MENÙ
DIE GOURMET-SIGNATUR

HERSTELLER SEIT 1932

Menù ist der führende Hersteller von Lebensmittelspezialitäten für die professionelle Gastronomie. Menù engagiert sich Tag für Tag für Forschung und Experimente, wobei unser Fokus immer auf der Qualität liegt. Die Leidenschaft für „gute Sachen“, die auch gut gemacht sind, ist im Laufe der Jahre nicht abhanden gekommen, sondern, im Gegenteil, stärker und zu einer Arbeitsmethode und dem Unternehmensziel geworden.
Seit 1932 engagieren wir uns mit Begeisterung für Spitzenqualität.

250
ARBEITNEHMER

90
JÄHRIGE GESCHICHTE

25.000
DIREKT BETREUTE KUNDEN

MEHR ALS
1.000
KATALOGPRODUKTE

MEHR ALS
400
VERTRETER

MEHR ALS
+70
LÄNDER IN DIE WIR EXPORTIEREN

WIE EINE GROSSE KÜCHE

1. **SORGFALT UND GEWISSENHAFTIGKEIT.** In unserer Industrie stellen wir die Arbeitsabläufe eines Kochs nach, als wären wir in einer großen Küche. Unsere Produkte werden von unseren Köchen gemeinsam mit Lebensmitteltechnologen und den Mitarbeitern der F&E-Abteilung in der Versuchsküche kreiert.
2. **SAISONALITÄT.** Die Anpassung an die Jahreszeiten, eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und die Verarbeitung von Frischprodukten sind die Schlüsselelemente für Produkte von höchster Qualität.
3. **MARKTBEOBACHTUNG.** Der kontinuierliche Kontakt mit der Außenwelt ermöglicht es uns, immer mit dem Fortschritt mitzuhalten und auf neue Ernährungsbedürfnisse zu reagieren.
4. **TECHNOLOGIE.** Dank innovativer Verfahren wie der aseptischen Pasteurisierung und der Konservierung nach der „Evolution-Methode“, werden die Produkte nicht belastet und die typischen organoleptischen Eigenschaften des frischen Produkts bleiben erhalten.

47.000 m²

FABRIK

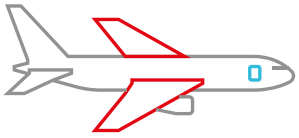
größer als die

VATIKANISCHEN MUSEEN

16.980

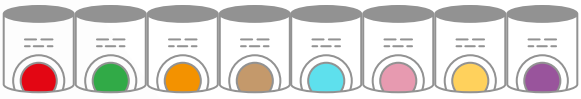
TONNEN VERARBEITETES GEMÜSE PRO JAHR

entsprechen etwa



16

BOEINGS 747

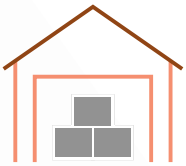


WENN WIR DIE DOSEN, DIE WIR IN EINEM JAHR FÜLLEN, ANEINANDERREIHEN

decken wir die

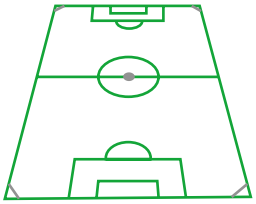
785

KM ENTFERNUNG ZWISCHEN TRIENT UND NEAPEL



DAS LAGER MIT 29.000 PALETTENSTELLPLÄTZEN

ist länger als



EIN FUSSBALLFELD

ist so hoch wie

DIE SIXTINISCHE KAPELLE

EINE FAMILIEN-GESCHICHTE SEIT 1932

Romolo Barbieri gründet in Cavezzo die gleichnamige Wurstwaren-fabrik

1932

Rodolfo Barbieri übernimmt die Leitung des Betriebs

1956

1941

Herstellung von **Ragù Tutto**, der ersten Lebens-mittelspezialität des Betriebs

Eröffnung des **Restaurants** für unsere Kunden

1975

Kreation der Tomatensauce **Pomodorina**

1967

CAVEZZO robar [MODENA]

1962

Der Firmenname wird in **Ro.Bar.** geändert und die Produktion konzentriert sich auf Pastasaucen, Brühezubereitungen und Lebensmittel-spezialitäten

1972

Der Firmenname wird in **Menù** geändert und 1974 erfolgt der Bau der neuen Fabrik in Medolla

EINE FAMILIENGESCHICHTE SEIT 1932

Entstehung der
Marke **Cucina Antica**

1983

1986

Herstellung der
ersten **aseptisch**
abgefüllten Produkte

Menù erhält die Zertifizierungen

1) **UNI EN ISO 9002;**
   ISO 9001:2000; ISO 9001:2008
   und **ISO 9001:2015.**
2) **UNI EN ISO 22000:2015;**
   ISO 22000:2018
3) **FSSC 22000**

1999-2014

2012

Menù erleidet Schaden
durch das **Erdbeben**
vom 29. Mai.
Der Wiederaufbau
geht schnell voran
und im Oktober kann
die Produktion wieder
aufgenommen werden.

Menù investiert weiter in Technologien und kreiert die **Linie Evolution**, den neuen Meilenstein im Bereich der Haltbarmachung.

2016

2017

Für seine wirtschaftlichen und finanziellen Leistungen sowie die Geschäftsmethoden erhält Menù von Cerved den **Preis „Company to Watch“**.

Menù erhält 3 wichtige Auszeichnungen:
„Campione Emilia Romagna“
der Zeitung Corriere della Sera
„Digital Stars“ von Affari&Finanza
der Zeitung La Repubblica
„Top Job“ von Affari&Finanza
der Zeitung La Repubblica und
vom Deutschen Institut

2020

90 JÄHRIGES

Die Firma Menù feiert ihr **90-jähriges** Jubiläum.

2022

2021

Einführung der Linie **Evolution Fresh**

2023

Geburtsstunde der Marke **Frulloro**

frulloro

DIE MARKEN DES UNTERNEHMENS

Menù bietet in seinem Katalog mehr als 600 Produkte an, um die Ideen von Restaurants, Bars, Paninotheken, Bierlokalen, Pubs, Metzgereien und Feinkostläden zu vervielfachen und die Betreiber zu unterstützen.

Garantiemarke des Unternehmens. In einem speziellen Verfahren wird das Produkt nur wenige Minuten lang behandelt, wodurch sein Geschmack und Duft erhalten bleiben und mit dem eines soeben frisch verarbeiteten Produkts vergleichbar sind.

Menù Evolution: Die Zukunft der Haltbarmachung. Produkte aus der Dose mit einer Qualität, die der von frischen Produkten ähnlich ist, ein Mix aus hervorragenden und ausgewählten Rohstoffen.

Die besten Zutaten, kombiniert mit innovativsten Lebensmitteltechnologien zur Herstellung frischer Produkte mit authentischem Geschmack.

Saucen mit raffinierten und innovativen Kombinationen, die in praktischen Top-Down-Flaschen angeboten werden, um Ihren Rezepten Farbe und Geschmack zu verleihen.

Die einzigartigen gemixten frischen Tomaten für die besten Restaurants und Pizzerien. Ein einzigartiges und unnachahmliches Produkt.

Vorgebackene, qualitativ hochwertige Pizza, die nur noch darauf wartet, belegt zu werden. Servicefreundliches Produkt, das auch in glutenfreier Version angeboten wird.

Spezialitäten für das Wohlbefinden und die Gesundheit von Körper und Geist. Produktlinie Bio Menù mit Hanfpesto, Haselnusspesto und Hummus, die auf vielerlei Weise verwendet werden können: pur, in Salaten, zum Verfeinern von Pastagerichten und als Begleiter für Häppchen und Hauptspeisen. Wertvolle Produkte, die Geschmack und Gesundheit bei Tisch vereinen.

Spezialitäten für das Wohlbefinden und die Gesundheit von Körper und Geist. Getreide, Quinoa, Gerste, Dinkel, Bulgur: nährstoffreiche Produkte, mit denen sich wunderbar fantasievolle Rezepte kreieren lassen.

Bruschetta...Mia, ein Erfolgsprojekt, auf das viele unterschiedliche Lokale zurückgreifen. Das Angebot soll der bestmöglichen Nutzung des Potenzials der Bruschetta dienen, die zu vielen Gelegenheiten passt.

Benserviti (vom ital. Gut bedient), viele Produkte für ebenso viele unterschiedliche Ansprüche: Meeresfrüchtesalate, Carpaccios, Produktlinien mit Wurstwaren, vorgegarte und vorgebackene Produkte und viele köstliche Häppchen.

Menù Gluten Free: eine Auswahl mit ausgezeichnetem Geschmack für einen sorgenfreien Genuss. Mit dieser sorgfältigen Auswahl bieten wir glutenfreie Ersatzzutaten und Ersatzprodukte an, deren Geschmack und Konsistenz traditionellen Produkten in nichts nachstehen.

Cucina Antica (Antike Küche) umfasst mehr als 50 Produkte, darunter Pastasaucen, Würzmittel, Saucen, Cremes und Beilagen, die dem Endkunden in Fachgeschäften angeboten werden.

NEUE SYMBOLE

Vegan

Produkte, die dieses Symbol tragen, eignen sich für eine vegane Ernährungsweise, da sie keine Zutaten tierischen Ursprungs enthalten. Vegane Produkte sind auch vegetarisch.

Vegetarisch

Produkte, die dieses Symbol tragen, eignen sich für eine ovo-lacto-vegetarische Ernährungsweise, da in ihrer Zubereitung keine direkten Erzeugnisse tierischen Ursprungs (z. B. Fleisch, Fisch und Rinderlab) erlaubt sind, sondern nur Milch, Eier, Honig und ihre Nebenerzeugnisse enthalten sein dürfen. Auch diese Produkte enthalten kein Palmöl.

Von Natur aus glutenfrei

Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind von Natur aus glutenfrei.

Glutenfrei

Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, wurden ohne Gluten hergestellt.

Keine gehärteten Fette

Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten keine gehärteten Fette.

Von Natur aus laktosefrei

Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind von Natur aus laktosefrei.

Zu den Verpackungen von Menù wird weder während des Formulierungs- und Herstellungsverfahrens der Farben noch während des Anwendungs- und Verarbeitungsverfahrens absichtlich Bisphenol-A hinzugefügt. Das Risiko gelegentlicher und marginaler Kontaminationen kann theoretisch und streng genommen nicht gänzlich ausgeschlossen werden, was auf Situationen zurückzuführen ist, die nicht auf eine vollständigen Kontrolle der Produktionskette zurückzuführen sind. Dabei ist aber zu bedenken, dass bei den Analysen bereits unendlich kleine Mengen, wie wenige Billionstel nachgewiesen werden können.

ZERTIFIZIERUNGEN

Betrieb, dessen System zur Lebensmittelsicherheit von DNV GL nach FSSC 22000 zertifiziert wurde

Betrieb, dessen System zur Lebensmittelsicherheit von DNV GL nach ISO 22000 zertifiziert wurde

Betrieb, dessen Qualitätsmanagementsystem von DNV GL nach ISO 9001 zertifiziert wurde

INHALT

PILZE 10

ARTISCHOCKEN 24

TOMATEN 32

PASTASAUCEN 42

FISCHPRODUKTE 50

CREMES UND SAUCEN 68

BRÜHEN UND FONDS 100

SUPPEN UND FERTIGGERICHTE 116

PASTA, REIS UND GETREIDE 130

APERITIFS UND SNACKS 140

OLIVEN, GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE 154

SÜSSE SPEZIALITÄTEN 184

GARNIERUNGEN UND TOPPINGS 200

CUCINA ANTICA 210

MENU
funghi
prataioli
trifolati
MENU
porcini
a fette
trifolati
produzione in asettico
funghi di ottima scelta
con crema
alta resa

FUNGHI
PILZE

„Als hätten sie auf ein Zeichen für ihren Auftritt gewartet, so sprießen die wunderschönen Pilze allerorts aus dem Boden; so ist das geheimnisvolle, wunderbare Volk der Pilze...“ Marcel Roland.
Mit seinen Herbstfarben und dem Waldduft gehören Pilze zu den von Gourmets und Hobbyköchen begehrtesten und hochgeschätztesten Rohstoffen.

Die Pilze von Menù werden mit modernsten Technologien nach den von unseren Köchen kreierten Rezepten verarbeitet und sie duften und schmecken wie frisch gesammelt.

1.1 STEINPILZE

Funghi porcini trifolati Grand Gourmet (Gedünstete Steinpilze Grand Gourmet)

GL1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Ausgesuchte, in Scheiben geschnittene Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), die mit Öl und Kräutern gedünstet wurden und mit einer reichhaltigen Creme, die den Geschmack intensiviert und die Ergiebigkeit erhöht.
Für die Zubereitung von Pasta- und Hauptgerichten.

MIT CREME

Funghi porcini preparati (vorbehandelte Steinpilze)

GC1 - Dose, Nettogewicht 790 g

Getrocknete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität, die nach dem Einweichen mit Öl und Kräutern gedünstet wurden. Das getrocknete Produkt zeichnet sich durch einen ausgeprägteren und intensiveren Geschmack aus, daher sind diese Pilze besonders für Pasta- und Reisgerichte, vor allem für Risottos, sowie für Fleischspeisen geeignet.

Èporcino

In Scheiben geschnittene Steinpilze

GX1 - Dose, Nettogewicht 730 g

Sorgfältig ausgesuchte Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität, in große, 7–8 mm dicke Scheiben geschnitten und direkt am Fundort verarbeitet, um die Frische zu erhalten.
Idealer Begleiter für Carpaccios und Hauptgerichte mit Fleisch, für Vorspeisen oder zum Garnieren von Gourmet-Pizzen.

PILZE ERSTER WAHL

MENÜ evolution
Produttori Specialità Alimentari

1.1 STEINPILZE

Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze)

GQ1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Sorgfältig ausgesuchte, in Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität. Bei der aseptischen Verarbeitung bildet sich auf natürliche Weise eine stark duftende Creme, die zur Intensivierung des Pilzgeschmacks beiträgt und eine hohe Ergiebigkeit garantiert. Deshalb ist das Produkt besonders für die Zubereitung von Risottos, Tagliatelle (Bandnudeln), Pasta- und Hauptgerichten und als Belag für Pizzen und Bruschetta geeignet.

PILZE ERSTER WAHL MIT CREME HOHE ERGIEBIGKEIT

Porcini a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze)

GG1X - Dose, Nettogewicht 800 g

In dünne Scheiben geschnittene Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität, die mit Öl und Kräutern zubereitet wurden. Ideal für Pastagerichte. Als Belag für Pizzen und Bruschetta, Omelettes und Sandwiches geeignet.

Funghi porcini Snack „Il Boschetto“ (Steinpilze-Snack)

G1E - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 400 g

Sorgfältig ausgesuchte, mit Öl und Kräutern zubereitete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität. Das neue Rezept mit kleineren Spalten hebt den Geschmack noch besser hervor und erhöht die Ergiebigkeit dieser ausgezeichneten und schmackhaften Pilze noch mehr. Besonders als Belag für alle Arten von Pizzen, aber auch für Pastagerichte, Hauptspeisen und als Beilage bestens geeignet.

KLEINERE STÜCKE FÜR EINE HÖHERE ERGIEBIGKEIT UND ABDECKUNG

OHNE KNOBLAUCH

PRAKTISCHER STAND-UP-BEUTEL

1.1 STEINPILZE

Funghi porcini snack „il Boschetto“ (Steinpilze-Snack)

G11 - Dose, Nettogewicht 800 g
G1P - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 920 g
G1107 - Funghi porcini snack „il Boschetto“ (Steinpilze-Snack) - Dose, Nettogewicht 800 g
MIT VIEL CREME

Sorgfältig ausgesuchte, mit Öl und Kräutern zubereitete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität. Die Zubereitung in Scheiben und das cremige Rezept heben den Geschmack hervor und erhöhen die Ergiebigkeit. Besonders als Belag für alle Arten von Pizzen, aber auch für Pastagerichte und als Beilage bestens geeignet.

MIT CREME
OHNE KNOBLAUCH

Funghi porcini trifolati a fette „il Boschetto“ (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze)

G61 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sorgfältig ausgesuchte, mit Öl und Kräutern gedünstete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität. Als Belag für Pizzen, Bruschetta und Piadina (Fladenbrot) geeignet. Sie haben keine Creme und daher auch für warme Vorspeisen und Beilagen, ebenso wie für Sandwiches geeignet.

OHNE KNOBLAUCH

Funghi porcini „al Funghetto“ (Steinpilze)

G01X - Dose, Nettogewicht 810 g

Mit Öl, Kräutern und Gemüse (Zwiebel und Sellerie) gedünstete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche).
Mit der reichhaltigen und schmackhaften Creme sind sie besonders für Pasta- und Hauptgerichte geeignet.

MIT CREME

Funghi porcini al naturale „il Boschetto“ (Steinpilze, natur)

G91 - Dose, Nettogewicht 810 g

Kleine Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) natur, in Salzlake.
Ideal für die Zubereitung von Pasta- und Hauptgerichten.

1.1 STEINPILZE

Funghi porcini trifolati speciali per pizze (Gedünstete Steinpilze speziell für Pizza)

GK1X - Dose, Nettogewicht 790 g

Mit Öl und Kräutern zubereitete Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität.
Sie zeichnen sich durch den starken und markanten Geschmack des Steinpilzes aus und eignen sich besonders für Pizzen mit einem geschmacksintensiven Belag.

Funghi porcini per antipasti „il Boschetto“ (Steinpilze für Vorspeisen)

G81 - Dose, Nettogewicht 800 g

Kleine Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), leicht mit Essig gesäuert und mit Öl und Kräutern gedünstet.
Sie sind gebrauchsfertig und können als kalte Vorspeise oder zu gekochtem Fleisch serviert werden.

MIT ESSIG

Porcini del re per antipasti (Königliche Steinpilze für Vorspeisen)

Steinpilze im Ganzen

G21X - Dose, Nettogewicht 800 g

Ganze kleine Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), leicht mit Essig gesäuert und mit Lorbeer gewürzt, in Öl eingelegt. Besonders geeignet für geschmackvolle Vorspeisen sowie zu Käse und Wurstwaren.

MIT ESSIG

Trance di funghi porcini per antipasti (Steinpilzstücke für Vorspeisen)

GM1X - Dose, Nettogewicht 800 g

In Stücke geschnittene Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), leicht mit Essig gesäuert, mit Gewürzen und Kräutern in Öl eingelegt. Knackig und schmackhaft, ideal für die Zubereitung von Vorspeisen.

MIT ESSIG

1.1 STEINPILZE

Funghi porcini di bosco al naturale (Waldsteinpilze, natur)

GH1X - Dose, Nettogewicht 810 g

In große Stücke geschnittene Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) natur, in Salzlake aufbewahrt. Äußerst vielseitiges Produkt, das sich für alle Zubereitungen mit Steinpilzen und beliebige Rezepte eignet.

Teste di funghi porcini al naturale (Steinpilzhüte, natur)

GI1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Große Steinpilzhüte (Boletus edulis und ähnliche) natur, in Salzlake.
Sie eignen sich perfekt zum Grillen oder Panieren und Frittieren.

Funghi porcini essiccati categoria speciale (Getrocknete Steinpilze der Kategorie „Spezial“)

G40 - Sack, Nettogewicht 500 g

Köpfe und Stiele von getrockneten Steinpilzen der Kategorie "Spezial", die von erfahrenen Mykologen sorgfältig ausgewählt wurden.
Nach dem Einweichen eignen sie sich für Risottos und ganz allgemein für alle Gerichte, die nach einem intensiven Steinpilzaroma verlangen.

1.2 WALDPILZE

Èboscomix
Gemischte Waldpilze

GT1 - Dose, Nettogewicht 750 g

Mit Öl und Kräutern zubereitete gemischte Waldpilze. In Scheiben geschnittene Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius) und Edel-Reizker (Lactarius deliciosus), würfelig geschnittene Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) und ganze, Starkriechende Trompetenpfifferlinge (Cantharellus lutescens).
Ideal für Vorspeisen oder als edle Beilage zu Polenta und Fleischgerichten. Wunderbar auch als Belag oder als Beigabe zu Risottos am Ende der Garzeit.

SORGFÄLTIG AUSGESUCHTE PILZE

Gran Boletus (Gran Boletus Wald- und Steinpilze)

GS1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Pilzmischung aus Boletus Badius und Steinpilzen, fein mit Kräutern gedünstet, um den typischen Geschmack hervorzuheben. Da kein Wein zugegeben wird, ist das Rezept für alle Verbraucher geeignet. Die Pilze werden von einer reichhaltigen Creme begleitet, die die Ergiebigkeit erhöht und den Geschmack verstärkt, weshalb sich dieses Produkt für alle Arten von Zubereitungen eignet. Die Mischung eignet sich hervorragend als Beilage und Vorspeise, aber auch für Pastagerichte und Risotto sowie zum Füllen von Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

HOHE ERGIEBIGKEIT

VOLLER GESCHMACK

INTENSIVER DUFT FESTE UND KNACKIGE KONSISTENZ

Poker di funghi (Vier Pilzsorten)
Pilzmischung

G71 - Dose, Nettogewicht 780 g

Mischung aus Wald- und Zuchtpilzen, zubereitet in Öl unter Zugabe von Kräutern und Gemüse (Sellerie und Zwiebel); Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche) und Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius), Schwarzstreifige Scheidlinge (Volvaria volvacea) und Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko). Ausgeglichene und schmackhafte Pilzmischung, besonders geeignet als Belag für Pizzen, Bruschetta, Sandwiches und herzhafte Torten.

Cocktail di funghi trifolati (Cocktail aus gedünsteten Pilzen)

G51 - Dose, Nettogewicht 810 g

Mischung aus Wald- und Zuchtpilzen, zubereitet in Öl unter Zugabe von Kräutern; Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius), Edel-Reizker (Lactarios deliciosus), Butterpilze (Boletus luteus) und Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko). Zum Belegen von Pizzen und Bruschetta und als Beilage zu Polenta.

MIT CREME

1.2 WALDPILZE

Finferli al naturale (Echte Pfifferlinge, natur)

GU1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Nach Qualität und Größe ausgesuchte Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius). Natur in Salzlake eingelegt, für beliebige Rezepte. Ihres typischen, ausgeprägten Geschmackes wegen geschätzt, eignen sie sich für die Zubereitung von Risottos und Pastagerichten. Perfekt als Beilage oder zu Polenta.

Finferle al naturale (Starkriechende Trompetenpfifferlinge, natur)

GV1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Kleine Starkriechende Trompetenpfifferlinge (Cantharellus lutescens und tubaeformis) in Salzlake, für beliebige Rezepte. Besonders schmackhaft und wunderbar für Risottos geeignet. Perfekt als Beilage oder zu Polenta und als Füllung für Omelettes.

Chiodini trifolati (Gedünstete Honiggelbe Hallimasche)

GN1X - Dose, Nettogewicht 780 g

Sehr schmackhafte Honiggelbe Hallimasche (Armillaria mellea) von ausgezeichneter Qualität, unter Zugabe von Kräutern in Öl gedünstet. Besonders geeignet als Beilage oder zu Polenta.

1.3 SOLOFUNGO

Funghi porcini trifolati (Gedünstete Steinpilze)

FOP - Beutel, Nettogewicht 800 g

Nach Qualität und Größe ausgesuchte Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), gedünstet, ohne Flüssigkeit. Knackige Pilze mit intensivem und ausgeprägtem Geschmack. Sehr ergiebiges Produkt; ausgezeichnet als Beilage und zum Belegen von Pizzen, Bruschetta und Canapés.

PILZE ERSTER WAHL

1.3 SOLOFUNGO

Finferli trifolati (Gedünstete Echte Pfifferlinge)

FLP - Beutel, Nettogewicht 800 g

Nach Qualität und Größe ausgesuchte Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius), gedünstet, ohne Flüssigkeit. Knackige Pilze mit intensivem und ausgeprägtem Geschmack. Praktisches und sehr ergiebiges Produkt, das sich hervorragend für die Zubereitung von Suppen, zum Belegen von Pizzen, Bruschetta und zu Polenta eignet.

Poker natura (Vier Pilzsorten, natur)
Pilzmischung

FVP - Beutel, Nettogewicht 810 g

Gemischte Wald- und Zuchtpilze: Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko), Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), Riesen-Träuschlinge (Strofaria rugosoannulata) und Austernpilze (Pleurotus ostreatus) ohne Flüssigkeit. Helle und knackige Pilze mit intensivem und ausgeprägtem Geschmack. Praktisches und sehr ergiebiges Produkt, natürlich und daher für beliebige Rezepte geeignet. Perfekt für Pastasaucen, als Beilage und als Belag für Pizzen und Bruschetta.

Fantasia di funghi
Pilzmischung

FK2 - Beutel, Nettogewicht 1600 g

Gemischte Wald- und Zuchtpilze: Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko), Riesen-Träuschlinge (Strofaria rugosoannulata), Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), Austernpilze (Pleurotus ostreatus), Schwarzstreifige Scheidlinge (Volvaria volvacea) und Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius), mit Öl und Kräutern zubereitet. Ausgezeichnete Mischung gedünsteter Pilze, die sich ideal zum Belegen von Pizzen, aber auch für Pasta und Hauptspeisen oder zu Polenta eignet.

Funghi porcini & company (Pilzmischung mit Steinpilzen)
Pilzmischung

FNP - Beutel, Nettogewicht 800 g

Gemischte Wald- und Zuchtpilze: Steinpilze (Boletus edulis und ähnliche), Riesen-Träuschlinge (Strofaria rugosoannulata), Echte Pfifferlinge (Cantharellus cibarius) und Austernpilze (Pleurotus ostreatus) mit Kräutern in Öl gedünstet. Pilzmischung mit ausgeglichenem, jedoch ausgeprägtem Geschmack, idealer Belag für Pizzen, Sandwiches und Bruschetta.

1.4 CHAMPIGNONS

Funghi prataioli al naturale (Champignons natur)

FP2 - Beutel, Nettogewicht 1600 g

Mittelgroße Champignons (Agaricus bisporus), natur in Salzlake, für beliebige Rezepte. Für die Zubereitung von Vorspeisen, Salaten und als Pizzabelag.

Funghi prataioli trifolati (Gedünstete Champignons)

FQ2 - Beutel, Nettogewicht 1700 g

Kleine bis mittelgroße Champignons (Agaricus bisporus) mit Kräutern gedünstet.
Besonders schmackhafte Pilze, ideal zum Belegen von Pizzen, Tramezzini, Focaccia und Bruschetta.

Funghi prataioli portobello trifolati (Gedünstete Portobello-Champignons)

FC3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Portobello-Champignons sind stark duftende Pilze mit cremefarbenem Hut, knackiger Konsistenz und besonders aromatischem Geschmack. Obwohl es sich um Zuchtpilze handelt, erinnert ihr Aroma stark an Nadelholz und Waldduft. Diese hochwertigen Pilze werden unter Zugabe von Kräutern und Öl zu einer besonderen Creme emulgiert. Durch Einsatz der aseptischen Technologie bleiben der Duft, die Konsistenz und die Farbe der Pilze erhalten und sie sind sehr ergiebig. Ausgezeichnet als Beilage, für Vorspeisen und als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.

HOHE ERGIEBIGKEIT

INTENSIVER DUFT

FESTE UND KNACKIGE KONSISTENZ

1.4 CHAMPIGNONS

Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet)

FE1 - Dose, Nettogewicht 780 g
FE3 - Dose, Nettogewicht 2500 g
FEB - Beutel, Nettogewicht 2800 g
FI3 - Dose, Nettogewicht 2500 g (Silbermedaille)

Kleine bis mittelgroße Champignons (Agaricus bisporus), frisch verarbeitet und gedünstet. Bei der aseptischen Verarbeitung bildet sich auf natürliche Weise eine stark duftende Creme, die den Geschmack intensiviert und die Ergiebigkeit erhöht. Helle, schmackhafte Pilze, besonders geeignet als Belag für Pizzen, Bruschetta, Sandwiches und Canapés. Hervorragend zu Fleischspeisen.

PILZE ERSTER WAHL
MIT CREME
HOHE ERGIEBIGKEIT
FRISCH VERARBEITET

Funghi prataioli coltivati in olio di girasole (Champignons in Sonnenblumenöl)

FUH - Glas, Nettogewicht 760 g

Kleine Champignons (Agaricus bisporus), leicht mit Essig gesäuert und in Öl eingelegt.
Besonders geeignet für Vorspeisen, zum Aperitif oder für Büfetts.

MIT ESSIG

Funghi prataioli trifolati (Gedünstete Champignons)

FAOK - Dose, Nettogewicht 410 g
FA1 - Dose, Nettogewicht 790 g
FA3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Ausgesuchte und in Scheiben geschnittene Champignons (Agaricus bisporus), mit Öl und Kräutern gedünstet.
Perfekter Belag für Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

Funghi prataioli trifolati al tartufo (Gedünstete Champignons mit Trüffel)

FT1 - Dose, Nettogewicht 790 g

Ausgesuchte, in Scheiben geschnittene Champignons (Agaricus bisporus), die gedünstet und mit Sommertrüffel (Tuber aestivum), der den Duft und Geschmack bereichert, zubereitet wurden.
Besonders zum Belegen von Gourmet-Pizzen und als Beilage zu Fleischspeisen geeignet.

MIT 100% ITALIENISCHER SCHWARZER TRÜFFEL

1.5 ZUCHTPILZE

Funghi Famigliola gialla per antipasti (Gemeine Stockschwämmchen für Vorspeisen)

F21X - Dose, Nettogewicht 770 g

Ausgesuchte Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko) aus der Zucht, leicht mit Essig gesäuert und mit Kräutern in Öl eingelegt.
Hervorragend als Vorspeise und Beilage.

MIT ESSIG

Funghi Famigliola gialla trifolati (Gedünstete Gemeine Stockschwämmchen)

F11 - Dose, Nettogewicht 800 g

Ausgesuchte Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko) aus der Zucht, mit Kräutern gedünstet. Sie zeichnen sich durch einen angenehm intensiven Geschmack aus und eignen sich perfekt für die Zubereitung von Risottos, Pastagerichten und zum Belegen von Pizzen und Bruschetta.

Funghi Shiitake per antipasti (Shiitake für Vorspeisen)

GYH - Glas, Nettogewicht 750 g

Shiitake (Lentinus edodes) von optimaler Konsistenz und einem besonders angenehmen, milden Geschmack, leicht mit Essig gesäuert und mit Öl und Kräutern zubereitet. Für die Zubereitung von Vorspeisen.

MIT ESSIG

Funghi del muschio (Schwarzstreifige Scheidlinge)

GF1X - Dose, Nettogewicht 790 g

Kleine Zuchtpilze (Volvaria volvacea), leicht mit Essig gesäuert und in Öl eingelegt.
Ideal als Vorspeise und für Salate oder als Beilage.

MIT ESSIG

1.5 ZUCHTPILZE

Funghi pleurotus trifolati (Gedünstete Austernpilze)

GZ1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Ausgesuchte kleine Austernpilze (Pleurotus ostreatus), gedünstet.
Besonders schmackhaft und von optimaler Konsistenz, geeignet als Belag für Pizzen und Bruschetta.

Misto di funghi per antipasto (Pilzmischung für Vorspeisen)

GJ1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko), Shiitake (Lentinus edodes), Schwarzstreifige Scheidlinge (Volvaria volvacea) und Champignons (Agaricus bisporus), leicht mit Essig gesäuert und in Öl eingelegt.
Hervorragend als Vorspeise, aber auch für Nudelsalate und Gemüse.

MIT ESSIG

Èfungomix
Mischung aus Zuchtpilzen

GR1 - Dose, Nettogewicht 760 g

Mischung aus Zuchtpilzen, die nach Größe und Qualität ausgesucht wurden: Frische Champignons (Agaricus bisporus), Streifen von Austernpilzen (Pleurotus ostreatus), Shiitake (Lentinus edodes) und Gemeine Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis nameko) mit Kräutern gewürzt. Pilzmischung mit intensivem und ausgeprägtem Geschmack, perfekt zu Polenta und Fleischspeisen. Idealer Belag für Pizzen und Hamburger.

SORGFÄLTIG AUSGESUCHTE PILZE

MENU
carciofi
alla giudia
aliani
MENU
spaccate
di carcio
“freschez
all’olio di semi
di girasole
carciofi 100% italiani
lavorati in stagione

CARCIOFI
ARTISCHOCKEN

„Die sanfte Artischocke, als Krieger geschmückt, kratzbürstig errichtete sie eine kleine Kuppel und blieb trocken unter ihren Schuppen…“ Pablo Neruda.
Diese faszinierende Blume, ebenso dornig außen, wie sanft in ihrem Inneren, wird bei Tisch oft zum Star. Ihr Anbau und ihre Verarbeitung erfordern Sorgfalt, Hingabe und Liebe.

DIESE „ZUTATEN“ machen aus unseren Artischocken, die sich von Pizza bis Pasta, von Vorspeisen bis Beilagen, für alle Arten von Zubereitungen eignen, etwas ganz Besonderes.

2.1 ARTISCHOCKENZUBEREITUNGEN

Carciofi alla giudia (Artischocken auf jüdische Art)
Ganze Artischocken mit Stiel

HD3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Ausgewählte, frisch verarbeitete und mit Kräutern und Öl verfeinerte Artischocken mit Stiel, ohne Essig. Ausgezeichnet gratiniert oder frittiert und als Belag für Gourmet-Pizzen.

HD307 - Dose, Nettogewicht 2550 g

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

VON HAND VERARBEITET
OHNE ESSIG

Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken)

TO1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Artischocken mit Stiel, halbiert und gegrillt, mit Öl, Salz und Kräutern verfeinert.
Besonders geeignet als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Ausgezeichnet auch so wie sie sind, für Büfetts und als Pizza- oder Sandwichbelag.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà (Gegrillte Artischockenknospen)

XH1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Halbierte und gegrillte Artischocken ohne Stiel, mit Öl, Essig und Petersilie zubereitet. Vielseitig und köstlich, idealer Belag für Pizzen und Bruschetta. Wunderbar für Büfetts, für die Zubereitung leckerer Vorspeisen und Beilagen sowie zu Käse und Wurstwaren.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Boccioli di carciofo (Artischockenknospen)
Ganze Artischocken ohne Stiel

HR3 - Dose, Nettogewicht 2400 g

Ganze Artischocken ohne Stiel, mit Öl und Kräutern. Besonders für Büfetts, Vorspeisen oder als Belag für Gourmet-Pizzen geeignet.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

2.1 ARTISCHOCKENZUBEREITUNGEN

Carciofi alla romana (Artischocken auf römische Art)

Ganze Artischocken mit Stiel

HD1 - Dose, Nettogewicht 800 g
HDA - Dose, Nettogewicht 2400 g

Ganze Artischocken mit Stiel, mit Öl und Kräutern. Besonders geeignet für Vorspeisen, zu Wurstwaren und Käse, als Beilage oder für Büfetts.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Rustichello carciofi alla rustica in olio di semi di girasole (Artischocken nach Bauernart)

Ganze Artischocken ohne Stiel

HS8 - Dose, Nettogewicht 2400 g

Sorgfältig ausgesuchte, mittelgroße (48–52 Stck.) ganze Artischocken ohne Stiel, mit Öl und Essig zubereitet. Nachdem die untersten Blätter entfernt wurden, werden die Artischocken 2–3 Tage in Kisten gekühlt. Dabei wird ein Oxidationsprozess in Gang gesetzt, der den Artischocken ihr rustikales Aussehen verleiht. Wunderbar als kalte Vorspeise, für das Büfett oder als Beilage.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Rusticone carciofi alla rustica in olio di semi di girasole

Ganze Artischocken ohne Stiel

H78 - Dose, Nettogewicht 2400 g

Große Artischocken (28–30 Stck.) nach Bauernart. Nachdem die untersten Blätter entfernt wurden, werden die Artischocken 2–3 Tage in Kisten gekühlt. Dabei wird ein Oxidationsprozess in Gang gesetzt, der den Artischocken ihr rustikales Aussehen verleiht. Perfekt für Büfetts.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

2.1 ARTISCHOCKENZUBEREITUNGEN

Carciofi interi in olio di girasole (Ganze Artischocken in Sonnenblumenöl)

HG1X - Dose, Nettogewicht 780 g

Mittelgroße ganze Artischocken ohne Stiel, in Öl gegart und mit Kräutern und Essig gewürzt.
Besonders geeignet für Vorspeisen und als Beilage.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Carciofi mignon (Mini-Artischocken) *Kleine Artischocken in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.*

HV7 - Glas, Nettogewicht 400 g

Sehr kleine, ganze Artischocken der Sorte Violetto, ohne Stiel. Getränkt in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A wird dieses Produkt perfekt für einen Vorspeisenteller mit Wurstwaren.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Carciofi alla provenzale (Artischocken nach Art der Provence) *Geviertelte Artischocken mit Basilikum*

H93 - Dose, Nettogewicht 2500 g

In Öl zubereitete Artischockenspalten mit Basilikum, Kräutern und Essig. Durch das besondere Rezept ein idealer Belag für Pizzen und Focaccia und zur Bereicherung von Büfetts.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl)

HA1 - Dose, Nettogewicht 790 g
HA3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Geviertelte und in Öl gedünstete Artischocken mit Kräutern. Ohne Essig, daher ein optimaler Belag für Pizzen, Bruschetta und Fleischgerichte.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

2.1 ARTISCHOCKENZUBEREITUNGEN

Spaccatelli di carciofo „natura“ (Geviertelte Artischocken, natur)

HK3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Geviertelte Artischocken mit Öl und Kräutern, ohne Zugabe von Essig. Für Vorspeisen, Salate und als Belag für Pizzen.

OHNE ESSIG

Spaccatelli di carciofo in olio di semi di girasole (Geviertelte Artischocken in Sonnenblumenöl)

HN3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

In Öl gedünstete Artischockenspalten mit Kräutern. Ohne Essig, damit das Produkt warm verwendet werden kann. Es eignet sich daher als Belag für Pizzen, Focaccia und als Beilage.

OHNE ESSIG

Spaccatelli di carciofo trifolati (Gedünstete geviertelte Artischocken)

HN2 - Beutel, Nettogewicht 1700 g

Geviertelte Artischocken, mit Öl und Kräutern gedünstet, ohne Zugabe von Essig.
Idealer Belag für Pizzen und Focaccia und als Beilage.

OHNE ESSIG

Spaccatelli di Carciofo (Artischockenspalten)

HJP07 - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 800 g

Geviertelte Artischocken mit Öl und Kräutern, ohne Zugabe von Essig. Perfekter Belag für Pizzen, Bruschetta und Sandwiches. Ideal für den Buffettisch.

OHNE ESSIG
PRAKTISCHER STAND-UP-BEUTEL

2.1 ARTISCHOCKENZUBEREITUNGEN

Spaccatelli di carciofo trifolati (Gedünstete halbierte Artischocken)

HBH - Glas, Nettogewicht 760 g
HB3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Geviertelte Artischocken ohne Stiel, leicht mit Essig gesäuert, mit Öl unter Zugabe von Kräutern zubereitet. Hervorragend zu Verfeinerung von Salaten.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Fettine di carciofo in olio di semi di girasole (Artischockenscheiben in Sonnenblumenöl)

HT8 - Dose, Nettogewicht 2400 g

In Scheiben geschnittene Artischocken, mit Öl und Essig. Hervorragend zum Verfeinern von Salaten.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

Carciofi a fette in olio (Artischockenscheiben in Öl)

HX2 - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 1800 g

Ausgewählte, in Scheiben geschnittene Artischocken in Öl, ohne Zugabe von Essig, Knoblauch oder Kräutern. Die neutrale Rezeptur macht sie zu einem perfekten Pizzabelag.

OHNE KNOBLAUCH
OHNE ESSIG
PERFEKTER PIZZABELAG
PRAKTISCHER STAND-UP-BEUTEL

Carciofi a fette „natura“ (Artischockenscheiben, natur)

H83 - Dose, Nettogewicht 2500 g

In Scheiben geschnittene Artischocken, mit Öl, Kräutern und Gewürzen zubereitet. Sehr schmackhaft, geeignet als Belag für Pizzen, Sandwiches und Tramezzini.

HOHE ERGIEBIGKEIT
OHNE ESSIG

Foglie e fondi di carciofo all’olio di semi di girasole (Artischockenblätter und -böden in Sonnenblumenöl)

HL3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Artischockenblätter und -böden mit Öl und Kräutern, ohne Zugabe von Essig. Hervorragend für alle Zubereitungen, besonders als Pizzabelag.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

2.2 ARTISCHOCKEN, NATUR

Carciofi al naturale (Artischocken, natur)

HE8 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Sorgfältig ausgewählte, mittelgroße ganze Artischocken (40–50 Stck.) in Salzlake, für beliebige Rezepte. Ideal zum Belegen von Pizzen und für kalte Speisen. Hervorragend gratiniert oder frittiert als Vorspeise.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

Carciofi al naturale (Artischocken, natur)

HP8 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Sorgfältig ausgewählte, große ganze Artischocken (30–40 Stck.) in Salzlake, für beliebige Rezepte. Ideal zum Belegen von Pizzen und für kalte Speisen. Hervorragend gratiniert oder frittiert als Vorspeise.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

Carciofi a fettine al naturale (Artischockenscheiben, natur)

HH8 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Artischockenscheiben natur, in Salzlake, für beliebige Rezepte. Perfekt für Salate und zum Belegen von Pizzen und Bruschetta.

OHNE ESSIG

Carciofi a fettine al naturale (Artischockenscheiben, natur)

HZ8 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Natürliche Artischockenscheiben von hervorragender Qualität. Beliebig gewürzt ein idealer Pizzabelag.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
OHNE ESSIG

Spicchi di carciofo al naturale (Artischockenspalten, natur)

HF8 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Natürliche Artischockenspalten, in Salzlake, für beliebige Rezepte. Hervorragend für Salate, als Belag für Pizzen, Bruschetta und Focaccia.

OHNE ESSIG

POMODORI
TOMATEN

„Durch das Überqueren der Meere kam es zu guten Begegnungen: Die Kartoffel aus Amerika hat das Olivenöl gefunden und die Tomate ist auf dem Weizen gelandet.“ Erri De Luca
Ab dem Zeitpunkt ihrer Entdeckung wurde sie zum Symbol der italienischen Küche.

Und genau aus diesem Grund wählt Menù nur 100 % italienische Tomaten und verwandelt sie in Produkte, die ein einfaches Gericht zu einem Meisterwerk werden lassen.

3.1 POMODORINA (TOMATENSAUCE)

Stammend aus der Tradition der Region Emilia-Romagna, hat Pomodorina die Welt der professionellen Küchen vollkommen revolutioniert und begleitet die Geschichte von Menù seit mehr als einem halben Jahrhundert. Pomodorina ist aufgrund ihrer Qualität und Frische eine einzigartige Spezialität aus Tomaten, die zu 100 % aus Italien stammen und im vollreifen Zustand geerntet werden.

Schmackhafte Tomatensauce, zubereitet aus frischen, in Stücke geschnittenen Tomaten und einer reichen Auswahl an frischem Gemüse und Kräutern sowie Öl. Sie wird in der Küche auf vielfältigste Weise verwendet und eignet sich bestens als Sauce für Pastagerichte und als Basis für Fleischsaucen. Hervorragend auf Crostini, zum Bestreichen von Pizzen und zum Garen von Eintöpfen und Saucen.

3.1 POMODORINA (TOMATENSAUCE)

Pomodorina (Tomatensauce)
Sauce aus frischen Tomaten

CA0K - Dose, Nettogewicht 410 g
CA1 - Dose, Nettogewicht 830 g

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Pomodorina (Tomatensauce)
Sauce aus frischen Tomaten

CAH - Glas, Nettogewicht 680 g

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Pomodorina (Tomatensauce)
Sauce aus frischen Tomaten

CAP - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 1000 g

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Pomodorina (Tomatensauce)
Sauce aus frischen Tomaten

CA3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Pomodorina (Tomatensauce)
Sauce aus frischen Tomaten

CAB - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 2500 g

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET
PRAKTISCHER STAND-UP-BEUTEL

Pomodorina (Tomatensauce)
Sauce aus frischen Tomaten

CAX - Beutel, Nettogewicht 10000 g
ASEPTIC PACKING

Aseptisch abgefüllt.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

3.2 FRULLORO

Frulloro
Gemixte frische Tomaten

X90K - Dose, Nettogewicht 420 g
X93 - Dose, Nettogewicht 2500 g
X9U - Beutel, Nettogewicht 10000 g
ASEPTIC PACKING
X9B - Beutel, Nettogewicht 2500 g

Extrafeines Tomatenfruchtfleisch aus sorgfältig ausgewählten, erntefrisch verarbeiteten Tomaten. Durch die cremige Konsistenz haftet die Sauce gut an und garantiert eine hohe Ergiebigkeit. Hervorragendes Produkt für Pizzerien.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

TOMATEN SIND DIE EINZIGE ZUTAT

3.3 TOMATENFRUCHTFLEISCH

Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch)
Tomatenfruchtfleisch

UVOK - Dose, Nettogewicht 410 g
UV3 - Dose, Nettogewicht 2500 g
UV5 - Dose, Nettogewicht 4050 g
UVB - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 2500 g
UVU - Beutel, Nettogewicht 10000 g
ASEPTIC PACKING

Tomatenfruchtfleisch mit dem frischen und süßlichen Geschmack erntefrisch verarbeiteter Tomaten. Durch die feine Körnung und cremige Konsistenz ist dieses Produkt ideal zum Bestreichen traditioneller Pizzen und für die Zubereitung von Saucen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Polpavera taglio grosso (Grob geschnittenes Tomatenfruchtfleisch)
Tomatenfruchtfleisch

UTOK - Dose, Nettogewicht 410 g
UT3 - Dose, Nettogewicht 2500 g
UTU - Beutel, Nettogewicht 10000 g
ASEPTIC PACKING

Tomatenfruchtfleisch mit dem frischen und süßlichen Geschmack erntefrisch verarbeiteter Tomaten. Durch die kleinen Stückchen eignet sich diese Sauce für die Herstellung von Pastasaucen. Hervorragend auch für Blechpizza, Focaccia und Crostini.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Polpa di pomodoro „speciale teglia“ (Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza)

UV3T- Dose, Nettogewicht 2500 g

Erntefrisch ausgesuchtes und verarbeitetes Tomatenfruchtfleisch. Eigens zum Bestreichen von Blechpizza hergestellt.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

TOMATEN SIND DIE EINZIGE ZUTAT

3.3 TOMATENFRUCHTFLEISCH

Polpavera cubettoni Polpa di pomodoro (Tomatenfruchtfleisch in großen Würfeln)

UK3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Tomatenfruchtfleisch in großen Stücken von erntefrisch verarbeiteten Tomaten. Für alle Zubereitungen, bei denen man die Tomatenstücke sehen soll.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET
TOMATEN SIND DIE EINZIGE ZUTAT

Pizza sauce „La Saporosa“ (Pizzasauce) Tomaten mit Kräutern

UL3 - Dose, Nettogewicht 2500 g
ULU - Beutel, Nettogewicht 10000 g
ASEPTIC PACKING

Cremiges Tomatenfruchtfleisch aus erntefrisch verarbeiteten Tomaten, verfeinert mit Öl, Kräutern und Gewürzen. Durch die leichte Würzung ist dieses Produkt bereits gebrauchsfertig für die Zubereitung von Pizzen und Focaccia hergestellt.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Passata di pomodoro (Passierte Tomaten)

U21 - Dose, Nettogewicht 820 g
U23 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Passierte Tomaten aus sorgfältig ausgewählten, erntefrischen Tomaten.
Ideal für die Zubereitung von Pasta- und Hauptgerichten und zum Bestreichen von Pizzen und Bruschetta.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Semiconcentrato di pomodoro (Tomatenhalbkonzentrat)

UNB - Aluverbundfolienbeutel Nettogewicht 2500 g

Halbkonzentrat aus 100 % italienischen Tomaten, cremig und tiefrot. Das Produkt wird in einem einzigen Konzentrationsschritt durch Verdampfung gewonnen. Dabei erhält es seine natürliche Dichte, Süße und intensive Farbe, während das typische Tomatenaroma erhalten bleibt. Es eignet sich für viele Verwendungszwecke, von der Zubereitung von Pizza und Backwaren bis zur Herstellung von Saucen und Dressings.

NEW

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
TOMATEN SIND DIE EINZIGE ZUTAT

Doppio concentrato di pomodoro (Doppelt konzentriertes Tomatenmark)

UU1 - Dose, Nettogewicht 800 g
UU3 - Dose, Nettogewicht 3000 g

Kräftig rotes Tomatenmark mit dem süßlichen und intensiven Geschmack erntefrisch verarbeiteter Tomaten. Für die Zubereitung von Fleischsaucen und Saucen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET

3.4 TOMATEN

Pomodori pelati interi (Geschälte Tomaten)

US3 - Dose, Nettogewicht 2500 g
US307 - Dose, Nettogewicht 2500 g - OHNE ZITRONENSÄURE

Geschälte Tomaten hervorragender Qualität, die im vollreifen Zustand frisch verarbeitet werden. Ideal für alle Zubereitungen in der Küche: Pasta- und Hauptgerichte, Pizzen und Beilagen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Pomodori pelati interi biologici nel loro succo (Ganze geschälte Bio-Tomaten im eigenen Saft)

US30B - Dose, Nettogewicht 2550 g

Zu 100 % italienische, im vollreifen Zustand saisonfrisch verarbeitete Tomaten aus biologischer, umweltfreundlicher Landwirtschaft ohne Einsatz von Insektenschutzmitteln oder anderen chemischen Substanzen. Die Tomaten werden sorgfältig ausgewählt und einzeln verlesen, um ein ausgezeichnetes, unversehrtes, rotes und mängelfreies Produkt zu erhalten. Ideal für sämtliche Zubereitungen. Hervorragend für Gourmet-Pizzen.

BIO-TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese nocerino DOP (Tomaten San Marzano aus dem Anbaugebiet Sarnese-Nocerino g.U.)

XA1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Für die Region Kampanien typische, geschälte Tomaten, mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Hohe Qualität, intensiv rote Farbe, kompaktes Fruchtfleisch mit wenigen Kernen. Ideal für alle Rezepte der mediterranen Küche, insbesondere für Fleischsaucen und Konserven. Ideal für Gourmet-Pizzen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBE-ZEICHNUNG

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNER-HALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VER-ARBEITET

Pomodori pelati interi gialli nel loro succo (Ganze geschälte gelbe Tomaten im eigenen Saft)

XT1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Zu 100 % italienische, saisonfrisch verarbeitete, geschälte gelbe Tomaten.
Ideal zum Belegen von Gourmet-Pizzen. Hervorragend für die Zubereitung von Saucen und Cremen, zu Fischgerichten und als Sauce für Pastagerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

3.4 TOMATEN

Marzanini pomodori pelati (Kleine geschälte Marzanino-Tomaten)

X51 - Dose, Nettogewicht 800 g

Ausgewähltes italienisches Spitzenprodukt, das saisonfrisch verarbeitet wird. Die längliche Form und die besondere Süße erinnern an eine Kreuzung aus San-Marzano-Tomaten und Datteltomaten. Hervorragend für alle Zubereitungen. Besonders auf Pizzen geeignet.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

"Ciliegini" pomodori non pelati interi (Kirschtomaten)

TZ1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Ungeschälte Kirschtomaten in Tomatensaft.
Für die Zubereitung von Pasta- und Fleisch- und Fischgerichten, beliebig verwendbar.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Datterini rossi interi in succo (Ganze rote Datteltomaten im saft)

XO1X – Dose, Nettogewicht 800 g

Ganze rote Datteltomaten im eigenen Saft. Mit ihrem besonders süßen und intensiven Geschmack passen sie hervorragend zu Pastagerichten und Hauptspeisen auf Fischbasis. Besonders geeignet als Belag für Gourmet-Pizzen, aber auch für alle beliebigen Rezepte.

NEW

DATTELTOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft)

XM1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Ungeschälte gelbe Datteltomaten im eigenen Saft. Besonders süß und mild im Geschmack, hervorragend zum Kombinieren mit Fischgerichten und für die Zubereitung von Cremesuppen. Besonders geeignet als Belag für Gourmet-Pizzen, aber auch für alle beliebigen Rezepte.

DATTELTOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

3.5 GETROCKNETE UND HALBGETROCKNETE TOMATEN

Minired pomodori "Pizzutello" pelati semisecchi in olio (Mini Red - halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten)

XN1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Erntefrisch verarbeitete Pizzutello-Tomaten aus Kampanien, sorgfältig geschält und leicht getrocknet. Durch ihre besondere Süße passen sie perfekt zu Fischgerichten.
Wunderbarer Belag für Pizzen ohne Tomatensauce und als Zutat für Salate.

PIZZUTELLLO TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Miniyellow pomodori gialli semisecchi pelati "Pizzutello" in olio - Mini Yellow halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten

XB1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Erntefrisch verarbeitete, gelbe Pizzutello-Tomaten, sorgfältig geschält und leicht getrocknet. Die Sorte Pizzutello ist eine qualitativ hochwertige Tomate mit einem ausgeprägten süßen Geschmack, ein perfektes Konfit. Durch ihre besondere Süße passen sie perfekt zu Fisch- und Fleischgerichten. Hervorragender Belag für Gourmet-Pizzen. Ideal für einen köstlichen Aperitif oder auf Salaten.

PIZZUTELLLO TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Datterini gialli semisecchi (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten)

XS1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Rispentomaten aus Kampanien. Süße Tomaten, frisch verarbeitet, halbiert und getrocknet. Besonders geeignet als Belag für Gourmet-Pizzen. Hervorragend zu Fischgerichten.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

Dorati
Kirschtomaten mit Basilikum

TN1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Halbgetrocknete Tomaten, weich und delikat, süßlich und intensiv im Geschmack, mit Öl und Basilikum gewürzt, nicht mit Essig gesäuert. Sehr vielseitig und die perfekte Zutat für alle Pasta-, Fleisch- und Fischgerichte, Carpaccios, Salate, Pizzen, Bruschetta und Hamburger.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

FRISCHES BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

3.5 GETROCKNETE UND HALBGETROCKNETE TOMATEN

Mezzoro
Halbierte, halbgetrocknete Tomaten

XC1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Nach der Ernte werden die Tomaten halbiert und langsam getrocknet, um den Geschmack und die Frische zu erhalten. In Öl zubereitet und mit Kräutern und frischen Basilikumblättern aromatisiert, ideal für Büfetts und kalte Vorspeisen, wie Caprese (Tomaten mit Mozzarella), und für Fischgerichte und Nudelsalate.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

FRISCHES BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH OHNE ESSIG

Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbgetrocknete Tomaten)

ZJ1X - Dose, Nettogewicht 780 g

Runde, getrocknete Tomatenscheiben.
Zubereitung mit Öl und Kräutern, ohne Zugabe von Essig, perfekt auf Pizzen und Bruschetta, zum Füllen von Sandwiches und zu Hauptspeisen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET OHNE ESSIG

Soleggiati
Halbgetrocknete Tomatenspalten

TX1 - Dose, Nettogewicht 800 g
TX2 - Beutel, Nettogewicht 2100 g
TX3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Runde, in Spalten geschnittene, gesalzene Tomaten, leicht getrocknet und mit Öl, Oregano und Knoblauch gewürzt. Nicht mit Essig gesäuert. Süß und delikat im Geschmack, idealer Belag für Pizzen, Sandwiches und Bruschetta. Empfohlen für die Zubereitung von Pasta- und Fleisch- oder Fischgerichten und Salaten. Hervorragend für Büfetts und Vorspeisen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

OHNE ESSIG

Tutto Sole
Getrocknete Tomaten

UA1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Getrocknete Tomaten, deren intensive Farbe, Geschmack und außergewöhnliche Weichheit erhalten bleiben. Mit Öl und Kräutern zubereitet, optimal für Vorspeisen, Sandwiches, Salate, Pastagerichte, Bruschetta und zum Aperitif.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

MENU
ragù
della casa
carne bovina e suina fresca
100% italiana
pomodoro 100% italiano
MENU
sugo
all'arr
pomodoro 100% italiano

CONDIMENTI
PASTASAUCEN

„Das Leben ist eine Kombination aus Magie und Pasta“, sagte einst Fellini.

Und welche Magie würde sich für Pasta besser eignen, als die reiche Auswahl an Pastasaucen von Menù, die unter Verwendung bester Rohstoffe geschickt von unseren Küchenchefs hergestellt werden?

4.1 PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS

Pomoleggero
Tomatensauce

B81X - Dose, Nettogewicht 810 g

Pastasauce aus frischem Tomatenfruchtfleisch mit nativem Olivenöl extra, ein wenig Knoblauch und frischem Basilikum. Für die Zubereitung von Pasta- und Fischgerichten.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
MIT FRISCHEM, ZU 100 % ITALIENISCHEM BASILIKUM
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Pomosilico
Tomatensauce mit Basilikum

CO1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Sauce aus frischen Tomaten, gewürzt mit Öl, Zwiebeln und Basilikum. Als Sauce für Pastagerichte geeignet.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
MIT FRISCHEN, ZU 100 % ITALIENISCHEN ZWIEBELN
MIT FRISCHEM, ZU 100 % ITALIENISCHEM BASILIKUM

Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)

CUOK - Dose, Nettogewicht 410 g

Typische Sauce der mediterranen Küche aus frischen Datteltomaten, nativem Olivenöl extra und Kräutern. Mit ihrem süßlichen, intensiven Geschmack eignet sie sich wunderbar als Pastasauce und als Basis für Gerichte mit Fisch und hellem Fleisch.
Einfach Parmesankäse und Basilikum hinzufügen, um die für Kampanien typische Sauce „Lo Scarpariello“ herzustellen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
DATTELTOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Sugo alla zingara (Zigeunersauce)
Tomatensauce mit Oliven und Kapern

CV1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Zubereitung aus frischem Tomatenfruchtfleisch, mit in Öl angeröstetem Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie), großen grünen und schwarzen Olivenstücken, Kapern, Sardellen, Chili und Oregano. Gebrauchsfertig, ideal für Pasta, Haupt- und Fleischgerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
MIT FRISCHEN, ZU 100 % ITALIENISCHEN KAROTTEN UND ZWIEBELN
MIT FRISCHEM, ZU 100 % ITALIENISCHEM BASILIKUM UND SALBEI

4.1 PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS

Sugo all'arrabbiata (Scharfe Sauce)
Tomatensauce mit Chili

CR1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Sugo all'arrabbiata ist ein traditionelles römisches Rezept, das mit frischen Tomaten, Öl und Gemüse (Zwiebeln, Karotten und Sellerie) zubereitet und mit Kräutern verfeinert wird. Mit dem ausgeprägt scharfen Geschmack der roten Chilischoten eignet sich diese Sauce bestens für Pastagerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
MIT FRISCHEN, ZU 100 % ITALIENISCHEN KAROTTEN UND ZWIEBELN
MIT FRISCHEM, ZU 100 % ITALIENISCHEM BASILIKUM

La crudaiola
Tomatensauce mit Ricotta-Frischkäse und Mandeln

B20K - Dose, Nettogewicht 410 g

Pastasauce aus frischen Tomaten, mit nativem Olivenöl extra, Ricotta-Frischkäse und Mandeln.
Für Pastagerichte, aber auch für schmackhafte Crostini und Canapés.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
MIT ZU 100 % ITALIENISCHEM RICCOTTA-FRISCHKÄSE
MIT FRISCHEM, ZU 100 % ITALIENISCHEM BASILIKUM
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Sugo all'isolana (Sauce nach Art der Insulaner)
Tomatensauce mit getrockneten Tomaten, Sardellen, Kapern und Kräutern

CI1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Pastasauce aus frischen Tomaten, gewürzt mit Öl, Sardellen, Kapern und Kräutern. Geeignet als Pastasauce und als Basis für wunderbare Fischsuppen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
100% ITALIENISCHE SONNENGETROCKNETE TOMATEN
MIT FRISCHEM 100% ITALIENISCHEM BASILIKUM UND PETERSILIE

Salsa „Bruschetta mia" (Bruschettasauce)
Tomatensauce mit Kräutern und Gewürzen

UF1 - Dose, Nettogewicht 830 g
UFB - Beutel, Nettogewicht 2500 g

Frische Tomatenwürfel im eigenen Saft, mit nativem Olivenöl extra, Kräutern und Gewürzen verfeinert. Frisch und natürlich schmeckende Sauce, die alle Eigenschaften frisch zubereiteter Tomaten beibehält. Eigens für die Verwendung als Bruschetta-Aufstrich kreiert. Hervorragend auch zum Bestreichen von Pizzen, Crostini und Canapés.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
MIT FRISCHEM 100% ITALIENISCHEM BASILIKUM UND PETERSILIE

4.1 PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS

Sugo all'amatriciana (Amatriciana-Sauce)

Tomatensauce mit geräuchertem Bauchspeck und Kräutern

CL1X - Dose, Nettogewicht 830 g

Typische Pastasauce aus Amatrice, zubereitet aus Würfeln reif geernteter und frisch verarbeiteter Tomaten und geräuchertem Speck, gewürzt mit Öl und verfeinert mit Kräutern und Gewürzen. Traditionelles Rezept, ideal für Pastagerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TRADITIONELLES REZEPT

Condimento con funghi porcini (Pastasauce mit Steinpilzen)

CQ1X - Dose, Nettogewicht 830 g

Pastasauce aus frischen Tomaten und Steinpilzen, mit Öl gewürzt und mit Gemüse (Zwiebeln und Sellerie) verfeinert. Für Pastagerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Sugo alla boscaiola (Sauce nach Försterart)

Tomatensauce mit Speck, Pilzen und Erbsen

CN1X - Dose, Nettogewicht 830 g

Zubereitung mit frischen Tomatenstücken, ausgesuchten Steinpilzen und Champignons, Bauchspeck, Speck und Erbsen.
Ideal für Pastagerichte und zu Fleischspeisen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Ragù vegano (Vegane Pastasauce)

SZ0K - Dose, Nettogewicht 410 g

Servierfertige, vollkommen pflanzliche Pastasauce mit Gemüse und Gewürzen. Menù ist es gelungen, eine Pastasauce unter Verwendung ausschließlich einfacher Zutaten, wie Getreidegluten und Hülsenfrüchten und ohne Zusatz von Aromen und Verdickungsmitteln herzustellen. Hervorragend als Pastasauce, für Nudelaufläufe, Lasagne und Cannelloni.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

VEGANE PASTASAUCE ZU 100 % ITALIENISCH

4.2 PASTASAUCEN AUF FLEISCH- UND WILDBASIS

Sugo alla carbonara (Carbonara-Sauce)

Mit Eiern und geräuchertem Bauchspeck

CB1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Mit Eiern und in Öl angebratenem, geräuchertem Bauchspeck.
Traditionelles Rezept, das sich wunderbar für Pastagerichte, vor allem für Spaghetti und Bucatini (lange Hohlnudeln), eignet.

TRADITIONELLES REZEPT

MIT GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK

Ragù della casa (Fleischsauce des Hauses)

C91 - Dose, Nettogewicht 830 g

Klassische Sauce aus ausgesuchtem Rind- und Schweinefleisch, mit Tomaten, Gemüse, Bauchspeck und Öl. Als Pastasauce und für Nudelaufläufe.

FRISCHES RIND- UND SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

Sugo alla bolognese (Fleischsauce Bolognese)

CH1X - Dose, Nettogewicht 840 g

Klassische Sauce aus ausgesuchtem Rindfleisch, mit Tomaten, Gemüse und Öl. Als Pastasauce, für Nudelaufläufe und Polenta.

FRISCHES RINDFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

4.2 PASTASAUCEN AUF FLEISCH- UND WILDBASIS

Ragù alla bolognese (Bolognese Fleischragout)

CF2 - Beutel, Nettogewicht 1800 g

Traditionelle Pastasauce der emilianischen Küche, üppig, dickflüssig und schmackhaft, mit frischem Schweine- und Rindfleisch zu gleichen Teilen geschnitten, das langsam mit in Öl angebratenem Gemüse, Kräutern und Gewürzen köchelt. Ideal für Pastagerichte wie Tagliatelle (Bandnudeln), Eiernudeln, Lasagne und Cannelloni. Hervorragende Füllung für Arancini (gefüllte Reisbällchen) und Panzerotti (apulische Spezialität).

FRISCHES RIND- UND SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Ragù del norcino (Fleischsauce nach Art des Metzgers)

CT1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Sauce aus ausgesuchtem Schweinefleisch mit Tomaten, Gemüse, Bauchspeck und Kräutern.
Hervorragende Pastasauce, für Nudelaufläufe und Polenta.

FRISCHES SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Èragùbianco di carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch)

SR1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Pastasauce mit einzigartigem und ausgezeichnetem Geschmack, mit ausgesuchtem Hähnchen- und Kalbfleisch, das durch die Süße frischer und langsam angerösteter Karotten hervorgehoben wird. Der aromatische Geschmack mit einem Hauch von Salbei und Rosmarin eignet sich hervorragend für Pasta, vor allem für Tagliatelle (Eierbandnudeln) und andere Eiernudeln.

FRISCHES HÄHNCHEN- UND KALBFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TYPISCHES REZEPT DER HAUSGEMACHTEN FLEISCHSAUCE

Ragù di coniglio (Kaninchensauce)

SCOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Zubereitung mit ausgesuchtem Kaninchenfleisch, Gemüse (Zwiebeln, Karotten und Sellerie), Tomaten, Gewürzen und Kräutern. Gebrauchsfertig, ideale Pastasauce.

KANINCHENFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Ragù di capriolo al Barolo DOCG (Rehsauce mit Barolo-Rotwein DOCG)

CMOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Mit Rehfleisch, Gemüse, Öl, Bauchspeck, Gewürzen und Barolo-Rotwein DOCG zubereitet. Gebrauchsfertig, ideal als Pastasauce, für Polentaauflauf und als Aufstrich für Crostoni (geröstete Brotscheiben).

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

4.2 PASTASAUCEN AUF FLEISCH- UND WILDBASIS

Anatra brasata al Barolo DOCG per condimenti (Pastasauce mit in Barolo-Rotwein DOCG geschmorter Ente)

SHOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Erlesenes, in dünne Scheiben geschnittenes Entenfleisch, mit Barolo-Rotwein DOCG, Gemüse und Gewürzen geschmort.
Hervorragend für Pastagerichte und als Belag für Crostini.

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

Ragù di fagiano (Fasanensauce)

SLOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Ausgesuchtes Fasanenfleisch, Gemüse, Bauchspeck, Gewürze und Sahne. Ideale Pastasauce, besonders für Pappardelle (breite Eierbandnudeln). Gemixt wird die Sauce zu einem hervorragenden Aufstrich für Crostoni (geröstete Brotscheiben) und herzhafte Torten.

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAHNE ZU 100 % ITALIENISCH

Ragù di cinghiale al Barolo DOCG (Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein DOCG)

SEOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Ausgesuchtes Wildschweinfleisch, Bauchspeck, Lardo (fetter Speck), Tomaten, Gemüse, Gewürze und Barolo-Rotwein DOCG. Für Pastagerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

Ragù di cervo (Hirschsauce)

SOOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Ausgesuchtes Hirschfleisch, Rotwein, Bauchspeck, Lardo (fetter Speck), Tomaten, Gewürze und Kräuter.
Als Pastasauce, für Polentaauflauf und als Aufstrich für Crostoni (geröstete Brotscheiben).

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT 100 % ITALIENISCHEM ROTWEIN

Lepre in salmì al Barolo DOCG per condimenti (Pastasauce mit in Barolo-Rotwein DOCG geschmortem Hasen)

SIOK - Dose, Nettogewicht 410 g

Ausgewähltes, geschnetzeltes Hasenfleisch, in Barolo-Rotwein DOCG mit Gemüse, Bauchspeck, Champignons und Gewürzen geschmort. Hervorragend als Pastasauce, besonders für Pappardelle (breite Eierbandnudeln).

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

MENÙ
evolution
Industria Specialità Alimentari
ebisquedicrostacei
MENÙ
evolution
Industria Specialità Alimentari
ebaccalà

PRODOTTI ITTICI
FISCHPRODUKTE

„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Oscar Wilde.
Auch Ihre Kunden verdienen nur das Beste, deshalb hat Menù
nur beste Fischspezialitäten ausgesucht.
Die Evolution-Technologie erlaubt es uns, Fertiggerichte höchster Qualität, als wären sie gerade eben von Ihnen zubereitet, in Ihre Küchen bringen.

5.1 PASTASAUCEN AUF FISCHBASIS

Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren)

WJQX - Dose, Nettogewicht 550 g

Bisque ist ein typisches Rezept der französischen Küche und besteht aus einer konzentrierten Suppe mit dem intensiven Geschmack von Krustentieren. Die Bisque aus Krustentieren von Menù wird mit geschnittenem und angeröstetem Gemüse (Zwiebeln, Karotten und Sellerie) zubereitet, zu dem die Schalen hinzugefügt werden. Danach wird alles mit Brandy abgelöscht. Die Zubereitung wird anschließend mit kaltem Wasser verdünnt und entsprechend lange eingekocht. Jeder einzelne Schritt ist wesentlich, um die typischen Aromen und den Geschmack dieser Zubereitung zu extrahieren und konzentrieren. Dieses äußerst praktische Produkt kann für alle Fischzubereitungen, zum Würzen von Pasta- und Hauptgerichten, entweder so wie es ist, für schmackhafte Cremes mit Öl emulsioniert oder als Suppe verwendet werden.

- GEBRAUCHSFERTIG
- ZWIEBELN UND KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH
- BRANDY ZU 100 % ITALIENISCH
- MIT ROTEN UND ROSA GARNELEN AUS DEM MITTELMEER UND KAISERGRANATEN AUS DEM ATLANTIK
- HAUTE-CUISINE-ZUBEREITUNG

Èbaccalà

Pastasauce mit Kabeljau

WL1X - Dose, Nettogewicht 770 g

Helle Sauce aus Klippfischwürfeln von gesalzenem Kabeljau hervorragender Qualität, der gewässert und eingeweicht wird, um wieder weich zu werden, wobei er aber die für dieses Produkt typische kompakte Konsistenz beibehält. Er wird enthäutet, würfelig geschnitten und befindet sich in einer hellen Sauce, bestehend aus der Garflüssigkeit des Klippfisches, nativem Olivenöl extra und Kräutern. Er kann entweder so wie er ist zusammen mit Polenta, püriert für die Zubereitung der Klippfischcreme „Baccalà mantecato“, als Pastasauce oder dank der einfachen Rezeptur, auch verfeinert mit weiteren Zutaten, für landestypische Gerichte verwendet werden.

- KABELJAU VON HERVORRAGENDER QUALITÄT
- NATIVES OLIVENÖL EXTRA
- INDIVIDUELL VERÄNDERBARES REZEPT

Ècernia

Pastasauce mit Barsch

WG1X - Dose, Nettogewicht 770 g

Pastasauce mit enthäuteten, entgräteten und grob von Hand zerkleinerten Barschfilets, die dem Produkt einen rustikalen Anstrich geben. Der Fisch wird in der eigenen Garflüssigkeit aufbewahrt, so bleiben alle Aromen erhalten und die Ergiebigkeit ist hoch. Zum Rezept gehören lediglich etwas angerösteter Knoblauch, Petersilie und natives Olivenöl extra, wodurch die Zubereitung äußerst vielseitig und individuell einsetzbar ist. Besonders geeignet für Pastagerichte, zur Herstellung köstlicher Suppen oder als Füllung für frische Pasta.

- NATIVES OLIVENÖL EXTRA
- INDIVIDUELL VERÄNDERBARES REZEPT

5.1 PASTASAUCEN AUF FISCHBASIS

Èscorfano
Pastasauce mit Drachenkopf

WF1X - Dose, Nettogewicht 770 g

Pastasauce mit Drachenkopf, der langsam mit in nativem Olivenöl extra angerösteter Petersilie, Knoblauch und Pfeffer gegart und in seiner Garflüssigkeit aufbewahrt wird, damit alle Aromen erhalten bleiben und eine hohe Ergiebigkeit erzielt wird. Das Produkt ist weiß mit rosa Reflexen, denn die dünne, rötliche Haut wurde wegen ihres intensiven Geschmacks und als Zeichen für die Qualität des Rohstoffs auf den Fischfilets belassen. Gebrauchsfertige Sauce, die aber auch individuell verändert werden kann und sich besonders für Pastagerichte, zur Herstellung köstlicher Suppen oder als Füllung für frische Pasta eignet.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

INDIVIDUELL VERÄNDERBARES REZEPT

Èpescespada
Pastasauce mit Schwertfisch

WK1X - Dose, Nettogewicht 770 g

Helle Pastasauce mit gewürfeltem und in einer äußerst delikaten Creme gebundenem Schwertfisch.
Der für dieses Rezept verwendete Schwertfisch ist von bester Qualität, die sich an der Konsistenz, am geringen Anteil an dunklen Fleischteilen und am unverwechselbaren Aroma erkennen lässt. Durch die einfache Zubereitung mit nativem Olivenöl extra, Petersilie, Pfeffer und Knoblauch kann der Fisch so wie er ist verwendet oder für die Zubereitung von Pastasaucen und Risottos weiterverarbeitet werden.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

INDIVIDUELL VERÄNDERBARES REZEPT

Èragùdipolpo
Krakensauce

WQQX - Dose, Nettogewicht 550 g

Sauce aus sorgfältig ausgewählten ganzen Tintenfischen, die von Hand gesäubert, zerkleinert und mit gedünstetem Gemüse und Tomaten gekocht werden. Hervorragend für Spaghetti, Maccheroni und Pastagerichte mit Meeresfrüchten. Ideal auf warmen Crostini als Häppchen zum Aperitif oder als Vorspeise. Mit geräuchertem Paprikapulver eignet sich die Sauce für eine Meeresfrüchte-Amatriciana.

IDEAL FÜR EINE MEERESFRÜCHTEAMATRICIANA

AUSGEWÄHLTE KRAKE

GEBRAUCHSFERTIG

Condimento con vongole (Pastasauce mit Venusmuscheln)

CP1X - Dose, Nettogewicht 830 g

Pastasauce mit Venusmuscheln und frischen Tomatenstücken, mit Gewürzen und Kräutern verfeinert. Gebrauchsfertig, als Sauce für Spaghetti, Tagliolini (schmale Eierbandnudeln) und für die Zubereitung von wunderbaren Risottos geeignet.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

5.1 PASTASAUCEN AUF FISCHBASIS

Sugo alla polpa di granchio (Sauce mit Krabbenfleisch)

CW1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce mit dem typischen Geschmack der Meeresküche, mit Krabbenfleisch, erntefrischen Tomaten und Kräutern zubereitet. Ideal für Pastagerichte.
Kann wunderbar mit Krustentieren und Meeresfrüchten verfeinert werden.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Sugo al tonno (Thunfischsauce)

CDOK - Dose, Nettogewicht 410 g

Mit in Olivenöl eingelegtem Thunfisch hoher Qualität und Kapern zubereitet. Gebrauchsfertig, ideal als Pastasauce und für Risottos. Auch als Aufstrich für Sandwiches und Canapés geeignet.

Sugo al salmone (Lachssauce)

CJOK - Dose, Nettogewicht 410 g

Besonders delikat schmeckende Sauce mit Räucherlachs bester Qualität. Gebrauchsfertig und ideal für Pastagerichte und Risottos, aber auch zum Bestreichen von Gourmet-Pizzen und Bruschetta.

RÄUCHERLACHS

5.1 PASTASAUCEN AUF FISCHBASIS

Crema di scampi (Creme aus Kaisergranaten)

MGOK - Dose, Nettogewicht 380 g

Creme mit geschälten und zu einer Creme aufgeschlagenen Kaisergranaten hervorragender Qualität. Sehr ergiebiges Produkt, geeignet für Pastagerichte und Risottos. Für herzhaftes Gebäck empfohlen.

Crema di tonno (Thunfischcreme)

MEOK - Dose, Nettogewicht 400 g
ME1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Creme mit Thunfisch, Sardellen und Kapern.
Ausgezeichnet für Sandwiches und Canapés. Geeignet als Sauce zu Fleisch- und Fischgerichten.
Hervorragend für die Zubereitung von Vitello tonnato.

Paté di salmone (Lachspastete)

MTOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Wunderbar cremige Lachspastete.
Ideal zum Füllen von Sandwiches und Canapés.

RÄUCHERLACHS

5.2 MEERESSPEZIALITÄTEN

Èseppiafette
Tintenfischscheiben, natur

WD1X - Dose, Nettogewicht 820 g

Tintenfisch von hervorragender Qualität, gereinigt und gekocht, in seiner Garflüssigkeit aufbewahrt. Dieses in Scheiben geschnittene Produkt eignet sich besonders für die Zubereitung von Salaten, Vorspeisen und warmen oder kalten Hauptspeisen. Der Tintenfischsaft kann für alle warmen Zubereitungen verwendet werden: Risottos, Suppen und Pastagerichte.

Ènerodiseppia (Tintenfischtinte)

WBQX - Dose, Nettogewicht 550 g

Hervorragende Tinte aus dem Beutel von Tintenfischen. Unser Rezept mit Gemüse und Kräutern sorgt für ein perfektes Gleichgewicht und hebt das milde und besondere Aroma dieses Inhaltsstoffes hervor. Hervorragend in Kombination mit Seppia Menù (Tintenfisch Menù) zur Verfeinerung von Vorspeisen, Pasta- und Hauptgerichten.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Èmazzancolle
Geißelgarnelen, natur

MJ1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Schwänze von tropischen Garnelen hervorragender Qualität, die sorgfältig ausgesucht und entdärmt und in ihrer Garflüssigkeit aufbewahrt werden. Gebrauchsfertig und ideal für Vorspeisen, kalte Salate, für Pastagerichte und Risottos. Auch gut als Belag für Gourmet-Pizzen geeignet.
Der Garnelensaft kann für alle heißen Zubereitungen verwendet werden: Risottos, Suppen und Pastagerichte.

5.2 MEERESSPEZIALITÄTEN

Èmaremix
Meeresfrüchtesalat

MZ1 - Dose, 820 g

Eine Mischung exzellenter Rohstoffe, die nach Größe und Qualität ausgesucht wurden: Medaillons vom Pfeilkalmar, Tintenfisch in Würfeln, Streifen und Ringe vom Pfeilkalmar und Geißelgarnelen. Gebrauchsfertig und hervorragend für kalte Vorspeisen. Èmaremix enthält keinen Essig und wird daher auch gerne für die Zubereitung von Pastagerichten, Pizzen und Suppen verwendet. Der Saft von Èmaremix kann für alle heißen Zubereitungen verwendet werden: Risottos, Suppen und Pastagerichte.

OHNE ESSIG

MIT PFEILKALMAREN, TINTENFISCHEN UND GEISSELGARNELEN

Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen)

MS9 - Dose, Nettogewicht 160 g (ca. 320 Garnelen)

Gefriergetrocknete Eismeergarnelen (Pandalus borealis), die man 5 Minuten in kaltem Wasser einweicht. Sehr gut zum Belegen von Sandwiches, Tramezzini und Pizzen. Für Pastagerichte und Risottos geeignet.

HOHE ERGIEBIGKEIT IN FÜNF MINUTEN GEBRAUCHSFERTIG

Polipetti alla marinara (Kleine Kraken nach Seemannsart)

MU1X - Dose, Nettogewicht 815 g

Fertiggericht auf Basis kleiner Kraken (Octopus membranaceus) mit Öl, Zitronensaft, Weißwein und Kräutern. Hervorragend als Fischvorspeise.

ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

WEISSWEIN 100 % ITALIENISCHER

5.2 MEERESSPEZIALITÄTEN

Polpa di riccio di mare (Seeigelfleisch)

MY9B - Dose, Nettogewicht 70 g

Seeigelfleisch (Paracentrotus lividus) und Salz.
Intensiver Geschmack und leuchtende Farbe. Geeignet für die Zubereitung von Vorspeisen und Pastagerichten.

Polpa di riccio di mare al naturale (Seeigelfleisch, natur)

MW9 - Dose, Nettogewicht 70 g

Seeigelfleisch aus dem Pazifik (Paracentrotus lividus), in Salzlake eingelegt. Optimal für die Zubereitung von Vorspeisen und Pastagerichten.

Polpa di granchio al naturale (Krabbenfleisch)

MQ9 - Dose, Nettogewicht 170 g
MQ1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Krabbenfleischstückchen in leichter Salzlake.
Für die Zubereitung von Vorspeisen und Pastagerichten.
Ausgezeichnet für Sandwiches und Tramezzini.

Polpa di granchio Gold Selection (Krabbenfleisch Gold Selection)

ML9 - Dose, Nettogewicht 190 g

Besonders intensiv duftendes und schmeckendes Fleisch von Königskrabben, mit vielen Scheren.
Ideal für die Zubereitung wunderbarer Fischsaucen.

5.3 VENUSMUSCHELN

Vongole dell'Adriatico con guscio al naturale (Venusmuscheln aus der Adria mit Schale, natur)

MF1 - Dose, Nettogewicht 990 g

Venusmuscheln aus der Adria mit Schale, frisch verarbeitet und ungewürzt, bereit für die weitere Verarbeitung.
Ideal für die Zubereitung von Pastagerichten, Vorspeisen und Suppen.

FRISCH VERARBEITETE VENUSMUSCHELN AUS DER ADRIA

Vongole del Pacifico sgusciate al naturale (Geschälte Venusmuscheln aus dem Pazifik, natur)

MA1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Geschälte und gegarte mittelgroße Venusmuscheln aus dem Pazifik in Salzlake. Geeignet als Pastasauce und für die Zubereitung von Vorspeisen.

VENUSMUSCHELN AUS DEM PAZIFIK

5.4 SARDELLEN

Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets extra aus der Kantabrischen See)

WA0 - Dose, Nettogewicht 500 g Abtropfgewicht 280 g

Sardellenfilets aus der kantabrischen See, Kategorie extra, Länge 11–12 cm. Die Sardellen werden handwerklich verarbeitet und in Olivenöl eingelegt. Das Produkt zeichnet sich durch sein festes, rosafarbenes und besonders schmackhaftes Fleisch sowie die kompakten, unversehrten und sauber entgräteten Filets aus. Ausgezeichnet für Vorspeisen und zum Belegen von Gourmet-Pizzen.

FRISCH VERARBEITETE SARDELLEN

GUT ENTGRÄTETE FILETS

VON HAND EINGELEGTE FILETS MIT ZWISCHEN-BLÄTTERN ZWISCHEN DEN SCHICHTEN

PRAKTISCHE WIEDERVER-SCHLIESSBARE SCHALE MIT DECKEL

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets aus der Kantabrischen See)

WA9 - Schalen mit Einzelportionen, Nettogewicht 50 g Abtropfgewicht 28 g

Handwerklich verarbeitete Sardellen (Größe 9–11 cm) aus der Kantabrischen See, in Olivenöl. Große Fische mit schmackhaftem, festem rosa Fleisch. Wunderbar zum Aperitif, für Vorspeisen und als Belag für Gourmet-Pizzen.

FRISCH VERARBEITETE SARDELLEN

PERFEKT ENTGRÄTET

5.4 SARDELLEN

Filetti di acciughe del mar Adriatico in olio di girasole (Sardellenfilets aus der Adria in Sonnenblumenöl)

M00X - Kunststoffschale, Nettogewicht 440 g Abtropfgewicht 330 g

Filets von in der Adria gefangenen Sardellen, die sorgfältig ausgewählt und frisch von Hand verarbeitet wurden. Erlesene zarte Sardellenfilets, besonders geeignet zum Belegen von Pizzen und Bruschetta. Hervorragend geeignet für die Zubereitung von Vorspeisen, Pastagerichten und zum Verfeinern von Salaten.
FAO-Fanggebiet 37.2.1: Adriatisches Meer.

NEW

ADRIATISCHE SARDELLEN

FRISCH VERARBEITETE SARDELLEN

ERLESENE ZARTE SARDELLENFILETS

Acciughe salate (Gesalzene Sardellen)

M05 - Dose, Nettogewicht 5000 g Abtropfgewicht 4000 g

Gesalzene Sardellenfilets, optimal für die Zubereitung von Vorspeisen und Pastagerichten. FAO-Fanggebiet 37: Mittelmeer.

SARDELLEN AUS DEM MITTELMEER

Filetti di acciughe (Sardellenfilets)

MPH - Glas, Nettogewicht 820 g Abtropfgewicht 560 g
MP1 - Dose, Nettogewicht 680 g Abtropfgewicht 380 g

Gesalzene Sardellenfilets in Öl aus Sizilien.
Zum Belegen von Pizzen und Bruschetta. Hervorragend geeignet für die Zubereitung von Vorspeisen, Pastagerichten und zum Verfeinern von Salaten.
FAO-Fanggebiet 37: Mittelmeer

SARDELLEN AUS DEM MITTELMEER

IN SCIACCA VERARBEITET

Filetti di acciughe all'olio di semi di girasole (Sardellenfilets in Sonnenblumenöl)

M71K - Dose, Nettogewicht 600 g Abtropfgewicht 450 g

Gesalzene Sardellenfilets in Öl, ideal für Vorspeisen und die Zubereitung von Pasta- und Hauptgerichten.
FAO-Fanggebiet 34: Mittlerer Ostatlantik

5.5 THUNFISCH

Filettone di tonno all'olio d'oliva (Große Thunfischfilets in Olivenöl)

MK2 - Dose, Nettogewicht 1730 g
Abtropfgewicht 1350 g

Große Thunfischfilets bester Qualität in Olivenöl.
Ideal für Salate und Büfetts.

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Filettone di tonno Dorita allolio di oliva (Große Thunfischfilets Dorita in Olivenöl)

WE2 - Dose, NETTOGEWICHT 1800 g
Abtropfgewicht 1250 g

Große Filets vom Skipjack-Thunfisch in Olivenöl. Ideal für Salate und Büfetts.

SKIPJACK-THUNFISCH

Tonno Yellowfin di prima qualità all'olio d'oliva (Gelbflossen-Thunfisch bester Qualität in Olivenöl)

MI1 - Dose, Nettogewicht 1000 g
Abtropfgewicht 750 g
MN2 - Dose, Nettogewicht 1730 g
Abtropfgewicht 1300 g

Sorgfältig ausgewählter Thunfisch bester Qualität in Olivenöl. Hervorragend einfach so wie er ist oder für die Zubereitung von Salaten und kalten Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichten.

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Tonno Yellowfin all'olio d'oliva (Gelbflossen-Thunfisch in Olivenöl)

MI003 - Dose, Nettogewicht 620 g
Abtropfgewicht 434 g

Sorgfältig ausgewählter, in Spanien verarbeiteter Gelbflossen-Thunfisch bester Qualität in Olivenöl. Hervorragend einfach so wie er ist oder für die Zubereitung von Salaten und kalten Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichten.

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

5.5 THUNFISCH

Tonno Yellowfin all'olio di oliva (Gelbflossen-Thunfisch in Olivenöl)

MNZ - Dose, Nettogewicht 80 g
Abtropfgewicht 52 g
MI9 - Dose, Nettogewicht 160 g
Abtropfgewicht 104 g

In Spanien verarbeiteter Gelbflossen-Thunfisch bester Qualität in Olivenöl. Praktische Einzelportionen zum Belegen von Pizzen und für Salate.

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Tonno all'olio di oliva (Thunfisch in Olivenöl)

MIZ - Dose, Nettogewicht 80 g
Abtropfgewicht 52 g

Helle Thunfischstücke. Hervorragend für Salate, Pastagerichte und Pizzen.

SKIPJACK-THUNFISCH

Tonno a pezzetti all'olio di oliva (Thunfischstückchen in Olivenöl)

M2P - Beutel, Nettogewicht 1000 g
Abtropfgewicht 950 g

Kleine Thunfischstücke in Olivenöl. Ideal zum Belegen von Pizzen, ausgezeichnet für Salate, kalte Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichte, Sandwiches und Tramezzini.

SKIPJACK-THUNFISCH

Tonno all'olio di girasole (Thunfisch in Sonnenblumenöl)

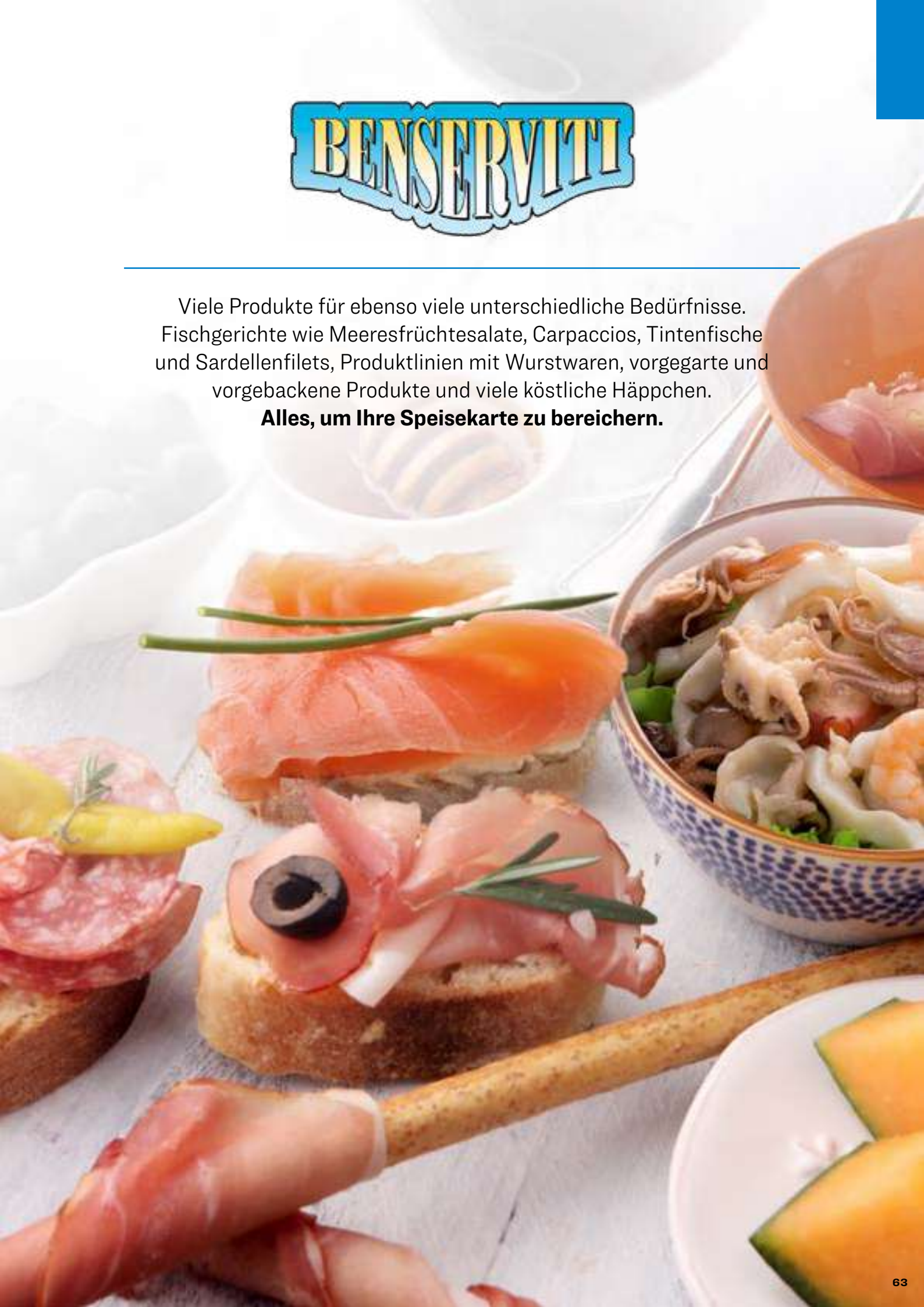
MB0 - Beutel, Nettogewicht 500 g
Abtropfgewicht 475 g
MBP - Beutel, Nettogewicht 1000 g
Abtropfgewicht 950 g
MB2 - Dose, Nettogewicht 1730 g
Abtropfgewicht 1250 g

Skipjack-Thunfischstückchen in Sonnenblumenöl. Helles, zartes Fleisch mit vollem Geschmack, ideal zum Belegen von Pizzen und Bruschetta, für Salate, kalte Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichte, Sandwiches und Tramezzini.

SKIPJACK-THUNFISCH

BENSERVITI

Viele Produkte für ebenso viele unterschiedliche Bedürfnisse. Fischgerichte wie Meeresfrüchtesalate, Carpaccios, Tintenfische und Sardellenfilets, Produktlinien mit Wurstwaren, vorgegarte und vorgebackene Produkte und viele köstliche Häppchen.
Alles, um Ihre Speisekarte zu bereichern.



1. CARPACCIOS UND FISCHHAUPTSPEISEN

Sorgfältig ausgesuchte Fischscheiben, die gesalzen, getrocknet und geräuchert werden und dabei den Duft und Geschmack des frischen Produkts beibehalten. Hervorragend für Pastagerichte und Salate. Ideal für die Zubereitung von Vorspeisen und Büfetts und zum Belegen von Gourmet-Pizzen und Sandwiches.

Salmone scozzese affumicato preaffettato (Schottischer Räucherlachs, vorgeschnitten)

159 - Beutel, variables Gewicht 800–1400 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

In Schottland gezüchteter, vorgeschnittener Räucherlachs. Quer geschnitten. ***Haltbarkeit: 45 Tage.***
Lagerung: bei 0–4 °C. Vakuumverpackt.

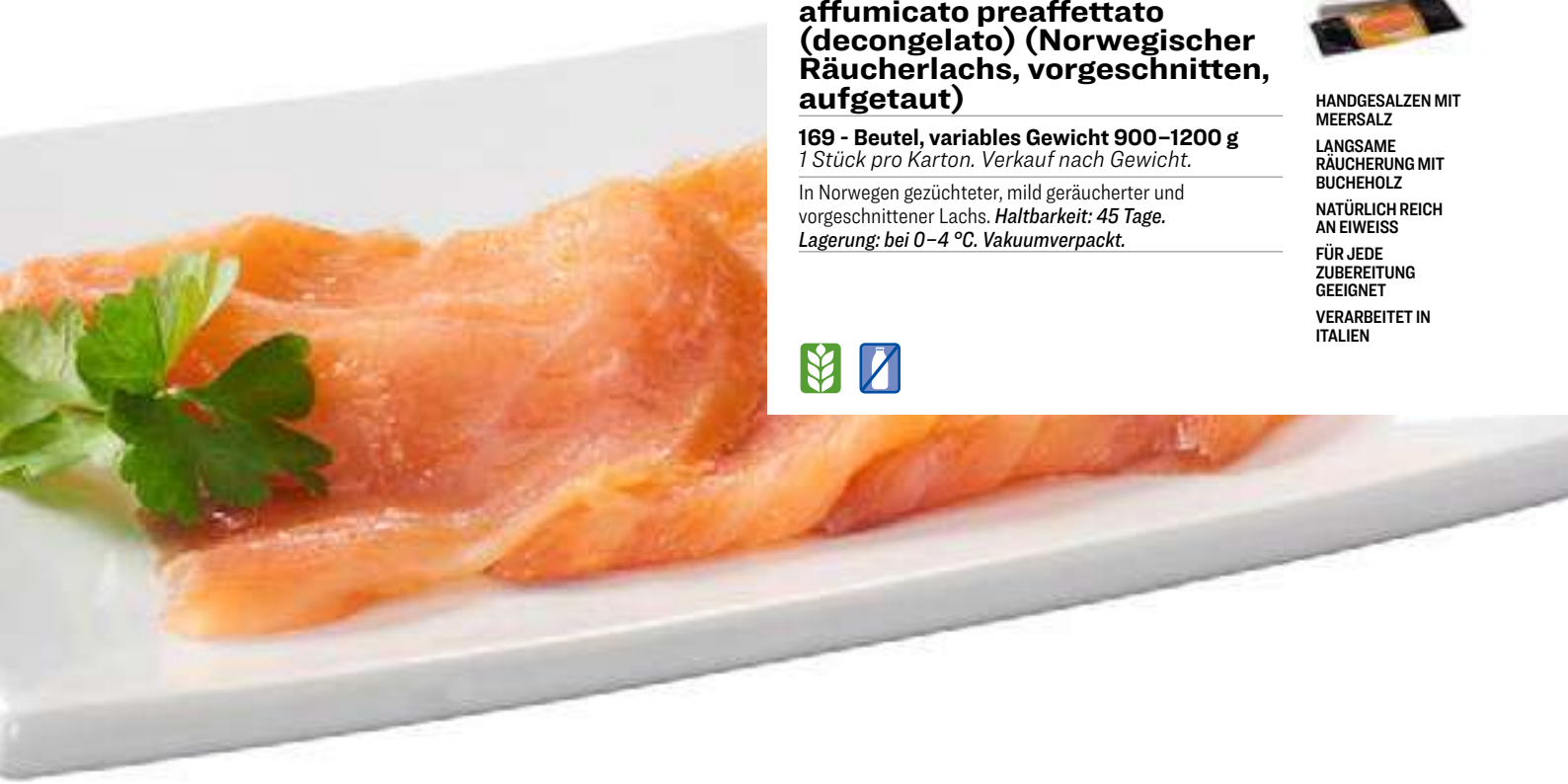
- ZUCHTLACHS AUS SCHOTTLAND
- FRISCH VERARBEITET
- MIT BUCHENHOLZ GERÄUCHERT
- VON HAND TROCKEN GESALZEN
- VORGESCHNITTEN UND GEBRAUCHSFERTIG

Salmone norvegese affumicato preaffettato (decongelato) (Norwegischer Räucherlachs, vorgeschnitten, aufgetaut)

169 - Beutel, variables Gewicht 900–1200 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

In Norwegen gezüchteter, mild geräucherter und vorgeschnittener Lachs. ***Haltbarkeit: 45 Tage.***
Lagerung: bei 0–4 °C. Vakuumverpackt.

- HANDGESALZEN MIT MEERSALZ
- LANGSAME RÄUCHERUNG MIT BUCHEHOLZ
- NATÜRLICH REICH AN EIWEISS
- FÜR JEDE ZUBEREITUNG GEEIGNET
- VERARBEITET IN ITALIEN



Pesce spada affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück)

1X9 - variables Gewicht, 800–1200 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Durchmesser des Stücks 90 mm.
Stück vom geräucherten Schwertfisch.
Haltbarkeit: 90 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C. Vakuumverpackt.

1. CARPACCIOS UND FISCHHAUPTSPEISEN

Tonno affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück)

1Z9 - variables Gewicht, 1200–1800 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Durchmesser des Stücks 120 mm.
Stück vom Gelbflossen-Thunfisch.
Haltbarkeit: 75 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C. Vakuumverpackt.

Marlin affumicato (trancio) (Geräucherter Speerfisch im Stück)

1B9 - variables Gewicht, 800–1200 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Durchmesser des Stücks 90 mm.
Stück vom Speerfisch aus dem Pazifik.
Haltbarkeit: 90 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C. Vakuumverpackt.

Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden)

1M1 – Beutel, Nettogewicht 750 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Stück.

Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden mit mildem, natürlichem Geschmack.
Haltbarkeit: 50 Tage. Lagerung: bei 0–4 °C. Nach dem Öffnen bei derselben Temperatur aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen. Vakuumverpackt.

NICHT SAUER
OHNE ZUSATZ VON GELATINE

Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht)

1N9 – Skin-Verpackung, Nettogewicht 300–600 g
3 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Ganze, bereits gekochte und servierfertige Krake. Wunderbar für die Zubereitung von kalten und warmen Meeresfrüchtesalaten. Perfekt auch gegrillt.
Haltbarkeit: 60 Tage. Lagerung: bei 0–4 °C. Nach dem Öffnen bei derselben Temperatur aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

NICHT SAUER
VIELSEITIG EINSETZBAR
GEKOCHT UND GEBRAUCHSFERTIG

2. LECKERBISSEN

Seppioline farcite (Gefüllte kleine Tintenfische)

1U1 - Schale, Nettogewicht 1000 g
2 Stück pro Karton.

Fertiggericht mit marinierten Sepien, gefüllt mit grüner Petersiliensauce und zubereitet mit Öl.
Haltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

Peperotti ripieni (Kirschpaprika mit Thunfischfüllung)

1P1 - Schale, Nettogewicht 700 g
2 Stück pro Karton.

Marinierte Kirschpaprika (Chilisorte), gefüllt mit kompakter Thunfischsauce mit angenehmem Fischgeschmack. Typisches Produkt zum Aperitif und für Vorspeisen. ***Haltbarkeit: 90 Tage ab Herstellungsdatum. Lagerung: bei 0–4 °C.***

3. MEERESFRÜCHTESALATS

Trionfo di Mare (Triumphaler Meeresfrüchtesalat)

1ADN - Eimer, Nettogewicht 2400 g
2 Stück pro Karton

Feiner Meeresfrüchtesalat aus Pfeilkalmaren, Kraken, Geißelgarnelen und Tintenfisch in einer leichten Salzlake aus Wasser und Essig. Fest, aber dennoch zart und ohne Knorpel, sauber geschnitten und gereinigt. Die Farbe ist hell und natürlich, der Geschmack delikat. Vor dem Servieren einfach abtropfen lassen und wie gewünscht leicht marinieren. Für kreative Salate mit einer Gemüsebeilage oder einem Dressing mit Saucen von Menù anrichten.
Haltbarkeit: 3 Monate ab Herstellungsdatum
Lagerung: bei 0–4 °C

GEBRAUCHSFERTIG
NACH GESCHMACK MARINIEREN

Fantasie aus Meeresfrüchten (Meeresfrüchtesalat in Öl)

1AD – Schale, Nettogewicht 1000 g
4 Stück pro Karton

Feiner Meeresfrüchtesalat aus Pfeilkalmaren, Kraken, Geißelgarnelen, Tintenfisch und Miesmuscheln, mit Öl und Petersilie mariniert. Fest, aber dennoch zart und ohne Knorpel, sauber geschnitten und gereinigt. Die Farbe ist hell und natürlich, der Geschmack delikat. Er ist servierfertig und besonders für die Kühltheke von Feinkostgeschäften geeignet.
Haltbarkeit: 3 Monate ab Herstellungsdatum
Lagerung: bei 0–4 °C

GEBRAUCHSFERTIG
BEREITS MARINIERT

4. IN ÖL EINGELEGTE PRODUKTE

Filetti di alici marinate (Marinierte Sardellenfilets)

SARDELLENFILETS ZU 100 % ITALIENISCH

1D1 - Schale, Nettogewicht 800 g
2 Stück pro Karton.

In Sonnenblumenöl marinierte Sardellenfilets. Festes Fleisch ohne Knorpel und Fasern.
Haltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–8 °C.

Filetti di sgombro marinati (Marinierte Makrelenfilets)

1SD - Schale, Nettogewicht 1900 g
1 Stück pro Karton.

Gleichmäßig geschnittene Makrelenfilets in Sonnenblumenöl.
Haltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

5. BOTTARGA (FISCHEIER)

Bottarga di tonno (Thunfisch-Bottarga)

11Z - Versiegelter PVC-Beutel, Nettogewicht 100 g
6 Beutel pro Karton.

Die Bottarga vom Thunfisch zeichnet sich durch ihre Farbe, die von intensivem Gelb bis bernsteinfarbenem Rot variiert, und ihren salzigen und ausgeprägten Meeresgeschmack aus. Sie wird nach traditionellen Methoden aus gesalzenen und getrockneten Thunfischeiern hergestellt. Ideal zu Pasta- und Hauptgerichten und zu Salaten.
Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum.
Kühl und trocken lagern.

Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche)

12Z - Versiegelter PVC-Beutel, Nettogewicht 100 g
6 Beutel pro Karton.

Die Farbe der Bottarga aus den Eiern der Meeräsche variiert von intensivem Gelb bis bernsteinfarbenem Rot. Sie kann für die Zubereitung traditioneller Rezepte, wie zum Beispiel der berühmten „Spaghetti alla bottarga“ verwendet werden. Hervorragend auch für die Zubereitung von Canapés.
Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellungsdatum.
Kühl und trocken lagern.

CREME E SALSE

CREMES UND SAUCEN

„Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.“ Virginia Woolf.

Sie möchten Ihren Gästen etwas Gutes zu essen machen? Dann vertrauen Sie sich der großen Auswahl an Cremes und Saucen Menù an.

Von Käse über Gemüse und Kräuter bis hin zu Spezialitäten,
eine wohlschmeckende Auswahl
zur Ergänzung aller Ihrer Gerichte.

6.1 KÄSECREMES

Ècremaiformaggi (Käsecreme)

EFQX - Dose, Nettogewicht 560 g

Zarte Creme aus 5 Käsesorten bester Qualität: Emmentaler, Grana Padano, Taleggio, Fontina und Gorgonzola, mit Butter geschmolzen. Hervorragend für Pastagerichte. Idealer Belag für Gourmet-Pizzen.

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Crema ai formaggi (Käsecreme)

EF1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Zarte Creme aus 5 Käsesorten bester Qualität: Emmentaler, Grana Padano, Taleggio, Fontina und Gorgonzola, mit Butter geschmolzen. Zum Binden von Pasta asciutta und als Sauce für Penne, Reis und Gnocchi geeignet. Perfekter Aufstrich für Pizzen, Sandwiches, Bruschetta und Tramezzini. Zu Fleischgerichten, wie Schnitzeln und Filets und anderen Fleischgerichten.

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Crema ai formaggi spalmabile (Streichfähige Käsecreme)

EM1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Creme aus 4 Käsesorten bester Qualität: Emmentaler, Taleggio, Grana Padano und Fontina, mit Butter geschmolzen. Sehr flüssig, besonders geeignet als Aufstrich für Pizzen, Sandwiches, Bruschetta und zum Dekorieren.

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Käsecreme mit Trüffelaroma)

EI1X - Dose, Nettogewicht 820 g

Käsecreme mit wohlriechendem und ausgeprägtem Trüffelduft.
Aus 5 Käsesorten bester Qualität zubereitet: Emmentaler, Grana Padano, Taleggio, Fontina und Gorgonzola, mit Butter geschmolzen. Hervorragend zum Verfeinern von Pasta- und Hauptgerichten. Als Aufstrich für Pizzen und Bruschetta geeignet.

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

6.1 KÄSECREMES

Ècacioepepe Käse-Pfeffer-Sauce

S4QX - Dose, Nettogewicht 560 g

Cacio-Käse-Pfeffersauce, die mit Pecorino Romano g.U. hergestellt wird, ist hervorragend für die Zubereitung eines der berühmtesten Gerichte der römischen Küche geeignet. Der Beginn der Geschichte dieses für Rom symbolhaften Gerichts ist in der Transhumanz, d. h. in der Wanderweidewirtschaft zu finden. Innerhalb kurzer Zeit wurde aus der spärlichen Nudelmahlzeit „Cacio e pepe“ ein traditionelles Gericht römischer Gasthäuser, das heute sogar in der Haute Cuisine mit interessanten und kreativen Kombinationen neu interpretiert wird. Perfekte Sauce für die Spaghetti, Tonnarelli und Gnocchi. Ideale Sauce zum Bestreichen von Sandwiches und Gourmet-Pizzen oder als Dip für Pommes Frites. Hervorragend in Hamburgern, zu Carpaccio und Tatar.

PECORINO ROMANO G.U.
SAHNE ZU 100 % ITALIENISCH
BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH
GEBRAUCHSFERTIG

Ècheddar (Cheddar-Käsesauce)

EHQX – Dose, Nettogewicht 560 g

Cremige Cheddar-Käsesauce, hergestellt mit der innovativen Evolution-Technologie, bei der Geschmack und Farbe erhalten bleiben. Sie eignet sich perfekt für köstliche Nachos, zum Füllen von Burgern oder für die Zubereitung des berühmten amerikanischen Gerichts Mac&cheese.

GEBRAUCHSFERTIG

Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino)

KG1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Weiche Creme aus Pecorino (Schafskäse), aseptisch abgefüllt. Intensiver Geschmack und hohe Ergiebigkeit: ideal für Pasta, Haupt- und Fleischgerichte. Hervorragend auf Brot, Pizzen, Bruschetta und herzhaften Torten.

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Fonduta con Fontina DOP della Valle d’Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal)

EY1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Creme aus typischen Käsesorten des Aostatals. Der süßlich und intensiv schmeckende Fontina-Käse wird mit den klassischen Zutaten eines Fondues zubereitet: Wasser, Eigelb, Milch und Butter. Durch das Erwärmen wird die Creme flüssig und man kann Fleisch, Gemüse und Brot darin eintauchen. Hervorragend als Pastasauce und zu Polenta, zum Bestreichen von Pizzen, Sandwiches und Bruschetta.

FONTINA G.U. AUS DEM AOSTATAL
MILCH ZU 100 % ITALIENISCH
BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

6.1 KÄSECREMES

Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.)

KL1X - Dose, Nettogewicht 820 g

Reichhaltige Käsecreme aus Formaggio di Fossa di Sogliano g.U. (in Gruben gereifter Käse), aseptisch abgefüllt. Passt sehr gut zu süßen Produkten, wie Honig und Balsamico-Essig aus Modena. Für die Zubereitung von Pastagerichten und als Aufstrich für Pizzen und Hamburger geeignet.

GRUBENKÄSE FOSSA DI SOGLIANO G.U.

MILCH ZU 100 % ITALIENISCH

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Grancrema di Gorgonzola DOP („Grancrema“ mit Gorgonzola g.U.)

KF1X - Dose, Nettogewicht 820 g

Creme aus Gorgonzola g.U., aseptisch abgefüllt. Milder Gorgonzola bester Qualität, der der Creme einen intensiven, aber ausgeglichenen Geschmack verleiht. Perfekter Aufstrich für Pizzen, Piadina (Fladenbrot), Bruschetta und Sandwiches. Geeignet als Pastasauce und für die Zubereitung von Fleischspeisen. Passt sehr gut zu Walnüssen, Radicchio und roten Zwiebeln.

MILDER GORGONZOLA G.U.

MILCH ZU 100 % ITALIENISCH

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Grancrema al Parmigiano Reggiano DOP (Grancrema mit Parmesan g.U.)

KH1 - Dose, Nettogewicht 820 g

Gebrauchsfertiges, aseptisch abgefülltes Produkt mit 24 Monate lang gereiftem Parmesan (Parmigiano Reggiano g.U.) aus der Poebene, der der Creme einen intensiven und kräftigen Geschmack verleiht. Wunderbar für die Zubereitung von Vorspeisen und Pastagerichten, für Fleischspeisen, als Aufstrich für Pizzen, Sandwiches, Piadina (Fladenbrot) und Bruschetta. Ideal für das klassische „Risotto alla Parmigiana“.

PARMIGIANO REGGIANO G.U.

24 MONATE GEREIFT

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza)

E91 - Dose, Nettogewicht 820 g

Gebrauchsfertiges, aseptisch abgefülltes Produkt mit Scamorza-Käse bester Qualität, der der Creme einen ausgewogenen Räuchergeschmack verleiht, der sich intensiv und ausgeprägt zeigt. Hervorragend für Pastagerichte und Risottos. Ideal auf Pizzen, Sandwiches und Bruschetta. Passt sehr gut zu Pilzen und geräucherten Wurstwaren, wie Speck.

GERÄUCHERTER SCAMORZA-KÄSE ZU 100 % ITALIENISCH

MILCH ZU 100 % ITALIENISCH

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

6.2 GRANCREMA UND GRANSALSA

Grancrema di porcini con tartufo (Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel)

KR1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Creme aus Steinpilzen (Boletus edulis und ähnliche), verfeinert mit Sommer-Trüffel (Tuber aestivum). Gebrauchsfertig, für Pasta- und Hauptgerichte und zum Füllen von frischer Pasta. Hervorragend als Aufstrich für Pizzen und Bruschetta.

SCHWARZER TRÜFFEL ZU 100 % ITALIENISCH

Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln)

KM1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Weiche, mit passierten Spargelspitzen zubereitete Creme, die mit Kräutern, Gewürzen und Knoblauch gewürzt ist. Hohe Ergiebigkeit und gebrauchsfertig, hervorragend auf Pizzen, Sandwiches und Bruschetta. Ideal zum Füllen von frischer Pasta und zu Braten und Filets.

Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken)

B01 - Dose, Nettogewicht 800 g

Weiche, dickflüssige Creme aus Artischocken, die teils passiert und teils in kleine Stücke geschnitten und mit Öl und Kräutern gewürzt sind. Hohe Ergiebigkeit und gebrauchsfertig, hervorragend für die Zubereitung von Nudelaufläufen und Hauptspeisen mit Fleisch.
Ideal als Aufstrich für Sandwiches und auf Pizzen.

6.2 GRANCREMA UND GRANSALSA

Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen)

C1107 - Dose, Nettogewicht 800 g

Creme aus mit Öl und Kräutern gewürzten Artischockenherzen.
Hervorragend für Pasta- und Fleischgerichte.
Als Aufstrich für Pizzen, Sandwiches und Bruschetta geeignet.

Gransalsa di porro (Gransalsa mit Lauch)

BI1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce aus in Ringe geschnittenem Lauch, zubereitet mit Öl, Butter und Salz. Diese Sauce von hoher Ergiebigkeit und besonders delikatem Geschmack ist optimal für die Zubereitung von Risottos und Hauptspeisen mit Fleisch. Idealer Aufstrich für Pizzen, Sandwiches, Bruschetta und herzhafte Torten.

Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen)

CY107 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce aus Spargelspitzen, die mit Öl und Kräutern gegart werden. Hervorragend für Pastagerichte und Risottos. Ideal auch für Fleischgerichte.

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini)

BZ1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce aus Zucchini, die mit Öl und Kräutern gegart werden. Hervorragend für Pastagerichte und Risottos. Ideal auf Pizzen, Sandwiches und Bruschetta.

ZUCCHINI ZU 100 % ITALIENISCH

Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen)

ZK1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce aus Auberginen, die mit Öl und Kräutern gegart werden. Ideal für Pastagerichte, Nudelaufläufe und als Fleischfüllung.

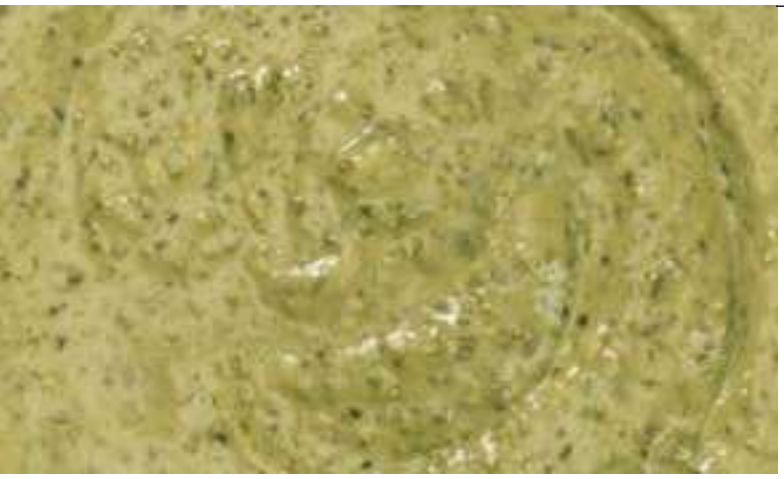
AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH

Gransalsa di funghi porcini (Gransalsa mit Steinpilzen)

BV1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce aus in Würfeln geschnittenen, ausgesuchten Steinpilzen, die mit Öl und Kräutern gegart werden. Ideal für Pastagerichte, Nudelaufläufe und als Füllung für frische Pasta. Besonders als Aufstrich für Pizzen und Sandwiches geeignet. Hervorragend auch verlängert als Suppe serviert.

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

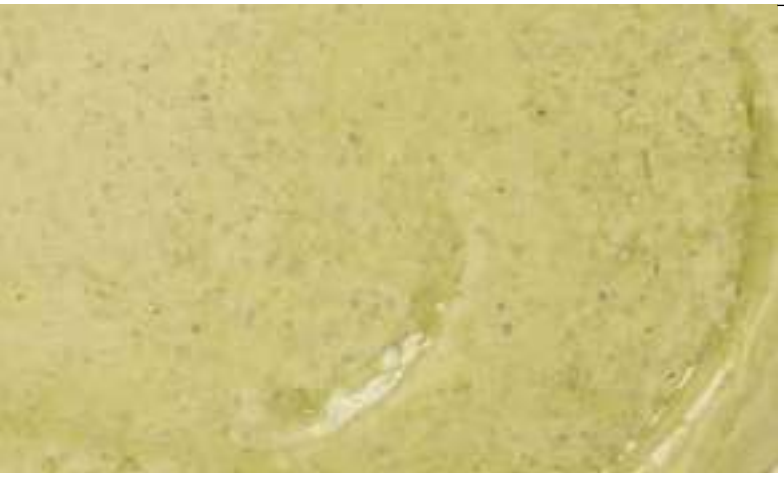


Crema di rosmarino (Rosmarincreme)

KU7 - Glas, Nettogewicht 360 g

Creme aus frischem, intensiv duftendem italienischem Rosmarin, mit Olivenöl verfeinert. Hohe Ergiebigkeit, leuchtend grüne Farbe, typischer Duft und Geschmack. Besonders geeignet für die Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Hervorragend zum Würzen von Saucen und Cremes und zum Aromatisieren von Brot und Focaccia.

ROSMARIN ZU 100 % ITALIENISCH



Crema di salvia (Salbeicreme)

KT7 - Glas, Nettogewicht 360 g

Creme aus frischen, vom Feld geernteten Salbeiblättern und Olivenöl. Hohe Ergiebigkeit und intensiver, charakteristischer Geschmack. Hervorragend als Füllung für Pasta und für Fleischgerichte. Ideal als Aufstrich für Sandwiches und zum Aromatisieren von Focaccia. Zusammen mit Butter wird die Creme zu einer hervorragenden Pastasauce.

SALBEI ZU 100 % ITALIENISCH

Crema di ortica (Brennnesselcreme)

E87 - Glas, Nettogewicht 360 g

Creme aus wild wachsender Brennnessel, die aufgrund ihres hohen Vitamin- und Eisengehalts für viele kulinarische Rezepte genutzt wird. Ideal für die Zubereitung von Risottos und als Füllung für frische Pasta. Perfekt als Aufstrich für Pizzen und Bruschetta. Wunderbar für Omeletts und Aufläufe.

BRENNNESSEL ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa di rucola (Rucolasauce)

C27 - Glas, Nettogewicht 360 g

Sauce aus Rucola, mit intensivem und ausgeprägtem Geschmack.
Hervorragend für Pastagerichte und zu Fisch, Käse und Kartoffeln. Geeignet zum Bestreichen von Pizzen, Bruschetta und Sandwiches. Verdünnt wird die Sauce zu einem besonderen Dressing.

RUCOLA ZU 100 % ITALIENISCH

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Condimento al finocchietto selvatico (Pastasauce mit wildem Fenchel)

BW0K - Dose, Nettogewicht 400 g
BW1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Sauce aus frischem wildem und von Hand geernteten Fenchel unter Zugabe von Pinienkernen, Sardellen, und Sultaninen. Für die Zubereitung von Pastagerichten, insbesondere der traditionellen sizilianischen „Pasta con le sarde“ (Nudeln mit Sardinen).

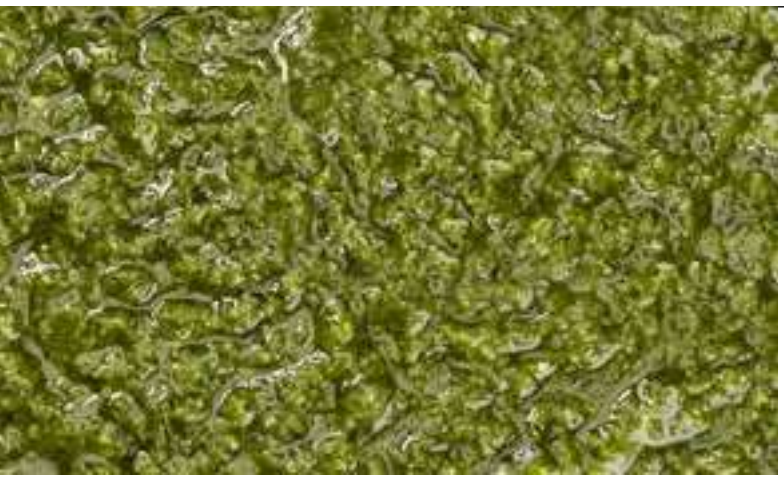
WILDER FENCHEL ZU 100 % ITALIENISCH

Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto alla genovese mit Basilikum aus Genua g.U.)

WH0X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 450 g
WHP - Beutel, Nettogewicht 800 g

Das Pesto alla Genovese von Menù ist ein frisches und naturbelassenes Produkt mit den Farben und dem Duft und Geschmack eines frisch zubereiteten Pestos ohne Einsatz von Aromen und Konservierungsstoffen. Es wird nach dem traditionellen Rezept zubereitet und enthält Rohstoffe höchster Qualität: Basilikum aus Genua g.U., Parmigiano Reggiano g.U., Grana Padano g.U. und Pecorino Romano g.U., viele Pinienkerne und natives Olivenöl extra. Hervorragend als Pastasauce und zum Bestreichen von Gourmet-Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.
Haltbarkeit von WHP: 150 Tage ab Herstellungsdatum.
Haltbarkeit von WH0X: 150 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C

BASILIKUM AUS GENUA G.U.,
VIELE PINIENKERNE
OHNE BUTTER UND MARGARINE
OHNE KNOBLAUCH
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG
PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER



Pesto di basilico vegano (Veganes Basilikum-Pesto)

VY0X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 530 g
VYP – Beutel, Nettogewicht 800 g

Eine vegane Version des traditionellen Pesto alla Genovese, mit intensivem Geschmack von Basilikum aus Genua g.U. und die gleiche Cremigkeit unseres frischen Pesto alla Genovese besitzt, ganz ohne Käse oder Milchprodukte. Als Käseersatz wurde Tofu gewählt, der durch Gerinnung von Sojamilch hergestellt wird und reich an pflanzlichem Eiweiß ist. Das vegane Basilikum-Pesto von Menù wird mit nativem Olivenöl extra und Pinienkernen hergestellt und ist eine schmackhafte und perfekte Alternative für vegetarier und veganer. Hervorragend geeignet für Pastagerichte oder für die Zubereitung von schmackhaften Vorspeisen und herzhaften Torten.
Haltbarkeit: 5 Monate bei 0–4 °C

MIT BASILIKUM AUS GENUA G.U.
OHNE KÄSE
HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG
PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Granpesto alla genovese in asettico (aseptisch abgefüllt)

BY107 - Dose, Nettogewicht 800 g

Pastasauce aus frischem Basilikum, nativem Olivenöl extra, Cashewnüssen, Grana Padano g.U. und geriebenem Pecorino Romano g.U. Ideal für warme Pastagerichte, Nudelsalate und Nudelaufläufe. Wunderbar als Aufstrich für Gourmet-Pizzen.

FRISCHES BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Pesto alla genovese

BY1X - Dose, Nettogewicht 780 g

Mit frischem Basilikum, Grana Padano g.U. und Pecorino Romano g.U. zubereitet. Cremiges Produkt, das mit dem Kochwasser der Nudeln verdünnt wird. Ideale Sauce für Pastagerichte. Hervorragend für Gourmet-Pizzen.

FRISCHES BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH

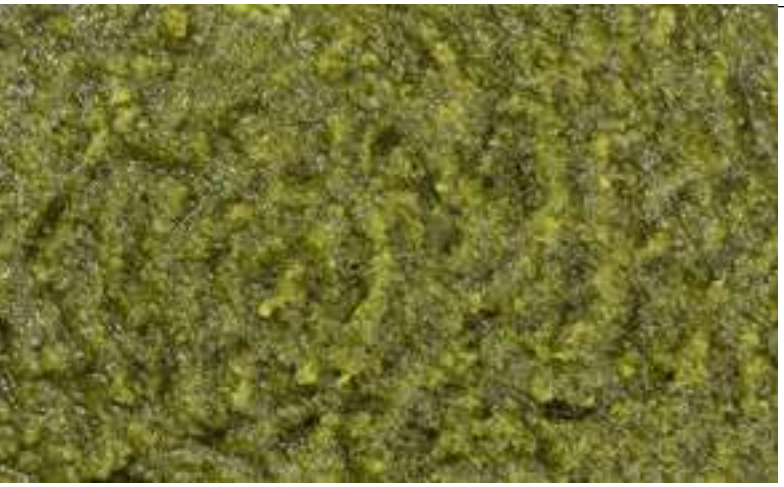
Pesto alla genovese

C3H - Glas, Nettogewicht 780 g

Traditionelles Rezept aus Ligurien mit Basilikum g.U., das in Ligurien angebaut und verarbeitet wird, Parmigiano Reggiano g.U. und Pecorino Romano g.U. Wunderbare Sauce für Pastagerichte und Salate. Geeignet zum Bestreichen von Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

BASILIKUM G.U.

NICHT PASTEURISIERT



Pesto alla genovese

C37 - Glas, Nettogewicht 360 g

Traditionelles Rezept aus Ligurien mit Basilikum g.U., das in Ligurien angebaut und verarbeitet wird, und Parmigiano Reggiano g.U.
Ideal als Sauce für Pastagerichte und Salate.
Hervorragend zum Bestreichen von Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto)

K370B - Glas, Nettogewicht 390 g

Zu 100 % aus biologischem Anbau stammendes Hanfpesto, das ausschließlich aus Hanföl und geschälten Hanfsamen hergestellt wird. Hervorragend zu Fischgerichten und als Pastasauce. Mit Käsecremes vermischt hervorragend als Füllung für frische Pasta und als Aufstrich für Pizzen und Sandwiches. Auch zum Aromatisieren von Pizzateig geeignet.

ZU 100 % AUS HANF AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

Pesto di nocciole Bio (Bio-Haselnusspesto)

KJ70B - Glas, Nettogewicht 380 g

Äußerst cremiges und schmackhaftes Haselnusspesto. Es passt perfekt zu herzhaften Pastagerichten. Da es sich um ein neutrales Rezept handelt, eignet es sich aber auch hervorragend für süße Zubereitungen. Das Produkt vor dem Gebrauch gut vermischen.

HASELNÜSSE AUS BIOLOGISCHEM ANBAU ZU 100 % ITALIENISCH

BIOLOGISCH

NEUTRALES REZEPT

Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto)

BX7 - Glas, Nettogewicht 400 g

Pesto aus Pistazien mit nativem Olivenöl extra. Eignet sich zusammen mit den Käsecremes gut als Pastasauce oder als Aufstrich für Pizzen und Sandwiches.
Auch für Fleischgerichte geeignet.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Pesto rosso (rotes Pesto)

Creme aus halbgetrockneten Tomaten und Ricotta-Frischkäse

CG0K - Dose, Nettogewicht 410 g
CGB - Beutel, Nettogewicht 2500 g

Pesto aus der mediterranen Tradition, dessen süßlicher Ricotta-Geschmack mit dem leicht scharfen Geschmack von Chili und Paprikapulver harmoniert. Besonders geeignet für Pastagerichte, auf Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Crema di zucca (Kürbiscreme)

ECOK - Dose, Nettogewicht 430 g

Blanchierter Kürbis, der zu einer geschmeidigen Creme passiert wird. Hervorragende Basis für unzählige süße und herzhafte Zubereitungen: für Pastagerichte und Risottos, als Füllung für frische Pasta, als Aufstrich für Pizzen ohne Tomatensauce, Torten und Mürbteigkuchen. Passt sehr gut zu Steinpilzen und Käsecremes.

KÜRBIS ZU 100 % ITALIENISCH

NEUTRALES REZEPT

Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme)

KNOK - Dose, Nettogewicht 420 g

Sauce aus cremig passierten, frischen roten Paprikaschoten, getrockneten Tomaten, Lauch und nativem Olivenöl extra. Delikater und ausgeglichener Geschmack mit der für Paprika typischen Süße. Hervorragend als Sauce zu Fisch und hellem Fleisch. Ideal für die Zubereitung von Pastagerichten und Risottos, zum Bestreichen von Pizzen ohne Tomatensauce, Bruschetta, Sandwiches und Hamburgern.

GETROCKNETE TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Salsa arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce)

CS1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Sauce aus gelben und roten in Würfeln geschnittenen Paprikaschoten.
Hervorragende Sauce für Pastagerichte und Couscous. Ideal zu gekochtem Fleisch und zu Aufläufen.

Salsabionda *Mandelsauce*

C67 - Glas, Nettogewicht 370 g

Sauce aus getoasteten und gehackten und in dünne Scheiben geschnittenen Mandeln mit delikatem, charakteristischem Geschmack. Butter und natives Olivenöl extra machen die Sauce cremig und geschmeidig. Ideal zu weißem Fleisch, hervorragend als Füllung für Fisch-Tortelloni oder auf Fischfilets, die im Ofen gratiniert werden. Als Pastasauce und für Süßspeisen geeignet. Ein leichtes Gratinieren verstärkt den Geschmack.

BUTTER ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Salsa alle noci (Walnusssauce)

C47 - Glas, Nettogewicht 370 g
C4H - Glas, Nettogewicht 750 g

Pastasauce aus Walnüssen, Grana Padano g.U. und Öl. Gebrauchsfertig, hervorragend in Kombination mit der Gorgonzolacreme oder der Kürbiscreme. Für Pastagerichte, aber auch auf Gourmet-Pizzen, Bruschetta und Sandwiches geeignet. Ideal zu Fleischgerichten.

WALNÜSSE ZU 100 % ITALIENISCH

Condimento piccante tricolore (Dreifarbige scharfe Sauce)
Chilisauce

B57 - Glas, Nettogewicht 390 g

Sauce aus frischen roten und grünen, in Ringe geschnittenen Chilischoten, frischem gehacktem Knoblauch und Öl. Als Sauce für Pastagerichte und als Belag für Bruschetta und Pizzen geeignet.

FRISCHE ROTE UND GRÜNE CHILISCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHER KNOBLAUCH ZU 100 % ITALIENISCH

Pesto di senape (Senfpesto)

KK7 - Glas, Nettogewicht 400 g

Senfpesto aus den Blättern von schwarzem und gelb-weißem Senf und Senfkörnern, mit intensivem und ausgeprägtem Geschmack.
Ausgezeichnet für Pastagerichte, Fleisch, Fisch, Salate, Sandwiches und Tramezzini. Auch zum Aromatisieren von Pizzateig geeignet.

SCHWARZER SENF ZU 100 % ITALIENISCH

GELB-WEISSER SENF

Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto)

B07 - Glas, Nettogewicht 380 g

Leckeres, aromatisches Pesto aus Orangenfruchtfleisch und -schale, Zitronenschale, ganzen gerösteten Mandeln, Grana Padano g.U., mit nativem Olivenöl extra emulsioniert.
Ausgezeichnete Sauce für Pastagerichte und Risottos.
Ideal zu Rohkost oder Fisch.
Verdünnt wird es zu einem besonderen Dressing.

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

6.3 MEDITERRANE SAUCEN

Battuto di friarielli (Gehackter Stängelkohl)

K80K - Dose, Nettogewicht 400 g

Sauce aus Stängelkohl mit Öl und Chili. Für die Zubereitung leckerer herzhafter Torten und schmackhafter Fleischfüllungen.
Zusammen mit Bratwurst ein wunderbarer Belag für Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

STÄNGELKOHL ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Salsa di radicchio rosso con aceto Balsamico di Modena IGP (Sauce aus rotem Radicchio mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

C81 - Dose, Nettogewicht 800 g

Sauce aus rotem, in feine Streifen geschnittenem Radicchio, voll und delikat im Geschmack, von kräftig roter Farbe, unter Zugabe von Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.
Hervorragend für die Zubereitung von Risottos und Fleischspeisen.
Ideal für Pizzen, Sandwiches und Hamburger.

ROTER RADICCHIO ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Salsa di melanzane (Auberginensauce)

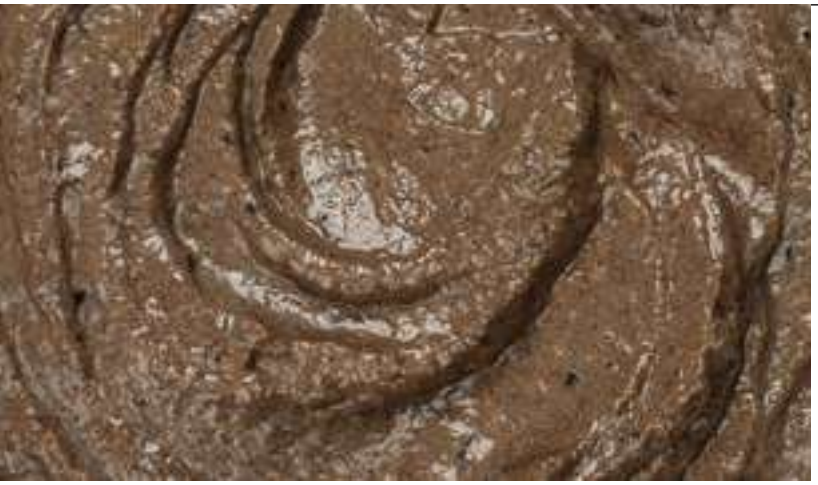
C70K - Dose, Nettogewicht 410 g

Eine Sauce von mildem Geschmack mit in Würfeln geschnittenen Auberginen, die mit Öl, Zwiebeln und Kräutern gebunden sind.
Ausgezeichnete Sauce für Pastagerichte.

AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

6.4 SPEZIALCREMES



Crema di funghi prataioli al tartufo (Champignoncreme mit Trüffel)

E50K - Dose, Nettogewicht 400 g

Creme aus frischen Champignons (Agaricus bisporus) und Sommer-Trüffel (Tuber aestivum).
Hervorragend als Pastasauce und zum Bestreichen von Gourmet-Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

FRISCHE CHAMPIGNONS

SCHWARZER TRÜFFEL ZU 100 % ITALIENISCH

Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma)

EXH07 - Glas, Nettogewicht 640 g

Creme aus frischen, fein geschnittenen und mit Trüffel aromatisierten Champignons (Agaricus bisporus).
Hervorragend als Aufstrich für Sandwiches, Pizzen und Bruschetta. Ideal zum Füllen frischer Pasta und zu Fleischspeisen.

FRISCHE CHAMPIGNONS

Salsanera al profumo di tartufo (Schwarze Sauce mit Trüffelaroma)

ED7 - Glas, Nettogewicht 370 g

Creme aus frischen Champignons (Agaricus bisporus) und Totentrompete (Craterellus cornucopioides) mit vollem Geschmack und ausgeprägtem Trüffelduft.
Ideal als Begleitung zu Fleischgerichten.

FRISCHE CHAMPIGNONS

Crema con tartufo (Trüffelcreme)

E5H07 - Glas, Nettogewicht 660 g
E52 - Beutel, Nettogewicht 1800 g

Creme aus frischen Champignons (Agaricus bisporus) und edlem Sommer-Trüffel (Tuber aestivum).
Ideal als Begleitung zu Fleischgerichten.

FRISCHE CHAMPIGNONS

SCHWARZER TRÜFFEL ZU 100 % ITALIENISCH

6.4 SPEZIALCREMES

Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate (Zubereitung auf Basis geklärter Butter und Sommer-Trüffel)

PT9 - Glas, Nettogewicht 200 g

Cremig-glatte Zubereitung aus geklärter Butter und gehobeltem schwarzem Trüffel. Die besondere Technik, die für diese Zubereitung eingesetzt wird, verleiht dem Produkt, das bei Raumtemperatur aufbewahrt werden kann, einen abgerundeten Geschmack. Bei diesem Verfahren wird die Laktose entfernt, deshalb ist das Produkt auch für Personen mit Laktoseunverträglichkeit geeignet. Kleinste Mengen genügen, um alle Arten von Gerichten zu verfeinern. Passt besonders gut zu Eiern, Risottos, Tagliatelle (Bandnudeln) und Fleischfilets. Hervorragender Aufstrich für Crostoni (geröstete Brotscheiben) und Canapés.

SCHWARZER TRÜFFEL

LAKTOSEFREI

HALTBARKEIT: 18 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio)

P69 - Dose, Nettogewicht 350 g

In Scheiben geschnittener Sommer-Trüffel (Tuber aestivum Vitt.) in Öl.
Guter Ersatz für frischen Trüffel mit dem Vorteil, das ganze Jahr über verwendet werden zu können. Die gebrauchsfertigen, ganzen Trüffelscheiben können direkt auf Pastagerichten, Carpaccios, Steaks und Gourmet-Pizzen verwendet werden.
Das Öl kann als Trüffelöl verwendet werden.

SCHWARZER TRÜFFEL

Crema di funghi porcini (Steinpilzcreme)

EAH07 - Glas, Nettogewicht 760 g

Creme aus Steinpilzen (Boletus edulis und ähnliche) hervorragender Qualität, die teils fein passiert und teils in Stückchen geschnitten und mit in Öl angeröstetem Gemüse und Kräutern gegart werden. Ideal zum Binden von Pastagerichten mit Pilzen, auf Pizzen, Sandwiches und Canapés.

Crema di asparagi (Spargelcreme)

EE7 - Glas, Nettogewicht 380 g

Feine, samtige Creme mit frischem Spargel. Hervorragend für Pastagerichte. Geeignet als Füllung für herzhafte Torten und für Sandwiches und Tramezzini.

SPARGEL ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

6.4 SPEZIALCREMES

Fegatella
Sauce aus Hühnerleber

EB7 - Glas, Nettogewicht 400 g
EBH - Glas, Nettogewicht 800 g

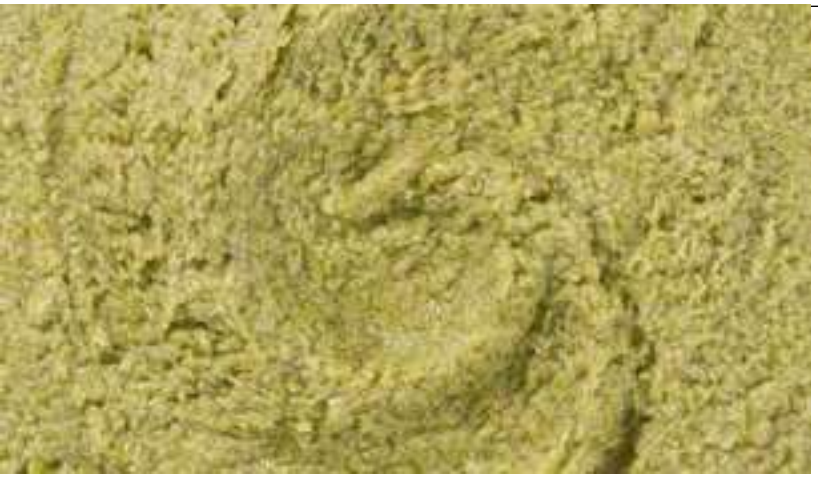
Creme aus fein gehackter frischer Hühnerleber und -herzen, mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, rotem Chili und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.
Lecker und scharf, ein perfekter Aufstrich für die klassischen gerösteten Brotscheiben „Crostoni toscani“ und die Zubereitung von Canapés.

FRISCHE HÜHNERLEBER ZU 100 % ITALIENISCH

Crema di olive nere
(Creme aus schwarzen Oliven)

EZ7 - Glas, Nettogewicht 390 g
EZH - Glas, Nettogewicht 770 g
EZ2 - Beutel, Nettogewicht 1800 g

Creme aus fein zermahlenen schwarzen Oliven, die mit Öl vermischt werden. Hervorragend zum Bestreichen von Pizzen, Bruschetta und Sandwiches. Passende Beilage zu Fleischgerichten und Käse.



Crema di olive verdi
(Creme aus grünen Oliven)

EO7 - Glas, Nettogewicht 390 g

Creme aus entsteinten grünen Oliven, die fein zermahlen und mit Öl cremig verrührt werden. Sehr gut zum Belegen von Sandwiches, Tramezzini und Canapés.

Hummus di ceci bio
(Bio-Hummus aus Kichererbsen)

ZC70B - Glas, Nettogewicht 400 g

Für den Mittleren Osten typische streichfähige Creme mit ausgewogenem und authentischem Geschmack aus Kichererbsen, Sesamsamen, Zitronensaft, nativem Olivenöl extra, Salz und Gewürzen. Es werden ausschließlich Rohstoffe aus biologischem Anbau verwendet. Ideal zum Verfeinern von Sandwiches, Tramezzini und Crostini. Hervorragende Alternative zu Mayonnaise zu Pommes frites, Gemüse-Tempura, Rohkost und Tellergerichten.

KICHERERBSEN AUS BIOLOGISCHEM ANBAU ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT AUS BIOLOGISCHEM ANBAU ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ZU 100 % ITALIENISCH

6.5 SAUCEN

Salsa Pizzicosa
Scharfe Sauce aus frischem Gemüse

VEH - Glas, Nettogewicht 800 g

Sauce aus frischem Gemüse (Karotten, Fenchel, Rüben, Paprikaschoten, Gurken, Blumenkohl, Sellerie und Silberzwiebeln), das mit Chili, Paprikapulver und Gewürzen gegart wird. Ideal als Aufstrich für Bruschetta, Sandwiches und Hamburger.

FRISCHES GEMÜSE ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa del mio paese
Gemüsesauce

VSH - Glas, Nettogewicht 770 g

Sauce aus frischem Gemüse (Karotten, Fenchel, Rüben, Paprikaschoten, Gurken, Blumenkohl, Sellerie und Silberzwiebeln) und Tomatenwürfeln. Sehr gut zu gekochtem Fleisch und als Belag für Sandwiches und Tramezzini.

FRISCHES GEMÜSE ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

NUR MECHANISCH GEERNTET, INNERHALB WENIGER STUNDEN VERARBEITET

Salsadoro
Gemüsesauce aus getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven

KQH - Glas, Nettogewicht 770 g
KP2 - Beutel, Nettogewicht 1800 g

Sauce aus getrockneten Tomaten, Leccino-Oliven und Kapern.
Hervorragend für Crostoni (geröstete Brotscheiben) und Bruschetta, zu Fleisch und Fisch, Käse, Eiern, aber auch zum Würzen von Pasta und anderen Saucen.

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa di pomodori secchi (Sauce aus getrockneten Tomaten)

BU7 - Glas, Nettogewicht 420 g

Sauce aus getrockneten Tomaten mit Öl, Sardellen und Kapern. Idealer Aufstrich für Sandwiches und Bruschetta, für Fleischgerichte und zu Käse.

6.5 SAUCEN

Salsa di cuori di carciofo (Sauce mit Artischockenherzen)

CEH - Glas, Nettogewicht 760 g

Fein gehackte Artischockenherzen, die mit Öl, Salz und Apfelessig gewürzt sind. Hervorragende Sauce für Canapés, Tramezzini und Sandwiches. Zu Gerichten mit gekochtem oder gegrilltem Fleisch mit Öl verdünnen.

OHNE KNOBLAUCH
OHNE SENF

Prezzemolina
Grüne Sauce

VD7 - Glas, Nettogewicht 380 g

Typische grüne Sauce aus Norditalien, zubereitet mit Petersilie, grünen Paprikaschoten, Kapern, Sardellen und Öl.
Hervorragend zu gekochtem Fleisch und Fisch. Geeignet zum Belegen von Sandwiches, Tramezzini und Toast.

PETERSILIE ZU 100 % ITALIENISCH

Farcigusto
Paprikasauce mit Champignons

Z2H - Glas, Nettogewicht 750 g

Mischung aus roten und gelben Paprikaschoten und frischen Champignons, zubereitet mit Öl und einer Prise Chili, ohne Essig.
Ideal als Aufstrich für Bruschetta, Sandwiches und auf Pizzen.

ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH
FRISCHE CHAMPIGNONS

Delizia campagnola
Sauce mit kleinen Zwiebeln und Thunfisch

V7H - Glas, Nettogewicht 780 g

Sauce mit kleinen Zwiebeln, Rüben, Gurken, Kapern, Thunfisch und roten und gelben Paprikaschoten mit Gewürzen, Öl und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. Ausgezeichneter Aufstrich für Sandwiches, Canapés und Tramezzini. Perfekt auch zum Würzen von Pasta- und Reissalaten.

RÜBEN, SILBERZWIEBELN UND GURKEN ZU 100 % ITALIENISCH

6.5 SAUCEN

Tapenade rustica (rustikale Tapenadesauce)
Leccino-Oliven

VR7 - Glas, Nettogewicht 390 g

Tapenade ist eine Sauce aus der Provence, die vor allem aus Oliven unter Zugabe von Kapern und Sardellen besteht. Die Tapenadesauce von Menù wird ausschließlich aus Leccino-Oliven zubereitet, die ihr einen intensiven und unverwechselbaren Geschmack verleihen. Sie wird in einer rustikalen Version angeboten, um den Geschmack hervorzuheben. Tapenade eignet sich hervorragend zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten, aber auch auf Crostini oder Pizza. Ideal auch als Pastasauce, hervorragend für sommerliche Nudel- oder Reissalate.

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa di fuoco
Gemüsesauce mit Chili

C57 - Glas, Nettogewicht 400 g

Typische Sauce der kalabrischen Küche auf Chilibasis, mit Champignons, getrockneten Tomaten, Auberginen und Artischocken. Von intensivem und scharfem, jedoch ausgewogenem Geschmack. Besonders geeignet als Aufstrich für Sandwiches, Tramezzini, Crostoni (geröstete Brotscheiben), Bruschetta und Pizzen. Hervorragend zum Würzen von Pastagerichten, Risottos, gegrilltem oder gekochtem Fleisch.

CHILISCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

AUBERGINEN UND ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE CHAMPIGNONS

Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce)
Tomaten-Paprika-Sauce

KOH - Glas, Nettogewicht 660 g

Shakshuka ist ein typisches Rezept aus Israel und Nordafrika. Es handelt sich um eine Sauce aus Tomaten, Paprikaschoten, Knoblauch und Gewürzen. Beim traditionellen Rezept wird die Sauce dazu verwendet, bei kleiner Hitze Eier darin zu pochieren. Sie eignet sich auch sehr gut als Aufstrich für Sandwiches und Pizzen, als Pastasauce und Begleiter zum Aperitif.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE ROTE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa Taco's
Mexikanische Tomatensauce

S2H - Dose, Nettogewicht 760 g

Typische mexikanische Tomatensauce mit grünen Paprikaschoten und Zwiebeln, mit angenehmer Schärfe. Passt zu Fleischgerichten, ist aber auch als Sauce zum Füllen von Tortillas, Tacos, Piadina (Fladenbrot) und Sandwiches geeignet. Hervorragend zu Reisgerichten.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

6.5 SAUCEN

Tinga
Mexikanische Sauce mit Hähnchen und Gemüse

VXH - Glas, Nettogewicht 800 g

Gebrauchsfertige Sauce mit typisch mexikanischem Geschmack mit Hähnchenfleisch, Bauchspeck, Zwiebeln, Paprikaschoten und Tomaten. Ideal als Aufstrich für Sandwiches, Tramezzini, Canapés, Tigelle (kleine Fladenbrote aus Modena) und Piadina (Fladenbrot).

HÄHNCHEN-FLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

Golfo di Napoli
Gemüsesauce mit Champignons und Oliven

VUH - Glas, Nettogewicht 770 g
VU3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Leckere Sauce aus Karotten, grünen Oliven, frischen Champignons, Artischocken und Paprikaschoten. Wunderbarer Aufstrich für Sandwiches, Tramezzini, Canapés und zum Würzen von Reissalaten.

ARTISCHOCKEN UND KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE CHAMPIGNONS

Cipolla Caramellata con aceto balsamico di Modena IGP (Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte Zwiebeln)

ZUH – Glas, Nettogewicht 800 g
ZU2 - Beutel, Nettogewicht 1800 g

Karamellisierte Zwiebeln mit ausgeprägtem süßsaurem Geschmack. Verwendet werden dazu typische goldfarbene Zwiebeln unter Zugabe von Zucker und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. Sie passen perfekt zu Käse und eignen sich wunderbar als Belag für Sandwiches, auf Pizzen und zu Schweinefleisch und Wild.

FRISCHE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Trito olive e rosmarino (Gehackte Oliven und Rosmarin)

KS7 - Glas, Nettogewicht 360 g

Gehackte Mischung mit intensivem und ausgeprägtem Duft, zubereitet mit grünen Oliven, Olivenöl, Salz und Rosmarin. Traditionellerweise wird die Mischung auf Bruschetta und Canapés oder zum Würzen von Fleisch und Fisch verwendet.

ROSMARIN ZU 100 % ITALIENISCH

6.6 SÜSSSAURE SAUCEN

Süßsaure Dips von raffiniertem Geschmack, hervorragend zu Fleisch, Wurstwaren, frischem und reifem Käse.

Salsa di pomodori verdi (Dip aus grünen Tomaten)

TY7 - Glas, Nettogewicht 430 g

Würfel von grünen Tomaten in einem sehr delikaten süßsauren Dip mit Apfelessig. Gewürzt mit Ingwer und Senf für einen ausgeprägten, lebhaften Geschmack.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Salsarancia
Dip mit Zwiebeln und Orangen

TD7 - Glas, Nettogewicht 430 g

Mit Senffrüchten vergleichbarer Dip mit groß geschnittenem Orangenfruchtfleisch und gewürfelten Zwiebeln mit pikanter Note, die dem süßsauren Grundgeschmack eine gewisse Besonderheit verleiht.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Salsafragola all'aceto Balsamico di Modena IGP
Dip aus Erdbeeren und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.

TI7 - Glas, Nettogewicht 450 g

Dickflüssiger, duftender und aromatischer Dip von dunkelroter Farbe, mit großen Erdbeerstücken. Süßsaurer Geschmack mit den typischen Noten von Erdbeeren und Balsamico-Essig.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Salsa di cipolla rossa all'aceto Balsamico di Modena IGP
Dip aus roten Zwiebeln und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.

TQ7 - Glas, Nettogewicht 420 g

Süßsaurer Dip mit roten Zwiebeln und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. Ideal zu Käse, frittiertem Fisch und Gemüse und Fleisch vom Grill.

FRISCHE ROTE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

6.6 SÜSSSAURE SAUCEN

Peperonissima
Paprikadip

VO7 - Glas, Nettogewicht 450 g

Süßsaurer Dip mit roten, frisch verarbeiteten Paprikaschoten.
Der Zusatz von Paprika verfeinert den Geschmack.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa di pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip)

TV7 - Glas, Nettogewicht 450 g

Süßsaurer Dip mit vollreif geernteten, in Würfeln geschnittenen Williamsbirnen. Der Birnengeschmack wird durch die Kombination mit frischen Ingwerraspeln zur Geltung gebracht, die dem Dip eine leichte Schärfe und einen besonderen Duft verleihen. Ideal zu reifem Käse, wie Grana Padano, Pecorino und Montasio, aber auch zu Frischkäse, wie Ricotta und Mascarpone. Ausgezeichnet als Beilage zu gekochtem Fleisch.

WILLIAMS BIRNEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHER INGWER

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Cipollissima
Dip aus roten Zwiebeln

VV7 - Glas, Nettogewicht 420 g

Süßsaurer Dip mit frischen roten Zwiebeln und dem Zusatz von Orangenfruchtfleisch und Zitronenschalen. Der süßsaure Geschmack entsteht durch die Zugabe von Zucker und italienischem Bio-Blütenhonig, während Sultaninen und Ingwer eine würzige Note verleihen. Passt zu Wurstwaren, gekochtem Fleisch, Braten, Wild und zu Hart- und Frischkäse.

FRISCHE ROTE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

ITALIENISCHER BIO-BLÜTENHONIG

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Salsafichi
Süßsaurer Dip mit Feigen

TC7 - Glas, Nettogewicht 450 g

Große Feigenstücke in einer sehr delikaten süßsauren Marsala-Sauce mit Apfelessig.
Ideal zu gekochtem Fleisch und als Begleiter für Frisch- und Hartkäse.

MARSALA ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Misto Salse Agrodolci (Gemischte Süsssaure Saucen)

T1B - 6 Stück pro Karton

- 1 Stück TI7 Dip aus Erdbeeren und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A., Nettogewicht 450 g
- 1 Stück TY7 Dip aus grünen Tomaten, Nettogewicht 430 g
- 1 Stück VO7 Paprikadip, Nettogewicht 450 g
- 1 Stück TV7 Birnen-Ingwer-Dip, Nettogewicht 450 g
- 1 Stück TD7 Dip mit Zwiebeln und Orangen, Nettogewicht 430 g
- 1 Stück VV7 Dip aus roten Zwiebeln, Nettogewicht 420 g

6.7 SÜSSSAURE SAUCEN

Süßsaure Dips von raffiniertem Geschmack, hervorragend zu Fleisch, Wurstwaren, frischem und reifem Käse.

Chutney Ananas e Peperoni (Ananas-Paprika-Chutney)

AZ7 - Glas, Nettogewicht 430 g

Das Ananas-Paprika-Chutney von Menü mit Ananaswürfeln und in Spalten geschnittenen roten Paprikaschoten unter Zugabe von frisch gepresstem Orangensaft hergestellt wird. Chutneys sind dank ihrer raffinierten Kombination aus Süße und Säure sehr vielseitige Saucen indischen Ursprungs. Sie zeichnen sich durch einen süß-sauren Geschmack und eine konfitürartige Konsistenz aus und werden aus Obst oder Gemüse, Essig, Zucker und Gewürzen zubereitet. Diese vielseitigen Saucen passen perfekt zu Fleisch- und Fischtatar sowie köstlichen Sandwiches. Hervorragend sind sie aber auch zu gekochtem oder gegrilltem Fleisch. Wir empfehlen sie außerdem zu gekochtem und rohem Fisch, insbesondere zu Schalentieren.

MIT FRISCH GEPRESSTEM ORANGENSAFT

NEW

Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer)

AY7 - Glas, Nettogewicht 430 g

Das Mango-Chutney mit rosa Pfeffer wird mit Mangowürfeln und -püree sowie rosa Pfeffer zubereitet. Chutneys sind dank ihrer raffinierten Kombination aus Süße und Säure sehr vielseitige Saucen indischen Ursprungs. Sie zeichnen sich durch einen süß-sauren Geschmack und eine konfitürartige Konsistenz aus und werden aus Obst oder Gemüse, Essig, Zucker und Gewürzen zubereitet. Diese vielseitigen Saucen passen perfekt zu Fleisch- und Fischtatar sowie köstlichen Sandwiches. Hervorragend sind sie aber auch zu gekochtem oder gegrilltem Fleisch. Wir empfehlen sie außerdem zu gekochtem und rohem Fisch, insbesondere zu Schalentieren.

MIT 58% MANGO

NEW

6.8 MAYONNAISE UND KLASSISCHE SAUCEN

Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses)

EPH - Glas, Nettogewicht 750 g
EPP - Spritzbeutel, Nettogewicht 1000 g
EP5 - Eimer, Nettogewicht 5000 g

Eigelb von frischen Eiern, Sonnenblumenöl, Zitronensaft, Essig und Salz sind die authentischen und klassischen Zutaten, aus denen die Mayonnaise nach Art des Hauses hergestellt wird.
Ideal für Dekorationen, russischen Salaten, zu Fisch- und Fleischgerichten. Ausgezeichnet für Sandwiches und Tramezzini.

FRISCHES EIGELB ZU 100 % ITALIENISCH
ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

Maionese Dorée (Mayonnaise Dorée)

KD0K - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 460 g
EPM0U - Einzelpackung, Nettogewicht 18 g
Spender mit 102 Einzelportionen.

Variante der klassischen Mayonnaise, ideal für Paninotheken, da sie weniger schnell oxidiert. Kalorienarm und ideal für russischen Salaten und zum Füllen von Sandwiches und Tramezzini.

EIER ZU 100 % ITALIENISCH
ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

Maionese „Troppo buona“ (Mayonnaise „Troppo buona“)

E25 - Eimer, Nettogewicht 5000 g

Helle Mayonnaise für die Gastronomie aus Sonnenblumenöl, Eigelb, Zitronensaft, Essig und Salz. Die kalorienarme Zusammensetzung ist sehr oxidationsbeständig und eignet sich daher bestens für sichtbare Verarbeitungen und Paninotheken.

EIER ZU 100 % ITALIENISCH
ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

6.8 MAYONNAISE UND KLASSISCHE SAUCEN

Maionese vegana (Vegane Mayonnaise)

K60X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Die vegane Mayonnaise von Menù wird zu 100 % aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Mit ihrem milden Geschmack, ihrer hellen Farbe und besonders cremigen Konsistenz eignet sie sich hervorragend zur Verfeinerung von Gerichten für Vegetarier und Veganer.
Mild und leicht im Geschmack, hervorragend zum Bestreichen von Sandwiches, Tramezzini, zu Frittierten und Veggie-Burgern.

OHNE EIER

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

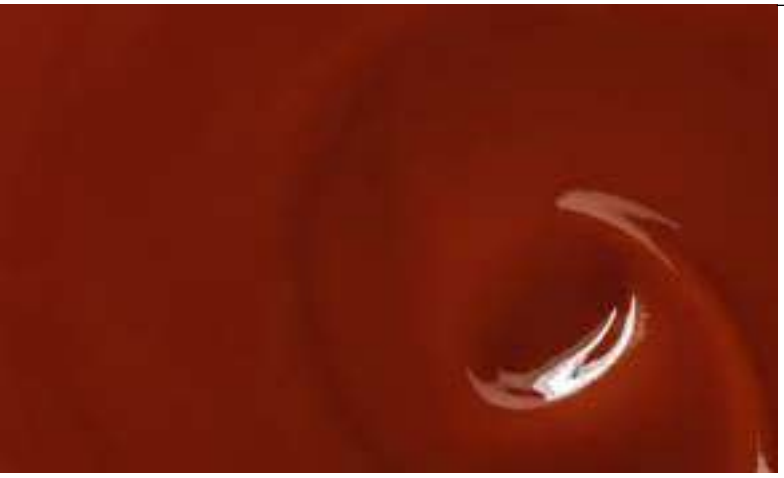
Maionese all'arancia (Orangenmayonnaise)

E4H - Glas, Nettogewicht 750 g

Orangefarbene Mayonnaise von delikatem Geschmack, aromatisiert mit Blutorangensaft.
Durch ihren besonderen Geschmack eignet sich diese Mayonnaise hervorragend als Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und für Salate oder Gemüse.

FRISCHES EIGELB ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH



Tomato ketchup (Tomatenketchup)

KE0K - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 550 g
EU5 - Eimer, Nettogewicht 6000 g
EUM0U - Einzelpackung, Nettogewicht 20 g
Spender mit 102 Einzelportionen.

Typische süßsaure Sauce aus Tomaten mit hellem Essig, Zucker und rotem Chili.
Idealer Begleiter für Hamburger, Sandwiches, Pommes Frites und zum Würzen von gegrilltem Fleisch.

Salsa barbecue (Barbecuesauce)

E60K - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 550 g

Barbecuesauce, verfeinert mit frisch gepresstem Orangensaft und Apfelessig, die einen angenehm fruchtigen und leicht säuerlichen Nachgeschmack verleihen.
Hervorragend zu Kartoffeln, Sandwiches und Hamburgern. Ideal zum Marinieren von Fleisch und für karamellisierte Krusten.

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

6.9 SAUCEN AUF MAYONNAISEBASIS

Sauce tonné
Sauce aus Mayonnaise mit Thunfisch

ETH - Glas, Nettogewicht 750 g

Sauce aus Mayonnaise mit Thunfisch bester Qualität, Kapern, Sardellen, Kräutern und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. Ausgezeichnet für die Zubereitung des klassischen „Vitello tonnato“ (Kalbfleisch mit Thunfisch) und als Aufstrich für Sandwiches und Tramezzini.

FRISCHES EIGELB ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

Sauce cocktail al brandy
Sauce aus Mayonnaise mit Brandy

ERH - Glas, Nettogewicht 750 g

Klassische rosa Sauce auf Mayonnaisebasis mit Tomaten, Brandy, Paprikapulver, Tabascosauce und Gewürzen. Insbesondere für Krustentiere (Garnelen und Hummer), aber auch als Aufstrich für Sandwiches, Canapés und Tramezzini.

FRISCHES EIGELB ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

BRANDY ZU 100 % ITALIENISCH

Sauce tartare
Sauce aus Mayonnaise mit kleinen Zwiebeln und Senf

ESH - Glas, Nettogewicht 750 g

Sauce aus Mayonnaise mit Silberzwiebeln, Senf und Gewürzen. Ausgezeichnet für Sandwiches, Tramezzini, Hamburger und zu Fisch- und Fleischgerichten.

FRISCHES EIGELB ZU 100 % ITALIENISCH

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

Senape
Senf

EW0X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 520 g

Klassischer Senf-Dip. Mit ausgeprägtem, aber ausgewogenem Geschmack, geeignet als Aufstrich für Sandwiches, Tramezzini, Pommes frites, Hotdogs und Hamburger.

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa di porro e curry (Lauch- und Currysauce)

XV0X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 510 g

Cremiger und aromatischer Dip mit orientalischer Note aus fein geschnittenem Lauch, der mit Apfelessig abgelöscht wurde. Die Zugabe von Curry schafft einen delikaten Kontrast und gibt einen intensiven Duft frei. Eine hervorragende Beilage zu Hähnchen, Krustentieren und Pilaw (Reisgericht). Perfekter Aufstrich für Sandwiches, Piadina, Gourmet-Hamburger, Canapés und Finger Food.

Salsa di peperoni e arancia (Paprikaschoten-Orangen-Sauce)

XW0X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

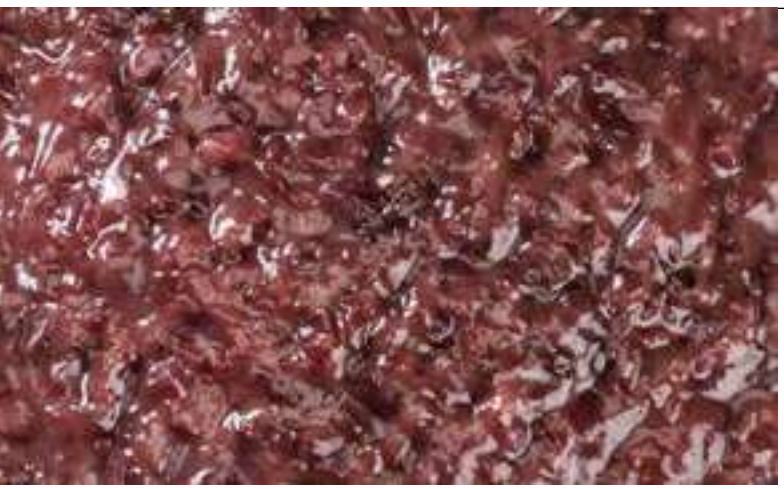
Sauce aus frischen Paprikaschoten und Orangenschale. Die roten, saisonfrisch verarbeiteten Paprikaschoten werden würfelig geschnitten und angebraten, um den süßen Geschmack hervorzuheben. Die Orangenschalen verfeinern die Süße mit ihrer delikaten Zitrusnote. Perfekt zu gegrilltem Fleisch und Käse und als Aufstrich für Sandwiches, Piadina, Gourmet-Hamburger, Canapés und Finger Food.

Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma)

XY0X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 495 g

Schmackhafte Champignoncreme mit Trüffelaroma, zubereitet aus frischen Champignons, die teils cremig püriert und teils in Stücken belassen werden. Die Frische der Pilze und das Trüffelaroma verfeinern jedes Gericht, das nach einer aromatischen und eleganten Note verlangt. Ausgezeichneter Aufstrich für Sandwiches, Piadina, Gourmet-Hamburger, Canapés und Finger Food.

FRISCHE CHAMPIGNONS



Salsa di radicchio rosso in agrodolce (Süßsaure Radicchiosauce)

XZ0X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Süßsaurer Dip mit frischem Radicchio und Schalotten, typisch italienisch, aber in moderner Variante. Das fein geschnittene Gemüse verleiht dem Dip die perfekte Ausgeglichenheit zwischen cremiger und knackiger Konsistenz. Das Gleichgewicht zwischen der Süße der Schalotten und der bitteren Note des Radicchios schafft eine perfekte Geschmacksharmonie. Perfekt zu Käse und als Aufstrich für Sandwiches, Piadina, Gourmet-Hamburger, Canapés und Finger Food.

FRISCHER ROTER RADICCHIO ZU 100 % ITALIENISCH

6.10 SAUCE FRESH

Salsa di Pistacchi - (Pistaziensauce)

X10X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 490 g

Sauce aus Pistazien mit nativem Olivenöl extra. Mit der einzigartigen Evolution Fresh-Technologie garantieren wir ein Produkt mit einzigartigem Geschmack und grüner Farbe ohne jegliche Zusatzstoffe. Dank der wenigen verwendeten Zutaten bleibt der authentische Geschmack der Pistazien erhalten. Hervorragende Sauce zum Verfeinern von Sandwiches und nach dem Backen auf Gourmet-Pizzen. Zusammen mit der Käsesauce perfekt zum Anrichten von Nudelgerichten oder zu Fleisch, Schalen- oder Krustentieren.
Haltbarkeit: 7 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

INTENSIVE GRÜNE FARBE

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa di Agrumi - (Zitrussauce)

B00X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Exquisite frische Zitrussauce, die mit der exklusiven Evolution Fresh-Technologie ausschließlich kalt und mit hochwertigen Zutaten wie Orangen- und Zitronenschalen, Mandeln und Grana Padano g.U. hergestellt wird. Aufgrund des hohen Anteils an frisch gepresstem Orangensaft besitzt sie eine cremige und dennoch flüssige Konsistenz und eignet sich daher perfekt für die Top-Down-Flasche. Mit ihrem aromatischen, sommerlichen Duft sorgt sie für Frische und Geschmack am Gaumen. Hervorragende Sauce für Sandwiches, Tramezzini und nach dem Backen auf Gourmet-Pizzen. Ideal als frische und schmackhafte Sauce für Nudelgerichte, Rohkost und Fisch. Besonders empfohlen zu Schalentieren und kurz gebratenem Lachs.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa di Carciofi - (Artischockensauce)

X70X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Delikate Sauce aus sorgfältig ausgewählten, gehackten und mit Öl und Kräutern abgeschmeckten Artischocken. Mit der HPP-Behandlung behält sie den Geschmack und das Aroma der frisch zubereiteten Artischocken. Sie ist dickflüssig und cremig, sehr ergiebig und dank der Top-Down-Flasche schnell und einfach in der Anwendung. Hervorragend zum Verfeinern von Sandwiches und Gourmet-Pizzen. Ausgezeichnet in Kombination mit Käsecremes für von Pastagerichte, übergebackene Nudeln und Fleischgerichte.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

GEBRAUCHSFERTIG

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Pesto di aglio orsino (Bärlauchpesto)

X30X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 480 g

Bärlauch ist ein Wildkraut, das im Frühjahr an feuchten, schattigen Stellen blüht. Beliebtes Küchenkraut mit vielen wohltuenden Eigenschaften, das unter anderem reinigend, antiseptisch und entwässernd wirkt.
Sein Name rührt daher, dass Bären, sobald sie aus dem Winterschlaf erwachen, große Mengen davon verzehren, um sich zu regenerieren und die während des Winters verlorene Energie zurückzugewinnen.
Alle Teile des Bärlauchs ähneln in Geschmack und Geruch gewöhnlichem Knoblauch, schmecken aber krautiger und frischer und sind weniger dominant.
Dank der Hochdruckbehandlung ist dieses besondere Pesto frisch und schmackhaft, und der dem Rezept hinzugefügte Hartkäse unterstreicht und bereichert den Geschmack.
Das Pesto eignet sich hervorragend für Pastagerichte und Risotto und passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Ideal, um moderne Pizzen nach dem Backen kreativ zu würzen.
Hervorragend geeignet zum Aromatisieren von Brot-, Pizza- und Gnocchiteigen.
Haltbarkeit: 5 Monate bei 0–4 °C

NEW

HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Pesto Rosso - (Rotes Pesto)

X80X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 510 g

Rotes Pesto aus „Soleggiati“ Tomaten von Menù mit Parmesankäse g.U und Cashewnüssen. Durch die Hochdruckbehandlung ist dieses besondere Pesto frisch und schmackhaft und es besitzt die für Pesto typische grobe Konsistenz, ist aber gleichzeitig cremig. Besonders empfehlenswert als Sauce für kalte Nudelgerichte, zum Bestreichen von fertig gebackener Pizza und Bruschetta, aber auch auf Sandwiches, zu frischem Gemüse und auf Crostini zum Aperitif.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

NEW

MIT PARMESAN G.U.

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa di 'Nduja calabrese (Sauce aus Nduja-Rohwurst)

X60X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 510 g

Die Nduja ist eine typisch kalabresische Wurst von weicher Konsistenz und, aufgrund des hohen Anteils an Chilischoten, die ihr ihre intensive rote Farbe verleihen, von besonders scharfem Geschmack. Menù bietet die Sauce in der Top-Down-Flasche an, in der sie dank der speziellen Evolution Fresh-Verarbeitung ihren typischen Geschmack und ihre Schärfe beibehält. Hervorragende Sauce für Pizzen, Crostini, Bruschetta und Sandwiches. Interessante Sauce, die Pastagerichten Geschmack und Schärfe verleiht.
Haltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

KALABRESISCHE NDUJA

SEHR SCHARF

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa mango, curry e zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce)

XPOX - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Köstliche und kreative Sauce, die sich von einer typischen Zubereitung der südostasiatischen Küche inspirieren ließ, nämlich dem Chutney. Bei der Curry-Mango-Ingwer-Sauce sind Geschmack und Aroma ausgewogen, die Würze kommt vom Curry, der süß-saure Geschmack von der Mango und die frisch pikante Note vom Ingwer. Hervorragende Sauce für Sandwiches, Hamburger, Tramezzini, Kartoffelchips und nach dem Backen auf Gourmet-Pizzen. Besonders geeignet auch zum Marinieren von Salaten, zu hellem Fleisch und Gemüse. Interessant ist die Sauce zu Lachs und Fisch im Allgemeinen.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

MIT FRISCHEM INGWER

HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa guacamole (Guacamole)

XQOX - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Guacamole ist ein Rezept der traditionellen mexikanischen Küche auf Avocadobasis. Ihr Ursprung liegt lange zurück: er wird mit den Azteken in Verbindung gebracht. Die Sauce von Menù ist eine frische Variante mit ausgeprägtem, aber ausgewogenen Geschmack, bei dem die feinen Aromen der Avocado zur Geltung kommen. Sie besteht zu 65 % aus Avocado und ist mit Zwiebeln, Paprika und Zitronensaft verfeinert. Hervorragende Sauce für Sandwiches, Toasts, Tramezzini und nach dem Backen auf Gourmet-Pizzen. Perfekt für Tortillas und Kartoffelchips. Geeignet zum Marinieren von Salaten und zu hellem Fleisch und Gemüse.
Haltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

HOHER AVOCADOANTEIL

HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG

LEICHT SCHARF

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Salsa di Cavolo viola (Rotkohlsauce)

XXOX - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 500 g

Farbintensive Sauce mit frischem, leicht säuerlichem Geschmack. Sie wird aus 100 % italienischem Rotkohl und Apfelessig zubereitet. Die säuerlichen, leicht bitteren und süßen Noten sind ausgewogen und machen diese Sauce unwiderstehlich. Durch ihre leuchtende Farbe eignet sich diese Sauce perfekt zum Bestreichen von Sandwiches und nach dem Backen auf Gourmet-Pizzen, aber auch als Begleiter für Fleisch- und Gemüsegerichte.
Haltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

ROTKOHL ZU 100 % ITALIENISCH

HPP-BEHANDLUNG - KALTE ZUBEREITUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

MENÙ
soffritto
pronto
a base di verdure
fresche
cipolla e sedano freschi
MENÙ
grancuoco
granulare
eparato per brodo e condime
con olio extra vergine d'oliva
senza sedano
con l'8% di estratto di carne

BRODI E BASI DI CUCINA

BRÜHEN UND GRUNDZUTATEN

„Nicht aus allem kann man eine gute Suppe machen.“ Marcello Marchesi. Denn um eine gute Suppe zu machen, bedarf es ausgesuchter Zutaten und der Sorgfalt, mit der Menù seine Zubereitungen herstellt.

Brühen, Röstgemüse, Würzmischungen und viele andere edle Grundzutaten für die Küche, die Ihren Gerichten noch eine Spur mehr an Geschmack verleihen.

7.1 BRÜHEN - IN PASTENFORM

Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“)

BA0 - Dose, Nettogewicht 500 g
BA1 - Dose, Nettogewicht 1000 g

Brühepaste auf Basis von Glutamat, mit Fleischextrakt und Grana Padano g.U.
Sie besitzt einen authentischen und natürlichen Geschmack nach Fleischbrühe. Geeignet für die Zubereitung von Risottos, Pasta asciutta, Saucen, Pastasaucen und Fleischgerichten.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

PASTE
8 % FLEISCHEXTRAKT
GRANA PADANO G.U
100% ITALIENISCHES SALZ

Gran brodo (Brühe „Gran Brodo“)

BD1X - Dose, Nettogewicht 1000 g

Brühepaste auf Basis von Glutamat, mit 5 % Fleischextrakt und Grana Padano g.U. Ideal für die Zubereitung von Brühen, Cremesuppen und zum Würzen von Speisen und Saucen.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

PASTE
5 % FLEISCHEXTRAKT
100% ITALIENISCHES SALZ

Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“)

BC1 - Dose, Nettogewicht 1000 g

Brühepaste auf Basis von Gemüse, Hefeextrakt, Glutamat und Salz. Für die Zubereitung von Brühen und zum Würzen von Gemüsesuppen.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

PASTE
100% ITALIENISCHES SALZ

7.2 BRÜHEN - IN GRANULATFORM

Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“)

BH1 - Dose, Nettogewicht 600 g

Brühegranulat auf Basis von Glutamat, mit 8 % Fleischextrakt, Pflanzenfetten und Gemüse.
Ideal als Kraftbrühe. Ausgezeichnet zum Würzen von Braten, Fisch, Saucen und Gemüse.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

GRANULAT
8 % FLEISCHEXTRAKT
100% ITALIENISCHES SALZ
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
OHNE SELLERIE

Brodo senza glutammato (Brühe ohne Glutamat)

BE1 - Dose, Nettogewicht 600 g

Brühepulver ohne Glutamat und ohne gehärtete Fette. Mit Gartengemüse und Fleischextrakt.
Hervorragend für Risottos und Fleischspeisen.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

GRANULAT
OHNE GLUTAMAT
100% ITALIENISCHES SALZ

Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“)

BG1X - Dose, Nettogewicht 600 g

Gemüsebrühegranulat mit dehydriertem Gemüse.
Vielseitig und aufgrund seiner hellen Farbe und des milden Geschmacks für viele Zubereitungen geeignet. Ideal für die Zubereitung einer leichten, aber schmackhaften Brühe.
Hervorragend zum Verfeinern von Saucen, Risottos, Beilagen und Hauptgerichten.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

GRANULAT
OHNE SELLERIE UND SOJA
ZARTIGER GESCHMACK
100% ITALIENISCHES SALZ

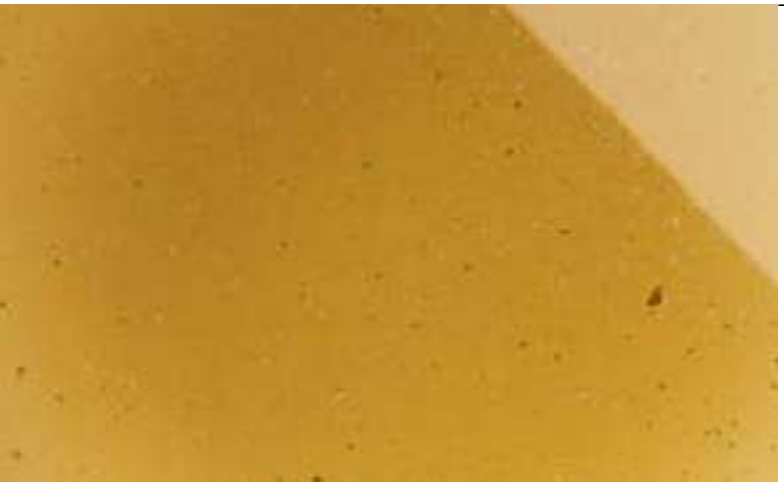
Superbrodo ai funghi porcini („Superbrodo“ mit Steinpilzen)

BF1X - Dose, Nettogewicht 600 g

Brühegranulat mit Steinpilzen, Glutamat, dehydriertem Gemüse und Pflanzenfetten.
Ideal zum Hervorheben des charakteristischen Aromas von getrockneten Steinpilzen. Für Risottos, Hauptgerichte und Beilagen geeignet.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

GRANULAT
INTENSIVER GESCHMACK
100% ITALIENISCHES SALZ

7.2 BRÜHEN - IN GRANULATFORM



Superbrodo di pesce (Fischbrühe „Superbrodo“)

BB1X - Dose, Nettogewicht 600 g

Brühegranulat auf Basis von Fisch und Glutamat. Hervorragend, um den charakteristischen Geschmack von gekochtem Fisch hervorzuheben. Ideal für die Zubereitung von Pastasaucen, Risottos, Suppen, Hauptgerichten und Beilagen.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

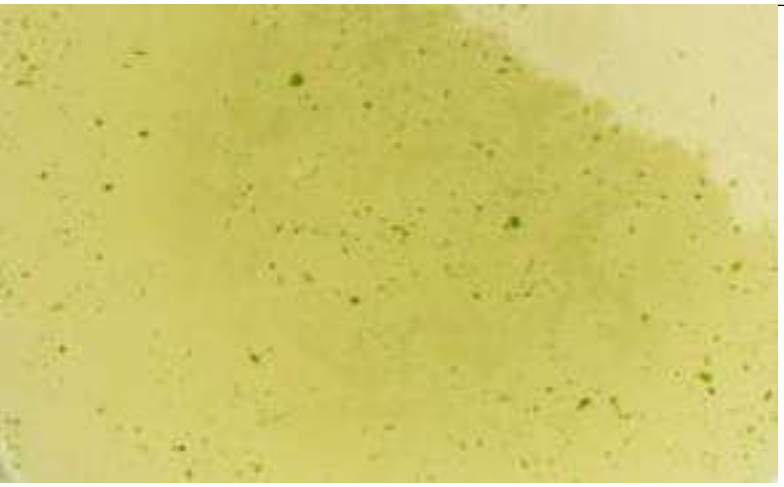
GRANULAT
MIT FISCH
100% ITALIENISCHES SALZ

Fumetto di pesce (Fischfumet)

BP0 - Dose, Nettogewicht 300 g

Granulat für Fischbrühe auf Basis von Glutamat und dehydrierten Fischen und Krustentieren. Für Brühen, Eintöpfe, Risottos und Fischfonds geeignet. Hervorragend zum Würzen von Gegrilltem und Gekochtem und zu Pastasaucen. Einfach direkt aufstreuen.

GRANULAT
MIT FISCH UND KRUSTENTIEREN
100% ITALIENISCHES SALZ



Saporitore alle vongole (Würzmittel mit Venusmuschelgeschmack)

BM0 - Dose, Nettogewicht 300 g

Brühegranulat auf Basis von Venusmuscheln, Glutamat, Pflanzenfetten, und Gemüse. Hervorragend für alle Gerichte mit Venusmuscheln oder Miesmuscheln, deren charakteristischer Geschmack hervorgehoben wird.
Dosierung: 22 g pro Liter Wasser.

GRANULAT
GESCHMACK NACH VENUSMUSCHELN
100% ITALIENISCHES SALZ

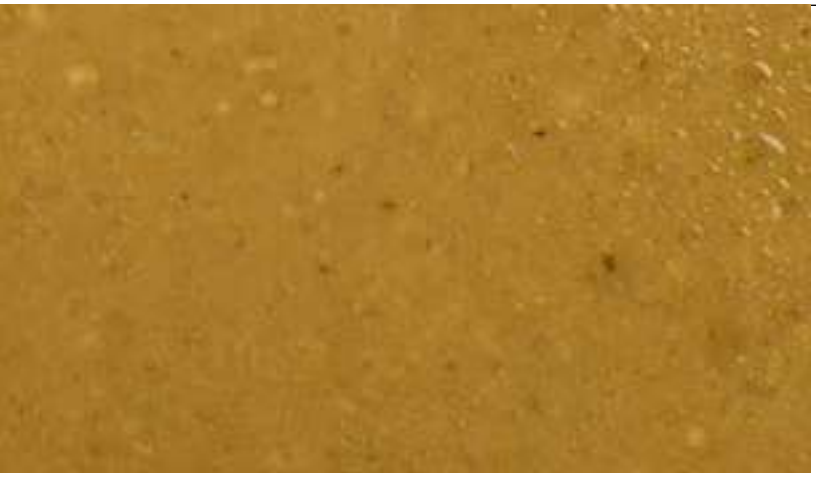
7.3 FLÜSSIGE FONDS

Fondo bruno (Dunkler Fond)

BQOK - Dose, Nettogewicht 420 g

Basis für die Zubereitung vieler Soßen. Die Zugabe von Marsala DOC verleiht dem Produkt ein ausgeprägtes Aroma und rundet den Geschmack ab.
Hervorragend zum Würzen von Fleisch, Eintöpfen und Braten, Pasta- und Reisgerichten.

WEISSWEIN ZU 100 % ITALIENISCH



Fondo ai funghi porcini (Fond mit Steinpilzen)

BROK - Dose, Nettogewicht 420 g

Cremiger und gebrauchsfertiger Fond auf Steinpilzbasis. Hervorragend in Kombination mit anderen Saucen, denen er einen angenehmen Duft nach Steinpilzen verleiht. Empfohlen für Schnitzel, Eintöpfe und Filets.

WEISSWEIN ZU 100 % ITALIENISCH

Fondo al tartufo (Fond mit Trüffeln)

BTOK - Dose, Nettogewicht 420 g

Gebrauchsfertiger Kochfond.
Fond von guter Konsistenz mit dem feinen Aroma von Sommer-Trüffel (Tuber aestivum) und dem vorherrschenden Geschmack des weißen Trüffels (Tuber magnatum Pico). Geeignet für alle Zubereitungen, die eines starkes Trüffelaroma bedürfen.

WEISSER TRÜFFEL ZU 100 % ITALIENISCH

SCHWARZER TRÜFFEL ZU 100 % ITALIENISCH

7.4 FONDS IN PULVERFORM

Demi glace
Pulverzubereitung zum Würzen von Braten

BK1X - Dose, Nettogewicht 520 g

Bratensauce in Pulverform, geeignet für die Zubereitung von Saucen für Fleischgerichte.
Dosierung: 120 g pro Liter Wasser.

Roux bianco
Granulat zum Verdicken

BN1X - Dose, Nettogewicht 460 g

Granulat zum Verdicken aller Arten von Flüssigkeiten: Wasser, Brühe, Milch und Saucen. Es wird empfohlen, das Granulat in die kochende Flüssigkeit zu geben und mit dem Schneebesen zu vermischen. Für die Zubereitung von weißen Saucen und Béchamelsaucen.
Dosierung: 70 g zum Eindicken von Suppen oder Saucen. 100 g für die Zubereitung einer Béchamelsauce.

7.5 GRUNDZUTATEN

Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse)

B10K - Dose, Nettogewicht 390 g

Basis für Röstgemüse mit Karotten, Zwiebeln und frischem Sellerie, gegart und mit Öl gewürzt. Frische und ausgewählte Rohstoffe; das Gemüse wird gewaschen, geschnitten, gesalzen und gewürzt, um Geschmack und Aroma zu verleihen. Ideal als Basis für Saucen, Fleischsaucen und Fleischspeisen.

BEREITS GEGART
GEBRAUCHSFERTIG
FRISCHE ZWIEBELN UND SELLERIE ZU 100 % ITALIENISCH

Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse)

BS0K - Dose, Nettogewicht 390 g

Gemischtes, würfelig geschnittenes, frisches Gemüse (rote, gelbe und grüne Paprikaschoten, Zucchini, Zwiebeln, Sellerie und Karotten) ohne Essig. Hervorragend zum Anrichten von Pasta- und Reisgerichten, Hähnchensalaten oder als Sauce zu gekochtem Fleisch. Durch die besondere Verarbeitung ist das Gemüse perfekt gewürfelt, angenehm im Geschmack und schön anzusehen.

OHNE ESSIG
FRISCHES UND AUSGESUCHTES GEMÜSE

7.6 WÜRZMITTEL UND GEFRIERGETROCKNETE PRODUKTE

Profumoro (Pökelsalz)

P81X - Dose, Nettogewicht 800 g

Traditionelle Pökelmischung, zubereitet aus jodiertem Salz, gemischt mit Gewürzen und frisch geernteten Kräutern (Salbei, Rosmarin, Knoblauch).
Geeignet für alle Fleischarten, Fisch und Gemüse. Wunderbar zum Würzen von Suppen, Minestrone und Salaten. Perfekt zum Würzen von Ofenkartoffeln, Fleischzubereitungen und Backwaren.

FRISCHER KNOBLAUCH, SALBEI UND ROSMARIN ZU 100 % ITALIENISCH

JODIERTES SALZ ZU 100 % ITALIENISCH

Sale alle erbe (Kräutersalz)

PG0 - Dose, Nettogewicht 400 g

Reichhaltige Gewürzmischung, zubereitet aus mehr als 10, mit Salz vermischten Kräutern und Gewürzen (Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Lorbeer, Oregano, Majoran, dehydrierter Zwiebel, Wacholder, Pfeffer und Gewürznelken). Hervorragendes Würzmittel für Braten, Fisch, Eier und verschiedene andere Speisen. Geeignet zum Bestreuen von Focaccia, für die Zubereitung von Gebäck und Fleischgerichten.

100% ITALIENISCHES SALZ

Saporitore in polvere (Würzpulver)

BL0 - Dose, Nettogewicht 450 g

Geschmacksgeber und Würzmittel auf Pflanzenbasis mit Glutamat. Ideal zum Würzen von Suppen, Gerichten, Füllungen und Fleisch. Hervorragend auch als fettarme, leichte Brühe.

100% ITALIENISCHES SALZ

7.7 SPEZIALZUBEREITUNGEN IN PULVERFORM

Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses)

PL1 - Beutel, Nettogewicht 700 g

Pulver für die Zubereitung der klassischen Polenta, eines antiken Gerichts der norditalienischen Tradition. Die einzige Zutat dieses Präparats ist über Dampf vorgekochtes Maismehl aus italienischem Mais. Hervorragendes Hauptgericht mit Pilzen oder Fleisch. **Für die Zubereitung 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen und 700 g Polenta nach Art des Hauses einstreuen.**

MAIS AUS ITALIENISCHEM ANBAU

VORGEKOCHTER MAIS ZU 100 % ITALIENISCH

VORGEKOCHTE POLENTA, SERVIERBEREIT IN 5 MINUTEN

Polenta rustica (Rustikale Polenta)

Instant-Maismehl, vorgekocht

P90 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Instant-Polenta, ein typisches Gericht aus den Gebirgsregionen, zubereitet aus Mais- und Buchweizenmehl, das für die typisch dunkelgelbe Farbe sorgt. **Für die Zubereitung 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen und 500 g rustikale Polenta einstreuen, ohne dass sich Klümpchen bilden.** Hervorragend in Kombination mit Gerichten von Menù, wie Käsecremes, Wild, Pilzen oder Fleischsauce Bolognese. Eignet sich perfekt frittiert oder angebraten als Beilage zu Wurst- und Käseplatten.

MIT VOLLKORN-BUCHWEIZENMEHL

VORGEKOCHTE POLENTA, SERVIERBEREIT IN 5 MINUTEN

Preparato in polvere per crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes)

PK1 - Beutel, Nettogewicht 800 g

Pulverzubereitung für Crêpes oder „Crespelle“ (dünne Pfannkuchen).
Für 1200 g Teig (d. h. 28 Crêpes mit einem Durchmesser von 17 cm) mit dem Schneebesen 400 g Pulver in 800 ml Liter Wasser kalt einrühren. Perfekt zum Füllen nach Belieben, sowohl in süßer Version zum Dessert (aber nicht nur) als auch in herzhafter Version.

Preparato in polvere per besciamella rapida (Pulverzubereitung für Béchamelsauce)

P41 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Gebrauchsfertige Pulverzubereitung aus ausschließlich natürlichen Zutaten, die für den delikaten Geschmack sorgen. Sehr ergiebiges Produkt, das für die Zubereitung von Lasagne, Nudelaufläufen und Cannelloni verwendet werden kann.
Zu einem Beutel 4 Liter Wasser hinzufügen.

7.7 SPEZIALZUBEREITUNGEN IN PULVERFORM

Preparato per gelatina rapida (Gelatinepulver)

PF0 - Dose, Nettogewicht 350 g
PF1X - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Gelatinepulver.
50 g Pulver in 1 l kaltes Wasser einstreuen. Vermischen und zum Kochen bringen. Lauwarm in eine Servierschüssel oder Form mit Gemüse, Fleisch oder Fisch gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen und servieren.
Man erhält eine vorzügliche, glänzende Gelatine, die schnell zubereitet ist. Empfohlen für Gemüse in Aspik und kalte Fleisch- und Fischgerichte und Obst.

Fiokki
Pulverzubereitung für Kartoffelpüree

PC0 - Beutel, Nettogewicht 440 g
PC5 - Sack, Nettogewicht 2500 g
PC9 - Sack, Nettogewicht 20000 g

Gebrauchsfertige Flocken dehydrierter Kartoffeln. Äußerst vielseitiges Produkt hervorragender Qualität. Ausgezeichnet zu Fleischgerichten. Kann auch mit der „Polentera“ (Maschine für die Zubereitung von Polenta) zubereitet werden. **1 Liter Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen. 1 Liter Milch und 440 g Pulverzubereitung für Fiokki dazugeben. Das Produkt 1 Minute lang quellen lassen und nach Belieben Grana-Käse einrühren.**

Preparato in polvere per krokkie (Pulverzubereitung für Kroketten)

PE1 - Beutel, Nettogewicht 900 g

Produkt aus dehydrierten Kartoffelflocken mit Salz, Eiern und Milchpulver, mit dem sich innerhalb weniger Minuten hervorragende Kartoffelkroketten herstellen lassen.
Dosierung: 2,5 Liter Wasser für 900 g Produkt.

Gnokki
Zubereitung für Kartoffelgnocchi

PD1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g
PD9 - Sack, Nettogewicht 5000 g

Zubereitung für kochfertige Kartoffelgnocchi.
Das Produkt ist sehr ergiebig und schnell zuzubereiten.
Dosierung: 1,2 Liter Wasser für 1000 g Produkt.

7.8 ZUBEREITUNGEN FÜR DIE KÜCHE

Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)

7028 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Praktisches glutenfreies Paniermehl. Gebrauchsfertig, vielseitig und einfach zu verwenden. Hervorragend zum Gratinieren von Gemüse und Fisch. Ideal für glutenfreie Pastagerichte.

OHNE EI
OHNE MILCH

Preparato in polvere per pastella senza glutine (Pulverzubereitung für glutenfreien Backteig)

L00 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Zubereitung für einen gebrauchsfertigen Backteig für Gemüse, Fisch, Fleisch und Obst.

Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran)

B90 - Dose, Nettogewicht 250 g

Pulverzubereitung mit Safrangeschmack, die Gerichten direkt während der Zubereitung hinzugefügt werden kann. Ideal zum Würzen von Risottos, Soßen für Vorspeisen, Pasta- und Hauptgerichten.

7.9 BUNTES PANIERMEHL

Ideal zum Panieren von Fleisch und Fisch. Um die kräftigen Farben der Panaden zu erhalten, darf die Temperatur des Öls 160 °C nicht überschreiten.

Misto pani colorati (Gemischtes buntes Paniermehl)

Q3B - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g
5 Beutel pro Karton

Bestehend aus 2 Beuteln Pangiallo (gelbes Paniermehl), 2 Beuteln Panverde (grünes Paniermehl) und 1 Beutel Panrosso (rotes Paniermehl).

Pangiallo (Gelbes Paniermehl)

Q31 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Kleine Maisflocken bilden eine leichte und knusprige Panade, die für eine Alternative hinsichtlich Farbe, Geschmack und Konsistenz bei der Zubereitung von Gerichten sorgt. Wird häufig in Fleischereien verwendet.

Panverde (Grünes Paniermehl)

Q41 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Mit verschiedenen Gewürzen, darunter Schnittlauch und Petersilie, verleiht dieses Paniermehl Gerichten eine grüne Farbe. Wird häufig in Fleischereien verwendet.

Panrosso (Rotes Paniermehl)

Q51 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Paniermehl von natürlich roter Farbe und einer scharfen Note, die jedem Rezept eine pikante Persönlichkeit verleiht. Wird häufig in Fleischereien verwendet.

7.10 ÖL

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra)

EK5 - Kanister, 5 l

Leicht fruchtiges Öl für die Verwendung in der Gastronomie und in der Küche.

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra)

EKC - Flasche, 500 ml

Hochwertiges natives Olivenöl extra, das aus einer sorgfältigen Auswahl von 100 % italienischen Oliven (Ogliarola di Bitonto, Gentile di Chieti, Taggiasca) kalt gepresst wird. Das Öl zeichnet sich durch seine süße Note, mittlere Fruchtigkeit, leichte Bitterkeit und mittlere bis leichte Schärfe aus. Das goldgelbe Öl betont das Aroma delikater Gerichte, ohne deren Geschmack zu verändern. Geeignet für Fischgerichte, Gemüsesuppen, Fleischcarpaccio, aber auch zum Marinieren von Salaten, Vorspeisen, Fisch und gekochtem oder rohem Gemüse.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ZU 100 % ITALIENISCH

Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“)

EK0X - Flasche, 500 ml

Hochwertiges natives Olivenöl extra, das durch die Verarbeitung ausgewählter, 100 % italienischer Oliven gewonnen wird: Coratina-, Peranzana- und Biancolilla-Oliven. Das Öl zeichnet sich durch intensive Fruchtigkeit, mittlere Bitterkeit und mittlere Schärfe aus. Mit seiner hellgrünen Farbe und seinem kräftigen Geschmack eignet sich dieses Öl für Fleischhauptspeisen, Gemüsesuppen und Salate. Hervorragend für warme Gerichte, gekochtes Gemüse und Gegrilltes.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ZU 100 % ITALIENISCH

7.10 ÖL

Condimento al profumo di tartufo in olio extravergine d'oliva (Natives Olivenöl extra mit Trüffelaroma)

K10X - Flasche, 500 ml

Gewürzöl aus nativem Olivenöl extra mit starkem Trüffelaroma. Ideal, um mit seinem unverwechselbaren und starken Duft Pastagerichte, Pizzen und Bruschetta zu verfeinern.

Condimento al peperoncino in olio extravergine d'oliva (Natives Olivenöl extra mit Chili)

E30X - Flasche, 500 ml

Mit Chili aromatisiertes natives Olivenöl extra. Mit seinem typisch scharfen Geschmack ist das Öl ideal für Pastagerichte, auf Pizzen und Bruschetta.

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra)

EKF07 - Portionsbeutel, 10 ml

Packung mit 150 Portionsbeuteln.

Pepe (Pfeffer)

P3M - Portionsbeutel, Nettogewicht 0,3 g

Packung mit 1000 Portionsbeuteln.

Sale iodato (Jodiertes Salz)

P2M - Portionsbeutel, Nettogewicht 1 g

Packung mit 1000 Portionsbeuteln.

7.11 ESSIG

Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

EJ2X - Maxiflasche mit Tropfschutzverschluss, 2 l
EJ6 - Flasche mit Tropfschutzverschluss, 250 ml
EJ60C - Flasche mit Tropfschutzverschluss, 250 ml

Würzmittel, das durch die langsame Veressigung von gekochtem Most aus Trauben des dafür typischen Gebiets um Modena hergestellt wird und jahrelang in Eichenfässern reift.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Aceto Balsamico di Modena IGP (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

EN2X - Maxiflasche mit Tropfschutzverschluss, 2 l
EN0 - Eckige Flasche, 500 ml
EN6 - Flasche mit Tropfschutzverschluss, 250 ml

Würzmittel, das durch die langsame Veressigung von gekochtem Most aus Trauben des dafür typischen Gebiets um Modena hergestellt wird und jahrelang in Eichenfässern reift.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP extravecchio (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U. mit langer Reifung)

K4Z - Flasche, 100 ml

Wertvoller Essig, über 25 Jahre lang gereift. Mit balsamischen Noten betörend, vollmundig, von großer Fülle, mit gut aufeinander abgestimmter Säure und Mineralität, bedrängender Kraft und unendlich langem Abgang. Mit seinem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure wird der Essig vor allem roh auf Parmesan, Erdbeeren und Eis verwendet, er eignet sich aber auch hervorragend auf warmen Speisen, wie zum Beispiel auf einem guten Filet.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A. 25 JAHRE GEREIFT

7.11 ESSIG

Aceto Balsamico di Modena IGP (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

E75 - Kanister, 5 l

Würzmittel, das durch die langsame Veressigung von gekochtem Most aus Trauben des dafür typischen Gebiets um Modena hergestellt wird und jahrelang in Eichenfässern reift.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Aceto di vino bianco (Weißweinessig)

E00 - Flasche, 500 ml

Weißweinessig hoher Qualität aus Weißweinen der Regionen Marken und Venetien. Säuregehalt: 7,2 °.

ESSIG ZU 100 % ITALIENISCH

Aceto Balsamico di Modena IGP (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

ENF07 - Portionsbeutel, 5 ml

Packung mit 150 Portionsbeuteln.

Aceto di vino bianco (Weißweinessig)

E0F07 - Portionsbeutel, 5 ml

Packung mit 150 Portionsbeuteln.

Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U.)

K5Z - Flasche, 100 ml

Wertvoller Essig, über 12 Jahre lang gereift.
Hervorragender Begleiter für Pasta- und Fleischgerichte, Pizzen und Salate.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A. 12 JAHRE GEREIFT

ZUPPE E PIETANZE PRONTE

SUPPEN UND FERTIGGERICHTE

„Die Entdeckung eines neuen Gerichts macht die Menschheit glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.“ Anthelme Brillat-Savarin.

Aus diesem Grund hören wir von Menù nie damit auf, Neues zu versuchen, um Rezepte und Fertiggerichte mit besten Geschmackskombinationen anzubieten, die mit frischen und sorgfältig ausgesuchten Zutaten hergestellt werden.

8.1 SUPPEN

Zuppa di legumi e cereali (Suppe aus Hülsenfrüchten und Getreide)

ZP1 - Dose, Nettogewicht 810 g

Suppe aus Lauch, Linsen, schwarzen Bohnen, Cannellini-Bohnen, Borlotti-Bohnen, Perlgraupen, Dinkel, Kichererbsen, Tomaten, Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Ackerbohnen. Gebrauchsfertig, ausgezeichnet mit Pasta oder auf Crostini.

KICHERERBSEN ZU 100 % ITALIENISCH

PERLGRAUPEN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE GLUTAMAT

Zuppa di legumi e cereali concentrata (Konzentrierte Suppe aus Hülsenfrüchten und Getreide)

XR1 - Dose, Nettogewicht 850 g

Sehr ergiebige Suppe mit Hülsenfrüchten (Linsen, Soja, Bohnen) und Getreide (Perlgraupen und Dinkel). Es wird empfohlen, maximal 850 ml Wasser oder Brühe zum Doseninhalt hinzuzufügen. Bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen und erhitzen.

PERLGRAUPEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE GLUTAMAT

HOHE ERGIEBIGKEIT

Gulaschsuppe

S33 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Typisches Rezept aus der österreichisch-ungarischen Tradition, das in der Tiroler Küche weit verbreitet ist und wie eine traditionelle Suppe zubereitet wird: Nach dem Anbraten von Zwiebeln und Knoblauch wird das Fleisch sanft angebraten, bis es gebräunt ist, dann mit Rotwein abgelöscht. Zum Schmoren werden Mehl, Paprikapulver und Tomaten hinzugefügt. Zum Abschluss werden Paprikaschoten und Kartoffeln bis zum Ende der Garzeit mitgedünstet. Gebrauchsfertig, kann im Topf oder in der Mikrowelle aufgewärmt werden. Entweder direkt servieren oder leicht mit Brühe oder Salzwasser verdünnen.

MIT FRISCHEM, ZU 100 % ITALIENISCHEM FLEISCH

GEBRAUCHSFERTIG

OHNE GLUTAMAT

Zuppa di ceci (Suppe mit Kichererbsen)

ZM1X - Dose, Nettogewicht 850 g

Mit Kräutern gewürzte Suppe mit pürierten und ganzen Kichererbsen. Mit getoasteten Crostini servieren. Hohe Ergiebigkeit: Es wird empfohlen, die Suppe mit Wasser oder Brühe zu verlängern.

KICHERERBSEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE GLUTAMAT

8.1 SUPPEN

Zuppa di asparagi (Spargelsuppe)

ZE1X - Dose, Nettogewicht 820 g

Fein und delikat schmeckende, konzentrierte Suppe mit frisch verarbeiteten Spargelspitzen. Schmeckt hervorragend mit Crostini. Hohe Ergiebigkeit: Es wird empfohlen, die Suppe mit Wasser oder Brühe zu verlängern.

SPARGEL ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

OHNE GLUTAMAT

HOHE ERGIEBIGKEIT

Zuppa di fagioli (Bohnensuppe)

ZB1 - Dose, Nettogewicht 850 g

Reichhaltige und nahrhafte Suppe mit ganzen und cremig pürierten Borlotti-Bohnen unter Zugabe von Gemüse und Kräutern. Ideal für die Zubereitung von „Pasta e fagioli“ (Pasta mit Bohnen).
Schmeckt hervorragend mit Maltagliati (Eiernudeln aus Teigresten) oder getoasteten Crostini.
Hohe Ergiebigkeit: Es wird empfohlen, die Suppe mit Wasser oder Brühe zu verlängern.

BORLOTTI-BOHNEN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE GLUTAMAT

HOHE ERGIEBIGKEIT

Zuppa di cipolle (Zwiebelsuppe)

ZD1X - Dose, Nettogewicht 780 g

Suppe aus Zwiebeln von süßem, ausgewogenem Geschmack. Um sie auf traditionelle Art und Weise zu servieren, wird sie mit Grana Padano bestreut und im Backofen gratiniert.
Hohe Ergiebigkeit: Es wird empfohlen, die Suppe mit Wasser oder Brühe zu verlängern.

HOHE ERGIEBIGKEIT

Zuppa di porri e lenticchie (Suppe mit Lauch und Linsen)

ZQ1X - Dose, Nettogewicht 810 g

Suppe mit Lauch, Linsen, Kartoffeln und Tomaten, gewürzt mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss. Mit Wasser oder Brühe verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und erhitzen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

DELIKATER GESCHMACK

OHNE GLUTAMAT

8.1 SUPPEN

Zuppa di farro (Dinkelsuppe)

ZR1X - Dose, Nettogewicht 850 g

Suppe mit Dinkel und Gartengemüse (Zwiebeln, Karotten und Sellerie), nativem Olivenöl extra und Kräutern. Schmeckt hervorragend mit getoasteten Crostini und geriebenem Pfeffer. Hohe Ergiebigkeit: Es wird empfohlen, die Suppe mit Wasser oder Brühe zu verlängern.

KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

OHNE GLUTAMAT

HOHE ERGIEBIGKEIT

Ribollita
Gemüsesuppe

XF1X - Dose, Nettogewicht 810 g

Die „Ribollita“, ein antikes Gericht der toskanischen Küche, ist eine Suppe aus Wirsing, Grünkohl, Bohnen, Zwiebeln, Zucchini, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, nativem Olivenöl extra und Thymian. Alle Gemüsesorten werden nach dem typischen toskanischen Rezept saisonfrisch verarbeitet. Gebrauchsfertig kann man sie mit altbackenem toskanischem Brot servieren.

FRISCHER SCHWARZKOHL, WIRSING, ZUCCHINI UND KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

OHNE GLUTAMAT

Minestrone di verdure (Minestrone)

ZA1 - Dose, Nettogewicht 850 g

Sie wird aus einer reichen Auswahl an Gemüsesorten zubereitet: Kartoffeln, Karotten, Borlotti-Bohnen, Cannellini-Bohnen, grünen Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Mangold, Sellerie, Lauch, Tomaten und Wirsing.
Mit Brühe verdünnt, wunderbar als Gemüsesuppe und für die Zubereitung von Minestrone mit Pasta.

KAROTTEN, BORLOTTI-BOHNEN UND TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

8.2 LASAGNE UND CANNELLONI

Lasagne al ragù di carne con Pomodorina (Lasagne mit Fleisch- und Tomatensauce „Pomodorina“)

R4V - Schale, Nettogewicht 350 g

Fertiges Pastagericht, das mit ganzen Eiern, Rindfleisch und frischem Gemüse zubereitet und mit Pomodorina (Tomatensauce) Menù verfeinert wird. Unter Einhaltung der Anweisungen auf der Verpackung in der Mikrowelle oder im traditionellen Backofen erhitzen.

SEMPREPRONTI

MIT POMODORINA MENÙ

SAISONFRISCH VERARBEITETE TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

RINDFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

Cannelloni di ricotta e spinaci con besciamella (Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung und Béchamelsauce)

RFV - Schale, Nettogewicht 350 g

Traditionelles italienisches Rezept, leicht, aber lecker.
Das Gericht besteht aus Eier-Cannelloni mit einer Ricotta-Spinat-Füllung und Béchamelsauce.
Unter Einhaltung der Anweisungen auf der Verpackung in der Mikrowelle oder im traditionellen Backofen erhitzen.

SEMPREPRONTI

SPINAT ZU 100 % ITALIENISCH

RICOTTA-FRISCHKÄSE ZU 100 % ITALIENISCH

Cannelloni di carne alla Pomodorina (Cannelloni mit Fleischfüllung und Tomatensauce „Pomodorina“)

R5V - Schale, Nettogewicht 350 g

Typisches Rezept der italienischen Küche ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. Eier-Cannelloni mit einer Füllung aus Rind- und Schweinefleisch, Tomaten, Paniermehl, Käse und frischem Gemüse. Bedeckt werden die Cannelloni mit unserer Tomatensauce „Pomodorina“, die dem Gericht eine persönliche Note verleiht und für ein neues Geschmackserlebnis sorgt. Unter Einhaltung der Anweisungen auf der Verpackung in der Mikrowelle oder im traditionellen Backofen erhitzen.

SEMPREPRONTI

MIT POMODORINA MENÙ

SAISONFRISCH VERARBEITETE TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

FLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

8.3 FERTIGGERICHTE

Èchili con carne (Chili mit Fleisch)

SD1 - Dose, Nettogewicht 790 g

Chili ist ein mexikanisches Rezept, das aus leicht gewürztem, geschmortem Fleisch mit Bohnen besteht. Das zu 100 % italienische Rindfleisch wird in nativem Olivenöl extra mit Zwiebeln und Knoblauch angebraten, dazu kommen Tomaten, Paprikaschoten, Gewürze und eine Prise Kakao, bevor alles langsam schmort, um die Eigenschaften des Fleisches und die Harmonie der Gewürze zum Ausdruck zu bringen. Das Gericht wird mit roten und schwarzen Bohnen vervollständigt, die mit der Evolution-Technologie sanft gekocht werden und dabei kompakt und ganz bleiben. Ideales Hauptgericht oder als Füllung für Burritos, Tortillas, Piadina und Sandwiches. Hervorragend als Tellergericht mit Reisbeilage.

FRISCHES RINDFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCH VERARBEITET

Pulled Pork

SB2 - Beutel, Nettogewicht 1300 g

Schweineschulter, die stundenlang gegart wird, damit alle Aromen und der Geschmack des Schweinefleisches und der Gewürze, durch die sich dieses Gericht auszeichnet, erhalten bleiben. Ideale Füllung für Hamburger, Sandwiches, Tortillas, Bruschetta oder als Hauptgericht. Mit den Händen leicht auf den Beutel drücken, um die Fleischstücke zu zerkleinern. Den zerfaserten Inhalt mit der Flüssigkeit in eine Auflaufform ohne Backpapier geben und 10–15 Minuten braten lassen, bis das Fleisch vollständig gebräunt ist.

FRISCHES SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

Pulled Turkey

SQ2 - Beutel, Nettogewicht 1300 g

Pulled Turkey wird mit dem Fleisch von in Italien gezüchteten Truthähnen zubereitet. Die Schenkel und Flügel der Truthähne werden mit einer Gewürzmischung mariniert und langsam gegart. Durch das besondere Verfahren des Vakuumgarens bleiben während des Garens alle Säfte erhalten und das intensiv duftende, schmackhafte Fleisch wird zart und würzig und bleibt saftig. Wunderbare Füllung für Hamburger, Tortillas, Bruschetta oder als Hauptgericht. Für eine optimale Zubereitung den Pulled Turkey mit seiner Flüssigkeit etwa 15 Minuten bei 200 °C im Ofen goldbraun braten, das Fleisch zerteilen und mit seinem Saft servieren.

TRUTHAHNFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TRUTHÄHNE AUS BODENHALTUNG

FÜR EINE SCHWEINEFLEISCHFREIE ERNÄHRUNG GEEIGNET

8.3 FERTIGGERICHTE

Èpolloepiselli (Hähnchen und Erbsen)

S5QX - Dose, Nettogewicht 550 g

Ein großer Klassiker der italienischen Küche mit Stückchen von Hähnchenschenkeln, Erbsen und frischen Kräutern. Dieses essfertige Hauptgericht, das aus einer Kombination von Tradition und moderner Evolution-Technologie heraus entsteht, eignet sich für Groß und Klein und eignet sich perfekt für eine leckere und leichte, kurze Mittagspause. Mit Ofenkartoffeln oder Kartoffelpüree als Beilage wird das Produkt zum Tellergericht. Mit 10 g Curry und Basmatireis oder weißem Thai-Reis lässt sich ein orientalisch mundendes Gericht zaubern.

- HÄHNCHENFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH
- KAROTTEN UND ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

Èpolpettealsugo (Hackfleischbällchen mit Sauce)

S7QX - Dose, Nettogewicht 550 g

Fleischbällchen aus hochwertigem, fein gehacktem Fleisch, die mit der Spezialsauce Pomodorina von Menù zubereitet werden. Das Ergebnis ist ein farbintensives, schmackhaftes und stärkendes Hauptgericht. Dank der zweifachen Verwendungsmöglichkeit lassen sich auch die berühmten Spaghetti mit Tomatensauce und Hackfleischbällchen damit zubereiten. Wenn das Produkt als Hauptgericht serviert werden soll, wird es einfach 2 Minuten bei maximaler Leistung in der Mikrowelle oder etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzt. In Kombination mit Polenta oder Crostini wird es zu einem Tellergericht. Hervorragende Pastasauce für klassische Spaghetti mit Sauce und Hackfleischbällchen.

- FRISCHES FLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH
- GLEICHMÄSSIG GROSSE HACKFLEISCHBÄLLCHEN
- MIT POMODORINA MENÙ
- ZWEIFACH VERWENDBAR

Èpepiteveg

Sojabällchen mit Gemüse

S6QX - Dose, Nettogewicht 550 g

Ein leichtes, aber geschmackvolles Hauptgericht für Vegetarier, Veganer oder Menschen, die einfach nur auf einen gesunden und ausgewogenen Lebensstil achten. Die Soja wird in Form kleiner Kügelchen zubereitet und zusammen mit Erbsen, Kartoffeln, Karotten und Kräutern gekocht. Eine interessante Alternative zu Fleisch, ideal für den täglichen Genuss. Hervorragend mit Quinoa, Gerste und Dinkel.

- KAROTTEN UND ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH
- MIT BIO-SOJA
- MIT FRISCHEN KRÄUTERN
- OHNE OGM

8.3 FERTIGGERICHTE

Cervo alle erbe fini (Hirsch mit feinen Kräutern)

SM1X - Dose, Nettogewicht 850 g

Ausgesuchtes, gewürfeltes Hirschfleisch, zubereitet in einer Sauce, zu der Kräuter kommen, die den Geschmack hervorheben. Hervorragendes Wild-Hauptgericht, das mit Polenta, Maronen, Pilzen oder Püree serviert wird. Auch als Sauce für Pastagerichte geeignet.

ROTWEIN ZU 100 % ITALIENISCH

Capriolo in salmì (Rehragout)

SF1X - Dose, Nettogewicht 850 g

In große Stücke geschnittenes und mit für die Zubereitung von Wild charakteristischen Aromen gepökeltes, ausgesuchtes Rehfleisch.
Hauptgericht, das mit Polenta, Kartoffeln oder Püree serviert wird.

ROTWEIN ZU 100 % ITALIENISCH

Stracotto d'asino (Geschmortes Eselfleisch)

SP1X - Dose, Nettogewicht 850 g

In Würfeln geschnittenes Eselfleisch, das nach dem traditionellen Rezept mit Rotwein und Gartengemüse zubereitet wird. Begleitet von Polenta oder Kartoffelpüree ist es ideal für Hauptgerichte. Kann auch mithilfe einer Gabel zerkleinert und für die Zubereitung eines Pastagerichts verwendet werden.

ROTWEIN ZU 100 % ITALIENISCH

Cinghiale al Barolo DOCG (Wildschwein mit Barolo-Rotwein DOCG)

SE1 - Dose, Nettogewicht 850 g

Ausgewähltes Wildschweinfleisch in großen Stücken, geschmort mit Barolo-Rotwein DOCG, Gartengemüse und Kräutern. Hervorragendes Wild-Hauptgericht, das mit Polenta, Maronen, Pilzen oder Püree serviert wird.

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

8.3 FERTIGGERICHTE

Goulasch (Gulasch)

SG1 - Dose, Nettogewicht 850 g

Typisches Gericht der osteuropäischen Tradition aus magerem Rindfleisch, das mit frischen Zwiebeln und Gewürzen gedünstet wird. Ein hervorragendes Hauptgericht, das mit Kartoffeln, Polenta, Zwiebeln oder Püree serviert wird. Hervorragende Suppenbasis.

FRISCHES RINDFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

Trippa alla campagnola (Kutteln „alla Campagnola“)

SAOK - Dose, Nettogewicht 410 g
SA1 - Dose, Nettogewicht 850 g

In Streifen geschnittene Rinderkutteln bester Qualität, mit Tomaten zubereitet.
Sie können nach „Parmigiana“ Art mit frischem Gemüse, Öl, Tomatenfruchtfleisch und geriebenem Parmesan zubereitet werden.
Ideal als Hauptgericht und für die Zubereitung von Suppen und Risottos.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

Chiocciole trifolate (Gedünstete Schnecken)

SU1X - Dose, Nettogewicht 790 g

In Handarbeit ausgesuchte, geschälte und mit Öl, Mangold und Kräutern verfeinerte Schnecken der Art Helix. Unter Zugabe von Tomaten ein wunderbares Fertiggericht. Ideal zu Polenta und als Sauce für Reisgerichte.

IN HANDARBEIT AUSGESUCHT

Lumache sgusciate al naturale (Geschälte Schnecken, natur)

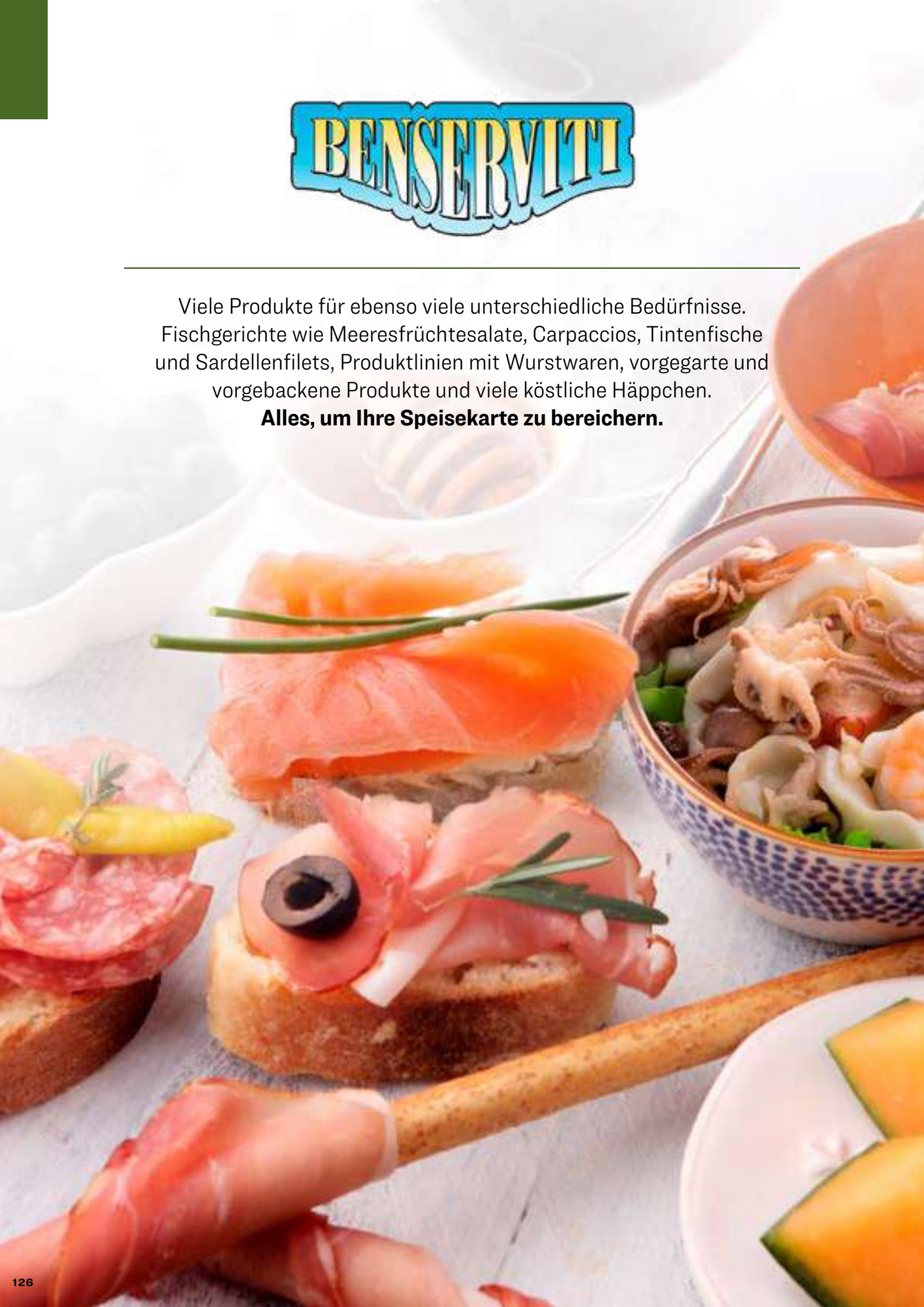
EG1 - Dose, Nettogewicht 850 g
Abtropfgewicht 450 g

In Handarbeit ausgesuchte und geschälte, naturbelassene Schnecken der Art Helix.
Ideal für die Zubereitung von Risottos, die zusammen mit Mangold in der Pfanne geschmort werden, und zu Polenta.

IN HANDARBEIT AUSGESUCHT

BENSERVITI

Viele Produkte für ebenso viele unterschiedliche Bedürfnisse. Fischgerichte wie Meeresfrüchtesalate, Carpaccios, Tintenfische und Sardellenfilets, Produktlinien mit Wurstwaren, vorgegarte und vorgebackene Produkte und viele köstliche Häppchen.
Alles, um Ihre Speisekarte zu bereichern.



1. VORGEGARTE GERICHTE

Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)

Z62 - Beutel, Nettogewicht 2000 g
3 Stück pro Karton

Naturbelassene, frisch gewaschene, geschälte und vorgekochte Kartoffeln.
Kräutersalz oder Pökelsalz Profumoro und etwas Öl dazugeben und 15 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben.
Lagerung: 5 Monate bei 0–4 °C.

Arrosto di maiale (Schweinebraten)

229 - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 2000 g
1 Stück pro Karton

VORZÜGLICH, EGAL OB KALT ODER HEISS

Braten von der Schweinelende, außen mit Kräutern verfeinert, im Ofen gebräunt und bei Niedrigtemperatur langsam vakuumgegart. Dünn aufgeschnitten eignet sich der Braten hervorragend zum Servieren mit Thunfischsauce und wird so zu einem leichten Hauptgericht. Dicker aufgeschnitten, aufgewärmt und mit Saucen verfeinert, wird er als perfekter Schweinebraten serviert. Hervorragend auch zum Verfeinern von Salaten.
Lagerung: 120 Tage bei 0–4 °C.

Porchetta cotta su forno a legna (Porchetta aus dem Holzofen)

2Z9X - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 3500–4000 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

Saftige Porchetta (Spanferkel) aus einem entbeinten und trocken gesalzenen, ganzen Schweinerumpf. Das Fleisch wird eingerieben, zusammengebunden und im Holzofen gegart.
Lagerung: 120 Tage bei 0–4 °C.

Costine di maiale (Schweinerippchen)

24F – Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 500–700 g
Beutel mit 1–2 Stück zu je 3–4 Rippchen.6 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

Gewürzte und mit Aromen verfeinerte Schweinerippchen, die im Ofen angebraten, gebräunt und gegart werden. Voller, aromatischer und köstlicher Geschmack.
Lagerung: 12 Monate ab Herstellungsdatum an einem kühlen und trockenen Ort.

1. VORGEGARTE GERICHTE

Stinco di maiale (Schweinshaxe)

2AF - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 600 g
6 Stück pro Karton.

Schweinshaxe vom Schwein, das in einem Aluminiumbeutel vakuumverpackt sterilisiert wird. Einladender und betörender Duft, delikater Geschmack, zarte, aber kompakte Konsistenz.
Lagerung: 24 Monate ab Herstellungsdatum an einem kühlen und trockenen Ort.

Coscia d'anatra cotta sottovuoto (Unter vakuum Gegarte Entenkeule)

2R9 - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 250 g
4 Stück pro Karton.

Aromatisierte Entenkeule, im Ofen goldbraun angebraten, im Klarsichtbeutel verpackt und unter Vakuum gegart. Das Produkt hat einen frischen, mild aromatischen Geschmack und besitzt eine schöne goldbraune Haut. Zubereitung: in der Pfanne, in der Mikrowelle, im Backofen oder noch im Beutel in Wasser.
Lagerung: 4 Monate bei 0 - 4° C.

Coscia d'anatra all'arancia cotta sottovuoto (Entenkeule mit Orange unter Vakuum gegart)

2C9 - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 250 g
4 Stück pro Karton.

Mit Orangensaft aromatisierte und gewürzte Entenkeule, im Ofen goldbraun angebraten, im Klarsichtbeutel verpackt und unter Vakuum gegart. Das Produkt hat einen frischen Geschmack, besitzt eine schöne goldbraune Haut und ist mit Orangensaft und Gewürzen aromatisiert. Zubereitung: in der Pfanne, in der Mikrowelle, im Backofen oder noch im Beutel in Wasser.
Lagerung: 4 Monate bei 0 - 4° C.

Quarto posteriore pollo cotto sottovuoto (Unter Vakuum Gegartes Hinteres Hähnchenviertel)

2P9 - Beutel, Nettogewicht 300 g
4 Stück pro Karton.

Mit Profumoro aromatisiertes hinteres Hähnchenviertel, im Ofen goldbraun angebraten, im Klarsichtbeutel verpackt und unter Vakuum pasteurisiert. Das Produkt hat einen frischen, würzigen Geschmack und besitzt eine schöne goldbraune Haut. Zubereitung: in der Pfanne, in der Mikrowelle, im Backofen oder noch im Beutel in Wasser.
Lagerung: 4 Monate bei 0 - 4° C.

2. WURST UND SCHINKEN

Pastrami

259 - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 2500 g
1 Stück pro Karton.

Pastrami wird aus Rinderbrust hergestellt, die vollständig mit Gewürzen bedeckt und dann über Buchenholz geräuchert, langsam gebraten und vakuumverpackt wird. Es ist kräftig rosa, die Kruste weich und würzig, der Duft intensiv, das Fleisch ist von ausgeprägtem Geschmack, weich und saftig. Nach New Yorker Brauch wird das Fleisch dünn aufgeschnitten und mit Senf und Gürkchen zwischen zwei Roggenbrotscheiben serviert, es eignet sich aber auch für unzählige weitere Kreationen. Hervorragend auch in feinen Streifen als Pizza- oder Piadinabelag oder auf Salaten.
Lagerung: 90 Tage bei 0–4 °C

MIT BUCHENHOLZ WARMGERÄUCHERT

Roast beef di sottofesa al Profumoro (Roastbeef mit Pökelsalz Profumoro)

2N9 - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 1500–2500 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Nach traditionellem Rezept 5 Stunden langsam gegartes Roastbeef aus der Kugel, die zu den zartesten und hochwertigsten Fleischstücken zählt. Das Fleisch wird mit dem Pökelsalz Profumoro Menù, das für den charakteristischen Geschmack sorgt, aromatisiert. Hervorragend als Carpaccio für Haupt- und Vorspeisen, aber auch auf fertig gebackener Pizza und für Gourmet-Sandwiches. ***Lagerung: 90 Tage bei 0–4 °C***

MIT PROFUMORO MENÙ

Carne salada del Trentino (Carne Salada aus dem Trentino)

2Q9 - Ungefähres Nettogewicht 2000–2500 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Typisches Salzfleisch aus der Provinz Trient, das aus dem Hinterteil erwachsener Rinder hergestellt wird.
Lagerung: 90 Tage bei 0–4 °C

FRISCHES RINDFLEISCH

QUINOA TRICOLORE
TRICOLOR QUINOA
QUINOA DREIFARBIG
COUS COUS
500 g
ORZO PERLATO
PEARL BARLEY
ORGE PERLÉE
PERLGRAUPEN
CEBADA PERLADA

PASTA, RISO E CEREALI

PASTA, REIS UND GETREIDE

„So ihr lieben Spaghetti, ihr habt mich provoziert und ich werde euch dafür vernichten! Ich werde euch verschlingen!“ Alberto Sordi.

Pasta und Getreide sind die Basis der auf der ganzen Welt gepriesenen italienischen Küche. Menù hat für Sie die besten Produkte ausgewählt. Zusammen mit hervorragenden Saucen und Würzmitteln und erlesensten Spezialitäten können Sie oskarträchtige Gerichte daraus zaubern.

9.1 KARTOFFELGNOCCHI UND „CHICCHE DI PATATE“

Haltbarkeit: 10 Monate an einem kühlen und trockenen Ort (bei Temperaturen bis max. 24 °C).
Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei 0–4 °C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Gnocchi di patate (Kartoffelgnocchi)

RD1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Ein typisches Gericht der traditionellen italienischen Küche, gebrauchsfertig und mit einer Garzeit von nur wenigen Minuten. Aufgrund ihrer ovalen Form und der gerillten Oberfläche sind sie ideal für die Zubereitung abwechslungsreicher und vielfältiger Gerichte. Weiche und füllige Konsistenz mit feinem Kartoffelgeschmack.

Chicche di patate (Kleine Kartoffelgnocchi)

RE1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Die „Chicche“ sind eine leckere Alternative zu den klassischen Gnocchi. Sie sind aus dem Originalrezept entstanden, das ausgewählte Kartoffeln mit Weichweizenmehl kombiniert. Die Garzeit der gebrauchsfertigen „Chicche“ beträgt nur wenige Minuten.

9.2 EIERNUDELN

Durch Teflonformen gezogene Eiernudeln, hergestellt aus zu 100 % italienischem Hartweizengrieß und frischen pasteurisierten Eiern der Güteklasse A.

Garganelli (Röhrennudeln)

PZ1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Trockene Eiernudeln, eine Spezialität aus der Region Emilia-Romagna.
Ideal mit Fleischsauce und anderen reichhaltigen Saucen.

9.3 REIS

Eine große Auswahl an Reissorten, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellen.

Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli)

RK1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Carnaroli-Reis ist eine Rundkornreissorte.
Sie ist stärkereich und sehr kochfest, daher eignet sie sich besonders gut für die Zubereitung von Risottos.

REIS ZU 100 % ITALIENISCH

Riso Arborio (Reis der Sorte Arborio)

RA1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Die italienische Reissorte Arborio wird besonders gern für die Zubereitung von Risottos eingesetzt, da sie sehr gut Aromen aufnimmt.

REIS ZU 100 % ITALIENISCH

Riso Ribe Parboiled (Ribe Parboiled Reis)

RP1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Parboiling ist ein Verfahren zur Behandlung der Reiskörner, um deren Gehalt an Mikronährstoffen zu erhalten und längere Garzeiten zu ermöglichen. Vielseitig einsetzbar, insbesondere für Reissalate und kalte Gerichte geeignet.

REIS ZU 100 % ITALIENISCH

Riso Basmati (Reis der Sorte Basmati)

RM1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Der ursprünglich aus dem Orient stammende Basmati-Reis ist eine für ihren Duft und ihren milden Geschmack berühmte langkörnige Reissorte. Ideal als Beilage zu Hauptgerichten und ist perfekt für die Zubereitung von Salaten oder typischen orientalischen Gerichten.

Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano)

RT1 - Beutel, Nettogewicht 1000 g

Der Vialone Nano („Zwerg-Vialone“) ist eine typische Reissorte aus dem Veroneser Tiefland und eignet sich besonders für die Zubereitung von Risottos.

REIS ZU 100 % ITALIENISCH

9.4 VORGEGART

Quinoa tricolore express (Dreifarbige Quinoa Express)

VZ1 - Schale, Nettogewicht 1200 g

Mischung aus weißer, roter und schwarzer Quinoa, vorgegart und gebrauchsfertig. Quinoa ist ein vollwertiges Nahrungsmittel und reich an Proteinen mit hoher biologischer Wertigkeit. Perfekt für die Zubereitung von Salaten und kalten Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichten.

Lagerung: 24 Monate bei Raumtemperatur.

SCHON GEBRAUCHSFERTIG VORGEGART

Riso nero integrale precotto (Schwarzer vorgekochter Vollkornreis)

RS1 - Beutel, Nettogewicht 700 g

Gedämpfter feiner Nerone-Vollkornreis. Wir empfehlen, den Reis aus dem Beutel zu nehmen, 2 Minuten in der Mikrowelle oder in der Pfanne zu erhitzen und nach Geschmack zu würzen. Hervorragend als Vorspeise, Beilage oder für Reissalate und Pokè.

Lagerung: 20 Monate ab Herstellungsdatum an einem kühlen und trockenen Ort. Nach dem Öffnen bei 0-4°C aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

100% ITALIENISCHER REIS

BEREITS GEKOCHT UND GEBRAUCHSFERTIG

BEUTEL MIKROWELLENGEEIGNET

Riso rosso integrale precotto (Roter vorgekochter Vollkornreis)

RZ1 - Beutel, Nettogewicht 700 g

Gedämpfter Ermes-Vollkornreis. Wir empfehlen, den Reis aus dem Beutel zu nehmen, 2 Minuten in der Mikrowelle oder in der Pfanne zu erhitzen und nach Geschmack zu würzen. Hervorragend als Vorspeise, Beilage oder für Reissalate und Pokè.

Lagerung: 20 Monate ab Herstellungsdatum an einem kühlen und trockenen Ort. Nach dem Öffnen bei 0-4°C aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

100% ITALIENISCHER REIS

BEREITS GEKOCHT UND GEBRAUCHSFERTIG

BEUTEL MIKROWELLENGEEIGNET

Riso Basmati precotto (Vorgekochter Basmatireis)

RY1 - Beutel, Nettogewicht 700 g

Gedämpfter Basmatireis. Wir empfehlen, den Reis aus dem Beutel zu nehmen, 2 Minuten in der Mikrowelle oder in der Pfanne zu erhitzen und nach Geschmack zu würzen. Hervorragend als Vorspeise, Beilage oder für Reissalate und Pokè.

Lagerung: 20 Monate ab Herstellungsdatum an einem kühlen und trockenen Ort. Nach dem Öffnen bei 0-4°C aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

BEREITS GEKOCHT UND GEBRAUCHSFERTIG

BEUTEL MIKROWELLENGEEIGNET

Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“)

RV0K - Beutel, Nettogewicht 500 g

Vorgegarter Reis zum Aufquellen in Wasser. Zur Reismenge die gleiche Menge kaltes Wasser (Verhältnis 1:1) geben und 50 Minuten warten. Ideal für kalte Salate.

Lagerung: 20 Monate bei Raumtemperatur.

REIS ZU 100 % ITALIENISCH

9.5 GLUTENFREIE NUDELN PRODUKTLINIE „MENÙ GLUTEN FREE“

Penne Senza Glutine (Glutenfreie Penne)

7040 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Die glutenfreien trockenen Nudeln werden handwerklich aus einer Mischung aus Mais- und Reismehl hergestellt, durch Bronzeformen gezogen und langsam getrocknet. In reichlich Salzwasser etwa 11 Minuten kochen.

OHNE EI
OHNE MILCH
OHNE SOJA

Rigatoni Senza Glutine (Glutenfreie Rigatoni)

7039 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Die glutenfreien trockenen Nudeln werden handwerklich aus einer Mischung aus Mais- und Reismehl hergestellt, durch Bronzeformen gezogen und langsam getrocknet. In reichlich Salzwasser etwa 13 Minuten kochen.

OHNE EI
OHNE MILCH
OHNE SOJA

Lasagne Senza Glutine (Glutenfreie Lasagne)

7038 - Busta 250 g pn

Die glutenfreien trockenen Nudeln werden handwerklich aus einer Mischung aus Mais- und Reismehl hergestellt, durch Bronzeformen gezogen und langsam getrocknet. Wir empfehlen, die Lasagne-Platten 6 Minuten lang in kochendem gesalzenem Wasser schön bissfest vorzugaren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und vorsichtig trocknen. Mit der klassischen Zubereitung der Lasagne fortfahren, um sie im Ofen fertig zu garen.

OHNE EI
OHNE MILCH
OHNE SOJA

Spaghetti Senza Glutine (Glutenfreie Spaghetti)

7034 - Beutel, Nettogewicht 250 g

Die glutenfreien trockenen Nudeln werden handwerklich aus einer Mischung aus Mais- und Reismehl hergestellt, durch Bronzeformen gezogen, langsam getrocknet und zu Nestern gewickelt angeboten. In reichlich Salzwasser etwa 10 Minuten kochen.

OHNE EI
OHNE MILCH
OHNE SOJA

Tagliatelle Senza Glutine (Glutenfreie Tagliatelle)

7035 - Beutel, Nettogewicht 250 g

Die glutenfreien trockenen Nudeln werden handwerklich aus einer Mischung aus Mais- und Reismehl hergestellt, durch Bronzeformen gezogen, langsam getrocknet und zu Nestern gewickelt angeboten. In reichlich Salzwasser etwa 11 Minuten kochen.

OHNE EI
OHNE MILCH
OHNE SOJA

9.6 „NATURALMENTE MENÙ“: GETREIDE UND GETREIDEÄHNLICHE PRODUKTE

Nährstoff-, ballaststoff- und vitaminreiche Produkte, mit denen sich wunderbar kreative und leichte Rezepte mit vollem Geschmack kreieren lassen.

Super mix

RG0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Mischung aus Komponenten unterschiedlicher Form, Farbe und Konsistenz: Basmati-Reis, rotem Reis und Wasserreis (Zizania acquatica).
Für leckere Sommersalate.
10 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Mix 5 cereali (5-Korn-Mischung)

RH0 - Beutel, Nettogewicht 400 g

Dieses Produkt ist eine Mischung aus erstklassigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten: Hartweizen, langkörnigem Vollkornreis, Perlgraupen, Perl-Dinkel und Hafer. Für eine einfachere und schnellere Verwendung sind sie vorgegart. Für die Zubereitung leckerer Sommersalate und einfacher und unverfälschter Gerichte.
11 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Farro perlato (Perl-Dinkel)

RL0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Perl-Dinkel (Spelz). Diese vielseitig in der Küche einsetzbare Getreidesorte ist reich an Nährstoffen und wird als wichtiger Bestandteil einer richtigen und gesunden Ernährung erachtet. Mit Dinkel lassen sich nahrhafte, proteinreiche und leckere Gerichte zubereiten, sowohl kalte als auch warme.
20 Minuten in kochendem Wasser kochen.

9.6 „NATURALMENTE MENÙ“: GETREIDE UND GETREIDEÄHNLICHE PRODUKTE

Orzo perlato (Perlgraupen)

RN0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Vorgegarte Perlgraupen.
Perfekt für die Zubereitung traditioneller heißer Wintersuppen, aber auch von Risottos oder kalten Sommersalaten.
14 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Quinoa tricolore (Dreifarbige Quinoa)

RQ0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Quinoa ist eine krautige Pflanze mit einem hohen Gehalt an Kohlenhydraten, Proteinen und Mineralstoffen, während ihr Fettgehalt niedrig ist. „Quinoa tricolore“ ist eine Mischung aus weißer, roter und schwarzer Quinoa. Für kalte Salate oder warme Suppen oder auch in Kombination mit Gemüse und Hülsenfrüchten für köstliche Eintöpfe oder Tellergerichte.
14 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Bulgur

RR0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Bulgur bedeutet „gebrochener Weizen“ und ist ein Nahrungsmittel auf Getreidebasis.
Geeignet für die Zubereitung von warmen Gerichten wie Suppen, aber auch für kalte Speisen, Beilagen und Füllungen empfohlen. Auch in Salaten schmeckt er wunderbar.
10 Minuten in heißem Wasser quellen lassen.

Cous cous (Couscous)

RU0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Couscous aus Weizen ist ein für Nordafrika und Sizilien typisches Nahrungsmittel, das aus kleinen dampfgegarten Grießkügelchen besteht. Köstlich in Eintöpfen mit Fleisch, Fisch und Gemüse. Kombiniert mit duftenden Gewürzen, kräftigen Aromen und unzähligen Geschmacksnuancen schmeckt er wunderbar. Couscous schmeckt warm und kalt und ist ideal für Büfetts und zum Aperitif.
5 Minuten in heißem Wasser quellen lassen.

9.7 „NATURALMENTE MENÙ“: SAMEN UND KERNE

Getrocknete Samen und Kerne, gebrauchsfertig. Reich an Ballast- und Nährstoffen, eine Quelle des Wohlbefindens für unseren Organismus.
Eine leckere Dekoration für süße und herzhafte Backwaren.
Sie schmecken über Salate gestreut und verfeinern Fleisch- und Fischgerichte.
Leicht geröstet und gesalzen sind sie ein köstlicher Snack zum Aperitif.
Beim Frühstück machen sie Joghurts, Obst, Müsli und Smoothies noch mal so lecker.

Semi di sesamo (Sesamsamen)

R00 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Semi di lino (Leinsamen)

R70 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Semi di girasole decorticati (Geschälte Sonnenblumenkerne)

RJ0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Semi di zucca decorticati (Geschälte Kürbiskerne)

RB0 - Beutel, Nettogewicht 500 g

9.8 „NATURALMENTE MENÙ“: MISCHUNGEN

Mischungen aus Flocken aus Hülsenfrüchten, Kernen und Obst.
Die perfekte Lösung für alle, die sich gesund und nährstoffreich ernähren möchten, ohne beim Geschmack Kompromisse einzugehen.
Besonders geeignet für das Frühstück zu Joghurts, Milch und Smoothies.
Ideal zum Bestreuen von Salaten.

Mix viola (Lila Mischung)
Bunte Mischung aus Hülsenfruchtflocken, Sonnenblumenkernen, Sultaninen und Haselnüssen.

W00 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Mix rosso (Rote Mischung)
Bunte Mischung aus Hülsenfruchtflocken, Kürbiskernen, Mandeln, Sultaninen und Heidelbeeren.

W10 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Mix verde (Grüne Mischung)
Bunte Mischung aus Hülsenfruchtflocken, Kürbiskernen, Mandeln, Sultaninen und Äpfeln.

W20 - Beutel, Nettogewicht 500 g

Mix blu (Blaue Mischung)
Bunte Mischung aus Hülsenfrucht- und Getreideflocken, Sonnenblumenkernen, Sultaninen und Walnüssen.

W30 - Beutel, Nettogewicht 500 g

APERITIVI E SNACK

APERITIFS UND SNACKS

„Ein Volk, das eine so große Auswahl an Aperitifs hat wie unseres, kann nicht verhungern.“ Marcello Marchesi.
Abwechslung und Qualität sind wesentliche Eigenschaften des umfangreichen Angebots von Menù was Aperitifs angeht.
Ob Pizzaböden, Bruschetta, Fingerfood, Häppchen oder Snacks: Wir haben alles, was Sie brauchen, um Ihre Kunden mit Genüssen für Auge und Gaumen zu beeindrucken.

10.1 APERITIFS UND SNACKS

Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten)

W63 - Dose, Nettogewicht 2930 g

Rote, mild schmeckende, rundliche Chilischoten einer aus Peru stammenden Sorte. Perfekt zum Aperitif, als Beilage zu Käse und zum Verfeinern von Salaten. Ausgezeichnet für die Zubereitung von Fleischgerichten und als Pizzabelag.

Peperoncini a goccia gialli dolci (Gelbe, milde, tropfenförmige Chilischoten)

W73 - Dose, Nettogewicht 2930 g

Gelbe, mild schmeckende, rundliche Chilischoten einer aus Peru stammenden Sorte. Perfekt zum Aperitif, als Beilage zu Käse und zum Verfeinern von Salaten. Ausgezeichnet für die Zubereitung von Fleischgerichten und als Pizzabelag.

Frutti del cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte)

TRH - Glas, Nettogewicht 790 g

Kapernfrüchte mit Stiel, in leicht essighaltiger Flüssigkeit eingelegt und mit Paprikastückchen verfeinert. Nach dem Abgießen servierfertig. Perfekt zum Aperitif, für Büfetts, Vorspeisenteller und Canapés und als Beilage.

Peperoni lombardi (Pfefferschoten lombardischer Art)

V9H - Glas, Nettogewicht 920 g

Typische hellgrüne Pfefferschoten mit länglicher, spitz zulaufender Form. Perfekt für Vorspeisen mit Wurstspezialitäten, Büfetts, als Beilage zu gekochtem Fleisch und für die Zubereitung typischer Saucen.

10.1 APERITIFS UND SNACKS

Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt)

XG7 - Glas, Nettogewicht 380 g

In nativem Olivenöl extra eingelegte kleine Kapern, besonders geeignet für Büfetts und Vorspeisenteller, köstlich auch als Pizza-, Bruschetta- oder Sandwichbelag.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Perline

Cipolline maggioline all'aceto balsamico di Modena IGP (Silberzwiebeln in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

T9H - Glas, Nettogewicht 800 g

In Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. eingelegte Silberzwiebeln, nach dem Abgießen servierfertig. Perfekt zum Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller und als Beilage.

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Coralline

Silberzwiebeln in Himbeersaft

VPH - Glas, Nettogewicht 820 g

In Himbeersaft eingelegte Silberzwiebeln.
Das süß-sauer eingelegte Produkt ist bereits servierfertig. Ideal für Vorspeisenteller und Büfetts, zum Aperitif, in Salaten und als Beilage.

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Cipolline agrodolci (Silberzwiebeln, süß-sauer eingelegt)

T23 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Silberzwiebeln, süß-sauer in Weißweinessig eingelegt. Ideal zum Aperitif und für Vorspeisenteller.

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

10.1 APERITIFS UND SNACKS

Spicchi di aglio in agrodolce (Knoblauchzehen, süß-sauer eingelegt)

ZSH - Glas, Nettogewicht 780 g

Knackige Knoblauchzehen, süß-sauer eingelegt und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert. Perfekt zum Aperitif, für Büfetts und zu Wurstwaren.

Cetriolini all'aceto (Gewürzgurken, in Essig eingelegt)

T13 - Dose, Nettogewicht 2500 g

In Weißweinessig eingelegte Gewürzgürkchen. Hervorragend für Büfetts, Aperitifs und Vorspeisen.

Cetriolini all'aceto Balsamico di Modena IGP (Gewürzgurken in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. eingelegt)

V81X - Dose, Nettogewicht 850 g

Gewürzgürkchen, süß-sauer in einer Einlegeflüssigkeit aus Balsamico-Essig aus Modena g.g.A., Öl, Salz und Zucker eingelegt. Perfekt zum Aperitif, für warme und kalte Vorspeisenteller, Sandwiches und Tramezzini.
Eine köstliche Beilage zu Fleisch und Käse.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Funghi prataioli grigliati per antipasti (Gegrillte Champignons für Vorspeisen)

FDH - Glas, Nettogewicht 760 g

Gegrillte und mit Öl, Kräutern und Paprikafilets verfeinerte Zuchtchampignons. Mit zartem Essigaroma und leicht pikant, perfekt für Vorspeisenteller und Büfetts, zum Aperitif und als Beilage.

10.2 PRODUKTLINIE SNACK BAR

Salsicciotti all'aceto balsamico di Modena IGP (Kleine Salamis mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

SS1X - Dose, Nettogewicht 830 g

Lunganega-Würstchen aus Schweinefleisch eingelegt in einer köstlichen Sauce aus Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.
Hervorragend als Häppchen zum Aperitif oder als warme Vorspeise serviert. Ideal für Hauptgerichte und warme Sandwiches.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Würstel giganti affumicati senza pelle (Geräucherte Riesenbockwürste ohne Haut)

SXH - Nettogewicht 1030 g

Mit Buchenrauch geräucherte Bockwürste (8 Stück) ohne Haut, in Salzlake eingelegt. Hervorragend in Scheibchen geschnitten auf Pizzen, im Ganzen zum Füllen von Sandwiches und Hot Dogs oder kurz gegrillt als Hauptgericht.

MIT BUCHENHOLZ GERÄUCHERT

Cocktail Würstel senza pelle (Cocktailwürstchen ohne Haut)

SW7 - Glas, Nettogewicht 380 g Abtropfgewicht Nettogewicht 250 g

Mini-Würstchen (36 Stück) ohne Haut in Salzlake, mit charakteristischem Räuchergeschmack. Ideal als Häppchen und zum Aperitif. Leicht erhitzt sind sie ein hervorragender Aperitif.

Taralli classici (Klassische Taralli)

584M - Beutel, Nettogewicht 300 g

Typisches herzhaftes Gebäck aus der Tradition der Region Apulien, mit nativem Olivenöl extra.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

10.3 PRODUKTLINIE SNACK BROT/BACKWAREN

Linie bereits vorgebackener Backwaren mit sehr hohem Servicegehalt, die bereit sind, nach Belieben belegt und dem Kunden serviert zu werden. Ideal für Mittagspausen, für Cafés, Bars, Badeanstalten, Fast-Food- und Schnellrestaurants und Lounge-Bars mit Aperitif.

PIZZA P.A.L.A.

7060 - Beutel, Nettogewicht 440 g
Inhalt eines Beutels: 2 Pizzen auf Schieber (220 g/Pizza)
Inhalt eines Kartons: 8 Beutel

Rechteckige Pizza, deren besondere Form an die Form des Pizzaschiebers erinnert. Die vorgebackene Pizza ist von allerfeinster Qualität und muss nur noch belegt und im Ofen fertig gebacken werden. Handwerklich hergestelltes Produkt mit hohem Feuchtigkeitsgehalt und langer Gehzeit. Leichter, fluffiger und besonders knuspriger Teig. Ausgezeichnet, um eine authentische Gourmet-Pizza zu zaubern, und leicht portionierbar für geselliges Teilen zu einem Drink beim Aperitif.
Lagerung: 70 Tage bei 0–4 °C.

HANDWERKLICHE VERARBEITUNG
TEIG VON HAND AUSGEROLLT
LAGERUNG: 70 TAGE BEI 0–4 °C

Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden)

7085 - Beutel, Nettogewicht 940 g
Inhalt eines Beutels: 4 Pizzaböden (235 g/Pizza).
Inhalt eines Kartons: 7 Beutel
Pizza-Durchmesser: 310–330 mm

Vorgebackener runder Pizzaboden, handwerklich mit frischer natürlicher Hefe hergestellt, die Gehzeit beträgt bis zu 24 Stunden, von Hand ausgerollt. Auf diese Weise erhält man einen leichteren und zugleich knusprigeren Teig. Dank des verwendeten Rezepts erhält man einen knusprigen und leicht verdaulichen Boden ohne tierische Fette.
Lagerung: 60 Tage bei 0–4 °C.

HANDWERKLICHE VERARBEITUNG
TEIG VON HAND AUSGEROLLT
FRISCHE NATÜRLICHE HEFE
LAGERUNG: 60 TAGE BEI 0–4 °C

Piadina sfogliata extrasottile (Extradünnes Fladenbrot, zart wie Blätterteig)

7032 - Beutel, Nettogewicht 360 g
Inhalt eines Beutels: 3 Fladenbrote (120 g/Fladenbrot)
Inhalt eines Kartons: 10 Beutel
Fladenbrot-Durchmesser: 280 mm

Produkt aus Weizenmehl, Wasser und nativem Olivenöl extra. Der Teig wird nach dem typischen Rezept der romagnolischen Küche zubereitet und nach der Ruhezeit wenige Sekunden lang auf der Kochplatte gebacken. Schmeckt köstlich belegt mit Wurst, Gemüse, Saucen und Käse. Das Fladenbrot kann sowohl roh als auch gebacken gerollt werden, ohne zu reißen oder zu brechen.
Lagerung: 120 Tage bei Raumtemperatur

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
LAGERUNG: 120 TAGE BEI RAUMTEMPERATUR

10.3 PRODUKTLINIE SNACK BROT/BACKWAREN

Tortillas (Mexikanisches Fladenbrot)

7045 - Beutel, Nettogewicht 240 g
Inhalt eines Beutels: 4 Tortillas (60 g/Tortilla)
Inhalt eines Kartons: 12 Beutel

Ausgezeichneter dünner, vorgebackener Teig. Er kann gut gerollt werden, ohne zu brechen. Die Tortilla in der Pfanne oder auf der Kochplatte von jeder Seite 1 Minute erhitzen und nach Belieben mit Gemüse, Käse oder Wurst füllen. Ideal auch für Fleischgerichte.
Lagerung: 90 Tage bei Raumtemperatur

LAGERUNG: 90 TAGE BEI RAUMTEMPERATUR

Tigella di Modena (Fladenbrot aus Modena)

7050 - Beutel, Nettogewicht 220 g
Inhalt eines Beutels: 8 Fladenbrote
Inhalt eines Kartons: 12 Beutel

Weiche runde Fladenbrote, zubereitet nach dem Rezept aus der Modeneser Tradition. Fertig, um erhitzt und nach Belieben belegt zu werden.
Lagerung: 5 Monate bei Raumtemperatur

LAGERUNG: 5 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Puccia salentina (Brot aus dem Salento)

7012 - Beutel, Nettogewicht 230 g
Inhalt eines Beutels: 2 Stück (115 g/Stück)
Inhalt eines Kartons: 12 Beutel

Typisches rundes und flachgedrücktes Brot aus Apulien. Der Teig wird aus einer Mischung aus Hartweizengrieß, 5 Stunden gereifter Mutterhefe und nativem Olivenöl extra hergestellt. Vor dem Backen auf Stein geht der Teig weitere 2 Stunden auf. Durch die langen Gehzeiten wird die Kruste besonders knusprig und innen ist kaum Krume vorhanden. Zum Aufbacken den Backofen auf 220–250 °C vorheizen und das Produkt 3–4 Minuten erhitzen. Das Brot aufschneiden und nach Belieben füllen. Das Puccia-Brot kann auch in einer beschichteten Pfanne, im Toaster oder auf dem Plattengrill erhitzt werden.
Lagerung: 60 Tage bei Raumtemperatur

MIT MUTTERHEFE
AUF LAVASTEIN GEBACKEN
LAGERUNG: 60 TAGE BEI RAUMTEMPERATUR

Saltimbocca (Lavastein-Brot)
Auf Lavastein gebackenes Brot

7011 - Beutel, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Beutels: 4 Brötchen (125 g/Brötchen).
Inhalt eines Kartons: 10 Beutel

Typisches Produkt aus der neapolitanischen Tradition, wird nur mit Wasser, Mehl und Hefe zubereitet.
Die Gehzeit des Teigs beträgt 24–36 Stunden und er wird von Hand geknetet, um ihm seine flach gedrückte, längliche Form zu verleihen. Durch das Backen auf Lavastein bei 500 °C wird die Krume schön weich und die Kruste goldgelb und knusprig. Schmeckt ausgezeichnet belegt mit Pulled Pork von Menù, aber auch mit Wurst, Käse und Gemüse.
Lagerung: 90 Tage bei Raumtemperatur

AUF LAVASTEIN GEBACKEN
VON HAND AUSGEROLLT
VORGESCHNITTENES BROT
LAGERUNG: 90 TAGE BEI RAUMTEMPERATUR

10.4 PRODUKTLINIE GLUTENFREIES BROT UND ERSATZPRODUKTE

Base PIZZA P.A.L.A. senza glutine (Glutenfreier P.A.L.A.-Pizzaboden)

7061 - Aluschale mit Klarsichtfolie, Nettogewicht 220 g

Inhalt einer Schale: 1 Pizza auf Schieber (220 g)
Inhalt eines Kartons: 6 Aluschalen mit Klarsichtfolie

Glutenfreier, handwerklich verarbeiteter, schaufelförmiger Pizzaboden, von Hand ausgezogen und ausgerollt. Wunderbarer glutenfreier Pizzaboden, der ganz nach Wunsch belegt und entweder als Hauptgericht oder zum Teilen, zum Beispiel bei einem Aperitif, serviert werden kann. ***Lagerung: 60 Tage bei 0–4 °C***

HANDWERKLICHE VERARBEITUNG

TEIG VON HAND AUSGEROLLT

LAGERUNG: 60 TAGE BEI 0–4 °C

Base pizza senza glutine Glutenfreier Pizzaboden

7031 - Beutel, Nettogewicht 220 g

Inhalt eines Beutels: 1 Pizzaboden mit Schale
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel mit einzeln verpackten Pizzen
Pizza-Durchmesser: 300–330 mm

Handwerklich verarbeiteter Pizzaboden, von Hand ausgerollt. Nach Belieben belegen und nach Packungsanleitung backen.
Lagerung: 60 Tage bei 0–4 °C

HANDWERKLICHE VERARBEITUNG

ZWEIMAL AUFGEGANGEN

TEIG VON HAND AUSGEROLLT

LAGERUNG: 60 TAGE BEI 0–4 °C

Piadina Farcitù senza glutine (Glutenfreie Piadina (Fladenbrot) “Farcitù”)

7033 - Beutel, Nettogewicht 120 g

Inhalt eines Beutels: 2 Piadine
Inhalt eines Kartons: 12 Beutel

Klassische Piadina romagnola, die speziell für Zöliakiebetroffene und Personen mit Glutenunverträglichkeit entwickelt wurde. Im Ofen gebackenes Produkt.
Lagerung: 4 Monate bei Raumtemperatur

XL-GRÖSSE

NACH BELIEBEN ZU BEFÜLLEN

IDEAL FÜR SÜSSE UND PIKANTE WRAPS UND ROLLS

Panino Hamburger XL senza glutine (Glutenfreier XL-Hamburger)

7043 - Tüte, Nettogewicht 100 g

Inhalt einer Tüte: 1 Brötchen
Inhalt eines Kartons: 8 Beutel

Extra großes Hamburgerbrötchen, das speziell für Zöliakiebetroffene und Personen mit Glutenunverträglichkeit entwickelt wurde. Im Ofen gebackenes Produkt.
Lagerung: 6 Monate bei Raumtemperatur

XL-GRÖSSE

EXTRA SCHMACKHAFT

NACH BELIEBEN ZU BELEGEN

Mix per pizza e pane (Mehlmischung für Pizza und Brot)

7030 - Beutel, Nettogewicht 1000 g
7029 - Papiersack, Nettogewicht 10 kg

Glutenfreie Mehlmischung für Pizza und Brot. Das Teigvolumen verdoppelt sich fast nach dem Gehen und dank der guten Reifung erhält der Teig eine körnige Struktur. Nach dem Backen wird er sehr knusprig und hat zugleich fluffige weiche Ränder.
Lagerung: 12 Monate bei Raumtemperatur

LAGERUNG: 12 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

10.5 BRUSCHETTA...MIA

Menù, Schöpfer der Marke „Bruschetta...Mia“, hat ein Set zusammengestellt, mit dem die Anwender das gesamte Material und alle erforderlichen Produkte für die Zubereitung dieses Leckerbissens griffbereit zur Hand haben.
Der Service „Bruschetta...Mia“ umfasst Produkte, Öfen, Ausrüstung und Werbematerial.

Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“)

7010 - Beutel, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Beutels: 5 Scheiben Brot (100 g/Scheibe)
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel
UFB - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 2500 g

Extra für den Service „Bruschetta...Mia“ entwickeltes Brot. Es handelt sich um Brot aus italienischem Weichweizenmehl „Tipo 0“ (entspricht in etwa Type 550) mit Olivenöl. Es hat eine dünne Kruste und wird in ovale Scheiben geschnitten. Eine köstliche Bruschetta erhält man, wenn man das Brot mit Tomate, „Formaggio Bruschetta...Mia“ und anderen Zutaten nach Belieben belegt und erwärmt.
Lagerung: 90 Tage bei Raumtemperatur.

KNUSPRIGE KRUSTE
WEICHE, DUFTENDE KRUME
LAGERUNG: 90 TAGE BEI RAUMTEMPERATUR

Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“)

7020 - Beutel, vakuumverpackt, Nettogewicht 1000 g

Bereits gewürfelter und gebrauchsfertiger Käse, extra für den Service „Bruschetta...Mia“ entwickelt. Er wird aus italienischer Kuhmilch aus den Regionen Trentino-Südtirol und Venetien hergestellt. Dieser im Geschmack milde Käse gibt beim Backen dank des guten Schmelzpunkts und des niedrigen Feuchtigkeitsgehalts keine überschüssige Flüssigkeit ab, so bleibt das Brot trocken und knusprig.
Lagerung: 90 Tage bei 0–4 °C.

KUHMILCH ZU 100 % ITALIENISCH
LAGERUNG: 90 TAGE BEI 0–4 °C

10.6 HERZHAFTES KLEINGEBÄCK

Biscotti salati pomodoro e basilico (Herzhaftes Kleingebäck mit Tomate und Basilikum)

5890 - Tüte, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel

Biscotti salati olive e capperi (Herzhaftes Kleingebäck mit Oliven und Kapern)

5830 - Tüte, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel

MIT GRANA-PADANO-KÄSE

Biscotti salati grana e timo (Herzhaftes Kleingebäck mit Grana-Padano-Käse und Thymian)

5810 - Tüte, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel

MIT HOLZGERÄUCHERTEM ZIEGEN-RICOTTA

Biscotti salati ricotta affumicata e semi di zucca (Herzhaftes Kleingebäck mit geräuchertem Ricotta und Kürbiskernen)

5880 - Tüte, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel

MIT ASIAGO D'ALLEVO G.U. MEZZANO

Biscotti salati cipolla, mais e Asiago (Herzhaftes Kleingebäck mit Zwiebel, Mais und Asiago-Käse)

5850 - Tüte, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel

Biscotti salati noci e salvia (Herzhaftes Kleingebäck mit Nüssen und Salbei)

5820 - Tüte, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Beutel

10.7 FINGERFOOD

S'Panito (Brotwaffel)

7080 - Eimer, lebensmittelecht, Nettogewicht 1000 g

Inhalt eines Eimers: 450 Stück

Knusprige Brotwaffel zum Füllen nach Belieben, perfekt zum Genießen leckerer und einladender süßer oder herzhafter Häppchen.
Hervorragend für Büfetts und Bankette und als Vorspeise in Restaurants, Pizzerien, Vinotheken und Weinstuben.

LAGERUNG: 6 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Miny Trendy quadrato (Kleine quadratische Tartelette)

7081 - Karton, Nettogewicht 672 g

Inhalt eines Kartons: 96 Stück

Kleine Tartelette aus neutralem Mürbeteig mit eleganter quadratischer Form. Ideal zum Füllen mit Gemüse- und Käsecremes oder mit herzhaften oder süßen Mousses.

LAGERUNG: 15 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Amusette (Herzhaftes Gebäck in Löffelform)

7082 - Karton, Nettogewicht 294 g

Inhalt eines Kartons: 84 Stück

Herzhaftes Gebäck in Löffelform, leicht salzig. Füllfertig, ideal für Kostproben und um Augen und Gaumen zu verwöhnen.

LAGERUNG: 12 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Foglia finger autunnale (Herzhaftes Gebäck in Blätterform)

7083 - Karton, Nettogewicht 296 g

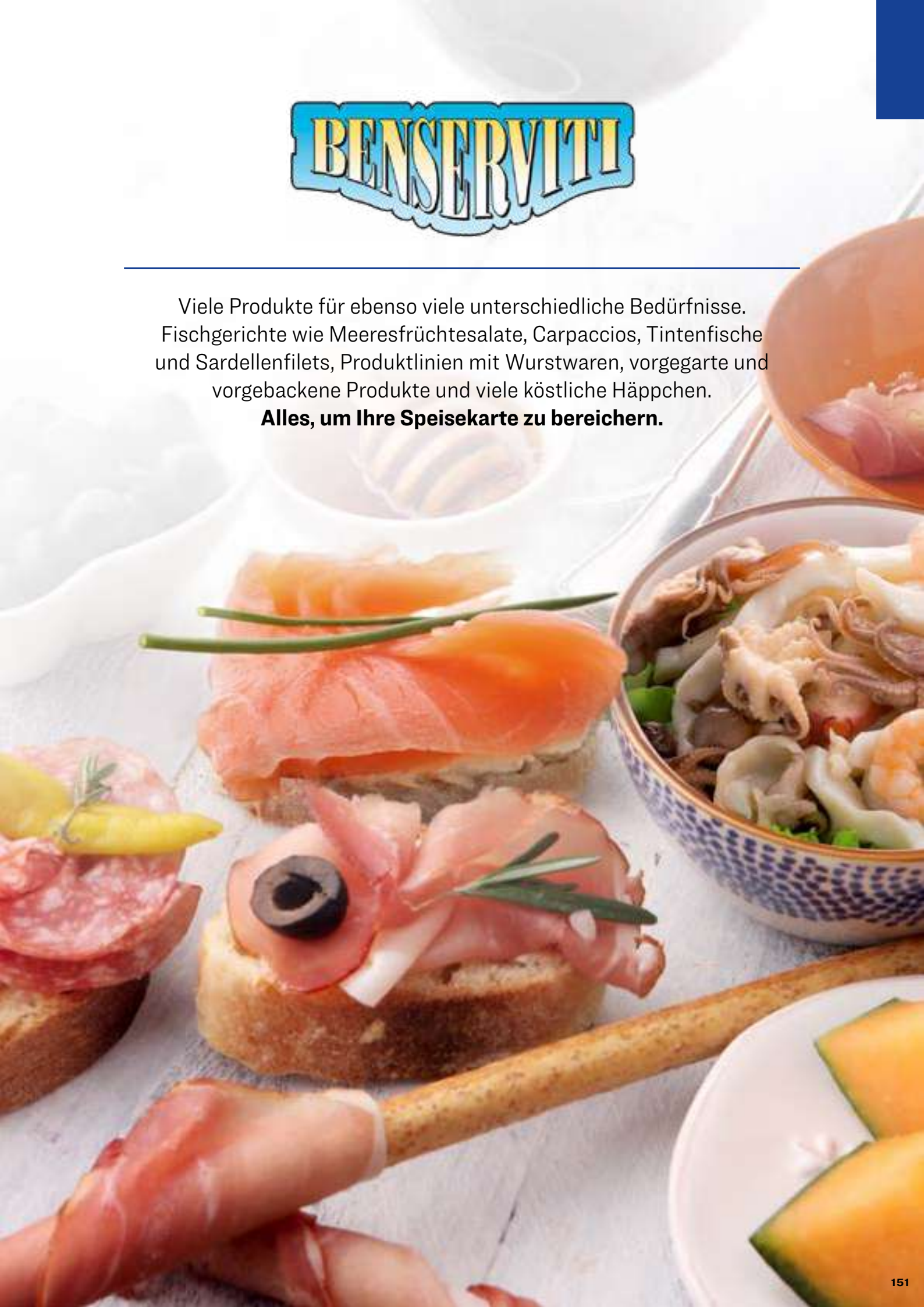
Inhalt eines Kartons: 80 Stück

Von Hand gefertigte Gebäckblätter mit zartem Käsegeschmack.
Ideal zum Füllen mit herzhaften Cremes oder Mousses, köstlich auch zu Gemüsegerichten.
Auch zum Dekorieren von Pasta- und Hauptgerichten perfekt geeignet.

LAGERUNG: 12 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

BENSERVITI

Viele Produkte für ebenso viele unterschiedliche Bedürfnisse. Fischgerichte wie Meeresfrüchtesalate, Carpaccios, Tintenfische und Sardellenfilets, Produktlinien mit Wurstwaren, vorgegarte und vorgebackene Produkte und viele köstliche Häppchen.
Alles, um Ihre Speisekarte zu bereichern.



1. WILDBRET UND ANDERE SPEZIALITÄTEN

Hochwertige gereifte Wurstwaren für Vorspeisenteller oder Büfetts.
Perfekter Belag für Pizzen und Sandwiches.

Wir empfehlen, die Packung 10 Minuten vor dem Verzehr zu öffnen.

Prosciutto di cinghiale (Wildschweinschinken)

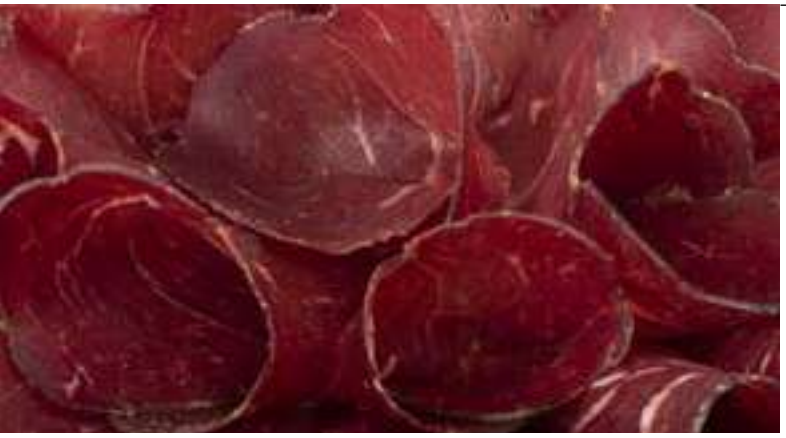
2E9 - Ungefähres Nettogewicht 1000–1400 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Wildschweinschinken ohne Knochen, vakuumverpackt.
Haltbarkeit: 180 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 2–10 °C

Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Backe, gegart)

2T9 - Ungefähres Nettogewicht 800–1200 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht

Produkt aus gegartem Schweinefleisch, pasteurisiert und vakuumverpackt. Milder Geschmack mit aromatischen würzigen Noten, die durch das Räuchern verliehen werden.
Haltbarkeit: 120 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C



Prosciutto di cervo (Hirschschinken)

2D9 - Ungefähres Nettogewicht 1000–2000 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Hirschschinken ohne Knochen, am Stück, vakuumverpackt.
Haltbarkeit: 180 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 2–10 °C

SCHWEINEFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

NATÜRLICH MIT BUCHENHOLZ GERÄUCHERT

Salame di cervo (Hirschsalami)

2J9 - Ungefähres Nettogewicht 500 g
2 Stück pro Karton.

Hirschsalami, vakuumverpackt.
Haltbarkeit: 180 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 2–10 °C

1. WILDBRET UND ANDERE SPEZIALITÄTEN

Salame di cinghiale al pepe (Wildschweinsalami mit Pfeffer)

2L9 - Ungefähres Nettogewicht 470–550 g
2 Stück pro Karton.

Salami aus ausgewähltem magerem Wildschweinefleisch, umhüllt mit grünem Pfeffer.
Haltbarkeit: 180 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 2–10 °C

Mortadella con cinghiale (Wildschwein-Mortadella)

2K9 - Ungefähres Nettogewicht 4000 g
1 Stück pro Karton.

Mortadella mit Wildschwein, duftend und besonders schmackhaft, vakuumverpackt.
Haltbarkeit: 120 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C

Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein)

2B9 - Ungefähres Nettogewicht 2000–3000 g
1 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Hochwertiger typischer Schweinespeck aus der spanischen Tradition, vakuumverpackt.
Haltbarkeit: 180 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 2–10 °C

Petto d’oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert)

2U9 - Ungefähres Nettogewicht 400–600 g
2 Stück pro Karton. Verkauf nach Gewicht.

Gänsebrust, vakuumverpackt. Die Konsistenz der Scheiben ist weich und kompakt, der Geschmack charakteristisch mit milden Rauchnoten.
Haltbarkeit: 180 Tage ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C

OLIVE, VERDURE E LEGUMI

OLIVEN, GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

„Essen bedeutet, sich ein Territorium einzuverleiben.“ Jean Brunhes

Dank der erlesenen Auswahl an Oliven und Gemüsesorten bringen wir nur das Beste aus hochqualitativen landwirtschaftlichen Gebieten in Ihre Küche.

Vom Acker auf den Tisch, so frisch wie gerade geerntet: viele Köstlichkeiten für köstliche und farbenfrohe Gerichte, die lecker aussehen, riechen und schmecken.

11.1 OLIVEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)

Z91 - Dose, Nettogewicht 790 g
Z93 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Schwarze Oliven der Sorte Leccino, entsteint, naturbelassen, kräftig und leicht bitter im Geschmack. Hervorragend zum Verfeinern von Reis- und Pastagerichten, köstlich in kalten Salaten, zum Aperitif oder für Büfetts. Perfekt als Pizzabelag oder für herzhafte Backwaren.

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATURBELASSEN

Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)

Z92 - Beutel, Nettogewicht 1950 g

Entsteinte Leccino-Oliven mit Öl unter Zugabe von Chili und Rosmarin, um ihren Geschmack zu heben.
Hervorragend als Belag für Pizzen und als Beilage für Fischgerichte und hellem Fleisch.
Geeignet auch zum Aperitif und für Vorspeisen sowie als Beilage zu Wurst- und Käseplatten.

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

Olive Taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint)

XL1 - Dose, Nettogewicht 770 g

Entsteinte Taggiasca-Oliven in nativem Olivenöl extra.
Perfekt zum Aperitif.
Eine köstliche Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten, perfekt als Pizzabelag oder für herzhafte Backwaren.

TAGGIASCA-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ZU 100 % ITALIENISCH

11.1 OLIVEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Olive taggiasche „alla provenzale“ (Taggiasca-Oliven nach provenzalischer Art)

U81X - Dose, Nettogewicht 850 g

Taggiasca-Oliven, mariniert in nativem Olivenöl extra unter Zugabe von Kräutern.
Eine köstliche Beilage zu Ofengerichten mit Fisch und zu weißem Fleisch.

TAGGIASCA-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant)

U01 - Dose, Nettogewicht 780 g

Mischung aus entsteinten schwarzen, grünen und Leccino-Oliven, verfeinert mit Öl, Chili und Kräutern.
Der kräftige Chili-Geschmack sorgt dafür, dass diese Oliven besonders lecker und appetitanregend sind.
Ideal zum Aperitif und für Vorspeisenteller und Büfetts.

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

Olive Leccino „alla calabrese“ (Leccino-Oliven nach kalabresischer Art)

U91X - Dose, Nettogewicht 850 g

Oliven der Sorte Leccino, verfeinert mit Kräutern und nativem Olivenöl extra. Perfekt zum Verfeinern von Reis- und Pastagerichten.

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

11.1 OLIVEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Olive Itrana „alla siciliana“ (Itrana-Oliven auf sizilianische Art)

UH1X - Dose, Nettogewicht 830 g

Oliven Itrana, in Öl eingelegt und mit Paprikafilets und Kräutern verfeinert.
Ideal für kalte Büfetts, in Salaten und als Beilage.

OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

ROTE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

IN ÖL EINGELEGT

Olive cuquillo (Cuquillo-Oliven)

T61X - Dose, Nettogewicht 830 g

Oliven der Sorte Cuquillo, in Öl eingelegt unter Zugabe von Kapern. Durch ihren angenehm bitteren Geschmack perfekt zum Aperitif und für Vorspeisenteller. Ideal als Pizzabelag und eine köstliche Beilage zu Fleischgerichten und Ofengerichten mit Fisch.

IN ÖL EINGELEGT

Olive nere al forno denocciolate (Schwarze entsteinte Oliven aus dem Ofen)

UBP – Beutel, Nettogewicht 600 g

Sorgfältig ausgewählte schwarze Oliven, entsteint und dann langsam mit wenig nativem Olivenöl extra im Ofen getrocknet. Sie besitzen eine leuchtend schwarze Farbe, sind reich an Geschmack und zeichnen sich durch ein sehr intensives Aroma aus, das an die mediterranen Nuancen erinnert. Ausgezeichnet als köstlicher Aperitif, in Kombination mit Wurstwaren und Käse. Hervorragend zum Verfeinern von Pastagerichten und Hauptspeisen mit Fleisch sowie charaktervollen Fischgerichten wie Fischsuppen und gebratenem Fisch.

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

GEBRAUCHSFERTIG

11.1 OLIVEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Olive verdi denocciolate (Grüne Oliven, entsteint)

U13 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Entsteinte, natürliche grüne Oliven.
Hervorragend zum Aperitif.

NATURBELASSEN

Olive verdi a rondelle (Grüne Oliven in Scheiben)

XE3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

In Scheiben geschnittene grüne Oliven, in Salzlake eingelegt, gebrauchsfertig.
Perfekt als Focaccia- und Pizzabelag und zum Verfeinern von Salaten. Auch für Fleischfüllungen geeignet.

NATURBELASSEN

Olive nere a rondelle (Schwarze Oliven in Scheiben)

UW3 - Dose, Nettogewicht 2400 g

In Ringe geschnittene schwarze Oliven, in Salzlake eingelegt. Besonders als Pizzabelag empfohlen.

NATURBELASSEN

11.2 OLIVEN FÜR DEN APERITIF

Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven)

KO1 - Dose, Nettogewicht 760 g

Die Castelvetrano-Oliven aus der Provinz Trapani zeichnen sich durch ihre rundliche Form, das besonders feste Fruchtfleisch, vor allem aber durch ihren süßlichen und leicht würzigen Geschmack aus. Menù würzt sie mit rotem Chili, Oregano und blättrig geschnittenem, weißem Knoblauch. Ideal zum Aperitif oder für die Zubereitung von Käse- und Wurstvorspeisen. Oft werden sie auf Salaten verwendet.

CASTELVETRANO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH
IN ÖL EINGELEGT

Olive verdi giganti (Grüne Riesenoliven)

U63 - Dose, Nettogewicht 2650 g

Große, grüne, natürliche Oliven, köstlich und wunderbar fleischig. Besonders empfohlen für kalte Büfetts und Vorspeisenteller und zum Aperitif.

KNACKIG UND FLEISCHIG
NATURBELASSEN

Olive gran bella di Cerignola (Oliven „Gran Bella di Cerignola“)

TU3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Große fleischige grüne Oliven mit Stein der in Apulien in der Gegend von Cerignola angebauten Sorte „Bella di Cerignola“.
Ideal zum Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller.

OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH
GROSS
NATURBELASSEN

Olive „Bella di Cerignola“ (Oliven „Bella di Cerignola“)

TU1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Mittelgroße fleischige grüne Oliven mit Stein der in Apulien in der Gegend von Cerignola angebauten Sorte „Bella di Cerignola“.
Ideal zum Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller.

OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH
MITTELGROSS
NATURBELASSEN

Olive verdi (Grüne Oliven)

UX3 - Dose, Nettogewicht 2650 g

Grüne natürliche Oliven, Größe 24–26.
Perfekt zum Aperitif und für kalte Büfetts.

GRÖSSE 24–26
NATURBELASSEN

11.2 OLIVEN FÜR DEN APERITIF

Olive „alla greca“ (Oliven auf griechische Art)

U51 - Dose, Nettogewicht 830 g

Kalamon-Oliven mit typischem Schnitt, mariniert in Wasser, weißem Essig und nativem Olivenöl extra. Perfekt für Vorspeisenteller, zum Aperitif und in Salaten.

Olive nere manzanilla (Schwarze Manzanilla-Oliven)

ZT1X - Dose, Nettogewicht 840 g

Schwarze Oliven der Sorte Manzanilla, natur. Ideal zum Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller, als Beilage und zum Verfeinern von kalten Pasta- und Reissalaten. Perfekt auch als Pizzabelag.

NATURBELASSEN

Olive nere (Schwarze Oliven)

U03 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Schwarze Oliven, Größe 24–26, natur in Salzlake eingelegt. Hervorragend für Reis- und Pastagerichte.

GRÖSSE 24–26
NATURBELASSEN

Olive nere denocciolate (Schwarze Oliven, entsteint)

UJ3 - Dose, Nettogewicht 2400 g

Entsteinte schwarze Oliven, Größe 24–26, natur in Salzlake eingelegt.
Besonders geeignet als Pizzabelag.

GRÖSSE 24–26
NATURBELASSEN

11.2 OLIVEN FÜR DEN APERITIF

Olive farcite al peperoncino (Oliven, mit Chilischote gefüllt)

ZXH - Glas, Nettogewicht 790 g

Entsteinte grüne Oliven mit je einer eingesetzten Spitze einer scharfen grünen Chilischote.
Appetitliches Aussehen und durch die Chilischote voll und feurig im Geschmack. Perfekt zum Cocktail und Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller und zum Garnieren von Wurst- und Käseplatten oder Fleischgerichten.

MIT SCHARFER GRÜNER CHILISCHOTE

Olive farcite al peperone (Oliven, mit Paprika gefüllt)

ZWH - Glas, Nettogewicht 790 g

Entsteinte grüne Oliven mit je einem von Hand eingesetzten süßen roten Paprikastreifen.
Appetitliches Aussehen und süß im Geschmack. Perfekt zum Cocktail und Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller und zum Garnieren von Wurst- und Käseplatten oder Fleischgerichten.

MIT SÜSSEM ROTEM PAPRIKA

11.3 ZWIEBELN

Silberzwiebeln in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.

VW1 - Dose, Nettogewicht 820 g
VW3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Ausgewählte Borettana-Zwiebelchen, süßsauer eingelegt und mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. verfeinert. Perfekt für Vorspeisenteller und als Beilage, besonders lecker zu Wurst und Käse.

BORETTANA-ZWIEBELCHEN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

11.3 ZWIEBELN

Cipolline Borettane in agrodolce (Borettana-Zwiebelchen, süß-sauer)

VN1 - Dose, Nettogewicht 830 g
VN3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Borettana-Zwiebelchen, in Essig, Zucker und Öl gegart. Sehr appetitanregend, perfekt für Vorspeisenteller, als Beilage und Sandwichbelag.

BORETTANA-ZWIEBELCHEN ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Cipolline Borettane al naturale (Borettana-Zwiebelchen, natur)

VQ3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Borettana-Zwiebelchen, in einer Lake aus Wasser, Salz und Zucker eingelegt.
Vielseitig für Zubereitungen jeder Art einsetzbar.

BORETTANA-ZWIEBELCHEN ZU 100 % ITALIENISCH

Cipolline agrodolci (Silberzwiebeln, süß-sauer eingelegt)

T23 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Silberzwiebeln, süß-sauer in Weißweinessig eingelegt.
Ideal zum Aperitif und für Vorspeisenteller.

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

Cipolle rosse all'aceto (Rote Zwiebeln, in Essig eingelegt)

TJ3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Knackige rote Zwiebeln, in Essig, Rotwein, Zucker und Salz gegart. Köstlich zu Wurst und gekochtem Fleisch, perfekt für Vorspeisen und als Beilage.
Gerrieben sind sie eine ausgezeichnete Basis für süß-saure Saucen.

ROTWEINESSIG ZU 100 % ITALIENISCH

11.3 ZWIEBELN

Perline
Cipolline maggioline all'aceto balsamico di Modena IGP (Silberzwiebeln in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

T9H - Glas, Nettogewicht 800 g

In Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. eingelegte Silberzwiebeln, servierfertig.
Perfekt zum Aperitif, für Büfetts und Vorspeisenteller und als Beilage.

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Coralline
Silberzwiebeln in Himbeersaft

VPH - Glas, Nettogewicht 820 g

In Himbeersaft eingelegte Silberzwiebeln.
Das süß-sauer eingelegte Produkt ist bereits servierfertig. Ideal für Vorspeisenteller und Büfetts, zum Aperitif, in Salaten und als Beilage.

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

HIMBEERSAFT

Cipolle bianche a rondelle (Weiße Zwiebeln in Scheiben)

VL1X - Dose, Nettogewicht 820 g
VL3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

In Scheiben geschnittene weiße Zwiebeln, in Wasser, Salz und Zucker eingelegt. Perfekt als Pizza-, Focaccia- oder Sandwichbelag, köstlich in Salaten.

FRISCHE WEISSE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

Cipolle a fette (Zwiebeln in Scheiben)

VJH - Glas, Nettogewicht 780 g

In feine Scheiben geschnittene weiße Zwiebeln, süß-sauer mit Essig, Zucker und Öl gegart. Perfekt als Pizza- und Sandwichbelag.

FRISCHE WEISSE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

11.4 FERTIGES GEMÜSE

Antipasto rustico (Rustikale Gemüse-Vorspeise)

Mischgemüse, süß-sauer eingelegt

Z53 - Dose, Nettogewicht 2650 g

Mischgemüse: rote und gelbe Paprikaschoten, Karotten, Blumenkohl, Silberzwiebeln, Fenchel, Sellerie, Zucchini und Champignons. Ideal für kalte Vorspeisenteller und Büfetts, köstlich auch als Beilage.
Perfekt zu Wurst- und Käseplatten.

FRISCHE SILBERZWIEBELN, FENCHEL, SELLERIE, BLUMENKOHL, ZUCCHINI UND KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

SÜSSSAUER

MIT ESSIG

Giardiniera all'emiliana (Buntes eingelegtes Gemüse nach emilianischer Art)

W03 - Dose, Nettogewicht 2600 g pn.

Die „Giardiniera" ist eine typische Zubereitung der Region Emilia, ursprünglich eine Beilage zu traditionellen Gerichten, wie gekochtem Fleisch und Wurstwaren. Mit ihrer süßsauren Note und den kräftigen Farben passt die Giardiniera nach emilianischer Art hervorragend zu eher fettreichen Gerichten, da ihre säuerlichen Noten und das knackige Gemüse für Ausgewogenheit sorgen. Wunderbar zu Wurstwaren mit ausgeprägtem Geschmack oder gekochtem Fleisch. Auch als Vorspeise und zu frischem Käse geeignet.

BLUMENKOHL, SELLERIE, KAROTTEN UND ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

GROSSE GEMÜSESTÜCKE

RUSTIKALE STREIFEN

Antipasto piemontese (Piemontesischen-Gemüse-Vorspeise)

Mischgemüse für vorspeisenteller

V11X - Dose, Nettogewicht 820 g

Diese auch „Cumposta" genannte piemontesische Vorspeise ist ein typisches Gericht, das aus einer Vielzahl an Gemüsesorten in einer leicht süßsauren Tomatensauce besteht. Dieser Triumph aus Geschmack und Farben wird aus saisonfrischem Gemüse zubereitet, darunter Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Paprikaschoten, Sellerie und Zwiebeln. Besonders geeignet für Büfetts. Diese hervorragende Beilage zu Wurst und Käse kann nach traditioneller Art auch mit Thunfisch und hart gekochten Eiern serviert werden.

TRADITIONELLES REZEPT

FRISCHE TOMATEN, ZUCCHINI, KAROTTEN, SELLERIE UND ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

Grandantipasto (Gemüsemischung für Vorspeisen)

Gemüse für Vorspeisen

TH1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Mischung aus Pilzen (Champignons, Reisstroh-Scheidlinge, Japanisches Stockschwämmchen) und Gemüse (Silberzwiebeln, Gurken, Artischockenhälften und Paprikawürfel) mit grünen und schwarzen Oliven.
Mit Öl und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. verfeinert.
Perfekt als Vorspeise und zum Verfeinern von Salaten und kalten Pastagerichten.

ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

MIT ESSIG

11.4 FERTIGES GEMÜSE

Antipasto gitano (Gemüse-Vorspeise)

Mischung aus Gemüse, Oliven und Pilzen

VI3 - Dose, Nettogewicht 2450 g

Mischung aus roten und gelben Paprikaschoten, Artischocken, grünen und schwarzen Oliven unter Zugabe von frischen Champignons und Japanischen Stockschwämmchen, in Öl eingelegt. Nicht mit Essig gesäuert, daher ideal als Pizza-, Bruschetta- und Fladenbrotbelag.
Perfekt für die Zubereitung von Vorspeisen und für Büfetts, als Beilage und zum Verfeinern von Pasta- und Reissalaten.

ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE CHAMPIGNONS

OHNE ESSIG

Buon orto (Gemüsemischung)

Gemüse-Vorspeise, in Öl eingelegt

TK1X - Dose, Nettogewicht 800 g
TK3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Vorspeise mit in Stückchen geschnittenem Mischgemüse (Karotten, rote und gelbe Paprikaschoten, Rüben, Fenchel, Gurken, Kohl, Sellerie, Silberzwiebeln), in Öl und Essig eingelegt, unter Zugabe von Champignons, schwarzen und grünen Oliven und Kapern.
Perfekt für die Zubereitung von Vorspeisen, für Pasta- und Reissalate, Meeresfrüchtesalate und als Beilage.

KAROTTEN, ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN, RÜBEN, FENCHEL, GURKEN, KOHL, SELLERIE, SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT ESSIG

Tuttocampo

Gemüsemischung für Salate

TG1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Neun verschiedene Gemüsesorten: Karotten, rote und gelbe Paprikaschoten, Rüben, Fenchel, Gurken, Kohl, Sellerie, Silberzwiebeln, Erbsen, unter Zugabe von in Scheiben geschnittenen grünen und schwarzen Oliven, Mais, Kapern, Öl, Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. und Zitronensaft.
Ausgezeichnet zum Verfeinern von Reissalaten, kalten Pastagerichten und Salaten.

SILBERZWIEBELN, GURKEN, FENCHEL, RÜBEN, KAROTTEN, SELLERIE, KOHL, ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

MIT ESSIG

Tuttocampo (senza mais) (Gemüsemischung ohne Mais)

TB1 - Dose, Nettogewicht 830 g

In Würfel geschnittenes Mischgemüse (Karotten, Fenchel, rote und gelbe Paprikaschoten, Gurken, Rüben, Silberzwiebeln), unter Zugabe von in Scheiben geschnittenen grünen und schwarzen Oliven, Champignons, Erbsen, Kapern, Öl und Essig. Ausgezeichnet zum Verfeinern von Pasta und Reis, als Vorspeise oder Tellergericht.

KAROTTEN, FENCHEL, ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN, GURKEN, RÜBEN, SILBERZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT ESSIG

11.4 FERTIGES GEMÜSE

Armonia di verdure (Leckere Gemüsemischung)

T51 - Dose, Nettogewicht 810 g
T53 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Mischgemüse aus roten und gelben Paprikaschotenfilets, Knollensellerie, Karotten, Gurken und Artischocken, unter Zugabe von Champignons und grünen und schwarzen Oliven. Nicht mit Essig gesäuert, daher ideal als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.
Ausgezeichnet auch für Fleisch- oder Fischsalate.

ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH
GURKEN ZU 100 % ITALIENISCH
OHNE ESSIG

Ortopizza (Gemüsemischung)
Mischgemüse mit Pilzen

TA1 - Dose, Nettogewicht 830 g
TA3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Mischgemüse aus Karotten, Zucchini, roten und gelben Paprikaschoten, Auberginen, Artischocken und Zwiebeln, in Scheiben geschnitten und in Öl eingelegt, unter Zugabe von frischen Champignons. Ideal als Pizzabelag, für herzhafte Tarten, Omeletts und Sandwiches. Geeignet für die Zubereitung von Pasta- und Reissalaten.

ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, KAROTTEN, ZUCCHINI UND AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH
FRISCHE PILZE
OHNE ESSIG

Misto goloso (Leckere Gemüsemischung)
Mischgemüse mit Pilzen

TW2 - Beutel, Nettogewicht 1600 g

Mischung aus roten und gelben Paprikaschoten, grünen und schwarzen Oliven, Kapern und frischen Champignons, in Öl eingelegt.
Perfekt als Pizza-, Bruschetta- und Fladenbrotbelag.
Ideal auch für die Zubereitung von Vorspeisen, für Büfetts und als Beilage.

ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH
FRISCHE PILZE
MIT ESSIG

Peperonepronto (Tafelfertige Paprika)
Tafelfertige rote und gelbe Parikaschoten

V41 - Dose, Nettogewicht 820 g

Gebrauchsfertige rote und gelbe Paprikaschoten, in Öl eingelegt, unter Zugabe von Marsala DOC.
Mild und leicht, ideal für Vorspeisenteller, als Beilage und als Pizzabelag.

SÜSSSAUER

11.4 FERTIGES GEMÜSE

Peperoni interi alla brace (Ganze Paprika, gegrillt)

TT1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Ganze rote und gelbe Paprikaschoten, frisch verarbeitet, entkernt und gehäutet, gegrillt und in Öl eingelegt. Sowohl kalt als auch heiß einsetzbar. Hervorragend zum Verfeinern von Reis- und Pastagerichten, Salaten, als Pizzabelag und Beilage.

FRISCHE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt)

VA1X - Dose, Nettogewicht 820 g
VA3 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Große rote und gelbe Paprikaschoten, frisch, geviertelt und in einer leicht süß-sauren Flüssigkeit eingelegt. Perfekt für Vorspeisenteller, als Beilage und Sandwichbelag.
Die Paprikaviertel können auch gegrillt, im Ofen gebacken oder gefüllt werden.

FRISCHE ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

SÜSSSAUER

„Gli arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika)

Paprika in drei Farben, halbgetrocknet

XJ1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Italienische rote, gelbe und grüne Paprikaschoten, sorgfältig ausgewählt, saisonfrisch verarbeitet, teilweise getrocknet und in Öl eingelegt. Sie zeichnen sich durch den charakteristischen milden Geschmack der Paprika aus. Perfekt für Vorspeisenteller und Büfetts, als Bruschetta- und Pizzabelag und in Kombination mit anderen Zutaten für leckere Pasta- und Nudelgerichte.

FRISCHE ROTE, GELBE UND GRÜNE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

11.4 FERTIGES GEMÜSE

Peperoni fantasia (Paprikastreifen süß-sauer)

Paprikastreifen, süß-sauer eingelegt

VB1 - Dose, Nettogewicht 820 g
VB3 - Dose, Nettogewicht 2600 g
VBH - Glas, Nettogewicht 810 g

Frische rote und gelbe Paprikaschoten, in Streifen geschnitten und süß-sauer in Essig und Öl eingelegt. Perfekt für Vorspeisenteller und als Sandwich-, Tramezzini- und Pizzabelag.

SÜSSSAUER

Peperoncini detorsolati (Chilischoten, entkernt)

Z11X - Dose, Nettogewicht 790 g

Entkernte runde Chilischoten, in Essig eingelegt. Halbfertigprodukt, ideal für die frische Zubereitung gefüllter Chilischoten mit Zutaten nach Belieben: Thunfisch, Oliven, Sardellen und Kapern, Gemüse und viele mehr.
Perfekt auch zum Aperitif, für Büfetts und als Beilage.

ROTE RUNDE CHILISCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH
MIT ESSIG

Asparagi rustici (Spargel auf rustikale Art)

T4H - Glas, Nettogewicht 740 g

Saisongerecht geernteter Spargeln, zubereitet mit Öl und Essig unter Zugabe von Knoblauch und Kräutern. Ideal für Vorspeisenteller und Büfetts, auch köstlich zu Wurst und anderen Gemüsesorten.
Ausgezeichnet auch als Beilage und als Pizza-, Bruschetta-, Tramezzini- und Sandwichbelag.

SPARGEL ZU 100 % ITALIENISCH
SAISONFRISCH VERARBEITET
IN ÖL

Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt)

XG7 - Glas, Nettogewicht 380 g

In nativem Olivenöl extra eingelegte kleine Kapern, besonders geeignet für Büfetts und Vorspeisenteller, köstlich auch als Pizza-, Bruschetta- oder Sandwichbelag.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

11.5 LECKERES VOM GRILL

Peperoni alla griglia (Gegrillte Paprika)

VT1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Rote und gelbe Paprikaschoten, frisch verarbeitet, gegrillt und mit Öl und Kräutern verfeinert.
Ausgezeichnet für die Füllung von Hamburgern, für Fleischgerichte und als Beilage.

FRISCHE ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

Melanzane alla griglia (Gegrillte Auberginen)

TE1 - Dose, Nettogewicht 790 g

Auberginen, frisch verarbeitet, gegrillt und mit Öl und Kräutern verfeinert.
Ausgezeichnet für die Füllung von Hamburgern und als Bruschetta-Belag.
Ideal als Beilage und für Fleischgerichte.

FRISCHE AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

Funghi prataioli grigliati (Gegrillte Champignons, ganz)

FR1X - Beutel, Nettogewicht 1200 g

Ganze Champignons (Agaricus bisporus)-erster Wahl, gegrillt und mit Öl und Kräutern verfeinert.
Perfekt für Vorspeisenteller und Büfetts und als Beilage.

FRISCHE CHAMPIGNONS

OHNE ESSIG

11.5 LECKERES VOM GRILL

Zucchine alla griglia (Gegrillte Zucchini)

TL1 - Dose, Nettogewicht 780 g

Ausgewählte, frisch verarbeitete Zucchini in Scheiben, gegrillt und mit nativem Olivenöl und Kräutern verfeinert. Perfekt als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.

FRISCHE ZUCCHINI ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

Radicchio rosso alla griglia (Gegrillter roter Radicchio)

TF1X - Dose, Nettogewicht 770 g

Roter Radicchio, frisch verarbeitet, geschnitten, gegrillt und mit Öl und Salz verfeinert.
Ausgezeichnet für die Füllung von Hamburgern und als Bruschetta-Belag.
Eine köstliche Beilage zu Fleischgerichten.

FRISCHER ROTER RADICCHIO ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken)

T01 - Dose, Nettogewicht 780 g

Artischocken mit Stiel, halbiert und gegrillt, mit Öl, Salz und Kräutern verfeinert. Besonders geeignet als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Ausgezeichnet auch so wie sie sind, für Büfetts und als Pizza- oder Sandwichbelag.

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

11.5 LECKERES VOM GRILL

Mix grill (Gegrillte Gemüsemischung)
Mischgemüse, gegrillt

TP1 - Dose, Nettogewicht 830 g

Rote und gelbe Paprikaschoten, Zucchini und Auberginen, frisch verarbeitet, gegrillt und in Scheiben geschnitten. Bunt gemischt in einer leckeren Sauce, daher muss das Produkt nicht abgetropft werden.
Ideal als Beilage, ausgezeichnet auch für Vorspeisenteller und zum Belegen von Pizzen.

FRISCHE ZUCCHINI ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE AUBERGINEN ZU 100% ITALIENISCH

OHNE ESSIG

Mix grill (Gegrilltes Gemüsemischung)
Mischgemüse, gegrillt

TP2 - Aluverbund-Stand-up-Beutel, Nettogewicht 1800 g pn.

Rote und gelbe Paprikaschoten, Zucchini und Auberginen, frisch verarbeitet, gegrillt und in Stücke geschnitten. Gemischt und gewürzt in einer schmackhaften, aber leichten mediterranen Sauce eingelegt, kann der gesamte Inhalt ohne Abtropfen verzehrt werden. Für eine 100-prozentige Ergiebigkeit. Ideale Beilage. Wunderbar als Vorspeise und als Belag für Gourmet-Pizzen und Sandwiches.

HOHE ERGIEBIGKEIT

Cipolle alla griglia (Gegrillte Borettana-Zwiebeln)

TM1X - Dose, Nettogewicht 800 g

Mittelgroße Borettana-Zwiebeln in Scheiben, gegrillt, mit Öl und Essig.
Perfekt für Vorspeisenteller und kalte Büfetts, als Beilage und für die Zubereitung von Fleischgerichten.

BORETTANA-ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT ESSIG

11.6 FERTIGE BEILAGEN

Caponata (Sizilianisches Gemüsegericht)

V61X - Dose, Nettogewicht 820 g

Ein typisches Gericht der traditionellen sizilianischen Küche, für das gewürfelte Auberginen mit Zwiebeln, Sellerie, grünen Oliven, Tomaten, Kapern, Öl und Essig gegart werden. Eine köstliche Beilage und perfekt für Vorspeisenteller.

FRISCHE AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

Peperonata della casa (Paprikagemüse nach Art des Hauses)

V50K - Dose, Nettogewicht 410 g
V51 - Dose, Nettogewicht 830 g
V53 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Grob geschnittene rote und gelbe Paprikaschoten, mit Zwiebeln, Tomaten, Öl und Essig gegart. Perfekt für die Zubereitung von Vorspeisen und als Beilage.

FRISCHE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

Lenticchie in umido (Geschmorte Linsen)

T71X - Dose, Nettogewicht 850 g

Linsen, die mit einer Röstgemüsemischung aus Öl, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, Tomaten, Lardo (fetter Speck), Bauchspeck und Kräutern gegart werden. Servierfertig, ausgezeichnet als Beilage zu Fleischgerichten.

KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

Broccoli saporiti (Schmackhafter Brokkoli)

B30K - Dose, Nettogewicht 410 g

Sorgfältig ausgewählter Brokkoli, der mit Chili, Sardellen und Öl gegart wird.
Ausgezeichnet als warme Beilage und für Büfetts. Besonders geeignet zum Verfeinern von Reis- und Pastagerichten sowie Suppen und Eintöpfen mit Hülsenfrüchten und Getreide.

OHNE ESSIG

11.6 FERTIGE BEILAGEN

Friarielli (Stängelkohl)
mit scharfen Knospen

BJOK - Dose, Nettogewicht 410 g
BJ1 - Dose, Nettogewicht 800 g

Stängelkohl, nach einem altem Rezept der Region Kampanien mit Öl, Knoblauch, Salz und Chili gegart. Zusammen mit Bratwurst besonders geeignet als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag. Ausgezeichnet als Beilage.

FRISCHER STÄNGELKOHL ZU 100% ITALIENISCH
KNOBLAUCH ZU 100 % ITALIENISCH
OHNE ESSIG

Friarielli (Stängelkohl)
mit scharfen Knospen

B60K - Dose, Nettogewicht 410 g

Kleiner, sorgfältig ausgewählter Stängelkohl, nach einem altem Rezept der Region Kampanien mit Öl, Knoblauch, Salz und Chili gegart.
Zusammen mit Bratwurst besonders geeignet als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.
Ausgezeichnet zum Verfeinern von Reis- und Pastagerichten, besonders lecker zur Pastasorte Orecchiette.

FRISCHER STÄNGELKOHL ZU 100 % ITALIENISCH
KNOBLAUCH ZU 100 % ITALIENISCH
OHNE ESSIG

Èfriarielli (Stängelkohl)

B41 - Dose, Nettogewicht 770 g

Der zu 100 % italienische Stängelkohl wird saisonfrisch verarbeitet und behutsam in der eigenen Flüssigkeit gegart, um den Geschmack und das Aroma zu erhalten.
Das Produkt ist nicht sauer und gewollt nicht zu intensiv, um dem Koch Spielraum für originelle und fantasievolle Rezepte zu lassen.
Ideal für erste Gänge, Pizzen, Bruschetta und als Beilage.

FRISCHER STÄNGELKOHL ZU 100 % ITALIENISCH
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
OHNE ESSIG

MENU evolution
Produttori Specialità Alimentari

11.6 FERTIGE BEILAGEN

Èsalicornia
Queller

WM1X - Dose, Nettogewicht 735 g

Queller, im Italienischen auch Meeresspargel genannt, ist eine saisonal vorkommende Pflanze, die spontan an den Mittelmeerküsten vorkommt. Sie ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen, von sich aus würzig und besitzt einen ausgeprägten Meeresgeschmack. Daher ist sie ein würdiger Ersatz für Meeresfrüchte in Pastagerichten und ein natürlicher Geschmacksgeber, wenn sie als Beilage zu Fischgerichten verwendet wird. Der von Menù verwendete Queller ist zu 100 % italienisch und wird nicht gesäuert. Dank der Evolution-Technologie behält er seine typischen Eigenschaften bezüglich der knackigen Konsistenz, Farbe und des Geschmacks bei. Da er nicht gesäuert wird und gebrauchsfertig ist, eignet er sich für alle Zubereitungen in der Küche. Hervorragend für die Zubereitung von Pastagerichten, als Beilage zu Fischgerichten, als Pizzabelag und zum Füllen von Gourmet-Sandwiches.

IN ITALIEN IN MEERESNÄHE ANGEBAUTER QUELLER

VON HAND GEREINIGT

OHNE ESSIG UND ZITRONENSÄURE

Èagretti (Mönchsbart)

XK1X - Dose, Nettogewicht 770 g

Agretti, bei uns als „Mönchsbart“ bekannt, ist ein Salzkraut mit fleischigen, besonders langen und dünnen Blättern, die leicht säuerlich, aber würzig schmecken. Diese Pflanzenart wächst in Küstengebieten des Mittelmeerraums.
Hervorragend als Beilage zu Fisch, insbesondere Lachs.
Er kann aber auch für Pastagerichte, Risottos und Omeletts verwendet werden. Er wird einfach so serviert, wie er ist, oder in der Pfanne mit Knoblauch, Öl und Chili geschwenkt.

SAISONFRISCH VERARBEITETER MÖNCHSBART ZU 100 % ITALIENISCH

OHNE ESSIG

OHNE KNOBLAUCH

Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat)

T3P - Beutel, Nettogewicht 800 g

Zu 100 % italienischer, saisonfrisch verarbeiteter Spinat, der mit leicht angebratenen Zwiebeln gedünstet und mit schwarzem Pfeffer gewürzt wird.
Hervorragend als fertige Beilage, aber auch besonders gut für Erbazzoni, eine Spezialität der Küche in Reggio Emilia, und herzhafte Tarten.
Ideale Füllung für frische Pasta, Braten und für Fleischgerichte.

SPINAT ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

11.6 FERTIGE BEILAGEN

Scarola campana (Endivie aus Kampanien)

ZFP - Beutel, Nettogewicht 800 g

Endivie, frisch verarbeitet mit nativem Olivenöl extra und etwas Knoblauch. Intensiv grün, wie gerade frisch zubereitet. Perfekt für herzhafte Tarten, Bratenfüllungen, als Pizzabelag, zum Verfeinern von Reis- und Pastagerichten oder einfach als Beilage. Verdünnt verwandelt sie sich in eine erlesene Suppe.

FRISCHE ENDIVIE ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

OHNE ESSIG

Scarola brasata (Geschmorte Endivie)

ZHOK - Dose, Nettogewicht 400 g

Endivie, saisongerecht geerntet und frisch verarbeitet, unter Zugabe von entsteinten Leccino-Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellen und nativem Olivenöl extra gegart. Eine besonders leckere Beilage. Ausgezeichnet auch für Vorspeisenteller und herzhafte Tarten und als Pizza- und Sandwichbelag.

FRISCHE ENDIVIE ZU 100 % ITALIENISCH

LECCINO-OLIVEN ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

OHNE ESSIG

Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig)

Z8P - Beutel, Nettogewicht 800 g

Zu 100 % italienischer, saisonfrisch verarbeiteter, vom Strunk befreiter und in Streifen geschnittener Rotkohl. Bereits gegart und gebrauchsfertig, ideal als Beilage oder für ein Vorspeisenbüfett.
Hervorragend püriert für die Zubereitung leckerer Cremesuppen.
Besonders zusammen mit Pulled Pork von Menù als Belag für Pizzen und Sandwiches geeignet.

ROTKOHL ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

GEBRAUCHSFERTIG

Friggione alla Bolognese (Tomaten-Zwiebelsauce Bolognese)

K91 – Dose, Nettogewicht 820 g

Friggione ist eine typisch rustikale Sauce aus Bologna, die mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet wird. Für Friggione von Menù werden 100% frische italienische Zwiebeln verwendet, die mit Salz und Zucker gebräunt werden und zu denen dann frische Tomaten hinzugefügt werden. Diese Sauce kann als Hauptgericht mit Brot und Croutons oder als Beilage zu einem zweiten Fleischgericht verwendet werden. Auch als Beilage zu Wurst- und Käseplatten und zum Belegen von Pizzen geeignet. Sie kann heiß, warm oder bei Zimmertemperatur verzehrt werden.

NEW

FRISCHE ZWIEBEL ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

SAISONFRISCH VERARBEITET

TRADITIONELLES REZEPT DER EMILIA

11.6 FERTIGE BEILAGEN

Mexico (Schwarze Bohnen in mexikanischer Sauce)

Schwarze Bohnen in scharfer Sauce

Z41 - Dose, Nettogewicht 870 g

Schwarze Bohnen, zubereitet in einer typischen mexikanischen Sauce auf Tomatenbasis mit Kräutern und Gewürzen.
Einsetzbar so wie sie sind als Beilage zu Fleischgerichten. Etwas abgetropft sind sie perfekt als Pizza-, Bruschetta- und Fladenbrotbelag. Püriert verwandeln sie sich in eine köstliche Sauce oder Creme.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT GEWÜRZEN UND KRÄUTERN

SCHARF IM GESCHMACK

Refritos (Sauce aus schwarzen Bohnen)

Sauce aus schwarzen Bohnen nach mexikanischer Art

T81X - Dose, Nettogewicht 850 g

Schwarze Bohnen (zum Teil ganz, zum Teil passiert), gegart mit Öl, Zwiebeln, Paprikaschoten, Kräutern und Gewürzen. Eine köstliche Sauce zu Reis und Fleischgerichten (Hühner-, Rind- und Schweinefleisch). Perfekt für die Füllung von Tortillas, Tacos und Fladenbrot und für Tex-Mex-Gerichte.

BOHNEN IN WÜRZIGER SAUCE

Fagioli Borlotti Lamon in umido (Geschmorte Borlotti-Bohnen aus Lamon)

V01 - Dose, Nettogewicht 850 g

Borlotti-Bohnen der hochwertigen Sorte aus Lamon, geschmort mit Gemüse, Öl und Tomate. Servierfertig, besonders geeignet als Beilage.

BORLOTTI-BOHNEN LAMON ZU 100 % ITALIENISCH

KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

Fagioloni bianchi in umido (Geschmorte weiße Bohnen)

VM1X - Dose, Nettogewicht 850 g

Große weiße Corona-Bohnen, zubereitet mit Gemüse, Öl und Tomaten.
Servierfertig, ausgezeichnet als Beilage.
Besonders lecker zu traditionellen italienischen Gerichten wie Cotechino und Zampone oder zu gekochtem Fleisch.

KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

11.7 SALATE

Insalata arcobaleno (Regenbogensalat)
Mischgemüse in Streifen

VF1 (Dicke Streifen) - Dose, Nettogewicht 830 g
VF3 (Dicke Streifen) - Dose, Nettogewicht 2550 g
VG3 (Feine Streifen) - Dose, Nettogewicht 2550 g

Karotten und Knollensellerie, in Julienne-Streifen geschnitten, und rote Paprikaschoten in Streifen, das Ganze in einer leicht süß-sauren Flüssigkeit eingelegt. Perfekt für Salate, als Beilage zu Fleischgerichten und als Tramezzini- und Sandwichbelag.

ROTE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH
SÜSSSAUER

Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben)

VH3 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Rote-Beete-Scheiben, eingelegt in Wasser, Essig und Zucker. Ausgezeichnet als Beilage und zum Verfeinern von Salaten.

SÜSSSAUER

Sedano rapa a filetti (Knollensellerie in Streifen)

V23 - Dose, Nettogewicht 2500 g

Knollensellerie, in Julienne-Streifen geschnitten, eingelegt in Wasser, Essig und Zucker.
Perfekt als Beilage und zum Verfeinern von Salaten.

SÜSSSAUER

Carote a filetti (Karotten in Streifen)

V33 - Dose, Nettogewicht 2550 g

Karotten, in Julienne-Streifen geschnitten, eingelegt in Wasser, Essig und Zucker. Perfekt als Beilage und zum Verfeinern von Salaten.

SÜSSSAUER

11.8 NATURBELASSENES GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Fagioli borlotti lessati (Borlotti-Bohnen, gegart)

UP0 - Dose, Nettogewicht 400 g
UP3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Gegarte Borlotti-Bohnen, in Salzlake eingelegt. Perfekt als Beilage und zum Verfeinern von Pasta- und Reissalaten.

Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart)

UI0 - Dose, Nettogewicht 400 g
UI3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Gegarte Cannellini-Bohnen, in Salzlake eingelegt. Perfekt als Beilage und zum Verfeinern von Salaten.
Püriert verwandeln sie sich in eine köstliche Creme.

Fagioli Red kidney (Rote Kidneybohnen)

UQ3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Bohnen mit intensiver roter Farbe, süßem Geschmack und zarter, kompakter Konsistenz, bereits gegart und daher gebrauchsfertig. Ein vollwertiges Nahrungsmittel, das sehr gut verdaulich, eiweißhaltig, ballaststoff- und mineralstoffreich ist. Eine köstliche Beilage zu Fischgerichten, Krustentieren und weißem Fleisch. Ideal zum Verfeinern von Salaten und für flüssige und cremige Suppen. Ausgezeichnet auch als Beilage zu ethnischen Gerichten.

BALLASTSTOFF-, VITAMIN- UND MINERALSTOFFREICH
INTENSIVE ROTE FARBE
KOMPAKTE KONSISTENZ

Fagioli di Spagna lessati (Weiße Riesenbohnen, gegart)

UM3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Gegarte weiße Riesenbohnen, in Salzlake eingelegt. Perfekt als Beilage und zum Verfeinern von Salaten.

11.8 NATURBELASSENES GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Piselli fini lessati (Feine Erbsen, gegart)

UC1 - Dose, Nettogewicht 800 g
UC3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Gegarte feine Erbsen, in einer Lake aus Wasser, Salz und Zucker eingelegt.
Perfekt als Beilage und zum Verfeinern von Pasta- und Reissalaten.

Ceci lessati (Kichererbsen, gegart)

Z00 - Dose, Nettogewicht 400 g

Gegarte ganze Kichererbsen, in Salzlake eingelegt. Perfekt als Beilage und für die Zubereitung von Suppen und Salaten.

Asparagi verdi lunghi lessati (Langer grüner Spargel, gegart)

VKB - Dose, Nettogewicht 1200 g
Länge 16–17 cm

Langer grüner Spargel höchster Qualität, sorgfältig ausgewählt und frisch verarbeitet und in einer Lake aus Wasser, Salz und Zucker eingelegt. Perfekt als Beilage und für Vorspeisenteller. Ideal zum Verfeinern von Salaten und für die Zubereitung von Fleischgerichten.

FRISCHER SPARGEL ZU 100 % ITALIENISCH
OHNE ESSIG

11.8 NATURBELASSENES GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart)

U71X - Dose, Nettogewicht 900 g
Länge 11 cm

Spargelspitzen bester Qualität, sorgfältig ausgewählt und frisch verarbeitet, gegart, in einer Lake aus Wasser, Salz und Zucker eingelegt. Ausgezeichnet als Beilage, für Fleischgerichte und als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.

FRISCHER SPARGEL ZU 100 % ITALIENISCH
OHNE ESSIG

Asparagi verdi al naturale lessati (Grüner Spargel „natur“, gegart)

TS1K - Rechteckige Dose, Nettogewicht 660 g
Länge 14–15,5 cm

Spargel, in Salzlake eingelegt.
Perfekt als Beilage und für die Zubereitung von Suppen und Vorspeisen.

OHNE ESSIG

Asparagi bianchi lessati (Weißer Spargel, gegart)

UR1 - Rechteckige Dose, Nettogewicht 660 g
Länge 14–15,5 cm

Weißer Spargel bester Qualität, geschält, gegart und in Salzlake eingelegt.
Ausgezeichnet als Beilage und zum Verfeinern von Salaten.

OHNE ESSIG

Asparagi bianchi lessati (Weißer Spargel im Ganzen, gegart)

UR0 - Dose, Nettogewicht 400 g
Länge 12,5–14 cm

Weißer Spargel, geschält und in Salzlake eingelegt.
Ausgezeichnet als Beilage, für die Zubereitung von Salaten und als Pizza- und Bruschetta-Belag.

OHNE ESSIG

11.8 NATURBELASSENES GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Cuori di palma a rondelle (Palmherzen in Scheiben)

UG1 - Dose, Nettogewicht 800 g

In Scheiben geschnittene Palmherzen, in Salzlake eingelegt.
Perfekt für Büfetts. Ideal zum Verfeinern von Salaten und als Belag für Bruschetta, Sandwiches und Tramezzini.

AUS FRISCHEN PALMZWEIGEN ZUBEREITET

Crauti al naturale (Sauerkraut in Salzlake)

UE1 - Dose, Nettogewicht 770 g

Sauerkraut, das aus fein gehacktem Kohl hergestellt und in Wasser und Salz eingelegt wird. Besonders geeignet für die Füllung von Hot Dogs und als Beilage.

KRAUT ZU 100 % ITALIENISCH

Farro sottovuoto (Dinkel vakuumverpackt)

Z71X - Dose, Nettogewicht 610 g

Dinkel, bereits gegart und in Salzlake eingelegt.
Perfekt als Beilage zu Fleischgerichten und Carpaccios.
Ideal auch für die Zubereitung von Salaten und Suppen.

11.8 NATURBELASSENES GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Macedonia di verdure al naturale (Gemüsemischung in Salzlake)

Mischgemüse

UZ3 - Dose, Nettogewicht 2600 g

Gemüsemischung mit in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Karotten unter Zugabe von Erbsen, in Salzlake eingelegt. Besonders empfohlen als Beilage und für russischem Salat.

Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß)

U40 - Dose, Nettogewicht 326 g
U42 - Dose, Nettogewicht 1870 g

Süße Maiskörner, vakuumverpackt.
Ideal für die Zubereitung von Salaten und als Beilage.

VON FRISCHEN MAISKOLBEN

Capperi sotto sale (Kapern in Salz)

U39 - Dose, Nettogewicht 1000 g

In Salz eingelegte Kapern (Klasse 12). Perfekt für Büfetts, Vorspeisenteller und als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.
Köstlich auch zu Fleisch- und Fischgerichten.

Capperini sotto sale (Kleine Kapern in Salz)

U31 - Dose, Nettogewicht 1000 g

Kleine Kapern, in Salz eingelegt (Klasse 7–8). Perfekt für Büfetts, Vorspeisenteller und als Pizza-, Bruschetta- und Sandwichbelag.
Köstlich auch zu Fleisch- und Fischgerichten.

MENÙ
ciao Dolcezza
preparato in polvere per
crema
cheesecake
MENÙ
evolution
cremosaalcioccolato

SPECIALITÀ DOLCIARIE

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

„Ich esse meine Nachspeise immer als Erstes!
Ist das eine politische Meinung oder eine ärztliche Empfehlung?
Nein, ich sehe nur keinen Grund dafür, zu warten“.
Aus dem Film „Remember Me“.
Unsere Zubereitungen für süße Gaumenfreuden werden auch Sie in Versuchung führen, den Nachtisch vorzuziehen.

Angefangen bei Löffeldesserts bis hin zu gebackenen Kuchen: die besten Rezepte der italienischen Konditorkunst, um die erlesensten süßen Leckerbissen auf den Tisch zu bringen.

12.1 SERVIERFERTIGE DESSERTS

Èpannacotta (Panna Cotta)

LK1X - Dose, Nettogewicht 810 g

Die neue Panna Cotta wurde mit der Evolution-Technologie hergestellt und besteht nur aus Milch, Sahne, Zucker und Gelatine. Das Dessert ist servierfertig und wird bei Raumtemperatur gelagert. Durch die Verwendung von frischer Sahne und Frischmilch erhält dieses Produkt ein sensationelles Bouquet von Aromen, das von frischer Butter bis hin zu einer feinen Vanillenote reicht.
Lagerung: 24 Monate bei Raumtemperatur.

GEBRAUCHSFERTIG
FRISCHMILCH ZU 100 % ITALIENISCH
FRISCHE SAHNE ZU 100 % ITALIENISCH
ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
TRADITIONELLES REZEPT

Ècremosoalcioccolato (Schokocreme)

L71X - Dose, Nettogewicht 800 g

Die Cremoso-Schokocreme Menù erweitert das Sortiment der Fertigdessert, die mit der Evolution-Technologie hergestellt werden. Dieses aus frischer Milch und Sahne, Kakaobutter und holländischem Kakao hergestellte Dessert ist geschmeidig und weich und zeichnet sich durch einen ausgeprägten Schokoladengeschmack aus. Das Rezept wurde so entwickelt, dass die Creme entweder so gebrauchsfertig verwendet oder in der Küchenmaschine zu einer wunderbaren Mousse aufgeschlagen werden kann.
Zubereitung der Cremoso-Creme: Die Dose vor dem Öffnen schütteln, den Inhalt in Förmchen verteilen und vor dem Servieren mindestens 4 Stunden kalt stellen.
Zubereitung der Mousse: Die Dose auf 0 bis +4 °C abkühlen, den Inhalt in die Schüssel der Küchenmaschine leeren und mit dem Rührbesen einige Minuten lang aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren mindestens 6 Stunden kühlen.
Lagerung: 24 Monate bei Raumtemperatur.

GEBRAUCHSFERTIG
FRISCHE SAHNE ZU 100 % ITALIENISCH
FRISCHMILCH ZU 100 % ITALIENISCH
ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
HOLLÄNDISCHER KAKAO

12.2 DIE GROSSEN KLASSIKER

Panna Cotta
Pulverzubereitung

DZ1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung des typischen italienischen Desserts Panna Cotta. Für die Zubereitung einfach nach Packungsanleitung Milch und Sahne zugeben und kochen. Leicht zuzubereiten und sehr ergiebig. Kann mit warmer Schokoladensauce oder auch verfeinert mit Waldfrüchten oder Glasuren von Menù serviert werden.

Dosierung: 500 ml Sahne und 500 ml Milch je 140 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

HEISSE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 80 PORTIONEN ZU 100 G

Panna Cotta alla liquirizia (Panna Cotta mit Lakritz)
Pulverzubereitung

D81X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Variante des klassischen Rezeptes für Panna Cotta unter Zugabe von reinem Lakritzpulver, das bei der Zubereitung sein Aroma entfaltet und für einen Hauch Farbe sorgt. Für die Zubereitung einfach nach Packungsanleitung Milch und Sahne zugeben und kochen. Besonders lecker serviert mit Erdbeer- oder Schokoladenglasur, mit Karamell oder auch mit Waldbeeren, Johannisbeeren oder Blaubeeren.

Dosierung: 500 ml Sahne und 500 ml Milch je 140 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

HEISSE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 80 PORTIONEN ZU 100 G

Crema Catalana (Katalanische Creme)
Pulverzubereitung

DX1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform, eigelbes Pulver mit Duft nach Zitronenschale, für die schnelle Zubereitung der typischen katalanischen Nachspeise „Crema Catalana“. Kaltzubereitung ohne Aufkochen: Einfach nach Packungsanleitung frische Sahne und Milch zum Pulver zugeben und anschließend in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren.

Dosierung: 500 ml Sahne und 500 ml Milch je 200 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 65 PORTIONEN ZU 90 G

12.2 DIE GROSSEN KLASSIKER

Tiramisù
Pulverzubereitung

DP1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g
DQ1X - Pulverzubereitung für Creme - Mascarpone gesmacht, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung des charakteristischen Desserts zum Löffeln. In Farbe, Geschmack und Konsistenz entspricht es der Mascarpone-Creme, der Basis des Tiramisù. Für die Zubereitung der Creme einfach nach Packungsanleitung Milch und Sahne kalt zugeben. Für die Vollendung des Tiramisù zur fertigen Creme mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits oder andere Zutaten hinzufügen, je nach persönlichem Lieblingsrezept.
Dosierung: 500 ml Sahne und 500 ml Milch je 200 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 65 PORTIONEN ZU 90 G

Budino al cioccolato (Schokoladenpudding)
Pulverzubereitung

DG1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform mit reinem holländischem Kakao für die Zubereitung von klassischem Schokoladenpudding. Unkompliziert und schnell zuzubereiten: Einfach nach Packungsanleitung Milch zugeben, kochen und anschließend abkühlen lassen. Perfekt für die Zubereitung köstlicher Puddings, auch für die Zubereitung des Biskuitdesserts Zuppa inglese in Kombination mit Vanillepudding.
Dosierung: 1000 ml Milch je 220 g Pulver.

HOLLÄNDISCHER KAKAO
ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
HEISSE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 50 PORTIONEN ZU 110 G

Budino alla vaniglia (Vanillepudding)
Pulverzubereitung

DL1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung von Vanillepudding. Unkompliziert und schnell zuzubereiten: Einfach nach Packungsanleitung Milch zugeben, kochen und anschließend abkühlen lassen.
Perfekt für die Zubereitung köstlicher Puddings, auch für die Zubereitung des Biskuitdesserts Zuppa inglese in Kombination mit Schokoladenpudding.
Dosierung: 1000 ml Milch je 220 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
HEISSE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 50 PORTIONEN ZU 110 G

12.2 DIE GROSSEN KLASSIKER

Bonet (Dessert aus dem Piemont)
Pulverzubereitung

LA1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1050 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung des Bonet, typischer Pudding aus der piemontesischen Tradition auf der Basis von Amaretti-Keksen und Kakao. Für die Zubereitung einfach nach Packungsanleitung Milch zugeben und erhitzen. Ein köstliches Dessert, besonders im Winter.

Dosierung: 500 ml Milch und 25 ml Rum je 175 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

HEISSE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 45 PORTIONEN ZU 90 G

Crema pasticcera (a freddo) (Konditorcreme, kalte Zubereitung)
Pulverzubereitung

DY1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung der klassischen Konditorcreme. Unkomplizierte und schnelle Kaltzubereitung: Einfach nach Packungsanleitung Milch zugeben und verrühren. Ideal zum Füllen von Windbeuteln, Éclairs, Cannoli, Biskuitkuchen, Torten usw.

Dosierung: 500 ml Milch je 200 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 35 PORTIONEN ZU 100 G

Crema Inglese con semi di vaniglia (Englische Creme mit Vanillekörnern)
Pulverzubereitung

PO1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung Englischer Creme, mit vielen Vanillekörnern, die aus dem Mark ausgekratzter Vanilleschoten gewonnen werden. Das Instantprodukt kann kalt zubereitet werden: Einfach unter Befolgung der entsprechenden Dosierung laut Packungsanleitung Milch zugeben. Die Englische Creme als Spiegel auf einem Teller anrichten und als Basis zu trockenen Kuchen, Halbgefrorenem und Löffeldesserts verwenden.

Dosierung: 500 ml Milch je 125 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

MIT VANILLEKÖRNERN

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 100 PORTIONEN ZU 50 G

12.2 DIE GROSSEN KLASSIKER

Crème Caramel
Pulverzubereitung

DM1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung des aus Spanien stammenden Desserts Crème Caramel. Das Pulver einfach nach Packungsanleitung zusammen mit der Milch kochen und anschließend abkühlen lassen. Kalt zusammen mit Karamell „Zucchero caramellato“ von Menù servieren.

Dosierung: 1 Liter Milch je 140 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

HEISSE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 80 PORTIONEN ZU 100 G

’O Babà (Hefeküchlein)
Neapolitanisches Gebäck mit Zitronenlikör

DVH - Glas, Nettogewicht 800 g
(25–26 Stück)

Typisches Gebäck der neapolitanischen Küche, verfeinert mit Zitronenlikör. Hervorragend mit Englischer Creme oder Chantilly-Creme.

12.3 DESSERTS

Die schnell und einfach zuzubereitenden Desserts sind eine hervorragende Alternative zur traditionellen Feinbäckerei. Verfeinert mit hochqualitativen Zutaten lösen sie jedes Nachspeisenproblem. Durch ihre leichte, cremige Konsistenz sind diese Desserts besonders geeignet für die Zubereitung von Halbgefrorenem, zum Füllen und Verzieren von Kuchen und Torten und zu vielem mehr.

Dessert gusto Panna (Dessert Sahne-Geschmack)
Pulverzubereitung

DA1X - Beutel, Nettogewicht 750 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung eines weichen, cremigen und nach Sahne schmeckenden Desserts. Einfach Milch zugeben und die Packungsanleitung befolgen. Ausgezeichnete Basis für die Zubereitung von Einzelportionen oder Halbgefrorenem.

Dosierung: 1 Liter Milch je 500 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 35 PORTIONEN ZU 80 G

Dessert gusto Zabaglione (Dessert Zabaione-Geschmack)
Pulverzubereitung

DE1X - Beutel, Nettogewicht 800 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung eines weichen, cremigen und wunderbar nach Zabaione schmeckenden Desserts. Einfach Milch zugeben und die Packungsanleitung befolgen. Ausgezeichnete Basis für die Zubereitung von Einzelportionen oder Halbgefrorenem.

Dosierung: 1 Liter Milch je 400 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 40 PORTIONEN ZU 80 G

12.4 MOUSSES

Pulverzubereitung, mit der cremige „kalte Süßspeisen“ in nur 5 Minuten zubereitet werden: Man braucht nur einen elektrischen Schneebesen und etwas kalte Milch. Ideal für die Zubereitung köstlicher Mousses, die nach Belieben verziert werden können.

Mousse al cioccolato (Schokoladen-Mousse)

DH1X - Beutel, Nettogewicht 750 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von Schokoladen-Mousse. Unkomplizierte und schnelle Zubereitung: Einfach nur Milch zugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoraspeln oder Schokoladenglasur von Menù garnieren.
Dosierung: 500 ml Milch je 250 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 50 PORTIONEN ZU 55 G

Mousse al caffè (Kaffee-Mousse)

DI1X - Beutel, Nettogewicht 750 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von Kaffee-Mousse. Unkomplizierte und schnelle Zubereitung: Einfach nur Milch zugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kaffeebohnen zur Dekoration garnieren.
Dosierung: 500 ml Milch je 250 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 50 PORTIONEN ZU 55 G

Mousse alla fragola (Erdbeer-Mousse)

DK1X - Beutel, Nettogewicht 750 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von Erdbeer-Mousse. Unkomplizierte und schnelle Zubereitung: Einfach nur Milch zugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Erdbeeren oder Erdbeerglasur von Menù garnieren.
Dosierung: 500 ml Milch je 250 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 50 PORTIONEN ZU 55 G

Mousse allo yogurt (Joghurt-Mousse)

DJ1X - Beutel, Nettogewicht 750 g

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von Joghurt-Mousse. Unkomplizierte und schnelle Zubereitung: Einfach nur Milch zugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischem Obst oder mit Garnituren oder Glasuren von Menù garnieren.
Dosierung: 500 ml Milch je 250 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG
1 BEUTEL FÜR 50 PORTIONEN ZU 55 G

12.5 HALBGEFRORENES

Für die Zubereitung einfach in der Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen: 125 g „Dolce Freddo“, 250 ml kalte Milch und 150 g einer der Geschmacksrichtungen der Linie „DELIZIA“ aufschlagen.
Das Ganze umrühren und gut vermengen.
In die Form geben und mindestens 4 Stunden bei -18 °C tiefkühlen; es entsteht ein servierfertiges, weiches Halbgefrorenes.

Dolce freddo (Halbgefrorenes)
Pulverzubereitung für Halbgefrorenes

LC1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Neutrale Basis für die Zubereitung unter Zugabe von Milch und einer der Geschmacksrichtungen nach Wahl aus der Produktlinie „DELIZIA“.
Auf diese Weise erhält man mit einer einzigen Basis viele halbgefrorene Leckerbissen in vielerlei Geschmacksrichtungen.
Dosierung: 250 ml Milch je 125 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG ZUSAMMEN MIT EINEM „DELIZIA“-PRODUKT
1 BEUTEL FÜR 55 PORTIONEN ZU 55 G

Delizia al cocco (Delizia-Creme mit Kokos)
Süße Creme-Zubereitung

L81X - Dose, Nettogewicht 750 g

Konzentrierte Creme auf Kokosbasis. Ein vielseitiges Produkt für die Zubereitung von frischen und leckeren halbgefrorenen Torten oder Einzelportionen. Perfekt auch zum Füllen von Kuchen und Torten.
Dosierung: 150 g Produkt für 1 Portion Halbgefrorenes.

KALTE ZUBEREITUNG
1 VERPACKUNG FÜR 35 PORTIONEN

Delizia al caffè (Delizia-Creme mit Kaffee)
Süße Creme-Zubereitung

L91X - Dose, Nettogewicht 750 g

Konzentrierte Creme auf Kaffeebasis. Ein vielseitiges Produkt für die Zubereitung von halbgefrorenen Torten oder Einzelportionen mit intensivem Kaffeegeschmack. Perfekt auch zum Füllen von Kuchen und Torten.
Dosierung: 150 g Produkt für 1 Portion Halbgefrorenes.

KALTE ZUBEREITUNG
1 VERPACKUNG FÜR 35 PORTIONEN

12.5 HALBGEFRORENES

Delizia alla nocciola (Delizia-Creme mit Haselnuss)

Süße Creme-Zubereitung

LD1X - Dose, Nettogewicht 750 g

Konzentrierte Creme mit Haselnussstückchen. Ein vielseitiges Produkt für die Zubereitung von halbgefrorenen Torten oder Einzelportionen mit Haselnussgeschmack. Perfekt auch zum Füllen von Kuchen und Torten.
Dosierung: 150 g Produkt für 1 Portion Halbgefrorenes.

KALTE ZUBEREITUNG

1 VERPACKUNG FÜR 35 PORTIONEN

Delizia all'amaretto (Delizia-Creme mit Amaretti-Keksen)

Süße Creme-Zubereitung

LE1X - Dose, Nettogewicht 750 g

Konzentrierte Creme mit Amaretti-Stückchen. Ein vielseitiges Produkt für die Zubereitung von halbgefrorenen Torten oder Einzelportionen mit Amaretti-Geschmack. Perfekt auch zum Füllen von Kuchen und Torten.
Dosierung: 150 g Produkt für 1 Portion Halbgefrorenes.

AMARETTI ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 VERPACKUNG FÜR 35 PORTIONEN

Delizia al torrone (Delizia-Creme mit Torrone)

Süße Creme-Zubereitung

LB1X - Dose, Nettogewicht 750 g

Konzentrierte Creme mit Torrone-Stückchen. Ein vielseitiges Produkt für die Zubereitung von halbgefrorenen Torten oder Einzelportionen mit Torrone-Geschmack. Perfekt auch zum Füllen von Kuchen und Torten.
Dosierung: 150 g Produkt für 1 Portion Halbgefrorenes.

KALTE ZUBEREITUNG

1 VERPACKUNG FÜR 35 PORTIONEN

Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste)

L30 - Dose, Nettogewicht 500 g

Sämige und cremige Paste ausschließlich auf der Basis von Pistazien, die geschält, geröstet und zu Creme gemahlen werden. Sehr ergiebig und praktisch in der Verwendung. Neutrales Rezept; perfekt zum Verfeinern von Halbgefrorenem, Tiramisù, Cremes und Kuchen. Geeignet für die Zubereitung kalter Cremes in der Sorbetmaschine. Leicht verdünnt wird sie zu einer köstlichen Sauce zu Fleisch- und Fischgerichten und eignet sich als Belag für Gourmet-Pizzen.
Dosierung: 65 g Produkt für 1 Portion Halbgefrorenes.

ZU 100 % AUF PISTAZIENBASIS

1 VERPACKUNG FÜR 55 PORTIONEN

12.6 KALTE CREMES

Crema Fredda - Base Neutra (Kalte Creme - Neutrale Basis)
Pulverzubereitung

DT1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 800 g

Eine ideale, vielseitige Basis, lässt sich mit den Glasuren von Menù kombinieren und ermöglicht das Zaubern vieler neuer Desserts, die köstlich schmecken und immer wieder neu überraschen.

1. In einer Schüssel das Pulver mit dem Schneebesen mit Wasser und Milch vermengen. **Dosierung: 500 ml Milch und 1,5 Liter Wasser für 800 g Produkt.**
2. Das Gemisch in die Sorbetmaschine gießen und den Dichteregler auf die höchste Stufe stellen.
3. Das Produkt ist nach etwa 120 Minuten fertig.
4. Für die gewünschte Geschmacksrichtung empfehlen wir, in ein Glas mit 100–120 g Creme 20 g Glasur von Menù zu geben. In die Sorbetmaschine bei voller Menge 500 g Glasur von Menù zugeben.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 35 100 CC-FLÖTEN

Crema fredda al caffè (Kalte Kaffeecreme)
Pulverzubereitung

PV1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 900 g

Pulverzubereitung für kalte Kaffeecreme. Kaltzubereitung unter Zugabe von Vollmilch nach Packungsanleitung. Das Ganze gut vermengen und mindestens eine Stunde im Granita-Dispenser ruhen lassen. Je länger die Creme ruht, desto cremiger wird die „Coffeecream". Perfekt als krönender Abschluss jeder Mahlzeit.
Dosierung: 2 Liter Milch je 900 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 40 100 CC-FLÖTEN

Crema fredda allo yogurt (Kalte Joghurtcreme)
Pulverzubereitung

PB1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung mit Joghurtgeschmack für Granita-Dispenser. Kaltzubereitung im Granita-Dispenser unter Zugabe von teilentrahmter Milch nach Packungsanleitung. Perfekt als krönender Abschluss jeder Mahlzeit.
Dosierung: 4 Liter Milch je 1000 g Pulver.

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 50 100 CC-FLÖTEN

12.7 ZUBEREITUNGEN FÜR SORBETS

Sorbetto base neutra (Neutrale Sorbet-Basis)

Pulverzubereitung

DC1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung zur Herstellung einer geschmacksneutralen Basis, die sich hervorragend für die Zubereitung von Fruchtsorbets eignet. Die neutrale Basis ist besonders praktisch, weil mit nur einer Sorbetmaschine und unserem Coulis-Sortiment einfach und schnell verschiedene Geschmacksrichtungen zubereitet werden können.

Dosierung: 2,5 Liter Wasser je 1000 g Pulver.

NEW

Sorbetto gusto limone (Sorbet mit Zitronengeschmack)

Pulverzubereitung

LL1 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung für Zitronensorbet, muss mit Wasser vermischt und in der Sorbetmaschine zubereitet werden, um eine Mischung mit der typischen flüssigen und cremigen Konsistenz zu erhalten. Ein köstliches Dessert und krönender Abschluss jeder Mahlzeit.

Dosierung: 2,5 Liter Wasser je 1000 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 50 100 CC-FLÖTEN

Sorbetto gusto mela verde (Sorbet mit Grüner-Apfel-Geschmack)

Pulverzubereitung

LG1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Produkt in Pulverform für die Zubereitung von Sorbet mit Grüner-Apfel-Geschmack, muss mit Wasser vermischt und in der Sorbetmaschine zubereitet werden, um eine Mischung mit der typischen flüssigen und cremigen Konsistenz zu erhalten. Ein köstliches Dessert und krönender Abschluss jeder Mahlzeit.

Dosierung: 2,5 Liter Wasser je 1000 g Pulver.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

KALTE ZUBEREITUNG

1 BEUTEL FÜR 50 100 CC-FLÖTEN

12.8 CIAO DOLCEZZA - KUCHEN UND TORTEN

Die beliebtesten Kuchen- und Tortenklassiker, einfach und schnell zuzubereiten, überzeugend in ihrer Schlichtheit und ideal zum Frühstück (aber nicht nur).
Man braucht nur wenige Zutaten zum Produkt hinzuzufügen, um köstliche Kuchen und Torten zu zaubern, die wie frisch zubereitet schmecken. Mit Verfeinerungen sind sie die optimale Grundlage für unzählige süße Rezepte.

8–12 STÜCK | BACKEN NICHT ERFORDERLICH | 1 BEUTEL FÜR 2 TORTEN MIT 22 CM Ø

Preparato in polvere per CREMA CHEESECAKE (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme)

L40X - Beutel, Nettogewicht 500 g

Base biscotto per CHEESECAKE (Keksboden für Käsekuchen)

L51X - Beutel, Nettogewicht 800 g

200 g Kekse für Käsekuchenboden mit 125 g weicher Butter (20–25 °C) in eine Küchenmaschine mit Rührblatt geben. Auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe wenige Minuten lang verkneten. Als Alternative kann man auch mit der Hand kneten. Die Masse mit den Händen gleichmäßig in einer Tortenform mit einem Durchmesser von 22 cm verteilen.
Folgende Zutaten in die Küchenmaschine mit Schneebesen geben: 250 g Pulverzubereitung für Käsekuchencreme, 250 ml Milch und 250 ml Sahne. Bei höchster Geschwindigkeitsstufe fünf Minuten aufschlagen.
Die Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und die Oberfläche mit 200 g Garnitur Menù nach Wahl dekorieren. Die Torte mindestens 2 Stunden lang bei 0–4 °C in den Kühlschrank stellen, in Stücke schneiden und servieren.

GLUTENFREIER KÄSEKUCHEN
ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
KALTE ZUBEREITUNG

16 STÜCK | BACKEN ERFORDERLICH | 1 BEUTEL FÜR 1 TORTE MIT 26–28 CM Ø

Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO (Pulverzubereitung für SCHOKOLADENKUCHEN)

LP1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung für Schokoladenkuchen mit Schokoladenpulver, reinem Kakao und einer Prise Kaffee.
Einfach und rasch zuzubereiten: Den Beutelinhalt zusammen mit 4 Eiern (200 g) und 200 ml Wasser in eine Küchenmaschine geben, verrühren und den Teig in eine mit Butter gefettete Form mit einem Durchmesser von 26–28 cm füllen. Ungefähre Backzeit: 45 Minuten bei 160 °C.
Köstlich einfach so wie sie ist. Ideal auch zum Füllen oder für die Zubereitung von leckeren Schoko-Muffins, Sachertorte usw.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
HOLLÄNDISCHER KAKAO
NUR NOCH EIER UND WASSER ZUGEBEN

16 STÜCK | BACKEN ERFORDERLICH | 1 BEUTEL FÜR 1 TORTE MIT 26–28 CM Ø

Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA (Pulverzubereitung für MARGARETENKUCHEN)

DB1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung für Margaretenkuchen. **Einfach zuzubereiten: Den Beutelinhalt zusammen mit 4 Eiern (200 g) und 150 ml Wasser in eine Küchenmaschine geben. 5 Minuten lang verkneten lassen. Den Teig in eine gebutterte Form mit 26–28 cm Ø geben. Ungefähre Backzeit: 45 Minuten bei 160 °C.** Die perfekte Ausgangsbasis für die Zubereitung typischer süßer Leckerbissen aus der italienischen Tradition: Ciambella (eine Art Gugelhupf), Obsttorten, Apfelkuchen, Zuccotto (Halbgefrorenes) usw.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH
NUR NOCH EIER UND WASSER ZUGEBEN

12.8 CIAO DOLCEZZA - KUCHEN UND TORTEN

24 STÜCK | BACKEN NICHT ERFORDERLICH | 1 BEUTEL FÜR 1 SÜSSE SALAMI

Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO (Pulverzubereitung für SCHOKO-SALAMI)

PP1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung für Schokoladen-Salami, eine leckere Süßspeise mit Schokolade und zerstoßenen trockenen Keksen. **Einfach und schnell zuzubereiten: Den Beutelinhalt mit 3 Eiern (150 g) und 1 EL (30 g) Likör (z. B. Rum) vermengen. Den Teig gut verkneten, zu einer Salami formen und in Backpapier wickeln. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.** Schmeckt nicht nur als klassische Schoko-Salami, sondern auch in anderen Formen köstlich, zum Beispiel als Pralinen.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

NUR NOCH EIER ZUGEBEN

BACKEN NICHT ERFORDERLICH

14 SCHEIBEN | BACKEN ERFORDERLICH | 1 BEUTEL FÜR 2 TORTEN MIT 26–28 CM Ø

Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Pulverzubereitung für STREUSELKUCHEN „SBRISOLONA“)

LR1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Pulverzubereitung für Streuselkuchen „Sbrisolona“, eine knusprige süße Spezialität aus Mantua auf der Basis von Mehl, Zucker und Mandeln. **Einfach und schnell zuzubereiten: Den Beutelinhalt zusammen mit 250 g weicher Butter in eine Küchenmaschine geben. Kneten und den Teig in eine Form mit 26–28 cm Ø geben, ohne ihn zu stark festzudrücken. Ungefähre Backzeit: 30 Minuten bei 160 °C.** Köstlich einfach so wie sie ist, aber auch sehr gut als Basis für Käsekuchen und Löffeldesserts einsetzbar.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

NUR NOCH BUTTER ZUGEBEN

12.9 ZUBEREITUNGEN FÜR KUCHEN UND TORTEN

Preparato per torta alle mandorle (Zubereitung für Mandelkuchen)

PW0 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 500 g

Pulverzubereitung für einen lockeren, wunderbar süßen Mandelkuchen. **Den Beutelinhalt in eine Küchenmaschine geben und 100 g Öl oder weiche Butter und 4 Eier hinzufügen. Mit dem Schlagbesen etwa 4 Minuten lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe verrühren. Den Teig in eine gebutterte Form geben und im vorgeheizten Ofen 30–35 Minuten bei 160 °C backen.** Perfekt für die Zubereitung des klassischen Mandelkuchens, der nach Belieben gefüllt oder verfeinert werden kann.

NUR NOCH BUTTER UND EIER ZUGEBEN

Preparato per torta allo yogurt (Zubereitung für Joghurtkuchen)

PY0 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 500 g

Pulverzubereitung für einen lockeren, wunderbar zarten Joghurtkuchen.
Den Beutelinhalt in eine Küchenmaschine geben und 100 g Öl oder weiche Butter und 4 Eier hinzufügen. Mit dem Schlagbesen etwa 4 Minuten lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe verrühren. Den Teig in eine gebutterte Form geben und im vorgeheizten Ofen 30–35 Minuten bei 160 °C backen. Ideal für den klassischen Joghurtkuchen oder als Basis für gebackene Kuchen jeder Art.

NUR NOCH BUTTER UND EIER ZUGEBEN

Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes)

PK1 - Beutel, Nettogewicht 800 g

Pulverzubereitung für Crêpes oder „Crespelle“ (dünne Pfannkuchen). **Für 1200 g Teig (d. h. 28 Crêpes mit 17 cm Ø) mit dem Schneebesen 400 g Pulver in 800 ml Liter Wasser kalt einrühren.** Perfekt zum Füllen nach Belieben, sowohl in süßer Version zum Dessert (aber nicht nur) als auch in herzhafter Version.

Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln)

DR1X - Beutel, Nettogewicht 800 g

Pulverförmige Zubereitung zur Herstellung von Pfannkuchen und Waffeln. Einfach 1 Liter Wasser auf 1 Beutel Pulvermischung (800 g) geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Fetten oder ölen Sie eine Pfanne oder ein Pfannkuchen- oder Waffeleisen mit Menù Entfettungsspray, die Mischung mit einer Schöpfkelle oder mit Hilfe einer Saugflasche einfüllen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Dank der neutralen Rezeptur können die Pfannkuchen und Waffeln sowohl mit süßen als auch mit herzhaften Kombinationen serviert werden. Mit einem Beutel erhalten Sie: 36 Waffeln von 11x8 cm oder 50 Pfannkuchen von Ø 10 cm.

NEW

12.9 ZUBEREITUNGEN FÜR KUCHEN UND TORTEN

Tortino cuore di cacao (Törtchen mit Kakaocremefüllung)

Pulverzubereitung für Törtchen

NUR NOCH EIER ZUGEBEN

PX1X - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 1000 g

Für die Zubereitung von Törtchen als Einzelportionen mit einem Herz aus feiner Kakaocreme.
Inhalt einer Packung: 1 Beutel enthält 1000 g Pulver. **Den Beutelinhalt unter Zugabe von 8 Eiern (400 g) in eine Schüssel geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem elektrischen Schneebesen 5 Minuten lang rühren.**
Die Masse in mit Butter oder Trennspray gefettete Förmchen füllen (es wird empfohlen, 4 cm hohe Aluminiumförmchen mit 7,5 cm Ø zu verwenden). 7 Minuten lang bei 200 °C im Ofen backen.
Ein Beutel reicht für 20 Törtchen zu je 65 g.

Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant)

P50 - Aluverbundfolienbeutel, Nettogewicht 500 g

Zubereitung auf Mandelbasis für Krokant.
Den Inhalt direkt auf dem Backpapier verteilen, wobei die Dicke der Schicht etwa einen halben Zentimeter betragen sollte. Etwa 7–8 Minuten bei 180 °C backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und nach Belieben formen. Auch als Überzug für Blätterteig- und Mürbeteigkuchen oder Hefeteilchen einsetzbar, denen der Krokant eine wunderbar knusprige und süße Note verleiht.

MENÙ
garniture
di frutti
di bosco
zucchero 100% italiano
MENÙ
evolution-fresh
COULIS
DI MANGO
gusto fresco e colore brillante
HPP
530g

GUARNIZIONI E TOPPING

GARNIERUNGEN UND TOPPINGS

„Eine Party ohne Kuchen ist nur ein Meeting“. Julia Child.

Eine Party ohne Deko? Nicht zu denken! Daher verwendet Menù die besten Zutaten, um Dekorationen und Toppings für Ihre Süßspeisen zuzubereiten. Mit ihren Farben und Geschmacksnuancen sind sie die Kirsche auf dem Sahnehäubchen.

13.1 WALDFRÜCHTE

Mirtilli nel loro succo (Heidelbeeren im eigenen Saft)

AA7 - Glas, Nettogewicht 420 g

Sorgfältig ausgewählte ganze Heidelbeeren, im eigenen Saft mit Zucker. Perfekt zum Verzieren von Halbgefrorenem, Desserts, Torten und Eisbechern. Es wird empfohlen, die Flüssigkeit abzugießen.

MIT HEIDELBEERSAFT
ZUCKER ZU 100 %
ITALIENISCH

More nel loro succo (Brombeeren im eigenen Saft)

AC7 - Glas, Nettogewicht 420 g

Sorgfältig ausgewählte ganze Brombeeren, im eigenen Saft mit Zucker. Perfekt zum Verzieren von Halbgefrorenem, Desserts, Torten und Eisbechern. Es wird empfohlen, die Flüssigkeit abzugießen.

MIT BROMBEERSAFT
ZUCKER ZU 100 %
ITALIENISCH

Misto frutti di bosco (Gemischte Waldfrüchte)

AO7 - Glas, Nettogewicht 420 g
AOH - Glas, Nettogewicht 850 g

Sorgfältig ausgewählte Beerenmischung aus ganzen Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren, in Johannisbeersaft und Zucker. Perfekt zum Verzieren von Halbgefrorenem, Desserts, Torten und Eisbechern.
Es wird empfohlen, die Flüssigkeit abzugießen.

MIT JOHANNISBEERSAFT
ZUCKER ZU 100 %
ITALIENISCH

13.2 GARNITUREN MIT WALDFRÜCHTEN

Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten)

A01 - Dose, Nettogewicht 830 g

Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren im eigenen, zuvor mit Zucker eingedickten Saft, der nicht abgegossen werden muss. Perfekt zum Verzieren von Desserts und Speiseeis, köstlich zu Sahnebechern. Lecker auch als Belag für Mürbeteigkuchen und Füllung für Crêpes.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Garniture di ribes (Garnitur mit Johannisbeeren)

A71X - Dose, Nettogewicht 830 g

Ganze Johannisbeeren im eigenen, zuvor mit Zucker eingedickten Saft, der nicht abgegossen werden muss. Perfekt zum Verzieren von Desserts und Speiseeis, köstlich zu Sahnebechern. Lecker auch als Belag für Mürbeteigkuchen und Füllung für Crêpes.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Garniture di mirtilli (Garnitur mit Heidelbeeren)

A81X - Dose, Nettogewicht 830 g

Ganze Heidelbeeren im eigenen, zuvor mit Zucker eingedickten Saft, der nicht abgegossen werden muss. Perfekt zum Verzieren von Desserts und Speiseeis, köstlich zu Sahnebechern. Lecker auch als Belag für Mürbeteigkuchen und Füllung für Crêpes.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Garniture di more (Garnitur mit Brombeeren)

A91X - Dose, Nettogewicht 830 g

Ganze Brombeeren im eigenen, zuvor mit Zucker eingedickten Saft, der nicht abgegossen werden muss. Perfekt zum Verzieren von Desserts und Speiseeis, köstlich zu Sahnebechern. Lecker auch als Belag für Mürbeteigkuchen und Füllung für Crêpes.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

13.3 FRUCHTCOULIS

Coulis di mango (Mango-Coulis)

D40X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 530 g

Typisch französische Zubereitung aus Mango, Zitronensaft und Zucker. Durch die spezielle Kaltverarbeitung unter hohem Druck bleiben die Frische und die Farbe der Früchte erhalten. Hervorragend geeignet, um Löffeldesserts, Milchshakes, Granita und Smoothies sowie herzhaften Zubereitungen wie Fleischgerichten Geschmack und Frische zu verleihen. Ein großartiger Verbündeter auch für Barkeeper, um die Arbeit zu beschleunigen und köstliche bunte Cocktails zu kreieren.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

FRISCHER GESCHMACK UND LEUCHTENDE FARBE

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Coulis di fichi (Feigen-Coulis)

D50X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 530 g

Typisch französische Zubereitung aus grünen Feigen, Zitronensaft und Zucker. Durch die spezielle Kaltverarbeitung unter hohem Druck bleiben die Frische und die Farbe der Früchte erhalten. Hervorragend geeignet, um Löffeldesserts, Milchshakes, Granita und Smoothies sowie herzhaften Zubereitungen wie Fleischgerichten Geschmack und Frische zu verleihen. Ein großartiger Verbündeter auch für Barkeeper, um die Arbeit zu beschleunigen und köstliche bunte Cocktails zu kreieren.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

FRISCHER GESCHMACK UND LEUCHTENDE FARBE

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Coulis di fragole (Erdbeer-Coulis)

D90X - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 520 g

Typisch französische Zubereitung aus Erdbeeren, Zitronensaft und Zucker. Durch die spezielle Kaltverarbeitung unter hohem Druck bleiben die Frische und die Farbe der Früchte erhalten. Hervorragend geeignet, um Löffeldesserts, Milchshakes, Granita und Smoothies sowie herzhaften Zubereitungen wie Salaten und Fleischgerichten Geschmack und Frische zu verleihen. Ein großartiger Verbündeter auch für Barkeeper, um die Arbeit zu beschleunigen und köstliche bunte Cocktails zu kreieren.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerung: bei 0–4 °C.

FRISCHER GESCHMACK UND LEUCHTENDE FARBE

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli (Madarinen-Coulis aus späten Ciaculli-Mandarinen)

DF0X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 530 g

Eine typische französische Zubereitung aus Spätmandarinen von Ciaculli und Zucker. Die Spätmandarine ist eine abgeflachte, süße, saftige, nicht sehr saure Mandarine. Die spezielle Hochdruckverarbeitung ermöglicht die Frische und die Farbe der Frucht zu erhalten. Ideal zum Anpassen der neutralen Basis für Sorbet von Menù. Hervorragend geeignet, um Löffeldesserts, Milchshakes, Granitas und Smoothies mit Geschmack und Frische zu bereichern, aber auch für herzhafte Zubereitungen wie Salate und Fleischgerichte. Ein großartiger Verbündeter auch für Barkeeper, um leckere und bunte Cocktails zu kreieren.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Produktionsdatum. Lagerung: 0 - 4° C.

MANDARINEN ZU 100 % ITALIENISCH

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

13.3 FRUCHTCOULIS

Coulis di Passion Fruit (Maracuja-Coulis)

D00X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 540 g

Eine typisch französische Zubereitung auf der Basis von Passionsfrüchten und Zucker. Durch die spezielle Hochdruckverarbeitung bleiben die Frische und die Farbe der Früchte erhalten. Ideal zur individuellen Gestaltung der neutralen Basis für Sorbet von Menù. Hervorragend geeignet, um Löffeldesserts, Milchshakes, Granitas und Smoothies mit Geschmack und Frische zu bereichern, aber auch für herzhafte Zubereitungen wie Salate und Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch. Ein großartiger Verbündeter auch für Barkeeper, um die Arbeit zu beschleunigen und leckere und bunte Cocktails zu kreieren.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Produktionsdatum.
Lagerung: 0 - 4° C.

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

Coulis di Limone Primofiore (Zitronen-Coulis aus Primofiore-Zitronen)

L10X – Top-Down-Flasche, Nettogewicht 540 g

Eine typisch französische Zubereitung aus Primofiore-Zitrone, Zucker und Zitronenschalen. Die Primofiore ist die klassische italienische Winterzitrone, die sich durch ihr saftiges Fruchtfleisch, ein intensives Aroma und einen ausgeprägt säuerlichen Geschmack auszeichnet. Durch die spezielle Hochdruckverarbeitung bleiben die Frische und die Farbe der Frucht erhalten. Ideal zur individuellen Gestaltung der neutralen Basis für Sorbet von Menù. Hervorragend geeignet, um Löffeldesserts, Milchshakes, Granitas und Smoothies mit Geschmack und Frische zu bereichern, aber auch für herzhafte Zubereitungen wie Salate und Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch. Ein großartiger Verbündeter auch für Barkeeper, um die Arbeit zu beschleunigen und leckere und bunte Cocktails zu kreieren.
Haltbarkeit: 4 Monate ab Produktionsdatum.
Lagerung: 0 - 4° C.

PRIMOFIORE-ZITRONEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT ZITRONENSCHALE

HPP-BEHANDLUNG

PRAKTISCHER TROPFFREIER DOSIERER

13.4 GLASUREN UND SÜSSE GARNIERUNGEN

Caramello salato (Gesalzenes Karamell)

D60X – Top-Down-Flasche Nettogewicht 630 g

Karamellglasur, verfeinert mit Meersalz aus Trapani g.g.A. mit besonders reinen und festen Kristallen, was für einen unwiderstehlicher süß-salzigen Kontrast sorgt. Dank des ausgewogenen, runden Geschmacks für viele Desserts geeignet. Ideal für Eis, Löffeldesserts, Crêpes und zum Garnieren von Torten. Hervorragend geeignet als Zutat für die Zubereitung von Mousses, Keksen und Parfaits.

MIT MEERSALZ AUS TRAPANI G.G.A.

13.4 GLASUREN UND SÜSSE GARNIERUNGEN

Zucchero caramellato (Karamell)

DNO - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 650 g

Dickflüssiges Produkt mit Glukosesirup und reinen Zuckerkristallen. Ausgezeichnet zum Garnieren von Crème Caramel, Speiseeis, Schlagsahne, Obst usw.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur)

D30 - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 600 g

Glasur auf der Basis von holländischem Kakao und reiner Bitterschokolade, verfeinert mit ein paar Tropfen Rum, die den Geschmack abrunden. Ideal zum Verzieren von Speiseeis, Kuchen und Torten sowie Süßspeisen und Desserts im Allgemeinen.

HOLLÄNDISCHER KAKAO

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Glassa alla fragola (Erdbeerglasur)

QA0 - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 630 g

Glasur auf Erdbeerbasis, frisch im Geschmack und lebhaft in der Farbe, macht aus Ihren Desserts eine Augen- und Gaumenfreude. Ideal zum Verzieren von Speiseeis, Kuchen und Torten sowie Süßspeisen und Desserts im Allgemeinen.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Glassa ai frutti di bosco (Waldfruchtglasur)

DS0 - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 630 g

Glasur aus dem Saft und Fruchtfleisch von Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Ideal zum Verzieren von Speiseeis, Kuchen und Torten sowie Süßspeisen und Desserts im Allgemeinen.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Glassa all'aceto balsamico di Modena IGP (Balsamico-Essig-Glasur)

D20 - Top-Down-Flasche, Nettogewicht 600 g

Raffinierte Glasur, zubereitet unter Verwendung von Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. Ideal zum Verzieren von Desserts, Obstbechern und Obstsalaten. Geeignet auch als Sauce zu Grillfleisch, Gemüse und gereiften Käsesorten.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

13.4 GLASUREN UND SÜSSE GARNIERUNGEN

Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat)

7086 - Schale, Nettogewicht 1400 g

Mit 50 % Zucker praliniertes Haselnussgranulat. Hervorragend als Deko für Torten, Löffeldesserts und Speiseeis.

LAGERUNG: 11 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Riccioli di cioccolato (Schokoröllchen)

7087 - Schale, Nettogewicht 700 g

Zu Röllchen geformte Bitterschokolade. Hervorragend als Deko für Desserts, kalte Cremes und Speiseeis.

LAGERUNG: 24 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Jura assortito (Schokofiguren zum Garnieren)

7088 - Karton, Nettogewicht 962 g
Inhalt eines Kartons: 340 Stück

Gemischte geometrische Figuren (quadratisch, rund, dreieckig und rechteckig) aus weißer Schokolade und Bitterschokolade. Perfekt zum Verzieren von Desserts, Löffeldesserts und Speiseeis.

LAGERUNG: 12 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade)

7089 - Karton, Nettogewicht 900 g
Inhalt eines Kartons: 215 Stück

Zu Spiralen gedrehte Sticks aus feiner Bitterschokolade. Hervorragend zum Verzieren von Löffeldesserts, Torten und Speiseeis.

LAGERUNG: CONSERVAZIONE: 24 MONATE BEI RAUMTEMPERATUR

Granella di pistacchi verdi (Gehackte grüne Pistazien)

7084X - Klarsichtbeutel, Nettogewicht 500 g
Inhalt eines Kartons: 6 Stück

Pistaziengranulat aus sorgfältig ausgewählten, intensiv grünen, ungerösteten Pistazien, die geschält und gehackt werden. Hervorragend geeignet für die Herstellung und zum Garnieren von Desserts. Die neutrale Rezeptur, die nur aus Pistazien besteht, macht dieses Produkt sehr vielseitig. Es eignet sich auch hervorragend für pikante Kombinationen, zum Würzen von Fleisch- oder Fischgerichten und zum Garnieren von Gourmet-Pizzen.

ZU 100 % AUF PISTAZIENBASIS

13.4 GLASUREN UND SÜSSE GARNIERUNGEN

Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig)

AR1 - Dose, Nettogewicht 850 g

Gebrauchsfertige Esskastanien, eingelegt in Wasser und Zucker. Hervorragend als Dessert, als Beilage zu Hauptgerichten mit Fleisch und Fleischgerichte im Allgemeinen.

ESSKASTANIEN ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig)

AV1X - Dose, Nettogewicht 900 g

Gebrauchsfertige Esskastanien, eingelegt in Zuckerwasser mit Akazienhonig. Besonders geeignet zum Garnieren, Belegen oder Füllen von Desserts.

AKAZIENHONIG ZU 100 % ITALIENISCH

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Prugne allo sciroppo (Pflaumen in Sirup)

AF1 - Dose, Nettogewicht 880 g
AF3 - Dose, Nettogewicht 2850 g

Große getrocknete Pflaumen, eingelegt in einen leichten, natürlich schmeckenden Zuckerwassersirup. Hervorragend als Dessert, zu Eisbechern und als Belag oder Füllung von Torten. Besonders geeignet für Fleischgerichte.

ZUCKER ZU 100 % ITALIENISCH

Succo di limone (Zitronensaft)

A11 - Flasche, 1000 ml

Reiner Zitronensaft aus Konzentrat, zu 100 % natürlich. Ideal für die Zubereitung von Getränken und Tees. Auch als Sauce zu Fisch- und Fleischgerichten geeignet.

13.4 GLASUREN UND SÜSSE GARNIERUNGEN

Staccante spray (Trennspray)

Q10 - Spray 500 ml

Trennspray, lebensmittelecht, zum Einfetten von Pfannen, Förmchen, Backformen, Blechen sowie Koch- und Grillplatten. Die Sprayform ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung des Trennmittels.

Sprint gel (Gelatine-Spray)

Q24 - Spray 200 ml

Gebrauchsfertige Gelatine, dank der bequemen Sprayfom einfach dosierbar. Besonders geeignet für Mürbeteigkuchen mit Obst und für Obstsalate.

Prosecco „Tenuta Vallalta“ *Spumante Extra Dry, Schaumwein*

D0C - Flasche 750 ml

Verfahren der Schaumweinherstellung: „Metodo Martinotti“ (Méthode Charmat), italienisches Tankgärverfahren.
Weinberge: Trevisaner Voralpengebiet.
Organoleptische Eigenschaften: Glänzende strohgelbe Farbe. Cremiger, anhaltender Schaum. Charakteristisches Bukett nach frischem Obst.

Lambrusco Grasparossa DOC secco

D1C - Flasche, 750 ml

Trockener Perlwein DOC, gewonnen aus der gleichnamigen roten mittelkräftigen Rebsorte, die mit Kordonerziehung angebaut wird. Sie besitzt eine feste Schale und ein mittelsaftiges, süßes und zugleich leicht säuerliches Fruchtfleisch. Dieser rubinrote Lambrusco mit violetten Reflexen und leichtem Schaum hat ein intensives, fruchtiges, duftendes, komplexes und aromatisches Traubenbukett. Angenehmer und aromatischer Geschmack, fruchtig, mit ausgewogener Säure und guter Struktur.

Aus der über 90-jährigen Erfahrung von Menù in der Herstellung von Lebensmittelspezialitäten für die professionelle Gastronomie entsteht Cucina Antica, eine Linie für Liebhaber der guten Küche, die traditionelle italienische Gerichte zu Hause nachkochen möchten.
Cucina Antica ist die Essenz unseres Know-hows: Produkte höchster Qualität, hergestellt nach authentischen und traditionellen Rezepten, mit edlen Zutaten und sorgfältig ausgewählten Rohstoffen.
In unseren Rezepten finden Sie den Duft von Heimat, Tradition und Familie.
Ein breites Angebot an authentischen Delikatessen, darunter Pastasaucen, Pestos, Saucen und Cremes, Fertiggerichte und Vorspeisen.

14.1 PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS

Polpa di pomodoro in pezzi (Tomatenfruchtfleisch in stücken)

UT00C – Dose, Nettogewicht 410 g

Das Fruchtfleisch besitzt einen intensiven Geschmack und eine dicke Konsistenz und besteht aus 100 % italienischen Tomaten, die im Sommer geerntet und so schnell wie möglich verarbeitet werden, um ihren vollen Geschmack und ihr Aroma zu erhalten. Die Tomatenwürfel sorgen für eine füllige Konsistenz, vor allem bei der Zubereitung von Pastasaucen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

Polpa fine di pomodoro (Feines Tomatenfruchtfleisch)

UV00C – Dose, Nettogewicht 410 g

Feines Tomatenfruchtfleisch, das die ganze Frische soeben geernteter Tomaten bewahrt. Durch die feine Körnung und cremige Konsistenz ist dieses Produkt perfekt für die Zubereitung köstlicher, selbstgemachter Pizza.
Es ist auch eine ausgezeichnete Basis für die Zubereitung von Tomatensaucen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

Passata di pomodoro datterino rosso (Passierte rote Datteltomaten)

U2C – Glas, Nettogewicht 350 g

Die süßen und cremigen passierten Tomaten sind eine beliebte Konserve, die meist am Ende des Sommers zubereitet wird. Für unsere passierten Tomaten werden nur rote Datteltomaten verwendet, die perfekt reif sind und in der Hochsaison frisch verarbeitet werden. Sie eignen sich besonders gut zum kurzen Kochen, wobei ihre leuchtend rote Farbe erhalten bleibt. Ein kurzes Aufwärmen reicht, um all Ihren Gerichten Geschmack zu verleihen.

SAISONFRISCH VERARBEITETE ROTE DATTELTOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH

ZU 100 % AUS ROTEN DATTELTOMATEN

OHNE ZITRONENSÄURE

Sugo pomodorina (Tomatensauce „Pomodorina)
mit nativem Olivenöl extra

CA6XA – Glas, Nettogewicht 230 g
CA00C – Dose, Nettogewicht 410 g

Die Tomatensauce Pomodorina ist ein Symbolprodukt unseres Unternehmens mit emilianischen Wurzeln. Das Rezept für diese besondere Sauce stammt aus der Familie von Maria Teresa Muratori Casali, der Frau des Firmenbesitzers. Im August wurden in jedem Haus große Mengen Tomatensauce zubereitet, zu der man frisches, grob geschnittenes Gemüse hinzufügte.
Und genau dieser bäuerliche Brauch ist die Basis von Pomodorina, die seit den 1970er Jahren von unserem Unternehmen vermarktet wird.
Die Pomodorina-Sauce wird aus gewürfelten Tomaten zubereitet, die reif geerntet und frisch verarbeitet werden. Verfeinert wird die Sauce mit reichlich frischem Gemüse, Kräutern und nativem Olivenöl extra.
Diese Tomatensauce eignet sich hervorragend für Pastagerichte oder als Grundlage für die Zubereitung von Ragouts.
Sie kann aber auch auf Crostini, als besonderer Pizzabelag oder zum Kochen von Eintöpfen und Bratensaucen verwendet werden.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN, ZWIEBELN UND KRÄUTER ZU 100 % ITALIENISCH

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

14.1 PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS

Sugo Spaghettina (Spaghettina-Sauce) *mit Basilikum*

CO6XA – Glas, Nettogewicht 230 g

Sauce aus gewürfelten Tomaten, die reif geerntet und frisch verarbeitet werden, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und gelben Zwiebeln. Besonders wohlschmeckend und durch die Zugabe von frischem Basilikum erfrischend im Geschmack.
Ausgezeichnete Sauce für Pastagerichte, die besonders in Kombination mit Fisch für einen ausgewogenen Geschmack sorgt.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHES BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE GELBE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Sugo all'amatriciana (Amatriciana-Sauce)

CL4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Typische Pastasauce aus Amatrice, zubereitet aus Würfeln reif geernteter und frisch verarbeiteter Tomaten und geräuchertem Speck, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und verfeinert mit Kräutern und Gewürzen. Besonders als Pastasauce geeignet. Das bekannteste und am häufigsten servierte Gericht sind die berühmten „Bucatini all'amatriciana".

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Sugo all'arrabbiata (Scharfe Sauce)

CR4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Das Rezept für „Sugo all'arrabbiata" hat seine Wurzeln in Rom, ist aber in der ganzen Welt sehr beliebt. Diese Sauce zeichnet sich aufgrund der Zugabe von Knoblauch und Chilischoten durch einen kräftigen und ausgeprägten Geschmack aus. Der Name „Arrabbiata" rührt wohl daher, dass man nach dem Verzehr eines Gerichts mit dieser Sauce so rot werden kann, als hätte man gerade einen Wutanfall. Hervorragend als Pastasauce, insbesondere für kurze Nudeln, wie zum Beispiel in der bekanntesten Version, den „Penne all'arrabbiata".

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT 100 % ITALIENISCHEM KNOBLAUCH

MIT FRISCHEN, ZU 100 % ITALIENISCHEN ZWIEBELN

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Sugo alla zingara (Zigeunersauce)

CV4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Die Zigeunersauce ist eine reichhaltige und farbenfrohe Pastasauce aus gewürfelten Tomaten, die reif geerntet und frisch verarbeitet werden, und zu denen frisches Gemüse, grüne und schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, frische Kräuter und natives Olivenöl extra hinzugefügt werden.
Ideale Pastasauce, zum Beispiel in den bekannten Versionen „Garganelli alla zingara", einem traditionellen Gericht der Romagna, und „Spaghetti alla zingara", einem typischen Rezept aus Kalabrien.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT FRISCHEN, ZU 100 % ITALIENISCHEN KAROTTEN UND ZWIEBELN

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

14.1 PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS

Sugo alla boscaiola (Sauce nach Försterart)

CN4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Pasta alla boscaiola ist ein zeitloses, bodenständiges Gericht, das mit Tomaten, Speck, Erbsen, Steinpilzen und Champignons zubereitet wird. Eine sehr reichhaltige und schmackhafte, aber dennoch ausgewogene Pastasauce.
Hervorragend aber nicht nur für Pastagerichte, sondern auch als Sauce zu Fleischgerichten.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Condimento con funghi porcini (Pastasauce mit Ssteinpilzen)

CQ4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Pastasauce mit dem typisch kräftigen Geschmack von Steinpilzen, für die wir in unserem Rezept getrocknete Steinpilze verwenden, um den Geschmack noch besser hervorzuheben. Zu mildem Röstgemüse aus Sellerie und Zwiebeln in nativem Olivenöl extra werden Würfel von frischen, 100 % italienischen Tomaten und getrocknete Steinpilze hinzugefügt. Eine ausgezeichnete Pastasauce, vor allem für lange Nudelformate.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT FRISCHEN, ZU 100 % ITALIENISCHEN ZWIEBELN

MIT GETROCKNETEN STEINPILZEN

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Sugo di melanzane (Auberginensauce)

CX4XA - Glas, Nettogewicht 190 g

Unsere geschmacksintensive, reichhaltige Auberginensauce wird streng nach einem traditionellen Rezept hergestellt: Zu in nativem Olivenöl extra angerösteter Zwiebel werden cremiges und süßes, 100 % italienisches, frisches Tomatenfruchtfleisch und gehackte Auberginen hinzugefügt. Gewürze und Kräuter vervollständigen und verfeinern die Sauce.
Hervorragend für Pastagerichte, aber auch als besonderer Belag für Bruschetta und Crostoni oder zu Hauptgerichten.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

14.2 PASTASAUCEN AUF FLEISCHBASIS

Ragù alla bolognese (Fleischsauce bolognese)

CF4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Ragù di manzo (Rindfleischsauce)

CH4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Klassische Sauce aus ausgesuchtem Rindfleisch, mit Tomaten, frischem Gemüse und nativem Olivenöl extra.
Perfekte Pastasauce. Hervorragend für eine schmackhafte Polenta.

FRISCHES RINDFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

TRADITIONELLES REZEPT

14.2 PASTASAUCEN AUF FLEISCHBASIS

Ragù di cervo (Hirschsauce)

SO4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Typische Pastasauce aus Bergregionen, zubereitet mit ausgesuchtem Hirschfleisch, Rotwein, Bauchspeck, Lardo (fetter Speck), Tomaten, Gewürzen und Kräutern. Sehr vielseitig und perfekt für den Genuss an kalten Wintertagen. Die bekanntesten Rezepte sind sicherlich Pappardelle mit Hirschsauce oder Polenta Pasticciata, aber die Sauce eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung einer ländlicheren und würzigeren Variante der berühmten Lasagne alla Bolognese.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT 100 % ITALIENISCHEM ROTWEIN

Ragù di cinghiale al Barolo DOCG (Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein DOCG)

SE4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Köstliches Pastasauce, die mit ausgesuchtem Wildschweinfleisch, Tomaten, frischem Gemüse, Gewürzen und Barolo-Rotwein DOCG zubereitet wird.
Mit ihrem ausgeprägten Geschmack, der leicht an Wild erinnert, ist diese Sauce ideal für die Zubereitung des berühmten Gerichts Pappardelle mit Wildschwein.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

Ragù di anatra al Barolo DOCG (Entensauce mit Barolo-Rotwein DOCG)

SH4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Besonders schmackhafte Sauce, die vor allem in der Region Venetien verbreitet ist.
Erlesenes, in dünne Scheiben geschnittenes Entenfleisch, mit Barolo-Rotwein DOCG, frischem Gemüse und Kräutern geschmort. Perfekte Pastasauce vor allem für lange Nudelformate wie Bigoli und Tagliatelle.

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

Ragù di capriolo al Barolo DOCG (Rehsauce mit Barolo-Rotwein DOCG)

CM4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Milde, köstliche Pastasauce aus Rehfleisch, frischem Gemüse, Öl, Bauchspeck, Gewürzen und Barolo-Rotwein DOCG. Perfekte Sauce für Eiernudeln, aber auch eine hervorragender Belag für leckere Crostoni.

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

14.2 PASTASAUCEN AUF FLEISCHBASIS

Condimento di lepre (Hasensauce mit Barolo-Rotwein DOCG)

SI4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Eine herzhafte und schmackhafte Pastasauce, die typisch für die kulinarische Tradition Italiens ist, vor allem jener Mittelitaliens. Zubereitet mit ausgesuchtem geschnetzeltem Hasenfleisch, das in Barolo-Rotwein DOCG mit Gemüse, Sahne, Bauchspeck und Gewürzen geschmort wird. Hervorragend geeignet für die Zubereitung köstlicher Pastagerichte mit kräftigem Geschmack.

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

MIT BAROLO-ROTWEIN DOCG

14.3 PASTASAUCEN AUF FISCHBASIS

Sugo del pescatore (Sauce nach Fischerart)

CZ4XA – Glas, Nettogewicht 180 g

Frisch und unverfälscht schmeckende Fischsauce, die aus gemischten Meeresfrüchten zubereitet wird: Pfeilkalmaren, Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln unter Zugabe von frischen Tomaten, etwas Zwiebel, Gewürzen und Kräutern zur Betonung des Geschmacks. Hervorragend geeignet für alle Arten von Pasta und für die Zubereitung schmackhafter Risottos.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

La vongolata *Venusmuschel-Sauce*

MV4XA – Glas, Nettogewich 200 g

Die helle Muschelsauce ohne Tomaten ist eines der schmackhaftesten und bekanntesten Fischrezepte. Venusmuscheln aus dem Pazifik werden geschält und in ihrem Saft unter Zugabe von nativem Olivenöl extra, Weißwein, Petersilie und etwas Knoblauch zubereitet.
Eine perfekte Pastasauce, besonders für die Zubereitung der berühmten Spaghetti alle vongole.

MIT 100 % ITALIENISCHER PETERSILIE

MIT 100 % ITALIENISCHEM WEISSWEIN

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Sugo alle vongole (Venusmuschel-Sauce)

CP4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Eine Version der Venusmuschelsauce unter Zugabe einer Sauce aus frischen Tomaten. Geschälte Venusmuscheln aus dem Pazifik werden in einer Sauce aus frischen, reif verarbeiteten Tomaten, Zwiebeln und Weißwein unter Zugabe von nativem Olivenöl extra, Gewürzen und Kräutern zubereitet. Hervorragende Pastasauce für die Zubereitung köstlicher, leichter und schmackhafter Nudelgerichte.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT 100 % ITALIENISCHER PETERSILIE

MIT 100 % ITALIENISCHEM WEISSWEIN

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

14.3 PASTASAUCEN AUF FLEISCHBASIS

Sugo al salmone (Lachssauce)

CJ4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Sauce aus Räucherlachs, zubereitet mit Sahne, Butter und Weißwein. Eine raffinierte und zeitlose Sauce, die jedem schmeckt, perfekt für Nudelgerichte und zum Aufrahmen von Risottos. Ausgezeichnet auch zum Bestreichen von leckerer Bruschetta oder Canapés.

RÄUCHERLACHS

MIT 100 % ITALIENISCHER SAHNE

MIT 100 % ITALIENISCHEM WEISSWEIN

Sugo al tonno (Thunfischsauce)

CD4XA – Glas, Nettogewicht 180 g

Thunfischsauce ist eine einfache, aber sehr beliebte Pastasauce der italienischen Küche. Unsere Sauce wird aus hochwertigem Thunfisch, reif geernteten und frisch verarbeiteten Tomaten, Zwiebeln, Sardellen, Kapern und nativem Olivenöl extra hergestellt. Sie ist perfekt für die Zubereitung einfacher, aber schmackhafter Pastagerichte, aber auch für die Zubereitung köstlicher Fisch-Canapés.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

14.4 PESTOS

Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto)

BO4XA – Glas, Nettogewich 190 g

Originelles, leckeres und aromatisches Pesto aus Orangenfruchtfleisch und -schale, Zitronenschale, ganzen gerösteten Mandeln, Grana Padano g.U., mit nativem Olivenöl extra emulsioniert.
Besondere, frische Sauce für Pastagerichte mit Fisch und Risottos oder zum Würzen von rohem Gemüse oder Hauptgerichten. Verdünnt auch als hervorragendes Dressing für Fleisch- und Fischcarpaccios.

FRISCHES, AROMATISCHES PESTO

Pesto rosso (Rotes Pesto)

Creme aus halbgetrockneten Tomaten und Ricotta-Frischkäse

CG4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Schlichtes und unverfälschtes Pesto aus der mediterranen Tradition, dessen süßlicher Ricotta-Geschmack mit dem leicht scharfen Geschmack von Chili und Paprikapulver harmoniert.
Ideale Pastasauce. Ausgezeichnete und originelle Sauce zum Verfeinern von Sandwiches und Burgern.

14.4 PESTOS

Pesto alla genovese

C34XA – Glas, Nettogewicht 180 g

Typische Pastasauce aus Ligurien. Unser Rezept besteht aus frischem, zu 100 % italienischem Basilikum, Knoblauch, Cashewnüssen und Pinienkernen, gewürzt mit Grana Padano g.U. und Öl. Pesto mit dem frischen, intensiven und authentischen Geschmack des Basilikums, besonders empfehlenswert zum Anrichten von Gnocchi und Trofie. Hervorragend auch kalt, zum Verfeinern von Pizzen, Bruschetta und Sandwiches.

FRISCHES BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH

14.5 SAUCEN UND CREMES

Salsa al radicchio rosso (Sauce mit rotem Radicchio)

C84XA – Glas, Nettogewicht 180 g

Eine vollmundige, delikate Sauce von intensiver roter Farbe, zubereitet mit sorgfältig ausgewähltem und frisch verarbeitetem rotem Radicchio aus Treviso. Der in Streifen geschnittene Radicchio wird in Butter, Öl und Zwiebeln sautiert und anschließend mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. konserviert. Hervorragende Sauce zum Aufrahmen von Risottos und zum Verfeinern von Fleischgerichten. Ideal auch zum Bestreichen von Pizzen, Sandwiches und Burgern, um ihnen einen raffinierten Geschmack zu verleihen.

WÄHREND DER SAISON FRISCH VERARBEITETER ROTER RADICCHIO AUS TREVISO

MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A

Profumata
Champignoncreme mit Trüffelaroma

EX4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Frische, fein gehackte Pilze, mariniert mit Öl, Knoblauch und Salz und mit Trüffel aromatisiert. Cremig und kräftig im Geschmack, hervorragend als Belag für Canapés und Crostini für einen köstlichen Aperitif. Aber auch als schmackhafte Füllung für frische Pasta oder leicht verdünnt als Sauce zu Fleischgerichten.

FRISCHE CHAMPIGNONS

Salsa di fuoco
Gemüsesauce mit Chili

C54XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Typische Sauce der kalabresischen Küche auf Chilibasis, mit Champignons, getrockneten Tomaten, Auberginen und Artischocken. Ihr intensiver und kräftiger, aber ausgewogener Geschmack erlaubt die Verwendung dieser Sauce in verschiedenen Kombinationen und Rezepten. Hervorragender Aufstrich für Sandwiches, Tramezzini, Crostoni, Bruschetta und Pizzen. Wir empfehlen auch die Verwendung als Sauce zu gegrilltem oder gekochtem Fleisch.

CHILISCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHE CHAMPIGNONS

FRISCHE AUBERGINEN ZU 100 % ITALIENISCH

ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH

14.5 SAUCEN UND CREMES

Carciofella
Sauce mit Artischockenherzen

CE4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Fein gehackte Artischockenherzen, die mit Öl, Salz, einer Spur Knoblauch und Essig gewürzt sind. Eine vielseitige Sauce mit feinem Geschmack und weicher Konsistenz. Empfohlen für Canapés, Tramezzini und Sandwiches. Sehr beliebt zu Eiern und gekochtem Fleisch.

Crema di funghi porcini (Steinpilzcreme)

EA4XA – Glas, Nettogewicht 180 g

Creme aus Steinpilzen hervorragender Qualität, die teils fein passiert und teils in Stückchen geschnitten und mit in Öl angeröstetem Gemüse und Kräutern gegart werden. Intensiv und charakteristisch nach Steinpilzen schmeckende Sauce, ideal zum Verfeinern Ihrer Gerichte. Ausgezeichnet für Sandwiches und Canapés und zum Würzen von Pastagerichten.

Crema di olive nere (Creme aus schwarzen Oliven)

EZ4XA – Glas, Nettogewicht 190

Unsere schwarze Olivencreme ist weich und duftet intensiv nach Oliven, sie besitzt eine gleichmäßig braune Farbe und eine feine, kompakte Konsistenz. Sie wird aus gemahlenen schwarzen Oliven zubereitet und mit Öl emulgiert. Wunderbare Creme zum Bestreichen von Sandwiches, Tramezzini und Canapés. Mit unserer schwarzen Olivencreme lassen sich köstliche und schmackhafte Appetizer zubereiten, mit denen Sie Ihre Gäste überraschen können.

Hummus di ceci bio (Bio-Hummus aus Kichererbsen)

ZC4XB – Glas, Nettogewicht 190 g

Hummus ist eine für den Mittleren Osten typische, streichfähige Creme. Wir bereiten unseren Hummus aus ausschließlich biologischen Rohstoffen zu: Kichererbsen, Sesamsamen, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Gewürzen. Köstliche Creme mit feinem und aromatischem Geschmack, ideal zum Aromatisieren von Sandwiches, Tramezzini und Crostini. Hervorragende Alternative zu Mayonnaise für Pommes frites, Gemüse-Tempura, Rohkost und Tellergerichte.

KICHERERBSEN AUS BIOLOGISCHEM ANBAU ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT AUS BIOLOGISCHEM ANBAU ZU 100 % ITALIENISCH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ZU 100 % ITALIENISCH

14.5 SAUCEN UND CREMES

Maionese della casa (Mayonnaise nach art des Hauses)

EP4XA – Glas, Nettogewicht 180 g pn.

Mayonnaise ist wegen ihrer Vielseitigkeit eine der bekanntesten Saucen, und wir stellen sie nach einem traditionellen Hausrezept her. Wir verwenden nur frisches Eigelb, frischen Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Essig, Salz und Zucker. Mit ihrer kräftigen gelben Farbe, ihrem milden und typischen Geschmack und ihrer perfekten cremigen Konsistenz eignet sich unsere Mayonnaise hervorragend für die Zubereitung schmackhafter russischer Salate, zum Bestreichen von Sandwiches und Tramezzini und zur Zubereitung köstlicher Aperitifs.

FRISCHES EIGELB ZU 100 % ITALIENISCH

ZITRONENSAFT ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa verde (Grüne Sauce)

VD4XA – Glas, Nettogewicht 190 g pn.

Typische grüne Sauce aus Norditalien, zubereitet mit grünen Paprikaschoten, Petersilie, Kapern, Sardellen und Öl. Eine köstliche schmackhafte Sauce, die zu Fleisch passt, aber auch als Füllung für Burger, Sandwiches, Crostini und Bruschetta geeignet ist.

GRÜNE PAPRIKASCHOTEN ZU 100 % ITALIENISCH

PETERSILIE ZU 100 % ITALIENISCH

Salsarancia con cipolle (Orangendip mit Zwiebeln)

TD4XA – Glas, Nettogewicht 210 g

Eine delikate, duftende und leichte Sauce aus gehacktem Orangenfruchtfleisch und Zwiebelwürfeln. Sie besitzt eine leicht scharfe Note, die dem süßsauren Grundgeschmack eine gewisse Besonderheit verleiht und eignet sich hervorragend dazu, Braten und Fisch zart und saftig zu machen. Wir empfehlen auch die Kombination mit Frischkäse und Wurstwaren für eine wunderbare Aperitifplatte.

ORANGENFRUCHTFLEISCH ZU 100 % ITALIENISCH

Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena IGP (Dip aus roten Zwiebeln und balsamico-essig aus Modena g.g.A.)

TQ4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Süßsaurer Dip mit roten Zwiebeln und Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. mit besonders aromatischem und explosivem Geschmack. Er passt ausgezeichnet zu einer Wurst- und Käseplatte, wobei er am besten mit Pecorino-Käse harmoniert. Sehr gut schmeckt er aber auch zu gegrilltem oder gekochtem Fleisch.

FRISCHE ROTE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

Salsafichi (Feigensauce)

TC4XA – Glas, Nettogewicht 220 g

Große Feigenstücke in einer sehr delikaten süßsauren Marsala-Sauce mit Apfelessig. Ein interessantes und originelles Rezept mit perfekt ausgewogenem Geschmack. Eine hervorragende Begleitung zu unterschiedlichen frischen und reifen Käsesorten. Perfekt zu gekochtem Fleisch.

MIT 100 % ITALIENISCHEM MARSALA

14.5 SAUCEN UND CREMES

Salsa di pere e zenzero (Birnen-Ingwer-dip)

TV4XA – Glas, Nettogewicht 210 g

Süßsaurer Dip mit vollreif geernteten, würfelig geschnittenen Williamsbirnen. Der Birnengeschmack wird durch die Kombination mit frischen Ingwerraspeln zur Geltung gebracht, die dem Dip eine leichte Schärfe und einen besonderen Duft verleihen. Perfekte Sauce sowohl zu reifem Käse, wie Grana Padano, Pecorino und Montasio, als auch zu Frischkäse, wie Ricotta und Mascarpone. Ausgezeichnete und feine Beilage zu gekochtem Fleisch.

WILLIAMSBIRNEN ZU 100 % ITALIENISCH

FRISCHER INGWER

Salsa di peperoni in agrodolce (Süsssaurer dip mit Paprikaschoten)

VO4XA – Glas, Nettogewicht 220 g

Köstlicher und süßsaurer Dip aus frischen roten Paprikaschoten. Der Zusatz von Paprikapulver verleiht ihm einen einzigartigen und originellen Geschmack. Besonders empfohlen zu gekochtem Fleisch.

14.6 VORSPEISEN

Cipolline in agrodolce (Borettana-Zwiebelchen, süsssauer)

VN6XA – Glas, Nettogewicht 240 g

Knackige, köstliche Borettana-Zwiebelchen, geschält und in Essig, Zucker und Salz eingelegt. Mit ihrer typisch flachen Form, ihrer weichen, aber dennoch kompakten Konsistenz und ihrer typisch gelben Farbe eignen sie sich hervorragend als Beilage zu Fleischgerichten oder zur Zubereitung eines schnellen und köstlichen Aperitifs.

BORETTANA-ZWIEBELCHEN ZU 100 % ITALIENISCH

Cipolline all'aceto balsamico di Modena IGP (Borettana-Zwiebelchen in balsamico-essig aus Modena g.g.a.)

VW6XA – Glas, Nettogewicht 260 g

Knackige, köstliche Borettana-Zwiebelchen, geschält und in Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. und Zucker eingelegt. Mit ihrer typisch flachen Form, ihrer weichen, aber dennoch kompakten Konsistenz und ihrer dunklen Farbe durch die Zugabe von Balsamico-Essig, sind sie die perfekte Zutat zum Verfeinern von Vorspeisen und Fleischgerichten. Schmackhaft und exquisit sind sie auch als Aperitif zu Wurst und Käse.

BORETTANA-ZWIEBELCHEN ZU 100 % ITALIENISCH

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

14.6 VORSPEISEN

Funghi prataioli piccoli e interi (Kleine champignons, ganz)

FU6XA – Glas, Nettogewicht 230 g

Exzellente kleine Zuchtpilze im Ganzen, in Öl eingelegt, um ihren Geschmack zu intensivieren und sie noch zarter zu machen. Mit ihrer festen, kompakten Konsistenz und ihrem milden, aber gleichzeitig intensiven, würzigen Geschmack eignen sich unsere Pilze hervorragend als Aperitif. Sie sind eine sehr schmackhafte und vielseitige Beilage, die perfekt zu Fleisch- und Fischgerichten passt.

Carciofini interi trifolati (Ganze gedünstete Artischocken)

HC6XA – Glas, Nettogewicht 230 g

Unsere ganzen Artischocken sind weich und werden frisch nach der Ernte unter Zugabe von Petersilie in Öl eingelegt. Ihre Farbe ist hell und zart, die Konsistenz zart, aber kompakt, ihr Aroma intensiv und ihr Geschmack unwiderstehlich. Sie sind so klein, dass man sie im Ganzen essen kann, und sie besitzen den süßen und intensiven Geschmack reifer Artischocken. Perfekt zum Verfeinern von Vorspeisen und Hauptgerichten mit Fleisch oder Fisch. Sie eignen sich auch hervorragend als Aperitif zu einer guten Wurst- und Käseplatte.

SAISONFRISCH VERARBEITETE ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH

PETERSILIE ZU 100 % ITALIENISCH

Carciofi spaccatelli trifolati (Gedünstete Artischockenspalten)

HB6XA – Glas, Nettogewicht 230 g

Frisch nach der Ernte verarbeitete Artischocken, in Spalten geschnitten und unter Zugabe von Petersilie in Öl eingelegt. Ihre Farbe ist hell und zart, die Konsistenz zart, aber kompakt, ihr Aroma intensiv und ihr Geschmack unwiderstehlich. Mit ihrem süßen und intensiven Geschmack sind sie die perfekte Zutat für Salate, Focaccia, Sandwiches, Pizzen, Bruschetta und Crostini.

SAISONFRISCH VERARBEITETE ARTISCHOCKEN ZU 100 % ITALIENISCH

PETERSILIE ZU 100 % ITALIENISCH

Pomodori Soleggiati (Halbgetrocknete Tomatenspalten „Soleggiati“)

TX6XA – Glas, Nettogewicht 220 g

Authentische und köstliche, in Spalten geschnittene, gesalzene runde Tomaten, leicht getrocknet und mit Öl, Oregano und Knoblauch gewürzt, nicht mit Essig gesäuert. Die fleischigen Tomatenspalten mit ihrem typisch mediterranen Geschmack sind ein gesundes und vielseitiges Produkt: Sie sind ideal zum Belegen von Pizzen, Sandwiches und Bruschetta, aber auch perfekt zum Verfeinern von Pasta- und Hauptgerichten mit Fleisch oder Fisch und Salaten.

APULISCHE TOMATEN INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

OHNE ESSIG

Pomodori Tutto Sole (Getrocknete Tomaten „Tutto Sole“)

UA4XA – Glas, Nettogewicht 190 g

Runde Tomaten erster Wahl, ausschließlich italienischer Herkunft, halbiert und in der warmen Mittelmeersonne getrocknet. Die mit Öl, Oregano, Knoblauch und Basilikum zubereiteten Tomaten „Tutto Sole“ sind besonders schmackhaft und fleischig. Sie sind süß und würzig und eignen sich hervorragend zum Belegen von Pizzen und Bruschetta, aber auch als besondere Zutat in Nudel- und Reissalaten.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

BASILIKUM ZU 100 % ITALIENISCH

14.7 FERTIGGERICHTE

Minestrone di verdure (Minestrone)

ZZ00C – Dose, Nettogewicht 410 g

Die Gemüsesuppe ist ein klassisches und unverfälschtes italienisches Gericht, das besonders gut an kalten Winterabenden schmeckt. Für unser Rezept verwenden wir eine reiche Auswahl an Gemüsesorten: Kartoffeln, Karotten, Borlotti-Bohnen, Cannellini-Bohnen, grüne Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Mangold, Sellerie, Lauch, Tomaten und Wirsing. Mit Brühe verdünnt wird sie zu einer wunderbaren Gemüsesuppe.
Eine andere und schmackhaftere Variante ist die Zubereitung als Minestrone mit Nudeln.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

PETERSILIE ZU 100 % ITALIENISCH

Trippa alla campagnola (Kutteln „alla campagnola“)

SA00C – Dose, Nettogewicht 410 g

Kutteln werden in vielen Regionen Italiens genossen und sind beliebte Zutaten der italienischen Küche, die schmackhaft und gesund sind. Unsere Kutteln stammen von hochwertigen Rindern. Sie werden in Streifen geschnitten, leicht mit Röstgemüse angebraten und mit reifen, frisch verarbeiteten Tomaten zubereitet. Unser Rezept ist bewusst neutral, denn jede Region hat ihre eigene Version dieses Gerichts: von der Variante Parmas mit frischem Gemüse, Tomaten und Parmigiano Reggiano, über die römische Variante mit Pecorino und Speck, bis hin zur Mailänder Art mit Tomaten und Bohnen.

TOMATEN ZU 100 % ITALIENISCH, INNERHALB WENIGER STUNDEN NACH DER ERNTE VERARBEITET

TOMATEN SAISONFRISCH VERARBEITET

FRISCHE KAROTTEN ZU 100 % ITALIENISCH

Peperonata della casa (Paprikagemüse nach art des Hauses)

V500C – Dose, Nettogewicht. 410 g

Das Paprikagemüse „Peperonata“ ist eine köstliche Beilage, die typisch für die sizilianische Küche, aber in ganz Italien verbreitet ist und aus großen roten und gelben Paprikastücken, Tomaten und Zwiebeln zubereitet wird. Mit ihrem intensiven, würzigen Geschmack und ihrer cremigen Konsistenz passt unsere Peperonata zu allen Gerichten: Fleisch, Fisch, Eiern, Käse und Mozzarella.
Sie eignet sich auch hervorragend für Bruschetta, Crostoni, Sandwiches und Focaccia.

FRISCHE ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN

FRISCHE ZWIEBELN ZU 100 % ITALIENISCH

Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.)

EJ60C - Flasche mit Tropfschutzverschluss, 250 ml

Würzmittel, das durch die langsame Veressigung von gekochtem Most aus Trauben des dafür typischen Gebiets um Modena hergestellt wird und jahrelang in Eichenfässern reift.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.

INHATSVERZEICHNIS

ANDERE PESTOS....79 - 80
APERITIFS UND SNACKS....142 - 144
ARTISCHOCKEN „RUSTICHELLO“....27
ARTISCHOCKEN AUF RÖMISCHE ART....27
ARTISCHOCKEN NACH ART DER PROVENCE....28
ARTISCHOCKEN NACH JÜDISCHER ART....26
ARTISCHOCKEN, NATUR....31
ARTISCHOCKENBLÄTTER UND -BÖDEN....30
ARTISCHOCKENKNOSPEN....26
ARTISCHOCKENSCHEIBEN....30
AUSTERNPILZE....23
BABÀ (HEFEKÜCHLEIN)....190
BARBECUE-SAUCE....94
BRÜHEN - IN GRANULATFORM....103 - 104
BRÜHEN - IN PASTENFORM....102
BRUSCHETTA...MIA....149
BRUSCHETTASAUCE „BRUSCHETTA MIA“....45
BUNTE PAPRIKASAUCE....80
CARPACCIOS UND FISCHHAUPTSPEISEN....64 - 65
CHAMPIGNONS....20 - 21
CHUTNEY....92
CIAO DOLCEZZA - KUCHEN UND TORTEN..196 - 197
DESSERTS....190
DOPPELT KONZENTRIERTES TOMATENMARK....37
ÈAGRETTI (MÖNCHSBART)....175
ÈBACCALÀ (KLIPPFISCH)....52
ÈBISQUEDICROSTACEI
(BISQUE AUS KRUSTENTIEREN)....52
ÈBOSCOMIX (PILZMISCHUNG)....17
ÈCACIOEPEPE (KÄSE-PFEFFER-SAUCE)....71
ÈCERNIA (BARSCH)....52
ÈCHEDDAR (CHEDDAR KÄSE SAUCE)....71
ÈCHILICONCARNE....122
ECHTE PFIFFERLINGE....19
ÈCREMOSOALCIOCCOLATO (SCHOKOCREME)..186
ÈFRIARIELLI (STÄNGELKOHL)....174
ÈFUNGOMIX (PILZMISCHUNG)....23
ÈMAREMIX (FISCHSUPPE)....57
ÈMAZZANCOLLE (GEISSELGARNELEN)....56
ENDIVIE....176
ÈNERODISEPPIA (TINTENFISCHTINTE)....56
ÈPANNACOTTA....186
ÈPEPITEVEG (SOJABÄLLCHEN MIT GEMÜSE)....123
ÈPESCASPADA (SCHWERTFISCH)....53
ÈPOLLOEPISELLI (HÄHNCHEN UND ERBSEN)....123
ÈPOLPETTEALSUGO
(HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT SAUCE)....123
ÈPORCINO (STEINPILZE)....12
ÈRAGÙBIANCO (HELLE SAUCE)....48
ÈRAGÙDIPOLPO (KRAKENSAUCE)....53
ÈSALICORNIA (QUELLER)....175
ÈSCORFANO (DRACHENKOPF)....53
ÈSEPPIAFETTE (TINTENFISCHSCHEIBEN)....56
ESSIG....114 - 115
ESSKASTANIEN....208
FERTIGE BEILAGEN....173 - 177
FERTIGE BOHNEN....177
FERTIGES GEMÜSE....168 - 169
FERTIGGERICHTE....122 - 125
FINGER FOOD....150
FISCHEIER....67
FLÜSSIGE FONDS....105
FONDS IN PULVERFORM....106
FRUCHTCOULIS....204 - 205
FRULLORO....36
FUNGHI SHIITAKE....22
GANZE ARTISCHOCKEN....28
GANZE KRAKE, BEREITS GEKOCHT....65
GARGANELLI (RÖHRENNUDELN)....132
GARNITUR MIT WALDFRÜCHTEN....203
GEDÜNSTETE GEVIERTELTE ARTISCHOCKEN...28 - 30
GEDÜNSTETE STEINPILZE....12-15
GEFÜLLTE FISCHHÄPPCHEN....66
GEGRILLTE ARTISCHOCKEN....26
GEHACKTER STÄNGELKOHL....82
GELBE DATTELTOMATEN....39
GEMEINE STOCKSCHWÄMMCHEN....22
GEMISCHTE WALDPILZE....17
GEMISCHTE ZUCHTPILZE....23
GEMÜSE FÜR SALATEN....165 - 167
GEMÜSECREMES UND -SAUCEN....84 - 89
GESALZENES KARAMELL....205
GESCHÄLTE TOMATEN....38 - 40
GETROCKNETE STEINPILZE....16
GETROCKNETE UND
HALBGETROCKNETE TOMATEN....40 - 41
GEWÜRFELTES GEMÜSE....106
GLASUREN....205 - 206
GLUTENFREIE PASTA....135
GRANCREMA, ASEPTISCH ABGEFÜLLT....73
GRANSALSA, ASEPTISCH ABGEFÜLLT....74 - 75
HALBGEFRORENES....192 - 193
HONIGGELBE HALLIMASCHE....18
HÜLSENFRÜCHTE UND GEMÜSE „NATUR“...179 - 183
KALTE CREMES....194
KAPERN IN ÖL....143

KAPERN IN SALZ 183
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN 89
KARTOFFELGNOCCHI UND „CHICCHE DI PATATE“ .. 132
KARTOFFELN 127
KÄSECREMES ..... 70 - 72
KETCHUP 94
KIRSCHTOMATEN 39
KLEINE SALAMIS UND WÜRSTEL 145
KRÄUTERCREMES ..... 76 - 77
KÜRBISCREME 80
LAMBRUSCO 209
LASAGNE UND CANNELLONI 121
LECKERES VOM GRILL ..... 170 - 172
MANDELSAUCE 80
MARINIERTE SARDELLEN UND MAKRELEN 67
MAYONNAISE UND KLASSISCHE SAUCEN ..... 93 - 94
MEERESFRÜCHTESALATE 66
MEERESSPEZIALITÄTEN
BEI RAUMTEMPERATUR ..... 56 - 58
MILDE, TROPFENFÖRMIGE CHILISCHOTEN 142
MOUSSES 191
„NATURALMENTE MENÙ“: GETREIDE
UND GETREIDEÄHNLICHE PRODUKTE ..... 136 - 137
„NATURALMENTE MENÙ“: MISCHUNGEN 139
„NATURALMENTE MENÙ“: SAMEN UND KERNE 138
ÖL ..... 112 - 113
OLIVEN FÜR DEN APERITIF ..... 160 - 162
OLIVEN FÜR DIE GASTRONOMIE ..... 156 - 159
PANIERMEHLE 111
PASSIERTE TOMATEN 37
PASTASAUCEN AUF FISCHBASIS ..... 52 - 55
PASTASAUCEN AUF FLEISCH UND WILDBASIS ... 47 - 49
PASTASAUCEN AUF TOMATENBASIS ..... 44 - 46
PASTRAMI 129
PEPERONEPRONTO (TAFELFERTIGE PAPRIKA) 167
PESTO ALLA GENOVESE ..... 77 - 78
PFLAUMEN 208
PISTAZIENPASTE 193
PIZZA P.A.L.A. 146
POLENTA 108
POMODORINA (TOMATENSAUCE) ..... 34 - 35
PRODUKTLINIE GLUTENFREIES BROT
UND ERSATZPRODUKTE 148
PRODUKTLINIE SNACK-BACKWAREN ..... 146 - 147
PROSECCO 209
PULLED PORK UND PULLED TURKEY 120
PULVERZUBEREITUNG FÜR DESSERTS ..... 187 - 190
¡QUÉ SALSA! 96
QUINOA UND VORGEKOCHTER REIS 134
REIS 133
ROAST BEEF 129
RÖSTGEMÜSE, FERTIGMISCHUNG 106
ROTE PAPRIKACREME 80
ROTKOHL 176
SALZGEBÄCK 149
SARDELLEN ..... 59 - 60
SAUCE MIT ROTEM RADICCHIO 82
SAUCEN AUF MAYONNAISEBASIS 95
SAUCEN EVOLUTION FRESH ..... 97 - 99
SCHNECKEN 125
SCHWARZE ENTSTEINTE OLIVEN
AUS DEM OFEN 158
SCHWARZSTREIFIGE SCHEIDLINGE 22
SCHWEINEBRATEN 127
SEEIGEL- UND KREBSFLEISCH 58
SENF- UND ZITRUSFRÜCHTEPESTOS 81
SERVIERFERTIGE DESSERTS 186
SOLOFUNGO (PILZE) ..... 18 - 19
SPEZIALZUBEREITUNGEN IN PULVERFORM ..... 108 - 109
SPINAT, GEBRAUCHSFERTIG 175
STÄNGELKOHL 174
STARKRIECHENDE TROMPETENPFIFFERLINGE 18
STEINPILZE FÜR VORSPEISEN 15
STEINPILZE NATUR 16
SUPPEN ..... 118 - 120
SÜSSE GARNIERUNGEN 207
SÜSSSAURE SALATE 178
SÜSSSAURE SAUCEN ..... 90 - 91
TARALLI (BROTSNACK) 145
THUNFISCH ..... 61 - 62
TOMATENFRUCHTFLEISCH ..... 36 - 37
TOMATENHALBKONZENTRAT 37
TRENNSPRAY UND GELATINE-SPRAY 209
TRÜFFEL & CO ..... 83 - 84
VEGANE MAYONNAISE 94
VEGANE PASTASAUCE 46
VEGANES BASILIKUM-PESTO 77
VENUSMUSCHELN 59
VORGEGARTE GERICHTE ..... 127 - 128
WALDFRÜCHTEN 202
WALNUSSSAUCE 81
WILDBRET ..... 152 - 153
WURST UND SCHINKEN 129
WÜRZMITTEL 107
ZITRONENSAFT 208
ZUBEREITUNG FÜR KROKANT 199
ZUBEREITUNG FÜR PFANNKUCHEN
UND WAFFELN 198
ZUBEREITUNGEN FÜR KUCHEN
UND TORTEN ..... 198 - 199
ZUBEREITUNGEN FÜR SORBETS 195
ZWIEBELN ..... 162 - 164

Dal 1932

MENÙ

Produttori Specialità Alimentari

Werk
Via Statale 12 n° 102
41036 Medolla (MO)

Verwaltung
Via Concordia n° 25
41032 Cavezzo (MO)

Tel. +39 0535 49711
Fax +39 0535 46899

menu@menu.it
www.menu.it

Menù Srl @menusrl Menù Srl Menù Srl

01/2024

Dal 1932

MENU

Produttori Specialità Alimentari

www.menu.it