
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.
Italia

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
Creme e Salse ..... 26 – 28
Tonno e Acciughe 28
Verdura Italiana ..... 29 – 30
Varie Olive ..... 30 – 31
Capperi e Cipolle ..... 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



Abbasciano
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.

0400 9245



Abbasciano
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.

0400 9405



Abbasciano
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.

0400 9221



Abbasciano
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.

0400 2567



Abbasciano
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.

0390 1380



Abbasciano
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 Abbasciano hat eine ins Strohgelbe tendierende Farbe und einen ausgeprägten Geschmack.

0400 9351

Fior di Latte del Trentino



Abbasciano
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.

0400 9344



Abbasciano
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.

0390 1632



Abbasciano
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.

0400 9825



Abbasciano
Mozzarella lavorazione speciale
300 g

Fior di latte von weißer Farbe, mit einer zarten und faserigen Paste, mit einem süßen, molkigen und kompakten Geschmack. Hergestellt in der klassischen Eiform.

0390 4565



Abbasciano
Büffelmozzarella Perlen
500 g

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

0400 9122



Abbasciano
Mozzarella di Bufala Campana
125 g

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

0390 2615

Ricotta



Abbasciano
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.

0400 9634



Abbasciano
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 herzhafte Pasteten, bei denen eine besonders fettarme und bekömmliche Zutat gefragt ist.

0390 5678

Burrata e Stracciatella



Abbasciano
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.

0390 2950



Abbasciano
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.

0390 5685



Abbasciano
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.

0390 3964

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.

0400 8811



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano
10-12 Monate gereift | ca. 4 kg

0400 8798



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano
10-12 Monate gereift | ca. 2 kg

0400 8743



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano
10-12 Monate gereift | ca. 1 kg

0400 8736



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano gerieben
10 Monate gereift | 1 kg

0400 8750



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano gehobelt
10 Monate gereift | 1 kg

0400 8774

Formaggi italiani



Latteria Sociale Mantova
Grana Padano
10 Monate gereift | 200 g

0390 2325



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.

0390 0857



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.

0400 2642



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.

0400 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.

0400 1874

Formaggi italiani



Montanari e Gruzza
Parmigiano Reggiano
30 Monate | ca. 2,5 kg

Süß und sehr aromatisch. Mindestens 30 Monate Reifezeit.

0400 1980



Fontina
Aosta Tal DOP.
ca. 2 kg

Die Fontina, eine der am meisten geschätzten italienischen Käsesorten, wird unter dem heutigen Namen bereits in einem Test 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.

0431 8934



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.

0400 1935



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.

0390 8785



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.

0390 1991

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-buttrigen 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.

0400 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.

0390 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.

0400 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.

0400 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.

0400 8477

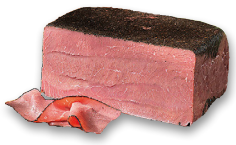
Prodotti di Manzo



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.

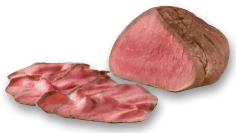
0432 5703



Bedogni Egidio
Pastrami
Rindfleisch | ca. 2,5 kg

Gekochtes, gepfeffertes und geräuchertes Rinderfleisch.

0432 6434



Bedogni Egidio
Roastbeef
ca. 2,3 kg

Feinstes gegartes Rindfleisch aus der Oberschale.

0432 6427

Mortadella



Bedogni Egidio
Pistazien-Mortadella
ca. 7,5 kg

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

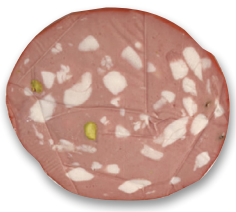
0432 5734



Bedogni Egidio
Trüffel-Mortadella
ca. 7,5 kg

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

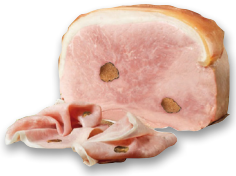
0432 5833



Viva Maria
Mortadella Bologna
ca. 3 kg

0102 1073

Prosciutti



Bedogni Egidio
Trüffel-Schinken
ca. 4,3 kg

Hergestellt mit ausgewähltem rein italienischem Trüffel, aus eigener Schweinezucht.

0432 5796



Bedogni Egidio
Bauletto
ca. 4,5 kg

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

0432 6397



Bedogni Egidio
Culatello
ca. 4 kg

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

0432 6175



Comal
Prosciutto Cotto
| ca. 9 kg

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

0432 8421



Comal
Prosciutto Cotto Praga
ca. 9 kg

Originaler Prager Beinschinken, ideal für Antipasti Teller und Pizza.

0432 8469



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.

0102 8621

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.

0432 5666



Bedogni Egidio
Parma Schinken
ca. 7 kg

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

0432 5680



Bedogni Egidio
Rohschinken
ohne Schwarte | ca. 2 kg

16 Monate gereift, ohne Schwarte.

0432 6984



Bedogni Egidio
Rohschinken
ohne Schwarte | ca. 1 kg

16 Monate gereift, ohne Schwarte.

0432 6991



Bedogni Egidio
Coppa
Nackenschinken | ca. 2 kg

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

0432 6519



Bedogni Egidio
Hähnchenbraten
ca. 280 g

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

0432 7486



Bedogni Egidio
Carne Salada
ca. 2 kg

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

0432 7493

Salumi fatto a mano con carne italiana



Comal
Salame Milano
| ca. 2,5 kg

Typische Salami auf Mailänder Art.

0432 8483



Bedogni Egidio
Salame Milano
ca. 2 kg

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

0432 6373



Comal
Salame Napoli
ca. 1,6 kg

Pikante süditalienische Salami mit höherem Fettanteil. Ideal für Pizza

0432 8490



Bedogni Egidio
Salame Napoli
ca. 800 g

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

0432 5789



Comal
Salame Ungherese
| ca. 2,5 kg

Typische fein gekörnte Salami nach traditioneller ungarischer Rezeptur.

0432 8513



Comal
Spianata Piccante
ca. 2,2 kg

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

0432 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.

0432 6489

Salumi fatto a mano con carne italiana



Bedogni Egidio
Salame e filetto
ca. 1,4 kg

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

0104 6700



Bedogni Egidio
Haussalami
ca. 250 g

Aus Parma stammende Salsiccia – ideal für Pastagerichte.

0432 7479



Wörndle
Salame Sopressa
ca. 3 kg

0431 3755



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.

0102 8652

Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria



Bedogni Egidio
Pancetta Speck
aus dem Backofen | ca. 4 kg

Eingerollter Bauch aus dem Backofen, von Hand gebunden.

0432 5802



Comal
La Bacon Doppia
doppelte Pancettaca. 4 kg

Pancetta aus 100 % italienischem Schweinefleisch. Zwei Schichten Schweinebauch mit Schwarte, langsam gedämpft. Das Ganze wurde dann leicht über Buchenholzstücken geräuchert, für eine unwiderstehlich aromatisierte Pancetta, sowohl glutenfrei als auch

laktosefrei.

0432 8452



Bedogni Egidio
Pancetta Supercoppata
ca. 2,4 kg

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

0432 5673



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.

0432 5697

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.

0432 7882



Chianti Salumi
Salami Milano
geschnitten | 500 g

Schweinefleisch.

0432 7950



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.

0432 7967



Chianti Salumi
Salami Ungherese
geschnitten | 500 g

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

0432 7981

Olio 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.

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.

0171 6139



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.

0171 6238



Demetra
Getrocknete Steinpilze Briciole
500 g

Ausgesuchte getrocknete Steinpilzstücke, die sich (nach Einweichen) in Risottos und anderen Hauptgerichten verarbeiten lassen.

0170 9797



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

0171 0120

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 Pizzen.

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.

0171 6153



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.

0171 4296



Demetra
Kirschtomaten
in eigenem Saft | 800 g

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

0171 6122

Le Polpe



La bella San Marzano
Tomaten geschält
2,5 kg

Hochwertige reife Tomaten. Ideal für vielfältige Anwendungen in Küche und Pizzeria.

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

Le Polpe



Demetra
Tomatenpulpe fein
Polpapizza | Bag in Box | 10 kg

Feine Pulpe aus italienischen Tomaten, ideal für Pizzen 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.

0171 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. Geeignet für Nudelgerichte und Fischgerichte, sowie für Gourmet-Pizzen.

0171 4630

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.

Tiefgekühlt

0101 4655



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.

Tiefgekühlt

0101 4310

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.

Tiefgekühlt

0101 4327



Canuti
Tortelloni Verdi al Formaggio
3 x 1 kg

Italienische gefüllte Pasta mit einer Füllung aus typischem Blätterteigkäse.

Tiefgekühlt

0101 4334



Canuti
Tortelloni mit Steinpilzen
3 x 1 kg

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

Tiefgekühlt

0101 4785



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.

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

0101 4365

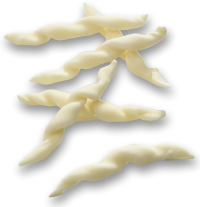


Canuti
Fagotti mit Käse und kandierten Birnen
1 kg

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 Salzflocken überstreut und Balsamessig – oder süß mit Honig und Staubzucker.

Tiefgekühlt

0101 4822



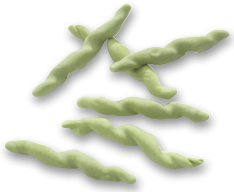
Canuti
Stringoli
3 x 1 kg

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

Tiefgekühlt

0101 4402

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.

Tiefgekühlt

0101 4419



Canuti
Orecchiette
3 x 1 kg

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

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

0101 4433



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.

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

0101 4464

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.

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

0101 4488

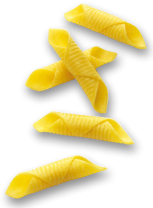


Canuti
Tagliolini al Nero di Seppie
2 kg

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

Tiefgekühlt

0101 4884



Canuti
Garganelli
3 x 1 kg

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

Tiefgekühlt

0101 4778



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.

Tiefgekühlt

0101 4907



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.

Tiefgekühlt

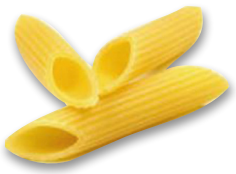
0101 4969

Pasta fresca surgelata



De Cecco
Linguine Nr. 7
1 kg

0140 4241



De Cecco
Penne Rigate Nr. 41
1 kg

0140 4265

Creme 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

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.

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.

0161 7641

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.

0162 0580



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.

0252 4245



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.

0162 4311



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.

0162 4328



Demetra
Schwarze Olivencreme
550 g

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

0161 7634



Demetra
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 herzhafte Backwaren.

0162 4946

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 Pizzen.

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 herzhafte 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

0176 5359



Demetra
Schwarze Oliven groß
natur | 1,7 l

Schwarze Riesen-Oliven hoher Qualität in leichtem Salzwasser. Mit ihrem vollen Geschmack eignen sie sich fürGerichte aller Art, Cocktails und zur Verarbeitung in herzhaften Backwaren.

0171 4975



Demetra
Entsteinte Oliven
natur | Cultivar Leccio | 1,7 l

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

0170 2569

Capperi e Cipolle



Demetra
Kapernfrüchte
in Weinessig | 1,6 kg

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

0170 9049



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.

0162 2683



Demetra
Kapern klein
gesalzen | 1 kg

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

0176 5885

Capperi e Cipolle



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
Karamelisierte 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.

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, auch warm serviert, 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 äußerst vielseitiges Produkt, ideal geeignet für warme und kalte Gerichte aller Art sowie zur Verwendung in der Pizzeria.

0171 4067



Demetra
Gefüllte Paprika
in Sonnenblumenöl | 1,7 l

Paprikaschoten gefüllt 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, Pinienkernen, schwarzen Oliven, Sellerie und Zwiebel. Ausgezeichnete Beilage für Fisch und Fleisch.

0171 4661

Farine per Pizza e Pasta



Caputo
Pizzamehl Blau
Tipo 00 | 25 kg

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

0110 4066



Caputo
Pizzamehl Rot
Tipo 00 | 25 kg

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

0110 4073



Caputo
Pizzamehl Nuvola
Tipo 00 | 25 kg

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

0101 2088



Caputo
Manitoba
Tipo 00 | 25 kg

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

0101 2385



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.

0104 5079



5 Stagioni
Pizza Napoletana Mehl
Typ 00 | 10 kg

Mehl Typ 00 für neapolitanischen Teig. Strukturiert und widerstandsfähig.

0104 5086



5 Stagioni
Hartweizenmehl
für Nudeln | 10 kg

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

0104 5147

Pane fatto a mano



Paisa
Pizza-Boden rund
Ø 30 cm | 2 x 250 g

Typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.

0222 0604



Paisa
Pizza-Boden eckig
30 x 40 cm | 2 x 440 g

Typisches süditalienisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.

0420 1113



Paisa
A´Marenna
520 g

Burgerbrot nach italienischer Art.

0222 0611



Paisa
Saltimbocca
520 g

Süditalienisches handgemachtes Brot.

0222 0635



Paisa
Pinsa Romana
2 x 230 g

Alternative zum klassischen Pizzateig.

0222 1724



Paisa
Mezzo Panuozzo
2 x 200 g

Geeignet als Sandwichbrot.

0222 0628



Wörndle
Schüttelbrot
230 g

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

0420 0666

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)

0420 5197



GrissinBon
Grissini Torinesi ristorante
40 x 12 g

0220 3669



GrissinBon
Grissini Rosmarin Salz
40 x 12 g

0222 3629

Grissini Naturale
handgezogen | Italien | 200 g



0420 0277



Bonnevit
Ciabatta
halbgebacken | 8 x 300 g

Typisch italienisches Weißbrot in gedrehter Form mit Olivenöl.

Tiefgekühlt

0490 0986



Bonnevit
Olivenkastenbrot
8 x 370 g

Stangenbrot in Kastenform mit Oliven.

Tiefgekühlt

0491 3702



Bonnevit
Tomaten Basilikum Kastenbrot
8 x 380 g

Stangenbrot in Kastenform mit getrockneten Tomaten und Basilikum verfeinert.

Tiefgekühlt

0490 0641

Pane fatto a mano



Bonnevit
Zwiebel-Rosmarin Kastenbrot
8 x 370 g

Stangenbrot in Kastenform mit Zwiebeln und Oliven verfeinert.

Tiefgekühlt

0491 3726

Prodotti di Tartufo



Colle Del Tartufo
Trüffelpaste
mit schwarzem Trüffel | 500 g

Ideal 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

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

Teuflisch 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!

Tiefgekühlt

0101 2163



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.

Tiefgekühlt

0101 2286



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.

Tiefgekühlt

0101 2309



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!

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

vegan cooking

0101 2361

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.

Tiefgekühlt

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 herzhafte Belag passt perfekt zu unserem lockeren Knusperteig.

Tiefgekühlt

0101 2323



Pizza A Mano
Pizza Tiroler
28 cm | handmade aus Südtirol | 450 g

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

Tiefgekühlt

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 Cocktailtomaten. Dazu unser knuspriger Pizza A Mano Teig – was kann es besseres geben?

Tiefgekühlt

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.

Tiefgekühlt

0467 8786



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.

Tiefgekühlt

0463 3334



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.

Tiefgekühlt

0101 3986



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 Kaffeecreme.

Tiefgekühlt

0464 7980



Bindi
Tartufo Caffé
12 x 75 g

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

Tiefgekühlt

0101 5362



Bindi
Tartufo Cheesecake
12 x 85 g

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

Tiefgekühlt

0466 2945

Dolci



Bindi
Tartufo Classico
12 x 85 g

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

Tiefgekühlt

0464 7973

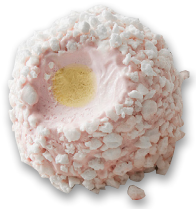


Bindi
Tartufo Cocco Nocciola
12 x 180 ml

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

Tiefgekühlt

0104 2719



Bindi
Tartufo Fragola
12 x 75 g

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

Tiefgekühlt

0104 2757



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.

Tiefgekühlt

0467 8830



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.

Tiefgekühlt

0467 8106



Bindi
Tiramisù Big
1,75 kg

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

Tiefgekühlt

0467 8779

Dolci



Bindi
Tiramisù con Savoiardi
1,05 kg

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

Tiefgekühlt

0463 3426



Bindi
Torta della Nonna
geschnitten1,3 kg

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

Tiefgekühlt

0464 8291



Bindi
Sizilianische Pistaziencreme
12 x 110 g

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

Tiefgekühlt

0104 2849



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.

Tiefgekühlt

0467 8304



Bindi
Mandarino Ripieno
12 x 85 g

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

Tiefgekühlt

0104 2771



Bindi
Flute Limoncello
800 g

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

Tiefgekühlt

0467 8021

Dolci



Bindi
Coppa Cafe
6 x 95 g

Milchspeiseeis, Kaffeesauce, Kaffee-Schokoladenbohnen.

Tiefgekühlt

0467 8281



Bindi
Coppa Cheesecake alla Fragole
12 x 110 g

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

Tiefgekühlt

0465 6319



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.

Tiefgekühlt

0464 7836



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.

Tiefgekühlt

0465 9877



Bindi
Coppa Mousse Chantilly e Caffé
12 x 180 ml

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

Tiefgekühlt

0104 2726



Bindi
Coppa Mousse Cioccolato
12 x 180 ml

Schokoladencreme mit Schokoröllchen und einem Kern aus weißer Schokoladencreme.

Tiefgekühlt

0104 2573

Dolci



Bindi
Coppa Stracciatella
6 x 180 ml

Stracciatella-Eiscreme mit Schokoladensauce und kandierten Haselnussstückchen.

Tiefgekühlt

0104 2580



Bindi
Coppa Tiramisù
12 x 100 g

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

Tiefgekühlt

0465 6340



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.

Tiefgekühlt

vegan cooking

0104 2832



Bindi
Cocco Ripieno
12 x 100 g

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

Tiefgekühlt

0467 8298



Bindi
Cornetto Pistazie
40 x 95 g

Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack.

Tiefgekühlt

0466 4277



Bindi
Croissant Schokolade
50 x 105 g

Croissant gefüllt mit Schokoladencreme.

Tiefgekühlt

0465 9792

Dolci



Bindi
Buttercroissant
ungefüllt | 50 x 80 g

Buttercroissant aus Hefeteig.

Tiefgekühlt

0100 1754



Bindi
Croissant Aprikose
50 x 105 g

Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung.

Tiefgekühlt

0466 0071



Bindi
Croissant Crema
50 x 105 g

Croissant gefüllt mit Patisseriecreme.

Tiefgekühlt

0465 9778



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.

Tiefgekühlt

0104 2733



Bindi
Semifreddo Torroncino
12 x 75 g

Semifreddo Torroncino ist ein achteckiger Eiszylinder aus Nugateiscreme mit einer Schicht aus Haselnüssen.

Tiefgekühlt

0464 7928



Bindi
Gelato Malaga
4,8 l

Eis mit Pflanzenfett, mit Rosinen, Alkohol und Marsalawein.

Tiefgekühlt

0467 8144

Dolci



Bindi
Gran Gelato Cioccolato
4,8 l

Vollmundiger Schokoladengeschmack, zart schmelzend.

Tiefgekühlt

0467 8038



Bindi
Gran Gelato Cocco
4,8 l

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

Tiefgekühlt

0466 0408



Bindi
Gran Gelato Nocciola
4,8 l

Schokoladeneis mit einem intensiven Geschmack und feinen Schokoladenstückchen.

Tiefgekühlt

0467 8045



Bindi
Gran Gelato Torroncino
4,8 l

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

Tiefgekühlt

0466 0415



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.

0222 1021

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Himbeere
1 kg

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

0468 6149



Ravifruit
Fruchtpüree Kokosnuss
1 kg

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

0468 6224



Ravifruit
Fruchtpüree Mango
1 kg

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

0468 6163



Ravifruit
Fruchtpüree Piña Colada
1 kg

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

0468 6286



Ravifruit
Fruchtpüree Ananas
1 kg

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

0468 6248



Ravifruit
Fruchtpüree Aprikose
1 kg

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

0468 6255



Ravifruit
Fruchtpüree Banane
1 kg

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

0468 6187

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Bergamont
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6316



Ravifruit
Fruchtpüree Birne
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6392



Ravifruit
Fruchtpüree Blaubeere
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6125



Ravifruit
Fruchtpüree Grapefruit
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6446



Ravifruit
Fruchtpüree Guave
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6057



Ravifruit
Fruchtpüree Kaktusblüte
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6354



Ravifruit
Fruchtpüree Mandarine
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6156

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Melone
1 kg

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

0468 6088



Ravifruit
Fruchtpüree Passionsfrucht
1 kg

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

0468 6415



Ravifruit
Fruchtpüree Rhabarber
1 kg

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

0468 6439



Ravifruit
Fruchtpüree rote Johannisbeere
1 kg

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

0468 6460



Ravifruit
Fruchtpüree rote wilde Früchte
1 kg

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

0468 6453



Ravifruit
Fruchtpüree roter Pfirsich
1 kg

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

0468 6385



Ravifruit
Fruchtpüree Sauerkirsche
1 kg

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

0468 6071

Purea di frutta



Ravifruit
Fruchtpüree Walderdbeere
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6361



Ravifruit
Fruchtpüree weißer Pfirsich
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6378



Ravifruit
Fruchtpüree Yuzu
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6293



Ravifruit
Fruchtpüree Zitrone
1 kg

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

Tiefgekühlt
vegan cooking

0468 6217

Caffè



Bristot
Tiziano
ganze Bohne | 1 kg

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

0013 2060



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

0013 2121



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.

0013 2169



Bristot
Decaffè
gemahlen | 250 g

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

0013 2091



Bristot
Schokokekse
2 x 500 g

0228 0172



Bristot
Briefzucker weiß
2500 x 4 g

0110 3366

Caffè



Bristot
Cioccobon weiß
heiße Trinkschokolade | 1 kg

0100 0290



Bristot
Cioccobon dunkel
heiße Trinkschokolade | 1 kg

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

0240 2406

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
handelshaus.Wedl
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