25 ANNI

Palorino

AMORE PER IL VINO

Amore per il gusto

Feinkost
Katalog Großhandel 2021

"Dolce Vita" für Ihren Esstisch

Wer von „Dolce Vita“ spricht, spricht unweigerlich auch von italienischem Essen. Von den schroffen Alpengipfeln bis in die südlichste Spitze der Halbinsel, hat jede Region ihre Eigenheiten und Spezialitäten. Eine Vielfalt natürlicher Leckerbissen, die einfache aber äußerst hochwertige Produkte zu einer Symphonie von Sinneseindrücken verweben. Essen wird hier zum Kulturgut, zur sinnlichen Erfahrung.

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.*

Auf Lager

Besondere Informationen wie Neuheiten

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.

DECARLO
MASTRI OLEARI DAL 1600

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.

2° CLASSIFICATO

RANKING 98/100

1° CLASSIFICATO
L'Orciolo d'Oro
2018

2020
GRANDE OLIO

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT-BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1289	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	24
1288	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP**	min. 12 M.		0,50 l	6	26

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.

Presidio Slow Food

GOLD MEDAL

GRAN MENZIONE

2018 OLI D'ITALIA
2 FOGLIE

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT-BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1268	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	24
1266	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**	min. 12 M.		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		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1170	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE** latta	min. 12 M.	-	0,10 l	24	-
1264	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP** tappo antifrode	min. 12 M.		0,25 l	12	24
1171	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE** latta	min. 12 M.	-	0,25 l	12	-
1271	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV.** tappo antifrode	min. 12 M.		0,50 l	6	26
1172	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE** latta	min. 12 M.		0,50 l	6	-
1260	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONVENZIONALE**	min. 12 M.		0,75 l	6	25
1102	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV.** latta	min. 12 M.		1 l	9	12
1105	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV.** latta	min. 12 M.	-	3 l	4	11
1118	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV.** bag in box	min. 12 M.		3 l	3	11
1100	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV.** latta	min. 12 M.	-	5 l	4	11
1109	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONV.** bag in box	min. 12 M.	-	5 l	3	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 Feldkräutern 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.

controllata da
IT BIO 013 BZ

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

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.

controllata da
IT BIO 013 BZ

MONTIFERRU
1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP-IGP
2019

FLOS OLEI
THE BEST 20
2019

GAMBERO ROSSO
Oli d'Italia
2020
3 FOGLIE
MIGLIOR OLIO DOP

BIOL
24° INTERNATIONAL PRIZE
2019
1. PLATZ
EXTRA GOLD MEDAL

BIOL
2020
EXTRA GOLD MEDAL

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
2104	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP**	min. 12 M.	-	0,10 l	18	
2103	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	
2102	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP**	min. 12 M.		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		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1310	**ELISIR CONVENZIONALE LIMONE**	min. 12 M.		0,25 l	12	24
1320	**ELISIR CONVENZIONALE MANDARINO**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	24
1330	**ELISIR CONVENZIONALE PEPERONCINO**	min. 12 M.		0,25 l	12	24
1340	**ELISIR CONVENZIONALE TARTUFO**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	24
1370	**ELISIR CONVENZIONALE AGLIO**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	24
1380	**ELISIR CONVENZIONALE BASILICO**	min. 12 M.	-	0,25 l	12	24

AZIENDA AGRICOLA DE CARLO
DISPLAY - ELISIR - SELEZIONI - CLASSICO

TISCHDISPLAY AUS KARTON (18 FL. X 100ML)

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	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.	-	0,10 l	18	24
1390B	**6 DOP TENUTA TORRE DI MOSSA** **6 DOP IL CLASSICO** **6 FELICE GARIBALDI**	min. 12 M.	-	0,10 l	18	24
1390C	**18 DOP IL CLASSICO**	min. 12 M.	-	0,25 l	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		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
T4005	**BROCCA IN MAIOLICA TRULLO** (4xgrün, 4xblau, 4xorange)	min. 12 M.		0,10 l	12	13
T4000	**BROCCA IN MAIOLICA TRULLO** (2xgrün, 2xblau, 2xorange)	min. 12 M.		0,25 l	6	16
T4001	**BROCCA IN MAIOLICA TRULLO** (2xgrün, 2xblau, 2xorange)	min. 12 M.		0,50 l	6	12
T4002	**BROCCA MAGNUM TRULLO VERDE** in EHK	min. 12 M.	-	1 l	1	35
T4003	**BROCCA MAGNUM TRULLO AZZURRO** in EHK	min. 12 M.	-	1 l	1	35
T4004	**BROCCA MAGNUM TRULLO ARANCIO** in EHK	min. 12 M.	-	1 l	1	35
T4006	**LATTINA IN CERAMICA TRULLO** (3xgrün, 3xblau, 3xorange)	min. 12 M.	-	0,10 l	9	
COP/TRU	**COPPETTE IN MAIOLICA TRULLO**	min. 12 M.	-	ø 11,5cm	6	

AZIENDA AGRICOLA DE CARLO
SELEZIONE PERANZANA & SELEZIONE FAVOLOSA

Zwei Selektionen jeweils zu 100% aus Peranzana bzw. aus Favolosa Oliven erweitern das Sortiment von De Carlo. Innerhalb 12 Stunden ab der Ernte werden die Oliven dieser beiden Selektionen zu Öl gemahlen.
Peranzana mit seinem mittelfruchtigen Aroma nach Artischocken, Mandeln, Tomaten und Rauke ergänzt hervorragend rohe Gerichte wie Salate, aber auch Lachs, Bruschette und Braten.
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		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT	KRT/LAGE
1483	**SELEZIONE PERANZANA** fruttato medio	min. 12 M.	-	0,10 l	18	24
1482	**SELEZIONE PERANZANA** fruttato medio	min. 12 M.		0,50 l	6	26
1481	**SELEZIONE FAVOLOSA** fruttato delicato	min. 12 M.	-	0,10 l	18	24
1480	**SELEZIONE FAVOLOSA** fruttato delicato	min. 12 M.		0,50 l	6	26

Mindestbestellmenge für nicht lagernde Produkte: 10 Kartons auch gemischt.

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
Olio Extra Vergine di Oliva
Italiano

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.

BIOL 2018

EXTRA GOLD MEDAL
Biol
2018

controllata da
IT BIO 013 BZ

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

VAL PARADISO
BIO

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALTBARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
VAPOLIO224025	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**	min. 12 M.		0,25 l	24
VAPOLIL224025	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** (latta)	min. 12 M.		0,25 l	24
VAPOLIO212050	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**	min. 12 M.		0,50 l	12
VAPOLIL212050	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** (latta)	min. 12 M.	-	0,50 l	12
VAPOLIO212075	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**	min. 12 M.		0,75 l	12
VAPOLIL212100	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** (latta)	min. 12 M.		1,00 l	12
VAPOLIL201500	**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** (latta)	min. 12 M.		5,00 l	4

VAL PARADISO
SICILIA IGP BIO

Das Bio-Olivenöl von Val Paradiso stammt aus einer streng kontrollierten Qualität 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.

GOLD MEDAL
Biol
2018

OLIO SLOW 2018
Slow Food

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

controllata da
IT BIO 013 BZ

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

ART.NR. VAPDIOD112050

„DIODOROS"
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP

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 emotional 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.

0,50 L
12 FLASCHEN PRO KARTON
MINDESTENS 12 MONATE HALTBAR

VAL PARADISO
OLI AROMATIZZATI

ARTIKELNUMMER		MINDESTHALT-BARKEITSDATUM	AUF LAGER	INHALT	FL./KRT
	CONDIMENTO ALL'ARANCIA	min. 12 M.	-	0,25 l	
	CONDIMENTO AL LIMONE	min. 12 M.	-	0,25 l	
	CONDIMENTO AL BASILICO	min. 12 M.	-	0,25 l	
	CONDIMENTO AL ROSMARINO	min. 12 M.	-	0,25 l	
	CONDIMENTO AL PEPERONCINO	min. 12 M.	-	0,25 l	
	CONDIMENTO ALL'AGLIO	min. 12 M.	-	0,25 l	

Mindestbestellmenge für nicht lagernde Produkte:
10 Kartons auch gemischt

25 ANNI

Palorino

AMORE PER IL VINO

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

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