



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.





Inhaltsverzeichnis

Fior di latte del Trentino Mozzarella aus Kuhmilch aus dem Trentino	3 – 4
Ricotta Burrata e Stracciatella Ricotta Burrata und Stracciatella	5
Formaggi italiani Italienische Käsesorten	6 – 8
Prodotti di Manzo Mortadella con pistacchio e tartufo Rindfleischprodukte Mortadella mit Pistazien und Trüffel	9
Prosciutti fatti Prosciutti italiani hausgemachte Schinken italienische Schinken	10 – 11
Salumi fatto a mano con carne italiana Handgemachte Wurstwaren aus italienischem Fleisch	12 – 13
Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria Luftgetrockneter Guanciale und Pancetta	13
Salsicce italiani Italienische Würste	14
Olio di Olive Olivenöl	15
Funghi Pilze	15 – 17
Pomodori veri italiani Le Polpe Echte italienische Tomaten Tomatenstücke	17 – 20
Pasta fresca surgelata Frische, tiefgekühlte Pasta	20 – 25
Crema e Salse Cremes und Saucen	25 – 27
Tonno e Acciughe Thunfisch und Sardellen	27
Verdura Italiana Italienisches Gemüse	28 – 29
Varie Olive Verschiedene Oliven	29 – 30
Capperi e Cipolla Kapern und Zwiebel	30 – 31
Peperoni e Peperoncini Paprika und Chilischoten	32
Farine per Pizza Pizzamehl	33
Pane fatto a mano Handgemachtes Brot	34
Prodotti di Tartufo Produkte aus Trüffel	35 – 36
Pizza a mano Handgemachte Pizza	37 – 38
Cartone per Pizza Karton für Pizza	38
Cioccolato italiano Italienische Schokolade	39

Fior di latte del Trentino



Abbaschiano
Mozzarella Zopf
2,5 kg

Der Treccione di Mozzarella ist zum Zopf geflochten. Dieser Fior di Latte zeichnet sich durch eine sehr dünne, glatte, glänzende, weiße Rinde und einen weichen, leicht gelöcherten Kern aus; in den einzelnen Schichten bleibt die charakteristische Molke erhalten. Um die Frische und Saftigkeit möglichst lange zu bewahren, wird sie in einer Schale samt ihrer Molke verpackt. Geschmackvoll und optisch eindrucksvoll eignet sie sich perfekt für Vorspeisen und Buffets bei großen Anlässen.



Abbaschiano
Mozzarella Gourmet Taglio Napoli
2,5 kg

Fiordilatte mit weicher Filata-Konsistenz und süßlichem, saftig-kompaktem Geschmack. Das Produkt hat absichtlich einen geringen Salzgehalt und eignet sich besonders zum Füllen von Panzerotti und zum Belegen von echten neapolitanischen oder Gourmet-Pizzen. Dieser Mozzarella ist in Streifen geschnitten (Schnitt Napoli). Für hohe Oberhitze geeignet.



Abbaschiano
Mozzarella Fior di Latte Julienne
2 kg

Der Mozzarella Julienne Tanagrina wird zu 100 % aus italienischer Milch hergestellt und nach neapolitanischer Tradition geschnitten. Verpackt in einer 2-kg Schale ist er sowohl für den Einsatz im Elektro- als auch im Holzofen geeignet.



Abbaschiano
Mozzarella Gourmet Kugeln
ca. 2 kg

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.



Abbaschiano
Mozzarella Stange
ca. 1,5 kg

Mozzerella, der eigens nach den Anweisungen von Pizzabäckern für die Pizza zubereitet wurde. Er hat eine trockene, elastische Struktur, die die einfache Verteilung auf der Pizaoberfläche gewährleistet. Der Mozzarella für Pizza La Montanina von Abbaschiano hat eine ins Strohgelbe tendierende Farbe und einen ausgeprägten Geschmack und ist erhältlich in Stangen von 1,5kg.





Abbasiano
Mozzarella Perlen
1 kg

Kleine Mozzarellaperlen von je 6-g. Delikat und köstlich, ideal zum Anreichern appetitlicher gemischter Salate, pur als Vorspeise oder auch für Nudelgerichte und zur Zubereitung vieler Sommergerichte. Bewusst salzarm.



Abbasiano
Mozzarella Knoten
ca. 1 kg

Frischer, weißer Mozzarella mit weicher, fädenziehender Konsistenz und mildem, molkeartigem Geschmack. In Verarbeitungsflüssigkeit verpackt, um Frische und Saftigkeit zu bewahren. Der Salzgehalt ist bewusst gering und kann nach Geschmack beim Verzehr ergänzt werden.



Abbasiano
Büffelmozzarella Perlen
500 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 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
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.



Abbasiano
Mozzarella Perlen
125 g

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



Ricotta



Abbaschiano
Ricotta Canestrata
1,75 kg

Aufgrund seiner feinen und homogenen Körnung eignet er sich für den Verkauf in Stücken und ist auch als Pizzazutat geeignet. Er hat ein leichtes Aroma und einen zarten und samtigen Geschmack. Er weist eine feine, aber zugleich konsistente Struktur auf. Verpackt in einem großen Korb, ist er durch ein Siegel geschützt, das mehrere Tage Frische garantiert.



Abbaschiano
Ricottina Rugiada
250 g

Ricottasorte mit sehr feiner und homogener Körnung und leichtem Geschmack. Erhältlich in der praktischen Schale, mit Schutzfolie versiegelt und mit aromaschützendem Deckel. Eignet sich ideal für Füllungen in der Küche, beispielsweise für Tortellini und herzhaftes Pasteten, bei denen eine besonders fettarme und bekömmliche Zutat gefragt ist.



Burrata e Stracciatella



Abbaschiano
Burrata
3 x 100 g

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



Abbaschiano
Stracciatella di Burrata
250 g

Mit der cremigen Füllung bietet die Burrata den wertvollsten und köstlichen Teil. Die Stracciatella di Burrata ist ideal für die Zubereitung von Gourmet-Gerichten und wird unter Schutzatmosphäre verpackt.



Abbaschiano
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.



Formaggi italiani



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 18 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet. Der Grana Padano der LSM-Group ist wohlschmeckend.



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 4 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet. Der Grana Padano der LSM-Group ist wohlschmeckend.



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 2 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet.



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 1 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet. Der Grana Padano der LSM-Group ist wohlschmeckend.





Latteria Sociale Mantova

Grana Padano gerieben

10 Monate gereift | 1 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet.



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano gehobelt

10 Monate gereift | 1 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet. Der Grana Padano der LSM-Group ist wohlschmeckend.



Virgilio

Grana Padano D.O.P.

300 g

Der Grana Padano mit Herkunft aus den Regionen Parma und Reggio Emilia ist ein gepresster, körniger Hartkäse. Grana Padano hat eine sehr kleine Lochung und eine gebürstete, geölte goldbraune Rinde. Zur Herstellung von 1 kg Grana Padano benötigt man 14 Liter Milch. Mindestens 12 Monate gereift.



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10 Monate gereift | 200 g

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit bewährten wohltuenden Eigenschaften; er hat zusätzlich zum Grundnährwert positive Auswirkungen auf bestimmte Körperfunktionen und verbessert das Wohlbefinden derjenigen, die ihn verzehren. Er ist sehr gut verdaulich, hypoallergen, reich an Eiweiß, Kalzium und Phosphor und ist für Verbraucher aller Altersgruppen geeignet. Der Grana Padano der LSM-Group ist wohlschmeckend.



Mauri

Taleggio D.O.P.

50 % F.i.T. | ca. 2,2 kg

Eine der ältesten Käsesorten aus der Lombardei, seit 1988 herkunftsgeschützt (D.O.P.): Taleggio ist ein für Norditalien typischer Tafelkäse und sollte auf keiner guten Käseplatte fehlen. Er überzeugt durch seine cremig-zarte Konsistenz und seinen feinwürzigen Geschmack. Der Teig ist weiß bis leicht gelb, kompakt und geschmeidig, weich und leicht schmelzig. Typisch ist die rötliche Rinde, die mit zunehmender Reifezeit unregelmäßig von grauem, natürlichem Schimmel überzogen ist.





Pecorino Toscano D.O.P.

stagionato | ca. 2,5 kg

Pecorino Toscano D.O.P. geht auf die etruskische Käsekunst zurück. Die Reifezeit beträgt rund vier Monate. Der Teig ist halbhart, innen weiß bis gelblich und außen dunkler gefärbt. Sein angenehmer, intensiver und sehr charakteristischer Duft unterscheidet ihn von der scharfen Würze anderer Pecorinos. Auch nach längerer Reifezeit bleibt er im Geschmack weich und fast süßlich mit aromatischer Würze. Der Käse eignet sich sowohl als Tafelkäse als auch als Reibekäse.



0 400 2659



Pecorino Toscano D.O.P.

stagionato | ca. 1,9 kg

Der „Pecorino“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Schafsmilch hergestellt wird. Dieses Produkt ist DOP-zertifiziert, das heißt, Geschmack und Beschaffenheit entsprechen den vorgegebenen traditionellen Richtlinien. Er schmeckt aromatisch und sehr würzig. Mindestens 120 Tage gelagert. Geeignet für Buffet.



0 400 1874



Montanari e Gruzza

Parmigiano Reggiano

30 Monate | ca. 2,5 kg

Süß und sehr aromatisch. Mindestens 30 Monate Reifezeit.



0 400 1980



Arrigoni

Gorgonzola Argento

Premium | ca. 1,6 kg

Der Gorgonzola D.O.P. ist ein weicher, sehr cremiger Blauschimmelkäse, der ausschließlich im Norden Italiens produziert wird. Der Gorgonzola „Argento“ von Arrigoni gewinnt regelmäßig Prämien: Im Jahr 2016 wurde er beim World Cheese Award als drittbester Käse weltweit ausgezeichnet.



0 400 1935



Abbasiano

Geräucherter Laib

1 kg

Ein Käse, der an den Gastronomietheken seine gute Figur macht und in Scheiben serviert sein Bestes gibt, wenn er gegrillt oder in der Grillpfanne gebraten wird und man ihn mit Öl und frisch gemahlenem Pfeffer würzt.



0 400 9252

Prodotti di Manzo



Bedogni Egidio
Bresaola Bonta Rara

halbe Stange | ca. 3 kg

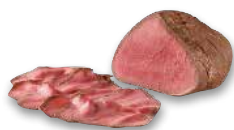
1/2 Stange, hochwertiger, luftgetrockneter Rinderschinken, italienischer Rinderrassen (nur Stier), feinstes getrocknetes Fleisch aus der Oberschale.



Bedogni Egidio
Pastrami

Rindfleisch | ca. 2,5 kg

Gekochtes, gepfeffertes und geräuchertes Rinderfleisch.



Bedogni Egidio
Roastbeef

ca. 2,3 kg

Feinstes gegartes Rindfleisch aus der Oberschale.



Mortadella con pistacchio e tartufo



Bedogni Egidio
Pistazien-Mortadella

ca. 7,5 kg

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



Bedogni Egidio
Trüffel-Mortadella

ca. 7,5 kg

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



Prosciutti fatto



Bedogni Egidio Trüffel-Schinken

ca. 4,3 kg

Hergestellt mit ausgewähltem rein italienischem Trüffel, aus eigener Schweinezucht.



Bedogni Egidio Bauletto

ca. 4,5 kg

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



Bedogni Egidio Culatello DOP

ca. 4,3 kg

Italienischer Rohschinken D.O.P. ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und steht für einen längeren Reifungsprozess.



Bedogni Egidio Culatello

ca. 4 kg

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



Comal Prosciutto Cotto

Rosafino Verde | ca. 9 kg

Dank seiner doppelten Hülle behält der Rosafino Schinken seinen weichen und ausgewogenen Geschmack



Comal Prosciutto Cotto Praga

ca. 9 kg

Originaler Prager Beinschinken, ideal für Antipasti Teller und Pizza.



Prosciutti italiani



Bedogni Egidio
Parma Schinken

ca. 9,5 kg

18 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma, in reiner Handarbeit hergestellt und ausschließlich mit Meersalz gewürzt.



0 432 5666



Bedogni Egidio
Parma Schinken

ca. 7 kg

30 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma, reinste Handarbeit, nur mit Meersalz gewürzt.



0 432 5680



Bedogni Egidio
Rohschinken

ohne Schwarte | ca. 2 kg

16 Monate gereift, ohne Schwarte.



0 432 6984



Bedogni Egidio
Rohschinken

ohne Schwarte | ca. 1 kg

16 Monate gereift, ohne Schwarte.



0 432 6991



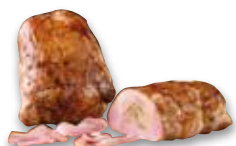
Bedogni Egidio
Coppa

Nackenschinken | ca. 2 kg

Typischer Nackenschinken, hauchdünn auf einem frisch gebackenen Brot ist die Coppa ein Gaumenschmaus.



0 432 6519



Bedogni Egidio
Hähnchenbraten

ca. 280 g

Ohne Knochen, zusammengeknüpftes Hähnchenfilet, mit Spinat und Kräutern gefüllt.



0 432 7486



Bedogni Egidio
Carne Salada

ca. 2 kg

24 Tage unter der Erde im Tontopf gehalten, gesalzen und gepfeffert.



0 432 7493

Salumi fatto a mano con carne italiana



Comal

Salame Milano

Mailänder Salami | ca. 2,5 kg

Typische Salami auf Mailänder Art.

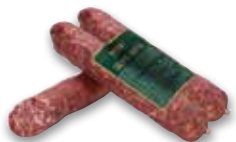


Bedogni Egidio

Salame Milano

ca. 2 kg

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



Comal

Salame Tipo Napoli

ca. 1,6 kg

Pikante süditalienische Salami mit höherem Fettanteil. Ideal für Pizza.



Bedogni Egidio

Salame Napoli

ca. 800 g

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



Comal

Salame Tipo Ungherese

Ungarische Salami | ca. 2,5 kg

Typische fein gekörnte Salami nach traditioneller ungarischer Rezeptur.



Comal

Spianata Piccante

ca. 2,2 kg

Ist eine typische Wurstware aus Kalabrien mit schwarzem Pfeffer und Chili.



Bedogni Egidio

Salame Felino

ca. 1 kg

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





Bedogni Egidio
Salame e filetto
ca. 400 g

Salami aus Padano-Schweinefleisch mit ganzem Schweinefilet, im Naturdarm gereift – eine feine Verbindung aus kräftiger Salami und zartem Filet.



Bedogni Egidio
Haussalami
ca. 250 g

Aus Parma, einer Salsiccia, ideal für Pastazubereitung.



Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria



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

Vorgekochter Bauchspeck. Ideal für Frühstücksbacon



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
Guanciale di Gola
3 Monate gereift | ca. 1 kg

Guanciale ist ein aus dem Schweinehals gewonnenes Fleischstück. Es wird gesalzen, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert und rund drei Monate gereift. Das Ergebnis ist eine feste, aromatische Spezialität, die roh hauchdünn genossen werden kann oder als besondere Zutat mediterraner Gerichte dient – unverzichtbar für die originale italienische Carbonara.



Salsicce italiani



Chianti Salumi **Prosciutto Crudo**

geschnitten | 500 g

Schweinekeule vom europäischen Markt, trocken gewaschen und gesalzen. Anschließend wird sie in der Reifekammer gepflegt, danach gewaschen, in den Ofen gestellt und zum Abschluss luftgetrocknet sowie entbeint. Zum Schneiden gepresst und in Schutzatmosphäre verpackt.



Chianti Salumi **Salami Milano**

geschnitten | 500 g

Schweinefleisch.



Chianti Salumi **Salami Piccante**

geschnitten | 500 g

Gewürztes Produkt, das aus der Verarbeitung von ausgewähltem Schweinefleisch gewonnen wird. Herkunft in der EU. Mit Schmalz und Gewürzen sowie unter Zusatz mikrobieller Kulturen verarbeitet, in speziellen Trocknungszellen gereift und gewürzt. Anschließend geschnitten und unter Schutzatmosphäre verpackt.



Chianti Salumi **Salami Ungherese**

geschnitten | 500 g

Ein gewürztes Produkt aus ausgewähltem Schweinefleisch, charakteristisch fein gehackt, gefüllt und gereift. Zum Schluss geschält und vakuumverpackt. In Scheiben geschnitten und unter Schutzatmosphäre verpackt.



Pfitscher **Meraner Schinken**

ohne Schwarte | ca. 3,5 kg

Diese traditionelle Südtiroler Spezialität wird aus ausgesuchten Schweinekeulen hergestellt, die gekocht und geräuchert werden, um sie schmackhafter und haltbarer zu machen. Die meisterhafte Verarbeitung machen das Produkt einzigartig und sehr charakteristisch.



Pfitscher **Trüffelsalami**

180 g

Das Fleisch wird mit Salz, Pfeffer und schwarzen Sommertrüffeln verfeinert. Dies verleiht der Salami einen intensiven, jedoch ausgeglichenen und eleganten Geschmack, wobei sich auch eine leicht butterige Note, passend zum Trüffel bemerkbar macht.



Olio di Olive



La Masseria
Restaurantöl
extra vergine | 5 l

Olivenöl extra vergine 40 %, Sonnenblumenöl 59,9 %, Aroma mediterraner Kräuter 0,01 %.



0090 7651



David
Olivenöl
extra vergine | 5 l

Hochwertiges Öl aus einer ausgewogenen Kombination von raffiniertem und nativem Olivenöl. Harmonisch im Geschmack und ideal für den täglichen Einsatz. Das praktische 5-Liter-Gebinde eignet sich perfekt für den häufigen Gebrauch in Küche und Gastronomie.



0101 9186



David
Olivenöl
extra vergine | 1 l

Dieses hochwertige Öl wird aus einer ausgewogenen Kombination von raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl hergestellt. Es überzeugt durch seinen harmonischen Geschmack und eignet sich ideal für den täglichen Einsatz in der Küche. Die praktische 1-Liter-Flasche deckt zuverlässig all Ihre kulinarischen Anforderungen ab.



0090 3233

Funghi



Demetra
Sautierte Steinpilze
Gran Chef | 800 g

Steinpilze hervorragender Qualität, zubereitet nach einem traditionellen Rezept aus Valtellina. Diese großen Pilzstücke eignen sich perfekt als Beilage zu Steaks, einem Braten und anderen Hauptgerichten.



0162 5349



Demetra
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



0171 0908



Demetra
Steinpilz Stücke „Testa Nera“
in Olivenöl | 800 g

Ausgesuchte Kiefernsteinpilzstücke, leicht mit Kräutern und Essig gewürzt und in Olivenöl eingelegt. Hervorragend für besondere Antipasti.



Demetra
Steinpilz Stücke
in Olivenöl | 800 g

In Stücke geschnittene Steinpilzköpfe und -stiele, leicht mit Kräutern und Essig gewürzt und in Olivenöl eingelegt. Zusammen mit Aufschnitt als köstliches Antipasto servieren.



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.



Demetra
Sautierte Champignons „dal Fresco“
1,7 kg

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



Demetra
Champignons mit Tomate
in Sonnenblumenöl | 1,7 l

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



Demetra
Champignons gegrillt
in Sonnenblumenöl | 780 g

Ausgesuchte kleine ganze Champignons (2-3 cm), gegrillt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal für Antipasti oder in Salaten.





Demetra
Pfifferlinge
in Olivenöl | 800 g

Sorgsam ausgesuchte kleine Pfifferlinge, leicht mit Lorbeerblättern, Gewürzen und Essig gewürzt und in Olivenöl eingelegt. Ideal für Antipasti, kalte Gerichte und Salate.



0171 6221



Demetra
Kleine sautierte Pfifferlinge
700 g

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



0171 0885



Demetra
Sautierte gemischte Pilze
1,7 kg

Spezielle Mischung aus Steinpilzen, Pfifferlingen, Braunkappen und Stockschwämmchen. Ideal für Rezepte aller Art, insbesondere mit Polenta.



0162 5288

Pomodori veri italiani



Demetra
Getrocknete Tomaten
in Sonnenblumenöl | 1,7 l

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



0170 2668



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 herzhaftes Backwaren.



0162 1884



Demetra
Halbgetrocknete Tomaten
in Sonnenblumenöl | 780 g

Italienische Tomaten, in der Sonne angetrocknet, in Viertel geschnitten und in gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ihr zarter Geschmack macht sie ideal als Appetitanreger oder Beilage, zum Belegen von Pizzas, Bruschettas und Sandwiches sowie zu Pasta.



0 170 9315



Demetra
Halbtrockene Dattel-Tomaten gelb
in Sonnenblumenöl | 800 g

Gelbe Datteltomaten, halbiert und leicht getrocknet. Sie sind gebrauchsfertig und eignen sich für die Zubereitung von Antipasti, Vor- und Hauptspeisen und zum Belegen von Pizzen.



0 171 6245



Demetra
Geschälte Tomaten
geschnitten | 2,5 kg

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



0 170 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.



0 171 3459



Demetra
Rote Kirschtomaten
in Sonnenblumenöl | 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 Pizzen.



0 171 4296



Demetra
Kirschtomaten
in eigenem Saft | 800 g

Ganze mediterrane Tomaten in eigenem Saft. Gebrauchsfertig. Ideal für vielerlei Verwendungen in Küche und Pizzeria.



0 171 6122

Le Polpe



La bella San Marzano

Tomaten geschält

2,5 kg

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



0171 6412



Demetra

Tomatensauce Pomodorella

4 kg

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



Demetra

Tomatenpulpe fein

Polpapizza | Bag in Box | 10 kg

Feine Pulpe aus italienischen Tomaten, ideal für Pizza oder pikante Tomatensaucen



0171 2797



Demetra

Tomatenpulpe fein

Polpapizza | Bag in Box | 2 x 5 kg

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



0171 4883



Demetra

Tomatenmark

doppelt konzentriert | 800 g

Ein tiefrotes, qualitativ hochwertiges Tomatenmark, doppelt konzentriert, ideal für Saucen aller Art.



0 171 4289



Demetra

Creme aus gelben Datterini-Tomaten

100 % Frucht | 800 g

100% gelbe Dattel-Tomaten aus der Gegend von Piana del Sele, mit cremiger Konsistenz und süßem Geschmack. Sehr ergiebiges Produkt, man kann es so wie es ist oder verlängert verwenden. Geeignet für Nudelgerichte und Fischgerichte, sowie für Gourmet-Pizzas.



0 171 4630

Pasta fresca surgelata



Canuti

Gnocchi Chicche Tricolore

5 x 1 kg

Klassisches Gericht der traditionellen italienischen Küche, hier in einem kompakteren Format. Ausgezeichnet mit Fleischragù, cremiger Käsesauce, Pilzen, Fisch oder Weichtieren.



0 101 4303



Canuti

Gnocchi di Patate

gelb | 1 kg

Gnocchi sind in Rom das traditionelle Donnerstagsgericht, getreu dem Motto „Donnerstag Gnocchi, Freitag Fisch und Samstag Kutteln“. Das Motto unterstreicht, wie wichtig der Donnerstag ist, mit einem aufwändigen und leckeren Gericht vor dem folgenden Tag, der ein Fastentag ist. Praktisch, schnell zuzubereiten, ideal mit Fleischragù oder Käsesaucen.



0 101 4655



Canuti

Gnocchi mit Steinpilzfüllung

1 kg

Superleckere Gnocchi mit Steinpilzfüllung. Hervorragend mit Fleischragù, cremiger Käsesauce oder Gemüse.



0 101 4693



Canuti
Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci
3 x 1 kg

Klassisches Format mit weicher Ricotta und Blattspinat. Mit grünem, mit dem Bronzeverfahren gezogenem Nudelteilg mit Spinat.



0101 4310



Canuti
Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci
3 x 1 kg

Tortelloni mit gut 25 g Gewicht und hohem Anteil an Füllung. Füllung mit weicher Ricotta und Blattspinat, köstlich mit einer Zubereitung auf Tomatenbasis, würzigem Ragù, Käse oder Gemüse.



0101 4341



Canuti
Tortellini alla Bolognese
di carne | 3 x 1 kg

Hergestellt nach dem traditionellen Rezept mit Fleisch, Mortadella und rohem Schinken. Traditionell serviert in Fleischbrühe oder mit klassischem würzigem Fleischragù.



0101 4327



Canuti
Tortelloni Verdi al Formaggio
3 x 1 kg

Italienische gefüllte Pasta mit typischem Blätterteigkäs.



0101 4334



Canuti
Tortelloni mit Steinpilzen
3 x 1 kg

Entdecken Sie diese traditionellen Tortelloni mit ihrer Füllung aus edlen, gebratenen Steinpilzen.



0101 4785



Canuti
Tortelloni Giganti Hummer und Krebs
3 x 1 kg

Reichhaltige Füllung mit edlem Hummer, Garnelen und der Würze von Petersilie. Tortelloni mit 25 g und hohem Anteil an Füllung.



0101 4860



Canuti
BonBon Tricolore Ricotta e Spinaci
3 x 1 kg

Bonbon-förmige Pasta, gefüllt mit cremiger Ricotta und Blattspinat. Ideal serviert mit tomatenbasierten Saucen, aromatischen Ragùs, Käse- oder Gemüsezubereitungen.



0101 4358



Canuti
Fagotti Gorgonzola e Noci
3 x 1 kg

Fagottini aus Pasta, gefüllt mit würzigem Gorgonzola DOP und knackigen Walnüssen. Ideal zum Servieren mit cremigen Saucen oder Zubereitungen auf Basis von Käse oder Gemüse.



0101 4365



Canuti
Fagotti mit Käse und kanditierten Birnen
1 kg

Teigtaschen mit einer Füllung aus würzigem Käse wie Robiola, Taleggio DOP und Parmigiano Reggiano DOP, kombiniert mit kanditierten süßen Birnen. Perfekt mit Saucen oder Zutaten auf der Basis von Käse oder Gemüse. Unbedingt probieren: Frittierte Fagotti als Fingerfood, mit Salzflöcken überstreut und Balsamessig – oder süß mit Honig und Staubzucker.



0101 4822



Canuti
Pasta Sfoglia gelb
Nudelteigblätter vorgekocht | 4 x 2,5 kg

Vorgekochte gelbe Pasta Sfoglia aus Eierteig. Ideal für Zubereitungen wie Lasagne oder Cannelloni.



0101 4372



Canuti
Pasta Sfoglia grün
Nudelteigblätter vorgekocht | 4 x 2,5 kg

Vorgekochte gelbe Pasta Sfoglia aus Eierteig. Ideal für Zubereitungen wie Lasagne oder Cannelloni.



0101 4389



Canuti
Stringoli al Nero di Seppia
3 x 1 kg

Eine für Ligurien typische Pasta aus Weichweizenmehl und Tintenfischfarbe. Ideal für kreative Vorgerichte auf der Basis von Fisch oder Weichtieren.



0101 4396



Canuti
Stringoli
3 x 1 kg

Ein typisch ligurisches Pastaformat. Ideal mit klassischem Pesto alla Genovese, ausgezeichnet auch mit Saucen auf der Basis von Fleisch oder Fisch.



0101 4402



Canuti
Stringoli Verdi
3 x 1 kg

Ein typisch ligurisches Pastaformat. Ideal mit klassischem Pesto alla Genovese, ausgezeichnet auch mit Saucen auf der Basis von Fleisch oder Fisch.



0101 4419



Canuti
Orecchiette
3 x 1 kg

Diese Pastaart mit ihrer an kleine Öhrchen erinnernden Form – daher der Name – ist typisch für Apulien. Die traditionelle Zubereitung erfolgt mit Rübsteil, sie eignet sich aber ebenso hervorragend für Gerichte mit Fleisch- oder Gemüsezutaten.



0101 4426



Canuti
Paccheri caserecci
2 kg

Paccheri sind große, traditionelle Pasta aus Hartweizengrieß. Sie passen ideal zu Ragù, Käse- und Gemüsegerichten sowie zu Fisch und Krustentieren.



0101 4433



Canuti
Tagliolini
2 kg

Tagliolini sind eine schmal geschnittene Pastaart aus Eierteig aus dem Molise und dem Piemont. Eine Pasta mit kurzer Garzeit, zu der sich leichte Saucen gut machen, Fisch und andere feine Zutaten. Sie schmecken aber auch in Brühe gut.



0101 4440



Canuti
Tagliatelle
2 kg

Tagliatelle sind eine klassische Eierteigpasta aus Mittel- und Norditalien, besonders aus der Region Emilia-Romagna. Ideal zu Ragù alla Bolognese, da die lange Form Saucen dank Bronzeverfahren besonders gut aufnimmt.



0101 4457



Canuti
Spaghetti alla chitarra
2 kg

Spaghetti alla Chitarra, auch Tonnarelli oder Maccheroni alla Chitarra genannt, sind eine Variante der typisch italienischen Eierteigpasta. Sie ähneln den traditionellen Spaghetti, sind aber viereckig und nicht rund. Eine Pasta, die unbedingt „al dente“ gekocht werden muss und gut zu reichhaltigen Zutaten und Saucen passt.



0101 4464



Canuti
Pappardelle
1,5 kg

Bei Pappardelle handelt es sich um Pasta aus Eierteig, ganz ähnlich wie Tagliatelle, allerdings wesentlich breiter. Während Tagliatelle traditionell aus der Emilia-Romagna sind, sind Pappardelle typisch für die Toskana. Traditionell werden sie mit würzigen Saucen auf Pilz- oder Wildschweinbasis zubereitet.



0101 4471



Canuti
Fettuccine
2 kg

Fettuccine sind lange Nudeln, die vor allem in der Region Rom und in der Toskana verbreitet sind. Dank Bronzeverfahren haften Saucen besonders gut an der Oberfläche.



0101 4488



Canuti
Tagliolini al Nero di Seppie
2 kg

Traditioneller Tagliolino aus mit dem Bronzeverfahren gezogenem Teig und Tintenfischfarbe. Ideal für ein modernes, antikonformistisch anmutendes Vorgericht auf der Basis von Fisch.



0101 4884



Canuti
Garganelli
3 x 1 kg

Ein typisches Pastaformat aus der Romagna und den Marken, aus hochwertigem, mit dem Bronzeverfahren gezogenen Nudelteig.



0101 4778



Canuti
Strozzapreti Romagnoli
2 x 1 kg

Klassisches Pastaformat aus der Gegend von Rimini, ideal mit Fleischragù oder Weichtieren.



0101 4877



Canuti
Raviolacci mit Steinpilzen
3 x 1 kg

Klassisches Pastaformat aus einem Stück, schön groß und mit hohem Anteil an geschmeidiger, cremiger Füllung. Entdecken Sie den Genuss dieser traditionellen Raviolacci mit einer Füllung aus gebratenen, mit Petersilie gewürzten Steinpilzen.



0101 4907



Canuti
Delizie Pesto alla Genovese
Nudelteig mit Basilikum | 1 kg

Beliebter romagnolischer Pastateig mit Genießer Seele. Aus hochwertigem, im Bronzeverfahren gezogenem Nudelteig, der mit duftendem Basilikum gewürzt wurde und einer Füllung nach dem Originalrezept aus Genua.



0101 4969

Crema e Salse



Demetra
Steinpilzcreme
580 ml

Steinpilzcreme, die durch Kochen von fein gehackten Steinpilzen und frischen Kräutern hergestellt wird. Eine ausgezeichnete Sugo und Suppengrundlage. Auch geeignet als Aufstrich für Bruschettas und Pizzas oder zum Füllen von Focaccia



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 herzhaftes Backwaren.



0161 7627



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.



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.



Demetra
Hummus
700 g

Crema auf Basis von Kichererbsen, Sesampaste, Aromen, wenig Knoblauch. Ideal als Aperitif mit Bruschetta oder Azimo Brot, kann auch als Sauce für rohes Gemüse, zum klassischem Pinimonio verwendet werden.



Demetra
Haselnuss Crema
1 kg

Eine gebrauchsfertige süße Crema, ideal als Topping oder Belag für leckere Kuchen, Torten und Crêpes sowie zur Verfeinerung vieler Desserts.



Demetra
Pistazien Crema
1 kg

Eine gebrauchsfertige süße Crema, ideal als Topping oder Belag für leckere Kuchen, Torten und Crêpes sowie zur Verfeinerung vieler Desserts.



Demetra
Schwarze Olivencreme
550 g

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



Demetra
Champignon Creme mit Trüffel
 im Spritzbeutel | 600 g



Erhalten aus der Verarbeitung von gehackten Champignons unter Zusatz von schuppigem weißem Trüffel, Scorzone und frischen Aromen. Dieses ertragreiche Produkt eignet sich für alle Trüffelgerichte: Vorspeisen, Hauptgerichte, Pizzen und herzhafte Backwaren.



0162 4946

Demetra
Zwiebelsauce
 mit Balsamicoessig | 370 ml



Sauce aus roten Zwiebeln, mit etwas Senf und Balsamico-Essig abgeschmeckt. Ideal als Beigabe zu Käse aller Art sowie zu gekochtem Fleisch.



0162 5363

Tonno e Acciughe

Demetra
Sardellenfilets
 in Olivenöl | 720 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

Demetra
Thunfisch
 in Olivenöl | 1,73 kg



Ausgesuchte Thunfischsteaks, in Olivenöl eingelegt. Ideal für Pizzas und vielerlei andere Gerichte.



0190 1825

Verdura Italiana



Demetra
Gegrillte Auberginen
in Sonnenblumenöl | 1,7 kg

Ausgesuchte frische Auberginen gegrillt und in sorgfältig gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Hervorragend zur Zubereitung von Antipasti, Beilagen und Pizzabelägen sowie in Brötchen, Sandwiches und herzhaften Backwaren aller Art.



Demetra
Gegrillte Zucchini
in Sonnenblumenöl | 800 g

Frisch verarbeitete Zucchini, gegrillt und in sorgfältig gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal zur Zubereitung von Antipasti, Beilagen und Pizzabelägen sowie in Brötchen und Sandwiches



Demetra
Sautierte Artischocken
mit Stiel | 2,4 kg

Ganze Artischocken aus Apulien, mit Stielen. Sorgsam ausgesucht, gegart und mit frischen Kräutern und Gewürzen in Öl zubereitet. Ausgezeichnet als Antipasto und in gemischten Salaten, zum Belegen von Pizzas und Garnieren oder Füllen herzhafter Speisen.



Demetra
Sautierte Artischocken
geviertelt | 1,7 kg

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



Demetra
Halbe Artischockenherzen
in Sonnenblumenöl | 1,7 kg

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.



Demetra
Gegrillte Artischocken
in Sonnenblumenöl | 780 g

Frisch gegrillte, geviertelte Artischocken in Sonnenblumenöl. Ideal zur Zubereitung von raffinierten Appetithäppchen und Beilagen sowie von herzhaften Backwaren aller Art.





Demetra
Artischocken „Rustichelli“
in Sonnenblumenöl | 770 g

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



Demetra
Zichorien-Herzen
in Sonnenblumenöl | 780 g

Zichorienherzen gewürzt mit Kapern, Basilikum, Knoblauch und Minze und angemacht in Sonnenblumenöl. Gebrauchsfertiges Produkt, geeignet als Beilage zu Wurstwaren, gegrilltem und gekochtem Fleisch oder zum Belegen von Pizzen.



Varie Olive



Demetra
Grüne Oliven ohne Stein
natur | 2,5 kg

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



Demetra
Grüne Oliven groß
natur | 1,7 l

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 herzhaftes Backwaren.



Demetra
Schwarze Oliven ohne Stein
natur | 2,5 kg

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





Demetra
Schwarze Oliven groß

natur | 2,5 kg

Demetra Schwarze Oliven groß



Demetra
Schwarze Oliven groß

natur | 1,7 l

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



Demetra
Entsteinte Oliven

natur | Cultivar Leccio | 1,7 l

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



Capperi e Cipolla



Demetra
Kapernfrüchte
in Weinessig | 1,6 kg

Kapernfrüchte in Weinessig. Ideal zum Aperitif oder für köstliche Füllungen von herzhaften Backwaren.



Demetra
Kapern
in Weinessig | 1 kg

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





Demetra
Kapern klein
gesalzen | 1 kg

Kleine Kapern, in Salz eingelegt, mit intensivem und zugleich feinem Geschmack sowie aromatischem Duft.



0 176 5885



Demetra
Zwiebeln „Buongusto“
in Balsamessig aus Modena | 1,7 l

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



0 162 2676



Demetra
Rote Zwiebeln aus Tropea IGP
in Weinessig | 1,7 l

Ganze rote Zwiebeln in Weinessig eingelegt, hergestellt aus „Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP“. Ideal als Beilage zu Salaten und Vorspeisen.



0 171 6368



Demetra
Karamalisierte rote Zwiebelscheiben
600 g

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



0 171 6290



Demetra
Gegrillte Zwiebeln
in Sonnenblumenöl | 760 g

Sorgsam ausgewählte Borettane-Zwiebeln, gegrillt und in leicht gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ausgezeichnet für authentische Antipasti-Kompositionen.



0 171 6184



Demetra
Marinierter süßer Knoblauch
in Sonnenblumenöl | 580 g

Ausgesuchte Zehen von süßem Knoblauch. Ausgezeichnet für Appetitanreger und Snacks.



0 171 6191

Peperoni e Peperoncini



Demetra

Peperonate alla Piemontese

gedünstete Paprikaschoten | 1,7 kg

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, Bruschettas und Tramezzinis.



0162 2690



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.



0162 2713



Demetra

Gelbe Peperoni Tropfen

süß-sauer | 790 g

Kleine gelbe Peperoni-Tropfen, Süß-Sauer eingelegt. Dank ihrer kleinen Größe können sie als Aperitif gegessen oder zum Belegen von Sandwiches, Pizzen, Salaten und vielen anderen Zubereitungen, einschließlich warm, verwendet werden.



0162 7329



Demetra

Zigeunersalat

1,7 kg

Reiche Mischung aus roten und gelben Paprikastücken, schwarzen und grünen Olivenscheiben, Kapern, Moospilzen und Champignons. Ein extrem vielseitiges Produkt, geeignet für warme und kalte Gerichte aller Art sowie zur Verwendung in der Pizzeria, besonders



0171 4067



Demetra

Gefüllte Paprika

in Sonnenblumenöl | 1,7 l

Paprikaschoten mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern. Leicht gewürzt. Ideal als Antipasto, Beilage oder in Sugos.



0171 4265



Demetra

Caponata

Ratatui | 700 g

Caponata zubereitet aus Auberginen, Tomaten, Pinienkerne, schwarzen Oliven, Sellerie und Zwiebel. Ausgezeichnete Beilage für Fisch und Fleisch.



0171 4661

Farine per Pizza



Molino Vigevano **Costiera Mehl**

Tipo 0 | 25 kg

Costiera-Mehl ist ideal für eine 8–12-stündige Gärung während des Tages bei Raumtemperatur; die Reifung kann für 24 Stunden bzw. 48 Stunden in einer Kühlzelle bei 4°C erfolgen. Costiera-Mehl ist ideal für die Herstellung von Pizza, neapolitanischer Pizza, Focaccia und Brot.



0 110 4295



Molino Vigevano **Weichweizenmehl**

TIPO 1 | 25 kg

Hochwertiges Weichweizenmehl Tipo 1 von Molino Vigevano, steingemahlen und mit Weizenkeim. Ideal für Brot, Pizza und feine Backwaren.



0 110 4783



Molino Vigevano **Vera Napoli**

25 kg

Das Vera Napoli Mehl wird aus Weichweizenmehl, Hartweizengrieß und steingemahlenen Weizenkeimen hergestellt. Der Hartweizengrieß sorgt dafür, dass die Pizza ihr Aroma behält, verhindert das „Kaugummi-Zerkauen“ beim Abkühlen und gewährleistet ein optimales Schmelzverhalten. Vera Napoli Mehl eignet sich für die Zubereitung einer vollmundigen, knusprigen und krümeligen Pizza. Es ist ideal für mittellanges Aufgehen des Teigs (6–8 Stunden bei Raumtemperatur) oder kann 24 bis 48 Stunden bei 6 °C im Kühlschrank aufbewahrt werden.



0 110 4790



Molino Vigevano **Lievito Madre**

1 kg

Aus 100 % italienischem Risciola-Weichweizen und vitalen Weizenkeimen hergestellt und steingemahlen. Durch ein langsames und sorgfältiges Auffrischungs- und Trocknungsverfahren bleiben alle organoleptischen Eigenschaften der natürlichen Hefe erhalten, was eine lange Haltbarkeit garantiert. Oro di Macina Hefen gewährleisten eine gute Verdaulichkeit und ein authentisches Aroma



0 110 4837

Pane fatto a mano



Paiza
Base Pizza rund
Ø 30 cm | 2 x 250 g

Typisches süitalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



Paiza
Base Pizza eckig
30 x 40 cm | 2 x 440 g

Typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



Paiza
A'Maremma
520 g

Klassisches handgemachtes Burgerbrot in Italien.



Paiza
Saltimbocca
520 g

Süditalienisches handgemachtes Brot.



Paiza
Pinsa Romana
2 x 230 g

Alternatives Brot zum klassischen Pizzateig.



Paiza
Mezzo Panuozzo
2 x 200 g

Geeignet als Sandwichbrot.



Prodotti di Tartufo



Colle Del Tartufo

Trüffelpaste

mit schwarzem Trüffel | 500 g

Für Vorspeisen, Hauptgerichte und Pastagerichte.



0162 6551



Colle Del Tartufo

Trüffelpaste

mit schwarzem Trüffel | 180 g

Für Vorspeisen, Hauptgerichte und Pastagerichte.



0162 6377



Colle Del Tartufo

Trüffelcreme

mit Parmigiano Reggiano | 180 g

Für Vorspeisen, Hauptgerichte und Pastagerichte.



0162 6537



Urbani

weiße Trüffelsauce

180 g

Aromatische Soße mit feinen Pilzen und weißem Trüffel. Ideal zum Verfeinern von Pasta, Risotto, Fleischgerichten oder Crostini.



0410 6449



Appennino

Weiße Trüffelsauce

180 g

Sie ist ein Klassiker: Weißer Trüffel (tuber magnatum) und Champignons ergeben diese wunderbare Sauce, die auf vielfältige Weise in der italienischen Küche Verwendung findet. Besonders gut passt sie zu Eierspeisen, Pasta und hellem Fleisch.



0162 3116



Colle Del Tartufo

Trüffelhonig Akazie

40 g

Feiner Akazienhonig mit edlem Trüffelaroma. Die ausgewogene Süße passt hervorragend zu Käse, Antipasti oder zum Verfeinern besonderer Gerichte.



0162 6520



Colle Del Tartufo
Sommertrüffel schwarz

in Scheiben | 180 g

Aromatische schwarze Sommertrüffel in feinen Scheiben. Ideal zum Verfeinern von Pasta, Risotto, Fleischgerichten, Eierspeisen oder Antipasti.



0162 6445



Capriz
Trüffello

50 % F.i.T. | ca. 1,5 kg

Trüffello von Capriz ist ein Schnittkäse aus 100% Südtiroler Kuhmilch. Gereift mit feinem schwarzen Trüffel. Während der dreimonatigen Reifezeit auf Fichtenbrettern wird der Käse alle 2 Tage gewendet und mit einer Bürste und roten Kulturen gewaschen.



0400 8446



Colle Del Tartufo
Fettuccine con tartufo

250 g

Am besten heiß servieren – verfeinert mit etwas Butter oder einer unserer aromatischen Trüffelsaucen. In nur 2 Minuten Kochzeit schnell und unkompliziert genussbereit.



0162 6308



Colle Del Tartufo
Trüffel-Chips

mit weißem Trüffel und Meersalz | 90 g

Ideal für Aperitifs oder zum Genießen zu Fleisch- und Fischgerichten.



0162 6414



Tartuflanghe
Meersalz mit schwarzem Trüffel

Frankreich | 90 g

Für dieses Trüffelsalz aromatisiert Tartuflanghe feines Guérande-Meersalz aus dem französischen Atlantik mit gefriergetrocknetem schwarzem Trüffel (*Tuber aestivum*). Ideal zum Würzen von Fisch, Fleisch, Risotto, Pasta, Käse, Saucen oder einfach auf knusprigem Butterbrot.



0152 6769



Sosa
Schwarzer Trüffel Aroma

flüssig | 50 g

Schwarzer Trüffel Aroma flüssig, für Lebensmittel. Das Aroma ist sehr intensiv. Laut Angabe reichen 2 g / Kilo Masse. Das Produkt wird mit Pipette und Sprühvorrichtung geliefert.



0162 0993

Pizza a mano



Pizza A Mano

Pizza Margherita

28 cm | handmade aus Südtirol | 350 g

Der beliebte Klassiker, von dem man nie genug bekommt. Die Kombination von knusprigem Teig, schmackhafter Tomatensauce, extra viel Mozzarella vom Brixner Milchhof Brimi und eine Prise Oregano ist jederzeit unwiderstehlich!



0101 2293



Pizza A Mano

Pizza Vegetariana

28 cm | handmade aus Südtirol | 450 g

Wer's lieber leicht und locker mag, wählt die Pizza Vegetariana. Leckere Zucchini, geschmackvoller Mais, liebevoll kleingeschnittene Paprikastücke und echter Grana Padano Parmesan sorgen für gesunden Genuss. Diese Pizza ist, wie der Name verrät, natürlich vegetarisch.



0101 2330



Pizza A Mano

Pizza Vegana

28 cm | handmade aus Südtirol | 360 g

Ohne Mozzarella aber trotzdem 100 % Geschmack. Unsere Pizza Vegana ist perfekt für all jene, die auf tierische Produkte verzichten möchten! Die würzige Tomatensauce harmoniert perfekt mit dem ausgewählten Gemüse und dem lockeren Pizzaboden.



0101 2361



Pizza A Mano

Pizza Salamino Piccante

28 cm | handmade aus Südtirol | 400 g

Wer es scharf mag, liegt mit der Pizza Salamino Piccante genau richtig. Der lockere Teigboden harmoniert perfekt mit der pikanten Salami. Dazu der schmackhafte Mozzarella vom Brixner Milchhof Brimi und eine Prise Oregano.



0101 2316



Pizza A Mano

Pizza Prosciutto e Funghi

28 cm | handmade aus Südtirol | 450 g

Südtiroler Pizzaiolo-Kunst vom Feinsten! Bester Südtiroler Schinken, leckere Champignons und Mozzarella aus Alpenmilch garantieren besten Pizzagenuss. Der herz hafte Belag passt perfekt zu unserem lockeren Knusper teig.



0101 2323



Pizza A Mano

Pizza Tiroler

28 cm | handmade aus Südtirol | 450 g

Deftig, aromatisch, bodenständig. Ausgewählte regionale Spezialitäten wie Südtiroler Bauernspeck und Kaminwürsten, garniert mit Zwiebeln, verleihen dieser Pizza die einzigartige Würze. Nicht nur für Fans der Tiroler Küche ein richtiges Schmankerl!



0101 2347



Pizza A Mano

Pizza Estate

28 cm | handmade aus Südtirol | 350 g

So schmeckt der Sommer! Würziger Kräuterpesto, leichte Brimi Mozzarella und saftige Cockailtomaten. Dazu unser knuspriger Pizza A Mano Teig – was kann es besseres geben?



0101 2354

Cartone per Pizza



-

Pizzakarton

33 x 33 x 4 | braun | 100 Stück



0101 8332



-

Pizzakarton Calzone

27 x 16 x 7 | braun | 100 Stück



0101 8349

Cioccolato italiano



Domori
Kakaobutter
600 g

Hergestellt aus hochwertiger Kakaobutter überzeugt dieses Produkt durch seine klare Reinheit und vielseitige Einsetzbarkeit in der Pâtisserie, Confiserie und Chocolaterie. Glutenfrei, ohne Kompromisse und ideal für alle, die bei der Verarbeitung auf Qualität, Stabilität und authentischen Geschmack setzen.



Tipico
Biscoti grandi
Löffelbiskuit | Sardinien | 350 g

Der traditionelle sardische Löffelbiskuit überzeugt mit seiner besonderen Textur aus knuspriger Oberfläche und weichem Kern. Ideal zum Tunken in Milch oder Kaffee, als stabile Basis für Löffeldesserts wie Tiramisu oder einfach kombiniert mit Marmelade oder Haselnusscreme. Auch zerkrümelt verleiht er Eis und Joghurt eine feine Crunch-Note und eignet sich für kreative Dessertideen.



Domori
Dunkle Zartbitter-Schokolinsen 70 %
ohne Zuckerzusatz | 5 kg

Intensiver Schokoladengenuss mit 70 % Kakaoanteil – ganz ohne Zuckerzusatz. Ideal für Patisserie, Desserts und kreative Anwendungen in der Profiküche.



Domori
Dunkle Zartbitter-Schokolinsen 56 %
ohne Zuckerzusatz | 5 kg

Fein abgestimmter Schokoladengeschmack mit 56 % Kakaoanteil. Ideal für Desserts, Dekorationen und vielseitige Anwendungen in der Profiküche.



Domori
Vollmilch-Schokolinsen 37 %
ohne Zuckerzusatz | 5 kg

Cremiger Vollmilchschokoladengeschmack mit 37 % Kakaoanteil. Ideal für Desserts, Dekorationen und vielseitige Anwendungen in der Profiküche.



Domori
Weiße Schokolinsen
ohne Zuckerzusatz | 5 kg

Zartschmelzende weiße Schokolinsen mit feiner Süße. Ideal zum Dekorieren, Verfeinern von Desserts oder für kreative Anwendungen in der Profiküche.



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: Februar 2026

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