GROSSHANDELSPARTNER
FÜR GEFLÜGEL UND FEINKOST

Telefon +43 (0)5552 62649-0
Fax +43 (0)5552 62649-5
WhatsApp +43 (0)664 1048735
Email office@frischhandel. at
Web www.frischhandel.at

RÄTIKON
FRISCHHANDEL
IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER

Unser Italien-Lieferant - INFORMIERT

TOVAZZI

TOVAZZI
DISTRIBUZIONE
ALIMENTARI

Neu im Sortiment!

Bazza

TOVAZZI alimentari, just better

Salumeria veneta - Salami aus Venetien

GENUSS GRUBER
ALTO ADIGE - SÜDTIROL

Genuss-Gruber è un'azienda familiare di Prato allo Stelvio, in alta Valle Venosta, gestita da Christian Gruber fin dal 1989, oggi coadiuvato da Veronika e dai figli Tabea, Max, Simon ed Elias.
Particolare attenzione viene posta alla provenienza delle carni, privilegiando allevamenti secondo metodi naturali e sostenibili, lavorate con cura secondo ricette tradizionali, con spezie selezionate, affumicate naturalmente, senza glutine e derivati del latte.
Varie carni (manzo, vitello, capra e selvaggina) sono acquistate da produttori locali, il suino "Strohschwein" (sinonimo di carne controllata di alta qualità) arriva dagli allevamenti di Hans Georg Nenning di Perg in Austria e da FairFleisch di Radolzfell am Bodensee in Germania.
I suini "Strohschwein" sono allevati con mangime di alta qualità (orzo, grano, piselli, fave e zucca), attenzione al benessere, secondo metodi naturali e sostenibili, in stalle con lettiere di paglia (materiale naturale che gli consente di grufolare e crescere in un ambiente meno stressante e più consono al proprio istinto), aperte con tanta luce, aria fresca, spazio e pascolo libero.

Genuss-Gruber ist ein Familienunternehmen aus Prad am Stilfserjoch im oberen Vinschgau, das seit 1989 von Christian Gruber geführt wird und heute von Veronika und den Kindern Tabea, Max, Simon und Elias unterstützt wird. Besondere Achtung wird auf die Herkunft des Fleisches gelegt, wo auf natürliche und nachhaltige Aufzuchtmethoden geachtet wird. Das Fleisch wird sorgfältig nach traditionellen Rezepten mit ausgewählten Gewürzen verarbeitet, natürlich geräuchert und ist gluten- sowie laktosefrei.
Verschiedene Fleischsorten (Rind, Kalb, Ziege und Wild) werden von lokalen Produzenten bezogen, während das „Strohschwein" (Synonym für hochwertiges, kontrolliertes Fleisch) aus den Betrieben von Hans Georg Nenning in Perg, Österreich, und von FairFleisch in Radolfzell am Bodensee, Deutschland, stammt.
Die „Strohschweine" werden mit hochwertigem Futter (Gerste, Weizen, Erbsen, Ackerbohnen und Kürbis) ernährt und nach natürlichen und nachhaltigen Methoden aufgezogen. Sie leben in Ställen mit Stroh (natürliches Material, das ihnen das Wühlen ermöglicht und ein weniger stressiges und instinktgerechteres Umfeld bietet), die offen und hell sind, frische Luft, viel Platz und freien Auslauf bieten.

KAMINWURZEN

GRU134020

Kaminwurzen Venosta — **Vinschger Kaminwurzen**

Peso - Gewicht: fisso / egalisiert 165 g.

Vendita - Verkauf: 1 pz. - 1 St.

Specialità locale prodotta con pregiata carne di maiale allevato allo stato brado su paglia, arricchita da un raffinato mix di erbe aromatiche della Val Venosta.
Carne di maiale 150g per 100g prodotto finito

Landestypische Spezialität aus bestem Fleisch vom Strohschwein, verfeinert mit erlesenen Vinschger Bergkräutern, geräuchert und in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch gereift. Schweinefleisch 150g für 100g Endprodukt

GRU134040

Kaminwurzen contadina — **Kaminwurzen Bauernart**

Peso - Gewicht: fisso / egalisiert 140 g.

Vendita - Verkauf: 1 pz. - 1 St.

Il classico saporito per la merenda: affumicato tradizionalmente nell'antica camera affumicatrice e stagionato . Carne di maiale 97g e carne di manzo 64g per 100g prodotto finale.

Der würzige Klassiker zur Marende: traditionell in der alten Räucherkammer geräuchert und in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch gereift. Strohschweinefleisch 97g und Rindfleisch 64g für 100 g Endprodukt.

KAMINWURZEN

GRU134050

Kaminwurzen puro manzo — **Rinder Kaminwurzen**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
fisso / egalisiert 165 g.	1 pz. - 1 St.

Prodotto al 100% con carne bovina locale e stagionato all'aria di montagna altoatesina.

Hergestellt aus 100 % regionalem Rindfleisch und an südtiroler Bergluft gereift.

GRU134000

Kaminwurzen di capra — **Ziegen Kaminwurzen**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
fisso / egalisiert 165 g.	1 pz. - 1 St.

Realizzato con carne di capra di allevamento locale e del miglior maiale allevato su paglia. Carne di maiale 79g e carne di capra 65 g per 100g prodotto finito. Senza lattosio e Gluten-free.

Hergestellt aus heimischem Ziegenfleisch und bestem Strohschwein. Strohschweinefleisch 79g und Ziegenfleisch 65g für 100g Endprodukt. Laktose- und glutenfrei.

GRU134010

Kaminwurzen di cervo — **Hirsch Kaminwurzen**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
fisso / egalisiert 165 g.	1 pz. - 1 St.

Un saporito e aromatico insaccato di cervo e maiale. Senza glutine e lattosio, affumicato e stagionato nella fresca aria di montagna altoatesina del Parco Nazionale dello Stelvio. Carne di cervo 60 g e carne di maiale 60 g per 100 g prodotto finito.

Eine schmackhafte, aromatische Salami aus Hirsch- und Schweinefleisch. Laktose und Gluten-frei, geräuchert und in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch gereift. Hirschfleisch 60g und Schweinefleisch 60g für 100g Endprodukt

GRU134030

Kaminwurzen piccanti — **Hexen Kaminwurzen pikant**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
fisso / egalisiert 165 g.	1 pz. - 1 St.

Piacevolmente piccante, affumicato e stagionato nella fresca aria di montagna, prodotto esclusivamente da maiale allevato su paglia. Carne di maiale 150g per 100g prodotto finito.

Angenehm scharfe, geräucherte und in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch luftgetrocknete Kaminwurzen, hergestellt aus reinem Strohschweinefleisch. Strohschweinefleisch 150g für 100g Endprodukt

GRU120910

Speck di carrè tranci — **Tradidioneller Karreespeck Herzstück**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf	Stagionatura - Reifezeit
Ca. 380 g.	1 pz. - 1 St.	10 mesi - Monate

Il carré di Speck stagiona per 10 mesi nell'aria fresca di montagna del Parco Nazionale dello Stelvio, arricchendosi poi con l'aggiunta di spezie naturali.

Zehn Monate Reifezeit an frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch gönnen wir unserem traditionellen Karreespeck, bevor Sie diese mit natürlichen Gewürzen verfeinerte Spezialität genießen können.

GRU120900

Speck magro tranci — **Magerspeck Herzstück**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
Ca. 350 g.	1 pz. - 1 St.

Da carne magra di suino allevato su paglia, ideale per un'alimentazione a basso contenuto calorico, senza glutine e lattosio. Leggermente affumicata e aromatizzata, dal gusto piacevolmente delicato.

Aus magerem Fleisch vom Strohschwein, ideal für eine kalorienreduzierte bzw. gluten- und laktosefreie Ernährung. Leicht geräuchert und gewürzt, angenehm mild im Geschmack.

GRU120000

Speck tradizionale baffa — **Traditioneller Speck ganze Hamme**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf	Stagionatura - Reifezeit
Ca. 4 kg	1 pz. - 1 St.	6 mesi - Monate

Il suo gusto delicato e speziato è dovuto alla leggera affumicatura, ai 6 mesi di stagionatura nell'aria fresca delle montagne sudtirolesi del Parco Nazionale dello Stelvio e all'utilizzo di spezie naturali. Senza nitrati aggiunti, glutine e lattosio.

Seinen milden, würzigen Geschmack verdankt der Speck seiner leichten Räucherung, der 6-monatigen Reifezeit in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch und natürlichen Gewürzen. Ohne Pökelsalz, gluten- und laktosefrei.

GRU120110

Speck tradizionale cuore — **Traditioneller Speck Herzstück**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf	Stagionatura - Reifezeit
Ca. 350 g.	1 pz. - 1 St.	6 mesi - Monate

Il suo gusto delicato e speziato è dovuto alla leggera affumicatura, ai 6 mesi di stagionatura nell'aria fresca delle montagne sudtirolesi del Parco Nazionale dello Stelvio e all'utilizzo di spezie naturali. Senza nitrati aggiunti, glutine e lattosio.

Seinen milden, würzigen Geschmack verdankt der Speck seiner leichten Räucherung, der 6-monatigen Reifezeit in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch und natürlichen Gewürzen. Ohne Pökelsalz, gluten- und laktosefrei.

GRU140000

Filetto affumicato — **Filet geräuchert**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
Ca. 140 g.	1 pz. - 1 St.

Tenero bocconcino di maiale, insaporito con poco sale e spezie naturali. Il filetto è senza glutine e lattosio, non contiene nitrati e ha stagionato nell'aria fresca delle montagne sudtirolesi del Parco Nazionale dello Stelvio.

Butterzartes Stück vom Schwein, verfeinert mit wenig Salz und natürlichen Gewürzen. Das Filet ist gluten- und laktosefrei, enthält kein Pökelsalz und ist an frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch gereift.

GRU117100

Guanciale tranci — **Guanciale Herzstück**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
Ca. 300 g.	1 pz. - 1 St.

Dalla guancia di maiale allevato a paglia, ideale per la cottura e per arricchire di sapore numerosi piatti. Piacevolmente speziata con sale marino e aromi naturali.

Aus der Wange vom Strohschwein, ideal zum kochen, für den extra Geschmack in vielen Gerichten. Angenehm würzig mit Meersalz und natürlichen Gewürzen.

GRU117000

Pancetta tradizionale cuore | **Traditioneller Bauchspeck Herzstück**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
Ca. 225 g.	1 pz. - 1 St.

Preparata con carne cruda di prima qualità, leggermente affumicata e stagionata nell'aria fresca delle montagne sudtirolesi del Parco Nazionale dello Stelvio, questa specialità è insaporita esclusivamente con spezie naturali. Senza nitrati aggiunti. Senza glutine e lattosio

Aus bestem Rohfleisch, leicht geräuchert und in frischer Südtiroler Bergluft des Nationalparks Stilfserjoch gereift, wird diese Spezialität lediglich mit natürlichen Gewürzen verfeinert. Ohne Pökelsalz. Gluten- und laktosefrei.

GRU130000

Coppa tranci | **Coppa Herzstück**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
Ca. 250 g.	1 pz. - 1 St.

Coppa di maiale allevato a paglia, finemente marmorizzata, dal gusto delicato grazie a una leggera affumicatura e all'utilizzo di spezie naturali. Senza nitrati aggiunti, glutine e lattosio.

Schön marmoriertes Halsstück vom Strohschwein, das seinen milden Geschmack der leichten Räucherung und natürlichen Gewürzen verdankt. Ohne Pökelsalz, gluten- und laktosefrei.

GRU117500

Lardo piatto confezionato | **Flacher Lardo**

Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
Ca. 400 g.	1 pz. - 1 St.

Prodotto conlo spallotto di suino pesante nazionale che viene rifilato, squadrato, ripulito dalla sugna, salato a secco e stagionato circa 2 mesi. Infine viene cosparso con una leggera miscela di erbe naturali. Senza polifosfati, glutine e derivati del latte.

Für den Lardo wird nur ausgewähltes italienisches „Spallotto" - Schweinefleisch verwendet. Das Fleisch wird mit einer Mischung aus natürlichen Kräutern verfeinert und in vakuum verpackt.
Süßlicher Geschmack mit vereinzelten würzigen Noten.

Gusto e Tradizione è il marchio dedicato ai negozi specializzati creato in esclusiva dalla Famiglia Ioli per Gino Tovazzi Srl.
La storia di Valt Fungo inizia nel gennaio 1990, a Cosio Valtellino in provincia di Sondrio, quando Fulvio e Federica Ioli, dopo tanti anni dedicati alla ricerca dei miglior funghi porcini sui mercati internazionali (in particolar modo in Europa e nell'area balcanica), decisero di iniziare l'attività di trasformazione dei funghi e la produzione di specialità alimentari di pregio.

Complice l'arrivo dei figli in azienda, è stata avviata una serie di investimenti per attrezzare un nuovo laboratorio con le migliori tecnologie per il confezionamento e la lavorazione di funghi, sott'oli, agrodolci e specialità tipiche del territorio montano.
Va comunque tenuto conto che nonostante l'azienda sia dotata di attrezzature all'avanguardia, le lavorazioni avvengono ancora con metodi tradizionali, impiegando le migliori materie prime e sperimentando ricette tradizionali.
L'attenzione e l'esperienza di questa piccola attività artigianale, volta al costante miglioramento dei prodotti ed al mantenimento di elevati standard qualitativi, sono ulteriore garanzia per prodotti golosi e genuini destinati alle tavole dei buongustai

Gusto e Tradizione ist das Markenzeichen, das exklusiv von der Familie Ioli für Gino Tovazzi Srl für Fachgeschäfte entwickelt wurde.
Die Geschichte von Valt Fungo begann im Januar 1990 in Cosio Valtellino in der Provinz Sondrio, als Fulvio und Federica Ioli nach jahrelanger Suche nach den besten Steinpilzen auf den internationalen Märkten (insbesondere in Europa und im Balkanraum) beschlossen, mit der Pilzverarbeitung und der Herstellung von hochwertigen Lebensmittelspezialitäten zu beginnen.

Mit dem Eintritt der Nachkommen in das Unternehmen wurde eine Reihe von Investitionen getätigt, um ein neues Labor mit den besten Technologien für die Verpackung und Verarbeitung von Pilzen, eingelegten Produkten, süß-sauren Produkten und typischen Spezialitäten der Bergregion auszustatten.
Es ist jedoch zu beachten, dass die Verarbeitung trotz der hochmodernen Ausstattung des Unternehmens immer noch nach traditionellen Methoden erfolgt, wobei die besten Rohstoffe verwendet und traditionelle Rezepte erprobt werden.
Die Aufmerksamkeit und Erfahrung dieses kleinen Handwerksbetriebs, der auf die ständige Verbesserung der Produkte und die Aufrechterhaltung hoher Qualitätsstandards ausgerichtet ist, sind eine zusätzliche Garantie für schmackhafte und reine Produkte für die Tische von Feinschmeckern.

CAPPERI - KAPERN

GET321282

Frutti del cappero 580 ml | **Kapernfrüchte 580 ml**

Vendita - Verkauf: Ct 6 pz / 6 St. je Kt.

Peso - Gewicht: Vaso 580 ml / Glas 580 ml

GET321018

Frutti del cappero 314 ml | **Kapernfrüchte 314 ml**

Vendita - Verkauf: Ct 6 pz / 6 St. je Kt.

Peso - Gewicht: Vaso 314 ml / Glas 314 ml

GET321906

Frutti del cappero 212 ml | **Kapernfrüchte 212 ml**

Vendita - Verkauf: Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht: Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET321900

Capperi al sale 212 ml | **Salzkapern 212 ml**

Vendita - Verkauf: Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht: Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET321009 **Capperi Lilliput 106 ml** **Tropfkapern Lilliput 106 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.	Vaso 106 ml / Glas 106 ml

ALICI - SARDELLEN

GET450004 **Alici tese 106 ml** **Sardellenfilets 106 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.	Vaso 106 ml / Glas 106 ml

GET450919 **Alici tese 212 ml** **Sardellenfilets 212 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.	Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET450006 **Alici del cantabrico 106 ml** **Sardellen aus dem Kantabrischen Meer 106 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.	Vaso 106 ml / Glas 106 ml

GET450212 **Alici del cantabrico 212 ml** **Sardellen aus dem Kantabrischen Meer 212 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.	Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET347907 **Porcini interi 212 ml** **Steinpilze 212 ml**

Vendita - Verkauf
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht
Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET368900 **Pomodori secchi 212 ml** **Getrocknete Tomaten 212 ml**

Vendita - Verkauf
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht
Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET368918 **Pomodori ciliegino secchi 212 ml** **Getrocknete Kirschtomaten 212 ml**

Vendita - Verkauf
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht
Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET392917 **Peperoncini farciti con tonno 212 ml** **Peperoni gefüllt mit Thunfish 212 ml**

Vendita - Verkauf
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht
Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET392170 **Peperoncini farciti con tonno 1700 ml** **Peperoni gefüllt mit Thunfish 1700 ml**

Vendita - Verkauf
Ct 2 pz / 2 St. je Kt.

Peso - Gewicht
Vaso 1700 ml / Glas 1700 ml

GET392926 **Peperoni farciti con acciughe e capperi 212 ml** **Peperoni gefüllt mit Sardellen und Kapern 212 ml**

Vendita - Verkauf
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.

Peso - Gewicht
Vaso 212 ml / Glas 212 ml

GET335002 **Cipolle Borettane aceto balsamico 314 ml** **Zwiebeln „Borettane“ in Balsamico 314 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 6 pz / 6 St. je Kt.	Vaso 314 ml / Glas 314 ml

GET335000 **Cipolle Borettane aceto rosso 314 ml** **Zwiebeln „Borettane“ in Rotweinessig 314 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 6 pz / 6 St. je Kt.	Vaso 314 ml / Glas 314 ml

GET335001 **Cipolle Borettane in agrodolce 314 ml** **Zwiebeln „Borettane“ in Süßsauer 314 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 6 pz / 6 St. je Kt.	Vaso 314 ml / Glas 314 ml

GET368911 **Olive con acciughe e capperi 212 ml** **Oliven gefüllt mit Sardellen und Kapern 212 ml**

Vendita - Verkauf	Peso - Gewicht
Ct 12 pz / 12 St. je Kt.	Vaso 212 ml / Glas 212 ml

LAMANTEA
BISCEGLIE - BT

Nel 1950 la famiglia Lamantea acquista i primi ettari di terreno coltivati ad ulivo, nell'agro di Bisceglie, in Puglia.

Oggi l'azienda agricola è cresciuta e possiede tre diversi tipi di uliveti di varietà, due tipiche della Puglia quali Coratina ed Ogliarola, una tipica della Sicilia, la Nocellara che qui ha trovato un adattamente perfetto per dare un olio dalle qualità oragonolettiche ed olfattive di elevato pregio. da cui si ottiene un olio extravergine di alta qualità.
Quando raggiungono la giusta invaiatura, le olive coltivate nei terreni di proprietà (ma anche una parte conferita da agricoltori nel vicinato), vengono frante direttamente nel moderno frantoio di proprietà, in modo che ogni singola fase della produzione rimanga sotto il vigile controllo di Mario Lamantea per ottenere un olio di altissima qualità che ogni anno raccoglie numerosi riconoscimenti (Flos Olei, Gambero Rosso, Bibenda, Slow Food, etc).

E' nel 2003 che grazie alle idee imprenditoriali di Mario e dei fratelli, nasce il marchio LAMANTEA e viene messa in funzione la linea di imbottigliamento per completare la filiera produttiva: raccolta, molitura, confezionamento e distribuzione.
Una delle caratteristiche del marchio lamantea consta anche nella particolare attenzione data al packaging dei prodotti per dare ancora maggior valore all'olio prodotto.

1950 erwarb die Familie Lamantea die ersten Hektar Olivenhaine in der Gegend von Bisceglie, Apulien.

Heute ist der landwirtschaftliche Betrieb gewachsen und besitzt drei verschiedene Arten von Olivenhainen, zwei typische apulische Sorten wie Coratina und Ogliarola, und eine typische sizilianische Sorte, die Nocellara, die hier eine perfekte Anpassung gefunden hat und ein Öl mit hochwertigen organoleptischen und olfaktorischen Eigenschaften liefert, aus dem ein hochwertiges natives Olivenöl extra gewonnen wird.

Wenn die Oliven auf den eigenen Feldern (und ein Teil von benachbarten Landwirten) die richtige Reife erreicht haben, werden sie direkt in der modernen Ölmühle des Unternehmens gepresst, so dass jede einzelne Produktionsphase unter der wachsamen Kontrolle von Mario Lamantea bleibt, um ein Öl von höchster Qualität zu erhalten, das jedes Jahr zahlreiche Auszeichnungen erhält (Flos Olei, Gambero Rosso, Bibenda, Slow Food usw.).

Im Jahr 2003 wurde dank der unternehmerischen Ideen von Mario und seinen Brüdern die Marke LAMANTEA gegründet und die Abfüllanlage in Betrieb genommen, um die Produktionskette zu vervollständigen: Ernte, Mahlen, Verpackung und Vertrieb.

LAM230100

Olio Evo lattina 100 ml grafiche miste

Natives Olivenöl Extra in 100-ml-Dose mit gemischten Grafiken

Vendita - Verkauf

Ct 20 pz / 20 St. je Kt.

Contenuto / Inhalt

Olio EVO 100 ml / Natives Olivenöl Extra 100 ml

TOVAZZI alimentari, just better
Gino Tovazzi srl ■ Via F.lli Armellini, 27 ■ I-38015 Lavis (TN), Italy ■ www.ginotovazzi.it ■ Tel. 0461 246310

LAM241100

Anfora Cruet Line 100 ml

Amphore Cruet Line 100 ml

Vendita - Verkauf

Ct 20 pz / 20 St. je Kt.

Contenuto / Inhalt

Olio EVO 100 ml / Natives Olivenöl Extra 100 ml

LAM241110

Anfora schizzo 100 ml

Amphore mit Flecken 100 ml

Vendita - Verkauf

Ct 20 pz / 20 St. je Kt.

Contenuto / Inhalt

Olio EVO 100 ml / Natives Olivenöl Extra 100 ml

LAM231100

Olio aromatizzato con frangitura simultanea lattina 100 ml

Aromatisiertes Öl mit Simultanpressung in Dose 100 ml

Vendita - Verkauf

Ct 20 pz / 20 St. je Kt.

Contenuto / Inhalt

Olio EVO 100 ml / Natives Olivenöl Extra 100 ml

PAPPANTONIO
MANFREDONIA - FG

Il Tarallificio Pappantonio, oggi condotto dal giovane Giuseppe Vergura, è uno storico panificio artigianale pugliese di Manfredonia (FG), nel cuore del Gargano, specializzato nella preparazione di prodotti tradizionali della Puglia.
La storia racconta che un tempo i taralli venivano fatti recuperando i ritagli dell'impasto del pane, conditi con un po' di olio e pochi altri ingredienti poveri a disposizione, infornati assieme al pane stesso per essere consumati dalle classi meno abbienti della popolazione. Oggi i taralli pugliesi sono diventati un prodotto di uso comune, un ottimo sostitutivo del pane, ideali da mangiare come aperitivo o snack e da accompagnare con un bicchiere di vino. Gli scaldatelli, che Pappantonio produce in una simpatica e comoda forma bastoncino, sono una variante dei taralli, con l'aggiunta di semi di finocchio, bolliti prima di essere infornati per dare loro anche una maggiore lucentezza ed appetibilità.
Attenzione particolare viene posta nella selezione di ingredienti di qualità quali farine scelte, olio extravergine di oliva ed olio di girasole alto oleico, senza l'utilizzo di conservanti per offrire prodotti croccanti, sfiziosi, al contempo nutrienti e sani.

Die Taralli-Manufaktur Pappantonio, heute unter der Leitung des jungen Giuseppe Vergura, ist eine historische, handwerkliche Bäckerei in Manfredonia (FG), im Herzen des Gargano, spezialisiert auf traditionelle Produkte Apuliens.
Die Geschichte erzählt, dass Taralli einst aus den Resten des Brotteigs hergestellt wurden, mit etwas Öl und wenigen anderen einfachen Zutaten gewürzt und zusammen mit dem Brot gebacken wurden, um von den weniger wohlhabenden Bevölkerungsschichten verzehrt zu werden. Heute sind die apulischen Taralli ein alltägliches Produkt, eine ausgezeichnete Alternative zum Brot, ideal als Aperitif oder Snack und zu einem Glas Wein.
Die Scaldatelli, die Pappantonio in einer praktischen Stäbchenform herstellt, sind eine Variante der Taralli, mit der Zugabe von Fenchelsamen, die vor dem Backen gekocht werden, um ihnen einen zusätzlichen Glanz und eine höhere Attraktivität zu verleihen.
Besondere Aufmerksamkeit wird auf die Auswahl hochwertiger Zutaten gelegt, wie ausgesuchten Mehlen, nativem Olivenöl und hochöligem Sonnenblumenöl, ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen, um knusprige, köstliche, gleichzeitig nahrhafte und gesunde Produkte anzubieten.

TARALLINI

D

PAP505000	**TARALLINI OLIO DI OLIVA** **TARALLINI MIT OLIVENÖL**	**CONFEZIONE - VERPACKUNG** **SACCHETTO / BEUTEL 400 gr.** **CT. 15 PZ. / KT 15 ST.**
PAP505000	**TARALLINI AL FINOCCHIO** **TARALLINI MIT FENCHEL**	

SCALDATELLI

D

PAP505100	**SCALDATELLI SOTTILI** **DÜNNE SCALDATELLI**	**CONFEZIONE - VERPACKUNG** **SACCHETTO / BEUTEL 250 gr.** **CT. 15 PZ. / KT 15 ST.**
PAP505110	**SCALDATELLI PEPERONCINO** **SCALDATELLI MIT CHILI**	
PAP505120	**SCALDATELLI CIPOLLA** **SCALDATELLI MIT ZWIEBEL**	

ROCCA TOSCANA FORMAGGI
AREZZO - AR

L'azienda affonda le proprie radici nei decenni di esperienza della famiglia Canti che opera nel settore caseario dal 1956 con una spiccata specializzazione nella stagionatura e affinatura dei pecorini. Tanta competenza e passione, nel 2015 spingono Giancarlo Canti a dar vita all'ambizioso progetto imprenditoriale di Rocca Toscana Formaggi, per continuare l'arte del "fare il formaggio" nello storico caseificio di Roccastrada (Grosseto) tra la pianura e le colline metallifere della Maremma Grossetana

Sono 3 le caratteristiche fondamentali che contraddistinguono questi formaggi:

1. **Latte di pecore di razza sarda** allevate in transumanza nel territorio della Maremma
2. Il sapiente utilizzo di **fermenti lattici mesofili** che, dopo una lenta stagionatura dei formaggi, originano profumi e sapori ineguagliabili
3. **La stagionatura in grotte naturali** di lapillo vulcanico dal particolare microclima dove le forme maturano lentamente ed in modo uniforme

Il risultato sono dei pecorini realmente unici, la cui pasta gessata con tendenza a scagliare rivela profumi e sapori esclusivi del dolce latte di pecora, per la delizia del palato di consumatori attenti ed esigenti. **Il consiglio è di evitare il taglio, preferendo "spaccare" la forma per valorizzare la caratteristica della pasta.**

Das Unternehmen wurzelt in jahrzehntelanger Erfahrung der Familie Canti, die seit 1956 in der Käseherstellung tätig ist und sich besonders auf die Reifung und Veredelung von Pecorino-Käse spezialisiert hat. Mit viel Kompetenz und Leidenschaft gründete Giancarlo Canti 2015 das ehrgeizige Projekt Rocca Toscana Formaggi, um die Kunst der Käseherstellung in der historischen Käserei von Roccastrada (Grosseto) zwischen der Ebene und den metallhaltigen Hügeln der Maremma Grossetana fortzusetzen.

Drei wesentliche Merkmale zeichnen diese Käse aus:

1. **Milch von sardischen Schafen**, die in der Maremma auf Wanderschäfereien gehalten werden.
2. Der geschickte Einsatz **mesophiler Milchsäurebakterien**, die nach einer langsamen Reifung der Käse unvergleichliche Aromen und Geschmacksnoten hervorbringen.
3. **Die Reifung in natürlichen Grotten** aus vulkanischem Lapilli mit einem besonderen Mikroklima, in dem die Laibe langsam und gleichmäßig reifen.

Das Ergebnis sind wahrhaft einzigartige Pecorino-Käse, deren gipshaltiger, bröckeliger Teig exklusive Aromen und Geschmacksnoten der süßen Schafsmilch offenbart und anspruchsvolle Gaumen erfreut. **Es wird empfohlen, den Käse nicht zu schneiden, sondern zu brechen, um den charakteristischen Teig zu bewahren.**

PECORINI - SCHAFSKÄSE

RTF051130

Pecorino „Il Petroso" stagionato in Grotta **Schafskäse „Il Petroso" höhlengereift**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
52%	min. 3 mesi / Monate	ca. 2,8 kg	Forma - Laib

Stagionato in grotte naturali di tufo il cui microclima permette una ottimale maturazione che ne esalta profumi e sapore. Crosta ricoperta con fieno, pasta gessata bianca e friabile, di sapore pieno con sentori di latte e leggera nota finale di fresca acidità. Meglio „spaccare" la forma per evidenziare la friabilità della pasta.

In natürlichen Tuffstein-Höhlen gereift, wo das Mikroklima eine optimale Reifung ermöglicht, die Aromen und Geschmack intensiviert. Kruste mit Heu überzogen, mit weißem, bröckeligem Teig. Am besten bricht man den Käse, um die Bröckeligkeit des Teigs zu unterstreichen.

RTF051070

Pecorino „il Corvino" **Schafskäse „il Corvino"**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
52%	min. 6 mesi / Monate	ca. 5 kg	Forma - Laib

Ha la stessa lavorazione del pecorino „Il Petroso", ma è stagionato molto più a lungo nelle grotte naturali di tufo fino alla maturazione ottimale. ha crosta colorata di nero, la pasta è di colore bianco avorio e friabile, di sapore pieno con sentori di latte e di cantina. Si consiglia sempre di „spaccare" la forma per evidenziare la friabilità della pasta.

Er wird ähnlich wie der ‚Pecorino Il Petroso' hergestellt, reift jedoch wesentlich länger in natürlichen Tuffstein-Höhlen, bis er seine optimale Reife erreicht. Die Rinde ist schwarz gefärbt, der Teig ist elfenbeinweiß und bröckelig, mit einem vollem Geschmack nach Milch und Keller. Um die Bröckeligkeit des Teigs zu unterstreichen, empfiehlt es sich, den Laib zu ‚spalten'

RTF051110 **Pecorino „Noceto“ Foglia Noce** **Schafskäse „Noceto“ Nussblatt**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
52%	min. 70 giorni / Tage	ca. 1,3 kg	Forma - Laib

Forma scodellata, stagiona l’ultimo mese fra 2 strati in foglie di nelle grotte di lapillo vulcaniche. Crosta scura, pasta gessata e friabile con note di noce. “Spaccare la forma” per meglio evidenziare le caratteristiche della pasta.

Schalenförmige Käselaibe, die den letzten Monat zwischen Walnussblättern in natürlichen Tuffstein-Höhlen reifen. Dunkle Rinde, kreidiger und bröckeliger Teig mit nussigen Noten. Um die Eigenschaften des Teiges besser zur Geltung zu bringen, sollte der Laib ‚gespalten‘ werden.

PECORINI AROMATIZZATI - AROMATISIERTE SCHAFSKÄSE

RTF051000 **Pecorino „Goloso“ ai Fichi** **Schafskäse „Goloso“ mit Feigen**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
33,20 %	min. 45 giorni / Tage	ca. 1,3 kg	Forma - Laib

Preparato con una ricetta innovativa: unisce alla tradizionale maestria del casaro il gusto nuovo ed antico della frutta, che sin dai tempi remoti si mangiava con pane e „cacio“. La pasta bianca ha un perfetto equilibrio tra la dolcezza del latte ed il discreto saporre di fichi.

Nach einem innovativen Rezept hergestellt, vereint er die traditionelle Käserkunst mit dem neuartigen und zugleich uralten Geschmack von Früchten, die schon seit jeher mit Brot und Käse genossen wurden. Der weiße Teig bietet ein perfektes Gelichgewicht zwischen der Süße der Milch und des Feigen Geschmacks.

RTF051040 **Pecorino „Impero“ alle pere** **Schafskäse „Impero“ mit Birnen**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
41 %	min. 45 giorni / Tage	ca. 1,3 kg	Forma - Laib

L‘innovativa ricetta di lavorazione ha come risultato questo formaggio caratterizzato da pasta bianca che tende a sgranare. Sapore e profumo di pera sono discreti, ben amalgamati per una sensazione gustativa ed olfattiva raffinata ed originale

Die innovative Herstellungsmethode führt zu einem Käse mit strahlend weißem, bröckeligem Teig. Der dezente Birnengeschmack ist perfekt eingebunden und sorgt für ein raffiniertes und originelles Geschmackserlebnis.

RTF051030 **Pecorino „Piacere“ al tartufo** **Schafskäse „Piacere“ mit Trüffel**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
28 %	min. 45 giorni / Tage	ca. 1,3 kg	Forma - Laib

La dolcezza del formaggio e l‘aroma del tartufo (Tuber Aestivum Vitt) sono amalgamati in modo perfettamente equlibrato: all‘assaggio si percepisce immediatamente il tartufo che successivamente lascia spazio al sapore del latte.

Die Süße des Käses und das Aroma des Sommertrüffels (Tuber Aestivum Vitt) sind perfekt ausbalanciert: Beim Verkosten nimmt man sofort den Trüffel wahr, der dann dem Geschmack der Milch Platz macht.

RTF051140 **Il Frustachino con pistacchi** **Il Frustachino mit Pistazien**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
31 %	min. 30 giorni / Tage	ca. 1,3 kg	Forma - Laib

Crosta sottile colore giallo fieno, pasta bianca con presenza di pistacchi di Bronte DOP aggiunti alla cagliata. Sapore dolce di latte ovino caratterizzato dal pistacchio.

Schnittkäse mit Pistacchio di Bronte Dop (g.U.). Schafsmilch und Pistazien Geschmack.

RTF051160 **Pecorino „Gioiello“ con mandarino** **Schafskäse „Gioiello“ mit Mandarine**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
31 %	min. 30 giorni / Tage	ca. 1,3 kg	Forma - Laib

La novità 2025: pecorino con mandarino tardivo di Ciaculli (marzuddu), caratterizzato da note fresche ed aromatiche di questa varietà endemica di agrume molto profumato che matura a Marzo. La coltivazione viene fatta esclusivamente su circa 200 ettari a Ciaculli, una frazione di Palermo (Sicilia) e fa parte dei presidii Arca del Gusto di Slow Food.

Die Neuheit 2025: Pecorino mit spät reifenden-Ciaculli Mandarinen (Marzuddu), geprägt von frischen und aromatischen Noten dieser stark duftenden, endemischen Zitrusfrucht, die im März reift. Der Anbau erfolgt ausschließlich auf etwa 200 Hektar in Ciaculli, einem Stadtteil von Palermo (Sizilien), und gehört zu den Projekten der „Arche des Geschmacks“ von Slow Food.

I PICCOLI - DIE KLEINEN

RTF051985 **Pecorino „Il Vessillo“ St. 10** **Schafskäse „Il Vessillo“ St. 10**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
52%	min. 45 giorni / Tage	ca. 350 g	Forma - Laib

Formaggio di piccole dimensioni con pasta bianca che tende a sgranare ed a sciogliere in bocca, di sapore dolce. “Spaccare la forma” per meglio evidenziare le caratteristiche della pasta.

Käse mit weißem, bröckeligem Teig, der im Mund zerschmilzt und süßlich schmeckt. Um die Eigenschaften des Teiges besser zur Geltung zu bringen, sollte der Laib ‚gespalten‘ werden.

RTF051950 **Pecorino „Impero“ alle pere St. 10** **Schafskäse „Impero“ mit Birnen St.10**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
41 %	min. 45 giorni / Tage	ca. 350 g	Forma - Laib

RTF051980 **Pecorino „Piacere“ al tartufo St. 10** **Schafskäse „Piacere“ mit Trüffel St. 10**

G.S.S.S. - F.i.T.	Stagionatura - Reifezeit	Peso - Gewicht	Vendita - Verkauf
28 %	min. 45 giorni / Tage	ca. 350 g	Forma - Laib

FLORENTINER

Biscotti artigianali della tradizione di forma rotonda e consistenza croccante, con semi di girasole e nocciole.

Traditionelle, handgefertigte, runde und knusprige Kekse, mit Sonnenblumenkernen und Haselnüssen.

D

SEB505100

Biscotti Florentiner 200 gr.

Florentiner 200 gr.

Vendita - Verkauf

Ct 10 pz. / 10 St. je Kt.

Peso - Gewicht

200 gr.

D

SEB505110

Biscotti Florentiner al limone 200 gr.

Florentiner mit Zitrone 200 gr.

Vendita - Verkauf

Ct 10 pz. / 10 St. je Kt.

Peso - Gewicht

200 gr.

D

SEB505120

Biscotti Florentiner al cacao 200 gr.

Florentiner mit Kakao 200 gr.

Vendita - Verkauf

Ct 10 pz. / 10 St. je Kt.

Peso - Gewicht

200 gr.

FARMACIA FOLETTO
TRENTINO

La farmacia ed il laboratorio farmaceutico furono fondate dalla famiglia Cassoni verso la fine del 1700 nella parte Nord del Lago di Garda, in Valle di Ledro.
Nel 1855 arrivò Giovanni Foletto da Venezia, che diventò dapprima il direttore del Laboratorio, poi il direttore e dal 1856 proprietario della farmacia.
Il figlio Angelo, nato nel 1872, appassionato studioso della flora e della storia della Valle, incominciò ad inventare e mettere in commercio prodotti medicinali e sciroppi di frutta, finchè l'attività fu interrotta durante la prima guerra mondiale.
La produzione di fiale iniettabili, sciroppi di frutta ed altre specialità medicinali registrate, riprese dopo la fine della guerra e proseguì con Achille, quando nel 1990, subentrando i figli ed attuali proprietari Annamaria, Chiara ed Alberto, si dovette effettuare la conversione del laboratorio da farmaceutico ad alimentare.
I farmacisti Foletto si tramandano di padre in figlio questa passione per le cose artigianali continuando a produrre con la stessa cura e professionalità ormai secolare, tant'è che alcuni prodotti sono inseriti nell'atlante dei prodotti tradizionali trentini.

Die Apotheke und das pharmazeutische Labor wurden von der Familie Cassoni um Ende des 18. Jahrhunderts in Ledro, nördlich vom Gardasee, gegründet.
1855 kam Giovanni Foletto aus Venedig und übernahm die Leitung des Labors. 1856 erwarb er schließlich die Apotheke vollständig.
Sein Sohn Angelo, 1872 geboren und ein leidenschaftlicher Kenner der Flora und Geschichte des Tals, begann medizinische Produkte und Fruchtsäfte zu erstellen und auf den Markt zu bringen, bis der Betrieb während des Ersten Weltkriegs unterbrochen wurde.
Die Produktion von Injektionsampullen, Fruchtsäfte und andere registrierte Arzneimitteln wurde nach dem Ende des Krieges wieder aufgenommen und setzte sich unter Achille fort, bis im Jahr 1990 die Nachkommen und heutigen Eigentümer Annamaria, Chiara und Alberto die Leitung übernahmen.
Die Apotheker Foletto geben die Leidenschaft für handwerkliche Produkte von Vater zu Sohn weiter und produzieren weiterhin mit der selben Sorgfalt und Professionalität, so dass einige Produkte in den Atlas der traditionellen Produkte von Trentino aufgenommen wurde.

CARAMELLE - BONBONS

FOL640000

Caramelle con limoni del Garda — **Bonbons mit Zitronen vom Gardasee**

Peso - Gewicht	Pz. per ct. - St. pro Kt.
180 g.	24

Caramelle dure al gusto di limone, fatte col succo di limoni del Garda prodotto dalla Farmacia Foletto.

Harte Zitronenbonbons aus Zitronensaft vom Gardasee, hergestellt von der Apotheke Foletto.

FOL640100

Caramelle con limoni ed arance del Garda — **Bonbons mit Zitronen und Orangen vom Gardasee**

Peso - Gewicht	Pz. per ct. - St. pro Kt.
180 g.	24

Caramelle dure miste al gusto di limone ed arancia, fatte col succo di limoni e delle arance del Garda prodotto dalla Farmacia Foletto.

Harte gemischte Zitronen- und Orangenbonbons aus Zitronen- und Orangensaft vom Gardasee, hergestellt von der Apotheke Foletto.

CONFETTI - DRAGEES

FOL640200

Confetti al limone | **Zitronen Dragees**

Peso - Gewicht	Pz. per ct. - St. pro Kt.
180 g.	30

Confetti dal morbido ripieno al gusto di limone, con succo di limoni del Garda prodotto dalla Farmacia Foletto.

Zitronen Dragees mit Zitronensaft vom Gardasee, hergestellt von der Apotheke Foletto.

FOL640300

Confetti al pistacchio | **Pistazien Dragees**

Peso - Gewicht	Pz. per ct. - St. pro Kt.
180 g.	30

Confetti dal morbido ripieno al gusto di pistacchio con succo di limoni del Garda prodotto dalla Farmacia Foletto.

Dragees mit Pistazien Geschmack und Zitronensaft vom Gardasee, hergestellt von der Apotheke Foletto.

TOVAZZI

DISTRIBUZIONE ALIMENTARI

TOVAZZI

Unsere Partnerschaft – Ihr Vorteil

Ihr Italien-Lieferant

BREON TERRITORIO E SPECIALITÀ

Ranise ITALIAN FINE FOOD

Mario Fongo "Il Panatè"

ARTIGIANI DAL 1958 L'ORTO DI BEPPE

»ROI« Extravergini Millesimati

CARANDINI®

TENUTA FRAGASSI

MAISTRELLO

Croera dal 1973

I prosciutti di Levi

GINO TOVAZZI

IN LAVIS (ITALIEN)

Das Unternehmen wurde unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg von Gino Tovazzi in Trient gegründet. Damals begann Gino Tovazzi mit dem Großhandel von Wurst und Käse. Anfang der 1950-er Jahre übersiedelte die Firma nach Lavis und Schritt für Schritt erarbeitete sie sich auf regionaler Ebene einen stolzen Namen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Löffelgorgonzola 12 kg

Feinster Löffelgorgonzola für die Bedientheke
Auch erhältlich in 6 kg oder 1,5 kg

SPEZIALITÄTEN

Trentingrana
Der 36 Monate gereifte Hartkäse aus dem Trentino ist unverkennbar im Geschmack.

Einheit
1/2 Laib
1/8 Laib
300g Stücke

Löffelgorgonzola
Der fein cremige Gorgonzola darf in einer Käsetheke fehlen!

Einheit
12 kg
6 kg
1.5 kg

Grissini und Lingue (Schwiegermutterzungen)
Wir haben eine Vielzahl an verschiedenen Grissini und Lingue der Marke „Mario Fongo“

Einheit
Karton

Schüttelbrot
Auch bei uns ist das Schüttelbrot ein herrlicher Begleiter zu Wein und Käse und vielen Südtiroler Spezialitäten.

Einheit
Karton

Bei uns finden Sie eine Vielzahl an Südtiroler Spezialitäten – direkt aus Italien.
Wir beraten Sie gerne!

FRISCHHANDEL

unsere TOVAZZI-Partnerschaft

SPEZIALITÄTEN

TINO SALAMI — **Einheit**

Die aromatische kleine Salami gibt es in verschiedenen Sorten.
Classico, Fino, Peperosa, Peperoncino oder Tartufo. — Stück ca. 200g

CASALE PARADISO - RISOTTO — **Einheit**

Das wunderbare Risotto gibt es in den Sorten:
Funghi Porcini, Tartufo, Zafferano, Mediterraneo, Limone, Aspargi und Contadino. — Karton a 12x300g

CASALE PARADISO - POLENTA — **Einheit**

Die unverwechselbare Polenta gibt es in den Sorten:
Bianco, Funghi Porcini, Tartufo und Contadino. — Karton a 12x300g

Und es gibt noch so viel mehr zu entdecken!

unsere TOVAZZI-Partnerschaft

Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an italienischen Lebensmitteln

Die Gino Tovazzi ist im Lebensmittel-Großhandel tätig: Fokus Unser Angebot richtet sich an die Feinkostschiene. Nutznießer unserer Dienstleistung sind vor allem der Einzelhandel und der professionelle Lebensmittelvertrieb im B-to-B-Bereich. Unsere Kunden sind durchwegs hervorragende Qualitätsträger, welche auf Qualität, Trends und auf neue Impulse des Marktes Acht geben.

Ethische Grundlagen bestehen nicht nur aus schönen Worten: Unsere tagtägliche Arbeit weist tiefe, kulturell bedingte Wurzeln auf. Starke Partnerschaften und der Erhalt derselben, zu Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden erachten wir als den wahren Kern unserer Arbeit: Ihr Wohl ist auch unser Wohl, so wie der Strang, an dem wir gemeinsam mit unseren Kunden ziehen derselbe ist. Wir pflegen den Respekt für die Verbraucher: Sie sollen Zugang zu gesunden, exzellenten und differenzierten Produkten in einem korrekten Preis-Leistungs-Verhältnis haben.

MONTAGS BESTELLEN

DAS GANZE SORTIMENT

ZUM TOVAZZI PREIS

AB FREITAG BELIEFERT

Gerne stellen wir Ihnen einen Gesamtkatalog zur Verfügung

RÄTIKON FRISCHHANDEL

unsere TOVAZZI-Partnerschaft

Gorgonzola

TOV053000 - Gorgonzola dolce D.o.p. Extra 1/8 FC GO
TOV053100 - Gorgonzola dolce D.o.p. Extra intera

Provenienza: Piemonte
Latte: vaccino
Grasso s.s.s.: 54,4%
Stagionatura: circa 50 giorni
Peso: 1/8 da 1,5 kg - forma da 12 kg

Stagionato in celle statiche a 2-7°C con umidità dell85-89%, pasta cremosa percorsa da erborinature delicate, gusto pieno, completo.

TOV053000 - Gorgonzola Dop Mild 1/8
TOV053100 - Gorgonzola Dop Mild Laib

Herkunft: Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett in T.: 54,4%
Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer Temperatur von 2-7°C, Feugtigkeit bei 85-89%.
Gewicht: 1/8 Laib 1,5 kg - Laib 12 kg

Sehr kremiger und Streichfähiger Käse.

TOV053200 - Gorgonzola dolce D.o.p. Extra cucchiaio
TOV053210 - Gorgonzola dolce D.o.p. 1/2 cucchiaio anello

Provenienza: Piemonte
Latte: vaccino
Grasso s.s.s.: 54,4%
Stagionatura: circa 50 giorni
Peso: forma intera da 12 kg

Stagionato in celle statiche a 2-7°C con umidità dell85-89%. Pasta cremosissima da lavorare a cucchiaio o con una spatola, sapore molto dolce ma pieno, caratteristico ed accattivante.

TOV053200 - Gorgonzola D.o.p. Laib "Löffelgorgonzola"
TOV053210 - Gorgonzola D.o.p. "Löffelgorgonzola" 1/2 Laib

Herkunft: Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett in T.: 54,4%
Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer Temperatur von 2-7°C, Feugtigkeit bei 85-89%.
Gewicht: Laib 12 kg

Sehr kremiger Gorgonzola aus eine spezielle verarbeitung mit ausgewählte Kulturen. Zum Verarbeiten mit der Spachtel oder dem Löffel.

TOV053002 - Gorgonzola piccante D.o.p. 1/8

Provenienza: Piemonte
Latte: vaccino
Grasso s.s.s.: 54,4%
Stagionatura: minimo 80 giorni
Peso: 1/8 di forma da 1,5 kg

Pasta chiara con erborinatura ben sviluppata, ha consistenza compatta ma morbida, di sapore deciso e piccante che intensifica con la stagionatura.

TOV053002 - Gorgonzola Dop 1/8 pikant

Herkunft: Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett in T.: 54,4%
Reifegrad: mindestens 80 Tage.
Gewicht: 1/8 Laib 1,5 kg

Pikant Käse

TOV034000 - F. Olaf con Mascarpone FC GO

Provenienza: Piemonte
Latte: vaccino
Grasso: 36,1%
Stagionatura: circa 50 giorni
Peso: 1,2 kg (trancetti in atm)

Patrimonio della tradizione gastronomica Novarese, si fa stratificando Gorgonzola dolce e mascarpone. Spalmabilissimo, si consuma fresco ed è eccellente nella preparazione di antipasti a base di verdure.

TOV034000 - Gorgonzola/Mascarpone

Herkunft: Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett: 36,1%
Reifegrad: Frischkäse
Gewicht: 1,2 kg (in Schutzatmosphäre)

Typische Spezialität von Novara Bearbeitung von Mascarpone und Gorgonzola weicher und streichfaehiger Weichkäse.

Gorgonzola

CMR053210 - Gorgonzola Dop PLUS 1/2 cucchiao

Provenienza: Piemonte
Latte: vaccino
Grasso s.s.s.: 54,4%
Stagionatura: circa 50 giorni
Peso: 1/2 forma

il Gorgonzola dolce che sa di "Gorgonzola": dolce ma gustoso ed inconfondibile. E' il risultato di una lavorazione totalmente manuale con stagionatura su tavole di legno come vuole la tradizione

CMR053210 - Gorgonzola D.o.p. PLUS " Löffelgorgonzola" 1/2 Laib

Herkunft: Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett in T.: 54,4%
Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer Temperatur von 2-7°C, Feugtigkeit bei 85-89%.
Gewicht: 1/2 Laib

Sehr kremiger und Streichfähiger Käse.

CMR053000 - Gorgonzola Dolce Dop PLUS 1/8

Provenienza: Piemonte
Latte: vaccino
Grasso s.s.s.: 54,4%
Stagionatura: circa 50 giorni
Peso: 1/8

il Gorgonzola dolce che sa di "Gorgonzola": dolce ma gustoso ed inconfondibile. E' il risultato di una lavorazione totalmente manuale con stagionatura su tavole di legno come vuole la tradizione

CMR053000 - Gorgonzola Dolce Dop PLUS 1/8

Herkunft: Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett in T.: 54,4%
Reifegrad: mindestens 50 Tage bei einer Temperatur von 2-7°C, Feugtigkeit bei 85-89%.
Gewicht: 1/8 Laib

Sehr kremiger und Streichfähiger Käse.

Tino

Il prodotto

Tino nasce in Trentino, nel laboratorio di un appassionato macellaio. E' un salamino dalla spiccata personalità ed è espressione del territorio montano in cui nasce e dell'aria fresca alla quale stagiona.
Tino ha anche il nome italiano perchè oltre a nascere in Trentino, è anche fatto con sole carni selezionate rigorosamente fresche e di origine italiana.

La produzione

I tagli di carne fresca da lavorare riposarno in cella per il tempo necessario a stabilizzarsi, raggiungere la corretta uniformità di temperatura ed essere successivamente mondati, macinati e mescolati col sale e le spezie previste per ogni singola ricetta, senza aggiunte di sostanze contenenti glutine o derivati del latte. Una volta insaccati, i salamini saranno portati in cella per una prima stufatura e quindi avviati alla breve stagionatura.

Tino è proposto in quattro sfiziose ricette, ognuna delle quali identificabile dalla fascetta di diverso colore.
Tino è presentato in "piedi" nell'elegante espositore in legno di betulla, pronto a seguire quanti vorranno portarlo a casa propria per sfiziosi spuntini e golose merende.

L'espositore

L'espositore da venti salamini TINO è realizzato interamente in legno naturale di betulla, i ripiani superiore ed inferiore sono forati per l'alloggiamento del prodotto e trattati con vernici idonee al contatto con alimenti. Il ripiano superiore si smonta facilmente per semplificare la pulizia.

Perchè scegliere TINO?

- *solo carni suine nazionali selezionate*
- *senza glutine*
- *senza derivati del latte*
- *lavorazione artigianale*
- *veste grafica ed esposizione originali ed innovative*

Das Produkt

Tino entsteht im hohen Trentino, im Labor eines leidenschaftlichen Metzgers. Tino ist eine Salami mit Charakter. Der italienische Name betont zusätzlich die Herkunft des Fleisches. Es wird nur ausgewähltes italienisches frisches Fleisch verwendet.

Die Produktion

Die Fleischstücke ruhen erstmals in den Zellen. Anschließend wird das Fleisch faschiert und mit Salz und Gewürzen vermischt. Wichtig ist hierbei, dass die Produktion glutenfrei erfolgt. Im nächsten Schritt werden die Salamis in den Zellen verlegt, wo sie reifen werden.
Tino wird in 4 Geschmackssorten angeboten, die jeweils durch verschiedene Etikettfarben zu unterscheiden sind. Tino wird im eleganten Aussteller aus Birkenholz "stehend" präsentiert.

Der Aussteller

Der Aussteller ist ausschließlich aus Birkenholz angefertigt. Das obere- und untere Stück Holz haben beide Löcher. Diese dienen als Ablage für die Salamis. Das obere Holzteil lässt sich sehr einfach abnehmen und ermöglicht somit eine einfache Reinigung des Ausstellers.

Warum Tino ?

- *nur italienische Schweinefleisch*
- *Glutenfreiohne jegliche Milchprodukte*
- *Handwerksproduktion*
- *originale und innovative Präsentation*

BRE134599 - Espositore Tino

E' fatto con legno naturale di betulla, i ripiani forati per l'alloggiamento dei salami sono trattati con vernici idonee al contatto con prodotti alimentari e sono lavabili. Estraendo il display si sfila il ripiano superiore per agevolare le operazioni di pulizia.

D ***BRE134599 - Tino Aufsteller***

Ist ausschließlich aus Birkenholz angefertigt. Das obere- und untere Stück Holz haben beide Löcher. Diese dienen als Ablage für die Salamis. Das obere Holzteil lässt sich sehr einfach abnehmen und ermöglicht somit eine einfache Reinigung des Ausstellers.

BRE134540 - Tino tartufo

Peso: *200/220 g*
Descrizione: *nasce a Dicembre 2018 da carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di preparato al tartufo nero. Gradevole equilibrio fra profumo e sapore del tartufo.*

Non contiene glutine e derivati del latte

D ***BRE134540 - Tino Trüffel***

Gewicht: *200/220 g*
Beschreibung: *geboren in Dezember 2018 aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Schwarze Trüffel.*

Ohne Milchprodukte, glutenfrei

Tino

BRE134500 - Tino classico

D FC GO

Peso: 200/220 g
Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media, è il tradizionale salamino montanaro aromatizzato con pepe ed aglio. Dolce e goloso, ottimo per ogni merenda.

Non contiene glutine e derivati del latte

BRE134500 - Tino klassic

Gewicht: 200/220 g
Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, ist die klassische Wurst aromatisiert mit Pfeffer und Knoblauch. Eignet sich besonders für Zwischendurch.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei

BRE134510 - Tino fino

D FC GO

Peso: 200/220 g
Descrizione: Iprodotto con carni suine nazionali a macinatura molto fine, di sapore molto delicato.

Non contiene glutine e derivati del latte

BRE134510 - Tino fein

Gewicht: 200/220 g
Beschreibung: aus italienischen Schweinen, fein, sehr zart.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei

BRE134520 - Tino pepe rosa

D FC GO

Peso: 200/220 g
Descrizione: dia, aroma caratterizzato dal pepe rosa con leggera piccantezza.

Non contiene glutine e derivati del latte

BRE134520 - Tino rosa Pfeffer

Gewicht: 200/220 g
Beschreibung: Eigencharakter durch die Zugabe von rosa Pfeffer. Ist sehr leicht pikant.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei

BRE134550- Tino Finocchio

D

Peso: 200/220 g
Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di finocchio

Non contiene glutine e derivati del latte

BRE134550 - Tino Wildfenchel

Gewicht: 200/220 g
Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Fenchel

Ohne Milchprodukte, glutenfrei

BRE134530 - Tino peperoncino

D FC GO

Peso: 200/220 g
Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di peperoncino. E' ottimo sia per la pizza che per gli amanti del piccante

Non contiene glutine e derivati del latte

BRE134530 - Tino Chili

Gewicht: 200/220 g
Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Chili. Ist prima auf der Pizza und eignet sich für die, die das Scharfe lieben.

Ohne Milchprodukte, glutenfrei

Palzola

Palfuoco con peperoncino - Blauschimmelkäse mit Chili

PAL053000 - Erborinato Cavallirio 1/8

Provenienza: Cavallirio(NO) - Piemonte
Latte: vaccino
Grasso s.s.s.: 48%
Stagionatura: 2 mesi circa
Peso: 1/8 di forma da 1,5 kg

Formaggio erborinato, cremoso con peperoncino. In fase di produzione viene aggiunto il peperoncino alla cagliata, distribuito ed impastato omogeneamente. Il risultato è un gradevole mix fra dolce, saporito ed il piccante del peperoncino.

PAL053000 - Blauschimmekäse mit Chili

Herkunft: Cavallirio(NO) - Piemont
Milch: Kuhmilch
Fett in T.: 48%
Reifegrad: ca. 2 Monate
Gewicht: 1/8 Laibe 1,5 kg

Blauschimmelkäse, cremig mit Chilischoten.

Maletti 1867

Salumi da asporto - Ware für den SB Bereich

MAL134000 - Salame picnic 40 g fl.p.

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Confezione: flowpack 4 pz / 40 g
ct. da 20 pz
Descrizione: salamini a macinatura fine, dolci e delicati.
Disponibili su prenotazione.

MAL134000 - Salame picnic 40 g fl.p.

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Verpackung: flowpack 4 St. / 40 g
20 St. Je. Kt.
Beschreibung: feine verarbeitete Salami sehr mild.
Verfügbar auf Vorbestellung

MAL134015 - Salamini cacciatori dop flow-pack 1x1

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Confezione: flowpack 1x1 300 g
ct. da 10 pz
Descrizione: salame a macinatura fine, legato alla tradizione di caccia, morbido e dolce.
Disponibili su prenotazione.

MAL134015 - Salamini cacciatori

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Verpackung: flowpack 1x1 300 g
10 St. Je. Kt.
Beschreibung: italienische Traditionssalami mittelfeine Körnung, eher weich und mild.
Verfügbar auf Vorbestellung

MAL134130 - Salame abruzzese amico x 0,4 kg

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Peso: 350/400 g
Descrizione: salame dell'Abruzzo, a macinatura finissima, magro e leggermente piccante di pepe bianco e nero. La versione da asporto proposta è leggermente schiacciata durante la stagionatura.
Disponibile su prenotazione.

MAL134130 - Salami abruzzese 400 g

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Gewicht: 350/400 g
Beschreibung: typische Salami aus den Abruzzen. Sehr feine Körnung, leicht pikant man schmeckt den Pfeffer heraus.. Durch die Reifung wird diese leicht quadratisch.
Verfügbar auf Vorbestellung

MAL134101 - Salamella passita

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Peso: 400 g
Descrizione: salame tipico dell'Emilia Romagna, a macinatura media e di sapore dolce. Fatta con carni prevalentemente nazionali di prima scelta, ha una speziatura fresca e leggera.
Disponibile su prenotazione.

MAL134101 - Salami passita Kränzchen

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Gewicht: 400 g
Beschreibung: typische Salami aus der Emilia Romagna, mittelgrobe Körnung und vor allem sehr mild. Diese wird hauptsächlich nur aus nationalen Fleisch hergestellt. Die Gewürzmischung ist sehr frisch und leicht.
Verfügbar auf Vorbestellung

Salumi da banco - Schnittware

MAL134102 - Spianata romana

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 2 kg

Descrizione: salame di tradizione romana a macinatura fine, addolcita con lardelli quadrati. Insaccata in budello naturale e stagionata in gabbie che ne conferiscono la tipica forma piatta, è magra e di sapore dolce.

Disponibile su prenotazione.

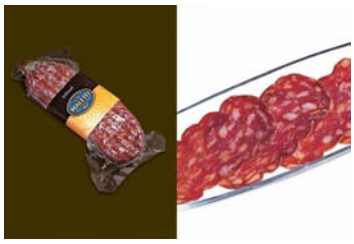
MAL134102 - Spianata romana

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 2 kg

Beschreibung: typische Salami aus der römischen Tradition grobkörnige Salami mit quadratischen Fettstücken. Sie wird in Holzkasetten gelagert, daher die flache Form.

Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134100 - Spianata calabra s.v.

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 2 kg - spellata, sottovuoto

Descrizione: salame della tradizione calabrese, è speziato con peperoncino calabro, insaccato in bondeana e schiacciato durante la stagionatura

MAL134100 - Salami Spianata calabra

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 2 kg - enthaut, vacuum verp.

Beschreibung: eine Spezialität aus Kalabrien, diese wird mit peperoncino aus Kalabrien gewürzt. Sie wird in Naturdarm gereift und gepresst.

MAL134110-Salame T. Milano S 3/4 kg

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 3,2 kg

Descrizione: salame tradizionale di calibro grosso e regolare , ha grana tipica a chicco di riso ed è particolarmente dolce

MAL134110 - Mailänder Salami

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 3,2 kg

Beschreibung: diese Salami hat traditionell einen Durchmesser von zirka 10 cm. Sie ist grobkörnig und mild.

MAL134015-Salame ungherese 3/4 kg
MAL134170-Salame ungherese 300 g

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 3,2 kg / 300 g

Descrizione: salame della tradizione mitteleuropea. Ha calibro grosso e regolare, macinatura finissima conciata con un pizzico di paprika e leggera affumicatura naturale. ***Ungherese 300 g su ordinazione***

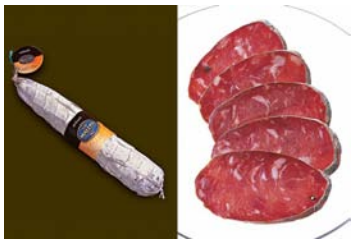
MAL134015 - Salami T. ungarische
MAL134170 - Salami T. ung. 300 g

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 3,2 kg / 300 g

Beschreibung: diese Salami hat eine mitteleuropäische Tradition. Auch diese hat einen Durchmesser von zirka 10 cm. Sie ist sehr feinkörnig, mit Paprika aromatisiert und wird leicht angeräuchert. ***Salami 300 g ist auf Vorbestellung verfügbar.***

Salumi da banco - Schnittware

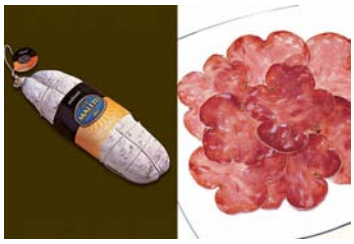


MAL134020 - Salame Geminiano

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Peso: 1,2 kg
Descrizione: salame della tradizione lombarda a macinatura grossa, insaccato in budello naturale, interamente prodotto a mano. Dolce e magrissimo (grasso max 13%).
Disponibile su prenotazione.

MAL134020 - Salami Geminiano

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Gewicht: 1,2 kg
Beschreibung: wird noch nach Tradition total Hand abgefertigt. Sie ist sehr mager und vor allem sehr mild.
Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134035 - Salame Sant'Ambrogio

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Peso: 3,5 kg
ct. da 10 pz
Descrizione: salame della tradizione milanese dalla fetta importante, fatto con carni tritate a punta di coltello, insaccato in budello naturale e legato a mano: molto magro, di sapore dolce.
Disponibile su prenotazione.

MAL134035 - Salami Skt. Amrbogio

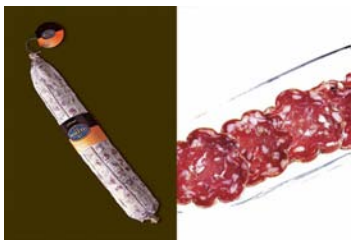
Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Gewicht: 3,5 kg
10 St. Je. Kt.
Beschreibung: Salami der Mailänder Tradition, wird rein im Messerschnitt hergestellt. Sie wird in Naturdarm abgefüllt und handgebunden. Sehr mager und mild bleibt Dose Spezialität.
Verfügbar auf Vorbestellung

MAL134010 - Salame abruzzese "gentile"

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Peso: 1 kg
Descrizione: salame d'Abruzzo a macinatura finissima magro e leggermente piccante di pepe bianco e nero.
Disponibile su prenotazione.

MAL134010 - Salami abruzzese

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Gewicht: 1 kg
Beschreibung: typische Salami aus den Abruzzen sehr feinkörnig mager und leicht pikant, bearbeitet mit schwarzen und weißen Pfeffer .
Verfügbar auf Vorbestellung



MAL134030 - Salame Napoli

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)
Peso: 2 kg
Descrizione: salame magro a macinatura grossa leggermente condito e caratterizzato da una velata affumicatura.
Disponibile su prenotazione.

MAL134030 - Salami Napoli

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)
Gewicht: 2 kg
Beschreibung: grobkörnige Salami nur aus italienischem Schweinefleisch nach napoletaner Art hergestellt leicht geräuchert bearbeitet mit Wein und Pfefferkörner .
Verfügbar auf Vorbestellung

Salumi da banco - Schnittware

MAL134025 - Nocetta al prosciutto

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 3 kg

Descrizione: salame di prosciutto, è senza pepe, morbido e dolce. Da affettare sempre sottile, è ottima per carpacci e piatti composti

MAL134025 - Schinkensalami

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 3 kg

Beschreibung: Schinkensalami, diese ist ohne Pfeffer,weich und mild. Sie sollte sehr dünn geschnitten werden.

MAL134040 - Finocchiona Igp

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 3 kg

Descrizione: salame tipico della Toscana, fatto con carni di suini nati ed allevati in Toscana come previsto dal disciplinare. Speziata con pepe, finocchio selvatico ed aglio, ha sapore dolce e gustoso caratterizzato dai semi di finocchio.

Disponibile su prenotazione.

MAL134040 - Finocchiona Igp (G.g.A.)

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 3 kg

Beschreibung: diese Salami wird ausschließlich aus Schweinefleisch aus der Toskana hergestellt. Das besondere Merkmal an dieser Sami ist die Zugabe von wildem Fenchel außerdem kommen auch Knoblauch und Pfeffer dazu.

Verfügbar auf Vorbestellung

MAL137100 - Mortadella Bo. Igp pist.
MAL137100 - Bologna Igp x 40 kg pist.

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 7/8 kg - 40 kg

E' fatta col 90% di tagli di spalla suina nazionale fresca, lardelli di sottogola, trippino (per dare sapore e consistenza) ed aromi freschi. Cotta con lunga stufatura ad aria calda fino al raggiungimento dei 70 °C al cuore, viene rapidamente raffreddata con acqua. Elegante, leggera di gusto e profumo, croccante e digeribile.

Versione 40 kg su prenotazione di 15 gg.

MAL137100 - Mortadella Bo. Igp pist.
MAL137100 - Bologna Igp x 40 kg pist

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 7/8 kg - 40 kg

Version 40 kg auf Vorbestellung 15 Tage

MAL137000 - Salame rosa

Provenienza: Castelnuovo Rangone (MO)

Peso: 4,5 kg - 1/2 sottovuoto

Prodotto artigianale che rimanda alla tradizione della mortadella bolognese. Preparato utilizzando solo spalla di suino accuratamente mondata e gole per i lardelli. Al leggero condimento con aglio fresco e pepe nero in grani, tipico della mortadella, si aggiunge un pizzico di rosmarino fresco, per ottenere un profumo invitante, appetitoso e un gusto leggero. Sapiente equilibrio di aromi per un sapore inconfondibile che ricorda l'arrosto.

MAL137000 - Rosa Salami

Herkunft: Castelnuovo Rangone (MO)

Gewicht: 4,5 kg - vacuum verpackt

Typische Spezialität aus Bologna.Sie unterscheidet sich eindeutig von der klassischen Mortadella. Sie besteht aus grob geschnittenem Schweinefleisch (nur Schulterfleisch) und groben Fettwürfel (Schweinehals). Diese wird in großen Kunstdärmen geformt und in speziellen Heißluftofen bei 90 gegart. Es lohnt sich diese einzigartige Spezialität zu probieren.*

Bäckerei ERB

TOVAZZI
alimentari, just better

D

ERB505000 - Schüttelbrot MINI 200g
Confezione: sacchetti 200g - ct. da 22 pz

ERB505000 - Schüttelbrot MINI 200g
Verpackung: Tüte 200g - 22 St. je Karton

D

ERB505050 - Schüttelbrot MINI 1kg
Confezione: 1kg

ERB505050 - Schüttelbrot MINI 1kg
Verpackung: 1kg

D

ERB505010 - Schüttelbrot piccolo 3pz 180g
Confezione: sacchetti 180g/3pz
ct. da 25 pz

ERB505000 - Schüttelbrot klein 3St. 180g
Verpackung: Tüte 180g/ 3 St.
25 St. je Karton

D

ERB505500 - Brezen di farro MINI 120g
Confezione: sacchetti 120g - ct. da 25 pz

ERB505500 - Dinkelbrezen MINI 120g
Verpackung: Tüte 120g - 25 St. je Karton

D

ERB505550 - Brezen di farro MINI 1kg
Confezione: 1kg

ERB505550 - Dinkelbrezen MINI 1kg
Verpackung: 1kg

D

ERB505700 - Grissini Laugen al Farro 200g
Confezione: sacchetti 200g - ct. da 25 pz

ERB505700 - Grissini Laugen mit Dinkel 200g
Verpackung: 200 g - 25 St. je Karton

Breon

Schüttelbrot

***Lo Schüttelbrot** è il pane secco, tondo e speziato tipico dell'Alto Adige. Oggi gli ingredienti sono acqua, farina di segale, farina di grano tenero, lievito, sale, semi di finocchio e trigonella. Un tempo si impastavano quelli disponibili al maso per fare scorte di pane. Lo Schüttelbrot selezionato per Breon è lavorato a mano per una croccantezza unica, è equilibratamente speziato ed accompagna piatti di salumi affumicati e non, formaggi, zuppe, gulasch e arrosti. Anche da solo, come snack o "scacciafame" è insuperabile.*

***Das Schüttelbrot** ist das charakteristische runde, getrocknete Brot aus Südtirol. Die Zutaten sind Wasser, Roggenmehl, Weichweizenmehl, Hefe, Salz, Fenchelsamen und Bockshornklee. Früher wurden die den Bauern zur Verfügung stehenden Zutaten zu einem Teig vermengt, um somit den Brotvorrat aufzufüllen. Das für Breon ausgesuchte Schüttelbrot ist handgeschüttelt für eine einzigartige Knusprigkeit und zudem ausgewogen gewürzt. Es eignet sich besonders zu Wurstwaren und Käse, sowie zu Gulasch, Suppen und Braten, aber auch als Snack für zwischendurch.*

D FC GO

BRE505010 - Schüttelbrot Venosta Bio 150 g

Provenienza: Alta Val Venosta - Alto Adige
Confezione: 3pz/150 g - ct. da 10 pz
Ingredienti: farina bio di grano tenero tipo 0, acqua, lievito biologico, sale, semi di finocchio biologico e trigonella biologica

BRE505010 - Bioschüttelbrot 150 g

Herkunft: Vinschgau - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 150 g - 10 St. je Karton
Zutaten: Bio-Weizenmehl Typ "0", Wasser, Bio-Naturhefe, Salz, Bio-Fenchelsamen, Bio-Bokshorn

D FC GO

BRE505080 - Schüttelbrot bio con Kamut 155 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz
Descrizione: lavorato tradizionalmente a mano, con il 30% di farina di Kamut bio.

BRE505080 - Bioschüttelbrot mit Kamut 155 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton
Beschreibung: traditionell handgeschüttelt, mit 30% Anteil an biologischen Kamutmehl.

D FC GO

BRE505070 - Schüttelbrot Integrale 155 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz
Descrizione: lavorato tradizionalmente a mano, con farine integrali di: farro (40%), grano tenero (10%) e segale (10%).

BRE505070 - Vollkornschüttelbrot 155 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton
Beschreibung: traditionell handgeschüttelt mit Dinkelmehl (40%), Weichweizenmehl (10%) und Roggenmehl (10%)

D FC GO

BRE505060 - Schüttelbrot Vall'Isarco 155 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz

BRE505060 - Eisacktaler Schüttelbrot 155 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton

FC GO

BRE505100 - Schüttelbrot Vall'Isarco 330 g

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige
Confezione: 3pz/330 g - ct. da 12 pz
Descrizione: lavorato a mano, con il 70% di farina di segale

BRE505100 - Eisacktaler Schüttelbrot 330 g

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien
Verpackung: 3 St. / 330 g - 12 St. je Karton
Beschreibung: Traditionell handgeschüttelt mit 70 % Anteil Roggenmehl

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Tre Fratelli Antico

Vellutate - Cremesuppen

TRE660010 - Vellutata di Cavolfiore 500g
Blumenkohl Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

TRE660020 - Vellutata di Zucchine Condite 500g
Zucchini Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

TRE660030 - Vellutata di Ceci e Zucca 500g
Kichererbsen -Kürbis Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

TRE660000 - Vellutata di Zucca 500g
Kürbis Cremesuppe 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 15 St. je Kt.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Tre Fratelli Antico

Succhi e Polpa - Fruchtfleischsäfte

TRE800000 - Succo e Polpa Albicocca 250ml
Aprikosensaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800010 - Succo e Polpa di Pesca 250ml
Pfirsichsaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800020 - Succo e Polpa Prugna 250ml
Zwetschgensaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800030 - Succo e Polpa di Melograno 250ml
Granatapfelsaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800040 - Succo e Polpa di Ciliegia 250ml
Kirschsaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

TRE800050 - Succo e Polpa Fragola 250ml
Erdbeersaft mit Fruchtfleisch 250ml

Confezione: bottiglia vetro 250ml - ct. da 15 pz
Verpackung: Glasflasche 250ml - 15 St. je Kt.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Tre Fratelli Antico

TOVAZZI alimentari, just better

Pesche sciropaate - Eingelegte Pfirsiche

TRE300500 - Pesche sciroppate 500g
Eingekochte Pfirsiche 500g

Confezione: *vaso vetro 500g - ct. da 9 pz*
Verpackung: *Glas 500g - 9 St. je Kt.*

TRE300510 - Pesche sciroppate al Rosmarino 500g
Eingekochte Pfirsiche mit Rosmarin 500g

Confezione: *vaso vetro 500g - ct. da 9 pz*
Verpackung: *Glas 500g - 9 St. je Kt.*

TRE300520 - Pesche sciroppate all'Anice 500g
Eingekochte Pfirsiche mit Anis 500g

Confezione: *vaso vetro 500g - ct. da 9*
Verpackung: *Glas 500g - 9 St. je Kt.*

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Tre Fratelli Antico

TOVAZZI alimentari, just better

Sott'olio e Sott'aceto - Eingelegtes

TRE322000 - Giardiniera sott'aceto 300g
Mixed Pickles 300g

Confezione: vaso vetro 250g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 250g - 24 St. je Kt.

TRE329000 - Carciofi Cupello s/o 250g
Artischocken "Cupello" in Öl 250g

Confezione: vaso vetro 250g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 250g - 24 St. je Kt.

TRE335000 - Cipolla s/o agrodolce 290g
Zwiebeln süß-sauer in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338000 - Zucchine in agrodolce 290g
Zucchine süß-sauer in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338010 - Zucchine gialle condite s/o 290g
Gelbe Zucchine in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338020 - Zucchine tricolore s/o 290g
Zucchini Tris in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338500 - Melanzane Filetti s/o 290g
Melanzane in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338600 - Cachi Filetti s/o 290g
Kaki n Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

TRE338700 - Crauti Rossi agrodolce 250g
Rotkraut süß-sauer 250g

Confezione: vaso vetro 250g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 250g - 24 St. je Kt.

TRE338900 - Zucca gialla grigliata s/o 290g
Gelber Grillkürbis in Öl 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Tre Fratelli Antico

TOVAZZI
alimentari, just better

Passate e Pomodori - Tomatensaucen und Tomaten

TRE368000 - Passata classica 500g
Passierte Tomaten 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368100 - Pomodori pezzetti 500g
Tomaten gestückelt (Rustica) 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368020 - Pomodori Ciliegino 500g
Kirschtomaten 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368300 - Datterino Giallo Salsa 500g
Gelbe Datteltomaten in Sauce 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE3368400 - Passata Pom. Pera Abruzzo 500g
Passata Pera d'Abruzzo 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE3368500 - Pera d'Abruzzo Pezzeti 500g
Pera d'Abruzzo gestückelt 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 9 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 9 St. je Kt.

TRE368600 - Datterino giallo acqua 500g
Gelbe Datteltomaten in Wasser 500g

Confezione: bottiglia vetro 500g - ct. da 12 pz
Verpackung: Glasflasche 500g - 12 St. je Kt.

TRE368900 - Pomodori Verdi Agrodolce 290g
Grune Tomaten süß-sauer 290g

Confezione: vaso vetro 290g - ct. da 24 pz
Verpackung: Glas 290g - 24 St. je Kt.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Tre Fratelli Antico

Peperone - Paprika

TRE392000 - Peperone Dolce Intero 25g
Ganze Pfefferoni mild 25g

Confezione: sacchetto 25g - ct. da 24 pz
Verpackung: Tüte - 24 St. je Kt.

TRE392100 - Peperone Piccante Intero 25g
Ganze Pfefferoni scharf 25g

Confezione: sacchetto 25g - ct. da 24 pz
Verpackung: Tüte - 24 St. je Kt.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1888
PASSATA DI POMODORO
CLASSICA
CON BASILICO
Nº12
ABRUZZO

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1950
PASSATA
PERA
D'ABRUZZO
Nº3
ABRUZZO

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1930
PELATO
SAN MARZANO
CON BASILICO
Nº14
ABRUZZO
for 100g
0 g
0 g
3,6 g
2,2 g
1,3 g
0,5 g
0,03 g
SENZA CONSERV
Vaso
VETRO

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1880
PEZZETTONI DI
POMODORO
CON BASILICO
Nº13
ABRUZZO

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1888
PASSATA DI POMODORO
DATTERINO
GIALLO
Nº10
ABRUZZO

Salviani

Olive - Oliven

SAL386000 - Oliven "Bella di Cerignola" in Salzlake 170g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.

SAL386010 - Oliven "Castelvetrano" in Salzlake 170g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.

SAL386210 - Oliven "Castelvetrano" entkernt in Salzlake 140g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.

SAL386230 - Oliven "Leccino" entkernt und gewürzt 140g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.

SAL386120 - Oliven "Giarraffa" gewürzt 170g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.

SAL386300 - Entkernte Oliven Mix 140g

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.

SAL000000 - Display Salviani 1 St.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI
alimentari, just better

L'azienda

Casale Paradiso nasce ufficialmente nel 1984 ma la passione che la anima ha origini ben piu' profonde.
Nicola Mammarella, socio fondatore, attuale Amministratore della Societa', abruzzese doc dice che sono i colori, i sapori ed i profumi d'Abruzzo che ispirano le scelte aziendali. Di fatto è grazie alla guida esperta ed appassionata e creativa di Nicola e della moglie Annagiulia che Casale Paradiso è riuscita in pochi anni a conquistare un posto importante nel panorama gastronomico Europeo.

Casale Paradiso

Con i suoi preparati, i risotti, le paste pronte e le zuppe, riesce a far apprezzare il piacere dei sapori semplici e genuini propri della tradizione culinaria contadina. Portare in tavola ogni giorno piatti gustosi e sani, è possibile anche considerando il ritmo frenetico della vita di oggi.
L'importante è saper scegliere. Grazie agli ulteriori nuovi spazi, all'ingresso in azienda dei figli, all'ottenimento della certificazione Gluten-Free, Nicola riesce a sviluppare continuamente nuovi prodotti, sempre rappresentativi dei piatti della tradizione gastronomica italiana e resi subito pronti per il consumatore.

Materie prime di qualità - hochwertige Rohstoffe

La produzione

Concettualmente la produzione di Casale Paradiso è semplice: miscela e confeziona in atmosfera protettiva ingredienti diversi per ottenere i suoi prodotti. La parte più impegnativa è sicuramente quanto viene prima: l'idea e lo sviluppo dei prodotti, fino a diventare un mix di ottimi ingredienti pronti al consumo.

Perchè Casale Paradiso:

E' un prodotto definito "utility" che risponde ad ogni modo a standard qualitativi elevati e a parametri organolettici di assoluto rilievo, conservato in atmosfera modificata.

- *prodotti senza glutine*
- *prodotto di alta qualità*
- *assenza di conservanti*
- *assenza di glutammato*
- *ampia scelta di gamma*
- *disponibilità di espositori per il punto vendita*
- *alta rotazione*
- *packaging trasparente*
- *etichetta e modo d'impiego in italiano e tedesco*

Linee di prodotti

- *preparati per pasta*
- *paste condite*
- *spezie e sali*
- *preparati per polente*
- *preparati per risotti*
- *preparati per zuppe di orzo, farro, quinoa, legumi e cereali msiti*
- *legumi e cereali*

Das Unternehmen

Die offizielle Gründung des Unternehmens geht auf das Jahr 1984 zurück. Nicola Mammarella, Gründungsmitglied und heutiger Verwalter des Unternehmens sagt, dass die Entscheidungen des Unternehmens von den Farben, den Geschmäckern und den Gerüchen der wunderschönen Abruzzen inspiriert werden. So ist es hauptsächlich der erfahrenen, leidenschaftlichen und kreativen Führung von Nicola und seiner Frau Annagiulia zu verdanken, dass das Unternehmen in kürzester Zeit einen wichtigen Platz im europäischen Gastroniemarkt erreicht hat. Die Fertigmischungen für Risotti und Suppen erreichen mit ihren einfachen, genuinen Geschmäcken eine große Bandbreite an Konsumenten. welche die bäuerliche Traditionsküche zu schätzen wissen.

Il raccolto - die Ernte

Casale Paradiso ermöglicht somit trotz des hektischen Alltags eine gesunde und ausgewogene Ernährung auf den Tisch zu bringen. Wichtig ist hierbei nur die bewusste Entscheidung für ausgewogenes und gesundes Essen. Seit dem Einstieg der Kinder in das Unternehmen produziert das Unternehmen nun auch zertifizierte glutenfreie Produkte.

gluten free certificato - zertifizierte glutenfreie Produkte

Die Produktion

Das Prinzip der Produktion ist sehr einfach: Casale Paradiso mischt und verpackt verschiedene Zutaten in Schutzatmosphäre.
Sicherlich aufwendiger ist dabei der Moment vor der Produktion, die Entwicklung und die Umsetzung der Produktidee, vom einzelnen Zutaten zum perfekten Mix.

Warum Casale Paradiso?

Casale Paradiso ist ein "Utility" Produkt und unterliegt hohen qualitativen Anforderungen sowie organoleptischen Parametern.
Produkt höchster Qualität
Keine Konservierungsstoffe
Kein Glutamat
breitgefächertes Angebot
"Point of Sales" für den Verkauf
trasparente Verpackung
Etiketten in deutsch und Italienisch

Produktlinien:

- *Fertigmischung für Nudel*
- *Gewürzmischungen*
- *Gewürze und Salze*
- *Polentamischungen*
- *Fertigmischungen für Risotti*
- *Fertischmischungen für Suppen:*
  - *Gerste*
  - *Dinkel*
  - *Quinoa*
  - *Hülsenfrüchte und andere Getreide*

Casale Paradiso

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Preparati per pasta e bruschetta - Glutenfree - Preparat für Pasta und Bruschetta

PAR600067 - Aglio olio peperoncino

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600067 - Aglio olio peperoncino (Knoblauch, Öl, Chili)

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80g

Confezione: sacchetto 80 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80 g

Verpackung: Beutel 80 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600122 - Pasta pomodoro basilico

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600122 - Pasta Tomaten Basilikum

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600120 - Pennette del bosco

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600120 - Preparat Pasta Waldart

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600059 - Spaghetti del contadino

Confezione: sacchetto 80 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600059 - Spaghetti Bauernart

Verpackung: Beutel 80 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600069 - Spaghetti alla diavola

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600069 - Spaghetti Teufelsart

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600123 - Preparato per bruschetta

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600123 - Preparat für Bruschetta

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Risotti - Glutenfree - Risotti

PAR600110 - Risotto mediterraneo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Risotto alle verdure - Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600110 - Risotto mediterraner Art

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Risotto mit Gemüse - Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem*

PAR600112- Risotto al radicchio

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600112- Radicchio Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600181 - Risotto al tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600181 - Trüffelrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600981 - Risotto ai pomodorini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600981 - Kirschtomatenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600180 - Risotto al limone

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600180 - Zitronenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600764 - Risotto alle rape rosse

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600764 - Rote Rüben Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600944 - Risotto ai fiori di zucca

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600944 - Kürbisblumenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Risotti - Glutenfree - Risotti

PAR600149 - Risotto al pomodoro
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600149 - Tomatenrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600113- Risotto allo zafferano
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600113- Safranrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600109 - Risotto ai funghi porcini
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600109 - Steinpilzrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600921 - Risotto speck/radicchio
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600921 - Risotto Speck/Radicchio
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600108 - Risotto agli asparagi
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600108 - Spargelrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

Riso - Glutenfree - Reis

PAR600102 - Riso selvaggio mix 300 g
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine.
Con riso selvaggio 15% (Canada), Thaibonnet 85% (Thailandia). Cottura circa 40 min.

PAR600102 - Wildreismix 300 g
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Wildreis 15% (Kanada), Thaibonnet 85% (Thailand). Zubereitung: in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 40 Min. köcheln lassen.

PAR600101 - Riso selvaggio Canada
Confezione: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz
Senza glutine. E' una varietà di grano proveniente dal Nord America. Ha sapore che ricorda la castagna: bollito si consuma con le verdur, nei tortini, con crostacei e molluschi.

PAR600101 - Wildreis Kanada
Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei - Der kanadische Wildreis ist eine aus Nordamerika stammende Reisart. Sein Geschmack erinnert an Kastanien: gekocht wird er mit Gemüse, in Reistörtchen, mit Krustentieren oder Weichtieren verzehrt

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Riso - Glutenfree - Reis Pesce ed arrosti - Glutenfree -

PAR260068 - Preparato per arrosto

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per carni con maggiorana, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, aglio, alloro, origano, timo, sale.

PAR260068 - Bratengewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fleischgewürz mit Majoran, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Knoblauch, Lorbeer, Oregan, Thymian, Salz.

PAR260094 - Preparato per pesce

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per pesce con prezzemolo, rosmarino, ginepro, erba cipollina, coriandolo, aglio, alloro, pepe nero, origano, sale

PAR260094 - Fischgewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fischgewürz mit Petersilie, Rosmarin, Wacholder, Schnittlauch, Koriander, Knoblauch, Lorbeer, Schwarzer Pfeffer, Oregan, Salz.

Zuppe - Suppen

PAR600092 - Zuppa d'orzo c/ porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600092 - Gerstesuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau

PAR600093- Zuppa d'orzo contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600093- Gerstesuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau

PAR600090 - Zuppa di farro c/ porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600090 - Dinkelsuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau

PAR600091- Zuppa farro d/ contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600091- Dinkelsuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau

PAR600087 - Zuppa golosa 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine

Zuppa a base di cereali con miglio, grano saraceno, riso Carnaroli, lenticchie, quinoa, piselli.

PAR600087 - Suppe "golosa" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Suppe mit Hirse, Buchweizen, Carnaroli Reis, Linsen, Quinoa, Erbsen.

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Zuppe - Suppen

PAR600086 - Zuppa paradiso 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine. *Zuppa con cicerchie, fave, lenticchie, soja, fagioli azuchi, fagioli bianchi tondini, fagioli cannellini, fagioli neri, fagioli dall'occhio, fagioli borlotti, ceci messicani.*

PAR600086 - Suppe "paradiso" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei. *Suppe mit Saat-Platterbsen, Saubohnen, Soja, rote Bohnen, schwarze Bohnen, Cannellini Bohnen, Borlotti Bohnen, mexikanische Kicherbsen, Linsen.*

Polenta - Glutenfree

PAR540318 - Polenta bianca 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540318 - Weiße Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540302 - Polenta b.ca a/ castagne

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540302 - Weiße Polenta/Kastanien

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540301 - Polenta bianca c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540301 - Weiße Polenta/Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540000 - Polenta con porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540000 - Polenta mit Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540151 - Polenta con tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540151 - Polenta mit Trüffel 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540001 - Polenta del contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540001 - Polenta Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Polenta - Glutenfree

PAR540185 - Polenta semplice 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540185 - Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt

PAR260910 - Sale Danese affumicato

Confezione: barattolo 140 g - ct. da 6 pz

Sale marino affumicato con legna di quercia ed olmo secondo l'antica tradizione vichinga. Si usa per cucinare pesce e verdure.

PAR260910-Dänisches Salz Geräuchert

Verpackung: Dose 140 g - 6 St. je Karton

Nach antiker Wikingertradition mit Eichen- und Ulmenholz geräuchertes Meersalz. Wir zum Kochen von Fisch und Gemüse

PAR260935 - Sale di Guerande 100 g

Confezione: barattolo 100 g - ct. da 6 pz

Si forma nelle saline di argilla della Bretagna (Nord-Ovest della Francia): molto puro, ricco di minerali (magnesio, calcio, potassio, iodio).Molto friabile alla masticazione, come un biscotto.

PAR260935 - Sala aus Guerande 100g

Verpackung: Dose 100 g - 6 St. je Karton

Das Salz formt sich in den Salzgrotten aus Lehm der Bretagne (Nordwesten Frankreichs): rein, reich an Mineralien (Magnesium, Kalzium, Kalium und Jod) . Bröcklig im Biss

PAR260955 - Sale rosso Hawaii 140 g

Confezione: barattolo 140 g - ct. da 6 pz

Molto usato in cucina per l' effetto scenografico. Si estrae da acque sature di argilla rossa (Alaea) vulcanica, che durante l'essicazione arricchisce il sale di ferro fino a 5 volte.

PAR260955 - Rotes Hawaii-Salz 140 g

Verpackung: Dose 140 g - 6 St. je Karton

Wird in der Küche vorallem aufgrund seines Aussehens eingesetzt. Wird aus vulkanischem Lehm (Alaea) gewonnen. In derTrocknung erhöht sich der Eisengehalt des Salzes bis zu fünf Mal

PAR260900 - Sale di Algarve 80 g

Confezione: barattolo 80 g - ct. da 6 pz

Raccolto a mano sin dall'antichità sulle coste Sud del Portogallo. Grezzo naturale (non sbiancato), ricco di elementi naturali, gusto leggero e delicato, adatto a tutti i piatti.

PAR260900-Flor de Sal von der Algarve

Verpackung: Dose 80 g - 6 St. je Karton

Seit der Antike wird das Salz per Hand an der südportugiesischen Küste geerntet. Natürlich roh (nicht gebleicht), reich an natürlichen Elementen, delikater Geschmack, eignet sich für alle Gerichte

PAR260920 - Sale Cipro naturale 60 g

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260920 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.

PAR260309 - Sale cristalli nat. sacch.

Confezione: sacchetto 150 g - ct. da 12 pz

Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260309 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: Beutel 150 g - 12 St. je Karton

Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.

PAR260930 - Sale di Cipro alle alghe

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Mediamente sapidi, sprigionano un intenso aroma marino. Sono ideali per tutti i piatti di pesce al forno ed alla griglia, nonchè per le insalate miste.

PAR260930 - Flockensalz mit Algen

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Wohlschmeckend, intensives Meeraroma. Ideal für Fischgerichte im Ofen und am Grill, sowie für Salatteller

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt

PAR260925 - Sale di Cipro al tartufo

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire pasta, risotto, filetti e carpaccio di carne, formaggio, patate, uova ed insalate di verdure in genere.

PAR260925 - Flockensalz mit Trüffel

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Ideal für das Verfeinern von Pastagerichten, Risotti, Fleischfilets, Carpaccio, Käsegerichten, Kartoffeln, Eier und Salate, sowie Gemüse

PAR260915 - Sale Cipro al limone 60 g

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Cristalli di sale aromatizzati con scorzette di limone, ideali per insaporire a crudo carni bianche, pesce ed insalate.

PAR260915 - Flockensalz mit Zitrone

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Mit Zitronenschale aromatisierte Salzkristalle , ideal zum Würzen von rohem, weißem Fleisch, Fisch und Salate

PAR260945 - Sale marino c/rosmarino

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Ottimo per insaporire carni alla griglia, arrosti, pesce e patate al forno.

PAR260945 - Meersalz mit Rosmarin

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Optimal zum Grillfleisch, Braten, Fisch und Ofenkartoffeln

PAR260940 - Sale marino peperoncino

Confezione: barattolo 130 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire tutte le pietanze alle quali si vuole dare una nota di piccante.

PAR260940 - Meersalz mit Chili 130 g

Verpackung: Dose 130 g - 6 St. je Karton

Ideal zum Schärfen von verschiedenen Gerichten

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt

PAR260905- Sale Blu di Persia 120 g

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Estratto dalle millenarie miniere iraniane. Il colore è dovuto alla naturale variazione del reticolo cristallino. Gusto molto salato ma poco persistente. E' consigliabile macinarlo.

PAR260905-Blausalz ausPersien 120g

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Wird aus den iranianischen Salzgruben gewonnen. Die Farbfacetten sind auf die natürlich Schwankungen des Kristalls in der Natur zurückzuführen. Sehr salziger, wenig anhaltender Geschmack. Es empfiehlt sich das Mahlen

PAR260950 - Sale rosa Himalaya 135g

Confezione: barattolo 135 g - ct. da 6 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260950 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Dose 135 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es empfiehlt sich das Salz zu mahlen

PAR260320 - Sale Himalaya sacchetto

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260320 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Beutel 300 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt

PAR260850 - T.M. Sale Rosa Himalaya

Confezione: Tappomacina 105 g - 6pz/ct

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Pronto all'uso nel vasetto con tappomacina.

PAR260850-Salzmühle Himalaya Salz

Verpackung: Salzmühle 105 g - 6 St. je Kt.

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken.

Pepe e peperoncino - Pfeffer und Chili

PAR265020 - T.M. Pepe Rosa 25 g

Confezione: Tappomacina 25 g - 6pz/ct

Sapore delicato, aromatico e resinoso, poco piccante. Detto anche "falso pepe peruviano", è la bacca rosa di un albero della famiglia delle Anacardiacee del genere Schinus.

PAR265020 - Pfeffermühle Rosa 25 g

Verpackung: Pfeffermühle 25 g - 6 St. je Kt.

Harziger, delikater, aromatische Geschmack. Leicht scharf. Wird auch "falscher peruanie scher Pfeffer" genannt.

PAR265010 - T.M. Pepe Verde 30 g

Confezione: Tappomacina 30 g - 6pz/ct

Ha un sapore poco piccante, fruttato, fresco ed aromatico. Si ottiene raccogliendo le bacche acerbe.

PAR265010 - Pfeffermühle Grün 30 g

Verpackung: Pfeffermühle 30 g - 6 St. je Kt.

Aromatisch, scharf und fruchtig-frisch im Geschmack. Werden noch im unreifen Zustand geerntet

PAR265040 - T.M. Pepe Nero 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct

Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR265040-Pfeffermühle Schwarz 50g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.

Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet

PAR265000 - T.M. Pepe Mix 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct

Mix di pepe nero, pepe rosa, pepe verde, pepe bianco.

PAR265000 - Pfeffermühle Mix 50 g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.

Mischung aus schwarzem. rosa, grünen und weißem Pfeffer

PAR260147 - Pepe mix 100 g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct

Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR260147 - Pfeffer mix 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.

Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet

PAR260071- Peperoncino tritato 100g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct

PAR260071- Chili gemahlen 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.

Mario Fongo

TOVAZZI
alimentari, just better

L'azienda

La storia della famiglia Fongo è legata alla nascita del primo forno di Rocchetta Tanaro nel 1945. Da allora, anche oggi, a distanza di molti anni, la struttura dell'Azienda non è cambiata.

La famiglia Fongo - die Familie Fongo

Una struttura artigianale che fonde l'esperienza e la conoscenza di prodotti specifici da forno con le tecnologie più moderne, per soddisfare le esigenze di mercato attuali, riuscendo a mantenere prodotti genuini e di altissima qualità come lo erano nel 1945. Il conferimento del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" da parte della regione attesta e certifica ulteriormente la cura con cui l'azienda continua a realizzare le proprie specialità con le migliori materie prime e nel rispetto dei più elevati standard qualitativi.

Il certificato "Piemonte Eccellenza Artigiana" - Zertifikat

La produzione

Due sono i pilastri della produzione delle delizie di Mario Fongo:

1. *lavorazione artigianale: i procedimenti sono gli stessi che adotta ogni bravo fornaio, nel caso specifico sono compiuti da più fornai in spazi molto più ampi e con l'aiuto di attrezzature moderne*
2. *impiego di materie prime di alta qualità: le migliori farine, olio esclusivamente extravergine di produzione biologica, ed ingredienti selezionati escludono in origine lavorazioni improbabili o additivi speciali, la magia della panificazione si compie ugualmente*

Le lingue ed i grissini di Mario Fongo, una volta sfornati e raffreddati sono semplicemente pronti per essere confezionati, senza l'aggiunta di conservanti.
Mario o Giovanni (ormai erede della tradizione e garanzia della stessa qualità per i prossimi decenni) sono sempre appassionatamente presenti in laboratorio.

La lavorazione - die Verarbeitung

Linee di prodotti:

- ***Le lingue di suocera:** sottili sfoglie di pane croccante, gustose e friabili, sfizioso sostitutivo del pane, in varie aromatizzazioni*
- ***Grissini:** che siano i classici rubata (in piemontese significa "arrotolato") od i grissini stirati, sono parte della storia del Piemonte.*
- ***Grissini speciali e amaretti:** ricette esclusive di Mario e Giovanni.*
- ***amaretti:** specialità della tradizione piemontese.*

Das Unternehmen

Die Geschichte der Familie Fongo ist mit der Eröffnung des ersten Ofens in Rocchetta Tanaro im Jahr 1945 verbunden. Damals, wie auch heute hat sich die Struktur des Unternehmens nicht verändert, Handarbeit wird dabei groß geschrieben. Durch das Verschmelzen langjähriger Erfahrung und moderner Technologien, ist das Unternehmen im Stande den Anforderungen des modernen Marktes mit qualitativ, sehr hochwertigen Produkten nachzukommen. Die Auszeichnung "Piemonte Eccellenza Artigiana" durch die Region Piemont ist der beste Beweis dafür.

Die Produktion

Die wichtisten Merkmale in der Produktion des Unternehmens sind:
1) Die Handarbeit: wie auch in anderen Unternehmen wird die Handarbeit in der Verarbeitung groß geschrieben; im Unterschied zu Anderen wird diese heutzutage aber durch den Einsatz modernen Technologien erleichtert

Le lingue di suocera - Schwiegermutterzungen

2) Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen: die besten Mehle, Bio-Olivenöl und andere Zutaten, die keine Zusatzstoffe enthalten.
Nach dem Backen und Erkalten sind die Schwiegermutterzungen und Grissini zur weiteren Verarbeitung bereit. Sie werden ohne die Zugabe von weiteren Konservierungsstoffen verpackt und landen direkt in den Regalen. Man kann Mario und Giovanni Fongo heutzutage noch oft in der Produktion sehen.

Produktlinie

- ***Die Schwiegermutterzunge**: sehr dünne, knackige Brotblätter die als Ersatz des Brotes geeignet sind, in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich*
- ***Grissini:** ob klassiche Rubatà (gerollt) oder handgestreckte gehören beide zur Piemontesischen Tradition*
- ***Besondere Grissini:** nach Marios und Giovannis exklusiven Rezepten*
- ***Amaretti:** eine süße Spezialität aus den Piemont*

Pronti per il confezionamento - Verpackungsbereit

Mario Fongo

TOVAZZI
alimentari, just better

Lingue di suocera 300g - Schwiegermutterzungen 300g

FOG505000 - Lingue di suocera 300 g
Descrizione: classiche, sfiziose e fragranti.

Confezioni: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

FOG505000 - Schwiegermutterzungen
Beschreibung: klassisch, schmackhaft und duftend.

Verpackung: 300 g Beutel - 12 St. je Kt.

Lingue di suocera 200g - Schwiegermutterzungen 200g

FOG505340 - Lingue di suocera al rosmarino 200 g
Descrizione: aromatizzate con rosmarino.

FOG505340 - Schwiegermutterzungen mit Rosmarin 200 g
Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt.

FOG505310 - Lingue del diavolo 200 g
Descrizione: piccanti con peperoncino

FOG505310 - Schwiegermutterzungen Scharf 200 g
Beschreibung: scharf mit Chili

FOG505320 - Lingue di suocera al Fleur de Sel 200 g
Descrizione: con sale di Ibiza in superficie.
Confezioni: vaschetta 200 g+ sacchetto ct. da 12 pz

FOG505320 - Schwiegermutterzungen mit Fleur de Sel 200 g
Beschreibung: mit Ibiza Meersalz in der Oberfläche
Verpackung: 200 g Schale + Beutel 12 St. je Kt.

Lingue di suocera 150g - Schwiegermutterzungen 150g

D

FOG505500 - Linguine suocera 150 g
Descrizione: classiche, sfiziose e fragranti.
Confezioni: vaschetta + sacc - 20 pz x ct.

FOG505500 - Schwiegermutterz. 150 g
Klassisch, schmackhaft und duftend.
Verpackung: Schale + Beutel - 12 St. je Kt.

D

FOG505520 - Linguine di suocera al rosmarino150 g
Descrizione: aromatizzate con rosmarino.

FOG505520 - Schwiegermutterzungen mit Rosmarin150 g
Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt.

FOG505550 - Linguine cipolla di Tropea 150 g
Descrizione: aromatizzate con cipolla rossa di Tropea Calabria Igp, inconfindibili.

FOG505550 - Schwiegermutterzungen mit Zwiebel 150 g
Beschreibung: mit Rote Zwiebel aus Kalabrien (cipolla rossa di Tropea Calabria g.g.A.)

Mini Lingue suocera 100g - Mini Schwiegermutterzungen 100g

D

FOG505600 - Mini lingue suocera 100 g
Descrizione: le classiche in formato mignon

FOG505600 - Mini Schwiegermutterzungen 100 g
Beschreibung: klassisch, schmackhaft und duftend, in Mini-Version

FOG505610 - Mini lingue di suocera integrali 100 g
Descrizione: con farina integrale
Confezioni: sacchetto 100 g - ct. da 20 pz

FOG505610 - Mini Schwiegermutterzungen Vollkorn 100 g
Beschreibung: mit Vollkornmehl
Verpackung: 100 g Beutel - 20 St. je Kt.

Mario Fongo

TOVAZZI alimentari, just better

Grissini

D

FOG505200 - Rubatà Piemonte 200 g
Descrizione: classici.

FOG505220 - Rubatà con olive 200 g
Descrizione: aromatizzati con olive taggiasche.

FOG505230 - Rubatà rosmarino 200 g
Descrizione: aromatizzati con rosmarino.

FOG505210 - Rubatà sesamo 200g
Descrizione: con semi di sesamo.
Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz

FOG505200 - Grissini Rubatà Piemont
Beschreibung: klassisch

FOG505220 - Grissini Rubatà mit Oliven
Beschreibung: mit taggiasca Oliven gewürzt

FOG505230 - Grissini Rubatà Rosmarin
Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt

FOG505210 - Grissini Rubatà Sesam
Beschreibung: mit Sesam gewürzt
Verpackung: 200 g Beutel - 12 St. je Kt.

D

FOG505700 - Mini Rubata 100 g
Descrizione: classici in formato mignon.

Confezioni: sacchetto 100 g - ct. da 20 pz

FOG505700 - Mini Rubata 100 g
Beschreibung: klassisch, in Mini-Version

Verpackung: 100 g Beutel - 20 St. je Kt.

D

FOG505100 - Grissini stirati a mano
Descrizione: classici e friabili.

FOG505110 - Grissini stirati al mais
Descrizione: con farina di mais.

D

FOG505410 - Grissini stirati integrali
Descrizione: con farina integrale

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 24 pz

FOG505100 - Grissini stirati 200 g
Beschreibung: handgestreckt, klassischer Geschmack

FOG505110 - Grissini stirati mit Mais
Beschreibung: mit Maismehl.

FOG505410 - Grissini stirati Vollkorn
Beschreibung: mit Vollkornmehl.

Verpackung: 200 g Beutel - 24 St. je Kt.

D

FOG505120 - Grissini stirati H2O 200 g
Descrizione: friabile e gustoso, con l'1% di olio extravergine di oliva 100% italiano, senza strutto.

FOG505130 - Grissini stirati H2O con sesamo 200 g
Descrizione: aromatizzati con semi di sesamo

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 24 pz

FOG505120 - Grissini stirati H2O 200 g
Beschreibung: ohne Schmalz, mit 1% Italienischem Extra-Vergine Olivenöl.

FOG505130 - Grissini stirati H2O mit Sesam 200 g
Beschreibung: mit Sesam gewürzt

Verpackung: 200 g Beutel - 24 St. je Kt.

Mario Fongo

TOVAZZI alimentari, just better

Gli speciali - Die Besonderen

D

FOG505190 - Grissini 7 cereali e semi

Descrizione: *grissino dall'equilibrio perfetto tra i sapori e dalla consistenza fragrante. Cereali e semi (segale, orzo, avena, farro, grano saraceno, mais, riso, semi di lino, girasole, miglio e fiocchi d'avena) sapientemente dosati danno vita a queste delizie.*

Confezioni: *sacchetto 200 g - ct. da 20 pz*

FOG505190 - Grissini Siebenkorn

Beschreibung: *perfektes Gleichgewicht in Geschmack und Konsistenz Ausgezeichnet dosierte Mischung aus Cerealien und Samen (Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Buchweizen, Mais, Reis, Leinsamen, Sonnenblumen, Hirse und Haferflocken) ergeben diese Köstlichkeit*

Verpackung: *200 g Beutel - 20 St. je Kt.*

FOG505170 - Griss. riso nero Venere

Descrizione: *l'aroma della farina di riso nero Artemide (35%) ottenuta con lenta macinazione, dona a questi pregiati grissini un profumo particolare e inconfondibile*

Confezioni: *sacchetto 200 g - ct. da 20 pz*

FOG505170 - Grissini mit Schwarzem Reis "Riso Venere"

Beschreibung: *das durch langsame Mahlung erzeugte schwarze (35%) Reismehl "Artemide" verleiht diesen Grissini einen besonderen, unvergleichlichen Geschmack*

Verpackung: *200 g Beutel - 20 St. je Kt.*

FOG505180 - Grissini cipolla Tropea

Descrizione: *un trionfo di sapore, con il 5% di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP disidratata, . Questi speciali grissini sono dedicati a Vittoria, moglie di Mario e madre di Giovanni.*

Confezioni: *sacchetto 200 g - ct. da 20 pz*

FOG505180 - Grissini m. Tropeazwiebel

Beschreibung: *der Triumpf des Geschmacks, mit 5% luftgetrockneter roter Tropea Zwiebel (IGP - g.g.A.) Kalabrien. Diese Grissini sind Frau Vittoria gewidmet (Frau von Mario und Mutter von Giovanni)*

Verpackung: *200 g Beutel - 20 St. je Kt.*

FOG505900 - Buoni con tutto 200 g

Descrizione: *grissini sfogliati, molto friabili e leggeri*

Confezioni: *sacchetto 200 g - ct. da 12 pz*

FOG505120 - Grissini "buoni con tutto"

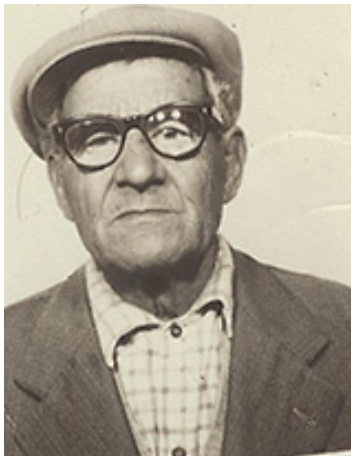
Beschreibung: *luftige knusprige Grissini. "Gut mit Allem".*

Verpackung: *200 g Beutel -12 St. je Kt.*

Orto di Beppe

L'azienda

La famiglia Triveri gestisce dal 1958 l'omonima azienda conserviera con sede a San Salvo (CH). L'azienda è specializzata nella lavorazione di verdure sottolio e nella trasformazione del pomodoro.
Il punto di forza dell'azienda è dato dalla lavorazione rigorosamente artigianale di verdure fresche di stagione, realizzato però da una struttura produttiva di buone dimensioni. Il risultato è un'elevata qualità accompagnata dal mantenimento dello standard nel tempo e da un interessante rapporto qualità/prezzo. A ciò si aggiungono un marchio (L'orto di Beppe) ed un'immagine rustica e casereccia, volti a conquistare rapidamente la fiducia del consumatore.



Nonno Beppe

La produzione comprende pelati e passata in vetro, una linea di sughi rossi vegetali e una gamma di verdure mediterranee conservate in olio d'oliva. Il prodotto all'interno dei vasetti è ben visibile e l'etichetta è in italiano e tedesco.
Questa linea è particolarmente interessante per integrare l'assortimento del punto vendita con una vasta gamma di ottimi prodotti, dall'immagine accattivante e dal prezzo equilibrato.

La produzione

Una parte della struttura aziendale viene dedicata alla produzione ed al confezionamento artigianale di verdure di stagione lavorate dal fresco. Questo fattore incide favorevolmente sul mantenimento dello standard qualitativo oltre che costi limitati, a tutto vantaggio di un equlibrato rapporto qualità/prezzo del prodotto.

Linee di prodotti:

- ***verdure sott'olio:*** *verdure lavorate dal fresco in olio d'oliva*
- ***linea rossa:*** *pomodori pelati, passata di pomodoro, sughi vegetali a base di pomodoro, specilità realizate in collaborazione con la famiglia Triveri*
- ***Olive:*** *proposte in diverse varietà e conce*

Das Unternehmen

Seit dem Jahr 1958 führt die Familie Triveri das gleichnamige Unternehmen mit Sitz in San Salvo (CH). Schwerpunkt des Unternehmens ist die Verarbeitung der Tomaten und das Einlegen in Öl und Essig von Gemüse. Das Gemüse wird saisonal von Hand verarbeitet. Die Produktionsstätte ist dem Geist der Zeit angepasst und somit können qualitatic, hochwertige Produkte an den Mann gebracht werden. Qualitative Handarbeit mit einem interessanten Preis/Leistungsverhälniss gepaart mit einem rustikalen Erscheinungsbild der Marke sind Teil des Erfolgskonzeptes in der Kundengewinnung. Die Produktion umfasst Tomatensaucen im Glas, verschiedene rote Saucen und mediteranees in Öl gelegtes Gemüse. Das Produkt ist durch das Glas gut sichtbar und die Etikette ist sowohl in Deutsch als auch in Italienisch verfasst.
Dieses sehr interessante Produkt, kann ein bereits breitgefächertes Angebot von sehr guten Produkten durch sein ansprechendes Erscheinungsbild und den ausgegeglichenen Preis noch weiter aufwerten.

Die Produktion

Ein Teil des Unternehmens ist vollständig der Produktion und der handwerklichen Abpackung des frischen Saisonsgemüse gewidmet. Diese Faktoren haben einen positiven Einfluss auf den Erhalt des Qualitätsstandards und limitieren zugleich die Produktionskosten, was wiederum zu ein ausgeglichenes Preis/Leistungsverhältnisses des Produktes führt.

Produktlinien:

Eingelegtes Gemüse
In Öl eingelegtes frisches Gemüse
Rote Linie:
Pelatitomaten, Tomatensugo, Sugo auf Tomatenbasis, Spezialitäten aus der Zusammenarbeit mit der Familie Tiveri
Oliven:
verschiedene Sorten und Arten

Verdure in olio - Gemüse in Olivenöl

TRI335501 - Aglio al peperoncino — ***TRI335501 - Chli Knoblauch in Öl***
TRI335500 - Aglio in olio d'oliva D FC GO — ***TRI335500 - Knoblauch in Olivenöl***

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz — *Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.*

TRI329020 - Carciofini al balsamico — ***TRI329020 - Artischocken balsamessig***
TRI329000 - Carciofi alla brace FC GO — ***TRI329000 - Artischocken gegrillt***
TRI329010 - Carciofi alla Caterina FC GO — ***TRI329010 - Artischocken Caterina***

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz — *Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.*

TRI320000 - Antipasto mediterraneo D FC GO — ***TRI320000 - Antipasto mediterr. Art***

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz — *Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.*

TRI320010 - Giardiniera ortolana — ***TRI320010 - Gemüsemischung in Öl***

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz — *Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.*

TRI368000 - Pomodori secchi in olio D FC GO — ***TRI368000 - Getrocknete Tomaten in Öl***

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz — *Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.*

Linea rossa - Tomatensaucen

TRI368600 - Pomodori pelati FC GO **TRI368600 - Tomaten pelati**

Confezione: vaso vetro 580 ml - ct. da 6 pz *Verpackung:* Glas 580 ml - 6 St. je Kt.

TRI368530 - Polpa di pomodoro **TRI368530 - Tomatenpulpe**

Confezione: bottiglia 750 ml - ct. da 6 pz *Verpackung:* Flasche 750 ml - 6 St. je Kt.

TRI368510 - Passata pomodoro D FC GO **TRI368510 - Passierte Tomaten**
TRI368515 - Passata pomod./basilico **TRI368515 - Pass. Tomaten Basilikum**

Confezione: bottiglia 750 ml - ct. da 6 pz *Verpackung:* Flasche 750 ml - 6 St. je Kt.

TRI660000 - Sugo al basilico D FC GO **TRI660000 - Tomatensauce Basilikum**
TRI660010 - Sugo alle melanzane D FC GO **TRI660010 - Tomatens. Auberginen**
TRI660020 - Sugo ai peperoni D FC GO **TRI660020 - Tomatensauce Peperoni**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz *Verpackung:* Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

TRI660030 - Sugo alle olive D FC GO **TRI660030 - Tomatensauce Oliven**
TRI660050 - Sugo all'arrabbiata D FC GO **TRI660050 - Tomatensauce arrabbiata**
TRI660060 - Sugo ai funghi D FC GO **TRI660060 - Tomatensauce Pilze**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz *Verpackung:* Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

TRI660070 - Sugo ai carciofi D FC GO **TRI660070 - Tomatens. Artischocken**
TRI660080 - Sugo all'ortolana D FC GO **TRI660080 - Tomatensauce Gemüse**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz *Verpackung:* Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

...& olive - ...& Oliven

TRI392000 - Peperoncini tritati D FC GO TRI392000 - Chili gehackt in Öl

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.

TRI392001 - Rosso forte D FC GO TRI392001 - "Rosso forte" Chili passiert

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.

TRI335510 - Aglio olio peperoncino D FC GO TRI335510 - Knoblauch/Chili in Öl

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.

TRI660500 - Salsa musica FC GO TRI660500 - Sauce Musik in Öl

Confezione: vaso vetro 156 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je Kt.

TRI389110 - Olive verdi al limone D FC GO TRI389110 - Grüne Oliven m/Zitrone

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

TRI389000 - Olive verdi marinate D FC GO TRI389000 - Grüne Oliven mariniert

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

TRI389010 - Olive nere denocciolate aromatizzate D TRI389010 - Schwarze Oliven entkernt

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

TRI386000 - Olive nere condite D FC GO TRI386000 - Schwarze Oliven

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

Mariolino

TOVAZZI
alimentari, just better

L'azienda

Negli anni venti Bianca e Virginio Longoni aprirono a Milano due gastronomie che diventarono tra le più prestigiose della città, fino a fornire abitualmente prelibatezze di ogni tipo alla Casa Reale. Durante la seconda guerra mondiale entrambi i negozi furono bombardati e Bianca, rimasta vedova, si trasferì nella casa di campagna a Molteno, dove fondò un'azienda di conserve alimentari che produsse carne in scatola per l'esercito fino al termine della guerra.
Al termine del conflitto, Bianca mise l'esperienza e le ricette al servizio dell'azienda e, con l'aiuto dei figli, si dedicò alle conserve alimentari.
Nel 1964 subentrò il nipote Mario, figlio di Marco, il quale diede alla ditta il suo nome: nasce la "Mariolino" che produce sottaceti, sottoli e ragù preparati artigianalmente con le antiche ricette .
Nel 2010 Mario cede l'azienda alla famiglia Riva che rinnova il marchio e l'immagine dei prodotti, sempre nel rispetto della tradizionale qualità ed artigianalità dei prodotti.

Das Unternehmen

In den zwanziger Jahren eröffneten Bianca und Virginio Longoni zwei Gastonomien in Mailland, welche bald schon zu den renommiertesten der Stadt zählten und sogleich auch das Königshaus mit ihren Köstlichkeiten beliefern durften.Während des Kriegs wurden beide Gastronomien von Bomben zerstört und Bianca blieb verwitwet woraufhin sie in das Landhaus in Molteno zog. Dort eröffnete sie einige Jahre später ein Unternehmen, welches verpacktes Fleisch in Konserven für die Soldaten herstellte.
Nach dem Krieg nutzte Bianca das gewonnene Know-How und widmete sie sich der Lebensmittelherstellung in Konserven. Im Jahr 1964 stieg Biancas Neffe Mario in das Unternehmen ein und legte somit den Grundstein für die heute bekannte Marke "Mariolino", welches sich der Produktion von in Öl und Essig Eingelegtem, sowie Fleischsoßen nach antiken Rezept widmet.
Im Jahr 2010 übergab Mario das Unternehmen an die Familie Riva, welche ihrerseits die Marke und das Produktimage,im Einklang und Respekt mit dessen Traditionen, modernisierte.

Cetrioli & olive - Gürkchen & Oliven

MRI332010 - Cetrioli piccoli all'aceto

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cetriolini all'aceto di vino bianco

MRI332010 - Essiggürkchen

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: kleine Gurken in Weissweinessig

MRI386010 - Olive verdi in salamoia

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

MRI386010 - Grüne Oliven in Lake

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

MRI386051 - Olive verdi denocciolate

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

MRI386051 - Grüne Oliven entkernt

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

MRI386001 - Olive nere denocciolate

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

MRI386001-Schwarze Oliven entkernt

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Mariolino

Cipolle - Zwiebeln

MRI3350001- Cipolline in Agrodolce

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline borettane in agrodolce.

MRI3350001- Zwiebeln in Süsssauer

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Süsssauer.

I335002 - Cipolline al Balsamico

fezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
crizione: cipolline borettane all'aceto Balsamico di Modena Igp.

MRI335002 - Zwiebeln in Balsamico

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Balsamico di Modena Igp (g.U.).

MRI335000 - Cipolline all'aceto rosso

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline borettane all'aceto di vino rosso.

MRI335000 - Zwiebeln in Rotweinessig

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Rotweinessig.

MRI335003-Cipolline maggioline aceto

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz
Descrizione: cipolline maggioline all'aceto di vino bianco.

MRI335003 - Silberzwiebeln in Essig

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.
Beschreibung: Silberzwiebeln in Weissweinessig.

MRI335300 - Cipolline al Balsamico

Confezione: vaso vetro 1.700g - ct. da 4 pz
peso sgocciolato: 1.200g

Descrizione: cipolline borettane all'aceto Balsamico di Modena Igp.

MRI335300 - Zwiebeln in Balsamico

Verpackung: Glas 1.700g - 4 St. je Kt.
Abtropfgewicht: 1.200g

Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Balsamico di Modena Igp (g.U.).

MRI335310 - Cipolline in agrodolce

Confezione: vaso vetro 1.700g - ct. da 4 pz
peso sgocciolato: 1.200g

Descrizione: cipolline borettane in agrodolce

MRI335310 - Zwiebeln in Süsssauer

Verpackung: Glas 1.700g - 4 St. je Kt.
Abtropfgewicht: 1.200g

Beschreibung: Zwiebeln "Borettana" in Süsssauer.

GINO TOVAZZI srl - via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Mariolino

Peperoni & altro - Pfefferoni & Verschiedene

MRI392000 - Peperoni lombardi/aceto

Confezione: *vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz*

Descrizione: *peperoni lombardi all'aceto di vino bianco.*

MRI392000 - Pfeffroni lombardi/Essig

Verpackung: *Glas 314 ml - 12 St. je Kt.*

Beschreibung: *Pfefferoni "Lombardi" in Weissweinessig.*

MRI392020 - Peperoni in agrodolce

Confezione: *vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz*

Descrizione: *peperoni a falde in agrodolce*

MRI392020 - Pfefferoni in Süsssauer

Verpackung: *Glas 314 ml - 12 St. je Kt.*

Beschreibung: *Pfefferoni Streifen in Süsssauer*

MRI392010 - Peperoni falde all'aceto

Confezione: *vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz*

Descrizione: *peperoni a falde all'aceto di vino bianco.*

MRI392010 - Pfefferoni Streifen/Essig

Verpackung: *Glas 314 ml - 12 St. je Kt.*

Beschreibung: *Pfefferoni Streifen in Weissweinessig.*

MRI320200-Duetto peperoni & cipolle

Confezione: *vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz*

Descrizione: *peperoni a falde e cipolle borettane in agrodolce*

MRI320200-Duo Pfefferoni & Zwiebeln

Verpackung: *Glas 314 ml - 12 St. je Kt.*

Beschreibung: *Pfefferoni Streifen und Zwiebeln "Borettana" in Süsssauer.*

MRI322000 - Giardiniera di verdure agrodolce 314 ml

Confezione: *vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz*

Le verdure sono cotte separatamente per mantenere la croccantezza ottimale ed i sapori ben dsitinti per essere infine immerse in una delicata concia agrodolce.

MRI322000 - Mixed Pickles süsssauer

Verpackung: *Glas 314 ml - 12 St. je Kt.*

Beschreibung: *Mixed Pickles in Süsssauer*

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Peperoni & altro - Pfefferoni & Verschiedene

MRI320050 - Guarniriso olio girasole

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: con verdure miste e funghi, ideale per condire insalate di riso, paste fredde, farcire la pizza.

MRI320050 - Mischung für Reissalat

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: mit gemischten Gemüse und Pilzen, ideal zum Reissalaten, kalte Pasta und Pizza.

MRI335020 - Scalogno in agrodolce

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: 314ml scalogni in agrodolce

MRI335020 - Schalotten Süsssauer

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Süsssauer eingelegte Schalotten 314ml

MRI338000 - Zucchine in Olio d'Oliva

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: Zucchine in olio d'oliva

MRI338000 - Eingelegte Zucchine in Olivenöl

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: In Olivenöl eingelegte Zucchine

MRI326000 - Carote in Olio d'Oliva

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: carote in olio d'oliva

MRI326000 - Eingelegte Karotten in Olivenöl

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Karotten in Olivenöl eingelegt

Mariolino

Sughi & ragù - Saucen & Ragout

MRI660100 - Sugo all'amatriciana

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: sugo della tradizione a base di pomodoro con pancetta di maiale.

MRI660100-Tomatensauce amatriciana

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Tomatensauce mit Speck.

MRI660000 - Ragù di carne

Confezione: vaso cil 314 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: ragù classico con carni miste di bovino e suino.

MRI660000 - Fleischragout

Verpackung: Glas 314 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: klassisch ragout mit Scweinefleisch und Rindsfleisch.

MRI660050 - Ragù con speck

FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: ragù di carne mista bovina e suina con il 20% di speck.

MRI660050 - Fleischragout mit Speck

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Ragout aus Schweine- und Rindsfleisch, mit 20% Schinkenspeck.

MRI660070 - Ragù di salsiccia

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: ragù con il 60% di salsiccia.

MRI660070 - Hauswurstragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: Ragout mit 60% Hauswurst

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Mariolino

Ragù di selvaggina - Wildragout

MRI660010 - Ragù di cinghiale

D FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: contiene il 60% di carne di cinghiale.

MRI660010 - Wildschweinragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: enthält 60% Schweinefleisch.

MRI660040 - Ragù di capriolo

D FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: contiene il 60% di carne di capriolo.

MRI660040 - Rehragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: enthält 60% Rehfleisch.

MRI660020 - Ragù di cervo

D FC GO

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: contiene il 60% di carne di cervo.

MRI660020 - Hirschragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: enthält 60% Hirschfleisch.

MRI660030 - Ragù di lepre

D

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: contiene il 60% di carne di lepre.

MRI660030 - Wildhasenragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: enthält 60% Wildhasenfleisch

MRI660090 - Ragù di anatra

Confezione: vaso cil 212 ml - ct. da 12 pz

Descrizione: contiene il 60% di carne di anatra.

MRI660090 - Entenragout

Verpackung: Glas 212 ml - 12 St. je Kt.

Beschreibung: enthält 60% Entenfleisch.

L'albero dei golosi

TOVAZZI alimentari, just better

Hot Pepper

VERY VERY HOT
ºScoville: 2.200.000

ALB392990 - Carolina Reaper

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Carolina Reaper), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.
Disponibilità molto limitata

ALB392990 - Carolina Reaper

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Carolina Reaper), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.
Sehr begrenzte Verfügbarkeit

D

VERY VERY HOT
ºScoville: 1.463.700

ALB392900-Trinidad Moruga Scorpion

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Trinidad Moruga Scorpion), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392900-Trinidad Moruga Scorpion

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Trinidad Morguga Scorpion), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

VERY VERY HOT
ºScoville: 800.000-1.000.000

ALB392910 - Naga Morich

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Naga Morich), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392910 - Naga Morich

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Naga Morich), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

VERY VERY HOT
ºScoville: 200.000-385.000

ALB392920 - Habanero Chocolate

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Habanero Chocolate), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392920 - Habanero Chocolate

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Habanero Chocolate), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

VERY VERY HOT
ºScoville: 150.000-325.000

ALB392930 - Habanero Orange

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Habanero Orange), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392930 - Habanero Orange

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Habanero Orange), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

VERY VERY HOT
ºScoville: 150.000-325.000

ALB392940 - Habanero Yellow

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Habanero Yellow), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392940 - Habanero Yellow

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Habanero Yellow), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

L'albero dei golosi

TOVAZZI alimentari, just better

Hot Pepper

D

VERY HOT
ºScoville: 50.000-100.000

ALB392950 - Thai Orange

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Thai Orange), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392950 - Thai Orange

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Thai Orange), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

VERY HOT
ºScoville: 30.000-50.000

ALB392960 - Aji Lemon Drop

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Aji Lemon Drop), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392960 - Aji Lemon Drop

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Aji Lemon Drop), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

HOT
ºScoville: 2.500-8.000

ALB392970 - Jalapeño

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Jalapeño), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392970 - Jalapeño

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Jalapeño), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

D

HOT
ºScoville: 1.500-2.500

ALB392980 - Huero Red

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso106 ml - 6 pz per ct.
peso netto 90 g - sgocc. 55 g
Ingredienti: peperoncini piccanti 82% (Huero Red), olio extravergine di oliva, sale, correttore di acidità: acido citrico.

ALB392980 - Huero Red

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 106 ml - 6 St. je. Kt.
Nettog.: 90 g - Abtropfg.: 55 g
Zutaten: scharfe Peperoncini 82% (Huero Red), extravergine Olivenöl, Salz Säurungsmittel: Zitronensäure.

Peperoni piccanti e aglio-olio-peperoncino

D
FC
GO

ALB335510 - Aglio, olio, peperoncino

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso156 ml - 6 pz per ct.
peso netto 130 g - sgocc. 80 g
Ingredienti: aglio (44%), olio extravergine di oliva (31%), peperoncini piccanti (22%), prezzemolo, basilico, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L ascorbico.

ALB335510 - Aglio, olio, peperoncino

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: Knoblauch (44%), extra-vergine Olivenöl,(31%), scharfe Pfefferoni (22%), Petersilie, Basilikum, Säurungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren von Schwefeldioxid enthalten.

D

ALB392000 - Peperoncini tritati

Provenienza: Abruzzo
Confezione: vaso156 ml - 6 pz per ct.
peso netto 130 g - sgocc. 80 g
Ingredienti: peperoncini piccanti (82%), olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB392000 - Scharfe Peperoncini

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Glas 156 ml - 6 St. je. Kt.
Nettogewicht: 130 g
Abtropfgewicht: 80 g
Zutaten: scharfe Peperoncini (82%), extravergine Olivenöl, Meersalz.

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*
Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

L'albero dei golosi

TOVAZZI alimentari, just better

Sughi di pomodoro - Tomatensaucen

D FC GO

ALB660000 - Sugo al basilico 250 ml

Provenienza: Abruzzo
Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.
Ingredienti: 100% pomodori italiani, cipolla, carota, basilico (1,5%), olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB660000 - Tomatensauce mit Basilikum 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: 100% italienische Tomaten, Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl, Peperoncino und Salz.

D FC GO

ALB660050 - Sugo arrabbiata 250 ml

Provenienza: Abruzzo
Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.
Ingredienti: 100% pomodori italiani, cipolla, carota, olio extravergine di oliva, peperoncino piccante (1%) , aglio, sale marino.

ALB660050 - Tomatensauce "Arrabbiata" 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: 100% italienische Tomaten, Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl, Peperoncino und Salz.

D FC GO

ALB660040 - Sugo mediterraneo

Provenienza: Abruzzo
Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.
Ingredienti: 100% pomodori italiani, peperoni (4%), melanzane (4%), cipolla, carota, olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB660040 - Tomatensauce Mediterraner Art 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: 100% italienische Tomaten, Paprikaschoten, Auberginen, Zwiebel, Karotte, Olivenöl und Salz.

D

ALB660060 - Sugo ai funghi Porcini

Provenienza: Abruzzo
Confezione: bottiglia 250 ml - 6 pz per ct.
Ingredienti: 100% pomodori italiani, funghi porcini (Boletus Edulis -13%), olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, sale marino.

ALB660060 - Tomatensauce mit Steinpilze 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Flasche 250 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: 100% italienische Tomaten, Pilze, Petersilie, Knoblauch,Olivenöl und Salz.

D FC GO

ALB660100 - Sugo di pomodorini con basilico 250 ml

Provenienza: Abruzzo
Confezione: bottiglia 156 ml - 6 pz per ct.
Ingredienti: 100% pomodorini italiani (94%), basilico, cipolla, carota, olio extravrgine di oliva, sale marino

ALB660100 - Tomatensauce mit Kirschtomaten 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Flasche 156 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: 100% italienische Tomaten (Kirschtomaten), Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl und Salz.

D FC GO

ALB660090 - Sugo rustico 250 ml

Provenienza: Abruzzo
Confezione: bottiglia 156 ml - 6 pz per ct.
Ingredienti: 100% pomodori italiani, cipolla (6%), aglio (2,5%), carote, olio extravergine di oliva, sale marino.

ALB660090 - Tomatensauce rustikaler Art 250 ml

Herkunft: Abruzzen - Italien
Verpackung: Flasche 156 ml - 6 St. je. Kt.
Zutaten: 100% italienische Tomaten, Zwiebel, Karotte, Basilikum, Olivenöl und Salz.

Casale Paradiso

TOVAZZI
alimentari, just better

L'azienda

Casale Paradiso nasce ufficialmente nel 1984 ma la passione che la anima ha origini ben piu' profonde.
Nicola Mammarella, socio fondatore, attuale Amministratore della Societa', abruzzese doc dice che sono i colori, i sapori ed i profumi d'Abruzzo che ispirano le scelte aziendali. Di fatto è grazie alla guida esperta ed appassionata e creativa di Nicola e della moglie Annagiulia che Casale Paradiso è riuscita in pochi anni a conquistare un posto importante nel panorama gastronomico Europeo.

Casale Paradiso

Con i suoi preparati, i risotti, le paste pronte e le zuppe, riesce a far apprezzare il piacere dei sapori semplici e genuini propri della tradizione culinaria contadina. Portare in tavola ogni giorno piatti gustosi e sani, è possibile anche considerando il ritmo frenetico della vita di oggi.
L'importante è saper scegliere. Grazie agli ulteriori nuovi spazi, all'ingresso in azienda dei figli, all'ottenimento della certificazione Gluten-Free, Nicola riesce a sviluppare continuamente nuovi prodotti, sempre rappresentativi dei piatti della tradizione gastronomica italiana e resi subito pronti per il consumatore.

Materie prime di qualità - hochwertige Rohstoffe

La produzione

Concettualmente la produzione di Casale Paradiso è semplice: miscela e confeziona in atmosfera protettiva ingredienti diversi per ottenere i suoi prodotti. La parte più impegnativa è sicuramente quanto viene prima: l'idea e lo sviluppo dei prodotti, fino a diventare un mix di ottimi ingredienti pronti al consumo.

Perchè Casale Paradiso:

E' un prodotto definito "utility" che risponde ad ogni modo a standard qualitativi elevati e a parametri organolettici di assoluto rilievo, conservato in atmosfera modificata.

- *prodotti senza glutine*
- *prodotto di alta qualità*
- *assenza di conservanti*
- *assenza di glutammato*
- *ampia scelta di gamma*
- *disponibilità di espositori per il punto vendita*
- *alta rotazione*
- *packaging trasparente*
- *etichetta e modo d'impiego in italiano e tedesco*

Linee di prodotti

- *preparati per pasta*
- *paste condite*
- *spezie e sali*
- *preparati per polente*
- *preparati per risotti*
- *preparati per zuppe di orzo, farro, quinoa, legumi e cereali msiti*
- *legumi e cereali*

Das Unternehmen

Die offizielle Gründung des Unternehmens geht auf das Jahr 1984 zurück. Nicola Mammarella, Gründungsmitglied und heutiger Verwalter des Unternehmens sagt, dass die Entscheidungen des Unternehmens von den Farben, den Geschmäckern und den Gerüchen der wunderschönen Abruzzen inspiriert werden. So ist es hauptsächlich der erfahrenen, leidenschaftlichen und kreativen Führung von Nicola und seiner Frau Annagiulia zu verdanken, dass das Unternehmen in kürzester Zeit einen wichtigen Platz im europäischen Gastroniemarkt erreicht hat. Die Fertigmischungen für Risotti und Suppen erreichen mit ihren einfachen, genuinen Geschmäcken eine große Bandbreite an Konsumenten. welche die bäuerliche Traditionsküche zu schätzen wissen.

Il raccolto - die Ernte

Casale Paradiso ermöglicht somit trotz des hektischen Alltags eine gesunde und ausgewogene Ernährung auf den Tisch zu bringen. Wichtig ist hierbei nur die bewusste Entscheidung für ausgewogenes und gesundes Essen. Seit dem Einstieg der Kinder in das Unternehmen produziert das Unternehmen nun auch zertifizierte glutenfreie Produkte.

gluten free certificato - zertifizierte glutenfreie Produkte

Die Produktion

Das Prinzip der Produktion ist sehr einfach: Casale Paradiso mischt und verpackt verschiedene Zutaten in Schutzatmosphäre.
Sicherlich aufwendiger ist dabei der Moment vor der Produktion, die Entwicklung und die Umsetzung der Produktidee, vom einzelnen Zutaten zum perfekten Mix.

Warum Casale Paradiso?

Casale Paradiso ist ein "Utility" Produkt und unterliegt hohen qualitativen Anforderungen sowie organoleptischen Parametern.
Produkt höchster Qualität
Keine Konservierungsstoffe
Kein Glutamat
breitgefächertes Angebot
"Point of Sales" für den Verkauf
trasparente Verpackung
Etiketten in deutsch und Italienisch

Produktlinien:

- *Fertigmischung für Nudel*
- *Gewürzmischungen*
- *Gewürze und Salze*
- *Polentamischungen*
- *Fertigmischungen für Risotti*
- *Fertischmischungen für Suppen:*
  - *Gerste*
  - *Dinkel*
  - *Quinoa*
  - *Hülsenfrüchte und andere Getreide*

Casale Paradiso

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Preparati per pasta e bruschetta - Glutenfree - Preparat für Pasta und Bruschetta

PAR600067 - Aglio olio peperoncino

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600067 - Aglio olio peperoncino (Knoblauch, Öl, Chili)

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80g

Confezione: sacchetto 80 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600137 - Pasta all'arrabbiata 80 g

Verpackung: Beutel 80 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600122 - Pasta pomodoro basilico

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600122 - Pasta Tomaten Basilikum

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600120 - Pennette del bosco

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600120 - Preparat Pasta Waldart

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600059 - Spaghetti del contadino

Confezione: sacchetto 80 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600059 - Spaghetti Bauernart

Verpackung: Beutel 80 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600069 - Spaghetti alla diavola

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600069 - Spaghetti Teufelsart

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

PAR600123 - Preparato per bruschetta

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine

PAR600123 - Preparat für Bruschetta

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Risotti - Glutenfree - Risotti

PAR600110 - Risotto mediterraneo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Risotto alle verdure - Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600110 - Risotto mediterraner Art

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Risotto mit Gemüse - Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem*

PAR600112- Risotto al radicchio

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600112- Radicchio Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600181 - Risotto al tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600181 - Trüffelrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600981 - Risotto ai pomodorini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600981 - Kirschtomatenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600180 - Risotto al limone

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600180 - Zitronenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600764 - Risotto alle rape rosse

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600764 - Rote Rüben Risotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

PAR600944 - Risotto ai fiori di zucca

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Dall'orto di Nonna Giulia: *con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.*

PAR600944 - Kürbisblumenrisotto

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Aus dem Garten von Oma Giulia: *mit Italienischem Carnaoli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.*

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Risotti - Glutenfree - Risotti

PAR600149 - Risotto al pomodoro
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600149 - Tomatenrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600113- Risotto allo zafferano
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600113- Safranrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600109 - Risotto ai funghi porcini
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600109 - Steinpilzrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600921 - Risotto speck/radicchio
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600921 - Risotto Speck/Radicchio
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

PAR600108 - Risotto agli asparagi
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine
Con riso Carnaroli coltivato in Italia

PAR600108 - Spargelrisotto
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Carnaoli Reis aus italienischem Anbau

Riso - Glutenfree - Reis

PAR600102 - Riso selvaggio mix 300 g
Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz
Senza Glutine.
Con riso selvaggio 15% (Canada), Thaibonnet 85% (Thailandia). Cottura circa 40 min.

PAR600102 - Wildreismix 300 g
Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei
Mit Wildreis 15% (Kanada), Thaibonnet 85% (Thailand). Zubereitung: in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 40 Min. köcheln lassen.

PAR600101 - Riso selvaggio Canada
Confezione: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz
Senza glutine. E' una varietà di grano proveniente dal Nord America. Ha sapore che ricorda la castagna: bollito si consuma con le verdur, nei tortini, con crostacei e molluschi.

PAR600101 - Wildreis Kanada
Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Karton
Glutenfrei - Der kanadische Wildreis ist eine aus Nordamerika stammende Reisart. Sein Geschmack erinnert an Kastanien: gekocht wird er mit Gemüse, in Reistörtchen, mit Krustentieren oder Weichtieren verzehrt

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Riso - Glutenfree - Reis Pesce ed arrosti - Glutenfree -

PAR260068 - Preparato per arrosto

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per carni con maggiorana, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, aglio, alloro, origano, timo, sale.

PAR260068 - Bratengewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fleischgewürz mit Majoran, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Knoblauch, Lorbeer, Oregan, Thymian, Salz.

PAR260094 - Preparato per pesce

Confezione: sacchetto 100 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

Preparato per pesce con prezzemolo, rosmarino, ginepro, erba cipollina, coriandolo, aglio, alloro, pepe nero, origano, sale

PAR260094 - Fischgewürz 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Fischgewürz mit Petersilie, Rosmarin, Wacholder, Schnittlauch, Koriander, Knoblauch, Lorbeer, Schwarzer Pfeffer, Oregan, Salz.

Zuppe - Suppen

PAR600092 - Zuppa d'orzo c/ porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600092 - Gerstesuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau

PAR600093- Zuppa d'orzo contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Orzo coltivato in Italia

PAR600093- Gerstesuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Gerste aus italienischem Anbau

PAR600090 - Zuppa di farro c/ porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600090 - Dinkelsuppe Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau

PAR600091- Zuppa farro d/ contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Farro coltivato in Italia

PAR600091- Dinkelsuppe Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Dinkel aus italienischem Anbau

PAR600087 - Zuppa golosa 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine

Zuppa a base di cereali con miglio, grano saraceno, riso Carnaroli, lenticchie, quinoa, piselli.

PAR600087 - Suppe "golosa" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Suppe mit Hirse, Buchweizen, Carnaroli Reis, Linsen, Quinoa, Erbsen.

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Zuppe - Suppen

PAR600086 - Zuppa paradiso 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza glutine. *Zuppa con cicerchie, fave, lenticchie, soja, fagioli azuchi, fagioli bianchi tondini, fagioli cannellini, fagioli neri, fagioli dall'occhio, fagioli borlotti, ceci messicani.*

PAR600086 - Suppe "paradiso" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei. *Suppe mit Saat-Platterbsen, Saubohnen, Soja, rote Bohnen, schwarze Bohnen, Cannellini Bohnen, Borlotti Bohnen, mexikanische Kicherbsen, Linsen.*

Polenta - Glutenfree

PAR540318 - Polenta bianca 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540318 - Weiße Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540302 - Polenta b.ca a/ castagne

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540302 - Weiße Polenta/Kastanien

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540301 - Polenta bianca c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540301 - Weiße Polenta/Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540000 - Polenta con porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540000 - Polenta mit Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540151 - Polenta con tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540151 - Polenta mit Trüffel 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

PAR540001 - Polenta del contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540001 - Polenta Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Polenta - Glutenfree

PAR540185 - Polenta semplice 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

PAR540185 - Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt

PAR260910 - Sale Danese affumicato

Confezione: barattolo 140 g - ct. da 6 pz

Sale marino affumicato con legna di quercia ed olmo secondo l'antica tradizione vichinga. Si usa per cucinare pesce e verdure.

PAR260910-Dänisches Salz Geräuchert

Verpackung: Dose 140 g - 6 St. je Karton

Nach antiker Wikingertradition mit Eichen- und Ulmenholz geräuchertes Meersalz. Wir zum Kochen von Fisch und Gemüse

PAR260935 - Sale di Guerande 100 g

Confezione: barattolo 100 g - ct. da 6 pz

Si forma nelle saline di argilla della Bretagna (Nord-Ovest della Francia): molto puro, ricco di minerali (magnesio, calcio, potassio, iodio).Molto friabile alla masticazione, come un biscotto.

PAR260935 - Sala aus Guerande 100g

Verpackung: Dose 100 g - 6 St. je Karton

Das Salz formt sich in den Salzgrotten aus Lehm der Bretagne (Nordwesten Frankreichs): rein, reich an Mineralien (Magnesium, Kalzium, Kalium und Jod) . Bröcklig im Biss

PAR260955 - Sale rosso Hawaii 140 g

Confezione: barattolo 140 g - ct. da 6 pz

Molto usato in cucina per l' effetto scenografico. Si estrae da acque sature di argilla rossa (Alaea) vulcanica, che durante l'essicazione arricchisce il sale di ferro fino a 5 volte.

PAR260955 - Rotes Hawaii-Salz 140 g

Verpackung: Dose 140 g - 6 St. je Karton

Wird in der Küche vorallem aufgrund seines Aussehens eingesetzt. Wird aus vulkanischem Lehm (Alaea) gewonnen. In derTrocknung erhöht sich der Eisengehalt des Salzes bis zu fünf Mal

PAR260900 - Sale di Algarve 80 g

Confezione: barattolo 80 g - ct. da 6 pz

Raccolto a mano sin dall'antichità sulle coste Sud del Portogallo. Grezzo naturale (non sbiancato), ricco di elementi naturali, gusto leggero e delicato, adatto a tutti i piatti.

PAR260900-Flor de Sal von der Algarve

Verpackung: Dose 80 g - 6 St. je Karton

Seit der Antike wird das Salz per Hand an der südportugiesischen Küste geerntet. Natürlich roh (nicht gebleicht), reich an natürlichen Elementen, delikater Geschmack, eignet sich für alle Gerichte

PAR260920 - Sale Cipro naturale 60 g

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260920 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.

PAR260309 - Sale cristalli nat. sacch.

Confezione: sacchetto 150 g - ct. da 12 pz

Sale in cristalli di forma piramidale prodotto esclusivamente a Cipro. Molto decorativo e gustoso, scioglie rapidamente anche su pietanze fredde.

PAR260309 - Flockensalz aus Zypern

Verpackung: Beutel 150 g - 12 St. je Karton

Exklusiv in Zypern produziertes pyramidale Salzkristalle. Geeignet für dekorative Zwecke, geschmacksvoll, zergeht auch auf kalten Gerichten.

PAR260930 - Sale di Cipro alle alghe

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Mediamente sapidi, sprigionano un intenso aroma marino. Sono ideali per tutti i piatti di pesce al forno ed alla griglia, nonchè per le insalate miste.

PAR260930 - Flockensalz mit Algen

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Wohlschmeckend, intensives Meeraroma. Ideal für Fischgerichte im Ofen und am Grill, sowie für Salatteller

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Sale marino del mondo - Meersalz der Welt

PAR260925 - Sale di Cipro al tartufo

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire pasta, risotto, filetti e carpaccio di carne, formaggio, patate, uova ed insalate di verdure in genere.

PAR260925 - Flockensalz mit Trüffel

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Ideal für das Verfeinern von Pastagerichten, Risotti, Fleischfilets, Carpaccio, Käsegerichten, Kartoffeln, Eier und Salate, sowie Gemüse

PAR260915 - Sale Cipro al limone 60 g

Confezione: barattolo 60 g - ct. da 6 pz

Cristalli di sale aromatizzati con scorzette di limone, ideali per insaporire a crudo carni bianche, pesce ed insalate.

PAR260915 - Flockensalz mit Zitrone

Verpackung: Dose 60 g - 6 St. je Karton

Mit Zitronenschale aromatisierte Salzkristalle , ideal zum Würzen von rohem, weißem Fleisch, Fisch und Salate

PAR260945 - Sale marino c/rosmarino

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Ottimo per insaporire carni alla griglia, arrosti, pesce e patate al forno.

PAR260945 - Meersalz mit Rosmarin

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Optimal zum Grillfleisch, Braten, Fisch und Ofenkartoffeln

PAR260940 - Sale marino peperoncino

Confezione: barattolo 130 g - ct. da 6 pz

Ideale per insaporire tutte le pietanze alle quali si vuole dare una nota di piccante.

PAR260940 - Meersalz mit Chili 130 g

Verpackung: Dose 130 g - 6 St. je Karton

Ideal zum Schärfen von verschiedenen Gerichten

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt

PAR260905- Sale Blu di Persia 120 g

Confezione: barattolo 120 g - ct. da 6 pz

Estratto dalle millenarie miniere iraniane. Il colore è dovuto alla naturale variazione del reticolo cristallino. Gusto molto salato ma poco persistente. E' consigliabile macinarlo.

PAR260905-Blausalz ausPersien 120g

Verpackung: Dose 120 g - 6 St. je Karton

Wird aus den iranianischen Salzgruben gewonnen. Die Farbfacetten sind auf die natürlich Schwankungen des Kristalls in der Natur zurückzuführen. Sehr salziger, wenig anhaltender Geschmack. Es empfiehlt sich das Mahlen

PAR260950 - Sale rosa Himalaya 135g

Confezione: barattolo 135 g - ct. da 6 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260950 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Dose 135 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es empfiehlt sich das Salz zu mahlen

PAR260320 - Sale Himalaya sacchetto

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Per l'uso a crudo è consigliabile macinarlo.

PAR260320 - Himalaya Kristallsalz

Verpackung: Beutel 300 g - 6 St. je Karton

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken. Es

Casale Paradiso

TOVAZZI alimentari, just better

Salgemma del mondo - Steinsalz der Welt

PAR260850 - T.M. Sale Rosa Himalaya

Confezione: Tappomacina 105 g - 6pz/ct

Sale fossile puro, non raffinato: ha 250 milioni di anni. Esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Pronto all'uso nel vasetto con tappomacina.

PAR260850-Salzmühle Himalaya Salz

Verpackung: Salzmühle 105 g - 6 St. je Kt.

Pures Fossilsalz, nicht raffiniert: 250 Jahre alt Unterstützt den Geschmack der Gerichte ohne diesen dabei zu überdecken.

Pepe e peperoncino - Pfeffer und Chili

PAR265020 - T.M. Pepe Rosa 25 g

Confezione: Tappomacina 25 g - 6pz/ct

Sapore delicato, aromatico e resinoso, poco piccante. Detto anche "falso pepe peruviano", è la bacca rosa di un albero della famiglia delle Anacardiacee del genere Schinus.

PAR265020 - Pfeffermühle Rosa 25 g

Verpackung: Pfeffermühle 25 g - 6 St. je Kt.

Harziger, delikater, aromatische Geschmack. Leicht scharf. Wird auch "falscher peruanie scher Pfeffer" genannt.

PAR265010 - T.M. Pepe Verde 30 g

Confezione: Tappomacina 30 g - 6pz/ct

Ha un sapore poco piccante, fruttato, fresco ed aromatico. Si ottiene raccogliendo le bacche acerbe.

PAR265010 - Pfeffermühle Grün 30 g

Verpackung: Pfeffermühle 30 g - 6 St. je Kt.

Aromatisch, scharf und fruchtig-frisch im Geschmack. Werden noch im unreifen Zustand geerntet

PAR265040 - T.M. Pepe Nero 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct

Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR265040-Pfeffermühle Schwarz 50g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.

Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet

PAR265000 - T.M. Pepe Mix 50 g

Confezione: Tappomacina 50 g - 6pz/ct

Mix di pepe nero, pepe rosa, pepe verde, pepe bianco.

PAR265000 - Pfeffermühle Mix 50 g

Verpackung: Pfeffermühle 50 g - 6 St. je Kt.

Mischung aus schwarzem. rosa, grünen und weißem Pfeffer

PAR260147 - Pepe mix 100 g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct

Piccante ed aromatico, si ottiene dalle bacche di pepe raccolte a metà maturazione e già di colore rosso, poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero.

PAR260147 - Pfeffer mix 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.

Aromatische, leicht scharfe Pfeffermischung. Die Pfefferkörner wurden bei mittlerer Reife rot gefärbt geerntet und bis zum Erreichen der schwarzen Farbe sonnengetrocknet

PAR260071- Peperoncino tritato 100g

Confezione: sacchetto 100 g - 12 pz/ct

PAR260071- Chili gemahlen 100 g

Verpackung: Beutel 100 g - 12 St. je Kt.

Pasticceria Maistrello

L'azienda

La storia.

Sin dal 1963 il forno della famiglia Maistrello è il riferimento per il buon pane a Villaverla, paese che conta poco più di seimila abitanti, situato nel cuore della provincia di Vicenza e ricco di risorgive. Negli anni '90 il figlio Giancarlo, poco più che ventenne e forte di tanta scuola ed esperienze con i migliori maestri pasticcieri d'Italia, porta all'azienda di famiglia tutta la sua passione e spirito di rinnovamento. Iniziano a far bella mostra sui banchi del negozio deliziosi prodotti di pasticceria quali torte, pastine mignon, cannoncini alla crema, pastine di croccante pasta sfoglia e friabile pasta frolla. Nasce l'attuale pasticceria Maistrello: un locale elegante in cui poter gustare le delizie preparate quitidianamente da Giancarlo, o più semplicemente un buon caffè espresso.
Dalla passione e dall'ingegno di Giancarlo nascono all'inizio degli anni duemila i deliziosi Bacoli, le cui varianti di gusto si sono moltiplicate negli anni.

La produzione.

L'impasto dei Bacoli è ottenuto con farine ed aromatizzazioni naturali, senza conservanti ed aromi chimici.
La lenta lievitazione dura circa 24 ore perchè i grissini possano avere leggerezza, frabilità e digeribilità. Una volta cotti sono confezionati a mano nel sacchetto trasparente, col cavallotto bloccato dall'originale molletta in legno

L'originale molletta in legno
Die originale Maistrello Holzklammer

Das Unternehmen

Die Geschichte

Seit dem Jahr 1963 ist der Ofen der Familie Maistrello der Bezugspunkt für gutser Brot in Villaverla, einem Dorf mit etwas mehr als 6000 Einwohnern, im Herzen der Provinz Vicenza.
In den neunziger Jahren übernahm Giancarlo, der Sohn, als knapp Zwanzigjähriger aber reich an Erfahrung bei den besten Konditormeistern mit großem Entusiasmus und vielen neuen Ideen den elterlichen Betrieb.
Mit der Entstehung der Konditorei Maistrello: einem kleinem aber feinen Lokal, welches zur Verköstigung der in täglicher Handarbeit hergestellten Süsswaren einlädt, wird Maistrello zu einem fixen Bezugspunkt seiner Kunden.
Mit viel Leidenschaft und Lust für Neues entstehen am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts die köstlichen "Bacoli".
Heute findet man neben den traditionellen Sorten, auch viele weitere Varianten.

Die Produktion

Die Teigmischung der Bacoli besteht aus Mehlen und verschiedenen natürlichen Aromas, sie enthalten somit weder Konservierungsstoffe noch chemische Aromen. Die langsame Gärung, welche zirka 24 Stunden andauert, gewährt dem Grissini Leichtigkeit, Mürbheit und eine hohe Verträglichkeit. Nach dem Backen werden die Grissini in Handarbeit in transparenten Säckchen verpackt und mit der typischen, einzi-gartigen Maistrello Holzklammer.

Il Maistrello caffè a Villaverla (VI) - Das Maistrello Caffè in Villaverla (VI)

MAI505004 - Bacoli pomodoro e origano FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", pomodoro (10%), olio extravergine di oliva (4%), sale, origano (1%), zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505004 - Bacoli Tomaten und Origano

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Tomaten (10%), Olivenoel extra (4%), Salz, Oregan, (1%), Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505006 - Bacoli con multicereali D FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, semola di grano duro, olio extra vergine di oliva, farina d'orzo, malto tostato, fiocchi di avena, semi di sesamo, semi di girasole, germe di grano, fiocchi di mais, semi di lino, lievito, olio di girasole, farina di mais, farina di cereali maltati, sale

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505006 - Bacoli mit Vollkorn Getreide

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Hartweizengriess, Olivenöl extra, Gerstenmehl, geröstete Malz, Haferflocken, Sesamsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenkerne, Cornflakes. Leinsamen, Hefe, Sonnenblumenöl, Maismehl, gemälztes Getreidemehl, Salz

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505009 - Bacoli con curcuma e lino FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva (4%), curcuma (1%), semi di lino (1%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505009 - Bacoli Curcuma Leinsamen

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Olivenöl extra (4%), Curcuma (1%), Leinsamen (1%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505014 - Bacoli con cipolle FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo „0“, acqua, cipolle (15%), olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505014 - Bacoli mit Zwiebeln

Zutaten: Weizenmehl Typ “0“, Trinkwasser, Zwiebeln (15%), Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505001 - Bacoli olio extravergine oliva

D FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0",acqua, olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505001 - Bacoli mit Olivenöl

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505003 - Bacoli con sesamo

FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505003 - Bacoli mit Sesam

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Trinkwasser, Sesam (7%), Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505002 - Bacoli con Mais e girasole

D FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, farina di mais (10%), olio extra vergine di oliva, semi di girasole (4%), farina di lupini, olio di girasole, lievito, sale

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

MAI505002 - Bacoli mit Maismehl und Sonnenblumenkernen

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Wasser, Maismehl (10%), Olivenöl extra vergine, Sonnenblumenkerne (4%), Lupinenmehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

MAI505015 - Bacoli al radicchio tardivo

D FC GO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", radicchio (7%), acqua, olio extravergine di oliva (4%), sale, zucchero, lievito

Confezione: sacchetto 150 g - ct da 16 pz

Prodotto stagionale disponibile da Novembre a Marzo

MAI505015 - Bacoli mit Radicchio

Zutaten: Weizenmehl Typ "0", Radicchio (7%), Trinkwasser, Olivenöl extra (4%), Salz, Zucker, Hefe

Verpackung: Beutel 150 g - 16 St. je Kt.

Verfügbarkeit: von November bis März

Funghi secchi

Getrocknete Pilze und Steinpilze

VAL503050-Porcini secchi speciale 50 g
VAL503100-Porcini secchi speciale 100 g
VAL503200-Porcini secchi speciale 200 g

Confezione: *sacchetto 50 g - ct. da 18 pz*
sacchetto 100 g - ct da 12 pz
sacchetto 200 g - ct da 10 pz

Descrizione: *porcini secchi scelti della qualità "speciale", colore da bianco a crema.*

D

VAL503050 - Steinpilze speciale 50 g
VAL503100 - Steinpilze speciale 100 g
VAL503200 - Steinpilze speciale 200 g

Verpachung: *Säckchen 50 g - 18 St. je Kt.*
Säckchen 100 g - 12 St. je Kt.
Säckchen 200 g - 10 St. je Kt.

Beschreibung: *ausgewählten Getrocknete Steinpilzen (Boletus Edulis und zugehörige Gruppe) der Qualität "speciale": weiß bis cremefarben.*

VAL503200 - Secchi misto funghi 100 g
VAL503105 - Secchi misto funghi 50 g

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 11 pz*
sacchetto 50 g - ct. da 18 pz

Descrizione: *misto di funghi secchi: Pleurotus, Shiitake, Champignon, Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo).*

VAL503200 - Pilzemischung 100 g
VAL503105 - Pilzemischung 50 g

Verpachung: *Säckchen 100 g - 11 St. je Kt.*
Säckchen 50 g - 18 St. je Kt.

Beschreibung: *Mischung aus getrockneten Pilzen: Pleurotus, Shiitake, Champignon, Steinpilzen (Boletus Edulis und zugehörige Gruppe).*

VAL503000-Porcini secchi briciole 100 g

Confezione: *sacchetto 100 g - ct. da 16 pz*

Descrizione: *pezzetti di funghi porcini.*

VAL503000 - Steinpilze "briciole" 100 g

Verpachung: *Säckchen 100 g - 16 St. je Kt.*

Beschreibung: *Stückchen aus getrockneten Steinpilzen (Boletus Edulis und zugehörige Gruppe).*

Grashoff

L'azienda

Grashoff è un marchio storico fra i più rinomati della Germania. L'azienda è stata fondata a Brema nel 1872 da Brüne Grashoff. Nel 1900 fu ceduta dal fondatore a Johann Georg Schmidt, il quale continuò il percorso di successo fino alla sua morte, nel 1928. L'attività fu continuata con ottimi risultati dalla moglie Louise, coadiuvata dal figlio Helmut. L'avveduta conduzione consente all'azienda di resistere alle dure prove della grande recessione e della seconda guerra mondiale. Nel frattempo avanza la nuova generazione: l'attuale titolare, Jürgen Schmidt, all'inizio degli anni '60 trascorre un periodo di lavoro a Parigi, nel prestigioso negozio di Fauchon. E' a Parigi che scopre il vantaggio di avere, all'interno del negozio, anche un banco per la mescita dei vini ed il consumo di stuzzichini: idea successivamente realizzata nel proprio negozio di Brema. Nel 1964, per non gettare delle arance invendute, nasce l'idea di produrre delle confetture. Non però delle confetture qualunque: dal 1977, in un laboratorio appositamente realizzato, viene applicata la miglior tecnologia (cottura in sottovuoto), con materie prime selezionate e ricette tradizionali. Dal 1996 Jürgen Schmidt viene coadiuvato nell'attività dal figlio Oliver e nel 2003 il negozio Grashoff viene premiato come miglior negozio di delikatessen della Germania. Nel 2005 Oliver inizia la produzione delle Chocolat, creme spalmabili al cioccolato: un successo che continua nel tempo, con nuovi gusti che continuamente si aggiungono per accontentare i palati più diversi. Nascono quasi contemporaneamente le salse dolci-piccanti: ricerca e sperimentazione continuano a raccogliere consensi.

La produzione

Materia prima selezionata e tanta cura nella lavorazione. Il segreto sta tutto qui. La frutta arriva intera, raccolta al giusto punto di maturazione ed immediatamente surgelata. In produzione la frutta viene portata a cottura in sottovuoto alla temperatura di circa 70°C e invasettata per caduta. La lavorazione in sottovuoto riduce sensibilmente la temperatura di ebollizione, il processo di cottura inizia subito ed è estremamente breve. Questo metodo produttivo, unito al fatto di non utilizzare pompe per l'invasettamento, preserva al meglio le caratteristiche organolettiche nonchè sostanza e fibra della frutta.
E' dunque grazie a questa semplicità produttiva che molti prodotti presentano ancora i pezzi interi.
Il cioccolato viene invece acquistato dai più affermati produttori del Belgio, successivamente lavorato e finemente aromatizzato secondo le ricette messe a punto in azienda.

Linee di prodotti:

- ***Chocolat**: creme spalmabili al cacao finemente aromatizzate*
- ***Creme di caramello***
- ***Salse e chutney***
- ***Salse senapate***

Das Unternehmen

Grasshof ist historisch, eine der renommiertesten Marken Deutschlands. Gegründet wurde das Unternehmen in Bremen im Jahr 1872 durch Brüne Grasshof und wurde erfolgreich in der Familie weitergeführt. Zurzeit führt das Unternehmen Jürgen Schmidt, der durch verschiedene Erfahrungen im Ausland sein Geschäft in Bremen erweiterte. Im Jahr 1964 entstand die Idee Konfitüren zu produzieren, mit der bestmöglichen Technologie und den ursprünglichen Rezepten.
2003 wurde das Geschäft in Bremen als bestes Delikatessengeschäft Deutschlands ausgezeichnet.

Die Produktion

Beste Früchte und viel Sorgfalt in der Produktion, dies ist das einzige Geheimnis. Konfitüren, Marmeladen, Gelatinen und Saucen werden mit ganzen, erntereifen Früchten hergestellt, die sofort eingefroren werden. Die Früchte werden bei 70 Grad gekocht und in Gläser gegeben. Die Verarbeitung unter Vakuum ist ausschlaggebend für den Geschmack der Früchte. Finden Sie ganze Früchtestücke im Produkt, so ist dies das Ergebnis unser einfachen Produktionsprozesses. Die Schokolade wird hingegen von den besten Belgischen Produzenten gekauft und anschließend in der Produktion verarbeitet.

Produktlinie:

- ***Chocolat**: Streichschokoladen mit Cacao fein aromatisiert*
- ***Karamellcremen***
- ***Saucen und Chutneys***
- ***Senfsaucen***

Grashoff

Chocolat al latte - Milch-Chocolat

GRA780011 - Chocolat al latte 250g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema di cioccolato al latte.
Non contiene olio di palma

GRA780011 - Milch Chocolat 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Schokoladencrème mit Milch.
Palmölfrei

GRA780012 - al latte c/nocciole 235 g D FC GO

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema di cioccolato al latte con nocciole macinate.
Non contiene olio di palma

GRA780012 - Milch Chocolat mit Haselnüssen 235 g

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Schokoladencrème mit Milch und gemahlenen Haselnüssen.
Palmölfrei

GRA780017 - al latte cappuccino 250g

Confezione: vaso vetro 250 - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema di cioccolato al latte con croccantini di cacao e chicchi di caffè tostato macinati.
Non contiene olio di palma

D GRA780017 - Milch Chocolat Cappuccino 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Schokoladencrème mit Milch, krokantiertem Kakao und geröstet gemahlenen Espressocafébohnen.
Palmölfrei

GRA780013 - al latte con cocco 235g D FC GO

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema di cioccolato al latte con fiocchi di cocco tostato.
Non contiene olio di palma

GRA780013 - Milch Chocolat mit Kokos 235 g

Verpackung: Glas 235 - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Schokoladencreme mit Milch, aromatisiert mit gerösteten Kokosnussflocken.
Palmölfrei

Chocolat bianca - Weiße Chocolat

GRA780008 - bianca 250 g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco.
Non contiene olio di palma

GRA780008 - Weisse Chocolat 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus weißer Schokolade.
Palmölfrei

Chocolat bianca - Weiße Chocolat

GRA780015 - Chocolat con fragole

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con fettine di fragole disidratate.
Non contiene olio di palma

D

GRA780015 - Weisse Chocolat mit Erdbeeren 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche weiße Schokoladencreme mit Erdbeeren.
Palmölfrei

GRA780016 - bianca al latte macchiato

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con croccantini di cacao e chicchi di caffè tostato macinati.
Non contiene olio di palma

D

GRA780016 - Weisse Chocolat Latte Macchiato 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Feine Schokoladencrème mit gerösteten und gemahlenen Espressobohnen und krokantiertem Kakao.
Palmölfrei

GRA780009 - bianca ai pistacchi

D FC GO

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con pistacchi ed aroma di mandorla amara.
Non contiene olio di palma

GRA780009 - Weisse Chocolat mit Pistazien 235 g

Verpackung: Glas 235 - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus weißer Schokolade mit Pistazien und Bittermandelöl aromatisiert.
Palmölfrei

GRA780010 - bianca al cocco e rum

D FC GO

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con fiocchi di cocco tostato ed aroma Rum.
Non contiene olio di palma

GRA780010 - Weisse Chocolat Kokos / Rum 235 g

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Creme aus weißer Schokolade mit Kokosnußflocken und Rumaroma aromatisiert.
Palmölfrei

GRA780005 - bianca c/noci macadamia 235g

D FC GO

Confezione: vaso vetro 235 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con noci Macadamia tostate.
Non contiene olio di palma

GRA780005 - Weisse Chocolat mit Macadamianussen 235g

Verpackung: Glas 235 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus weißer Schokolade mit gerösteten Macadamianüssen aromatisiert.
Palmölfrei

GRA780020 - bianca con lamponi

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema spalmabile al cioccolato bianco con fettine di lamponi disidratati.
Non contiene olio di palma

D

GRA780020 - Weisse Chocolat mit Himbeeren 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche weiße Schokoladencreme mit Himbeeren.
Palmölfrei

Chocolat nera - dunkle Chocolat

GRA780006 - Chocolat nera 250g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: cioccolato fondente col 15% di cacao.
Non contiene olio di palma

GRA780006 - Dunkle Chocolat 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Zartbitteschokolade mit 15% Kakao.
Palmölfrei

GRA780019 - Gentleman's Chocolat

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: deliziosa crema di cioccolato fondente con il 30% di cacao.

D GRA780019 - Gentleman's Chocolat

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstlich herbe Schokoladen creme mit 30% Kakaoanteil.

GRA780001 - nera alla menta 250g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: fresca crema di cioccolato fondente aromatizzata con olio essenziale di menta.
Non contiene olio di palma

GRA780001 - Dunkle Chocolat mit Minzöl 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit erfrischendem, natürlichem Minzöl aromatisiert.
Palmölfrei

GRA780000 - nera al caffè 250 g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: golosa crema di cioccolato fondente con chicchi di caffè tostato macinati.
Non contiene olio di palma

GRA780000 - Dunkle Chocolat mit Kaffee 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit gerösteten und gemahlenen Espressobohnen aromatisiert.
Palmölfrei

GRA780004 - nera peperoncino 250g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: crema piccante di cioccolato fondente con olio essenziale di peperoncino.
Non contiene olio di palma

GRA780004 - Dunkle Chocolat mit Chili 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit pikant - aromatischem Chlliöl.
Palmölfrei

GRA780007 - nera al sale 250 g

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz
Descrizione: golosa crema di cioccolato fondente con fiocchi di sale australiano del Murray River.
Non contiene olio di palma

D GRA780007 - Dunkle Chocolat mit Salz 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton
Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit australischem Murray-River-Salzflocken.
Palmölfrei

Grashoff

Chocolat nera - dunkle Chocolat

GRA780002 - nera all'arancia 250 g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz

Descrizione: golosa crema di cioccolato fondente aromatizzata con olio essenziale di arancia sanguinella siciliana.

Non contiene olio di palma

GRA780002 - Dunkle Chocolat mit Orange 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton

Beschreibung: Köstliche Crème aus dunkler Schokolade mit sizilianischem Blutorangenöl aromatisiert.

Palmölfrei

Caramello - Caramel

GRA790002 - Crema di caramello 250 g D FC GO

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz

Descrizione: solo latte nel quale viene fatto caramellare lo zucchero ed un pizzico di sale. Tutta la semplicità del sapore di un tempo da spalmare e da gustare.

GRA790002 - Caramel 250 g

Verpackung: Glas 250 g - 6 St. je Karton

Beschreibung: Basis ist die gute alte Milch, der etwas Zucker hinzugefügt wird. Diesen läßt man in der Milch karamelisieren - was zu einer feinen, streichfähigen und zarten Textur mit unglaublich vollem Aroma führt!

Salse senapate - Fruchtsenfsaucen

GRA300100 - Salsa di albicocche D FC GO

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di albicocche con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300100 - Marillen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Aprikosen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Aprikosen mit einem Hauch des scharfen Senföls.

GRA300105 - Salsa albicocche e mandorle 125 ml D

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di albicocche con mandorle, aggiunta di olio essenziale di senape. Per formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne.

GRA300105 - Marillen-Senf-Sauce mit Mandeln 125 ml

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Marillen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

GRA300120 - Salsa di fichi verdi D FC GO

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di fichi verdi con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300120 - Grüne Feigen-Senf-S.

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus grünen Feigen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Feigen mit einem Hauch des scharfen Senföls.

GRA300115 - Salsa di fichi neri D FC GO

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di fichi neri con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300115 - Rote Feigen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus roten Feigen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Feigen mit einem Hauch des scharfen Senföls.

GRA300125 - Salsa di mele cotogne D

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di mele cotogne con aggiunta di olio essenzia le di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300125 - Quitten-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Quitten zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Quitte mit einem Hauch des scharfen Senföls.

GRA300130 - Salsa di pere 125 ml D FC GO

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di pere con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

GRA300130 - Birnen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Birnen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Diese Sauce schmeckt rein nach Birne und einem Hauch des scharfen Senföls.

Salse senapate - Fruchtsenfsaucen

GRA300110 - Salsa di arance 125 ml

Confezione: vaso vetro 125 ml - ct. da 6 pz

Descrizione: salsa dolce-piccante a base di albicocche con aggiunta di olio essenziale di senape. Ottima con i formaggi, fondute, bolliti e piatti di carne in genere.

D

GRA300110 - Orangen-Senf-Sauce

Verpackung: Glas 125 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: eine köstliche Sauce aus Orangen zum Würzen von Rohmilch- und Frischkäsen, zu Käse- oder Fleischfondue und gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

Salse - Saucen

GRA680012 - Salsa di zenzero 200 ml

Confezione: vaso vetro 250 g - ct. da 6 pz

Descrizione: è la salsa universale per gli amanti dello zenzero, a base di zenzero candito col suo sciroppo. Ideale per i piatti del la tradizione o di ispirazione asiatica.

D

GRA680012 - Ingwer-Sauce 200 ml

Verpackung: Glas 200 ml - 6 St. je Karton

Beschreibung: aus kandierten Ingwerstücken im eigenen Sirup. Bestens geeignet für Currygerichte, zum Würzen asiatisch inspirierter Saucen & zum Backen von Ingwer-, Leb- & Gewürzkuchen. Eine universelle Sauce für alle Ingwerliebhaber.

Antica Torroneria Piemontese

TOVAZZI
alimentari, just better

L'azienda

Fin dal 1885 Giuseppe Sebaste creò dolci d'eccellenza, ispirati alla tradizione ed alla Nocciola Piemonte IGP.

La quinta generazione della Famiglia Sebaste
Die 5. Generation der Familie Sebaste

La sua famiglia, oggi arrivata alla quinta generazione, continua a raccontare emozioni: la passione per un antico mestiere, l'amore per i luoghi d'origine, la valorizzazione dei frutti del territorio.
Una realtà dove il rispetto della tradizione e la ricerca di innovazione convivono ogni giorno. Antica Torroneria Piemontese significa artigiani in continua evoluzione.

Provincia di Cuneo

Molti degli addetti alla produzione vantano un'esperienza ultra ventennale e i giovani ne ereditano l'esperienza e l'orgoglio del lavoro. L'occhio esperto degli appassionati tecnici di laboratorio non potrà mai essere sostituito, tant'è vero che i macchinari usati in produzione sono ideati, progettati, brevettati e costruiti in azienda per concepire il lavoro come in un grande laboratorio di pasticceria.

L'amore per il prodotto - Die Liebe zum Produkt

All'Antica Torroneria Piemontese non si ricercano velocità e risparmio, ma si insegue continuamente il miglior risultato finale, applicando giusti tempi e giuste temperature nella lavorazione per ottenere ***l'eccellente qualità dei prodotti e il mantenimento degli aromi e dei profumi naturali.***

Das Unternehmen

Bereits seit dem Jahr 1885 zaubert Giuseppe Sebaste vorzügliche an der Tradition und der Piemonte Haselnuss IGP (Nocciola Piemonte IGP) inspirierte Süssspeisen.
Seine Familie schenkt uns, mittlerweile schon seit fünf Generationen, Emotionen: die Leidenschaft für ein antikes Handwerk, die Liebe zu den Herkunftstorten, die Aufwertung der Früchte des Territoriums.
Der Respekt für die Tradition und die ständige Suche nach Neuem formen den Alltag des Unternehmens.
Ein Großteil der Mitarbeiter in der Produktion glänzen durch ihre mehr als zwanzigjährige Erfahrung, welche sie mit viel Entausiasmus und Stolz an die jüngeren Mitarbeiter weitergeben.

I collaboratori della produzione
Die Mitarbeiter der Produktion

Das geschulte Auge der leidenschaftlichen Labortechniker kann durch nichts ersetzt werden; selbst die in der Produktion benützten Maschinen sind so konzeptziert, entwickelt und gebaut, dass der gesamte Arbeitsablauf einem großem Konditorei Laboratorium ähnelt

In der "Antica Torroneria Piemontese" sucht man nicht die Schnelligkeit und die Ersparnis, sondern legt besondenderen Wert darauf das beste Endprodukt zu erhalten in dem sowohl Zeiten als auch Temperaturen zur Verabreitung strikt eingehalten werden, ***um somit eine exzellente Qualität des Produktes zu erhalten sowie Aromen und die natürlichen Geschmacksnoten beizubehalten.***

Antica Torroneria Piemontese

TOVAZZI alimentari, just better

Tartufi

TOR780040 - Tartufo bianco 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780040 - Tartufo weiß 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780050 - Tartufo nero dolce 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780050 - Tartufo schwarz 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780015 - Tartufo extranero 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780015 - Tartufo extra schwarz

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780090 -Tartufo stracciatella 200g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780090 - Tartufo Stracciatella

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780080 - Tartufo cappuccino

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780080 - Tartufo Cappuccino

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780030 - Tartufo pistacchio 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780030 - Tartufo Pistazie 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

Tartufi

TOR780070 - Tartufo zenzero/cannella

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780070 - Tartufo Ingwer/Zimt

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780020 - Tartufo gianduja 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780020 - Tartufo Gianduja 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780095 - Tartufo mirtilli & cioccolato rosa 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780095 - Tartufo Preiselbeer & rosa Schokolade 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780025 - Tartufo al cocco 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780025 - Tartufo mit Kokos 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780035 - Tartufo con amaretto

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780035 - Tartufo mit Amaretto

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780045 - Tartufo pralinato 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780045 - Tartufo Pralinen 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

Antica Torroneria Piemontese

TOVAZZI alimentari, just better

Tartufi & Baci di Dama

TOR780085 - Tartufo panna cotta

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780085 - Tartufo Panna Cotta

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780075 - Tartufo dolce cremino

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780075 - Tartufo Cremino 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780000 - Tartufi misti 42 g espositore 10 pz

Confezione: 2 espositori per cartone

Prodotto senza glutine

TOR780000 - Tartufi gemischt 42 g Aussteller 10 St.

Verpackung: 2 Aussteller je Kt.

Glutenfrei

TOR780010 - Tartufini misti 70 g

Confezione: blister 70 g - ct da 14 pz

Prodotto senza glutine

TOR780010 - Tartufini gemischt 70 g

Verpackung: Blister 70 g - 14 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR780100 - Baci di dama 200 g

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 8 pz

TOR780100 - Baci di dama 200 g

Verpackung: Beutel 200 g - 8 St. je Kt.

TOR780110 - Baci di dama cacao

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 8 pz

TOR780110 - Baci di dama Kakao

Verpackung: Beutel 200 g - 8 St. je Kt.

Antica Torroneria Piemontese

Novità - Neuheiten

TOR780065 - Tartufo agli agrumi

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780065 - Tartufo mit Zitrusfrüchte

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR790000 - Torrone friabile Nocciole 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790000 - Torrone bröcklig mit Haselnuss 80 g

Verpackung: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR790005 - Torrone morbido Mandorla e Pistacchi 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790005 - Torrone weich mit Mandel und Pistazien 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR790010 - Torrone morbido Mandorla e Nocciole 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790010 - Torrone weich mit Mandel und Haselnüssen 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR790015 - Torrone morbido Arancia 80 g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790015 - Torrone weich mit Orange 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei

TOR790020 - Torrone morbido Ciliegie 80g

Confezione: blister 80 g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790015 - Torrone weich mit Kirschen 80 g

Confezione: Blister 80 g - 10 St. je Kt.

Glutenfrei

GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Antica Torroneria Piemontese

TOVAZZI alimentari, just better

Novità - Neuheiten

TOR790050 - Elit Torroncini morbido 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790050 - Elit Torroncino weich 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790100 - Cri Cri Sacchetto 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR70100 - Cri Cri Säckchen 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790105 - Cri Cri Arcobaleno 140g

Confezione: confezione 140g - ct da 10 pz

Prodotto senza glutine

TOR790105 - Cri Cri Bunt 140g

Verpackung: Tüte 140g - 10 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790200 - Nocciole pralinate 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR780010 - Pralinierte Haselnüsse 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790300 - Dragees Fondente 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

TOR790300 - Dragees Bitterzart 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt.

TOR790305 - Dragees Latte 200g

Confezione: sacchetto 200g - ct da 12 pz

TOR790305 - Dragees Milch 200g

Verpackung: Tüte 200g - 12 St. je Kt.

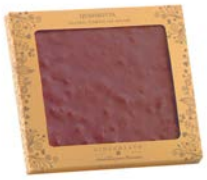
GINO TOVAZZI srl - *via f.lli Armellini, 27 - Lavis 38015 (TN) tel. +39.0461.246310 www.ginotovazzi.it info@ginotovazzi.it*

Dal 1946 selezioniamo e distribuiamo prodotti alimentari di alta qualità – Seit 1946 Selektion und Vermarktung edler Feinkostprodukte

Antica Torroneria Piemontese

TOVAZZI alimentari, just better

Novità - Neuheiten



TOR790400 - Quadrotta Fondente 170g

Confezione: scatola 170g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790400 - Quadrotta Zartbitter 170g

Verpackung: Schachtel 170g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790410 - Quadrotta Bianca 170g

Confezione: scatola 170g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790410 - Quadrotta Weiss 170g

Verpackung: Schachtel 170g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790420 - Quadrotta Gianduia 170g

Confezione: scatola 170g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790420 - Quadrotta Nougat 170g

Verpackung: Schachtel 170g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR 790500 - Nocciole Latte Fondente 150g

Confezione: scatola 150g - ct da 12 pz

Prodotto senza glutine

TOR790500 - Nüsse Milch/Zartbitter 150g

Verpackung: Schachtel 150g - 12 St. je Kt

Glutenfrei

TOR790999 - Espositore Torrone

TOR90999 - Aufsteller