

# Amore per il gusto

Feinkost Katalog 2023





# Ganz Italien aus einer Hand. Ein breites Sortiment, vom Geheimtipp bis zur konstanten Größe.



OLIO EXTRAVERGINE						
DI OLIVA	7					
A-td- A-m D- Cd-	8					
Azienda Agr. De Carlo	8					
Val Paradiso	15					





ACETO BALSAMICO					
Antica Acetaia Cavedoni	20				
Maletti & Regnani	23				
Rè Modena	25				





SPECIALITA ALIMENTARI	21
Pastificio Cav. G. Cocco	28
Pasta Arte	42
Selezione G. Fragassi	44
Malandrone 1477	46
Corilanga	47
Giraudi	48
Le Cascine dei Conti	50
Antonio Fiore	52
Azienda Agr. De Carlo	54
Pasticceria Filippi	60
Caroma	62







# Guter Geschmack liegt uns am Herzen.

Eine Herzensangelegenheit sind uns daher Lebensmittel, die diesen Namen auch verdienen. Wir präsentieren Ihnen ein "who is who" der "Dolce Vita" aus Italien.

Verfügbarkeit: Um Ihrem Bedürfnis nach delikatem nachzukommen, haben wir ein umfangreiches Kernsortiment ständig ab Treuhandlager verfügbar. Sollte die Delikatesse Ihrer Wahl nicht dazu gehören, wird diese umgehend für Sie bestellt.

Frische Produkte: Ob saisonale Köstlichkeit, oder Dauerbrenner für Ihre Feinkosttheke, Frische ist oberste Priorität. Eine breite Auswahl an Spezialitäten, die in Handarbeit frisch für Sie zubereitet werden. Direkt vom Feld ins Glas.

Haltbarkeit: Der weitestgehende Verzicht auf künstliche Konservierungsstoffe gehört bei uns zum guten Ton, natürlicher Genuss ist ein Gebot. Trotzdem, bieten wir Ihnen immer Qualitäten mit bestmöglichem Haltbarkeitsdatum.





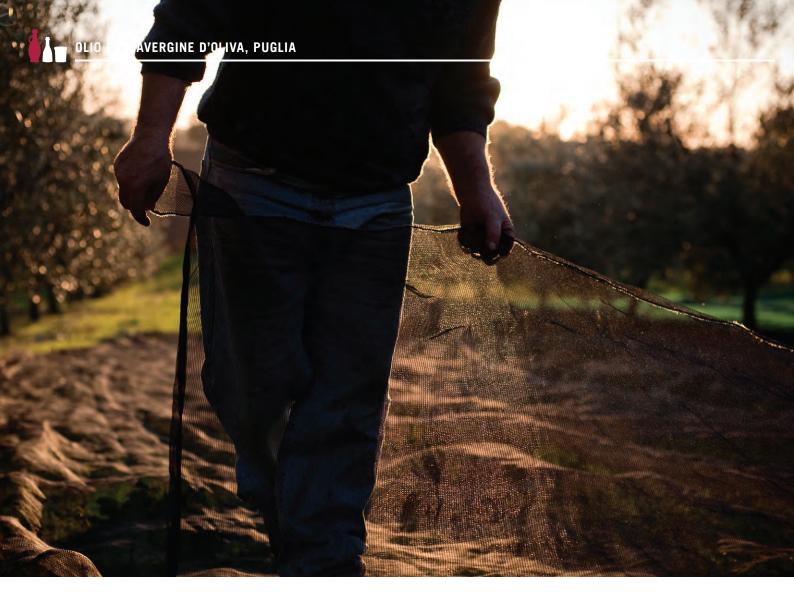
Besondere Informationen zu den Produkten / Produzenten



# Olio Extravergine d'Oliva

Für manche die Grundlage der mediterranen Küche, für manche gar Lebenselixier. Natives Olivenöl Extra Vergine, die volle Ladung Geschmack.





### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO**

# Mit der Tradition im Herzen

Voller Leidenschaft produziert die Familie De Carlo seit über 400 Jahren feinste Olivenöle höchster Qualität und regional geprägte Feinkostartikel.

In der Nähe der Küste Apuliens liegt das idyllische Städtchen Bitritto, in welchem die Familie De Carlo seit Ende des 16. Jahrhunderts lebt, und ihr Gut landwirtschaftlich bewirtschaftet. Derzeit verfügt die Familie De Carlo über knapp 100 Hektar Land, das mit etwa 18.000 Olivenbäumen bestockt ist. Viele typische Olivensorten, wie beispielsweise Coratina und Ogliarola, haben hier einen besonderen Platz zur optimalen

Entwicklung gefunden. Die Ernte der Oliven findet ausschließlich per Hand statt und die Früchte werden innerhalb kürzester Zeit in der betriebseigenen Mühle verarbeitet. Neben hochwertigem Olivenöl, das bereits mehrfach international ausgezeichnet wurde, werden diverse regionale Gemüsesorten angebaut und zu feinsten traditionellen Spezialitäten verarbeitet.





# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO TENUTA TORRE DI MOSSA

"Tenuta Torre di Mossa" ist das älteste Landgut der familie De Carlo. Aus den von hier stammenden Oliven, wird das gleichnamige extra native Olivenöl gepresst. Dabei handelt es sich um Coratina-Oliven, die innerhalb von 12 Stunden verarbeitet werden und ein hervorragendes intensiv-grünes Olivenöl ergeben. In der Nase elegant mit Noten von Artischocke hinterlässt es im Mund eine bleibende Schärfe mit zurückhaltender Bitterkeit. Dank dieser Eigenschaften passt es hervorragend zu Fisch-und Fleischgerichten.







GRANDE OLIO

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE	
1287	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP	min. 12 M.	-	0,10	18	24	
1289	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP	min. 12 M.	-	0,25	12	24	
1288	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP	min. 12 M.	Ĵā	0,50 l	6	30	•••
		• · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		• • • • • • • • • • • •		• · · · · · · · · · · · · • · · · · · ·	• • •

# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO FELICE GARIBALDI

Zu Ehren von Felice Garibaldi, dem Bruder von Giuseppe Garibaldi, entstand dieses extra native Olivenöl, das zu 100% aus der Sorte Ogliarola gewonnen wird. Mit dem Duft nach grüner Tomate und Feldkräutern, welche auch im Gaumen klar erkennbar sind, verfeinert es Antipasti und Carpacci.









GOLD MEDAL





ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1267 (Art.1390B)	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.		0,10	18	24
1268	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.		0,25	12	24
1266	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	Ĵū	0,50 l	6	26



# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO IL CLASSICO

Das extra native Olivenöl "Il Classico" ist zart und ausgewogen und wird aus zwei Olivensorten, Ogliarola und Coratina, gewonnen. Die manuell geernteten Oliven werden in der betriebseigenen Ölmühle innerhalb von 24 Stunden verarbeitet und ergeben ein grünes Extravergine, das seine Farbe während der Reife zu strohgelb mit grünen Reflexen ändert. Charakteristisch für dieses Olivenöl ist der Duft nach Artischocken. Am Gaumen präsentieren sich frische Feldkräuter mit einem dezenten Geschmack nach süßen Mandeln im Abgang. Dabei eignet es sich hervorragend zum Verfeinern von Fischgerichten, ohne den typischen Charakter der Gerichte zu überdecken.







ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE	
1170	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE latta	min. 12 M.	-	0,10	24	-	
1264	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP tappo antifrode	min. 12 M.	ĴŌ	0,25	12	24	
1171	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE latta	min. 12 M.	-	0,25	12	-	
1271	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. tappo antifrode	min. 12 M.	Ĵā	0,50 I	6	26	
1172	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE latta	min. 12 M.	Ĵā	0,50 I	6	-	
1260	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE	min. 12 M.	Ĵā	0,75 l	6	25	••••
1102	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. latta	min. 12 M.	Ĵā	1	9	12	
1105	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. latta	min. 12 M.	Ĵā	31	4	11	
1118	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. bag in box	min. 12 M.	Ĵā	3	3	11	••••
1100	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. latta	min. 12 M.	-	5 I	4	11	
1109	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. bag in box	min. 12 M.	-	5 I	3	10	••••
1109	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV. bag in box	min. 12 M.	-	10	2	10	
•••••	••••••	•••••••		••••••••		•••••	



# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO

IL BIOLOGICO

Das extra native Olivenöl "Contrada Torre Marina" der Azienda Agricola De Carlo wird nach strengen biologischen Richtlinien angebaut. Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden geerntet und in der betriebseigenen Mühle mit Granitsteinen verarbeitet. Dieses Olivenöl zeichnet sich durch einen delikaten Geschmack nach frischen Feld-

kräutern und süßen Mandeln aus, welcher typisch für die Sorten Ogliarola und Coratina ist. Durch den dezenten feinherben Geschmack passt dieses extra native Olivenöl hervorragend sowohl zu Vor- als auch zu Hauptspeisen auf Fischbasis, zu frittierten Meeresfrüchten und kann als Verfeinerung von Saucen verwendet werden.





ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1302	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	Ĵī	0,50	6	26
1299	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA latta	min. 12 M.	-	1	9	12
1113	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA Bag in Box	min. 12 M.	-	5		

# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO BIOLOGICO TENUTA ARCAMONE

Dieses extra native Olivenöl stammt vom Landgut Arcamone, das seit 1990 biologisch bewirtschaftet wird. Aufgrund eines hervorragend geeigneten Mikroklimas kann auf diesem historischen Gut die Sorte Coratina nach biologischen Kriterien angebaut werden. Durch dezente Bitternoten und anhaltender Schärfe eignet sich dieses Olivenöl zum veredeln von Salaten und gegrilltem Gemüse.









THE BEST 21 2020



2020 3 FOGLIE MIGLIOR OLIO DOP





EXTRA GOLD MEDAL



3 FOGLIE E PREMIO SPECIALE

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
2104	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP	min. 12 M.	-	0,10	18	
2103	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP	min. 12 M.	-	0,25	12	
2102	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP	min. 12 M.	Ĵā	0,50 l	6	26



# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO

## **ELISIR - OLI AROMATIZZATI**

Bei diesen besonderen Elixieren werden die Oliven zusammen mit unterschiedlichen Komponenten wie beispielsweise Zitrusfrüchte gepresst. Diese Olivenöle, mit verschiedenen natürlichen Zusätzen, dienen zur Verfeinerung sowohl kalter als auch warmer Speisen.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1310	ELISIR CONVENZIONALE LIMONE	min. 12 M.	Ĵī	0,25	12	24
1320	ELISIR CONVENZIONALE MANDARINO	min. 12 M.	-	0,25	12	24
1330	ELISIR CONVENZIONALE PEPERONCINO	min. 12 M.	ĴŪ	0,25	12	24
1340	ELISIR CONVENZIONALE TARTUFO	min. 12 M.	Ĵū	0,25	12	24
1370	ELISIR CONVENZIONALE AGLIO	min. 12 M.	Ĵū	0,25	12	24
1380	ELISIR CONVENZIONALE BASILICO	min. 12 M.	ĴĪ	0,25	12	24

# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO

**DISPLAY - ELISIR - SELEZIONI - CLASSICO** 

TISCHDISPLAY AUS KARTON (18 FL. X 100ML)



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1390A	3 ELISIR TARTUFO 3 ELISIR LIMONE 3 ELISIR MANDARINO 3 ELISIR PEPERONCINO 3 ELISIR AGLIO 3 ELISIR BASILICO	min. 12 M.	Ĵū	0,10	18	24
1390B	6 DOP TENUTA TORRE DI MOSSA 6 DOP IL CLASSICO 6 FELICE GARIBALDI	min. 12 M.	-	0,10	18	24
1390C	18 DOP IL CLASSICO	min. 12 M.	-	0,25 I	18	24



# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO OLIERE IN CERAMICA

Die kostbaren Majolika-Krüge der Linie "Trullo" im stilisierten Design spiegeln das Ergebnis einer vollkeramischen Terracotta-Handwerkskunst wieder. Diese werden ausschließlich von lokalen Handwerkern hergestellt, bemalt und verpackt. Die handgefertigte Dekoration macht jeden Krug zu einem einzigartigen Stück und repräsentiert die Trulli, ein typisches apulisches Gebäude, das zum UNESCO-Kulturerbe gehört.Die verwendeten Farben stellen die charakteristischen Merkmale von Apulien dar, nämlich: Orange, die Farbe der Sonnenuntergänge; Grün für das apulische Olivenöl und schließlich Blau, welches das Meer verkörpert, das die gesamte Küste Apuliens umschließt. In den Krügen erhält man das extra native Olivenöl der Linie "Il Classico".



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
T4005 *	BROCCA IN MAIOLICA TRULLO (4xgrün, 4xblau, 4xorange)	min. 12 M.	ĴŪ	0,10	12	13
T4000 *	BROCCA IN MAIOLICA TRULLO (2xgrün, 2xblau, 2xorange)	min. 12 M.	Ĵū	0,25	6	16
T4001 *	BROCCA IN MAIOLICA TRULLO (2xgrün, 2xblau, 2xorange)	min. 12 M.	Ĵū	0,50 l	6	12
T4002	BROCCA MAGNUM TRULLO VERDE in EHK	min. 12 M.	-	1	1	35
T4003	BROCCA MAGNUM TRULLO AZZURRO in EHK	min. 12 M.	-	1	1	35
T4004	BROCCA MAGNUM TRULLO ARANCIO in EHK	min. 12 M.	-	1	1	35
T1174	LATTINA DESIGN OLIO EVO IGP PUBLIA	min. 12 M.	-	0,10	18	
COP/TRU	COPPETTE IN MAIOLICA TRULLO	min. 12 M.	-	ø 11,5cm	6	

 $<sup>^{\</sup>star}$ gegen Aufpreis in Einzelgeschenkkarton erhältlich



# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO OLIO DI PUGLIA

Das "Olio di Puglia" von DeCarlo steht exemplarisch für das Land aus dem es stammt.

Eine Cuvèe aus den autochthonen Olivensorten Coratina, Ogliarola Barese, Leccino und Peranzana.

Mittelfruchtig, weich, sehr typisch nach frisch gemähtem Gras und Mandel. Hervorragend zu gedämpftem Gemüse, Salat, Hülsenfrüchten, Fisch- und Fleischgerichten.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1490	"OLIO DI PUGLIA" OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	min. 12 M.	-	0,50 I	6	6

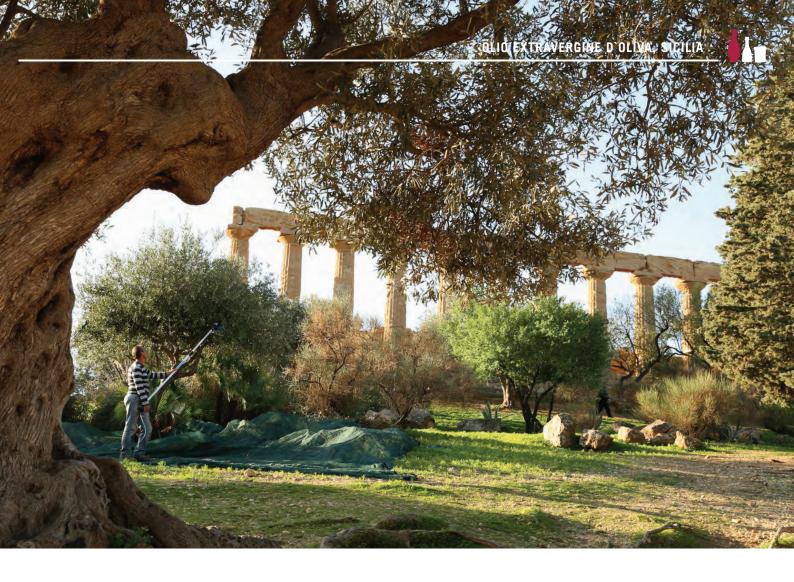
# AZIENDA AGRICOLA DE CARLO SELEZIONE PERANZANA & SELEZIONE FAVOLOSA

Selezione 100% Peranzana mit seinem mittelfruchtigen Aroma nach Artischocken, Mandeln, Tomaten und Rauke ergänzt hervorragend rohe Gerichte wie Salate, aber auch Lachs, Bruschette und Braten.

Selezione 100% Favolosa hingegen überzeugt durch seinen grünlichen Schimmer umrahmt von goldenen Reflexen. Ein eleganter Duft nach Blüten und frischen Mandeln entfaltet sich in der Nase und der feine delikate Geschmack begleitet besonders gut Fischgerichte oder weißes Fleisch.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE	
1483	SELEZIONE PERANZANA fruttato medio	min. 12 M.	-	0,10	18	24	
1482	SELEZIONE PERANZANA fruttato medio	min. 12 M.	ĴŪ	0,50 I	6	26	
1481	SELEZIONE FAVOLOSA fruttato delicato	min. 12 M.	-	0,10	18	24	
1480	SELEZIONE FAVOLOSA fruttato delicato	min. 12 M.	ĴŪ	0,50 l	6	26	



### **VAL PARADISO**

# Ein Stück vom Paradies

Inmitten von weißblühenden Mandelbäumen erstrecken sich die Olivenhaine am archäologischen Park des Valle dei Templi, ein wahres Paradies.



Die Azienda Agricola Val Paradiso wurde von der Familie Carlino 1980 in Naro gegründet und verdankt ihren Namen dem Ortsteil "Val Paradiso". Mittlerweile bewirtschaftet die Familie knapp 200 Hektar Olivenhaine in Naro, Favara und Licata, wovon die Hälfte nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet wird. Alle Olivenhaine sind mit autochthonen sizilianischen Olivensorten bestockt, wie z.B Biancolilla, Nocellara del Belice und Cerasuola.

# **HINGABE & LEIDENSCHAFT**

Durch natürliche Dekantierung wird das Öl von Feststoffen befreit und muss kaum noch filtriert werden. Dank dieser schonenden Verarbeitung kann sich das Öl optimal entwickeln und entfalten. Durch Pflege, Liebe und Leidenschaft zur Arbeit und dem Land entstehen hervorragende Naturprodukte von höchster Qualität.



# VAL PARADISO CLASSICO

Für die schonende Verarbeitung der Oliven wird eine moderne Mühle mit Kaltextraktion verwendet. Charakteristisch für dieses Olivenöl sind die feinen Noten von Kräutern und Tomaten. Durch die optimale Balance zwischen Würze, Süße und Schärfe eignet sich dieses Olivenöl ausgezeichnet zum veredeln von Braten und Pasta.









ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
VAPOLIO124025	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	-	0,25	24
VAPOLIO112050	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	Ĵū	0,50 I	12
VAPOLIO112075	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	ĴŪ	0,75 I	12
VAPOLIL101500	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (latta)	min. 12 M.	-	5,00 I	4

# VAL PARADISO BIO

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
VAPOLIO224025	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	Ĵū	0,25	24
VAPOLIL224025	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (latta)	min. 12 M.	Ĵū	0,25	24
VAPOLIO212050	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	ĴŪ	0,50 I	12
VAPOLIO212075	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	min. 12 M.	Ĵū	0,75 I	12
VAPOLIL212100	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (latta)	min. 12 M.	Ĵū	1,00 I	12
VAPOLIL201500	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (latta)	min. 12 M.	Ĵ	5,00 I	4



# **VAL PARADISO** SICILIA IGP BIO

Das Bio-Olivenöl von Val Paradiso stammt aus einer streng kontrollierten Oualität und wurde bereits international mehrfach ausgezeichnet. Nur aus ausgewählten Oliven entsteht eine Hommage an den Gaumen mit intensiver Frucht in Kombination mit angenehmer Schärfe. Die würzigen Noten von Feldkräutern, heben dieses ansehnliche Olivenöl von der Masse ab. Mit dem feinen Geschmack nach Tomaten und Artischocken eignet es sich ausgezeichnet zum Verfeinern von Salaten und sowohl zu rohem als auch zu gebratenem Fisch.





Biol 2018



PREMIO ORCIOLO D'ORO





**DIPLÔME GOURMET** CATÉGORIE HUILE D'OLIVE FRUITÉ MUR MOYEN Concours AVPA, Paris





controllata da IT BIO 013 BZ

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
VAPOSIC224025	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP SICILIA BIO	min. 12 M.	-	0,25	24
VAPOSIC212050	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP SICILIA BIO	min. 12 M.	Ĵū	0,50 I	12
VAPOSIC212075	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP SICILIA BIO	min. 12 M.	-	0,75 l	12

# **VAL PARADISO DIODOROS**

Val Paradiso betreut das exklusive Projekt zur Aufwertung der sizilianischen Kultur, welches die Pflege des historischen Parks im Valle dei Templi beinhaltet. Aus den uralten Olivenhainen wird das wohl wertvollste Olivenöl von Val Paradiso hergestellt. Unter dem Namen Diodoros wird

dieses grüne Gold vermarktet, das sowohl in der Nase als auch am Gaumen einen fruchtigen und würzigen Eindruck nach Artischocken und grünem Apfel hinterlässt. Im Abgang mit angenehmer Schärfe, passt es hervorragend zu Fischgerichten und Gemüse.





ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
VAPDIOD112050	"DIODOROS" OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP	min. 12 M.	ĴĪ	0,50 I	12
VAPDIOD12050	"DIODOROS" OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP IN KERAMIK AMPHORE UND EINZELKARTON	min. 12 M.	-	0,50 I	6



# **VAL PARADISO OLI AROMATIZZATI**



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL/KRT
VAPCOAR124025	CONDIMENTO ALL'ARANCIA	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCOLI124025	CONDIMENTO AL LIMONE	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCOBA124025	CONDIMENTO AL BASILICO	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCORO124025	CONDIMENTO AL ROSMARINO	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCOPE124025	CONDIMENTO AL PEPERONCINO	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCOAG124025	CONDIMENTO ALL'AGLIO	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCOTA124025	CONDIMENTO AL TARTUFO	min. 12 M.	-	0,25	
VAPCOZE124025	CONDIMENTO AL ZENZERO	min. 12 M.	-	0,25	

# Aceto Balsamico

Vom sommerlich frischen Salat, über das raffiniert abgestimmte Schmorgericht, bis hin zum exquisiten Digestif. Eine Auswahl an Balsamico für jeden Geschmack.





### **ANTICA ACETAIA CAVEDONI**

# Seit 1860 Handwerker mit Leib und Seele

Wie Perlen auf einer Schnur reihen sich in den Heiligen Hallen der Antica Acetaia Cavedoni die Holzfässer, welche den Schatz der Familie Cavedoni enthalten: feinsten Aceto Balsamico di Modena.

### QUER DURCH DIE ZEITALTER

Für die Familie Cavedoni ist Aceto Balsamico nicht nur eine Passion, sondern eine Lebenseinstellung. Eine Einstellung die in der Familie mittlerweile in siebter Generation gelebt wird. Über ein Jahrhundert lang war der exzellente Aceto Balsamico aus dem Hause Cavedoni rein der Familie und engsten Freunden vorbehalten. Erst der gelernte Goldschmied Paolo Cavedoni hat sich entschlossen allen die Chance zu geben an seinem Erbe teilzuhaben.

### **ACETO OHNE WENN UND ABER**

Ganz Purist hält sich Paolo an die selben Verfahren die bereits sein Urgroßvater Giuseppe angewandt hat. Durch jahrelange Arbeit, akribische Pflege und schieres Können verwandelt er gekochten Traubenmost in einen Nektar der Götter. Jede Flasche Aceto Balsamico die Modena, welche die Acetaia verlässt ist ein reines Naturprodukt, ungeschönt und ungeschminkt, ohne jegliche Zusätze.

### KOMPROMISSLOS NATÜRLICH

Vor wenigen Jahren konnte sich Paolo, zusammen mit seinen Söhnen Francesco und Marcello einen Lebenstraum erfüllen und ein kleines Weingut in den Hügeln des Modeneser Hinterlands erwerben. Dieses Stück Land, bewirtschaftet durch der eigenen Hände Arbeit, ist der Ursprung der köstlichen Essenzen die das Haus Cavedoni verlassen. Die Krönung einer jahrhundertealten Tradition.







# ANTICA ACETAIA CAVEDONI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Gekochter Traubenmost, Weinessig und Geduld, ist alles was man benötigt um ausgezeichneten Aceto Balsamico di Modena IGP herzustellen. Zwei der Zutaten reifen ab dem ersten Tag in kleinen Holzfässern, die Dritte fügt Paolo hinzu indem er seinen Aceto weit länger als die vorgeschriebene Mindestdauer reifen lässt.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL/KRT
AACSIGR106025	"SIGILLO ROSSO" ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	min. 9 J.	ĴŪ	0,25	6
AACCARA106025	"IL CARATELLO" ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	min. 9 J.	ĴŪ	0,25	6
AACSANL106025	"SAN LORENZO" ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	min. 9 J.	-	0,25	6
AACBOTP106025	"BOTTE PICCOLA" ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP in EK mit Ausgießer	min. 9 J.	ĴŪ	0,25	6

 $ART.NR.\ AACDUCA101010$ 

# "DUCALE" ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

 $mind.\ 15\ Jahre$ 

Reiner gekochter Traubenmost wandelt sich zur Krönung der Modeneser Aceto Kultur. Langsam und dickflüssig fällt ein Tropfen dieses tiefbraunen, fasst schwarzen Elixiers auf einen Löffel. Sogleich erfüllt ein ätherischer, fruchtig- süßer Duft den Raum. Nichts lässt mehr die enthaltene Säure erahnen. Ein Aceto für wahre Genießer und Kenner, veredelt süße Nachspeisen und adelt gereiften Parmesan.

0,10 L 1 Flaschen Pro Karton ☑ Mindestens 9 Jahre Haltbar ☑ Auf Lager





# ANTICA ACETAIA CAVEDONI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRAVECCHIO

Mindestens 25 Jahre bereitet sich dieser Aceto auf den einen Augeblick vor in dem er sich dem strengen Urteil der Mastri Acetai des Consorzio stellt. Erst nach einem einstimmig positiven Urteil des Verkostungsgremiums verlassen jährlich 1-2 Liter die Acetaia als Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Glaubt man alten Modeneser Familien gibt es kein Leiden das ein Löffelchen Tradizionale Extravecchio nicht lindern würde.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
AACIMPE101010	"IMPERATORE" ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MONDENA DOP EXTRAVECCHIO (mind. 30 Jahre)	min. 9 J.	-	0,10	1
AACVILL101010	"VILLA CAMPORI" ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MONDENA DOP EXTRAVECCHIO (mind. 50 Jahre)	min. 9 J.	-	0,10	1
AACSUPE101010	"SUPERBA" ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MONDENA DOP EXTRAVECCHIO (mind. 80 Jahre)	min. 9 J.	-	0,10	1
AACDAMA101010	"LA DAMA" ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MONDENA DOP EXTRAVECCHIO (mind. 100 Jahre)	min. 9 J.	-	0,10	1

# ANTICA ACETAIA CAVEDONI CONDIMENTO BALSAMICO

MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
min. 2 J.	-	0,10	12
min. 2 J.	-	0,10	12
min. 2 J.	-	0,25	6
min. 2 J.	-	0,25 I	6
min. 2 J.	-	0,25	12
	min. 2 J.  min. 2 J.  min. 2 J.	min. 2 J min. 2 J min. 2 J	min. 2 J 0,10 l min. 2 J 0,10 l min. 2 J 0,25 l min. 2 J 0,25 l



### **MALETTI & REGNANI**

# Das schwarze Gold der Emilia

Zweifellos wurde Davide Maletti unter einem günstigen Stern geboren. Dem hell leuchtenden Stern des Aceto Balsamico di Modena IGP. Spross einer großen Dynastie von Mastri Acetai wurde ihm die Liebe zu diesem vorzüglichen Produkt quasi in die Wiege gelegt.

### **MODENESE 100%**

Der Betrieb von Davide Maletti liegt in Soliera, inmitten eigener Weinberge, dort wo das Herz des sogenannten "Food Valley" schlägt. Kaum eine Region Italiens bietet eine so hohe Dichte an kulinarischen Spezialitäten wie das Modeneser Hinterland. Wer das Glück hat das Modenese selbst zu besuchen und die saftig grünen Hügel zu erleben versteht einen Teil der Seele Modenas. Versteht zumindest ansatzweise die Besonderheit des Aceto Balsamico.

### **EIN SUPERLATIV IN SACHEN GENUSS**

Streng nach traditionellen Verfahren produziert Maletti seinen Aceto Balsamico. Können und Geduld erlauben es ihm aus einfachen Zutaten ein Geschmacks-Konzentrat zu kreieren das seinesgleichen sucht. Jeder Tropfen Aceto von

"Maletti & Regnani" ist zu 100% ein reines Naturprodukt. Gekochter Traubenmost, Weinessig und Zeit, mehr braucht Maletti nicht um unseren Genuss zu maximieren.

### **SOULFOOD AUF ITALIENISCH**

Ein Tropfen Aceto Balsamico adelt jedes Gericht. Die charakteristische Süße gepaart mit der leichten angenehmen Säure machen auch einfachste Gerichte zu wahrem Soulfood. Versuchen sie z.B. einen Risotto mit Birne und Scamorza, ein wundervolles Gericht, das aber erst mit einigen Tropfen Balsamico wirklich komplett ist. Probieren Sie es aus, Sie werden uns verstehen.







# MALETTI & REGNANI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Traubenmost und Weinessig reifen gemeinsam in kleinen Holzfässern. Zeit und die richtige Pflege vereinen sie zum Schwarzen Gold der Emilia. Ob leichter sommerlicher Salatteller, eine Marinade für bestes Fleisch, die abschließende Note eines Risotto oder als "i"-Tüpfelchen auf einem delikaten Dessert. Für jeden Gaumen ist etwas dabei.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF TREU- Handlager	INHALT	FL./KRT	
DUVARGE106025	"ARGENTO" ACETO BALSAMICO DI MONDENA IGP	5 Jahre	ĴŪ	0,25 I	6	
DUVA0R0106025	"ORO" ACETO BALSAMICO DI MONDENA IGP	5 Jahre	ĴĪ	0,25	6	
DUVFAMI106025	"FAMIGLIA" ACETO BALSAMICO DI MONDENA IGP	5 Jahre	ĴĪ	0,25	6	
DUCMELA106025	ACETO DI MELE BALSAMICO 100% ITALIANO Invecchiato in Barrique	5 Jahre	Ĵā	0,25	6	

ART.NR. DUCOROB106025

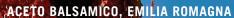
### ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO

Feinste Zutaten in Bio-Qualität reifen in kleinen Eichenfässern und nehmen so kräftige Tannine und Holzessenzen auf. Der hohe Fruchtzuckergehalt gleicht die feine Säure bestens aus, kaum geöffnet nimmt man sofort den charakteristischen ätherischen Duft war. Am Gaumen lassen die leichten Amarenanoten die Vielfallt der Möglichkeiten erahnen die sich diesem Aceto in der Küche auftun.

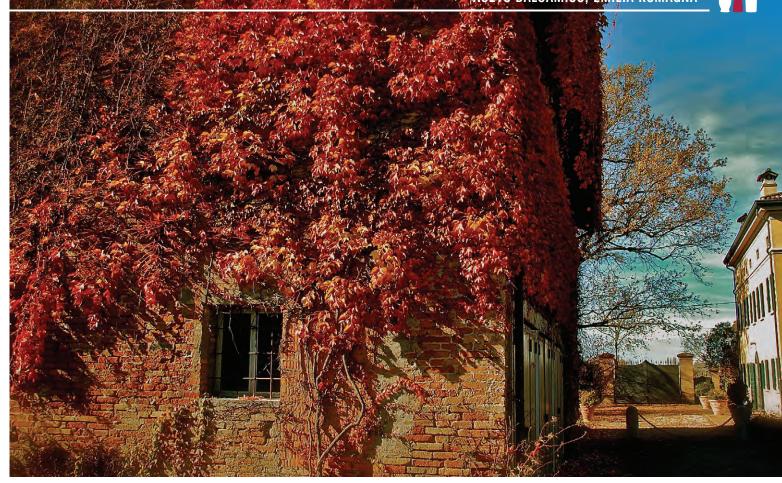
0,25 L 6 FLASCHEN PRO KARTON ☑ 5 JAHRE HALTBAR ☑ AUF LAGER











# RÉMODENA

# Höchste Qualität durch Leidenschaft und Tradition

In der ländlichen Gegend von Modena stellt RéModena eines der weltweit bekanntesten Produkte her: Aceto Balsamico.

RëModena

Der Aceto Balsamico von RéModena wird aus Lambrusco- und Trebbiano-Trauben hergestellt, die auf den betriebseigenen Weinbergen angebaut werden. Zur Produktion werden moderne Technologien unter Berücksichtigung der Traditionen eingesetzt, um einen natürlich dickflüssigen Aceto Balsamico di Modena nach alten Familienrezept zu erzeugen. Alle Produkte von Ré-Modena enthalten weder Farbstoffe noch Verdickungsmittel, dies wird

auch durch Kontroll- und Zertifizierungsstellen garantiert.

# DER ANSPRUCH AN QUALITÄT

Durch die Kontrolle der Produktionsabläufe ist es RéModena möglich, ebenfalls eine Bio-Linie zu führen. Unterschiedliche Nuancen, die auch der Holzausbau verleiht, ermöglichen eine vielseitige Verwendung für diese Produkte. Das perfekte Detail um Lieblingsspeisen zu verfeinern.



# RÉMODENA BALSAMICO

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
REMACVE206025	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	5 Jahre	Ĵū	0,25	6
REMACRO206025	BALSAMICO DI MELA	5 Jahre	Ĵū	0,25	6
REMBIAN206025	BALSAMICO BIANCO	5 Jahre	ĴŪ	0,25 I	6
REMLIM0206025	CONDIMENTO BALSAMICO CITRUS	5 Jahre	ĴŪ	0,25 I	6
REMTART206025	CONDIMENTO BALSAMICO AL TARTUFO	5 Jahre	ĴŪ	0,25 I	6
REMCOLA206025	CONDIMENTO BALSAMICO AL LAMPONE	5 Jahre	ĴŪ	0,25 I	6
REMCOFI206025	CONDIMENTO BALSAMICO AL FICO	5 Jahre	ĴŪ	0,25 I	6

ART.NR. REMACVE306025

# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO

Hervorragender Balsamico in Bio Qualität. Eine lange Reifezeit in Eichenfässen gibt diesem Aceto Balsamico seinen unverwechselbaren Geschmack, der weltweit beliebt ist. Seine dickflüssige Konsistenz und die leuchtend braune Farbe zeichnen diesen Aceto Balsamico aus. Durch sein intensives jedoch angenehmes Bouquet von Holz- und Fruchtnoten passt dieser Aceto Balsamico hervorragend zu Salaten und Gemüse in allen Varianten.

•••••





# RÉMODENA BALSAMICO BIO



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	
REMACRO306025	CONDIMENTO BALSAMICO DI MELA BIO	5 Jahre	Ĵā	0,25	6	
REMBIAN306025	CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO BIO	5 Jahre	Ĵū	0,25 I	6	

# Specialità alimentari

Italien fängt beim Essen an. Eine Auswahl an Lebensmitteln und Spezialitäten, für ein authentisches Geschmackserlebnis. Urlaub für zu Hause.





### PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

# Wo Handwerk noch großgeschrieben wird



Wir schreiben das Jahr, 1916. Domenico Cocco, kaum 14 Jahre alt, muss die Schulbank verlassen und selbst für seinen Lebensunterhalt sorgen. Er erhält eine Anstellung in einem lokalen Pastificio. Ein Glück für ihn und wie sich herausstellen sollte, auch für uns.

Pasta lag Domenico im Blut. Wie ein Schwamm saugte er die Tipps und Kniffe der erfahrenen Mastri Pastai auf. Voller Hingabe widmete er sich dem Geheimnis guter Pasta und bereits nach wenigen Jahren wird er selbst respektvoll mit dem Prädikat "Mastro" angesprochen. Das Pastificio Cavalier Giuseppe Cocco ward geboren.

### **DOMENICOS GEIST**

"Mastro Peppe" der Sohn Domenicos hält sich heute noch streng an das Mantra seines Lehrmeisters und Vaters: für vozügliche Pasta benötigt man nur 4 Zutaten, Weizen, Wasser, Luft und Handwerkskunst. Man ist bei Pasta Cocco weit von den Standards industrieller Produktion entfernt. Die Maschinen um die sich "Mastro Peppe" noch selbst kümmert sind einfache

Werkzeuge die zwar die Arbeit erleichtern aber ein großes Maß an Können erfordern.

### **FARA S. MARTINO**

Gelegen direkt am Fuße des Bergmassivs der Majella ist der Firmensitz des Pastificio Cocco in Fara S. Martino perfekt für die Herstellung traditioneller Pasta. Bestes klares Wasser, gespeist von Bergquellen aus dem Naturpark Majella verbindet sich mit dem stetigen Luftzug, der vom höchsten Gipfel des Berges weht, zur idealen Voraussetzung für die Herstellung klassischer luftgetrockneter Pasta.

Pasta wie man Sie nur selten findet. Purer echter Geschmack.







# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO MATASSINE ALL'UOVO

Hartweizengrieß und Freilandeier vermischen sich langsam zu einem leicht porösen Teig, der direkt durch einen groben Bronzestempel gepresst wird. Die so entstandene Nudelplatte wird mittels einer historischen "Matassatrice" geschnitten und aufgemacht. Traditionelle "pasta sottile", luftgetrocknet, handverpackt und liebevoll verarbeitet. Pasta wie zu Hause bei Nonna.



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
	N.10	TAGLIOLINI FINI	min. 15 M.	-	250 g	20
	N.11	TAGLIERINI	min. 15 M.	-	250 g	20
	N.12	CHITARRA	min. 15 M.	-	250 g	20
GAVARY	N.13	TAGLIATELLE	min. 15 M.	Ĵū	250 g	20
	N.14	FETTUCCINE	min. 15 M.	-	250 g	20
	N.15	PAPPARDELLE	min. 15 M.	Ĵū	250 g	20
JILEY	N.16	PAPPARDELLE LARGHE	min. 15 M.	-	250 g	20
	N.17	TAGLIATELLE Paglia & Fieno	min. 15 M.	-	250 g	20

# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO SPECIALITÀ ALL'UOVO

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton	
N.21	FARFALLE	min. 15 M.	-	250 g	20	



# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO SPECIALITÀ ALL'UOVO

	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton	
662	N.25	GRAMIGNA	min. 15 M.	-	250 g	20	
7	N.26	GARGANELLI	min. 15 M.		250 g	20	



# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO PASTINE ALL'UOVO

 ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
N.27	FUNGHINI	min. 15 M.	-	250 g	20
N.28	TRIPOLINI	min. 15 M.	-	250 g	20
N.29	QUADRUCCI	min. 15 M.	-	250 g	20



# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO PASTA DI UNA VOLTA

Die "pasta di una volta" ermöglicht Ihnen Pastagenuss vergangener Tage. Wie beim Wein die Auswahl des richtigen Glases ist bei Pasta die Auswahl der richtigen Nudel zur Soße von wesentlicher Bedeutung. "Pasta di una volta" wird mittels historischer Werkzeuge hergestellt und ergibt Nudeln mit besonderer Textur und Größe.



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
Anna Arta (all Marie)	N.79	CHITARRA ANTICA	min. 30 M.	-	500 g	20
Chamber 2	N.80	SPAGHETTO ANTICO	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.81	TAGLIERINO ANTICO	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.82	SPAGHETTI EXTRA	min. 30 M.	-	1 kg	10
	N.83	TAGLIATELLA ANTICA	min. 30 M.	-	500 g	20
AMMINISTRACTOR AND	N.84	FETTUCCIA ANTICA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.85	CANDELA EXTRA	min. 30 M.	-	500 g	10
	N.111	ORECCHIETTE	min. 30 M.	-	500 g	20
W	N.113	STROZZAPRETI	min. 30 M.	-	500 g	20
====	N.114	TROFIE	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.117	ORECCHIETTE MIGNON	min. 30 M.	-	500 g	20





ART.NR. N.93

### **PENNA GREZZA**

 $Sfoglia\ grezza$ 

Die "Penna", eine der wohl bekanntesten klassichen Nudelformen, wird hier zur Hommage an die ursprüngliche bäuerliche Kultur der Abruzzen. Einheimisches Korn, gemahlen im Ganzen mit Schrot und Kleie gibt diese Pasta eine ganz besondere Note. Der hohe Anteil an Ballaststoffen sorgt für ein angenehm langes Sättigungsgefühl.

500 G 12 Packungen Pro Karton ☑ Mindestens 30 Monate Haltbar



# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

SFOGLIA GREZZA

	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
	N.90	SPAGHETTO GREZZO	min. 30 M.	-	500 g	12
**	N.91	FARFALLA GREZZA	min. 30 M.	-	500 g	12
1	N.92	RIGATONE GREZZO	min. 30 M.	-	500 g	12

# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO SFOGLIA DI TRITO



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton
DIMINIMORE	N.95	TAIARELLO DI TRITO	min. 30 M.	-	500 g	12
	N.96	SAGNARELLO DI TRITO	min. 30 M.	-	500 g	12



# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

## CASERECCI DI SEMOLA

Pastakultur hat viele Gesichter, eines davon sind die "Casarecci" von Pasta Cocco. Pastaformate die man nur sehr selten findet, traditionelle Formen wie sie die alten "Mastri Pastai" von Fara S. Martino noch bis vor 100 Jahren täglich herstellten. Ob klassiche "Lumaconi alla Parmigiana", "Conchiglioni ripieni con zucchine e gamberetti" oder sommerlich leichte Nudelsalate wie z.B. "Fusilli Bucati all'ortolana". Die "Caserecci" von Pasta Cocco sind ideal zur Zubereitung von nicht ganz alltäglichen Pastagerichten.



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
	N.55	MAFALDA	min. 30 M.	-	250 g	20
00	N.68	CONCHIGLIONI	min. 30 M.	-	250 g	20
00	N.69	LUMACONI	min. 30 M.	-	250 g	20
	N.75	PACCHERI	min. 30 M.	-	250 g	20
	N.76	PACCHERI RIGATI	min. 30 M.	-	250 g	20
	N.103	MEZZI PACCHERI	min. 30 M.	-	250 g	20
	N.118	MEZZI PACCHERI RIGATI	min. 30 M.	-	250 g	20
80	N.78	PENNONI GIGANTI	min. 30 M.	-	250 g	20
	N.50	VERMICELLI	min. 30 M.	ĴŪ	500 g	20
	N.100	VERMICELLI EXTRA	min. 30 M.	-	500 g	20
F	N.51	LINGUINE DI PASSERO	min. 30 M.	-	500 g	20



# **PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO** CASERECCI DI SEMOLA

	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
	N.52	TAGLIATELLE	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.53	BUCATINI	min. 30 M.	Ĵū	500 g	20
	N.54	CHITARRA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.57	FARFALLONI	min. 30 M.	-	500 g	20
5	N.58	SAGNARELLI	min. 30 M.	-	500 g	20
**	N.59	ORECCHIETTE	min. 30 M.	-	500 g	20
23	N.60	GNOCCHETTI SARDI	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.61	RIGATONI GIGANTI	min. 30 M.	-	500 g	20
11	N.62	MILLE RIGHE	min. 30 M.	-	500 g	20
=	N.63	PENNONI	min. 30 M.	-	500 g	20
7	N.64	PENNONI RIGATI	min. 30 M.	-	500 g	20
Armin months	N.65	FUSILLI BUCATI	min. 30 M.	-	500 g	20
21	N.66	CASERECCIA	min. 30 M.	-	500 g	20
600	N.67	GRAMIGNA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.74	FIDEUA'	min. 30 M.	-	500 g	20





ART.NR. N.86

## **FUSILLO GIGANTE**

Caserecci Semola

Langsam verknetet die Gramola besten Weizengrieß und reines kaltes Quellwasser zu einem feinen homogenen Teig. Langsam und mit stetigem Druck presst eine mechanische Schnecke den Teig durch raue Bronzestempel. Heraus kommen Fusilli Giganti. Traumhaft als "Carbonara di Prosciutto con Carciofi".

500 G
20 PACKUNGEN PRO KARTON
THE MINDESTENS 30 MONATE HALTBAR
AUF LAGER



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton
***	N.87	RUOTA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.88	CONCHIGLIA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.89	TACCONELLI	min. 30 M.	-	500 g	20
<u></u>	N.94	ANELLI	min. 30 M.	-	500 g	20
>/	N.97	ZITA TAGLIATA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.101	TACCONI	min. 30 M.	-	500 g	20
41	N.105	MAFALDINA	min. 30 M.	-	500 g	20
3	N.107	SPACCATELLE	min. 30 M.	-	500 g	20
ENC.	N.108	PASTA MISTA	min. 30 M.	-	500 g	20
	N.110	BOMBOLOTTI	min. 30 M.	Ĵū	500 g	20



# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

# TRAFILA RUVIDA

Spaghetti, Rigatoni, Farfalle, Penne, Fusilli, alles was Rang und Namen hat in der Nudelwelt ist in dieser Linie versammelt. Klassiche Pastavariationen aus Hartweizengrieß und frischem Quellwasser. Köstlich und dank der rauen Bronzestempel die Cocco verwendet, ideal um Soßen jeglicher Art aufzunehmen. Wie alle Qualitäten von Pasta Cocco zeichnet sich die Linie "Tafila Ruvida" durch einen hohen Gehalt an Kohlenhydraten und Proteinen aus.





	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
	N.30	CAPELLINI	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.31	FIDELINI	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.32	FIDELI (Spaghettini)	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.33	SPAGHETTI EXTRA	min. 30 M.	ĴŪ	500 g	24
	N.34	LINGUINE DI PASSERO	min. 30 M.	-	500 g	24
亦	N.35	PENNETTE RIGATE	min. 30 M.	-	500 g	24
No.	N.36	FARFALLE	min. 30 M.	Ĵū	500 g	24
	N.37	RIGATONI	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.38	ELICOIDALI	min. 30 M.	-	500 g	24
14	N.39	SEDANI RIGATI	min. 30 M.	-	500 g	24
M	N.40	SEDANINI RIGATI	min. 30 M.	-	500 g	24
11	N.41	PENNE	min. 30 M.	-	500 g	24



### PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO TRAFILA RUVIDA



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
1	N.42	PENNE RIGATE	min. 30 M.	-	500 g	24
STATES AND SALES	N.43	FUSILLI BUCATI	min. 30 M.	Ĵā	500 g	24
	N.44	PIPE RIGATE	min. 30 M.	-	500 g	24
GA.	N.45	CHIFFERI RIGATI	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.46	MEZZI RIGATONI	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.47	MEZZE PENNE RIGATE	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.48	TUBETTI RIGATI	min. 30 M.	-	500 g	24
	N.49	TUBETTINI RIGATI	min. 30 M.	-	500 g	24
5°55°	N.102	CAVATAPPI	min. 30 M.	-	500 g	24



### PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

LE PASTINE DI SEMOLA

 ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
N.70	SEMI DI MELONE	min. 30 M.	-	500 g	20
N.71	ACINI DI PEPE	min. 30 M.	-	500 g	20
N.72	STELLETTE	min. 30 M.	-	500 g	20
N.73	PRIMIERINA	min. 30 M.	-	500 g	20

### PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

LA SFOGLIA DI FARRO BIO

Pasta kann auch Vollkorn. Das beweist uns Pastificio Cocco mit seinen Dinkel-Vollkorn Nudeln in Bioqualität. Der Dinkel für diese Nudeln wird in der Region auf hochliegenden Feldern angebaut und in einer kleinen historischen Steinmühle gemahlen. Eine Variante die vor allem viele Allergiker bewusst wählen. Volles Korn für vollen Genuss.





	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	GEWICHT/ PACKUNG	PACKUNGEN/ Karton
	N.181	SPAGHETTO	min. 30 M.	-	500 g	12
anning space of the same of th	N.184	FUSILLO	min. 30 M.	-	500 g	12
4	N.185	PENNA RIGATA	min. 30 M.	-	500 g	12
Signal Control	N.188	TAGLIATELLA a matassa	min. 30 M.	-	500 g	12



## PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO LA SFOGLIA DI PIETRA BIO

Vollkornnudeln aus klassischem Hartweizen. So wird der Pastagenuss zur vollwertigen gesunden Mahlzeit. Egal ob "Spaghetti mit Ragù" oder "Penne all'Amatriciana", Vollkornnudeln gehören auf jeden ausgewogenen Speiseplan. Ballaststoffreiche Kost wie Vollkornnudeln sorgt für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. TIPP: nehmen Sie zu Vollkorngerichten viel Flüssigkeit zu sich. Ballasstoffe können im Magen aufquellen was ein frühes Sättigungsgefühl bewirkt.



	ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton
	N.171	SPAGHETTO	min. 30 M.	Ĵā	500 g	12
	N.174	FUSILLO	min. 30 M.	-	500 g	12
El,	N.175	PENNA RIGATA	min. 30 M.	-	500 g	12
	N.178	TAGLIATELLA a matassa	min. 30 M.	-	500 g	12







ART.NR. N.152

#### **CHITARRA RUSTICA**

Sfoglie d'epoca all'uovo

Sie gehören zu den Abruzzen wie Gondeln zu Venedig. Diese Pastasorte gibt es klassisch nur in der variante als Eiernudel. Fast rechteckig mit einem Durchmesser von 2-3 mm ist sie ideal für Gerichte mit Tomatensoße, wie Chitarra al Ragù di Coniglio oder Chitarra mit kräftig gewürzter Gemüßesoße.

500 G 12 PACKUNGEN PRO KARTON ☑ MINDESTENS 15 MONATE HALTBAR



### PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO

SFOGLIE D'EPOCA ALL'UOVO

 ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton
N.142	TAGLIATELLINA	min. 15 M.	-	500 g	12
	TAGLIATELLA	min. 15 M.	-	500 g	12

# PASTIFICIO CAVALIER GIUSEPPE COCCO SFOGLIE D'EPOCA DI SEMOLA

Concetta ist glücklich mit ihrem neuen Nudeltisch. Ein einfacher Holztisch, mit einer kleinen Schublade für ihren "Mattarello" und einer Halterung für die "Chitarra". Nudelteig kneten macht jetzt fast Spaß. Auf solchen einfachen Tischen wurde die Sfoglia, eine Nudelteigplatte, ausgewalzt. Diese Platte hat man anschließend frei Hand, mit Nudelrädern oder eben der Chitarra in Form gebracht.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	GEWICHT/ Packung	PACKUNGEN/ Karton
N.156	MACCHERONE RUSTICO	min. 30 M.	-	500 g	12
N.158	CHITARRA RUSTICA	min. 30 M.	-	500 g	12





### **ARTE AGRICOLA**

### Die Superlative des Geschmacks, vom Feld direkt auf Ihren Tisch

Gut, gesund und ökoligisch nachhaltig. Das sind die drei Grundsätze hinter den Lebensmitteln von Arte Agricola.

Arte Agricola ist nicht nur ein Name, sondern eine Philosophie. Zu wenig sind die Zeilen die uns hier zur Verfügung stehen um das Konzept dieses Produzenten vollständig zu vermitteln.

Aus tiefster überzeugung produziert man bei Arte Agricola selbst. Die uralte autochthone Weizen Sorten Senatore Cappelli wird in Fruchtfolge mit verschiedenen Hülsenfrüchten angebaut.

Arte Agricola ist darauf Bedacht keinen Teil der Ernte zu verschwenden. So werden sämtliche Nebenprodukte in der eigenen Biogasanlage verwertet und als Dünger wieder dem Boden zugeführt.







ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
LINEA PASTA INTEGRALE	SENATORE CAPPELLI BIO	min. 12 M.	-	500 g		
LINEA PASTA DI SEMOLA	SENATORE CAPPELLI BIO	min. 12 M.	-	500 g		
LINEA PASTA AL LINO BIO	)	min. 12 M.	-	500 g		
LINEA PASTA AL FARRO B	10	min. 12 M.	-	500 g		
LINEA PASTA AI CECI NEF	RI BIO	min. 12 M.	-	500 g	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••

# IN JEDER PRODUKTLINE VERSCHIEDEN FORMATE VERFÜGBAR, MINDESTBESTELLMENGEN UND WEITERE INFORMATIONEN AUF ANFRAGE

NEUE PREISE AB APRIL `23





### **SELEZIONE G. FRAGASSI**



### Im Herzen der Abruzzen von der Sonne geküsst

August ist die Zeit, die man in den Abruzzen mit einem verbindet: der Tomatenernte und der Herstellung von Passata di Pomodoro aus der in dieser Region sehr beliebten Tomatensorte Pera d'Abruzzo.

#### LEIDENSCHAFT ZUM HANDWERK

Selezione G. Fragassi hat sich dieser Herausforderung angenommen und stellt mit Hingabe und Liebe nach Tradition sowohl Passata als auch Pezzettoni aus der angesehenen Tomatensorte Pera d'Abruzzo her. Die Pera d'Abruzzo ist die Charaktertomate der Abruzzen und wird hier großflächig angebaut. Dank ihrer geringen Menge an Samen und des großen Fruchtfleischanteils eignet sie sich ideal zum Herstellen von Passata.

### **ERFAHRENE HÄNDE**

Tag für Tag erhellt die Sonne die Tomatenfelder in den Abruzzen. Die aufmerksamen Bauern kontrollieren ständig das Feld und das Wachstum ihrer Schattengewächse, um sicherzustellen, dass sie süß genug sind, wenig Samen enthalten und am Ende der Saison die perfekte Qualität aufweisen. Sobald

die Tomaten einen ausgezeichneten Reifegrad erreicht haben, werden sie per Hand geerntet. Dadurch wird es der Frucht ermöglicht, all ihre einzigartigen Eigenschaften zu entfalten. Die Tomaten werden gewaschen und dann von Hand mit wachsamen Augen ausgewählt. Nur Tomaten, die den organoleptischen Spezifikationen (wie z.B. Farbe und Geruch) von G. Fragassi entsprichen, werden zu einer Passata verarbeitet. Dabei werden die Tomaten blanchiert, bis sie die richtige Konsistenz erreicht haben bevor sie mit wenig Salz gewürzt werden.







### SELEZIONE G. FRAGASSI PASSATA DI POMODORO PERA D'ABRUZZO

Die Pera d'Abruzzo Tomate ist ideal für die Herstellung von Passata, da sie von Natur aus wenig Samen enthält und aus viel Fruchtfleisch besteht. Durch ihre dünne Haut und ihr unnachahmliches Aroma eignet sich diese typische mittelitalienische Tomatensorte perfekt für die Zubereitung dieser einzigar-

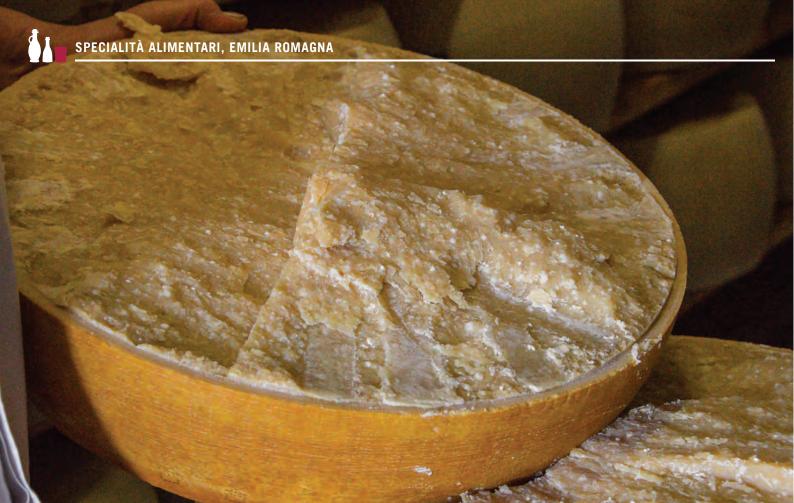
tigen passierten Tomatensauce. Mit einem intensiven Geschmack nach frischen Tomaten und einer dezenten Süße, kann diese Passata optimal als Sauce von Nudeln aber auch zum Verfeinern von weiteren Saucen verwendet werden.



ARTIKELNUMMER	MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
GFRPASS112050	min. 30 M.	Ĵā	500 g	12



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	
	PASSATA DI POMODORO GIALLO	min. 30 M.	0-	500 g	6	
	PASSATA DI POMODORO NERO	min. 30 M.	_	500 g	6	



**MALANDRONE 1477** 

### Parmigiano Reggiano Parmesan der Extraklasse

GESAMTE DIREKT PREISLISTE AUF ANFRAGE





### **CORILANGA**

### Die beste Haselnuss der Welt







ART.NR. CORNOCT125020

### **NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

In den Bergregionen der Provinz Cuneo ist die Nocciola Piemonte IGP beheimatet. Von Natur aus sind Haselnüsse cholesterinfrei und reich an Vitamin E, Magnesium und Eisen. Außerdem sind sie ein natürlicher Omega 3 und Omega 6 Lieferant. Aufgrund ihrer Qualitätsmerkmale wie leichte Schälbarkeit, gute Haltbarkeit, hervorragender Geschmack und ein intensives Aroma ist die Nocciola Piemontese IGP sehr beliebt und als die beste Haselnuss der Welt bekannt. Die Nocciola Piemonte IGP wird geschält,

kalibriert und einer Wärmequelle ausgesetzt, dadurch werden ihr Duft und ihr Aroma intensiviert. Die kleine Spezialität kann vielseitig eingesetzt werden: zum Verfeinern der Frühstücksflocken, in Kombination mit Risottos, in Salaten oder auch für einen natürlichen Energiesnack.

200 G
25 PACKUNGEN PRO KARTON

MINDESTENS 12 MONATE HALTBAR

Ju Auf Lager



### **GIRAUDI**

### Eine süße Versuchung

Mit Handwerkskunst, Innovation, höchster Qualität und größter Leidenschaft versüßt Giraudi einfach jeden einzelnen Moment.

Auf über 100 Jahre Geschichte blickt die Schokoladenmanufaktur Giraudi zurück, als ein Vorfahre der Familie begann einfachste Zutaten wie Brot, Kekse und einige Süßigkeiten in seiner Werkstatt zu kneten und zu verfeinern. Heute führt Giacomo Boidi unter Einbeziehung von Familienmitgliedern, Partnern und einigen Mitarbeitern die Tradition mit großer Leidenschaft weiter.

### **QUALITÄT FÜR GENIESSER**

Durch das harmonische Zusammenspiel von Aromen und die Reinheit der Zutaten, schafft es Giraudi hervorragende Produkte, unter Berücksichtigung von Territorium und Tradition, mit größter Hingabe zu kreieren. Ob mit kandierten oder getrockneten Früchten, verfeinert Giraudi edelste Schokolade zu kleinen Köstlichkeiten die große Freude bereiten.







# GESAMTE DIREKTPREISLISTE AUF ANFRAGE



### PRINCIPATO DI LUCEDIO - LE CASCINE DEI CONTI

### Der erste Reis Italiens



Nur die besten und erlesensten Reissorten der gastronomischen Tradition Italiens, die weltweit bekannt und beliebt sind, werden von Principato di Lucedio angebaut.



1123 n. Chr. von den Zisterziensermönchen gegründet, wurde das
Kloster dank seiner günstigen Lage
zu einem blühenden Zentrum der
wirtschaftlichen Macht und ist als
erster Reisproduzent Italiens im 15.
Jahrhundert bekannt. Mehrere adelige italienische Familien kämpften
um den Besitz von Lucedio, bis es
schließlich Eigentum des Marquis
Giovanni Gozani di San Giorgio, dem
Vorfahren der heutigen Besitzerin,

Gräfin Rosetta Clara Cavalli d'Olivola Salvadori di Wiesenhoff wurde.

### TRADITION IN IHRER REINSTEN FORM

Seit Generationen bepflanzt die Familie ihr Gut mit besten autochthone Reissorten hervorragender Qualität, wodurch die Produkte von Cascine dei Conti sowohl in der traditionellen als auch modernen Küche sehr beliebt sind.



### PRINCIPATO DI LUCEDIO LE CASCINE DEI CONTI RISO CARNAROLI

Carnaroli, dessen Körner dick und oval sind, ist die rennomierteste italienische Reissorte. Während der Reifung verliert er wenig Stärke und nimmt sehr viel Flüssigkeit auf. Der hohe Anteil an Amylose, die für eine geringe Klebrigkeit und eine ausgezeichnete Kochbeständigkeit sorgt, macht diese Sorte zum idealen Risottoreis aber auch

zur perfekten Ergänzung zu Salaten. Ob, in Kombination mit Radicchio und geriebenen Grana Padano als Risotto, oder sommerlich leicht mit frischen Kräutern und Gemüse aus dem Garten, dieser Reis verfeinert einfach jedes Gericht auf eine besondere Weise.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT
LCCRCAR120050	RISO CARNAROLI	min. 12 M.	Ĵū	500 g	20

ART.NR. LCCRARB120050

#### **RISO ARBORIO**

Arborio ist die am häufigsten verwendete Reissorte in Italien. Das Korn ist groß und perlmuttartig und hat einen guten Anteil an Amylose. Weltweit bekannt als hervorragender Reis für Risotti, eignet er sich ebenfalls zu Suppen, Salaten oder als Auflauf. Der Kreativität setzt dieser Reis keine Grenzen.

500 G 20 STÜCK PRO KARTON MINDESTENS 12 MONATE HALTBAR B AUF LAGER







### **ANTONIO FIORE**

### Seit über 60 Jahren Familiengeschichte

Inmitten des historischen Zentrums von Andria produziert und vertreibt Antonio Fiore Alimentare mit Leidenschaft seine naturbelassenen Fragrantini.

1955 erwachte die kleine Bäckerei mit Holzofen zum Leben und bald wurde die Familie für die herausragende Qualität mit vollem Geschmack bekannt. 1997 wurde aus dem Traum, das Geschäft zu erweitern und die Produkte auf die Tische Italiens zu bringen, Wirklichkeit. Durch das Bestreben, die Tradition von Generation zu Generation zu übertragen, blieb das Unternehmen stets eng mit dem Gebiet verbunden.

#### **GENUSS IN ALLEN VARIANTEN**

Durch die Verwendung der richtigen Menge von authentischen und raffinierten Zutaten entstehen kleine Meisterwerke, die noch heute nach altem Familienrezept hergestellt werden. Antonio Fiore gilt als Synonym für typisch italienisches und apulisches Territorium und ist sowohl national als auch international sehr beliebt.





### ANTONIO FIORE FRAGRANTINI ALL'OLIO EVO

Das traditionelle Rezept mit Duft und Güte angereichert. Die Fragrantini sind ein mürbes Salzgebäck, das ausschließlich mit extra nativem Olivenöl zubereitet wird. Der Teig besteht traditionell aus Mehl, Olivenöl, Weißwein und Salz. Dieser wird geformt und im Ofen gebacken. Durch den dezenten Geschmack nach Olivenöl passen die Fragrantini hervorragend als Knabberei zu jeden Wein oder als Beilage zu Antipasti.



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT
ANFREV224012	"I TRADIZIONALI" FRAGRANTINI ALL'OLIO EVO	min. 10 M.	ĴŪ	125 g	24
ANFFRVI224012	"I VIVACI" FRAGRANTINI ALL'OLIO EVO E PEPERONCINO	min. 10 M.	Ĵū	125 g	24
ANFFRDE401	"I DELICATI" FRAGRANTINI ALL'OLIO EVO CON ERBE E ORTAGGI	min. 10 M.	ĴŪ	125 g	24
ANFMEDI401	"I MEDITERRANEI" FRAGRANTINI ALL'OLIO EVO E PEZZI DI OLIVE	min. 10 M.	Ĵū	125 g	24



ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT
ANFREV224012	"I TRADIZIONALI" FRAGRANTINI ALL'OLIO EVO	min. 10 M.	-	250 g	24
		<b>.</b>		. <b>.</b>	



### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO**

## Ein Synonym für wahren Genuss

Seit 400 Jahren ist die Geschichte der Familie De Carlo untrennbar verbunden mit feinster Esskultur. Vier Jahrhunderte in denen die Familie ein natürliches Gespür für das Gute und Feine entwickelt hat.

Es liegt ihnen einfach im Blut, den De Carlo's, Lebensmittel zu produzieren, die dem tieferen Sinn dieses Ausdrucks gerecht werden und unsere Gaumen verzücken. Wenige, für sich genommen einfachste Zutaten reichen ihnen aus, um Meisterwerke des guten Geschmacks zu komponieren.

### **QUALITÄT IST ALLES**

Vom Klassiker der mediterranen Küche bis hin zur modernen Interpretation. Alle Produkte aus dem Hause De Carlo verbindet der überaus hohe Qualitätsanspruch, den die Familie an sich selbst und ihre Erzeugnisse stellt. Olivenöl der eigenen Ölmühle, erstklassige Feldfrüchte, zum Großteil aus eigener Produktion, fein gewürzt und abgeschmeckt, so einfach lässt sich das Erfolgsrezept von De Carlo beschreiben. Dafür stehen Saverio, Grazia, Marina und Francesco mit ihrem guten Namen.





### AZIENDA AGRICOLA DE CARLO SOTTOLI

Öffnet man ein Glas der "Sottoli" von De Carlo, steigt einem sofort der Duft frischer Feldfrüchte und feinstem Olivenöl Extra Vergine in die Nase. Ob als Antipasto, zur Pasta oder Pizza, es bleibt Ihrer Phantasie überlassen wie Sie diese köstlichkeiten einsetzen wollen. Klarer Mehrwehrt, das herrliche Olivenöl in dem das Gemüse badet. Wenige Tropfen davon reichen um jedes Gericht abzurunden. Zweifacher Genuss in einem Glas.





ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
1513	POMODORINI SEMI DRIED	min. 15 M.	ĴŪ	200 g	12	12
1610	POMODORINI SEMI DRIED	min. 15 M.	ĴĪ	1 kg	6	12
1597	CARCIOFINI	min. 15 M.	ĴĪ	200 g	12	12
1596	CARCIOFINI GRIGLIATI	min. 15 M.	Ĵū	200 g	12	12
1678	CARCIOFINI TAGLIATI	min. 15 M.	-	200 g	12	12
1591	CUOR DI CARCIOFI	min. 15 M.	-	200 g	12	12
1652	CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE	min. 15 M.	-	1 kg	6	12
1656	CARCIOFI	min. 15 M.	-	1 kg	6	12
1654	CARCIOFI GRIGLIATI	min. 15 M.	-	1 kg	6	12
2096	LAMPASCIONI	min. 15 M.	-	200 g	12	12
2091	LAMPASCIONI	min. 15 M.	-	1 kg	6	12
1662	MELANZANE	min. 15 M.	ĴĪ	200 g	12	12
1663	MELANZANE	min. 15 M.	-	1 kg	6	12
1671	CIMA DI RAPA	min. 15 M.	ĴĪ	200 g	12	12
1672	CIMA DI RAPA	min. 15 M.	=	1 kg	6	12
1670	FUNGHI CARDONCELLI	min. 15 M.	-	200 g	12	12
0410	FUNGHI CARDONCELLI	min. 15 M.	-	1 kg	6	12
•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•••••••	• • • • • • • • •	••••••



### AZIENDA AGRICOLA DE CARLO CREME

Vom intensiven Geschmack vollreifer Oliven Apuliens, über kräftig würzigen sonnengereiften Kirschtomaten mit ihrer charakteristischen Süße, bis hin zum feinen Aroma von Artischockenherzen. Ob klassisch auf der Bruschetta, zu sommerlichen Salaten oder frischer Pasta. Hochgenuss für jeden Gaumen und jeden Anlass.







ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE	
1583	CREMA DI CUOR DI CARCIOFINI	min. 15 M.	ĴĪ	130 g	12	12	
1587	CREMA DI CUOR DI CARCIOFI	min. 15 M.	-	530 g	6	12	
1622	CREMA DI OLIVE NERE	min. 15 M.	ĴĪ	130 g	12	12	
1517	CREMA DI OLIVE NERE	min. 15 M.	-	550 g	6	12	
1564	CREMA DI OLIVE VERDI AGLI AGRUMI	min. 15 M.	ĴĪ	130 g	12	12	
1509	RED PASSION crema pomodorino	min. 15 M.	ĴĪ	130 g	12	12	
1516	RED PASSION crema pomodorino	min. 15 M.	-	550 g	6	12	
1673	CREMA RAPE E ZENZERO	min. 15 M.	-	130 g	12	12	

### AZIENDA AGRICOLA DE CARLO TARALLINI BIO

Der Snack der zu fast allem passt, in Bio Qualität. Gebacken in Apulien aus antiken Getreidesorten, angebaut im Nationalpark Alta Murgia, und 100% italienischem nativen Olivenöl Monocultivar "Coratina" des historischen Frantoio De Carlo. Knusprig im Biss und zart im Geschmack.





ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
2120	TARALLINI BIO in Kartonbox	min. 3 M.	ĴŪ	250 g	12	14
2122	TARALLINI BIO ohne Karton	min. 3 M.	-	250 g	10	14



### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO**

### SUGHI

Ob Arrabbiata, Sugo alle Olive oder Sugo Carciofi e Ricotta, De Carlo präsentiert eine Auswahl traditioneller Pastasoßen wie bereits Mamma De Carlo sie den Ihren zubereitet hat. Hergestellt nach traditionellem Rezept, mit ausschließlich Regionalen Produkten ohne Zusätze. Die ideale Lösung für Feinschmecker die es eilig haben. Pasta wie bei Mamma in 10 Minuten.







ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
2200	SUGO ALL'ARRABBIATA	min. 15 M.	ĴĪ	300 g	12	11
2201	SUGO ALLE OLIVE	min. 15 M.	Ĵū	300 g	12	11
2202	SUGO CARCIOFI E RICOTTA	min. 15 M.	ĴĪ	300 g	12	11

### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO ORIGANO BIO**

Wenn etwas in einer italienischen Küche nicht fehlen darf, so ist es Origano, ist dieses Gewürz doch grundlegender Bestandteil des typisch mediterranen Geschmacks. Frisch vom eigenen Feld gepflückt und getrocknet bewahrt dieser Origano seinen unverkennbaren Duft.





CO	ntro	llata	da
IT	BIO	013	ΒZ

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
2108	ORIGANO BIO Strauss	min. 15 M.	ĴĪ	20 g	12	8
2112	ORIGANO BIO Glas	min. 15 M.	-	20 g	12	12
2114	ORIGANO BIO Platiskbecher	min. 15 M.	-	60 g	12	8
	ORIGANO BIO Plastikbecher			130 g	6	8
	2108 2112 2114 2115	2108 ORIGANO BIO Strauss  2112 ORIGANO BIO Glas  2114 ORIGANO BIO Platiskbecher  2115 ORIGANO BIO Plastikbecher	2108 ORIGANO BIO Strauss min. 15 M. 2112 ORIGANO BIO Glas min. 15 M. 2114 ORIGANO BIO Platiskbecher min. 15 M. 2115 ORIGANO BIO Plastikbecher min. 15 M.	2108 ORIGANO BIO Strauss min. 15 M. 32 2112 ORIGANO BIO Glas min. 15 M 2114 ORIGANO BIO Platiskbecher min. 15 M 2115 ORIGANO BIO Plastikbecher min. 15 M	ORIGANO BIO Strauss min. 15 M. 20 g  2112 ORIGANO BIO Glas min. 15 M 20 g  2114 ORIGANO BIO Platiskbecher min. 15 M 60 g  2115 ORIGANO BIO Plastikbecher min. 15 M 130 g	2108 ORIGANO BIO Strauss min. 15 M.



### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO ESSICCATI**

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
1501	POMODORI SECCHI	min. 15 M.		200 g	12	12
1500	POMODORI SECCHI	min. 15 M.		5 kg	2	11

### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO OLIVE IN SALAMOIA**

Ausschließlich autochthone Olivensorten, gereift unter der Sonne Apuliens und geerntet in den eigenen Olivenhainen, verwendet De Carlo für seine Olive in Salamoia. Nur die besten Oliven geerntet mit dem idealen Reifegrad findet man in dieser Leckerei wieder. Ein natürlicher kalorienarmer Snack.







ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE	
0143	BELLA DI CERIGNOLA SMALL busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0545	BELLA DI CERIGNOLA MEDIUM vaso	min. 15 M.	-	190 g	12	11	
0600	BELLA DI CERIGNOLA MEDIUM orcio	min. 15 M.	-	350 g	6	22	
0490	BELLA DI CERIGNOLA MEDIUM vaso cilindrico	min. 15 M.	-	1,9 kg	4	8	
0142	BELLA DI CERIGNOLA MEDIUM busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0542	BELLA DI CERIGNOLA LARGE	min. 15 M.	ĴŪ	190 g	12	11	
0530	BELLA DI CERIGNOLA LARGE	min. 15 M.	-	350 g	6	22	
2025	BELLA DI CERIGNOLA LARGE vaso cilindrico	min. 15 M.	-	1,9 kg	4	8	
0131	BELLA DI CERIGNOLA LARGE busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0491	BELLA DI CERIGNOLA EXTRALARGE orcio	min. 15 M.	-	1,9 kg	4	8	
0133	BELLA DI CERIGNOLA EXTRA LARGE busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0761	TERMITE DI BITETTO vaso	min. 15 M.	ĴŪ	190 g	12	11	



### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO**

<b>OLIV</b>	/E	IMI	CA	IΛ	1///	OIA
ULIV	ь.	114	JH	ᄔᄱ	MAIL	UIA

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- Barkeitsdatum	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE	
0760	TERMITE DI BITETTO orcio	min. 15 M.	-	350 g	6	22	
2000	TERMITE DI BITETTO vaso cilindrico	min. 15 M.		0		8	
0113	TERMITE DI BITETTO "O" busta	min. 15 M.		5 kg	2	12	
0114	TERMITE DI BITETTO "00" busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0384	TERMITE DI BITETTO DENOCCIOLATA busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0242	PARANZANA busta	min. 15 M.		. 0	2		
0814	LECCINA TIPO TAGGIASCA vaso	min. 15 M.	Ü	_		11	
0813	LECCINA TIPO TAGGIASCA vaso cilindrico	min. 15 M.	-	2 kg	4	8	
0212	LECCINA TIPO TAGGIASCA busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	
0385	LECCINA DENOCCIOLATA TIPO TAGGIASCA busta	min. 15 M.	-	5 kg	2	12	

### **AZIENDA AGRICOLA DE CARLO**

### **OLIVE SOTTOLIO**

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT- BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	ST./KRT	KRT/LAGE
0223	LECCINA DENOCCIOLATA IN OLIO EVO TIPO TAGGIASCA vaso	min. 15 M.	ĴŪ	200 g	12	11
0225	LECCINA DENOCCIOLATA IN OLIO EVO TIPO TAGGIASCA vaso	min. 15 M.	-	950 g	6	12
0224	LECCINA DENOCCIOLATA IN OLIO EVO TIPO TAGGIASCA secchio	min. 15 M.	-	3 kg	1	18
0406	OLIVE DENOCCIOLATA ALLA PUGLIESE IN OLIO EVO vaso	min. 15 M.	-	200 g	12	12
0408	OLIVE DENOCCIOLATA ALLA PUGLIESE IN OLIO EVO vaso	min. 15 M.	-	950 g	6	12
0407	OLIVE DENOCCIOLATA AGLI AGRUMI IN OLIO EVO vaso	min. 15 M.	-	200 g	12	12
0409	OLIVE DENOCCIOLATA AGLI AGRUMI IN OLIO EVO vaso	min. 15 M.	-	950 g	6	12



### **FILIPPI**

### Italienische Handwerkskunst mit Liebe zum Detail

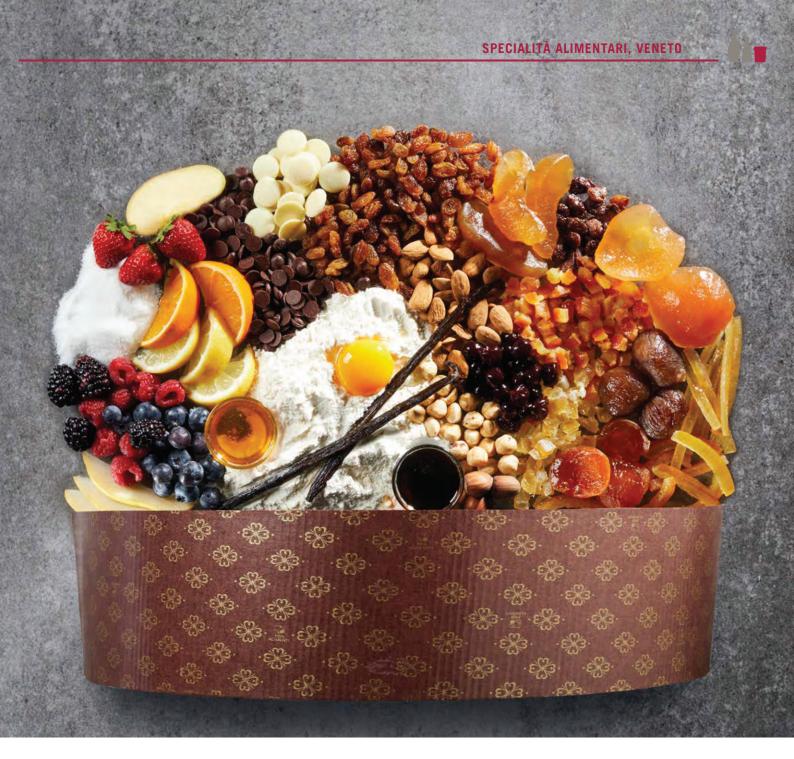
Aus Tradition und mit Leidenschaft fertigt das Familienunternehmen Filippi seit mehreren Jahrzenten außergewöhnliche Kombinationen natürlicher Köstlichkeiten.



Im Jahre 1972 wurde die Pasticceria Filippi in Zanè, Vicenza, gegründet und hebt sich durch Verwendung hochwertiger und vor allem natürlicher Zutaten von anderen Herstellern ab. Durch Tradition aber auch durch Unverkennbarkeit der Aromen, die mit dem Territorium verbunden sind, schafft es Filippi einzigartige Kreationen hervorzubringen.

### NATÜRLICHKEIT FÜR ALLE SINNE

Die Basis für alle Produkte ist die italienische Mutterhefe, die Filippi seit mehr als 40 Jahren hütet. Das Familienunternehmen verzichtet zur Gänze auf Konservierungs- und Farbstoffe, sowie auf künstliche Aromen. Durch die Hingabe zum Detail erschafft Filippi natürliche Meisterwerke von höchster Qualität in einer breiten Produktpalette, ein Hochgenuss für jeden Gaumen.



### **GESAMTE DIREKT** PREISLISTE AUF ANFRAGE





# SÜDTIROLER KAFFESCHÄTZE GESAMTE DIREKT PREISLISTE AUF ANFRAGE



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### PREISE GÜLTIG BIS 31.12.2023

#### ALLGEMEINER GELTUNGSBEREICH

- Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, abgekürzt als AGB, gelten ausschließlich für Gewerbekunden.
- Allen unseren Angeboten, jeder Auftragsannahme und jeder Auftragsausführung liegen diese AGB zugrunde. Sie gelten für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen, ohne dass sie nochmals ausdrücklich vereinbart werden müssen. Spätestens mit der Übermittlung durch den Besteller der Annahme unseres Angebots sind sie vom Besteller als verbindlich anerkannt.
- Von uns nicht ausdrücklich anerkannte Geschäftsbedingungen des Kunden widersprechen wir hiermit; sie sind für uns unverhindlich
- Abweichende Vereinbarungen mit dem Besteller bedürfen, wenn von Palorino Srl nicht anders vorgesehen, der Schriftform
- Gerichtsstand und Erfüllungsort für Lieferung und Bezahlung ist Bozen (Italien), wobei die Palorino Srl berechtigt ist, den Kunden auch an dessen allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen.

#### PREISE UND ZAHLUNGSBEDIGUNGEN

- Die Preise verstehen sich in Euro pro Einheit (Flasche) exklusive Mehrwertsteuer.
- Die Preise enthalten keine Branntweinsteuer, Sektsteuer und Lizenzgebühren für das duale System.
- In Ausnahmefällen können Preise ohne Vorwarnung abgeändert werden.
- Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.
- Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren frühere Angebote und Preislisten ihre Gültigkeit.
- Preise verstehen sich ab Werk, bzw. unser Zentrallager in I-39044 Neumarkt (BZ).
- Falls nicht anders vorgesehen erfolgt die Besitzübertragung der Ware an den Kunden bei Verladung ab unserem Zentrallager in 39044, Neumarkt (BZ), Italien.
- Für die ersten drei Bestellungen von Neukunden: Vorauskasse abzüglich 3%
- Für Folgeaufträge je nach Kundenbonität:
  - Banküberweisung 30 Tage netto

- SEPA 14 Tage: abzüglich 2%

- Vorauskasse: abzüglich 3%

#### **AUFTRAGSANNAHME UND LIEFERUNG**

- Sie können telefonisch bei uns in der Firmenzentrale, bei einem unserer Außendienstmitarbeiter oder per E-Mail bestellen.
- Das Angebot ist freibleibend. Ein Auftrag gilt erst nach unserer schriftlichen Bestätigung als angenommen. Berechnet wird unser am Tag der Lieferung geltender Preis.
- Sollte ein bestellter Jahrgang nicht mehr lieferbar sein, so behalten wir uns vor, einen gleichwertigen bzw. den Folgejahrgang zu liefern.
- Wir sind zu angemessenen Teillieferungen berechtigt.
- Die Liefermöglichkeit bleibt vorbehalten. Die von uns genannten Lieferzeiten sind unverbindlich. Wir haften nicht für Schäden, wenn infolge unvorhergesehener Ereignisse die Lieferung verzögert wird oder nicht erfolgen kann.

#### **HAFTUNG**

- Das Transportrisiko ab unserem Lager geht in jedem Fall zu Lasten des Käufers, auch wenn die Lieferung frachtfrei oder Frei Haus erfolgt.
- Prüfen Sie bei Anlieferung der Ware bitte genau, ob die Sendung vollständig und unbeschädigt ist. Eventuelle Mängel sind unverzüglich beim Spediteur in Schriftform zu vermerken und müssen von beiden Seiten unterzeichnet werden. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.
- Korkschäden und Weinkristalle in üblicher Größenordnung werden nicht berücksichtigt, denn sie stellen keinen Mangel dar und berechtigen den Besteller daher nicht zur Ausübung von Gewährleistungsrechten.

#### **GEWÄHRLEISTUNG**

 Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn Sie uns innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Ware schriftlich mitgeteilt werden. Ist die Beanstandung berechtigt, so haben wir die Wahl, Ersatz zu leisten oder eine Gutschrift auszustellen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

#### MUSTERLIEFERUNGEN

 Für Musterflaschen bis zu einem Flaschenpreis von € 10,00 gewähren wir einen Rabatt von 15% auf maximal 2 Flaschen pro Sorte. Weine über € 10,00 werden voll berechnet.

#### ANDERE BEDINGUNGEN

- Jahrgangsänderungen können ohne Mitteilung erfolgen.
- Verfügbarkeit der Produkte: Zwischenverkauf vorbehalten.
- Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AGB berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelung.
- Kundendaten werden im Sinne der geltenden
- Datenschutzbestimmungen, welche auf unserer Webseite www. palorino.com/privacy abrufbar sind, gespeichert.

#### KONTAKT UND BANKVERBINDUNG

#### Palorino Srl

Via Isola di Sopra 33 I-39044 Egna (BZ)

MwSt.Nr.: IT01568320210

T. +39 0471 096150 info@palorino.com www.palorino.com

### Bankverbindung:

Palorino Srl - Raiffeisenkasse Lana

IBAN: IT 39 X 08115 58490 000301034910

HERAUSGEBER: Palorino Srl

KONZEPT, DESIGN, ILLUSTRATIONEN: Mugele's Brand Identity, Palorino Srl

 $\textbf{F0T0S:} \ \mathbf{Getty} \ \mathbf{Images}, \ \mathbf{Shutterstock}, \ \mathbf{Produzenten}$ 

**ERSCHEINUNGSTERMIN:** Februar 2023



### Palorino Srl

Via Isola di Sopra 33 I-39044 Egna (BZ)

T. +39 0471 096 150 info@palorino.com www.palorino.com