

Carefully selected Delicacies from Italy





Carefully selected Delicacies from Italy

*"Das Kind und seine Welt, wo alles seinen Anfang hat und alles perfekt ist.
Der Geschmack, den ich hüte, ist noch heute Teil meines täglichen Lebens.*

*Die kleinen Geschäfte in meinem Dorf, wo man Geschmacksnoten kosten und Düfte riechen konnte, in einer mit
der Erde und ihrem weingastronomischen Können verbundenen Region: der Emilia-Romagna.*

*In der Trattoria wurden viele gute Sachen aufgetischt, je nach Jahreszeit die abwechslungsreichsten
Leckerbissen und Delikatessen, die man zusammen mit Freunden kosten konnte.*

*Die Begeisterung, die Unschuld und die Leichtigkeit eines Kindes im Glauben an die Durchführbarkeit aller
großen Taten.*

*Ich präsentiere Ihnen Gourmori, ein großes Werk, um auch Ihnen die antiken Geschmäcker näherzubringen, die
ich seit meiner Kindheit eifersüchtig und stolz hüte.*

*Mit Freuden übermittle ich Ihnen meine Leidenschaft und empfinde Genugtuung dabei, eine große Tafel
vorzubereiten und aufzudecken, in Gedanken daran, die Gefühle und Emotionen wie früher in der Trattoria
wiederzuerleben, bei Tisch mit Freunden und Bekannten zum Mittag- und Abendessen.*

*Ich öffne also meinen Schrein, Gourmori, mit der Begeisterung eines Kindes und dem Wissen,
Delikatessen aufzutischen, die von einem besonderen Publikum in der Schweiz gekostet werden.*

Buon Appetito!"

- Davide

INDEX



Käse

Parmigiano Reggiano	7
IF&C Italian Food & Cheese	9



Parmaschinken und Salami

Cav. Umberto Boschi	12
Terre Ducali	14
Devodier	17
Salumificio Aurora	19
Felsineo	21



Balsamico Essig

Bellei	23
Cerasus Sanguine	26



Olivenöl

Abbraccio	29
-----------	----



Pasta

La Fojeda	32
Dallari	34
Pasta di Canossa	36



Piadine, Tigelle und Bäckereiprodukte

Riccione Piadina	39
La Carsenta	41
I Bibanesi	42



Wein

Cantine Ceci	46
Tenuta Baron	48



Salz von Cervia

Salina di Cervia	51
------------------	----



Gewürze, Saucen und Gemüse

Greci	55
Rodolfi	59
Agricor	61
Le Acciughine	63



Sardellen und Makrelenfilets

Rizzoli	66
---------	----



Süßigkeiten

Bottega Broletto	70
Flamigni	72
Cerasus Sanguine	74



Küchenaccessoires

Ghizzoni	76
Salina di Cervia	78
Riccione Piadina	80



Bio Produkte

Bio.Inspecta Zertifiziert	82
---------------------------	----

KÄSE



Parmigiano Reggiano



SELECTED BY GOURMORI.

Der Parmigiano Reggiano erzählt von einer außergewöhnlichen Reise, die Tausende Jahre andauert. Mit der gleichen Leidenschaft und den gleichen Zutaten entsteht heute noch an den gleichen Orten ein echtes Meisterwerk: der Parmigiano Reggiano.

Jeden Tag ab seiner Entstehung wird er von sachkundigen Handwerksmeistern gehätschelt, bis die meisterhaften Aufschläger und Verkoster ihn für fertig und bereit halten, Emotionen auf die Tische der Gourmets zu bringen. Jeder Produktionsbereich des Parmigiano Reggiano bietet je nach Jahreszeit das beste Futter für die Kühe, deren Milch von den Käsereien auf das Beste verarbeitet wird. Aus diesem Grund hat sich Gourmori entschlossen, der Öffentlichkeit nicht nur eine Käserei zu präsentieren. In diesem Zeitraum des Jahres schlage ich Ihnen vor, die Käserei San Bernardino und die Käserei Colline di Selvapiana e Canossa kennenzulernen.

Seit jeher macht sich Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa die Qualität zur Mission und setzt sich dafür ein, Endverbrauchern einen sicheren, authentischen Parmigiano Reggiano mit einem unverwechselbaren Geschmack zu bieten. Dieser Einsatz wurde mit den Jahren von allen Partnern anerkannt und mehrfach auf den wichtigsten internationalen Veranstaltungen des Milch- und Käsesektors sowie bei den wichtigsten landwirtschaftlichen Messen preisgekrönt. Diese wichtigen Anerkennungen werten den ständigen Einsatz in der gesamten Produktionskette zum Erreichen der höchsten Qualitätsstandards auf.

Die außergewöhnlichen Eigenschaften der Bergmilch zusammen mit einer sachkundigen und aufmerksamen Produktion haben es ermöglicht, dass die Käserei zahlreiche Auszeichnungen erhalten hat. Insbesondere hat die Käserei drei wichtige Qualitätszertifizierungen erhalten und hohe Standards im Hinblick auf Sicherheit und Qualität der Produkte erreicht.

BRCGS (British Retail Consortium): Level AA

Standard für Lebensmittelsicherheit, wichtig insbesondere für Geschäfte auf dem britischen Markt.

IFS (International Food Standard): Higher level

Bestätigt die Kompetenz der Unternehmen im Lebensmittelbereich im Hinblick auf Qualität und Produktsicherheit.

Anerkennung „Bergerzeugnis“ für den Parmigiano Reggiano der Käserei.



ART. 336
190 x 25gr

**Parmesankäse in
Einzelportionen g.U.**



ART. 92
40 x 50gr

**Parmesankäse in
Einzelportionen g.U.**



ART. 91
8 x 750gr

**Parmesankäse g.U. "di sola
pezzata rossa italiana" min. 24
Monate BIO**

Parmigiano Reggiano



ART. 191
16 x 500gr

Parmesankäse g.U.



ART. 190
8 x 1kg

**Parmesankäse g.U.
min. 24 Monate**

Tierwohl-Label

Das Tierwohl-Label für den Parmigiano Reggiano mit der Seriennummer 417 aus der Käserei Selvapiana und der Käserei Cigarelllo ist nur das letzte Ergebnis der Politik der Innovation, mit der die Gruppe die Produktionskette dieses berühmten italienischen Käsereierzeugnisses revolutioniert. Die Kühe der Rassen Holstein-Rind, Braunvieh und Rossa Reggiana werden nur in Bergregionen aufgezogen und unterscheiden sich durch das Gleichgewicht zwischen Menge und Qualität der erzeugten Milch, die außergewöhnlich gesund ist und einen Ertrag in der Käseherstellung etwas über dem Durchschnitt aufweist. Die Milch des Braunviehs eignet sich besonders für die Herstellung von typischem Käse wie dem Parmigiano Reggiano.

SELECTED BY GOURMORI.





SELECTED BY GOURMORI.

Italian Food & Cheese ist eine Realität, die aus der langjährigen Erfahrung eines Teams von Fachleuten in der Vermarktung von italienischem Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung auf dem heimischen Markt und im Ausland entstanden ist.

Italian Food & Cheese achtet besonders auf die Umwelt: von der Entsorgung der Komponenten bis zur Verwendung von recycelbaren Primärverpackungen und alternativen Energiequellen.

Um den tiefgreifenden Veränderungen der Konsumgewohnheiten in den letzten zwanzig Jahren Rechnung zu tragen, hat Italian Food & Cheese mit der Produktion von KÄSECREMEN begonnen, die vielseitige Produkte, gebrauchsfertige Produkte und Produkte mit hohem Servicegehalt, wobei der Schwerpunkt auf der Qualitätsforschung liegt. So werden nur die besten Käsesorten zu Cremes: Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Pecorino, Provolone, Valpadana, Asiago, Taleggio, Brie... (auch mit Steinpilzen, Trüffel, Chili, Lachs, Schnittlauch, Safran, Pfeffer, usw.).



ART. 403
24 x 125gr

Trüffel-Parmesan-Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 404
24 x 125gr

5-Käse-Creme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 405
24 x 125gr

Cacio e Pepe Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese

IF&C Italian Food & Cheese



ART. 406
24 x 125gr

Pecorino-Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 407
24 x 125gr

Gorgonzola DOP Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 408
24 x 125gr

Parmesan-Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 409
4 x 500gr

Parmesan-Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 410
4 x 500gr

Trüffel-Parmesan-Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 411
4 x 500gr

Pecorino-Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 412
4 x 500gr

Gorgonzola DOP Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese



ART. 413
4 x 500gr

Cacio e Pepe Käsecreme
IF&C Italian Food & Cheese

PARMASCHINKEN UND SALAMI



Cavalier Umberto Boschi



SELECTED BY GOURMORI.

Bei Cavalier Umberto Boschi stehen alle im Rahmen ihres Zuständigkeitsbereichs „im Dienst der Qualität“: die Mitarbeitenden erhalten ständige Schulungen im Unternehmen, um ihre Kenntnisse und Fähigkeiten auf das Beste entfalten zu können. Dabei wird unterschieden zwischen denen, die sorgfältig die Rohstoffe auswählen, die Verarbeitung überwachen, die Kundenanforderungen verwalten, neue Produkte für den Markt erforschen und entwickeln, sorgfältige Analysen an den Wurstwaren ausführen und zum Schluss denen, die von allen beneidet werden, weil sie die neue Produktion des Salame di Felino IGP kosten dürfen.

Fast einhundert Jahre nach der Gründung ist bei Cavalier Umberto Boschi die vierte Generation der Familie Boschi tätig, die weiter strikt der überlieferten Tradition aus der Vergangenheit folgt und die Leidenschaft für die Arbeit, die Tradition und den Blick für das kleinste Detail an erste Stelle setzt.

Die Salami Salame di Felino IGP ist das Aushängeschild des Unternehmens, ein Spitzenerzeugnis, mit dem es zu nationaler und internationaler Bekanntheit gelangte.



ART. 122
12 x 500-600gr

Salami "Felino" IGP
Cavalier Umberto Boschi



ART. 182
15 x 190gr

Salami "Strolghino"
Cavalier Umberto Boschi



ART. 39
2 x 8,2-9kg

Parmaschinken g.U. ohne Knochen, gepresst, vakuumverpackt, min. 24 Monate

Cavalier Umberto Boschi



ART. 38
4 x 4kg

Parmaschinken g.U. ohne Knochen, halbiert, min. 24 Monate
Cavalier Umberto Boschi



ART. 253
2 x 2,3kg

Riesige Salami Felino g.U. mit Schneidebrett
Cavalier Umberto Boschi



ART. 250
4 x

Salami Verpackung "Osteria del Cavaliere"
Cavalier Umberto Boschi



ART. 99
6 x 1-1,2kg

Zampone
Cavalier Umberto Boschi



ART. 98
12 x 700gr

Cotechino
Cavalier Umberto Boschi



ART. 166
8 x 80gr

Rohschinken "Culatello"
Cavalier Umberto Boschi



ART. 454
8 x 80gr

"Pancetta Coppata"
Cavalier Umberto Boschi



ART. 455
8 x 90gr

Salami "Felino" IGP in Scheiben geschnitten
Cavalier Umberto Boschi



ART. 456
8 x 90gr

Salami "Strolghino" in Scheiben geschnitten
Cavalier Umberto Boschi

Terre Ducali



SELECTED BY GOURMORI.

Ich habe mich für Terre Ducali entschieden, weil es ein innovativer und weitsichtiger Betrieb ist, der auf für mich grundlegende Aspekte achtet: Umweltschutz, Rückverfolgbarkeit, Kontrolle der gesamten Produktionskette und hohe Qualität. Die Lebensmittelsicherheit der Erzeugnisse, die auf den Tischen der Verbraucher landen, ist stets die oberste Anforderung, eine Garantie für die Sicherheit bietet die Rückverfolgbarkeit, also die Fähigkeit, in jeder Phase des Produktions- und Vertriebsverfahrens aufzuzeigen, was und wer mit dem Lebensmittel in Kontakt gekommen ist. So können hochwertige handwerkliche Erzeugnisse und ein stetes Wachstum des Unternehmens erzielt werden.

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS.

Terre Ducali ist ein Familienbetrieb mit Sitz in Parma, der seit Generationen hochwertige traditionelle italienische Wurstwaren herstellt. Terre Ducali bietet kreatives Handwerk für eine innovative Zukunft.

Terre Ducali zählt auf die Kontrolle der gesamten Produktionskette, ausgehend von der eigenen Schweineaufzucht mit eigener Futtermittelproduktion bis zur Endverarbeitung im eigenen Betrieb mit Kontrolle und Überprüfung aller Verarbeitungsphasen der Wurstwaren. Damit ist Verbrauchern ein komplettes Sortiment an hochwertigen typischen italienischen Wurstwaren geboten.



ART. 158
8 x 150gr

**Apéro mit Rohschinken, Käse,
Grissini und Gemüse**
Terre Ducali



ART. 157
8 x 150gr

**Apéro mit Salami, Käse, Grissini
und Gemüse**
Terre Ducali



ART. 159
12 x 90gr

**Bis Pfefferspeck und
Rohschinken**
Terre Ducali



ART. 160
12 x 90g

Bis Pfefferspeck und Coppa
Terre Ducali



ART. 173
12 x 90g

Coppa aus Parma IGP
Terre Ducali



ART. 169
12 x 90g

Rohschinken
Terre Ducali



ART. 171
12 x 90g

Pfefferspeck
Terre Ducali



ART. 174
12 x 50gr

Coppa aus Parma IGP
Terre Ducali



ART. 168
12 x 50gr

Rohschinken
Terre Ducali



ART. 72
12 x 50gr

Guanciale
Terre Ducali



ART. 172
12 x 50gr

Pfefferspeck
Terre Ducali



ART. 180
20 x 900gr

Rohschinken am Stück
Terre Ducali



ART. 368
20 x 900gr

Coppa aus Parma IGP am Stück
Terre Ducali





SELECTED BY GOURMORI.

Vom Keller auf den Tisch, eine Reise der Qualität. Wenn Natur auf Tradition trifft, verkörpert jeder Devodier-Schinken die Tradition derer, die im Food Valley geboren wurden und die Liebe zur gastronomischen Exzellenz im Blut haben.

Die Familie Devodier, seit mehreren Jahrhunderten im Parmagebiet verwurzelt, widmet sich über die Generationen hinweg der Reifung von Schinken, auf der Grundlage der Erfahrung, die ihr in allen Verarbeitungsbereichen, wie Aufzucht, Schlachtung und Reifung, zur Verfügung steht. Die Geschichte beginnt im 18. Jahrhundert.

Um das zu sein, was man ist, kann man seinen Geburtsort nicht außer Acht lassen. Die Geschichte der Familie Devodier als Schinken- und Wurstmacher, seit jeher um die Auswahl von erlesenem Schweinefleisch bemüht und zu den Gründern des "Consorzio del Prosciutto di Parma" gehörend, hat ihre Wurzeln im Herzen des Parma-Tals, wo die Hügel in das Flussbett des Wildbachs Parma übergehen.

Wie man sich erzählt, waren dort besonders gute und duftende Schinken und Wurstwaren zu finden. Das bemerkte auch der junge Enrico, als er, Mitte des letzten Jahrhunderts, nach einem geeigneten Gebiet für die Reifung seiner Schinken suchte.

Das Geheimnis? Das ideale Mikroklima, das entsteht, wenn der vom Wildbach Parma aufsteigende Wind und das Wasser der Quellen, die in geringer Tiefe unter den Kellern strömen, aufeinandertreffen.

Gerade an diesem einzigartigen Ort entstehen also die antiken Reifekeller, Herzstück des Unternehmens Devodier, das Jahr um Jahr gemeinsam mit dem Gebiet gewachsen ist.



ART. 178
10 x 80gr

Rohschinken "Solo Rosa"
18 Monate
Devodier



ART. 177
10 x 80gr

Rohschinken "Abeti Rossi"
24 Monate
Devodier



ART. 176
10 x 80gr

Rohschinken "Tartufo Rosa"
30 Monate
Devodier



ART. 164
10 x 160gr

Aufschnitt "Gran Bontà"
Devodier



ART. 165
10 x 70gr

Aufschnitt "Spalla Cruda"
aus Mulazzano *Grandi Saporì
Devodier



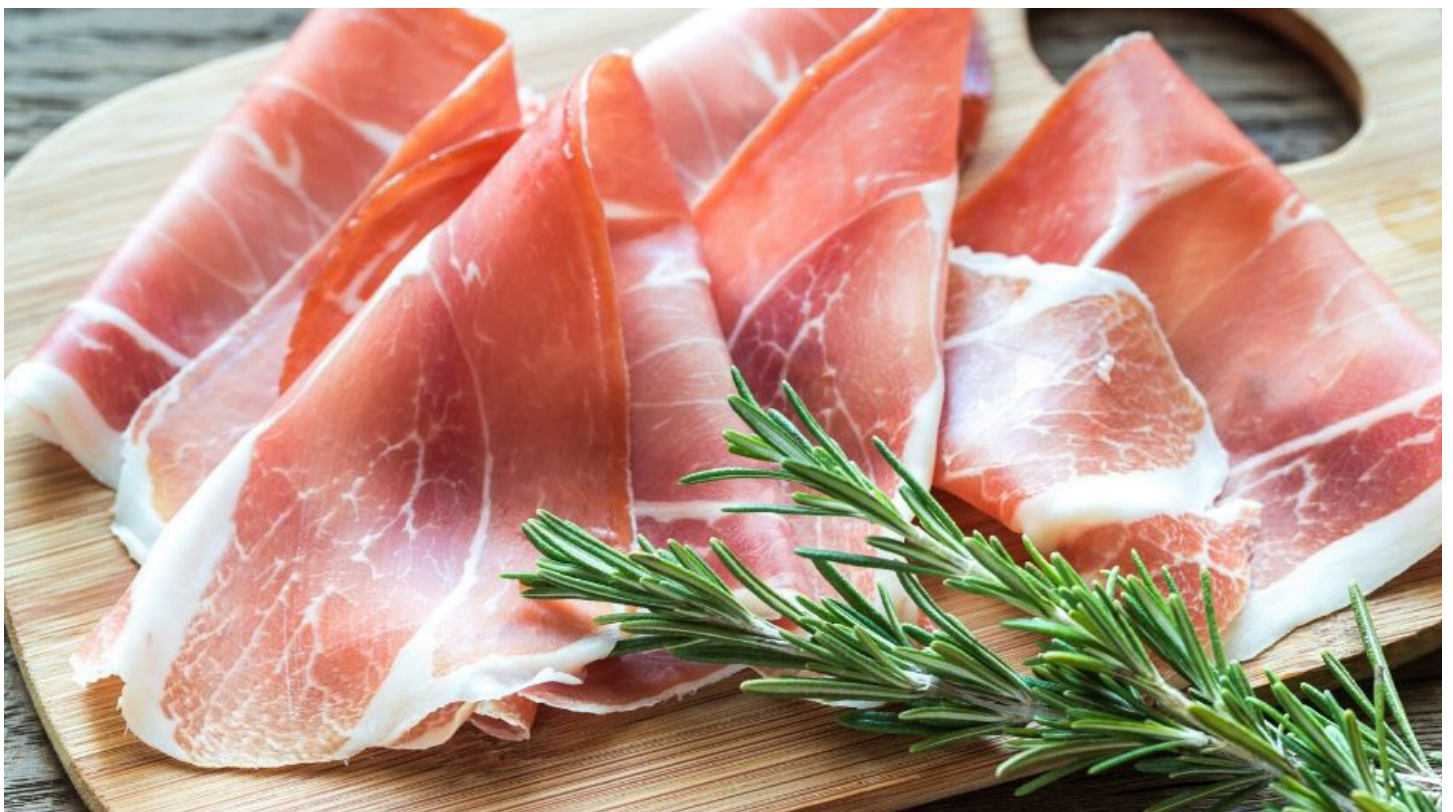
ART. 364
3 x 240gr

Rohschinken Trio
"Antiche Cantine"
Devodier

Es gab viele Veränderungen und Modernisierungen und doch sind die tiefe Verbindung mit den Anfängen und der Respekt für ein überliefertes Handwerk unverändert geblieben. Es sei nur daran erinnert, dass die Schinken auch heute ausschließlich in den gleichen Reifekellern verfeinert werden, mit ihren porösen Ziegelsteinen und den knorrigen Holzgestellen aus Tannenholz. Drei verschiedene Räume, drei verschiedene Reifungsprozesse, schaffen eine Produktlinie hochwertiger Schinken und Wurstwaren, die ihren Namen trägt: Le Antiche Cantine (Die antiken Reifekeller). Für die Familie Devodier, soll die hohe Qualität des Produkts jedes Mal, wenn man davon kostet, von Parma erzählen. So ist es Tradition.

Devodier Schinken entsteht aus einer alten Leidenschaft, von Generation zu Generation vererbt. Schon immer strebe Die Familie Devodier nach Exzellenz, um jeden Tag einen besonderen Schinken zu kreieren, einmalig in Duft und Qualität.

SELECTED BY GOURMORI.





SELECTED BY GOURMORI.

Das Salumificio Aurora wurde 1967 von der gleichen Familie gegründet, die es auch heute noch besitzt: eine Garantie für Tradition, Kontinuität und Zuverlässigkeit. Seitdem haben sich sowohl innerhalb des Unternehmens als auch in der Welt der Charcuterie wichtige Veränderungen vollzogen: Wir sind mit der Zeit gegangen, ohne dabei unsere Traditionen zu vergessen.

Tradition und Qualität

Seriöse und verantwortungsvolle Produktion, um den Verbrauchern Wurstwaren anzubieten, die eine Qualitätsgeschichte erzählen. Dies ist der Begriff der Tradition. Traditionelle Wurstwaren sind ein Erbe der italienischen Esskultur. Wurst ist nur dann gut, wenn sie nach präzisen überlieferten Regeln und unter bestmöglicher Nutzung neuer Technologien zubereitet wird.

Nur das Beste

Jede Produktart durchläuft unterschiedliche Reifephasen in speziellen Umgebungen und unter Einhaltung der Reifezeiten. Strenge Gesundheits- und Veterinärkontrollen sowie extrem hohe hygienische und sanitäre Standards garantieren höchste Fleischqualität, wodurch die Salzmenge bei der Herstellung von Wurstwaren reduziert wird.



ART. 344
4 x 1kg

Halbgeschälte Coppa Gourmet
Salumificio Aurora



ART. 343
2 x 2kg

Ganze geschälte Coppa Gourmet
Salumificio Aurora



ART. 341
4 x 1,1kg

Stück Rohschinken
Salumificio Aurora

Salumificio Aurora



ART. 340
2 x 2,2kg

Ganzer Rohschinken
Salumificio Aurora



ART. 339
4 x 1,9kg

**Halbgeschälter Rohschinken
"Culatello"**
Salumificio Aurora



ART. 338
2 x 3,8kg

**Ganzer geschälter Rohschinken
"Culatello"**
Salumificio Aurora



ART. 348
20 x 500g

Spareribs Schwein
Salumificio Aurora



ART. 347
10 x 1kg

Spareribs Schwein
Salumificio Aurora



ART. 346
8 x 1kg

Schweinshaxe
Salumificio Aurora





SELECTED BY GOURMORI.

Felsineo ist seit vier Generationen ein Synonym für hochwertige Mortadella.

Mortadella ist eine edle Wurstsorte, die vor einigen Jahrhunderten in Bologna geboren wurde. Und Felsina ist der alte Name für Bologna. Daher auch der Name des Unternehmens, der die enge Verbindung zur Stadt verdeutlicht.

Für Felsineo ist die Mortadella nicht nur ein Produkt, sondern ein Wertesystem: gastronomische Kultur, Tradition, Integrität in der Qualität, der Wunsch, sich wohl zu fühlen und das Leben durch das Essen und das, was es darstellt, zu genießen.

Das Unternehmen widmet seine Sorgfalt und Aufmerksamkeit der Entwicklung exzellenter Produkte von kompromissloser Qualität, die in der Lage sind, sich im Einklang mit den Verbrauchertrends weiterzuentwickeln.

Es wächst in Harmonie mit seinen Werten, in vollem Respekt für das Produkt, die Menschen und die Umwelt, um die Referenz für Mortadella zu werden, in Italien und weltweit.

Sie investiert ständig in die Suche nach innovativen Lösungen auf Produktions-, Vertriebs- und Handelsebene, um die höchste und kontinuierliche Zufriedenheit aller Partner zu gewährleisten, von den Lieferanten bis zu den Mitarbeitern, von den Händlern bis zu den Endkunden.



ART. 394

5 x 800gr

**1963 Mortadella 100%
handgefertigt "Cavazzina"
Stück**



ART. 393

10 x 300gr

**Mortadella Bologna IGP Stück
Felsineo**



ART. 395

1 x 13,4kg

**1963 Mortadella 100%
handgefertigt "Cavazzina"
Stück**

BALSAMICO ESSIG





SELECTED BY GOURMORI.

Acetaia Bellei ist ein Hersteller von Aceto Balsamico von erlesener Qualität, der sich der Herstellung eines einzigartigen und unverwechselbaren Erzeugnisses widmet, das im Marktsegment einen Unterschied macht, und sich als Erzeuger von Aceto Balsamico mit Premium-Qualität behauptet.

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS.

Die Familie Bellei beschäftigt sich bereits seit dem 19. Jahrhundert mit dem Weinbau und der Herstellung von Aceto Balsamico. Darauf ist die Geschichte der Acetaia Bellei aufgebaut, die in der Achtung vor dem Erzeugnis mit seinen traditionellen Werten unter Gewährleistung absoluter Strenge bei der Auswahl der Rohstoffe, nachhaltiger und fairer Produktionsverfahren, Transparenz für Verbraucher und Geschäftspartner begann.

Bellei ist heute in über 50 Ländern zugegen und fördert so die authentische Kultur italienischer Lebensmittel, auch in Verbindung mit der internationalen Küche. Sorgfalt beim Erzeugnis und in der Produktion spiegeln sich auch in der Aufmerksamkeit für ökologische und soziale Nachhaltigkeit wider.



ART. 127
6 x 250ml

**Balsamico Essig aus Modena
IGP 5 Scudi**
Bellei



ART. 56
6 x 250ml

**Bio Balsamico Essig aus
Modena IGP**
Bellei



ART. 62
6 x 250ml

**Balsamico Essig dressing aus
Modena IGP "Sua Maestà"**
Geschenkbox



ART. 334
6 x 250ml

**Balsamico Essig dressing aus
Modena IGP "Sua Maestà"
dicht und weiss**



ART. 333
1 x 100ml

**Traditioneller 12 Jahre alter
Balsamico Essig aus Modena
IGP**



ART. 128
1 x 100ml

**Traditioneller 25 Jahre alter
Balsamico Essig aus Modena
IGP**



ART. 59
6 x 250ml

**Saba Essig
Bellei**



ART. 60
6 x 500ml

**Bio Balsamico Essig aus Modena
IGP "Campo del Picchio"
Bellei**



ART. 124
6 x 250ml

**Gereifte Balsamico Essig aus
Modena IGP "Nastro Nero"
Bellei**



ART. 123
12 x 290gr

**Zwiebeln in Balsamico Essig aus
Modena IGP
Bellei**



ART. 61
6 x 500ml

**Bio Balsamico Essig weißes
Dressing aus Modena IGP
"Campo del Picchio"**



ART. 397
6 x 50gr

**Balsamico Essig Perlen aus
Modena IGP
Bellei**



ART. 62
12 x 250ml

**Balsamico Essig Creme aus
Modena IGP**
Bellei



ART. 396
12 x 250ml

**Balsamico Essig Creme aus
Modena IGP "Glassy"**
Bellei



ART. 58
12 x 250ml

**Bio Balsamico Essig Creme aus
Modena IGP**
Bellei



Cerasus Sanguine



SELECTED BY GOURMORI.

Aus einer einzigartigen Geschichte, ein Balsamico-Essig aus Kirschen exklusiv.

Die Vignola-Kirschen, aus denen unser Balsamico-Essig hergestellt wird, stammen aus der Gegend zwischen den Provinzen Modena und Bologna. Dies ist eines der bekanntesten Obstanbaugebiete der Emilia-Romagna, ein Vorgebirgsstreifen mit idealen Eigenschaften für den Kirschbaum, der hier seit Mitte des 19. Dank ihrer außergewöhnlichen Eigenschaften wurde die Vignola-Kirsche im Jahr 2013 als IGP (geschützte geografische Angabe) anerkannt. Der dichte, umhüllende Geschmack, das intensive Aroma, das harmonische Gleichgewicht zwischen Säure und Süße: all das steckt in diesen kleinen roten Früchten, die in ihren verschiedenen Varianten blutrote oder eher sanguinische Farbtöne erreichen.

Der Kirschbalsamico-Essig von Cerasus Sanguine wird durch ein innovatives Reifungsverfahren hergestellt, um ein unverfälschtes, duftendes Produkt zu erhalten, das den Geschmack der Speisen, zu denen es gereicht wird, unterstreicht und gleichzeitig die therapeutischen Eigenschaften des Rohstoffs, aus dem es hergestellt wird, bewahrt. Im Gegensatz zu Weinessig muss unser Kirschbalsamessig nicht in Fässern reifen, sondern nur etwa ein Jahr ruhen, um sich zu stabilisieren und dabei seine wertvollen organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Cerasus Sanguine ist eine Delikatesse, die Sie in eine multisensorische Dimension versetzt.



ART. 398
24 x 100ml

**Ater Balsamico Essig aus
Kirschen**
Cerasus Sanguine



ART. 399
12 x 100ml

**Cuprum Balsamico Essig aus
Kirschen**
Cerasus Sanguine



ART. 400
12 x 100ml

**Argentum Balsamico Essig aus
Kirschen**
Cerasus Sanguine

Cerasus Sanguine



ART. 401
12 x 120g

Deorum Nectare White
weisse Schokolade gefüllt mit
Kirsch Balsamico Essig

ART. 402
12 x 120g

Deorum Nectare Dark
Zartbitterschokolade gefüllt mit
Kirsch Balsamico Essig

Die Kirsche enthält nämlich Antioxidantien, die Herzkrankheiten vorbeugen und freie Radikale bekämpfen. Das Flavonoid Queritrin, das in großen Mengen enthalten ist, ist einer der stärksten Anti-Krebs-Wirkstoffe, der Krebszellen bekämpfen kann.

Kirschbalsamico-Essig bietet eine Vielzahl von Interpretationen und zahllose Vorteile für Gesundheit, Körper, Seele und Geist. Aspekte, die ihn fähig machen, die Beziehung mit dem anspruchsvollen Verbraucher, der immer auf der Suche nach einem einzigartigen Geschmack ist, abzufangen und zu festigen.

SELECTED BY GOURMORI.



OLIVENÖL





SELECTED BY GOURMORI.

Das erste native Olivenöl extra "Abbraccio" entstand 2007 dank Mirko Rossi, der zusammen mit seiner Familie beschloss, einen Traum zu verwirklichen: die Herstellung von Olivastra Seggianese direkt aus den Olivenbäumen der Familie. Liebe, "Leidenschaft" und "Innovation" sind die drei Konstanten, die Mirko bei seinen Kampagnenaktivitäten und bei der Herstellung von "Abbraccio" begleiten, einem Öl, das auf dem Monte Amiata und in der ganzen Welt bekannt und geschätzt werden kann.

Die Oliven werden von Anfang Oktober bis Ende November geerntet. Die Erntemethode verleiht dem Öl einen zusätzlichen Wert. Der Abbraccio wird größtenteils mit der klassischen Handlesemethode erzeugt, die auch durch die Höhe und Breite der segganischen Olivenbäume bedingt ist; in bestimmten Gebieten können sie nur von Männern mit traditionellen Holzleitern erreicht werden. Im Laufe der Jahre wurde die oben beschriebene Methode durch mechanische Techniken ergänzt, die jedoch nicht ausreichen, um die höchsten Wedel vollständig abzuweiden; aus diesem Grund bleibt die klassische Handlese die bevorzugte Technik. Die kurze Wartezeit von der Ernte bis zur Pressung und die tägliche Lieferung an die Ölmühle lassen die Eigenschaften der Oliven unverändert. Das Produkt wird an einem trockenen Ort in Stahlbehältern gelagert, die es vor plötzlichen Wärme-, Licht- und Geruchsveränderungen schützen, die den Geschmack verändern könnten.



ART. 320
24 x 100ml

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Flasche 100ml
Abbraccio**



ART. 323B
16 x 250ml

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Flasche 250ml
Abbraccio**



ART. 323
16 x 250ml

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Dose 250ml
Abbraccio**

Abbraccio



ART. 324
6 x 500ml

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Flasche 500ml**
Abbraccio



ART. 325
6 x 1l

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Dose 1l**
Abbraccio



ART. 325B
6 x 1l

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Dose 1l**
Abbraccio



ART. 326
1 x 3l

**Natives Olivenöl Extra
Seggiano DOP - Dose 3l**
Abbraccio



ART. 321
4 x 100ml

**Natives Olivenöl Extra DOP
Seggiano - 4 Flaschen 100ml**
Verpackung



ART. 322
2 x 250ml

**Natives Olivenöl Extra DOP
Seggiano - 2 Flaschen 250ml**
Verpackung



PASTA



La Fojeda



SELECTED BY GOURMORI.

Blätterteig heißt im Dialekt von Parma La Fojeda. La Fojeda ist nicht einfach nur frischer Blätterteig, sondern Geschichte, Kultur, das gemeinsame Erleben von Lebensfreude mit den Liebsten und Freunden.

Mit La Fojeda biete ich Ihnen ein Stück Geschichte, typische Nudelgerichte von Parma und Reggio Emilia für Ihren Gaumen, Ihre Seele und Ihre Geselligkeit.

Die seit 1975 bestehende historische Marke „La Fojeda“ wurde mit der Zeit zum Synonym für hohe handwerkliche Qualität in der Herstellung von frischen gefüllten Teigwaren, Gnocchi und den Kartoffelperlen Chicche.

Eine Marke, die aus Überzeugung auf Qualität und Auswahl erstklassiger Rohstoffe wie Mehl, Eiern, Fleisch und Gemüse von lokalen Erzeugern setzt, um Verbrauchern ein schmackhaftes Erlebnis zur Verfügung zu stellen. Für den Teig kommt nur Parmesankäse zum Einsatz, der über 24 Monate gereift ist, und vom Schutzkonsortium haben sie die besondere renommierte Bezeichnung „Anolini al Parmigiano Reggiano“ erhalten.

„La Fojeda“ bietet breite Auswahlmöglichkeiten, um die immer mannigfaltigeren Anforderungen der Endverbraucher zu befriedigen, bleibt dabei aber stets dem Wunsch treu, ein Erzeugnis anzubieten, das sich durch hochwertige Rohstoffe, Geschmack und Ästhetik auszeichnet.



ART. 152
250g

**Frische Pasta
"Cappelletti Nostrano"**
La Fojeda



ART. 150
250g

**Frische Pasta
Parmesan "Anolini"**
La Fojeda



ART. 96
200g

**Frische Pasta
Parmesan "Passatelli"**
La Fojeda



ART. 151
250g

**Frische Pasta
"Anolini" mit Fleisch "Stracotto"**
La Fojeda



ART. 154
500g

**Frische Pasta
Grossmutter's "Chicche"**
La Fojeda



ART. 153
500g

**Frische Pasta
Kartoffel "Gnocchi"**
La Fojeda



ART. 156
250g

**Frische Pasta
"Tortelli" mit Kräutern**
La Fojeda



ART. 103
250g

**Frische Pasta
Kartoffel "Tortelli"**
La Fojeda



ART. 155
250g

**Frische Pasta
Kürbis "Tortelli"**
La Fojeda



ART. 360
250g

**Frische Pasta
grüne Kartoffel "Tortelli"**
La Fojeda



ART. 414
250g

**Frische Pasta "Tortelli"
mit Fleisch "Spalla Cotta"**
La Fojeda



SELECTED BY GOURMORI.

Pasta Dallari wird seit 70 Jahren unter Auswahl hochwertiger Rohstoffe hergestellt: grob gemahlener Grieß der ersten Extraktion nach Auswahl der besten, zu 100 % italienischen und sorgfältig kontrollierten Hartweizensorten, frische Eier von natürlich ernährten italienischen Hühnern für einen goldenen und porösen Teig, einen einzigartigen Geschmack und ein perfektes Kochergebnis. Aber das ist nur der Anfang: es ist die einzige getrocknete Pasta mit Ei, die aus drei Zutaten besteht: Mehl, Ei und einem emilianischen Herzen. Im Teig sehen Sie eine Frische und eine Porosität, typisch für ein handwerkliches Produkt, das Ausdruck eines Gebiets ist und nach der besten emilianischen Tradition hergestellt wurde, welche von Generation zu Generation, von Familie zu Familie eitergegeben wird. Entdecken Sie die Pasta Dallari: wählen Sie echte emilianische Güte, teilen Sie sie mit den Menschen, die Sie lieben.

Pasta Dallari. Die Pasta mit einer Zutat mehr.

In der Pasta verarbeitet Dallari das emilianische Herz: das macht den Unterschied, die sorgfältige und liebevolle Arbeit für Menschen, die besondere Dinge lieben. So wird jedes Produkt mit Maschinen hergestellt, die von Pastameistern entwickelt und gebaut wurden, um der typischen emilianischen Produktion treu zu bleiben. Alle Formate entstehen direkt aus dem Teig mit einem „weichen“ Knetverfahren, durch das die organoleptischen Eigenschaften der Rohstoffe unverändert bleiben. Um auch die typische Runzeligkeit und Undurchsichtigkeit zu wahren, die typisch sind für handgearbeitete Pasta, wird der Teig durch Bronzeformen gezogen und für die Tagliatella absichtlich unregelmäßig geschnitten. Ein Verfahren, das durch die langsame Trocknung bei niedriger Temperatur unterstrichen wird, bei der Duft und Farbe des Weizens gewahrt bleiben: Pasta Dallari ist so gut, dass man sie auch einfach so ohne Sauce essen könnte. Wenn unsere Großmütter und Mütter weiterhin auf sie setzen, ist das kein Zufall. Sie wissen, dass sie mit Liebe zubereitet wird und das emilianische Herz in sich trägt, das Freude an den Tisch bringt und zu jedem Zeitpunkt für einen Geschmack sorgt, der so besonders ist wie sie selbst.



ART. 50
12 x 250g

Pasta "Tagliatella 37"
Dallari



ART. 47
12 x 250g

Pasta "Tagliatella Giallo/Verde 60"
Dallari



ART. 51
12 x 250g

Pasta "Tagliatellina 32"
Dallari



ART. 48
12 x 250g

Pasta "Pappardella 40"
Dallari



ART. 49
12 x 500g

Pasta "Tagliatella Larga 38"
Dallari



ART. 40
12 x 400g

Pasta "Maccheroni al Pettine Giallo/Verdi 73"
Dallari



ART. 43
24 x 250g

Pasta "Tripolino 26"
Dallari



ART. 46
24 x 250g

Pasta "Ragia Grossa 07"
Dallari



ART. 41
12 x 400g

Pasta "Maccheroni al Pettine 72"
Dallari



ART. 44
24 x 250g

Pasta "Quadretto 18"
Dallari



ART. 42
400g

Pasta "Capricciosa 20"
Dallari



ART. 45
24 x 400g

Pasta "Filino 13"
Dallari

Pasta di Canossa



SELECTED BY GOURMORI.

Die Pasta di Canossa wird in Ferrara auf dem Landgut Cuniola hergestellt, wo ausschließlich Hartweizen angebaut wird. Seit mehr als einem Jahrhundert kümmert sich die Familie Canossa um diese Böden und die Nudelfabrik in der Nähe des Anwesens ist eine Entscheidung für Engagement und Leidenschaft, die zum Synonym für die Lieferkette und die Gesamtqualität geworden ist.

JEDE PHASE IST DATIERT

Der gesamte Produktionsprozess wird sorgfältig überwacht und jede Phase wird datiert. Der gesamte Lebenszyklus des Hartweizens wird verfolgt, angefangen bei der Reifung. Das Saatgut: Tag für Tag, Saison für Saison wird sein Wachstum verfolgt, bis die Nudeln hergestellt sind.

LANGSAMES TROCKNEN

Die Trocknung in der Teigwarenfabrik erfolgt langsam, von 14 Stunden für kurze Teigwaren bis zu 20 Stunden für lange Teigwaren, um die richtige Konsistenz und Porosität zu erreichen. So hat die Pasta die Zeit, die sie braucht, um ihren Geschmack zu entwickeln. Im Herzen der Emilia, aus dem Weizen der Emilia, entsteht eine bronzefarbene Grießnudel mit antikem Geschmack und einzigartiger Farbe.

Pasta di Canossa ist eine handgemachte italienische Handwerkspasta



ART. 33
12 x 500g

Pasta "Il Pacchero"
Pasta di Canossa



ART. 34
12 x 500g

Pasta "Il Rigatone"
Pasta di Canossa



ART. 35
12 x 500g

Pasta "Il Pennone"
Pasta di Canossa

Pasta di Canossa



ART. 29
15 x 500g

Pasta "Lo Spaghettone"
Pasta di Canossa



ART. 37
12 x 500g

Pasta "I Fusilli"
Pasta di Canossa



ART. 30
15 x 500g

Pasta "Gli Spaghetti"
Pasta di Canossa



ART. 21
12 x 500g

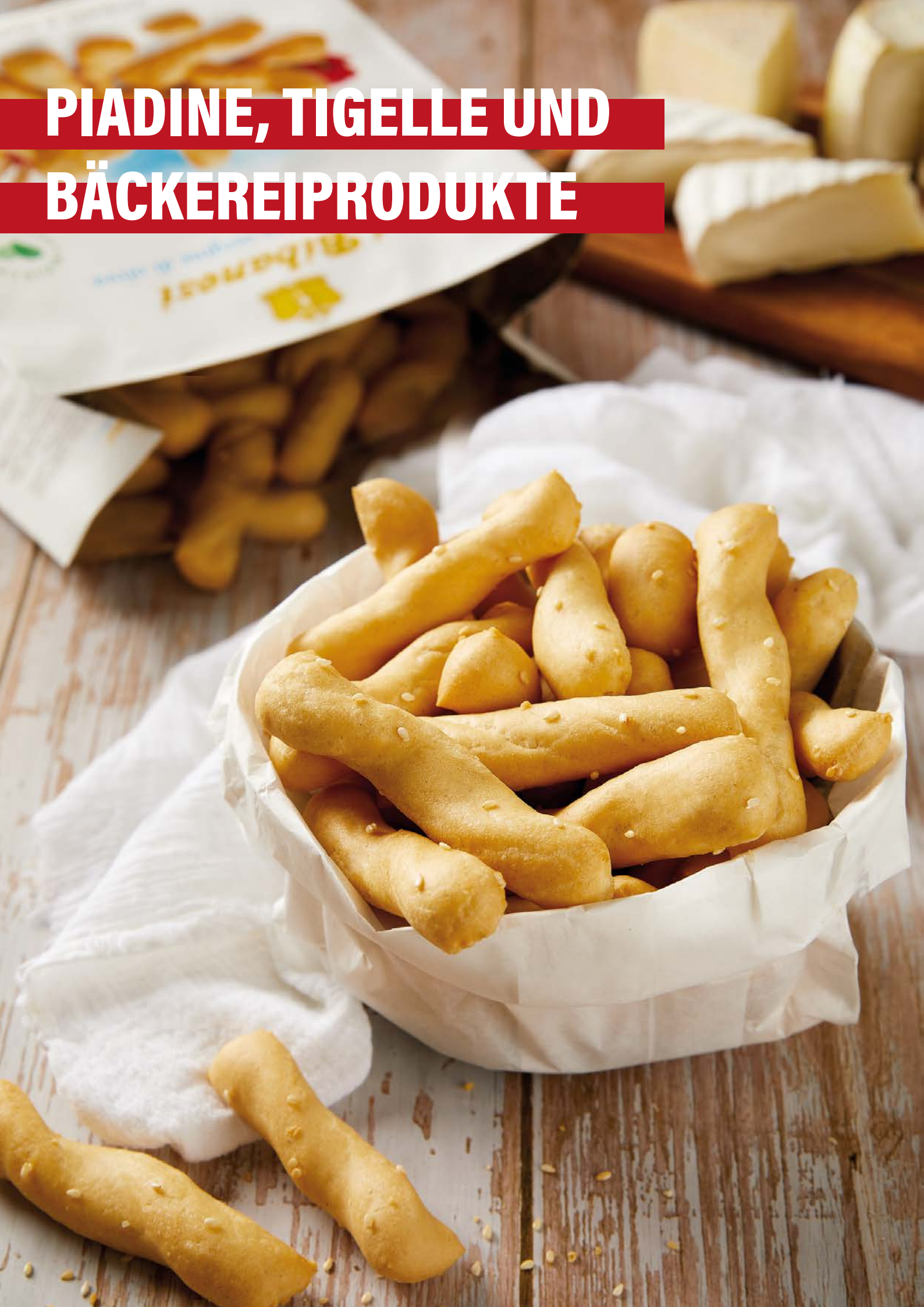
Pasta "La Pennetta"
Pasta di Canossa



ART. 32
12 x 500g

Pasta "Il Chitarrone"
Pasta di Canossa





PIADINE, TIGELLE UND BÄCKEREIPRODUKTE



SELECTED BY GOURMORI.

Die Menschen aus der Emilia-Romagna tragen ihre Heimat im Herzen. Wer die Emilia-Romagna im Herzen trägt, liebt Riccione. Riccione steht für Freundlichkeit, Meer, Sonne, Mazurka und das legendäre Sandwich Piadina Romagnola.

Riccione Piadina bringt seit mehr als einem Vierteljahrhundert stolz den Geschmack der Romagna mit sich, eine warme Umarmung und die Leidenschaft für die Traditionen des Gebiets.

Der zertifizierte Zartweizen aus der Romagna, Salz aus Cervia, reines und kristallklares Wasser aus dem Staudamm von Ridracoli, einer lokalen Quelle in der Provinz Forlì – Cesena. Diese einfachen und natürlichen Zutaten, die gekonnt von kundigen Händen vermischt werden, hauchen der Piadina Riccione Leben ein, einem universellen Gericht, das zu allem passt und das ein Lächeln in jedes Gesicht zaubert.

RICCIONE PIADINA.

Riccione Piadina ist das führende Unternehmen in der Welt der Piadina, seit mehr als 25 Jahren spezialisiert in der Herstellung des Teigfladens aus der Emilia-Romagna. Die Stärke des Unternehmens ist mit Sicherheit die Aufmerksamkeit für jedes kleinste Detail und dies spiegelt sich auch in der Auswahl der Zutaten wider, die streng kontrolliert sind und aus der Gegend stammen, einem Schatz an Orten in den Hügeln, Ebenen, sanften Hügeln und Flüssen, die in das Meer münden.



ART. 416
15 x 375gr

**Piadina IGP "Romagnola" kein
Kühlschrank**
Riccione Piadina



ART. 4
10 x 230gr

**Cassone mit Tomate und
Mozzarella**
Riccione Piadina



ART. 2
10 x 450gr

**Piadina IGP "La Spessa" kein
Kühlschrank**
Riccione Piadina

Riccione Piadina



ART. 93
10 x 375gr

Bio Piadina IGP mit nativem Olivenöl extra
Riccione Piadina



ART. 415
10 x 230gr

Cassone mit gekochter Schinken und Mozzarella
Riccione Piadina



ART. 147
10 x 180gr

Mini Piadine "Le Meraviglie"
Riccione Piadina



ART. 149
10 x 360gr

Piadina IGP "Riminese"
Riccione Piadina



ART. 3
10 x 230gr

Cassone mit Kräutern und Mozzarella
Riccione Piadina



ART. 148
10 x 440gr

Piadina IGP "La Spessa"
Riccione Piadina



ART. 144B
10

Bratpfanne "Testo Romagnolo" für Gasherd
Riccione Piadina



ART. 144
10

Bratpfanne "Testo Romagnolo" für Induktionsherd
Riccione Piadina



SELECTED BY GOURMORI.

Tigella ist eine Speise der Trattoria, der Freundschaft, der genussvollen Zeit, in der Sorglosigkeit und Fröhlichkeit gute Laune an den Tisch bringen. In Begleitung von Wurstwaren und Käse bestellt man nach einem ersten Vorgeschmack stets eine zweite. La Carsenta, die Tigella in höchster Vollendung!

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS.

Das Unternehmen entstand in den 70ern als Familienunternehmen dank der wertvollen Arbeit von Großvater Nonno Nazzaro. Nach Erhalt der Anerkennung „Tradizione e Saperi di Modena“ (Tradition und Geschmack von Modena) durch die Handelskammer beschäftigt sich das Unternehmen mit der Produktion und der Vermarktung des typischen Produkts: „la Carsenta“. Das Unternehmen stellt die Fladen „Tigella“ und „Gnocco fritto“ seit über 20 Jahren nach dem alten Rezept von Nonno Nazzaro und Nonna Maria her. Heute ist das Unternehmen in der Hand der dritten Generation mit dem Ziel, in die Entwicklung neuer Produkte zu investieren, dabei aber der Tradition und den Wurzeln treu zu bleiben und nur einfache, authentische und natürliche Zutaten der Gegend zu verwenden.



ART. 112
10 x 350gr

Tigelle
La Carsenta

I Bibanesi



SELECTED BY GOURMORI.

Seit Generationen hat das Unternehmen eine lange Tradition in der Herstellung von typisch venezianischem Brot. Mehrmals erweitert und in den 1970er Jahren komplett renoviert, war es damals eine der größten Bäckereien im Nordosten des Landes, was die Quantität und Qualität der hergestellten Brote angeht, ohne dabei seine Bedeutung als Lebensmittelunternehmen zu verlieren, das sich der Herstellung traditioneller venezianischer Handwerksprodukte widmet.

I BIBANESI

Ein radikal neues Produkt, ein bisschen Brot und ein bisschen Brotstangen, aber gleichzeitig in der Lage, die Eigenschaften der Echtheit und des Dufts, der Frische und des Geschmacks, die für das gute alte handwerkliche Brot typisch sind, unverändert zu erhalten.

Die Bibanesi werden nach wie vor von Hand hergestellt (es gibt keine zwei gleichen) und bestehen aus Mehlen höchster Qualität, wobei die traditionelle 22-stündige Sauerteigzeit eingehalten wird.

Es handelt sich um weiche und duftende Stangen, von denen man nicht genug bekommen kann und die die richtige Kombination aus Stange und Brot darstellen, die die Handwerkskunst des Brotbackens bewahrt.



ART. 417
65 x 40g

**Klassisch "Bibanesi" mit
nativem Olivenöl extra**
I Bibanesi



ART. 418
21 x 100g

**Klassisch "Bibanesi" mit
nativem Olivenöl extra**
I Bibanesi



ART. 419
12 x 250g

**Klassisch "Bibanesi" mit
nativem Olivenöl extra**
I Bibanesi



ART. 426
21 x 100g

"Bibanesi" mit Chili
I Bibanesi



ART. 427
12 x 250g

"Bibanesi" mit Chili
I Bibanesi



ART. 424
21 x 100g

"Bibanesi" mit Oliven
I Bibanesi



ART. 425
12 x 250g

"Bibanesi" mit Oliven
I Bibanesi



ART. 420
21 x 100g

"Bibanesi" mit Zwiebel
I Bibanesi



ART. 421
12 x 250g

"Bibanesi" mit Zwiebel
I Bibanesi



ART. 428
21 x 100g

Pizza-Geschmack "Bibanesi"
I Bibanesi



ART. 429
12 x 250g

Pizza-Geschmack "Bibanesi"
I Bibanesi



ART. 422
21 x 100g

"Bibanesi" mit Rosemarin
I Bibanesi

I Bibanesi



ART. 423
12 x 250g

"Bibanesi" mit Rosemarin
I Bibanesi



ART. 430
21 x 100g

"Bibanesi" BIO
I Bibanesi



ART. 431
12 x 200g

Kamut Khorasan "Bibanesi" BIO
I Bibanesi



ART. 432
12 x 250g

Kamut "Bibanesi" BIO-Linie
I Bibanesi



ART. 453
8 x 500g

Kamut Khorasan "Bibanesi" BIO
I Bibanesi



ART. 452
8 x 500g

**Klassisch "Bibanesi" mit
nativem Olivenöl extra**
I Bibanesi



WEIN





SELECTED BY GOURMORI.

Ein Glas Lambrusco Ceci ist viel mehr als nur ein Glas. Denn Lambrusco ist mehr als jeder andere Wein perfekt, um in Gesellschaft zu sein. Es stimuliert Lächeln, Glück, Optimismus. Es zeigt die Welt in Rot, um die Tage mit der für seine Blasen typischen Leichtigkeit zu nehmen. Lambrusco liebt ein gutes Leben, unbeschwerte Fröhlichkeit, die Bewusstlosigkeit von zwanzig Jahren und die Weisheit von sechzig. Er verlangt keine Kombinationen mit raffinierten Lebensmitteln, weil er mit allem gut ist: Er ist gut mit dem Leben.

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS.

1938 betrieb Großvater Otello Ceci eine der berühmtesten Tavernen im unteren Parmas. Hier probierten die Gäste die typischen Gerichte der Tradition und probierten den berühmten Lambrusco, den Otello Ceci mit den Trauben lokaler Produzenten herstellte.

Seine Söhne Bruno und Giovanni spürten zuerst, dass Lambrusco einen großen Erfolg verdient: Es sind die brüllenden 60er Jahre und die Taverne verwandelt sich in einen Keller.

Heute führen seine Enkelkinder Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola, Elisa und Chiara ein Familienunternehmen im Geiste, das jedoch in die ganze Welt exportiert und dazu beiträgt, einen neuen Standard für die Wiedererkennbarkeit von Lambrusco zu definieren.



ART. 313
12 x 0,375l

Rotwein "Otellino" Lambrusco
1813 Edition
Cantine Ceci



ART. 314
6 x 0,75l

Rotwein "Otello" Lambrusco
1813 Edition
Cantine Ceci



ART. 349
6 x 0,75l

Sekt Brut "Bruno Ceci"
Cantine Ceci



ART. 318
6 x 0,75l

Rosé Brut Sekt "Bruno e le Rose"
Cantine Ceci





SELECTED BY GOURMORI.

Im Herzen eines prächtigen zehn Hektar großen Anwesens, umgeben von den sanften Hügeln der Treviso-Voralpen, steht die Tenuta Baron, ein "Boutique Weingut", das ausgezeichnete Weine und feines Öl produziert. Alte Landresidenz, in der der König von Italien Vittorio Emanuele II mehrmals übernachtete, dominiert die Villa Persicini aus dem siebzehnten Jahrhundert den Park der jahrhundertealten Olivenbäume, die von den Weinbergen, die sie umgeben, umarmt werden.

Die Schönheit hier ist zu Hause, in einer herrlichen Balance zwischen einer reichen und großzügigen Natur und der Historizität der Gebäude, die dort entstehen, restauriert mit großer Sensibilität vom derzeitigen Besitzer, dem Unternehmer Domenico "Nico" Baron, der vor vierzig Jahren das Anwesen kaufte, die historischen Weinberge und den jahrhundertealten Park wiederherstellte und so seinen bukolischen Traum verwirklichte.

Im Norden des Anwesens befindet sich der Lagerkeller, der in einen Hügel gegraben wurde, um eine natürlich klimatisierte Umgebung mit Temperaturen zwischen 16 ° und 18 ° zu schaffen, um eine optimale Konservierung der Weine zu gewährleisten. Die Holzreifung der Rotweine hingegen findet im alten Keller der Villa statt, der während der Bauzeit des Hauses von Hand gegraben wurde und sich im zentralen Körper befindet. Geschützt durch die ursprünglichen Steinmauern, ruhen die Eichenfässer monatelang, manchmal sogar jahrelang und bringen die Magie der Aromen und Düfte zum Abschluss.



ART. 217
6 x 0,75l

**Schaumwein DOGC
"Asolo Prosecco" Brut**
Tenuta Baron



ART. 216
6 x 0,75l

**Schaumwein DOGC
"Asolo Prosecco" Extra Dry**
Tenuta Baron



ART. 215
6 x 0,75l

Sekt "Rosé Delle Stelle"
Tenuta Baron



ART. 214
6 x 0,75l

**Sekt Brut Sonderausgabe
"Jungle Wine"**
Tenuta Baron



ART. 367
6 x 0,75l

**Sekt Brut "Buchet Design
Joe Velluto"**
Tenuta Baron



ART. 457
1,5l

"Azzurro Opere"
2-Flaschen-Holzkiste
Tenuta Baron



ART. 458
1,5l

"Bianco Opere"
2-Flaschen-Holzkiste
Tenuta Baron



ART. 459
2,25l

"Rosso Opere"
3-Flaschen-Holzkiste
Tenuta Baron



SALZ VON CERVIA





SELECTED BY GOURMORI.

Die Gesellschaft "Parco della Salina di Cervia" sorgt dafür, dass das Ökosystem der Saline unverändert bleibt. Es handelt sich um die kleinste und am nördlichsten gelegene Saline Italiens. Im Verhältnis zum Gemeindeland von Cervia ist die Saline allerdings sehr groß, denn mit 827 Hektaren bedeckt sie ein Drittel des ganzen Gebietes. Die Saline ist ein staatliches Naturschutzgebiet, in dem Tiere siedeln und nisten können, ein Tor im Süden des Po-Delta-Parks und ein Feuchtgebiet mit internationaler Bedeutung gemäß der Ramsar-Konvention. Hier wird das süße Salz von Cervia gewonnen, das mittlerweile zu einem Must-have geworden ist.

Das süße Salz von Cervia macht Ihre Rezepte einzigartig.

Das süße Salz von Cervia ist weltweit einzigartig. Seine Besonderheit liegt im menschlichen Faktor, der dafür sorgt, die Ernte so auszurichten, dass ein reines Salz mit einem sehr geringen Anteil bitterer Chloride gewonnen wird (dazu gehören Magnesiumsulfat, Calciumsulfat, Kaliumsulfat und Magnesiumchlorid). Daher ist unser Salz „süß“. Das süße Salz von Cervia ist zudem ein vollwertiges Meersalz. Meersalz, da es aus Meerwasser gewonnen wird; vollwertig, weil es nur mit Mutterlauge verarbeitet wird, ohne den Einsatz weiterer Zusatzstoffe. Es wird nicht gebleicht und enthält keine Rieselhilfen. Daher bleiben die Spurenelemente und die natürliche Feuchtigkeit auch in der Verpackung erhalten.



ART. 267
12 x 1kg

Salz aus Cervia
Salina di Cervia



ART. 268
20 x 300g

Salz aus Cervia
Salina di Cervia



ART. 266
12 x 1kg

Salz aus Cervia in Jutebeutel
Salina di Cervia

Salina di Cervia



ART. 272
20 x 300gr

Salz "Salifiore" aus der Romagna
Salina di Cervia



ART. 273
20 x 300gr

**Salz "Salifiore" aus der Romagna
in Baumwollebeutel**
Salina di Cervia



ART. 238
6 x 100gr

Salz "Salifiore" von Cervia
Salina di Cervia



ART. 270
6 x 100gr

**Cervia Salz mit Kräutern ohne
Knoblauch, für Fleisch**
Salina di Cervia



ART. 236
6 x 100gr

**Cervia Salz mit Kräutern ohne
Knoblauch, für Fisch**
Salina di Cervia



ART. 237
6 x 175gr

**Cervia Salz mit Kräutern
für Fleisch**
Salina di Cervia



ART. 240
6

Salzplatte von Cervia 20x10cm
Salina di Cervia



ART. 239
6

Salzplatte von Cervia 10x10cm
Salina di Cervia



ART. 241
6 x 100gr

Salz aus Cervia in Salzmühle
Salina di Cervia



ART. 269
6 x 300gr

Salz aus Cervia in Keramikvase
Salina di Cervia



GEWÜRZE, SAUCEN UND GEMÜSE





SELECTED BY GOURMORI.

GRECI ist eine transparente Qualität dank kurzer Lieferketten und direkter Verträge mit den Landwirten, wobei sie die Werte beibehalten, die ihre Arbeit seit jeher leiten: Qualität, Respekt, Innovation unter Wahrung der Tradition. Der Respekt vor dem Land, die Liebe zu echten Lebensmitteln und die Leidenschaft für das Kochen waren schon immer die grundlegenden Werte ihrer Arbeit. Sie haben es geschafft, eine neue Küche zu schaffen, die behutsam und fähig ist, Geschmack, Tradition und Wohlbefinden zu verbinden.

ITALIENISCHES WESEN.

Greci stammt aus dem Herzen des italienischen Food Valley, einem Gebiet, wo die gastronomische Tradition vor allem von einem kleinen landwirtschaftlichen Erzeugnis ausging: der Tomate.

GRECI: EINE MARKE, EINE HISTORIE, EINE GROBE PASSION.

Die GRECI-Geschichte erzählt von ihnen und ihren Wurzeln, von ihrer Leidenschaft, ihrem Enthusiasmus und ihrer Liebe zu echtem Essen und Kochen, von dem großen Verantwortungsbewusstsein, das sie in das stecken, was sie tun. Ihre Seele ist landwirtschaftlich, sie sind seit jeher mit dem Land verbunden, dem Land von Parma, wo Greci 1923 gegründet wurde und seine Tätigkeit mit der Verarbeitung der großzügigen Frucht des Emilia-Landes begann: der Tomate. Seitdem haben sie einen langen Weg zurückgelegt. Heute verbinden sie Wissen und Erfahrung mit evolutionärem Denken, handwerkliches Geschick mit modernsten Produktionsverfahren. All dies, zusammen mit einer großen Aufmerksamkeit und Sorgfalt für Details, hat sie zu einem Referenzpartner für viele verschiedene Catering-Profis werden lassen.



ART. 107
6 x 800gr

Ragù Bolognese
Greci



ART. 108
6 x 800gr

Tomatensauce
Greci



ART. 433
12 x 830gr

"La pomodora" Gewürz
Greci



ART. 142
6 x 780gr

Artischockenherzen in Olivenöl
Greci



ART. 087
6 x 800gr

"Peperonata" Gewürz
Greci



ART. 143
6 x 820gr

Süss-saure Zwiebeln
Greci



ART. 434
6 x 780gr

"Mediterraneo" Beilage
Greci



ART. 435
6 x 780gr

Trio von gewürzten Oliven
Greci



ART. 088
6 x 400gr

Kürbiscreme
Greci



ART. 436
6 x 400gr

Steinpilz Creme "Tutto Porcini"
Greci



ART. 437
6 x 400gr

Radicchio Creme
"Tutoradicchio"
Greci



ART. 438
6 x 400gr

Spargelcreme "Tuttasparagi"
Greci



ART. 089
6 x 400gr

**Artischockencreme
"Tuttocarciofi"**
Greci



ART. 129
6 x 200gr

Spezielle getrocknete Steinpilze
Greci



ART. 439
6 x 800gr

Getrübte Steinpilze
Greci



ART. 130
4 x 750gr

Gourmet Fleischbrühe
Greci



ART. 131
4 x 750gr

Delikate Gemüsebrühe
Greci



ART. 440
4 x 500gr

**Pulverzubereitung für Sauce
"Fondobruno"**
Greci



ART. 441
6 x 800gr

Suppe zwölf Gemüse
Greci



ART. 442
6 x 820gr

**"Ribollita" Suppe nach
toskanischer Art**
Greci



ART. 443
6 x 820gr

Bohnensuppe
Greci

Greci



ART. 444
6 x 800gr

Parmesankutteln
Greci



ART. 445
2 x 40gr

Gefriergetrockneter Schnittlauch
Greci



ART. 446
2 x 70gr

getrockneter Oregano
Greci



ART. 447
2 x 40gr

Gefriergetrockneter Thymian
Greci



ART. 448
2 x 22gr

Gefriergetrocknetes Basilikum
Greci



ART. 449
6 x 1kg

Kapern in Salz
Greci





SELECTED BY GOURMORI.

Seit 1896 befindet sich Rodolfi in Parma und verarbeitet Tomaten lokal.

Erde, Sonne, Wasser und Zeit: mehr benötigt die Tomate nicht, um stark und üppig zu wachsen.

Den Duft und Geschmack der soeben geernteten Tomaten einzufangen, ist die tägliche Aufgabe von Rodolfi.

Aus diesem Grund werden die Tomaten zum richtigen Reifezeitpunkt geerntet und haben keinen langen Weg zum Betrieb, damit Geschmack und Nährwerte der soeben geernteten Tomaten erhalten bleiben, die ideale Antioxidantien und wichtige Verbündete für die Gesundheit sind.

Vier Unternehmergenerationen an der Spitze eines Betriebes mit einer Geschichte voller Leidenschaft. Das Abenteuer beginnt in der kleinen Manufaktur von Remigio in San Pancrazio. Mansueto setzt es in Ozzano Taro fort, schlägt aber mit Überzeugung den Weg der Industrialisierung ein. Mit dem Engagement eines echten Unternehmers führt er den Betrieb durch die schwierigen Jahre der beiden Weltkriege bis in die Gegenwart.

120 Jahre lang über 250.000 Tonnen sonnengereifte Tomaten im Herzen des Food Valley, in den drei Produktionsstätten von Ozzano Taro, Fontanini und Castelguelfo verarbeiten.

Sie waren die ersten, die Sugo in Tuben in die Vorratskammern der Italiener brachten und sie waren auch unter den ersten Unternehmen, die im Biobereich tätig waren. Sie gehören zu den ältesten Tomatenverarbeitungsbetrieben, was aber nicht heißt, dass sie sich nicht deshalb alt fühlen!

Sie könnten sagen, dass die Produkte zu 100 % italienisch sind, aber das wäre nicht genug. Ihre Tomaten werden in einem Umkreis von 50 km Produktionsstätten angebaut. Dieses Land bringt diesen Paradiesapfel hervor, um den sich die ganze Welt beneidet.



ART. 134
12 x 400gr

Tomatenfruchtfleisch
Rodolfi



ART. 111
8 x 280gr

Klassische Tomatensauce
Ortolina Rodolfi



ART. 90
12 x 400gr

Bio Tomatenfruchtfleisch
Rodolfi



ART. 110
15 x 160gr

Rotes Pesto mit Parmesan
Ortolina Rodolfi



ART. 137
24 x 130gr

Tomatenkonzentrat
Rodolfi



ART. 130
24 x 130gr

Pikante Tomatensauce
Ortolina Rodolfi



ART. 133
24 x 400gr

Geschälte Tomaten
Rodolfi



ART. 109
12 x 400gr

**Aromatisiertes
Tomatenfruchtfleisch**
Rodolfi



ART. 70
3 x 500gr

Tomatenfruchtfleisch
Ortolina Rodolfi



ART. 73
2 x 100gr

Bio Tomatensauce mit Ricotta
Ortolina Kids Rodolfi



ART. 74
2 x 100gr

**Bio Tomatensauce mit Kürbis
und Karotten**
Ortolina Kids Rodolfi



ART. 75
2 x 100gr

**Bio Tomatensauce mit Erbsen
und Karotten**
Ortolina Kids Rodolfi



SELECTED BY GOURMORI.

AGRICOR: VOM FELD AUF DEN TISCH. EIN PROZESS IM ZEICHEN DER QUALITÄT.

In jedem Glas findet sich die Tradition der Menschen wieder, die im Food Valley zu Hause sind und denen das Streben nach gastronomischen Spitzenleistungen im Blut liegt. Denn nur wer Erfahrung in Sachen Geschmack hat, ist in der Lage, sich auch wirklich der Qualität zu verschreiben, Agricor ist ein italienisches Pionierunternehmen.

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS.

Die italienische Marke Agricor ist auf die Herstellung von pflanzlichen Erzeugnissen spezialisiert. Die hervorragende Qualität der Zutaten und die Herstellung unter dem Einsatz modernster Technologien harmonisieren mit der Tradition des Geschmacks, um ein unvergessliches Genusserlebnis zu ermöglichen.

Wenn Natur auf Tradition trifft. Qualitativ hochwertige Rohstoffe und traditionsgerechte Spitzentechnologie: Das sind die Grundpfeiler der Produktion. Agricor hebt sich durch besonders strenge Kontrollverfahren hervor, welche die Voraussetzung für stets qualitativ hochwertige Produkte sind. Der Einsatz fortschrittlicher Technologien gewährleistet zudem immer sicherere, gesündere und schmackhaftere Produkte. Aber die entscheidende Zutat, welche den einzigartigen Geschmack der Produkte von Agricor ausmacht, ist das tägliche Engagement seiner Mitarbeiter.



ART. 138
6 x 280gr

Bruschetta mit Paprika
Torrechiara Agricor



ART. 106
6 x 280gr

Getrocknete Tomaten
Torrechiara Agricor



ART. 105
6 x 280gr

Gemüse Dip
Torrechiara Agricor



ART. 140
6 x 290ml

Rote Sauce
Ortaggina Agricor



ART. 139
6 x 290ml

Grüne Sauce
Ortaggina Agricor

Agricor ist, angefangen bei der Auswahl der Zutaten (Gemüse und Obst), besonders auf Qualität bedacht: Diese Philosophie erstreckt sich auch auf die Auswahl der Anbauflächen, den Einsatz modernster landwirtschaftlicher Techniken sowie auf die sorgfältige Ernteplanung und die Erntemethoden.

Ein Team von Fachleuten, Labortechnikern und Agronomen überwacht jeden einzelnen Produktionsschritt und garantiert konstante Spitzenqualität für eine authentische italienische Marke.

SELECTED BY GOURMORI.





SELECTED BY GOURMORI.

Die Mission von Le Acciughine ist es, die Leidenschaft für den Geschmack der Sardellen in unüblicher Form mit einem guten, natürlichen, praktischen Produkt aus hochwertigen Rohstoffen zu verbreiten. Anchovis oder Sardellen sind ein uraltes Lebensmittel im Zusammenhang mit dem Meer und dem Salz. Die Sardelle ist ein ölhaltiger Fisch, ein gesundes, natürliches und streng reglementiertes und damit nachhaltiges Produkt, für das Parma das wichtigste Industriegebiet in Italien ist. Le Acciughine, echte Premium-Qualität, 100% natürlich, nur drei Zutaten: Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Meersalz und Pflanzenfasern.

LE ACCIUGHINE

Le Acciughine ist ein innovatives Projekt, das nach zwanzigjähriger Erfahrung im Fischereisektor und insbesondere im Sardellensektor entstanden ist. Die Kenntnis des Marktes, der Akteure, der Strategien, der Angebotsformen und vor allem des Verbrauchers hat der Gründerin dieses Unternehmens, Cristina Allodi, die Elemente geliefert, um dieses völlig neue Produktkonzept zu formulieren, das nicht mit den Produkten anderer Unternehmen in diesem Bereich konkurriert (Blue Ocean Strategy) und das den Bedürfnissen der neuen globalen Verbraucher entspricht, die das Neue, das Experimentelle und vor allem die Sardellen als Schatz des Meeres lieben, ein unschätzbares Nahrungsmittel für die antiken Völker.



ART. 53
10 x 150gr

Sardellen Mayonnaise Sauce
Le Acciughine



ART. 55
12 x 80gr

Sardellengewürz
Le Acciughine



ART. 52
10 x 200gr

Sardellen Brokkoli Creme
Le Acciughine

Le Acciughine



ART. 54
10 x 110gr

**Sardellenpastete mit Kapern
und Zitrone**
Le Acciughine



ART. 337
10 x 110gr

Pikante Sardellenpastete
Le Acciughine

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer sind die kostbarsten und besten Sardellen der Welt. Sie sind fleischig, groß, mit schmackhaftem, süßem und angenehm festem Fleisch. Der Lebensraum dieser Fische ist das kalte Meer an der Nordküste Spaniens. Dieser Umweltfaktor ermöglicht es den Sardellen, ein größeres Format zu erreichen, was ihrem Fleisch das richtige Gleichgewicht von Fett und Geschmack verleiht. Das sehr tiefe Wasser und die zahlreichen Strömungen machen dieses Meer stürmisch, aber sehr fischreich. Die Verarbeitung der Sardellen, die mit der Marke Sardellen des Kantabrischen Meeres des Baskenlands zertifiziert sind, erfolgt auch heute noch in eigener Herstellung und per Hand: von der Vorbereitung zum Salzen über das Filetieren bis hin zum Einfüllen in Dosen. Interessanterweise waren es Sizilianer, die zu Beginn des letzten Jahrhunderts nach Spanien ausgewandert sind, welche diese Tradition begründet und weitergegeben haben.

SELECTED BY GOURMORI.



SARDELLEN UND MAKRELENFILETS





SELECTED BY GOURMORI.

„Ante Lucrum Nomen“

Der Leitsatz „ANTE LUCRUM NOMEN“ ist das Motto von Rizzoli: der Ruf des Unternehmens und die Qualität des Produkts steht vor dem Gewinn. Bewusste Tradition seit 1906. Rizzoli Emanuelli ist eine Gastronomie-Institution in Parma mit einer 150-jährigen Geschichte und Tradition. Eine einzigartige und unverwechselbare Marke mit einem strengen Regelwerk, das auf drei Grundpfeilern beruht: Nachhaltiger Fischfang, Rückverfolgbarkeit der Lieferkette und Produktqualität. Die vollständig handwerkliche Verarbeitung des Produkts, die Innovation in Verbindung mit der nachhaltigen Fischerei machen Rizzoli Emanuelli zu einem führenden Unternehmen für Fischkonserven der Spitzenklasse.

Geschichte. Tradition. Innovation.

Geschichte und Tradition Rizzoli Emanuelli ist das älteste Unternehmen der Branche, das anlässlich des 150. Jahrestages der Vereinigung Italiens für seine historische Bedeutung ausgezeichnet wurde: eine Leidenschaft, die vom Vater an den Sohn weitergegeben wird und aus Werten und Traditionen besteht, die sich im Laufe der Zeit unverändert bewährt haben.

Handwerkliches Können Vom Säubern über das Schneiden bis hin zum Verpacken wird jeder Arbeitsschritt nach alter Rizzoli-Tradition ausgeführt, um den Geschmack eines hochwertigen Fisches zu bewahren.

Innovation Die Erfolgsstrategie von Rizzoli Emanuelli besteht seit jeher in der engen Verbindung von Tradition und Innovation, die es dem Unternehmen ermöglicht hat, sich dank ständiger Investitionen in Forschung und Entwicklung eine führende Position im Premium-Segment des Marktes mit einer großen Auswahl an Produkten zu erarbeiten.



ART. 84
8 x 80g

Sardellen mit pikanter Sauce
Rizzoli



ART. 79
12 x 60g

Sardellenpaste mit Olivenöl
Rizzoli



ART. 82
4 x 100ml

Gewürzkonzentrat aus Sardellen
Rizzoli



ART. 86
18 x 50g

Sardellen mit pikanter Sauce
Rizzoli



ART. 77
26 x 40g

Bio Sardellenfilets in Nativem Olivenöl Extra
Rizzoli



ART. 85
10 x 2x26g

Sardellen mit pikanter Sauce
2x26g
Rizzoli



ART. 83
18 x 60g

Sardellenpaste mit pikanter Sauce
Rizzoli



ART. 329
10 x 160g

Makrelenfilets in Olivenöl
Rizzoli



ART. 328
10 x 160g

Gegrillte Makrelenfilets in Olivenöl
Rizzoli



ART. 366
10 x 120g

Bio Sardinen in Nativem Olivenöl Extra
Rizzoli



ART. 365
6 x 150g

Bio Thunfisch in Nativem Olivenöl Extra
Rizzoli



ART. 78
10 x 90g

Bio Makrelenfilets in Nativem Olivenöl Extra
Rizzoli



ART. 81
15 x 2x24gr

**Sardellenfilets in Nativem
Olivenöl Extra2x24g**
Rizzoli



ART. 80
26 x 40gr

**Sardellenfilets in Olivenöl mit
Kapern**
Rizzoli



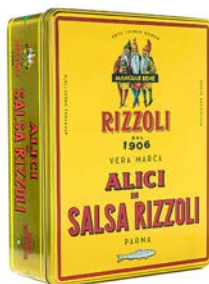
ART. 460

**Rizzoli-Verpackung in runder
Dose**
Rizzoli



ART. 461

**Rizzoli-Verpackung in blaue
Dose**
Rizzoli



ART. 462

Rizzoli-Verpackung in Gold Dose
Rizzoli



SÜSSIGKEITEN



Bottega Broletto



SELECTED BY GOURMORI.

Bottega Broletto ist aus einem historischen Familienunternehmen hervorgegangen, das in der unmittelbaren Nachkriegszeit im Herzen von Reggio Emilia gegründet wurde.

Als Casa Del Miele Via Broletto 1/A Reggio Emilia eröffnete sie ihre Pforten und bot sich als Referenz für die Imkerei in Reggio Emilia an. Im Laufe der Jahre gelang es ihnen, ihre Kunden anzusprechen und ihren Markt zu verändern, indem sie zunächst ihr Angebot variierten und verschiedene Süßwaren hinzufügten und sich dann zu einem Hersteller und Vermarkter von Qualitätsprodukten entwickelten.

Bottega Broletto garantiert eine Reihe von exzellenten Produkten, die seine größten Leidenschaften perfekt repräsentieren: Schokolade, Großbäckerei, streichfähige Cremes, Konditoreie Gebäck.

Leidenschaft für den Geschmack.



ART. 355
12 x 330gr

Zabaione mit Zibibbo
Bottega Broletto



ART. 358
12 x 210gr

Gianduja Creme
Bottega Broletto



ART. 357
12 x 210gr

Pistazien Creme
Bottega Broletto



ART. 352
6 x 500gr

**Klassischer süßer Kuchen
"Bauletto"**
Bottega Broletto



ART. 351
6 x 500gr

Aprikosenkuchen "Bauletto"
Bottega Broletto



ART. 350
6 x 500gr

Schokoladenkuchen "Bauletto"
Bottega Broletto



ART. 353
8 x 390gr

**Mini Kuchen mit Sultaninen
"Pan Broletto"**
Bottega Broletto



ART. 354
8 x 390gr

**Mini Schokoladenkuchen
"Pan Broletto"**
Bottega Broletto



ART. 358B
6 x 50cl

Zabaione Getränk
Bottega Broletto



ART. 359
12 x 20cl

Zabaione Getränk
Bottega Broletto

Flamigni



SELECTED BY GOURMORI.

“In Flamigni trifft sich Innovation und Tradition in der kontinuierlichen Suche nach Geschmack und Qualität.” M.Buli.

Das Unternehmen bietet seinen Kunden seit 1930 besondere Produkte mit Liebe zum Detail, von der Auswahl der Zutaten bis zur Pflege der Verpackung. Leidenschaft war schon immer der Motor, der das Unternehmen antreibt: eine Leidenschaft für Qualität und Handwerkskunst, die von Anfang an unverändert geblieben ist und eigentlich jeden Tag aufs Neue erneuert wird. Die starke Verbundenheit mit Traditionen und ein angeborener Familiengeist zeichnen Flamigni aus.

Heute erheben sich die Produktionsstätten von Flamigni an den Hängen der Hügel zwischen Forlì und Predappio und erstrecken sich über eine Fläche von über 12.000 Quadratmetern. Hier entstehen alle Flamigni-Spezialitäten vom Panettone in all seinen Formen bis hin zum Torrone und den raffinierten Tee- und Bauerngebäcken.

Qualität, Schönheit, Leidenschaft, Territorium.



ART. 229
9 x 1kg

Panettone Mailand
Flamigni



ART. 222
9 x 950gr

Panettone mit Zabaione
Flamigni



ART. 223
9 x 1kg

Panettone mit
Cappuccinogeschmack
Flamigni



ART. 221
9 x 950gr

Pistazien Panettone
Flamigni



ART. 228
9 x 950gr

Panettone mit dunkler Schokolade
Flamigni



ART. 226
9 x 1kg

Panettone mit Schokolade und Rhum
Flamigni



ART. 225
12 x 1000g

Klassisch Pandoro
Flamigni



ART. 218
36 x 80gr

Kleiner Panettone
Flamigni



ART. 224
24 x 80gr

Kleiner Pandoro
Flamigni



ART. 232
12 x 180gr

Torroncini
Flamigni



ART. 234
10 x 200gr

Weicher Pistaziennougat
Flamigni



ART. 235
10 x 200gr

Weicher Mandelnougat
Flamigni

Cerasus Sanguine



SELECTED BY GOURMORI.

Aus einer einzigartigen Geschichte, ein Balsamico-Essig aus Kirschen exklusiv.

Die Vignola-Kirschen, aus denen unser Balsamico-Essig hergestellt wird, stammen aus der Gegend zwischen den Provinzen Modena und Bologna. Dies ist eines der bekanntesten Obstanbaugebiete der Emilia-Romagna, ein Vorgebirgsstreifen mit idealen Eigenschaften für den Kirschbaum, der hier seit Mitte des 19. Jahrhunderts kultiviert wird. Dank ihrer außergewöhnlichen Eigenschaften wurde die Vignola-Kirsche im Jahr 2013 als IGP (geschützte geografische Angabe) anerkannt. Der dichte, umhüllende Geschmack, das intensive Aroma, das harmonische Gleichgewicht zwischen Säure und Süße: all das steckt in diesen kleinen roten Früchten, die in ihren verschiedenen Varianten blutrote oder eher sanguinische Farbtöne erreichen.

Der Kirschbalsamico-Essig von Cerasus Sanguine wird durch ein innovatives Reifungsverfahren hergestellt, um ein unverfälschtes, duftendes Produkt zu erhalten, das den Geschmack der Speisen, zu denen es gereicht wird, unterstreicht und gleichzeitig die therapeutischen Eigenschaften des Rohstoffs, aus dem es hergestellt wird, bewahrt. Im Gegensatz zu Weinessig muss unser Kirschbalsamessig nicht in Fässern reifen, sondern nur etwa ein Jahr ruhen, um sich zu stabilisieren und dabei seine wertvollen organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Cerasus Sanguine ist eine Delikatesse, die Sie in eine multisensorische Dimension versetzt.



ART. 401
12 x 120g

Deorum Nectare White
weisse Schokolade gefüllt mit
Kirsch Balsamico Essig



ART. 402
12 x 120g

Deorum Nectare Dark
Zartbitterschokolade gefüllt mit
Kirsch Balsamico Essig

KÜCHENACCESSOIRES



Ghizzoni



SELECTED BY GOURMORI.

Das Unternehmen Ghizzoni wurde Anfang der 1950er Jahre in Villa Gaida, etwa auf halbem Weg zwischen Reggio Emilia und Parma, im Herzen der Parmigiano-Reggiano-Käseproduktion, gegründet.

Ihr Gründer, Remo Ghizzoni, richtete sich zunächst an den lokalen Markt und stellte Geräte für die Herstellung, den Handel und die Expertise von Parmigiano Reggiano her.

Im Laufe der Jahre hat das Unternehmen dank der kontinuierlichen Verbesserung der Produktion und der ständigen Suche nach neuen Marktchancen eine beachtliche Entwicklung erfahren, und seine Produkte werden auf nationaler und internationaler Ebene geschätzt.

Im Jahr 2009 unterzeichnete Ghizzoni New Co srl eine Vereinbarung mit dem Käseconsortium Parmigiano Reggiano über die Verwendung der gleichnamigen Marke auf Merchandising, Besteck, Kleidung und Verpackungen.

Unsere Philosophie ist es, unsere Produkte immer zuverlässiger und innovativer zu machen und ein Bezugspunkt für unsere Kunden zu werden.



ART. 330
Pz/Crt 200

**Parmesanmesser
aus 100% rostfreiem Stahl
Ghizzoni**



ART. 100
Pz/Crt 36

**Keramik-Käseschale
der Marke Parmesan
Ghizzoni**



ART. 119
Pz/Crt 120

**Parmesan-Hobel
aus 100% rostfreiem Stahl
Ghizzoni**



ART. 114
Pz/Crt 20

**Käsereibe
aus rostfreiem Stahl**
Ghizzoni



ART. 101
Pz/Crt 36

**Käseschale aus Glas
vakuumverpackt**
Ghizzoni



ART. 117
Pz/Crt 24

**Schiefer-Schneidebrett
der Marke Parmesan**
Ghizzoni



ART. 118
Pz/Crt 100

**Parmesan-Käsereibe
aus rostfreiem Stahl**
Ghizzoni



ART. 36
Pz/Crt 12

**Spaghetti-Schüssel aus Keramik
der Marke Parmesan**
Ghizzoni



ART. 113
Pz/Crt 48

**Spaghetti Reibe und Schöpflöffel
aus rostfreiem Stahl**
Ghizzoni



ART. 116
Pz/Crt 12

**Schiefertablett mit Holzgriffen
der Marke Parmesan**
Ghizzoni



ART. 331
Pz/Crt 36

**Käseschale aus Keramik mit
Löffel der Marke Parmesan**
Ghizzoni



ART. 120
Pz/Crt 100

**Parmesan-Käsereibe
aus Silikon**
Ghizzoni

Salina di Cervia



SELECTED BY GOURMORI.

Die Gesellschaft "Parco della Salina di Cervia" sorgt dafür, dass das Ökosystem der Saline unverändert bleibt. Es handelt sich um die kleinste und am nördlichsten gelegene Saline Italiens. Im Verhältnis zum Gemeindeland von Cervia ist die Saline allerdings sehr groß, denn mit 827 Hektaren bedeckt sie ein Drittel des ganzen Gebietes. Die Saline ist ein staatliches Naturschutzgebiet, in dem Tiere siedeln und nisten können, ein Tor im Süden des Po-Delta-Parks und ein Feuchtgebiet mit internationaler Bedeutung gemäß der Ramsar-Konvention. Hier wird das süße Salz von Cervia gewonnen, das mittlerweile zu einem Must-have geworden ist.

Das süße Salz von Cervia macht Ihre Rezepte einzigartig.

Das süße Salz von Cervia ist weltweit einzigartig. Seine Besonderheit liegt im menschlichen Faktor, der dafür sorgt, die Ernte so auszurichten, dass ein reines Salz mit einem sehr geringen Anteil bitterer Chloride gewonnen wird (dazu gehören Magnesiumsulfat, Calciumsulfat, Kaliumsulfat und Magnesiumchlorid). Daher ist unser Salz „süß“. Das süße Salz von Cervia ist zudem ein vollwertiges Meersalz. Meersalz, da es aus Meerwasser gewonnen wird; vollwertig, weil es nur mit Mutterlauge verarbeitet wird, ohne den Einsatz weiterer Zusatzstoffe. Es wird nicht gebleicht und enthält keine Rieselhilfen. Daher bleiben die Spurenelemente und die natürliche Feuchtigkeit auch in der Verpackung erhalten.



ART.
6 x 300g

**Salz aus Cervia
in Keramikvase**
Salina di Cervia



ART.
6 x 100g

**Salz aus Cervia
in Salzmühle**
Salina di Cervia



ART.
Pz/Crt 6

**Salzplatte von Cervia
10x10cm**
Salina di Cervia



ART. 114
Pz/Crt 6

Salzplatte von Cervia
20x10cm
Salina di Cervia



Riccione Piadina



SELECTED BY GOURMORI.

Die Menschen aus der Emilia-Romagna tragen ihre Heimat im Herzen. Wer die Emilia-Romagna im Herzen trägt, liebt Riccione. Riccione steht für Freundlichkeit, Meer, Sonne, Mazurka und das legendäre Sandwich Piadina Romagnola.

Riccione Piadina bringt seit mehr als einem Vierteljahrhundert stolz den Geschmack der Romagna mit sich, eine warme Umarmung und die Leidenschaft für die Traditionen des Gebiets.

Der zertifizierte Zartweizen aus der Romagna, Salz aus Cervia, reines und kristallklares Wasser aus dem Staudamm von Ridracoli, einer lokalen Quelle in der Provinz Forlì – Cesena. Diese einfachen und natürlichen Zutaten, die gekonnt von kundigen Händen vermischt werden, hauchen der Piadina Riccione Leben ein, einem universellen Gericht, das zu allem passt und das ein Lächeln in jedes Gesicht zaubert.

RICCIONE PIADINA.

Riccione Piadina ist das führende Unternehmen in der Welt der Piadina, seit mehr als 25 Jahren spezialisiert in der Herstellung des Teigfladens aus der Emilia-Romagna. Die Stärke des Unternehmens ist mit Sicherheit die Aufmerksamkeit für jedes kleinste Detail und dies spiegelt sich auch in der Auswahl der Zutaten wider, die streng kontrolliert sind und aus der Gegend stammen, einem Schatz an Orten in den Hügeln, Ebenen, sanften Hügeln und Flüssen, die in das Meer münden.



ART. 144B

Pz/Crt 10

Bratpfanne "Testo Romagnolo"
für Gasherd

Riccione Piadina



ART. 144

Pz/Crt 10

Bratpfanne "Testo Romagnolo"
für Induktionsherd

Riccione Piadina

BIO PRODUKTE





bio.inspecta AG ist ein Kontroll- und Zertifizierungsunternehmen.

Als Schweizer Marktführerin zertifiziert sie seit über 20 Jahren Betriebe und Unternehmen der Verarbeitungs- und Handelsbranche in der Schweiz und international.

bio.inspecta garantiert die anerkannte Kontrolle und Zertifizierung von Bio- und Markenprodukten, ISO-Normen und Lebensmittelsicherheitsvorschriften; sie steht für Qualität, Zuverlässigkeit und Kundennutzen.

Mit dem Zertifikat BVH-51997 ist Morimedia Sagl nach dem CH-Bio-Standard für den Import von Bioprodukten und deren Verkauf über die firmeneigene E-Commerce-Seite gourmori zertifiziert.



ART. 91
8 x 750gr

**Parmesankäse g.U. "di sola
pezzata rossa italiana" min. 24
Monate BIO Parmigiano Reggiano**



ART. 92
40 x 50gr

**Parmesankäse in
Einzelportionen g.U.
Parmigiano Reggiano**



ART. 56
6 x 250ml

**Bio Balsamico Essig aus
Modena IGP
Bellei**



ART. 60
6 x 500ml

**Bio Balsamico Essig aus Modena
IGP "Campo del Picchio"**
Bellei



ART. 61
6 x 500ml

**Bio Balsamico Essig weißes
Dressing aus Modena IGP
"Campo del Picchio"**



ART. 58
12 x 250ml

**Bio Balsamico Essig Creme aus
Modena IGP**
Bellei



ART. 294
14 x 350g

**Bio Kichererbsen Pasta "Ritorti
Rigati"**
La Romagnola Bio



ART. 297
12 x 500g

**Bio Dinkel Vollkorn Pasta
"Penne"**
La Romagnola Bio



ART. 391
12 x 500g

Bio Mais Pasta "Fusilli"
La Romagnola Bio



ART. 296
14 x 350g

**Bio Pasta mit Kurkuma und
Pfeffer "Sedani"**
La Romagnola Bio



ART. 295
14 x 350g

Bio Linsen Pasta "Ritorti"
La Romagnola Bio



ART. 293
12 x 500g

**Bio Mais und Buchweizen Pasta
"Penne"**
La Romagnola Bio



ART. 292
12 x 500g

Bio Mais Pasta "Penne"
La Romagnola Bio



ART. 299
12 x 500g

**Bio Vollgerste Pasta
"Maccheroncini"**
La Romagnola Bio



ART. 298
14 x 350g

**Bio Vollkorn Roggen Pasta
"Fusilli"**
La Romagnola Bio



ART. 93
10 x 375gr

**Bio Piadina IGP mit nativem
Olivenöl extra**
Riccione Piadina



ART. 430
21 x 100g

"Bibanesi" BIO I
Bibanesi



ART. 431
12 x 200g

Kamut Khorasan "Bibanesi" BIO
I Bibanesi



ART. 432
12 x 250g

Kamut "Bibanesi" BIO-Linie
I Bibanesi



ART. 453
8 x 500g

Kamut Khorasan "Bibanesi" BIO
I Bibanesi



ART. 90
12 x 400gr

Bio Tomatenfruchtfleisch
Rodolfi



ART. 73
2 x 100gr

Bio Tomatensauce mit Ricotta
Ortolina Kids Rodolfi



ART. 74
2 x 100gr

**Bio Tomatensauce mit Kürbis
und Karotten**
Ortolina Kids Rodolfi



ART. 75
2 x 100gr

**Bio Tomatensauce mit Erbsen
und Karotten**
Ortolina Kids Rodolfi



ART. 77
26 x 40g

**Bio Sardellenfilets in Nativem
Olivenöl Extra**
Rizzoli



ART. 366
10 x 120g

**Bio Sardinen in Nativem Olivenöl
Extra**
Rizzoli



ART. 365
6 x 150g

**Bio Thunfisch in Nativem
Olivenöl Extra**
Rizzoli



ART. 78
10 x 90g

**Bio Makrelenfilets in Nativem
Olivenöl Extra**
Rizzoli

Carefully selected Delicacies from Italy



Gourmori GmbH
Zwingliplatz, 3 - 8001 Zürich

lara@gourmori.ch | +41 44 5624231
www.gourmori.ch

