



Original Spianata Calabrese;  
Spianata calabrese  
originale.



Scharfe Venticina;  
Venticina picante,  
ca. 3 kg.



Scharfe Wurst;  
Salamino Picante,  
ca. 1 kg.



Mailenderart Salami;  
'Salame tipo Milano,  
ca. 1,5 kg.





Neapel Salami;  
Salame Napoli,  
ca. 1,5 kg.



Neapelart Salami;  
Salame tipo Napoli,  
ca. 3kg.



Felinoart Salami in Naturdarm;  
Salame Gentile Emiliano,  
ca. 1 kg.



Ossocollo mit Aromen,  
Ossocollo agli aromi,  
ca. 3 kg.





Original Toskanischer  
Finocchiona;  
Finocchiona  
toscana IGP  
originale,  
ca. 3,5 kg.



Soppressata mit  
Wildschwein;  
Soppressata con  
cinghiale,  
ca. 3,5 kg



Toskanische Salami 3 Sorten:  
Trüffel, Wildschwein oder Hirsch;  
Salami toscano al:  
Tartufo, cinghiale o cervo,  
ca. 500 g per stuck,



Haussalami: Trüffel,  
Knoblauch oder Klassisch;  
Salame Nostrano: tartufo,  
aglio o classico,  
ca. 500 g

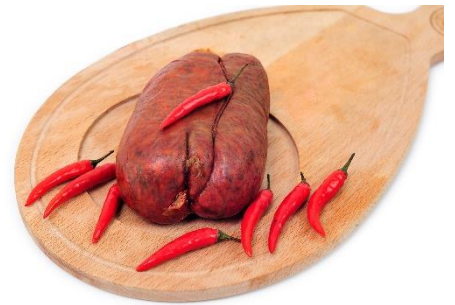




Jäger Salami;  
Salami cacciatore IGP,  
ca. 200 g



Original kalabrische  
scharf Nduja;  
Nduja piccante  
calabrese,  
originale,  
ca. 0,5 kg



Frischen Wurst zum grillen;  
Salsiccia in budello  
fresca.  
ca. 1kg



Fettarme Spianata  
Salami minus 30 % Fett;  
Salame magro  
con 30% meno di grasso,  
ca. 1,5 kg.





Schweinkopf Wurst  
mit Pistazien;  
Coppa di testa  
ai pistacchi,  
ca. 3 kg.



Toskanischen  
Finocchiona mit  
Fenchelsamen;  
Finocchiona  
Toscana IGP.  
ca. 1,5 kg



Superscharfes  
Spianata;  
Spianata  
super  
piccante.



Trüffel Spianata;  
Spianata  
al tartufo,  
ca 1,5 kg.

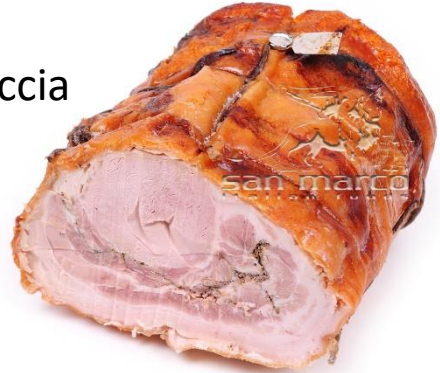




Bauchspeck mit  
ossocollo;  
Pancetta coppata.  
ca. 2,5 kg



Spanferkel von Ariccia  
„Das Original“;  
Porchetta di  
Ariccia, IGP  
ca. 4 kg.



Emilia Romagna



Getruffelte Mortadella;  
Mortadella  
Tartufata,  
ca. 4 kg.



Emilia Romagna



Mortadella Bologna IGP  
mit Pistazien,  
ca. 3 kg.





Lardo mit Aromen  
und magerem Fleisch;  
Lardo agli aromi  
con magro,  
ca. 2 kg.



Geräucherte Pancetta;  
Pancetta cruda  
affumicata,  
ca. 2 kg



Gereifte  
Schweinebacken;  
Guanciale  
Stagionato,  
ca. 2 kg



Marinierter Black Angus;  
Fesa marinata  
di Black Angus,  
ca. 2 kg

