



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	3 – 4
Ricotta Burrata e Stracciatella	5
Formaggi italiani	6 – 9
Prodotti di Manzo Mortadella	10
Prosciutti	11
Prosciutti italiani.....	12
Salumi fatto a mano con carne italiana.....	13 – 14
Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria.....	15
Salsicce italiani	16
Olio di Olive e Aceto Balsamico.....	17
Funghi	18 – 19
Pomodori veri italiani.....	20 – 21
Le Polpe	21 – 22
Pasta fresca surgelata	22 – 26
Crema e Salse.....	26 – 28
Tonno e Acciughe	28
Verdura Italiana.....	29 – 30
Varie Olive	30 – 31
Capperi e Cipolla	31 – 32
Peperoni e Peperoncini	33
Farine per Pizza e Pasta.....	34
Pane fatto a mano	35 – 37
Prodotti di Tartufo	37 – 28
Pizza a mano	39 – 40
Cartone per Pizza	40
Cioccolato italiano.....	41 – 42
Dolci	43 – 49
Purea di frutta	50 – 53
Caffè	54 – 55

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.



0 400 9245



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.



0 400 9405



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.



0 400 9221



Abbaschiano
Mozzarella Julienne
2,5 kg

Mozzarella, der eigens nach den Anweisungen 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.



0 400 2567



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.



0 390 1380



Abbaschiano
Mozzarella Stange
ca. 1,5 kg

Mozzarella, der eigens für die Pizza zubereitet wurde. Er hat eine trockene, elastische Struktur, die die einfache Verteilung auf der Pizzaoberfläche gewährleistet. Der Mozzarella für Pizza La Montanina von Abbaschiano hat eine ins Strohgelbe tendierende Farbe und einen ausgeprägten Geschmack.



0 400 9351

Fior di Latte del Trentino



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 Perlen
125 g

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



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.



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.



Abbasiano
Büffelmozzarella Perlen
500 g

Ein italienischer Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in Kampanien hergestellt wird.



Abbasiano
Mozzarella di Bufala Campana
125 g

Ein italienischer Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in Kampanien hergestellt wird.



Ricotta



Abbasiano
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.



Abbasiano
Ricottina Rugiada
250 g

Ricottasorte mit sehr feiner und homogener Körnung und leichtem Geschmack. 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



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.



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 Mozzarellafäden, gemischt mit Sahne, allem einen köstlichen Geschmack verleiht.



Abbasiano
Stracciatella di Burrata
250 g

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



Formaggi italiani



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 18 kg

Der Grana Padano ist ein Lebensmittel mit nachgewiesenen positiven 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



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 2 kg



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano

10-12 Monate gereift | ca. 1 kg



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano gerieben

10 Monate gereift | 1 kg



Latteria Sociale Mantova

Grana Padano gehobelt

10 Monate gereift | 1 kg



Formaggi italiani



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano
10 Monate gereift | 200 g



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.



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 fein-würzigen Geschmack. Sein Teig ist weiß bis hellgelb, kompakt, geschmeidig und leicht schmelzend. 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.



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.



Formaggi italiani



Montanari e Gruzza

Parmigiano Reggiano

30 Monate | ca. 2,5 kg

Süß und sehr aromatisch. Mindestens 30 Monate Reifezeit.



Fontina

Aosta Tal DOP.

ca. 2 kg

Die Fontina, eine der am meisten geschätzten italienischen Käsesorten, wird unter dem heutigen Namen bereits in einem Text aus dem XVII. Jahrhundert zitiert. Der weiche, fettige Teig des Fontina, der einen intensiven, harmonischen Geschmack besitzt eignet sich besonders zum Schmelzen: berühmt ist die fonduta valdostana aus Fontina, Milch und Eigelb.



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.



Capriz

Ziegello.

Ziegenmilch Weichkäse | 50 % F.i.T. | ca. 200 g

Weichkäse mit weißem Außenschimmel, der Geschmack ist je nach Reifegrad mild säuerlich bis kräftig-würzig mit leichtem Pilzaroma. 3-4 Wochen gereift im Steinreiferaum.



Capriz

Carbonito

Ziegenmilch Weichkäse | 52 % F.i.T. | ca. 200 g

Der Carbonito ist ein Weichkäse aus 100 %iger Ziegenmilch von Südtiroler Höfen. Während seiner vierwöchigen Reifung im Ziegenkeller wird der Käse jeden zweiten Tag mit Reifungskulturen gewaschen und gewendet, von welchen sein Geschmack auch deutlich geprägt wird. Am Ende seiner Reifung wird die Rinde des Carbonito mit Asche verfeinert. Ideal zum Buffet.



Formaggi italiani



Capriz

Naturalis in fiordaliso

mit Korn- und Ringelblumen | 50 % F.i.T. | ca. 450 g

Der Käse besticht durch seine goldgelbe bis rötliche Rinde, seinem feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-butterigen Geschmack. Dieser wird aus 100% Kuhmilch von Südtiroler Höfen hergestellt. Der handwerklich hergestellte Käse reift einen Monat lang gereift und jeden zweiten Tag mit Reifungskulturen gewaschen und gewendet. Ideal zum Buffet.



0 400 8415



Capriz

Hofers Alptraum

Kuhmilch Weichkäse | ca. 280 g

Kuhmilch-Käse mit Schüttelbrotkruste mit mittelharter bis weicher Konsistenz und mit ausgeprägtem Schmelz. Er hat ein leichtes Pilz- und Milcharoma, durch die Verfeinerung mit Pineau des Charentes erhält er eine leichte Cognac-Note. Die Kombination aus Schüttelbrot und Pineau verleiht ihm eine nussige Note. Reifezeit 4 Wochen.



0 390 8471



Capriz

Kasus Caverna

Hartkäse | 50 % F.i.T. | ca. 1,5 kg

Feine Kellernoten der Natursteinhöhle in der er mindestens sechs Monate gelagert wird. Er hat ein milchiges Aroma mit würzigen Noten.



0 400 8439



Capriz

Trüffelo

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

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



0 400 8446



Capriz

Käse Sortiment 3.0

6 Sorten | ca. 1,5 kg

Käsesortiment mit 6 verschiedenen Sorten: Ziegello, Weißschimmelkäse, Goaserle Rotschmierweichkäse, Hofers Alptraum Kuh, Roggenkas Kuh, Kasus Kuhmilchschnittkäse und Ziegiz Ziegenmilchschnittkäse.



0 400 8477

Prodotti di Manzo



Bedogni Egidio
Bresaola Bonta Rara
halbe Stange | ca. 3 kg

1/2 Stange. Hochwertiger, luftgetrockneter Rinderschinken aus italienischen 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



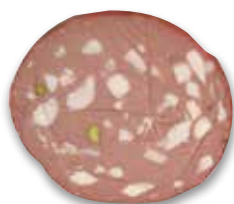
Bedogni Egidio
Pistazien-Mortadella
ca. 7,5 kg

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.



Viva Maria
Mortadella Bologna
ca. 3 kg



Prosciutti



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
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.



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.



Prosciutti italiani



Bedogni Egidio
Parma Schinken
ca. 9,5 kg

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



Bedogni Egidio
Parma Schinken
ca. 7 kg

30 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma, in reinster Handarbeit hergestellt, nur mit Meersalz gewürzt.



Bedogni Egidio
Rohschinken
ohne Schwarte | ca. 2 kg

16 Monate gereift, ohne Schwarte.



Bedogni Egidio
Rohschinken
ohne Schwarte | ca. 1 kg

16 Monate gereift, ohne Schwarte.



Bedogni Egidio
Coppa
Nackenschinken | ca. 2 kg

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



Bedogni Egidio
Hähnchenbraten
ca. 280 g

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



Bedogni Egidio
Carne Salada
ca. 2 kg

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



Salumi fatto a mano con carne italiana



Comal

Salame Milano

Mailänder Salami | ca. 2,5 kg

Typische Salami auf Mailänder Art.



0 432 8483



Bedogni Egidio

Salame Milano

ca. 2 kg

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



0 432 6373



Comal

Salame Tipo Napoli

ca. 1,6 kg

Pikante süditalienische Salami mit höherem Fettanteil. Ideal für Pizza.



0 432 8490



Bedogni Egidio

Salame Napoli

ca. 800 g

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



0 432 5789



Comal

Salame Tipo Ungherese

Ungarische Salami | ca. 2,5 kg

Typische fein gekörnte Salami nach traditioneller ungarischer Rezeptur.



0 432 8513



Comal

Spianata Piccante

ca. 2,2 kg

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



0 432 8506



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.



0 432 6489

Salumi fatto a mano con carne italiana



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 stammende Salsiccia – ideal für Pastagerichte.



Wörndle
Salame Sopressa
ca. 3 kg



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 bemerkbar macht, die hervorragend zum Trüffel passt.



Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria



Bedogni Egidio

Pancetta Speck

aus dem Backofen | ca. 4 kg

Eingerollter Bauch aus dem Backofen, von Hand gebunden.



Comal

Pancetta Stufata Doppia

ca. 4 kg

Vorgekochter Bauchspeck. Ideal als 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.



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.



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.



Chianti Salumi

Salami Ungherese

geschnitten | 500 g

Ein gewürztes Produkt aus ausgewähltem Schweinefleisch, charakteristisch fein gehackt, gefüllt und gereift. Zum Schluss geschält und vakuumverpackt.



Olivo di Olive e Aceto Balsamico



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.



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.



0090 3233



Olitalia
Olivenöl
nativ | 250 ml



0104 0135



Il Torrione
Aceto Balsamico
di Modena | 5 l



0161 8822



Viva Maria
Crema con Aceto Balsamico
di Modena | 0,5 l



0162 0801



Olitalia
Balsamico Essig
250 ml



0104 0074

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, Braten und anderen Hauptgerichten.



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



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.



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 Sugos sowie als Belag für Pizzen und Füllen von Sandwiches und Brötchen.



Funghi



Demetra

Champignons mit Tomate

in Sonnenblumenöl | 1,7 l

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



0162 2669



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.



0171 6115



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



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.



0162 2720

Pomodori veri italiani



Demetra

Getrocknete Tomaten

in Sonnenblumenöl | 1,7 l

Ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für zahlreiche Anwendungen in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhafte 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 herzhafte 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.



0170 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 Pizen.



0171 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.



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

Pomodori veri italiani



Demetra

Ganze Dattel-Tomaten gelb

ungeschält | 800 g

In ihrem Saft konserviert, eignen sie sich ausgezeichnet für die Zubereitung von Saucen, Suppen und Cremes. Zeichnen sich durch ihren angenehm süßen und vollen Geschmack aus. Ideal für die Zubereitung von Saucen für Pasta oder Reis und für die Zubereitung von Gourmet-Pizzas.



0 171 6153



Demetra

Rote Kirschtomaten

in Sonnenblumenöl | 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.



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 für vielfältige Anwendungen in Küche und Pizzeria.



0 171 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.



0 171 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.



0 162 1938

Le Polpe



Demetra

Tomatenpulpe fein

Polpapizza | Bag in Box | 10 kg

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



Demetra

Tomatenpulpe fein

Polpapizza | Bag in Box | 2 x 5 kg

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



Demetra

Tomatenmark

doppelt konzentriert | 800 g

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



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. Geeignet für Nudelgerichte und Fischgerichte, sowie für Gourmet-Pizzen.



Pasta fresca surgelata



Canuti

Gnocchi di Patate

gelb | 1 kg

Gnocchi sind in Rom das traditionelle Donnerstagsgericht, getreu dem Motto Donnerstag Gnocchi, Freitag Fisch und Samstag Kutteln. Praktisch, schnell zuzubereiten, ideal mit Fleischragù oder Käsesaucen.



Canuti

Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci

3 x 1 kg

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



Pasta fresca surgelata



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.



Canuti
Tortelloni Verdi al Formaggio
3 x 1 kg

Italienische gefüllte Pasta mit einer Füllung aus typischem Blätterteigkäse.



Canuti
Tortelloni mit Steinpilzen
3 x 1 kg

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



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.



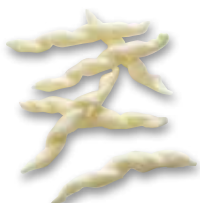
Canuti
Fagotti Gorgonzola e Noci
3 x 1 kg

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.



Canuti
Fagotti mit Käse und kandierten Birnen
1 kg

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



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.



Pasta fresca surgelata



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.



Canuti
Orecchiette
3 x 1 kg

Diese Pastaart mit ihrer an kleine Öhrchen erinnernden Form – daher der Name – ist typisch für Apulien.



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.



Canuti
Tagliolini
2 kg

Tagliolini sind eine schmal geschnittene Pastaart aus Eierteig, die ursprünglich aus Molise und dem Piemont stammt. Eine Pasta mit kurzer Garzeit, zu der sich leichte Saucen gut machen, Fisch und andere feine Zutaten.



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.



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.



Pasta fresca surgelata



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.



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.



Canuti
Tagliolini al Nero di Seppie
2 kg

Traditioneller Tagliolino aus mit dem Bronzeverfahren gezogenem Teig und Tintenfischfarbe. Ideal für ein modernes, ungewöhnliches Vorspeisengericht oder moderne Vorspeise.



Canuti
Garganelli
3 x 1 kg

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



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.



Canuti
Delizie Pesto alla Genovese
Nudelteig mit Basilikum | 1 kg

Beliebte Spezialität aus der Romagna mit einer Genießerseele. Aus hochwertigem, im Bronzeverfahren gezogenem Nudelteig, der mit duftendem Basilikum gewürzt wurde und einer Füllung nach Originalrezept aus Genua hergestellt.



Pasta fresca surgelata



De Cecco
Linguine Nr. 7
1 kg



De Cecco
Penne Rigate Nr. 41
1 kg



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 Bruschetta und Pizzen oder zum Füllen von Focaccia



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.



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.



Creme e Salse



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

Creme auf Basis von Kichererbsen, Sesampaste, Gewürzen und etwas Knoblauch. Ideal als Aperitif mit Bruschetta oder Azimo Brot, kann auch als Sauce für rohes Gemüse, zum klassischen Pinzimonio verwendet werden.



Demetra
Haselnuss Creme
1 kg

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



Demetra
Pistazien Creme
1 kg

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



Demetra
Schwarze Olivencreme
550 g

Creme 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.



Demetra
Champignon Creme mit Trüffel
im Spritzbeutel | 600 g

Hergestellt aus von gehackten Champignons unter Zusatz von schuppigem weißem Trüffel, Scorzone und frischen Aromen. Dieses ergiebige Produkt eignet sich für alle Trüffelgerichte: Vorspeisen, Hauptgerichte, Pizzen und herzhaft Backwaren.



Creme e Salse



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



Il Genovese
Pesto Verde
1 kg



0104 4089



Il Genovese
Pesto Rosso
450 g



0104 4096

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 Pizzen und vielerlei andere Gerichte.



0190 1825



Gran Chef Selection
Thunfischfilet Yellowfin
1 Qualiät O.O. | 550 g



0104 5369

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.



0171 4654



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



0170 2705



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.



0171 4722



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.



0171 0106



Demetra

Halbe Artischockenherzen

in Sonnenblumenöl | 1,7 kg

Zarte halbe Artischockenherzen, leicht mit Essig gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Ein hervorragender Antipasto und die ideale Ergänzung zu Wurstwaren. Ausgezeichnet in Sandwiches und Brötchen und als Belag für Bruschetta und Pizen.



0170 9063



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.



0171 6214

Verdura Italiana



Demetra
Artischocken „Rustichelli“
in Sonnenblumenöl | 770 g

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



0171 6207



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.



0171 6177

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.



0171 4043



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 herzhaft Backwaren.



0170 2453



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



0171 4050

Varie Olive



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.



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.



Demetra
Kapern klein
gesalzen | 1 kg

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



Capperi e Cipolla



Demetra

Zwiebeln „Buongusto“

in Balsamessig aus Modena | 1,7 l

Zwiebeln mit Balsamessig aus Modena. Hervorragend für Antipasti-Auswahl, als Beilage und als exklusive Garnitur.



0162 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.



0171 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.



0171 6290



Demetra

Gegrillte Zwiebeln

in Sonnenblumenöl | 760 g

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



0171 6184



Demetra

Marinierter süßer Knoblauch

in Sonnenblumenöl | 580 g

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



0171 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.



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.



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, auch warm serviert, verwendet werden.



Demetra

Zigeunersalat

1,7 kg

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



Demetra

Gefüllte Paprika

in Sonnenblumenöl | 1,7 l

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



Demetra

Caponata

Ratatui | 700 g

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



Farine per Pizza e Pasta



Caputo
Pizzamehl Nuvola

Tipo 00 | 25 kg

Ideales Mehl für gut hydrierte, leichte und perfekt gesäuerte Teige.
Empfohlen für klassische neapolitanische Pizza.



Caputo
Pizzamehl Rot

Tipo 00 | 25 kg

Ideal für Teige, die lange Ruhezeiten und längeres Aufgehen in
Kühlzellen erfordern.



Caputo
Pizzamehl Nuvola

Tipo 00 | 25 kg

Quermehl, perfekt für Focaccia, Pfannenpizza und moderne Pizza.
Um duftende und wabenförmige Gesimse zu erhalten.



Caputo
Manitoba

Tipo 00 | 25 kg

Elastisches Mehl mit hohem Proteinwert, ideal für Backwaren und
Sauerteigprodukte.



5 Stagioni
Pizza Mehl Oro rot

Typ 00 | 10 kg

Weichweizenmehl Typ 00, für alle direkten und indirekten
Teigführungen mit langer Gärung geeignet, bei denen Elastizität
und Widerstandsfähigkeit erforderlich sind.



5 Stagioni
Pizza Napoletana Mehl

Typ 00 | 10 kg

Mehl Typ 00 für neapolitanischen Teig.
Strukturiert und widerstandsfähig.



5 Stagioni
Hartweizenmehl
für Nudeln | 10 kg

Grieß aus ausgewähltem Hartweizen, mit hervorragender
Wasseraufnahme und guter Teigstabilität.



Pane fatto a mano



Paisa

Pizza-Boden rund

Ø 30 cm | 2 x 250 g

Typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



Paisa

Pizza-Boden eckig

30 x 40 cm | 2 x 440 g

Typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



Paisa

A' Marennas

520 g

Burgerbrot nach italienischer Art.



Paisa

Saltimbocca

520 g

Süditalienisches handgemachtes Brot.



Paisa

Pinsa Romana

2 x 230 g

Alternative zum klassischen Pizzateig.



Paisa

Mezzo Panuozzo

2 x 200 g

Geeignet als Sandwichbrot.



Wörndle

Schüttelbrot

230 g

Typisches Südtiroler Schüttelbrot mit Roggenmehl, Fenchelsamen und Kümmel. Handgeschüttelt.



Pane fatto a mano



Wörndle Mini Schüttelbrot

175 g

Knuspriges Roggenmischbrot mit Kümmel & Fenchel einzeln, locker gebackenes, rundes Kleingebäck (ca. 4 – 5 cm Durchmesser, Einzelgewicht ca. 3g)



0 4 2 0 5 1 9 7



GrissinBon Grissini Torinesi ristorante

40 x 12 g



0 2 2 0 3 6 6 9



GrissinBon Grissini Rosmarin Salz

40 x 12 g



0 2 2 2 3 6 2 9



Grissini Naturale handgezogen | Italien | 200 g



0 4 2 0 0 2 7 7



Bonnevit Ciabatta halbgebacken | 8 x 300 g

Typisch italienisches Weißbrot in gedrehter Form mit Olivenöl.



0 4 9 0 0 9 8 6



Bonnevit Olivenkastenbrot 8 x 370 g

Stangenbrot in Kastenform mit Oliven.



0 4 9 1 3 7 0 2



Bonnevit Tomaten Basilikum Kastenbrot 8 x 380 g

Stangenbrot in Kastenform mit getrockneten Tomaten und Basilikum verfeinert.



0 4 9 0 0 6 4 1

Pane fatto a mano



Bonnevit
Zwiebel-Rosmarin Kastenbrot
8 x 370 g

Stangenbrot in Kastenform mit Zwiebeln und Oliven verfeinert.



0 4 9 1 3 7 2 6

Prodotti di Tartufo



Colle Del Tartufo
Trüffelpaste
mit schwarzem Trüffel | 500 g

Ideal für Vorspeisen, Hauptgerichte und Pastagerichte.



0 1 6 2 6 5 5 1



Colle Del Tartufo
Trüffelpaste
mit schwarzem Trüffel | 180 g

Für Vorspeisen, Hauptgerichte und Pastagerichte.



0 1 6 2 6 5 7 7



Colle Del Tartufo
Trüffelcreme
mit Parmigiano Reggiano | 180 g

Für Vorspeisen, Hauptgerichte und Pastagerichte.



0 1 6 2 6 5 3 7



Urbani
weiße Trüffelsauce
180 g

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



0 4 1 0 6 4 4 9



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.



0 1 6 2 3 1 1 6

Prodotti di Tartufo



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



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 Diavolo

28 cm | handmade aus Südtirol | 450 g

Teuflich gut! Fans von scharfem Essen dürfen sich unsere Diavola auf keinen Fall entgehen lassen. Die Kombination von scharfer Salami, schwarzen Oliven und frischen Chilis kreieren ein intensives und feurig heißes Geschmackserlebnis, das sich kein Pizza-Freund entgehen lassen sollte!



Pizza A Mano
Pizza Tonno

28 cm | handmade aus Südtirol | 400 g

Die leckere Pizza mit Thunfisch. Auf unserem knusprig, lockeren Teigboden schmeckt der saftige Thunfisch von bester Qualität besonders gut. Dazu würzige Tomatensauce, hochwertige Südtiroler Mozzarella und erlesene Kräuter.



Pizza A Mano
Pizza Salame

28 cm | handmade aus Südtirol | 400 g

Herzhaft gut! Unsere Pizza Salame wird von Hand mit hochwertigen Salami-Scheiben belegt. Darunter würzige Tomatensauce, viel Mozzarella aus Alpenmilch und natürlich unser lockerer Teigboden. Schmeckt einfach immer wieder, zu jeder Tages- und Nachtzeit.



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!



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.



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.



Pizza a mano



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 herzhaft 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
Dunkle Zartbitter-Schokolinsen 70 %
5 kg

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



0101 7083



Domori
Dunkle Zartbitter-Schokolinsen 56 %
5 kg

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



0101 7090



Domori
Weiße Schokolinsen
5 kg

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



0101 7106



Domori
Vollmilch-Schokolinsen 37 %
5 kg

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



0101 7113



Domori
Venezuela Sur de Lago 100 %
5 kg

Die Sur del Lago 100 von Domori ist eine Premium-Schokolade. Sie wird aus der Sur del Lago-Kakaobohne hergestellt, die aus der Region Sur del Lago in der Nähe des Maracaibo-Sees in Venezuela stammt.



0103 4158



Domori
Ecuador Arriba 64 %
5 kg

Eine tiefgründige und aromatische Mischung aus Kakaosorten aus Afrika und Ecuador. Intensiver Kakaogeschmack. Zarte florale und fruchtige Noten. Rund, anhaltend und duftend.



0103 4165

Cioccolato italiano



Domori
Tanzania Morogoro 100 %
5 kg

Runder und anhaltender Kakaogeschmack mit Noten von Holz, Karamell und Honig. chokoladenkuvertüre in Pastillenform.



0103 4172



Domori
Chuao 75 %
1 kg

Diese Schokolade hat 75 % Kakao und ist bekannt für ihren raffinierten und aromatischen Geschmack.



0103 4189



Domori
Vidama 42 %
5 kg

Umhüllend und aromatisch von Sahne und Keksen, Noten von tropischen Früchten.



0103 4196



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 und ideal für alle, die bei der Verarbeitung auf Qualität, Stabilität und authentischen Geschmack setzen.



0161 4572

Dolci



Bindi

Profiteroles Bianco

in einer Schale | 1,1 kg

In Italien und Frankreich sind Profiteroles- kleine Geschenke- ein Klassiker im Dessertangebot. Unsere Profiteroles sind 24 kleine Brandteigkugeln umhüllt von einer leckeren weißen Creme und gefüllt mit herber Schokoladencreme.



Bindi

Profiteroles Scuro

in einer Schale | 1,1 kg

Profiteroles sind die italienische Variante der französischen „choux a la creme“ bzw. gefüllte Brandteigkugeln. Bei unseren Profiteroles Scuro Vaschetta werden 24 kleine Brandteigkugeln mit einer hellen Creme gefüllt.



Bindi

Tartufo al Pistacchio

12 x 75 g

Tartufo – der süße Eistrüffel – ist ein Klassiker im italienischen Dessert-Bereich. Beim Tartufo Pistacchio umhüllt cremiges Pistazieneis einen Kern aus Pistaziensauce.



Bindi

Tartufo Bianco

12 x 75 g

Köstlich und zartschmelzend- Unser weißer Trüffel ist ein halbgefrorenes Eisdessert aus feiner Zabaionecreme mit einem Kern aus herber Kaffeeccreme.



Bindi

Tartufo Caffé

12 x 75 g

Der Tartufo Caffé bietet ein Eisdessert mit zusätzlichem Koffeingehalt. Mit einer halbgefrorenen Kaffeeccreme, einem KaffEEKern und einer Hülle aus Kakao-Baiserstückchen richtet sich das Produkt besonders an Kaffeeliebhaber.



Bindi

Tartufo Cheesecake

12 x 85 g

Dieser halbgefrorene Eistrüffel besteht aus Käsekuchen-Gelato und einer Erdbeer-Himbeer-Sauce, umhüllt von Butterstreuseln.



Dolci



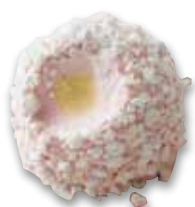
Bindi
Tartufo Classico
12 x 85 g

Klassisches halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen.



Bindi
Tartufo Cocco Nocciola
12 x 180 ml

Als Kokos-Eistrüffel mit einem Schokoladen-Haselnuss-Kern, umgeben von Kokosflocken und kandierten Haselnussstückchen.



Bindi
Tartufo Fragola
12 x 75 g

Halbgefrorenes aus Erdbeereis mit einem Vanilleeiskern, umgeben von knusprigen Baiserstückchen.



Bindi
Tartufo Limoncello
1,5 l

Jetzt kann der Sommer kommen! Schmeckt unwiderstehlich nach Urlaubstagen in Bella Italia. Das halbgefrorene Eisdessert aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen.



Bindi
Tartufo Nocciola
12 x 75 g

Nuss+ Schokolade ist eine heiße Kombination: cremige Haselnuss-Eiscreme mit weichem Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen.



Bindi
Tiramisù Big
1,75 kg

Schwierigkeiten bei der Kalkulation und dem Wareneinsatz? Nicht mit uns! Unser Tiramisù in der Großpackung ist mit Kakaopulver bestäubt.



Dolci



Bindi
Tiramisù con Savoiaardi
1,05 kg

Dieses Tiramisu von Bindi besteht aus feinem Biskuitteig mit Mascarponecreme und mit Kaffeelikör getränkten Löffelbiskuits, besiebt mit Kakaopulver.



0 4 6 3 3 4 2 6



Bindi
Torta della Nonna
geschnitten 1,3 kg

traditionelle kuchenspezialität mit Zitronen-Pâtisseriescreme, Mandeln und Pinienkernen ist bei Jung und Alt beliebt.



0 4 6 4 8 2 9 1



Bindi
Sizzilianische Pistaziencreme
12 x 110 g

Cremige Pistazienfüllung in einer knusprigen Waffel aus Pistazien und weißer Schokoladenmousse, verziert mit Kakao- und Pistaziengranulat.



0 1 0 4 2 8 4 9



Bindi
Limone Ripieno
12 x 100 g

Erfrischend kann ein Sorbet nicht sein- unser Limone Ripieno überzeugt mit seiner harmonischen Spritzigkeit und klassisch italienischen Anrichte in einer natürlichen Zitronenschale.



0 4 6 7 8 3 0 4



Bindi
Mandarino Ripieno
12 x 85 g

Mandarino Ripieno ist ein Mandarinen-sorbet, das in der Schale der späten Ciaculli-Mandarine (Mandarino Tardivo di Ciaculli) serviert wird.



0 1 0 4 2 7 7 1



Bindi
Flute Limoncello
800 g

Zitroneneis mit Limoncello im Sekglas. Zitronenspeiseeis, gestrudelt mit Limonenlikörsauce.



0 4 6 7 8 0 2 1

Dolci



Bindi
Coppa Cafe
6 x 95 g

Milchspeiseeis, Kaffeesauce, Kaffee-Schokoladenbohnen.



0 4 6 7 8 2 8 1



Bindi
Coppa Cheesecake alla Fragole
12 x 110 g

Cheesecake mit Erdbeerspiegel, vorportioniert im Kunststoffbecher – das ist der Coppa Cheesecake alle Fragole.



0 4 6 5 6 3 1 9



Bindi
Coppa Cheesecake Monterosa
12 x 105 g

Cheesecakes sind eine beliebte Ergänzung im Kuchenangebot, und vorportionierte Einzelportionen erleichtern die Kalkulation im Service. Der Coppa Cheesecake Monterosa besteht aus Erdbeereis, Biskuitboden und Erdbeersauce.



0 4 6 4 7 8 3 6



Bindi
Coppa Frutti di Bosco
6 x 100 g

Milder Joghurt und frische Früchte versüßen jeden lauen Sommertag. Coppa Yogurt e Frutti di Bosco vereint gekonnt das feine Aroma des Joghurts, mit feinsäuerlichen Nuancen dunkler Beeren und Erdbeeren.



0 4 6 5 9 8 7 7



Bindi
Coppa Mousse Chantilly e Caffé
12 x 180 ml

Halbgefrorenes Dessert mit Kaffeenote, dunkler Schokoladensauce, süßer Creme und karamellisierten Haselnüssen.



0 1 0 4 2 7 2 6



Bindi
Coppa Mousse Cioccolato
12 x 180 ml

Schokoladencreme mit Schokoröllchen und einem Kern aus weißer Schokoladencreme.



0 1 0 4 2 5 7 3

Dolci



Bindi
Coppa Stracciatella
6 x 180 ml

Stracciatella-Eiscreme mit Schokoladensauce und kandierten Haselnussstückchen.



0 1 0 4 2 5 8 0



Bindi
Coppa Tiramisù
12 x 100 g

Der Coppa Tiramisù ist eine vorportionierte Variante des italienischen Dessert-Klassikers.



0 4 6 5 6 3 4 0



Bindi
Choco Soft vegan
12 x 110 g

Veganes Dessert aus weichem, in Kaffee getränktem Biskuit, umhüllt von Kaffeecreme und einer mit Zartbitterschokoladenstückchen bestreuten, vanillearomatisierten Creme.



0 1 0 4 2 8 3 2



Bindi
Cocco Ripieno
12 x 100 g

Unser Coco Ripieno ist authentisch in Geschmack & Form und steht für den puren Genuss des Sommers.



0 4 6 7 8 2 9 8



Bindi
Cornetto Pistazie
40 x 95 g

Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack.



0 4 6 6 4 2 7 7



Bindi
Croissant Schokolade
50 x 105 g

Croissant gefüllt mit Schokoladencreme.



0 4 6 5 9 7 9 2

Dolci



Bindi
Buttercroissant
 ungefüllt | 50 x 80 g
 Buttercroissant aus Hefeteig.



Bindi
Croissant Aprikose
 50 x 105 g
 Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung.



Bindi
Croissant Crema
 50 x 105 g
 Croissant gefüllt mit Patisseriecreme.



Bindi
Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo
 12 x 90 g
 Eine Likörcreme mit einem flüssigen Kern aus Vecchio Amaro del Capo kombiniert eine bittere Note und Kräuteraromen. Die Einzelportion ist mit Butterstreuseln auf der Oberfläche versehen.



Bindi
Semifreddo Torroncino
 12 x 75 g
 Semifreddo Torroncino ist ein achteckiger Eiszyylinder aus Nugateiscreme mit einer Schicht aus Haselnüssen.



Bindi
Gelato Malaga
 4,8 l
 Eis mit Pflanzenfett, mit Rosinen, Alkohol und Marsalawein.



Dolci



Bindi
Gran Gelato Cioccolato

4,8 l

Vollmundiger Schokoladengeschmack, zart schmelzend.



0 4 6 7 8 0 3 8



Bindi
Gran Gelato Cocco

4,8 l

Es schmeckt nach Urlaub, deswegen zaubert es jung & alt immer wider ein Lächeln ins Gesicht.



0 4 6 6 0 4 0 8



Bindi
Gran Gelato Nocciola

4,8 l

Schokoladeneis mit einem intensiven Geschmack und feinen Schokoladenstückchen.



0 4 6 7 8 0 4 5



Bindi
Gran Gelato Torroncino

4,8 l

Extra nussig mit einer feiner Nougat-Note, vollmundig-cremig und einzigartig im Geschmack.



0 4 6 6 0 4 1 5



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.



0 2 2 2 1 0 2 1

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Himbeere
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Himbeere überzeugt mit intensivem Beerenaroma und feiner Säure. Fein püriert.



0 4 6 8 6 1 4 9



Ravifruit
Fruchtpüree Kokosnuss
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Kokosnuss überzeugt mit exotischem Aroma und feiner Cremigkeit. Fein püriert.



0 4 6 8 6 2 2 4



Ravifruit
Fruchtpüree Mango
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Mango überzeugt mit intensiver Fruchtsüße und exotischem Aroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 1 6 3



Ravifruit
Fruchtpüree Piña Colada
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Piña Colada vereint exotische Ananas mit feiner Kokosnote. Fein püriert.



0 4 6 8 6 2 8 6



Ravifruit
Fruchtpüree Ananas
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Ananas begeistert mit exotischer Frische und harmonischer Süße. Fein püriert.



0 4 6 8 6 2 4 8



Ravifruit
Fruchtpüree Aprikose
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Aprikose überzeugt mit fruchtiger Süße und feiner Säure. Fein püriert.



0 4 6 8 6 2 5 5



Ravifruit
Fruchtpüree Banane
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Banane überzeugt mit natürlicher Süße und cremigem Bananenaroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 1 8 7

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Bergamont
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Bergamotte überzeugt mit intensivem, aromatischem Zitrusprofil und feinherber Frische. Fein püriert.



0 4 6 8 6 3 1 6



Ravifruit
Fruchtpüree Birne
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Birne überzeugt mit feiner Süße und mildem, fruchtigem Aroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 3 9 2



Ravifruit
Fruchtpüree Blaubeere
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Blaubeere überzeugt mit vollmundigem Beerenaroma und natürlicher Fruchtsüße. Fein püriert.



0 4 6 8 6 1 2 5



Ravifruit
Fruchtpüree Grapefruit
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Grapefruit begeistert mit erfrischender Bitterkeit und fruchtiger Säure. Fein püriert.



0 4 6 8 6 4 4 6



Ravifruit
Fruchtpüree Guave
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Guave begeistert mit exotischer Frische und intensivem Fruchtgeschmack. Fein püriert.



0 4 6 8 6 0 5 7



Ravifruit
Fruchtpüree Kaktusblüte
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Kaktusblüte begeistert mit feinem, leicht floralen Aroma und dezenter Fruchtsüße. Fein püriert.



0 4 6 8 6 3 5 4



Ravifruit
Fruchtpüree Mandarine
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Mandarine begeistert mit frischer Zitrusnote und natürlicher Süße. Fein püriert.



0 4 6 8 6 1 5 6

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Melone
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Melone überzeugt mit intensivem, natürlichem Melonengeschmack und feiner Konsistenz. Fein püriert.



0 4 6 8 6 0 8 8



Ravifruit
Fruchtpüree Passionsfrucht
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Passionsfrucht begeistert mit intensiv-exotischem Aroma und frischer Säure. Fein püriert.



0 4 6 8 6 4 1 5



Ravifruit
Fruchtpüree Rhabarber
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Rhabarber überzeugt mit markanter Säure und frischem, herb-fruchtigem Aroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 4 3 9



Ravifruit
Fruchtpüree rote Johannisbeere
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Rote Johannisbeere überzeugt mit intensiver Säure und frischem, beerigem Aroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 4 6 0



Ravifruit
Fruchtpüree rote wilde Früchte
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Rote wilde Früchte überzeugt mit intensivem Beerenaroma und ausgewogener Süße-Säure-Balance. Fein püriert.



0 4 6 8 6 4 5 3



Ravifruit
Fruchtpüree roter Pfirsich
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Roter Pfirsich begeistert mit intensiver Fruchtsüße und vollmundigem Aroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 3 8 5



Ravifruit
Fruchtpüree Sauerkirsche
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Sauerkirsche überzeugt mit intensiv-fruchtiger Säure und natürlichem Kirschgeschmack. Fein püriert.



0 4 6 8 6 0 7 1

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Walderdbeere
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Walderdbeere überzeugt mit intensivem, aromatischem Erdbeergeschmack und feiner Süße. Fein püriert.



0 4 6 8 6 3 6 1



Ravifruit
Fruchtpüree weißer Pfirsich
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Weißer Pfirsich überzeugt mit feiner Süße und elegantem, fruchtigem Aroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 3 7 8



Ravifruit
Fruchtpüree Yuzu
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Yuzu begeistert mit außergewöhnlichem Zitrusaroma und feiner Säure. Fein püriert.



0 4 6 8 6 2 9 3



Ravifruit
Fruchtpüree Zitrone
1 kg

Ravifruit Fruchtpüree Zitrone überzeugt mit frischer Säure und intensivem Zitrusaroma. Fein püriert.



0 4 6 8 6 2 1 7

Caffè



Bristot
Tiziano
ganze Bohne | 1 kg

Die Krönung des Espressokaffees aus besten Arabica- und Robustabohnen. Diese verleihen dem Flaggschiff von Bristot seinen kräftig runden Kaffeegeschmack mit edler Schokoladenote.



Bristot
Espresso Pro
ganze Bohne | 1 kg

Ganz nach den Wünschen italienischer Barista - intensiv im Geschmack mit dichter dunkelbrauner Crema typisch für einen echten italienischen Espresso



Bristot
Speciale
ganze Bohne | 1 kg

Ein angenehmes Gleichgewicht aus Arabica- und Robustabohnen für einen cremigen Espresso mit Zitrusnote, untermalt von einem blumigen Nougat-Aroma.



Bristot
Decaffè
gemahlen | 250 g

Eine ausgewogene Mischung aus entkoffeinierten Arabica- und Robustabohnen ergeben einen Kaffee mit gehaltvollem Aroma und intensivem Geschmack.



Bristot
Schokokekse
2 x 500 g



Bristot
Briefzucker weiß
2500 x 4 g



Caffè

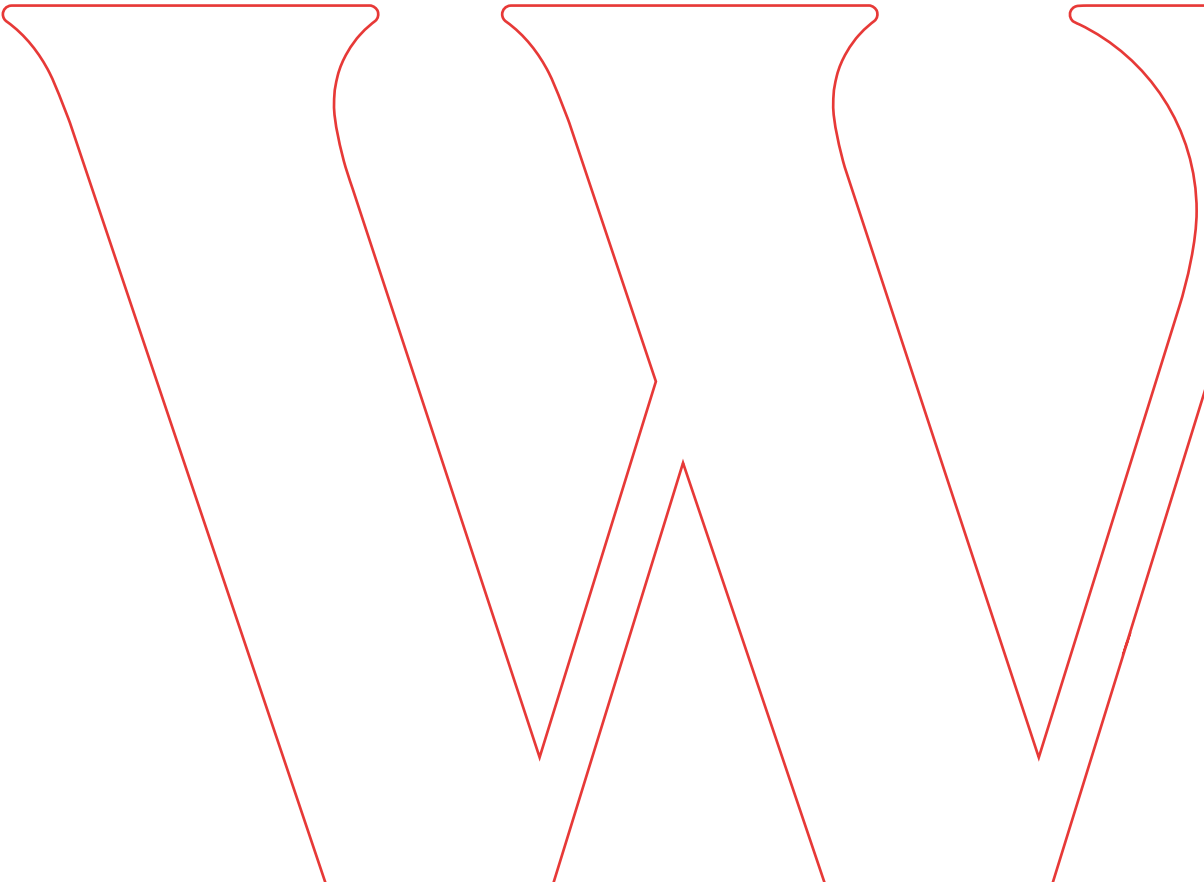


Bristot
Cioccobon weiß
heiße Trinkschokolade | 1 kg



Bristot
Cioccobon dunkel
heiße Trinkschokolade | 1 kg

Feines Pulver zur Herstellung von dunkler heißer Schokolade. Je länger man sie erhitzt, desto dickflüssiger wird sie.



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: Juli 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