



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.



Fiordilatte del Trentino



Abbasciano

Mozzarella Gourmet Kugeln – ca. 2,0 kg

Handwerklich hergestellter weißer 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.



0 3 9 0 1 3 8 0

VK-Preis

€ 10,¹⁹



Abbasciano

Mozzarella Ciliegine – 1,0 kg

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 appetitlicher gemischter Salate, pur als Vorspeise oder auch für Nudelgerichte und zur Zubereitung vieler Sommergerichte. Die Produkte sind bewusst salzarm.



0 4 0 0 9 3 4 4

VK-Preis

€ 12,⁷⁹



Abbasciano

Mozzarella Julienne – 2,5 kg

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



0 4 0 0 2 5 6 7

VK-Preis

€ 21,⁴⁹



Abbasciano

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.



0 3 9 0 4 5 6 5

VK-Preis

€ 3,⁴⁵



Abbasciano

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.



0 3 9 0 1 6 3 2

VK-Preis

€ 1,³⁵



Abbasciano

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.



0 4 0 0 9 2 4 5

VK-Preis

€ 12,⁵⁹



Abbasciano

Mozzarella Gourmet Taglio Napoli – ca. 2,5 kg

Käse für typische neapolitanische Pizza, für hohe Oberhitze geeignet.



0 4 0 0 9 4 0 5

VK-Preis

€ 25,¹⁹

Burrata e Stracciatella



Abbasiano

Stracciatella di Burrata – 250 g

Mit der cremigen Füllung bietet die Burrata den wertvollsten und köstlichsten Teil. Die Stracciatella die Burrata ist ideal für die Zubereitung von Gourmet-Gerichten und wird unter Schutzatmosphäre in einer praktischen 250 g-Dose verpackt.



VK-Preis

€ 3,⁸⁹



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.



VK-Preis

€ 2,³⁵



Abbasiano

Burrata – 3 x 100 g

Kleine in Körbchenform geflochtene grüne Blätter umhüllen ein Säckchen aus einer gezogenen Masse, in dessen Inneren eine Kombination an weichen Mozzarellafäden, gemischt mit Sahne, allem einen köstlichen Geschmack verleiht.



VK-Preis

€ 4,⁷⁹



Prodotti di Manzo



Bedogni Egidio
Gesalzenes Rindfleisch – ca. 2,0 kg
 24 Tage unter der Erde im Tontopf gehalten, gesalzen und gepfeffert.



VK-Preis

€ 37,⁶⁹



Bedogni Egidio
Pastrami Rindfleisch – ca. 2,5 kg
 Gekochtes, gepfeffertes und geräuchertes Rindfleisch.



VK-Preis

€ 34,⁹⁹



Bedogni Egidio
Roastbeef – ca. 2,3 kg
 Feinstes gegartes Rindfleisch aus der Oberschale.



VK-Preis

€ 43,¹⁹



Bedogni Egidio
Bresaola Bonta Rara – ca. 3,0 kg
 1/2 Stange, aus italienischer Rinderrasse (nur Stier), feinstes getrocknetes Fleisch aus der Oberschale.



VK-Preis

€ 48,²⁹

Mortadella con pistacchio e tartufo



Bedogni Egidio
Mortadella mit Pistazien – ca. 7,5 kg
 1/2 Stange, Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage, wird typischerweise als Aufschnitt verzehrt.



VK-Preis

€ 25,⁰⁹



Bedogni Egidio
Mortadella mit Trüffel – ca. 7,5 kg
 1/2 Stange, Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage, wird typischerweise als Aufschnitt verzehrt.



VK-Preis

€ 29,⁵⁹

Prosciutti fatto a mano



Bedogni Egidio
Bauletto – ca. 4,5 kg
 Gekochter Schinken, regionaler Pizzaschinken, hergestellt aus feinstem italienischem Fleisch, der Genuss entsteht aus der langen Garzeit.



0 4 3 2 6 3 9 7

VK-Preis

€ 25,⁷⁹



Bedogni Egidio
Trüffelschinken – ca. 4,3 kg
 Hergestellt mit ausgewähltem rein italienischem Trüffel, aus eigener Schweinezucht.



0 4 3 2 5 7 9 6

VK-Preis

€ 39,⁶⁹



Bedogni Egidio
Coppa di Parma – ca. 2,0 kg
 Typischer Nackenschinken, hauchdünn auf einem frisch gebackenen Brot ist die Coppa ein Gaumenschmaus.



0 4 3 2 6 5 1 9

VK-Preis

€ 30,¹⁹



Bedogni Egidio
Culatello – ca. 4,0 kg
 Italienischer Rohschinken aus der Region Parma, gilt als Delikatesse und wird als König der italienischen Wurstwaren bezeichnet.



0 4 3 2 6 1 7 5

VK-Preis

€ 61,⁸⁹



Bedogni Egidio
Culatello DOP – ca. 4,3 kg
 Italienischer Rohschinken, DOP ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und stellt einen längeren Reifungsprozess dar.



0 4 3 2 6 1 6 8

VK-Preis

€ 89,⁰⁹



veri Prosciutti italiani



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



VK-Preis

€ 34,⁰⁹



Bedogni Egidio
Parma Schinken – ca. 7,0 kg
 30 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma,
 reinste Handarbeit, nur mit Meersalz gewürzt.



VK-Preis

€ 42,⁵⁹



Bedogni Egidio
Rohschinken – ca. 1,0 kg
 16 Monate gereift, ohne Schwarte.



VK-Preis

€ 39,⁷⁹



Bedogni Egidio
Rohschinken – ca. 2,0 kg
 16 Monate gereift, ohne Schwarte.



VK-Preis

€ 39,⁷⁹

Pollo con spinaci



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



VK-Preis

€ 31,⁶⁹

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

VK-Preis

€ 41,³⁹



Bedogni Egidio
Rustikale Salami – ca. 1,0 kg
 2 Monate gereifte Salami, naturhart, mit Rotwein und feinstem Meersalz abgeschmeckt.



0 4 3 2 5 8 8 8

VK-Preis

€ 33,⁴⁹



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

VK-Preis

€ 33,²⁹



Bedogni Egidio
Salami mit Fenchel – ca. 0,8 kg
 Spezialität aus der Toskana, typische Salami mit Fenchel verfeinert.



0 4 3 2 6 4 0 3

VK-Preis

€ 31,²⁹



Bedogni Egidio
Salami Felino – ca. 1,0 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

VK-Preis

€ 32,⁶⁹



Bedogni Egidio
Salami Filet – ca. 1,4 kg
 Handgebundene Salami, mit eingearbeiteten Schweinefilet.



0 4 3 2 5 7 4 1

VK-Preis

€ 34,⁴⁹



Bedogni Egidio
Salami Milano – ca. 2,0 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

VK-Preis

€ 31,¹⁹



Salumi fatto a mano con carne italiana



Bedogni Egidio
Salami Napoli – ca. 0,8 kg
 Neapolitanische Salami, bekannt für die leicht pikante Art, mit groben Pfeffer verfeinert.



VK-Preis

€ 32,¹⁹



Bedogni Egidio
Salsiccia Napoli Picante – ca. 0,4 kg
 Ein muss für jede Pizza Napoli, frischer Pepperoncino wird in die Salami eingearbeitet.



VK-Preis

€ 32,⁵⁹



Bedogni Egidio
Trüffelsalami – ca. 2,3 kg
 5er Kette, kleine Salami mit eingearbeitetem Trüffel.



VK-Preis

€ 44,⁸⁹



Bedogni Egidio
Ghiottolino – ca. 1,0 kg
 4 Stangen in einer Reihe, typische toskanische Haus-salami, naturhart, konservierungsfrei, abgeschmeckt mit Lambrusco Wein und Meersalz



VK-Preis

€ 31,⁹⁹

Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria



Bedogni Egidio
Guanciale – ca. 1,0 kg
3 Monate gereift, ideal für die typische italienische Carbonara.



0 4 3 2 5 6 9 7

VK-Preis

€ 24,⁸⁹

Bedogni Egidio
Pancetta Speck – ca. 4,0 kg
Eingerollter Bauch aus dem Backofen, mit Hand gebunden.



0 4 3 2 5 8 0 2

VK-Preis

€ 31,⁹⁹

Bedogni Egidio
Pancetta Supercoppata – ca. 2,4 kg
Italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein, wird regional unterschiedlich mit Kräutern wie z. B. Rosmarin gewürzt.



0 4 3 2 5 6 7 3

VK-Preis

€ 29,¹⁹



Funghi sott'olio



Demetra

Sautierte gemischte 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.



VK-Preis

€ 14,²⁹



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.



VK-Preis

€ 22,⁰⁹



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.



VK-Preis

€ 12,¹⁹



Demetra

Champesino 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.



VK-Preis

€ 16,⁶⁹



Demetra

Champignons mit Tomaten in Sonnenblumenöl – 1700 ml

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



VK-Preis

€ 19,⁴⁹



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.



VK-Preis

€ 43,³⁹



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 herzhaft Backwaren.



VK-Preis

€ 15,⁷⁹

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 halbgetrocknet. Ideal für die Zubereitung von Vorspeisen und leckeren Pizzas.



VK-Preis

€ 14,⁶⁹



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.



VK-Preis

€ 7,⁴⁵



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.



VK-Preis

€ 7,⁴⁵



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.



VK-Preis

€ 16,⁵⁹



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.



VK-Preis

€ 15,⁵⁹



Demetra

Halbgetrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl – 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.



VK-Preis

€ 12,⁴⁹



Le Polpe



Demetra
Tomatenpulpe Polpapizza fein – 10 kg
 Feine Pulpe aus italienischen Tomaten, ideal für Pizzas oder pikante Tomatensaucen.



VK-Preis

€ 18,⁴⁹



Demetra
Pomodorella Tomatensauce – 4000 g
 Sauce aus Tomatenpulpe und frischem Gemüse, hervorragend für Pastagerichte, Bruschettas und Hauptgerichte, für die ein frischer Tomatengeschmack benötigt wird.



VK-Preis

€ 15,⁸⁹



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.



VK-Preis

€ 10,³⁹



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.



VK-Preis

€ 4,⁹⁹



La Bella San Marzano
Tomaten geschält – 2500 g
 Hochwertige reife Tomaten. Ideal geeignet für verschiedenste Anwendungen in der Küche und in Pizzerien.



VK-Preis

€ 4,⁹⁹

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.



VK-Preis

€ 24,¹⁹



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.



VK-Preis

€ 16,⁴⁹



Demetra

Halbierte Artischockenherzen – 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.



VK-Preis

€ 25,⁹⁹



Varie Olive e Acciughe



Demetra

Grüne Oliven groß – 1700 ml

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 herzhaft Backwaren.



VK-Preis

€ 14,⁰⁹



Demetra

Grüne Oliven ohne Stein – 2500 g

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



VK-Preis

€ 10,⁵⁹



Demetra

Schwarze Oliven ohne Stein – 2500 g

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



VK-Preis

€ 10,¹⁹



Demetra

Schwarze Oliven – 1700 ml

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.



VK-Preis

€ 14,⁶⁹



Demetra

Oliven Cultivar Leccio – 1700 ml

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



VK-Preis

€ 14,⁹⁹



Demetra

Schwarze Olivencreme – 550 g

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



VK-Preis

€ 8,⁰⁵



Demetra

Sardellenfilets – 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.



VK-Preis

€ 27,⁹⁹

Capperi



Demetra

Kapern in Weinessig – 1000 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.



VK-Preis

€ 8,⁸⁵



Demetra

Kapernfrüchte in Weinessig – 1600 g

Ideal zum Aperitif oder für köstliche Füllungen von herzhaften Backwaren.



VK-Preis

€ 18,⁵⁹

Cipolla e Piselli



Demetra

Karamellierte Zwiebelscheiben – 700 g

Sie werden mit knackigen, in Ringe geschnittenen weißen Zwiebeln zubereitet, in süß-saurer Sauce gegart und mit „Balsamico-Essig von Modena IGP“ karamellisiert. Hervorragend geeignet zum belegen von Hamburgern, zum Begleiten von Käse oder zum Füllen von herzhaften Torten, Croutons und Omelettes.



VK-Preis

€ 5,⁸⁵



Demetra

Buongusto Zwiebeln in Balsamessig – 1700 ml

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



VK-Preis

€ 12,¹⁹



Demetra

Kichererbsen – 1700 g

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



VK-Preis

€ 7,²⁵



Peperoni e Peperoncini



Demetra

Peperonata 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.



VK-Preis

€ 13,¹⁹



Demetra

Rote Peperoni-Tropfen süß-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.



VK-Preis

€ 13,⁶⁹

Pesto rosso e verde



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.



VK-Preis

€ 10,⁹⁹



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.



VK-Preis

€ 9,⁹⁵

Pane fatto a mano



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



0 2 2 2 0 6 1 1

VK-Preis

€ 3,¹⁵



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



0 2 2 2 0 6 0 4

VK-Preis

€ 3,³⁵



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



0 4 2 0 1 1 1 3

VK-Preis

€ 4,⁹⁵



Paisà
Mezzo Panuozzo – 400 g
 Geeignet als Sandwichbrot.



0 2 2 2 0 6 2 8

VK-Preis

€ 2,¹⁵



Paisà
Panuozzo – 800 g
 Geeignet als Sandwichbrot.



0 2 2 2 0 9 4 9

VK-Preis

€ 3,⁹⁵



Paisà
Pinsa Romana – 460 g
 Alternatives Brot zum klassischen Pizzateig.



0 2 2 2 1 7 2 4

VK-Preis

€ 4,³⁹



Paisà
Saltimbocca – 520 g
 Südtaliesisches handgemachtes Brot.



0 2 2 2 0 6 3 5

VK-Preis

€ 3,¹⁵



Farine tipo "0" già miscelato



Molino Vigevano
Brot Mehl – 500 g



VK-Preis

€ 1,⁸⁵



Molino Vigevano
Pasta Mehl – 500 g



VK-Preis

€ 1,⁸⁵



Molino Vigevano
Pizza Mehl – 500 g



VK-Preis

€ 1,⁸⁵



Molino Vigevano
Pinsa Mehl – 500 g



VK-Preis

€ 3,⁶⁵



Molino Vigevano
Pizza Croccante Mehl – 500 g



VK-Preis

€ 3,⁰⁹



Molino Vigevano
Pizza Integrale Vollkornmehl – 500 g



VK-Preis

€ 3,⁰⁹



Lo Conte
Dolci Soffici Mehl – 1,0 kg
Typisches Dessertmehl in Italien.



VK-Preis

€ 3,⁶⁵

Farine per Pizza Tipo "0"



Molino Vigevano
Farina Costiera Oro – 25,0 kg
Typisches 480 Mehl, ideal für die Zubereitung von
Pizzen, Focaccias und Brot.



0 1 1 0 4 2 9 5

VK-Preis

€ 1,⁸⁹

Molino Vigevano
Farina Tramonti Oro – 25,0 kg
Typisches 480 Mehl, ideal für die Zubereitung von
Pizzen, Focaccias und Brot.



0 1 1 0 4 2 8 8

VK-Preis

€ 1,⁷⁹

Lo Conte
Manitoba Mehl – 1,0 kg
Sehr widerstandfähiges Mehl, Mehltyp 0.



0 1 1 0 4 4 7 9

VK-Preis


€ 3,⁶⁵


Bella Italia bei Wedl


Bitte beachten Sie:

Die im Prospekt angeführten Preise sind exkl. aller Steuern und Pfand. Druckfehler in Preisen und Abbildungen sind vorbehalten.

Verkauf nur an Gewerbescheininhaber bzw. Wiederverkäufer, Erzeuger und verarbeitende Betriebe. Mengen solange der Vorrat reicht.

 [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**
059335-4300

**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 und
Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Str. 235-237
059335-3600

Wedl
seit 1904