur und ihren feinen Geschmack aus.
Capperi raccolti a mano e selezionati per calibratura da 9 a 11 mm che si contraddistinguono per la consistenza carnosa e per il sapore delicato, 1000 g – 6 Stücke pro Packung.



Kapernbeeren in Essig *Frutti del cappero all'aceto*



Die Kapernfrucht, die in der sizilianischen Tradition auch Cucunci genannt wird, hat einen intensiven, typisch mediterranen Duft.
Frutti del cappero conosciuti anche con il nome di cucunci nella tradizione siciliana, custodiscono intatta una fragranza intensa, tipicamente mediterranea, 530 g – 6 Stücke pro Packung.



Grüne Olivensauce *Salsa di olive verdi*



Grünes Olivenfruchtfleisch wird mit Olivenöl und einer Prise Salz fein gemahlen, ein paar einfache Zutaten, die einen kräftigen und echten Geschmack erzeugen.

La polpa di olive verdi è macinata finemente con olio di oliva ed un pizzico di sale, pochi e semplici ingredienti che creano un gusto deciso e genuino, 530 g – 6 Stücke pro Packung.



Pistaziensauce *Salsa di pistacchio*



Aus wenigen Zutaten entsteht eine Sauce mit intensivem Aroma und leuchtender Farbe, die besonders gut zu Pasta und Fisch schmeckt, ideal zum Garnieren von Canapés und fantasievollen Crostoni.

Pochi ingredienti miscelati per creare un condimento dall'aroma intenso e dal colore brillante, particolarmente gustoso in abbinamento alla pasta ed al pesce, ideale per guarnire tartine e crostoni fantasiosi, 530 g – 6 Stücke pro Packung.



Carpaccio aus Sommertrüffeln *Carpaccio di tartufo d'estate*



100% Scheiben der Sommertrüffel (*Tuber Aestivum Vitt.*), konserviert in nativem Olivenöl extra.

100% fette di Tartufo d'estate (Tuber Aestivum Vitt.) conservato in olio extra vergine di oliva, 80/520 g – 12/6 Stücke pro Packung.



Trüffelsauce *Salsa tartufata*



Eine Zubereitung auf der Basis von Prataioli-Pilzen und schwarzem Trüffel, die die Essenz der italienischen Haute Cuisine zum Ausdruck bringt.
Preparazione a base di funghi prataioli e tartufo nero che esprime l'essenza dell'alta cucina italiana,

1000 g – 6 Stücke pro Packung.



4-Käsesauce *Salsa ai 4 formaggi*



Eine samtige Sauce mit einem umhüllenden Geschmack, hergestellt aus einer Auswahl von Fontal-, Cheddar-, Parmesan- und Emmentaler-Käse, der fachmännisch in Butter geschmolzen wird.

Salsa vellutata dal gusto avvolgente, ottenuta da una selezione di formaggi Fontal, Cheddar, Parmigiano Reggiano ed Emmenthal sapientemente fusi nel burro, 800 g – 6 Stücke pro Packung.



Artischocken in Crème *Crema di carciofi*



Gastronomische Kreation auf der Grundlage von in Italien angebauten Artischocken, die mit dem vollen Geschmack des frischen Gemüses die Zubereitung aufwerten.

Creazione gastronomica a base di carciofi coltivati in Italia che, con il gusto pieno dell'ortaggio fresco, conferiscono pregio alla preparazione, 800 g – 6 Stücke pro Packung.



Ndujasauce *Salsa di 'nduja*



Sie wird aus ausgewähltem Schweinefleisch hergestellt, mit scharfem Chili gewürzt und eignet sich hervorragend für Crostoni und als Würze für Saucen und Pasta.

*Ricavata da carni scelte di suino, aromatizzata con peperoncino piccante, è ottima sui crostoni e come condimento per sughi e pasta,
800 g – 6 Stücke pro Packung.*



Friarielli



Broccoli friarielli, frisch verarbeitet, in der Pfanne mit Sonnenblumenöl, Knoblauch und scharfem Chili gebraten, so wie es die Tradition vorschreibt.

*Broccoli friarielli lavorati dal fresco, ripassati in padella con olio di girasole, aglio e peperoncino piccante, proprio come vuole la tradizione,
750 g – 6 Stücke pro Packung.*

