



Wedl
seit 1904

Bella Italia bei Wedl

Durch die enge Verbundenheit mit italienischen Firmen hat Wedl einen einzigartigen Zugang zu qualitativ hochwertigen italienischen Lebensmitteln und setzt auf die Expertise der italienischen Fachverkäufer.



Fior di latte del Trentino



Abbasiano

Mozzarella Gourmet-Kugeln – ca. 2 kg à 125 g

Fior di latte mit weicher Filata-Konsistenz und süßlichem, saftig, kompaktem Geschmack. Das Produkt eignet sich besonders zum Füllen von Panzerotti und zum Belegen von Verace oder Gourmet-Pizzen.



Abbasiano

Mozzarella Julienne – 2,5 kg

Mozzarella, der eigens nach den Anweisungen von Pizzabäckern zubereitet wurde. Die trockene und elastische Struktur gewährleistet eine einfache Verteilung auf der Pizzaoberfläche. Mit einer zum Strohgelb tendierenden Farbe und ausgeprägtem Geschmack.



Tanagrina

Fiordilatte Mozzarella Julienne – 2 kg

Mit ihrem milden Geschmack und der praktischen Julienne-Form ist sie vielseitig einsetzbar und erleichtert die Zubereitung in der Küche. Ob für Pizza, Salate oder Gratins – sie sorgt immer für ein köstliches Ergebnis!



Abbasiano

Mozzarella lavorazione speciale – 300 g

Fior di latte von weißer Farbe, mit einer zarten und faserigen Paste, mit einem süßen, molkigen und kompakten Geschmack. Hergestellt in der klassischen Eiform. Um länger frisch und molkeartig zu bleiben, wird er in seiner Verarbeitungsflüssigkeit verpackt und ist bewusst salzarm.



Abbasiano

Büffelmozzarella Perlen – 500 g à 30 g

Ein italienischer Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in Kampanien hergestellt wird. Er wird in den Provinzen Caserta und Salerno sowie in einigen Gemeinden der Metropolitanstadt Neapel und der Provinzen Benevent, Frosinone, Latina, Isernia und Foggia produziert.



Abbasiano

Mozzarella Perlen – 1 kg à 6 g

Mozzarella Kugeln, verpackt in ihrer Verarbeitungsflüssigkeit in einer 1-kg-Schale, die mit einer Schutzfolie versiegelt ist. Delikat und köstlich, ideal zum Anreichern gemischter Salate, pur als Vorspeise oder auch für Nudelgerichte. Die Produkte sind bewusst salzarm.



Fior di latte del Trentino



Abbaschiano

Bocconcini di Mozzarella – 125 g

Die Form des Mozzarellas ist eiförmig und er wird in seiner Verarbeitungsflüssigkeit verpackt, um ihn länger frisch und molkeartig zu halten.



Abbaschiano

Treccione di Mozzarella – ca. 2,5 kg

Der Treccione di Mozzarella ist zum Zopf geflochten und hat eine weiße, glatte und glänzende Haut. Um seine Frische und Molke länger zu erhalten, wird es in einer Schale in seiner Verarbeitungsflüssigkeit verpackt.



Abbaschiano

Mozzarella Gourmet Taglio Napoli – 2,5 kg

Käse für typische neapolitanische Pizza, für hohe Oberhitze geeignet.



Abbaschiano

Mozzarella di Bufala Campana – 125 g

Ein italienischer Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in Kampanien hergestellt wird. Er wird in den Provinzen Caserta und Salerno sowie in einigen Gemeinden der Metropolitanstadt Neapel und der Provinzen Benevent, Frosinone, Latina, Isernia und Foggia produziert.



Abbaschiano

Mozzarella La Montanina filone – ca. 1,5 kg

Er hat eine trockene, elastische Struktur, die die einfache Verteilung auf der Pizaoberfläche gewährleistet. Der Mozzarella hat eine ins Strohgelbe tendierende Farbe und einen ausgeprägten Geschmack.



Abbaschiano

Nodini di Mozzarella – ca. 1 kg

Mozzarella gedehnt und nach Tradition von Hand verarbeitet, weiß in der Farbe, mit zarter und fadenförmiger Textur, mit einem süßen, seidigen und weichen Geschmack. Die besondere Knotenform mit einem Gewicht von ca. 50 g ermöglicht die Zubereitung raffinierter Rezepte und Anrichten.



Burrata e Stracciatella



Abbasiano

Burrata – 150 g

Die Burratas werden täglich von Hand und nach traditionellem Rezept hergestellt. Die Verpackung in versiegelten Kunststoffschalen ermöglicht eine längere Haltbarkeit des Produktes.

Prodotti di Manzo



Bedogni Egidio

Roastbeef – ca. 2,3 kg

Feinstes gegartes Rindfleisch aus der Oberschale.



0 432 6427



Bedogni Egidio

Pastrami Rindfleisch – ca. 2,5 kg

Gekochtes, gepfeffertes und geräuchertes Rindfleisch.



0 432 6434



Bedogni Egidio

Bresaola Bonta Rara – 1/2 Stange ca. 3 kg

1/2 Stange, aus italienischer Rinderrasse (nur Stier), feinstes getrocknetes Fleisch aus der Oberschale.



0 432 5703

Mortadella con pistacchio e tartufo



Bedogni Egidio

Mortadella mit Pistazien – 1/2 Stange ca. 7,5 kg

1/2 Stange, Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage, wird typischerweise als Aufschnitt verzehrt.



0 432 5734



Bedogni Egidio

Mortadella mit Trüffel – 1/2 Stange ca. 7,5 kg

1/2 Stange, Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage, wird typischerweise als Aufschnitt verzehrt.



0 432 5833

Prosciutti fatto



Comal

Prosciutto Cotto Rosafino Verde – ca. 9 kg

Prosciutto Cotto aus sorgfältig ausgewählten Schweinekeulen. Dieser magere Schinken überzeugt mit weichen, kompakten Scheiben und einem ausgewogenen, milden und zarten Geschmack.



Comal

Prosciutto Cotto Praga Arcobaleno – ca. 9 kg

Prager Schinken wird aus ganzen Schweinekeulen hergestellt und natürlich mit Buchenholzspänen geräuchert. Das sorgt für ein einzigartiges Aroma und ein ausgewogenes Zusammenspiel von süßem Fett und rauchigem Abgang.



Comal

Prosciutto Cotto Praga Tagliata a metà – ca. 4,5 kg

Original Prager Beinschinken, ideal für Antipasti Teller oder Pizza.



Bedogni Egidio

Bauletto gekochter Schinken – ca. 4,5 kg

Gekochter Schinken, regionaler Pizzaschinken, hergestellt aus feinstem italienischem Fleisch, der Genuss entsteht aus der langen Garzeit.



Bedogni Egidio

Trüffelschinken – ca. 4,3 kg

Hergestellt mit ausgewähltem rein italienischen Trüffel, aus eigener Schweinezucht.



Bedogni Egidio

Culatello DOP – ca. 4,3 kg

Italienischer Rohschinken, DOP ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und stellt einen längeren Reifungsprozess dar.



Bedogni Egidio

Culatello – ca. 4 kg

Italienischer Rohschinken aus der Region Parma gilt als Delikatesse und wird als König der italienischen Wurstwaren bezeichnet.



Prosciutti italiani



Bedogni Egidio
Rohschinken ohne Schwarte – ca. 2 kg
 16 Monate gereift, ohne Schwarte.



0 4 3 2 6 9 8 4



Bedogni Egidio
Rohschinken ohne Schwarte – ca. 1 kg
 16 Monate gereift, ohne Schwarte.



0 4 3 2 6 9 9 1



Bedogni Egidio
Parma Schinken 30 Monate gereift – ca. 7 kg
 30 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma, reinste Handarbeit, nur mit Meersalz gewürzt.



0 4 3 2 5 6 8 0



Bedogni Egidio
Parma Schinken 18 Monate gereift – ca. 9,5 kg
 18 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma, reinste Handarbeit, nur mit Meersalz gewürzt.



0 4 3 2 5 6 6 6



Bedogni Egidio
Coppa Nackenschinken – ca. 2 kg
 Coppa ist eine traditionelle italienische Schinken-Spezialität aus einem Schweinenacken.



0 4 3 2 6 5 1 9



Bedogni Egidio
Carne Salada – ca. 2 kg
 Carne Salada (Salzfleisch) ist ein traditionelles Fleischgericht aus dem Trentino. 24 Tage unter der Erde im Tontopf gehalten, gesalzen und gepfeffert.



0 4 3 2 7 4 9 3



Bedogni Egidio
Hähnchenbraten ohne Knochen – ca. 2,8 kg
 Ohne Knochen, zusammengeknüpftes Hähnchenfilet, mit Spinat und Kräutern gefüllt.



0 4 3 2 7 4 8 6

Salumi fatto a mano con carne italiana



Bedogni Egidio

Haussalami – ca. 0,25 kg

Aus Parma, einer Salsiccia, ideal für Pastazubereitung.



0 4 3 2 7 4 7 9



Bedogni Egidio

Rustikale Salami – ca. 1 kg

2 Monate gereifte Salami, naturhart, mit Rotwein und feinstem Meersalz abgeschmeckt.



0 4 3 2 5 8 8 8



Bedogni Egidio

Salami aus den Abruzzen – ca. 0,3 kg

ca. 2 Monate gereift, typische Spezialität aus den Abruzzen, mit Pfeffer und Weißwein verfeinert, naturhart.



0 4 3 2 7 4 6 2



Bedogni Egidio

Salami Napoli – ca. 0,8 kg

Neapolitanische Salami, bekannt für die leicht pikante Art, mit groben Pfeffer verfeinert.



0 4 3 2 5 7 8 9



Bedogni Egidio

Salami Felino – ca. 1 kg

1/2 Stange, langgezogene Salami, in jeder Trattoria in Italien zu finden, gehört zu den bekanntesten Salamis Italiens.



0 4 3 2 6 4 8 9



Bedogni Egidio

Salami Filet – ca. 1,4 kg

Handgebundene Salami, mit eingearbeitetem Schweinefilet.



0 4 3 2 5 7 4 1



Bedogni Egidio

Salami Milano – 1/2 Stange ca. 2 kg

1/2 Stange, typische Mailänder Salami, mit Rotwein und Meersalz verfeinert, typische Salami für jede Pizzeria.



0 4 3 2 6 3 7 3

Salumi fatto a mano con carne italiana



Comal

Salame Tipo Milano – ca. 2,5 kg

Die Salami aus magerem und fettem Schweinefleisch, verfeinert mit Kräutern, hat nach langer Reifung einen süßlichen Geschmack und zeigt beim Aufschneiden rubinrote, kompakte Scheiben.



0 4 3 2 8 4 8 3



Comal

Salame Tipo Ungherese – ca. 2,5 kg

Die Salami aus ausgewähltem Schweinefleisch besticht durch ihr rauchiges, würziges Aroma und eine zart rote, feine Struktur im Anschnitt.



0 4 3 2 8 5 1 3



Comal

Spianata Piccante – ca. 2,2 kg

Diese Press-Salami wird aus fein gehacktem, magerem Schweinefleisch hergestellt. Durch das Pressen, Trocknen und Reifen erhält sie ihre charakteristische flache, leicht gewölbte Form.



0 4 3 2 8 5 0 6



Comal

Salame Tipo Napoli – ca. 1,6 kg

Diese Salami wird aus feinem, magerem Schweinefleisch hergestellt und gewürzt. Sie hat eine feste Konsistenz, ein leicht rauchiges Aroma und einen mild-würzigen Geschmack.



0 4 3 2 8 4 9 0



Comal

Salsiccia Diavolletto Piccante – ca. 1,6 kg

Das Wurstbrät wird in einen geraden Darm gefüllt, wodurch die Salami ihre Stangenform erhält. Diese Sorte besticht durch ihren kräftigen Geschmack, der von scharfer roter Chilischote geprägt ist.



0 4 3 2 8 4 3 8



Bedogni Egidio

Trüffelsalami 5-er Kette – ca. 2,3 kg

5er Kette, kleine Salami mit eingearbeitetem Trüffel.



0 4 3 2 6 5 3 3



Bedogni Egidio

Ghiottolino 4 Stangen in Reihe – ca. 1 kg

4 Stangen in einer Reihe, typische toskanische Haussalami, naturhart, konservierungsfrei, abgeschmeckt mit Lambrusco Wein und Meersalz



0 4 3 2 6 1 8 2

Salumi fatto a mano con carne italiana



Bedogni Egidio

Nduja Piccola – ca. 0,4 kg

Die typische kalabrische Wurst, mit weicher Konsistenz und würzigem Geschmack, wird aus fettreichen Schweineteilen hergestellt. Salz und scharfes Chili sorgen für lange Haltbarkeit ohne Zusätze. Ideal auf frischem Brot, als Saucenbasis oder Topping für Pizza und Käse



Bedogni Egidio

Salsiccia Napoli Picante – ca. 0,4 kg

Ein muss für jede Pizza Napoli, frischer Pepperonccino wird in die Salami eingearbeitet.



Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria



Bedogni Egidio

Guanciale 3 Monate gereift – ca. 1 kg

3 Monate gereift, ideal für die typische italienische Carbonara.



Bedogni Egidio

Pancetta Supercoppata – ca. 2,4 kg

Italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein, wird regional unterschiedlich mit Kräutern wie z. B. Rosmarin gewürzt.



Bedogni Egidio

Pancetta Speck aus dem Backofen – ca. 4 kg

Eingerollter Bauch aus dem Backofen, mit Hand gebunden.



Comal

Pancetta Stufata Doppia – ca. 4 kg

Zweifach geschmorter Bauchspeck aus 100 % italienischem Schweinefleisch. Der Speck wird in zwei Schichten mit Schwarte verarbeitet, langsam im Dampf gegart und anschließend mit Buchenholzspänen leicht geräuchert.



Funghi



Demetra

Sautierte gemische Pilze – 700 g

Mischung aus fünf klassischen Arten von frischen Pilzen (Steinpilze, Schmerlinge, Stockschwämmchen, Seitlinge, Shiitake) für einen Gaumenschmaus von großem Nutzen in der Küche oder Pizzeria. Bereichert jede Sugobasis und zum Verfeinern von Pizzas und Bruschettas.



Demetra

Kleine Sautierte Pfifferlinge – 600 g

Ausgesuchte kleine Pfifferlinge (0,5-1,5 cm Durchmesser) sautiert in Öl und Kräutern. Für Rezepte aller Art, besonders für Pasta and Beilagen und zum Belegen von Sandwiches und Brötchen.



Demetra

Sautierte Champignon dal Fresco – 1700 g

Feinste frische Champignon, in Scheiben geschnitten und sautiert. Ihre charakteristische, leicht dunkle Farbe und ihr intensiver Geschmack machen diese Pilze ideal für Sugos und Beilagen sowie zum Belegen von Pizzas und Füllen von Sandwiches und Brötchen.



Demetra

Campesino Sautierte Steinpilze – 700 g

In feine Scheiben geschnittene Steinpilze, sautiert in Steinpilzcreme, Öl und Kräutern. Hervorragend zur Zubereitung von Sugos sowie als Beigabe zu Pizzas, Bruschettas und Sandwiches.



Demetra

Gran Chef Sautierte Steinpilze – 800 g

Hochwertige Steinpilze, zubereitet nach einem traditionellen Rezept aus Valtellina. Diese großen Pilzstücke sind ideal als Beilage zu Steaks, Braten und anderen Hauptgerichten.



Demetra

Sautierte gemischte Pilze – 1700 g

Eine besondere Mischung aus Steinpilzen, Pfifferlingen, Braunkappen und Stockschwämmchen. Ideal für vielfältige Rezepte, besonders gut geeignet für Gerichte mit Polenta.



Demetra

Steinpilze in Olivenöl – 800 g | ATG 550 g

Sorgfältig ausgewählte Kiefernsteinpilzstücke, mild mit Kräutern und Essig gewürzt und in Olivenöl eingelegt. Perfekt für besondere Antipasti.





Funghi



Demetra

Pfifferlinge in Olivenöl – 800 g

Sorgfältig ausgewählte kleine Pfifferlinge, sanft mit Lorbeerblättern, Gewürzen und Essig verfeinert und in Olivenöl eingelegt. Ideal für Antipasti, kalte Gerichte und Salate.



0171 6221



Demetra

Steinpilzstücke in Olivenöl – 800 g | ATG 550 g

Geschnittene Steinpilzköpfe und -stiele, mit einer leichten Würze aus Kräutern und Essig, eingelegt in Olivenöl. Perfekt als köstliches Antipasto zusammen mit Aufschnitt zu servieren.



0171 6238



Demetra

Champignons mit Tomate in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Mit Tomaten abgeschmeckte und in Sonnenblumenöl eingelegte Champignons. Hervorragend als Appetitanreger und für kalte Buffets.



0162 2669



Demetra

Getrocknete Steinpilze Briciole – 500 g

Ausgesuchte getrocknete Steinpilzstücke, die sich (nach Einweichen) in Risottos und anderen Hauptgerichten verarbeiten lassen - sowie in vielen weiteren Speisen, die durch den intensiven Geschmack von Steinpilzen bereichert werden können.



0170 9797



Demetra

Champignons gegrillt in Sonnenblumenöl – 780 g

Kleine, ausgewählte Champignons (2-3 cm), gegrillt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Perfekt für Antipasti oder als Zutat in Salaten.



0171 6115

Pomodori veri italiani



Demetra

Pomodorini Perle Rosse – 800 g

Kirschtomaten der Fiaschetto-Sorte, 100% italienisch/aus Apulien, eingelegt in leicht aromatisiertem Sonnenblumenöl. Ganz, hautlos und halbtrocknet. Ideal für die Zubereitung von Vorspeisen und leckeren Pizzen.



0171 4296



Demetra

Tomaten geschält und geschnitten – 2,5 kg

Gehackte italienische Tomaten erster Wahl, in Stücke geschnitten und im eigenen Saft konserviert. Ideal für vielerlei Küchenzubereitungen und auf Pizzas.



0170 9773



Demetra

Geschälte Tomaten in Tomatensaft – 2,5 kg

Geschälte Tomaten, aus erstklassigen reifen Tomaten zubereitet und in dickem Tomatensaft konserviert. Ideal für vielerlei Verwendungen in Küche und Pizzeria.



0171 3459



Demetra

Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl – 1,5 kg

Ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhaft Backwaren.



0162 1884



Demetra

Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhaft Backwaren.



0170 2668



Demetra

Halbtrocknete Tomaten – 780 g

Italienische Tomaten, in der Sonne angetrocknet, in Viertel geschnitten und in gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal als Appetitanreger oder Beilage, zum Belegen von Pizzas, Bruschettas, Sandwiches und zu Pasta.



0170 9315



Demetra

Halbtrockene gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl – 800 g

Halbierte, leicht getrocknete gelbe Datteltomaten. Verzehrfertig und ideal für Antipasti, Vorspeisen, Hauptgerichte oder als Belag für Pizzen.



0171 6245

Pomodori veri italiani



Demetra

Kirschtomaten – 800 g

Ganze mediterrane Tomaten in eigenem Saft, verzehrfertig. Perfekt für vielfältige Anwendungen in der Küche und Pizzeria.



0171 6122



Demetra

ganze Dattel-Tomaten ungeschält – 800 g | ATG 480 g

In ihrem eigenen Saft konserviert, sind sie ideal für Saucen, Suppen und Cremes. Ihr süßer, voller Geschmack macht sie perfekt für Pastasaucen, Reisgerichte und Gourmet-Pizzen.



0171 6153

Le Polpe



Demetra

Tomatenpulpe Polpapizza fein – 10 kg

Feine Pulpe aus italienischen Tomaten, ideal für Pizzas oder pikante Tomatensaucen.



0171 2797



Demetra

Tomatenpulpe Polpapizza – 2 Stück à 5 kg

Feine Tomatenpulpe aus Italien, perfekt für Pizzen oder würzige Tomatensaucen.



0171 4883



Demetra

Tomatensauce Pomodorella – 4000 g

Sauce aus Tomatenpulpe und frischem Gemüse, hervorragend für Pastagerichte, Bruschettas und Hauptgerichte, für die ein frischer Tomatengeschmack benötigt wird.



0171 0946



Demetra

Pomodorella Tomatensauce – 1,7 kg

Sauce aus Tomatenpulpe und frischem Gemüse, hervorragend für Pastagerichte, Bruschettas und Hauptgerichte, für die ein frischer Tomatengeschmack benötigt wird.



0162 1938

Le Polpe



La Bella San Marzano

Pomodori Cubettato – 2500 g

Hervorragende italienische und gehackte Tomaten von höchster Qualität. Sie eignen sich perfekt für eine Vielzahl von Gerichten.



La Bella San Marzano

San Marzano Tomatengeschält – 2500 g

Hochwertige reife Tomaten. Ideal geeignet für verschiedenste Anwendungen in der Küche und in Pizzerien.



Demetra

Halbkonzentrierte Gelbe Dattel-Tomaten – 800 g

100 % gelbe Datteltomaten aus der Region Piana del Sele, mit cremiger Konsistenz und süßem Geschmack. Ein ergiebiges Produkt, das pur oder verdünnt verwendet werden kann. Ideal für Pasta-, Fischgerichte und Gourmet-Pizzen.



Demetra

Doppeltkonzentriertes Tomatenmark – 4/4 Dose 800 g

Tiefrotes, hochwertiges Tomatenmark, doppelt konzentriert – ideal für Saucen aller Art.



Verdura Italiana



Demetra

gegrilltes Gemüse – 1700 g

Eine reiche Mischung aus gegrillten Auberginen, Paprikaschoten, Zucchini und Artischocken, frisch vom Feld. Geeignet für warme und kalte Gerichte aller Art sowie zur Verwendung in der Pizzeria.



Demetra

Zucchini gegrillt in Sonnenblumenöl – 790 g ATG 450 g

Frisch verarbeitete, gegrillte Zucchini, eingelegt in fein gewürztem Sonnenblumenöl. Perfekt für Antipasti, Beilagen, Pizzabeläge sowie für Brötchen und Sandwiches.



Verdura Italiana



Demetra

Aubergine gegrillt in Sonnenblumenöl – 1700 g

Ausgewählte, frische Auberginen, gegrillt und in fein gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal für Antipasti, Beilagen, Pizzabeläge, Brötchen, Sandwiches und herzhafte Backwaren aller Art.



0171 4654



Demetra

Artischocken gegrillt in Sonnenblumenöl – 780 g

Frisch gegrillte, geviertelte Artischocken in Sonnenblumenöl. Perfekt für raffinierte Appetithäppchen, Beilagen und herzhafte Backwaren aller Art.



0171 6214



Demetra

Sautierte Artischocken mit Stiel – 2400 g

Ganze Artischocken mit Stielen aus Apulien, sorgfältig ausgewählt, gegart und mit frischen Kräutern und Gewürzen in Öl verfeinert. Hervorragend als Antipasto, in gemischten Salaten, zum Belegen von Pizzen oder zum Garnieren und Füllen herzhafter Speisen.



0171 4722



Demetra

Artischocken in Sonnenblumenöl – 770 g

Kleine Artischocken, frisch zur Erntezeit in Sonnenblumenöl eingelegt. Perfekt für Fingerfood sowie kalte und warme Vorspeisen.



0171 6207



Demetra

Halbierte Artischockenherzen in Sonnenblumenöl – 1530 g

Zarte halbe Artischockenherzen, leicht mit Essig gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Ein hervorragender Antipasto und idealer Partner für Wurstwaren. Ausgezeichnet in Sandwiches und Brötchen und als Belag für Pizzas und Bruschettas.



0170 9063



Demetra

Zichorien-Hearts in Sonnenblumenöl – 780 g

Zichorienherzen, gewürzt mit Kapern, Basilikum, Knoblauch und Minze, eingelegt in Sonnenblumenöl. Verzehrfertig und ideal als Beilage zu Wurstwaren, gegrilltem oder gekochtem Fleisch sowie zum Belegen von Pizzen.



0171 6177



Demetra

Geviertelte Sautierte Artischocken – 1700 g

Geviertelte Artischocken, sautiert in Öl und Kräutern. Hervorragend auf Pizzas, in frischen Salaten oder als Beilage. Der Frischhaltebeutel garantiert maximale Haltbarkeit und beste Qualität.



0171 0106

Varie Olive



Demetra

Grüne Oliven groß – 1700 ml | ATG 1,05 kg

Ausgesuchte grüne Riesenoliven, in leichtem Salzwasser konserviert. Dank ihres frischen, intensiven Geschmacks eignen sie sich für Verwendungen aller Art in Bar und Küche: Cocktails, Salate, schnelle Snacks, Vorspeisen und herzhafte Backwaren.



0170 2453



Demetra

Grüne Oliven ohne Stein in Salzlake – 2500 g | ATG 1200 g

In Salzlake, kleine grüne Oliven, sortiert, entsteint und in leichtem Salzwasser konserviert. Ideal in Cocktails, Tomatensaucen, Salaten und auf Pizzas.



0171 4043



Demetra

Schwarze Oliven – 1700 ml | ATG 1050 g

Schwarze Riesen-Oliven hoher Qualität in leichtem Salzwasser. Mit ihrem vollen Geschmack eignen sie sich für Gerichte aller Art, zu Cocktails und zur Verarbeitung in herzhaften Backwaren. Eine kreative Beigabe zu gemischten Salaten.



0171 4975



Demetra

Schwarze Oliven groß – 3/1 | ATG 1400 g

Schwarze Riesen-Oliven in leichtem Salzwasser, voller Geschmack und vielseitig einsetzbar: Ideal für Gerichte jeder Art, als Begleitung zu Cocktails oder zum Verfeinern von herzhaften Backwaren. Perfekt auch als kreative Zutat in gemischten Salaten.



0176 5359



Demetra

Schwarze Oliven ohne Stein – 2500 g | ATG 1200 g

Kleine schwarze Oliven, sortiert, entsteint und in leichtem Salzwasser konserviert. Ideal in Fischgerichten, Salaten und auf Pizzas.



0171 4050



Demetra

Oliven Cultivar Leccio – 1700 ml | ATG 850 g

Entsteinte Oliven in leichtem Salzwasser. Ideal zum Aperitif und zur Verwendung in der Küche.



0170 2569

Capperi e Cipolla



Demetra

Kapern klein mit Salz – 1 kg

Kleine Kapern (8/9 mm) in Salz, mit einem intensiven und gleichzeitig feinen Geschmack und Duft. Ideal zum Verfeinern von verschiedenen Gerichten



0176 5885



Demetra

Kapernfrüchte in Weinessig – 1600 g

Ideal zum Aperitif oder für köstliche Füllungen von herzhaften Backwaren.



0170 9049



Demetra

Kapern in Weinessig – 1000 g | ATG 680 g

Kleine Kapern, sorgfältig ausgewählt und in Essig eingelegt. Sie eignen sich zum Garnieren von kalten Gerichten, Salaten und Sandwiches. Hervorragend zum Anreichern von Saucen.



0162 2683



Demetra

Cipolle Rossa di Tropea Calabria IGP in Weinessig – 1700 ml

Ganze rote Zwiebeln in Weinessig eingelegt, hergestellt aus „Rote Zwiebel von Tropea Calabria g.g.A“. Ideal zu Salaten und Vorspeisen.



0171 6368



Demetra

rote Zwiebeln in Weinessig – 600 g

In Scheiben geschnittene rote Zwiebeln, karamellisiert mit Zucker und Essig. Perfekt zum Verfeinern von Burgern, als Beilage zu gekochtem Fleisch, Käse oder Gänseleber.



0171 6290



Demetra

Zwiebel gegrillt in Sonnenblumenöl – 760 g

Sorgfältig ausgewählte Borettane-Zwiebeln, gegrillt und in leicht gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Hervorragend geeignet für authentische Antipasti-Platten.



0171 6184



Demetra

Buongusto Zwiebeln in Balsamessig aus Modena – 1700 ml

Zwiebeln mit Balsamessig aus Modena. Hervorragend für Antipasti-Selektionen, als Beilage und als exquisite Garnierung.



0162 2676

Agljo



Demetra

marinierter süßer Knoblauch in Sonnenblumenöl – 580 g

Ausgewählte Zehen von mildem Knoblauch. Ideal für Appetithäppchen und Snacks.



0171 6191

Ceci



Demetra

Kichererbsen – 1700 g

Gekochte Kichererbsen, in leichtem Salzwasser konserviert. Ideal als Beilage, in Sugos und Suppen.



0161 7788

Peperoni e Peperoncini



Demetra

Peperonate alla Piemontese – 1700 g

Peperonata nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzas und Bruschettas und Tramezzinis.



0162 2690



Demetra

Rote Peperoni-Tropfensüß-sauer – 790 g

Paprikas, der peruanischen Sorte (Capsicum chinense), mit süß-saurem Geschmack. Gebrauchsfertig oder nach Verarbeitung haben sie einen charakteristischen und exklusiven Geschmack. Sie eignen sich für Pizza, Bruschetta, Vorspeisen und als Dekoration.



0162 2713



Demetra

gelbe Peperoni Tropfensüß-sauer – 790 g

Kleine gelbe Peperoni-Tropfen, süß-sauer eingelegt: Perfekt als Aperitif oder zum Belegen von Sandwiches, Pizzen, Salaten – auch in warmen Gerichten einsetzbar.



0162 7329



Demetra

Gefüllte Paprika in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Paprikaschoten gefüllt mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern, leicht gewürzt. Perfekt als Antipasto, Beilage oder in Sugos.



0171 4265

Peperoni e Peperoncini



Demetra

Caponata – 700 g

Caponata aus Auberginen, Tomaten, Pinienkernen, schwarzen Oliven, Sellerie und Zwiebeln. Eine hervorragende Beilage zu Fisch und Fleisch.



0171 4661



Demetra

pikante Paprika mit Käse in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Leicht pikante, runde Paprikaschoten, gefüllt mit Käse und eingelegt in Sonnenblumenöl. Perfekt als Aperitif, für Antipasti oder kalte Buffets.



0171 6160



Demetra

Zigeunersalat – 1700 g

Vielseitige Mischung aus Paprika, Oliven, Kapern und Pilzen – perfekt für kalte und warme Gerichte, besonders für Vorspeisen und Buffet-Beilagen.



0171 4067

Creme e Salse



Demetra

Steinpilzcreme – 580 ml

Eine delikate Steinpilzcreme, die aus fein gehackten Steinpilzen und frischen Kräutern zubereitet wird. Sie eignet sich hervorragend als Sauce oder Basis für Suppen. Zudem ist sie ideal als Aufstrich für Bruschettas und Pizzas oder zum Füllen von Focaccia und anderen herzhaften Backwaren.



0162 5325



Demetra

Steinpilzcreme mit Trüffel – 550 g

Mit weißen Trüffeln angereicherte Steinpilzcreme. Sie hat einen intensiven Geschmack und ein starkes Aroma, daher höchst ergiebig – zur sparsamen Verwendung in Risottos und Pastagerichten aller Art. Hervorragend für herz hafte Backwaren.



0161 7627



Demetra

Champignoncreme mit Trüffel – 600 g

Hergestellt aus fein gehackten Champignons, mit weißen Trüffelflocken, Sommertrüffeln und frischen Aromen. Ein ertragsreiches Produkt, ideal für alle Trüffelgerichte: Vorspeisen, Hauptgerichte, Pizza und herz hafte Backwaren.



0162 4946

Creme e Salse



Demetra

Schwarze Olivencreme – 550 g

Creme aus ausgesuchten schwarzen Oliven, mit Olivenöl vermischt. Eine klassische Füllung für Canapés, Sandwiches, Focaccias und herzhafte Snacks. Hervorragend als Sauce für Pasta oder als Füllung für herzhafte Backwaren.



0161 7634



Demetra

Hummus – 700 g

Eine köstliche Creme aus Kichererbsen und Sesampaste, verfeinert mit Aromen und einem Hauch Knoblauch. Perfekt als Aperitif mit Bruschetta oder Azimo-Brot, eignet sie sich auch hervorragend als Sauce für frisches Gemüse oder für das klassische Pinzimonio.



0252 4245



Demetra

Zwiebelsenfauce mit Balsamessig aus Modena – 370 ml

Eine aromatische Sauce aus roten Zwiebeln, verfeinert mit einem Hauch Senf und Balsamico-Essig. Sie passt hervorragend zu verschiedenen Käsesorten und ergänzt gekochtes Fleisch ideal.



0162 5363



Demetra

Pesto alla genovese – 540 g

Pesto aus frischem Basilikum, Grana Padano, Pecorino, Walnüssen, Pinienkernen und Olivenöl. Die klassische Sauce für Trenette, Troffie und andere Pastasorten. Hervorragend zum Einrühren in Minestrone.



0161 7641



Demetra

Pesto Rosso – 540 g

Pesto aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashew-Nüssen und Olivenöl. Zart gewürzt und vielseitig einsetzbar. Für Pasta und Reisgerichte, sowie für Häppchen und Brötchen. Aber auch als Zugabe zu Fisch und Fleischgerichten.



0162 0580



Demetra

Haselnuss Creme – 1 kg

Eine gebrauchsfertige, süße Creme, perfekt als Topping für Kuchen, Torten und Crêpes sowie zur Verfeinerung verschiedener Desserts.



0162 4311



Demetra

Pistazien Creme – 1 kg

Eine fertige, süße Creme, ideal als Topping für Kuchen, Torten und Crêpes oder zur Verfeinerung vieler Desserts.



0162 4328

Tonno e Acciughe



Demetra

Thunfisch in Olivenöl – 1730g | ATG 1350 g

Ausgewähltes Thunfischfilet in Olivenöl eingelegt. Perfekt für vielseitige Anwendungen in Küche und Pizzeria.



0190 1825



Demetra

Sardellenfilets in Olivenöl – 700 g

Ausgesuchte Gourmet-Sardellenfilets, nach bester sizilianischer Tradition von Hand zubereitet. Können hervorragend wie sie sind serviert oder in Salaten und kalten Gerichten verarbeitet werden.



0162 2508

Farine per Pizza



Molino Vigevano

Farina Tramonti Oro – 25 kg

Tramonti Oro Mehl ist perfekt für Pizza, Focaccia und Brot.



0110 4288



Molino Vigevano

Farina Costiera Oro – 25 kg

Costiera Mehl ist ideal für Pizza, neapolitanische Pizza, Focaccia und Brot.



0110 4295



Molino Vigevano

Weichweizenmehl – Typ 1, 25 kg

Oro Fibra Uno Mehl ist ideal für Pizza, Focaccia und Brot, aber auch für frische Pasta, Hefeteige und Blätterteig.



0110 4783



Molino Vigevano

Vera Napoli – 25 kg

Vera Napoli Mehl ist ideal für Take-away, Pan- und Schaufelpizza.



0110 4790



Molino Vigevano

Lievito Madre – 1 kg

Der Lievito Madre Oro di Macina ist ideal für zwei Arten der Teigverarbeitung: Für lange Gehzeiten (über 14 Stunden) muss er nicht aktiviert werden. Bei kürzeren Gehzeiten kann er entweder mit Hefe aktiviert oder die Menge des Lievito Madre erhöht werden.



0110 4837

Pane fatto a mano



Paisà Food
Base Pizza – 880 g, 30x40 cm
 30x40 cm, typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



0 420 1 113



Paisà Food
Base Pizza – 500 g, 30 cm
 30 cm, typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



0 222 0 604



Paisà Food
A'Marennà – 520 g
 Klassisches handgemachtes Burgerbrot in Italien.



0 222 0 611



Paisà Food
Mezzo Panuozzo – 400 g
 Geeignet als Sandwichbrot.



0 222 0 628



Paisà Food
Saltimbocca – 520 g
 Süditalienisches handgemachtes Brot.



0 222 0 635



Paisà Food
Pinsa Romana – 2 Stück à 230 g
 Alternatives Brot zum klassischen Pizzateig.



0 222 1 724

Bella Italia bei Wedl

Bitte beachten Sie:

Die im Prospekt angeführten Preise sind exkl. aller Steuern und Pfand. Mengen solange der Vorrat reicht. Druck- und Satzfehler in Preisen und Abbildungen sind vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr. Preisänderungen vorbehalten

©Wedl Handels-GmbH

Stand: März 2025

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.Wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.Wedl)

 [handelshaus.Wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.Wedl)

 [company/handelshausWedl](https://www.linkedin.com/company/handelshausWedl)

Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

Wedl
seit 1904