



des DAS RITUAL APERITIFS

EIN MOMENT, UM IHRE
GASTFREUNDSCHAFT
ZU VEREDELN



DER AUFTAKT, EIN

Das Aperitif-Erlebnis

IM ITALIENISCHEN BEDEUTET „APERITIVO“ WÖRTLICH „ÖFFNEN“ UND BEZIEHT SICH AUF DIE IDEE, DEN APPETIT ANZUREGEN. ABER ES GEHT UM MEHR ALS NUR DARUM, VOR DEM ABENDESSEN EINEN DRINK UND EIN PAAR HÄPPCHEN ZU GENIESSEN – ES GEHT DARUM, GUTE GESELLSCHAFT IN EINER ENTSPANNTEN ATMOSPHÄRE ZU GENIESSEN.

Das Beste vom Fingerfood

BEI FINGERFOOD HANDELT ES SICH UM KLEINE, MUNDGERECHTE HÄPPCHEN, DIE MAN ZWISCHENDURCH GENIEßEN KANN. IN Venedig werden sie „Cicchetti“ genannt, was „Kleine Portionen“ bedeutet. Diese können von frittierten oder gegrillten Garnelen über Käse und Wurstwaren bis hin zu focaccia mit leckeren Beilagen, torta verde aus dem Piemont oder sogar etwas so Einfachem wie Grissini, Chips oder Oliven reichen.

Machen Sie den Unterschied

AN VIELEN ORTEN WERDEN APERITIF-SNACKS OFT IN FORM EINES BUFFETS ZUSAMMEN MIT IHREM GETRÄNK SERVIERT – SO WIRD AUS EINER EINFACHEN BESTELLUNG EINE GELEGENHEIT, EINDRUCK ZU HINTERLASSEN. DIES IST DER PERFEKTE MOMENT, UM IHRE GASTFREUNDSCHAFT UND IHRE KULINARISCHE KREATIVITÄT UNTER BEWEIS ZU STELLEN, INDEM SIE ETWAS ÜBERRASCHENDEN, OPTISCH ANSPRECHENDES UND SCHNELL ZUBEREITBARES ANBIETEN.



N ENTSCHEIDENDER MOMENT



*Vielseitig
einsetzbar*

WARUM NICHT BEI EMPFÄNGEN ODER HOCHZEITEN SERVIEREN – ALS RAFFINIERTER ANTIPASTI-PLATTE ODER ALS EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS? EINE EINFACHE MÖGLICHKEIT, EINEN MEHRWERT ZU SCHAFFEN UND DAS ERLEBNIS IHRER GÄSTE ZU VERBESSERN.

*Effizienz beginnt
schon vor dem
Abendessen*

WARUM NICHT WICHTIGE GERICHTE IM VORAUS ZUBEREITEN – UM EINEN EFFIZIENTEN KÜCHENABLAUF UND EINEN STRESSFREIEN SERVICE ZU GEWÄHRLEISTEN? EINE CLEVERE MÖGLICHKEIT, APERITIF-PLATTEN NACH DEN VORLIEBEN IHRER KUNDEN INDIVIDUELL ZU GESTALTEN – SCHNELL UND PRÄZISE.

APÉRO-PLATTE ZUM TEILEN

EINE BUNTE MISCHUNG –
PERFEKT ZUM TEILEN UND VOLLEM
ITALIENISCHEM FLAIR

 KAPERN MIT STIEL

 PEPERONI GEFÜLLT MIT KÄSE

GEBACKENES OMELETT

 ZUCCHINI GEGRILLT
 AUBERGINE GEGRILLT
 PEPERONI GEGRILLT

POMOSECCO
GELB UND ROT
SEMIDRY 

TORTA VERDE

 CREMA DI ASPARAGI
 ZUCCHINI GEGRILLT
 PESTO ALLA GENOVESE

ARA
BURR
WUR
ZUCC



ANCINI KREATIONEN

ATA UND GETROCKNETE TOMATEN 

ST UND GEGRILLTE BORETTANE ZWIEBELN 

CHINI GEGRILLT 



OLIVE VERDI KOLOSSAL 

FRITTATA DI PASTA

CREMA DI CARCIOFI 

ARTISCHOKEN GEGRILLT 

KARTOFFELKROKETTEN

CHAMPIGNONS GEGRILLT 

BORRETANE ZWIEBELN IN
BALSAMICO ESSIG 

POMOSECCO GRÜNE
TOMATEN SEMIDRY 

PEPERONI GEFÜLLT
MIT THUNFISCH 

CHAMPIGNONS GEGRILLT 

ARTISCHOKEN MIT STIEL,
IN SONNENBLUMENÖL 



Tipps & Tricks



ZUBEREITUNG VON TYPISCH
ITALIENISCHEN FRITTIERTEN
SPEISEN.

BRUSCHETTA & MEHR

VON RUSTIKAL BIS RAFFINIERT –
DIE IDEALE PLATTFORM FÜR KREATIVE FOOD PAIRINGS



 **CREMA DI OLIVE KALAMON**

 POMOSECCO GELB & ROT SEMIDRY

 GRÜNE OLIVEN

 SCHWARZE OLIVEN



 **CREMA DI CARCIOFI**

 ARTISCHOKEN MIT STIEL, IN
SONNENBLUMENÖL

PESTO DI RUCOLA

KAPERN MIT STIEL 





PESTO DI NOCI





PESTO ALLA GENOVESE



Tipps & Tricks



EFFIZIENT & HERVORRAGENDER
GESCHMACK. VERWENDEN SIE
UNSEREN RECHNER, UM IHRE KOSTEN
PRO PORTION ZU ERMITTELN

BROT NACH IHR

FLEXIBEL, SCHNEID
ANPASSBAR AN IHR M

FOCACCIA

TRADITIONELL

AUS APULIEN

POMOSECCO DRY



SCHWARZE OLIVEN



GOURMET

CREMA DI CARCIOFI



ARTISCHOKEN NATURE



GEFÜLLT

CREMA TARTUFATA



Tipps & Tricks



WIE MAN EIN FRISCHES FOCACCIA
IN 30 MINUTEN ZUBEREITET.

EM GESCHMACK

ALL UND JEDERZEIT
MENÜ UND IHREN STIL
TRAMEZZINI

KLASSISCH



 CREMA DI OLIVE KALAMON
 POMOSECCO GRÜNE TOMATEN - SEMIDRY
 SCHWARZE OLIVEN

 CREMA DI ZUCCA

ZUCCHINI & AUBERGINE GEGRILLT 
POMOSECCO DRY 

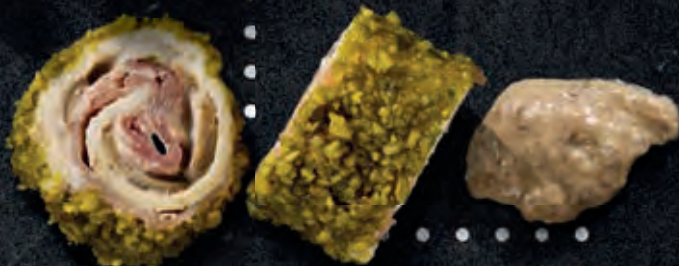
ENEZIANISCH

CREMA DI PEPERONI 
PEPERONI GEGRILLT 



THUNFISCH 
ZUCCHINI GEGRILLT 

GEROLLT



 CREMA DI CHAMPIGNON
 CHAMPIGNONS GEGRILLT



PESTO DI PISTACCHIO 

POMOSECCO DRY 

 PESTO DI RUCOLA
 ZUCCHINI GEGRILLT

BUFFET ALL' ITALIANA

EINE MÖGLICHKEIT, DIE SPRACHE DES WAHREN GESCHMACKS ZU SPRECHEN UND MAXIMALE VIELFALT ZU BIETEN, SPEZIELL FÜR VERANSTALTUNGEN UND PARTYS



1.



2.



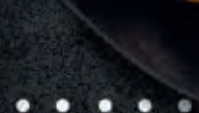
5.



6.



7.



1. PANZANELLA



POMOSECCO DRY



POMOSECCO GELBE TOMATEN

SEMDRY



SCHWARZE OLIVEN

GURKE

TOSKANISCHES BROT

2. BLÄTTERTEIG PASTETE



CREMA AL TARTUFO BIANCO

KÄSECREME

FEIGEN

3. GEFÜLLTES SCHWEINEFILET



HACKFLEISCH VOM SCHWEIN

CREMA DIE PORCINI

RAHM



KAPERN MIT STIEL



4. KALBSFLEISCHBÄLLCHEN

HACKFLEISCH VOM KALB
CREMA DI OLIVE VERDI
OLIVEN GRÜN



5. COUSCOUS TARTELETTE

ZUCCHINI GEGRILLT
AUBERGINE GEGRILLT
PEPERONI GEGRILLT



6. CAPRESE

PESTO ROSSO
POMOSECCO GELBE
& ROTE TOMATEN
SEMIDRY
MOZZARELLA



7. VOLLKORN TARTELETTE

PESTO DI NOCI
GEBACKENE KICHERERBSEN





AUTHENTISCHE ZUTATEN DER ITALIENISCHEN KÜCHE

ANTIPASTI



CREMAS



GEMÜSE



PILZE ARTISCHOCKEN UND OLIVEN



PESTOS



SAUCEN, RAGOUTS UND TOMATEN



Hügli Nahrungsmittel AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
Schweiz
Gratis Tel: +41 800 55 46 92
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

Hügli Nahrungsmittel GmbH
Güttinger Straße 23
78315 Radolfzell
Deutschland
Tel: +49 7732 807 0
Fax: +49 7732 807 200
E-Mail: huegli@huegli.de

Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH
Schäfferhofstrasse 14
6971 Hard
Österreich
Tel: +43 5574 694 101
Fax: +43 5574 70525
E-Mail: kundendienst.at@huegli.com

Ali-Big srl Industria Alimentare
Via per Airuno 25/A
23883 Brivio
Italy
Phone: +39 039 9162 800
Fax: +39 039 5320 620
E-Mail: info@ali-big.it