



Aktuelle Genießer Einkaufsliste für Pfingsten

Bestellung bitte bis spätestens : Sonntag 26.05.2019

Lieferung und Abholung der Ware am : Donnerstag 06.06.2019 ab 17:00 Uhr

Viel Spaß beim Aussuchen, wir freuen uns auf eure Bestellung




Grazie mille e Saluti




Donata & Nicola







Eventuell bekomme ich Zitronen von der Amalfiküste, ein wahrer fruchtiger & frischer Traum. 11,90€ /KG

PASTA / GNOCCHI


	<p>Pasta al Limone</p> <p>Sehr feine Pasta mit Ricotta und Zitrone gefüllt</p> <p>Bitte einfach zubereiten. Hochwertiges Olivenöl ewat Butter frisch gepresstem Zitronensaft & Zitroneabrieb, gehackter Petersilie, frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und einer Prise Pfeffer. Finito</p>	<p>100g / 2,60€</p> <p>500g mind. Abnahme</p>	
	<p>Pasta mit Löwenzahnfüllung</p> <p>Einfach Olivenöl mit Knoblauch in der Pfanne anbraten, Peperoncino und Sardellen zugeben und kurz mit anbraten. Alles mit der Pasta vermengen und genießen</p>	<p>100g / 2,60 €</p> <p>500g min. Abnahme</p>	
	<p>Mella</p> <p>Handgemachte Pasta aus der Lobardei, gefüllt mit Tomate e Mozzarella</p> <p>Hier passt hervorragend ein leichtes Gemüsesößchen dazu, einfach etwas Knoblauch in Olivenöl andünsten, Staudensellerie und Karotten zugeben alles schön andünsten mit Salz&Pfeffer würzen mit ein wenig Weißwein ablöschen gekochte Pasta unterheben mit geriebenem Parmigiano Reggiano und Basilikum vermengen und dann genießen ☺</p>	<p>100g / 2,60€</p> <p>250g Packung</p>	

	<p>Fojadine BIO mit Schnittlauch 250 g NEU</p> <p>Der Begriff Fojadine ist Dialekt aus der Gegend von Brescia und bezieht sich auf eine bestimmte Form von Teigwaren (Linguine), die von Hausfrauen mit oder ohne Ei handgefertigt werden. Mit Respekt für Territorium und Tradition wird das Mehl aus traditionellem biologischem Ur- Getreide gewonnen und nach altem Vermächtnis mit einem langen Trocknungsverfahren produziert. Zudem werden Kräuter und natürliche Aromen hinzugefügt um anspruchsvollen Gaumen ein reiches Sortiment zu bieten.</p>	<p>250g Packung</p> <p>4,90€</p>	
	<p>Pastateigplatten für Lasagne 250 g NEU</p> <p>Jetzt steht der selbstgemachten Lasagne nichts mehr im Wege!</p>	<p>250g Packung</p> <p>3€</p>	
	<p>Orecchiette</p> <p>feine Pasta aus unsere Heimat Apulien, ein wahrer Genuss zu einem guten Tomatensugo, passt aber auch wunderbar zu Gemüse</p>	<p>100g / 1,20€</p> <p>500g Packung</p>	

	<p>Gnocchi casalinghi Handgemachte Gnocchi aus der Lombardei</p>	<p>100g / 1,20€ 500g Packung</p>	
	<p>Ravioli di Patate con Burrata Kartoffelravioli mit Burrata gefüllt, mega.... fein</p>	<p>200g Packung / 5,60€</p>	
	<p>Strozzapreti Eine frische Pasta, typisch für die romagnolische Küche, die mit Wasser und Mehl zubereitet wird. Eine kurze Pasta, die perfekt zu Erd- und Meersaucen passt. Seine spiralförmige Form sammelt alle Zutaten der Sauce perfekt auf, für ein besonderes Essen.</p>	<p>100g / 1,30€ 500g Packung</p>	


PRODUKT	Region	Reifezeit	VPE	€ / pro 100g	€/KG	€/Stück	Bestellung
BURRATA / MOZZARELLA / RICOTTA / MASCARPONE							
Burrata, 1 Stück im Becher	Apulien	frisch	330g Becher			10,-	
Burrata, 1 Stück im Becher	Apulien	frisch	200g Becher			6,-	
Burrata, 1 Stück im Becher	Apulien	frisch	100g Becher			3,-	
 <p>Neu Burrata di Bufala</p>	Kampanien	frisch	200g Becher			6,-	
Mozzarella di Bufala	Kampanien	frisch	250g	2,90			
Mozzarella di Bufala al Tarufo Büffelmozzarella mit Trüffel	Kampanien	frisch	125g			3,90	
Mozzarelline di Capra / Mini Ziegenmozzarella im Becher, 20x6g	Lombardia	frisch	120g Becher			3,60	
Ricotta Classica, Kuhmilch	Lombardia	frisch	200g Becher			2,90	
Ricotta di Pecora, Schafsmilch mild, aromatisch	Toscana	frisch	380g Becher			7,80	

Ricottina di Capra, Ziegenmilch	Lombardia	frisch	180g Becher			3,90	
Mascarpone	Lombardia	frisch	200g Becher			3,60	
PRODUKT	Region	Reifezeit	VPE	€ / pro 100g	€/KG	€/Stück	Bestellung
Parmigiano / Pecorino / Formaggi / Käse / Butter							
Parmigiano Reggiano	Emilia Romagna	24 M		2,90			
Parmigiano Reggiano * Vacce Rosse DOP Purer Genuss, die Milch stammt von einer ganz besonderen alten Kuh Rasse	Emilia Romagna	24 M		3,90			
Pecorino Romano DOP, Schafsmilch, am Stück sehr aromatisch und leicht würzig	Sardinien	6 M	240g Stück			5,20	
Mischmilchkäse Ziege, Kuh & Schaaf Stück ca. 220g	Piemont			3,20			
Camembert di Bufala, Stück ca. 250g	Lombardia			3,20			
Camembert di Capra, Stück 250g	Lombardia			3,20			
Burro / Butter naturale, Stück 100g sehr fein und delikat im Geschmack	Piemont		100g Stück			2,90	
Burro / gesalzen, Stück 100g	Piemont		100g Stück			2,90	

	Grissini Handgemacht	Piemonte					5,-	
PRODUKT	Region	Reifezeit	VPE	€ / pro 100g	€/KG	€/Stück	Bestellung	
SALAME / SALSICCIA								
Fenchelsalami	Emilia Romagna			3,70				
Wildschweinsalami Stück ca. 300g	Toscana			5,20				
Salsiccia mit Fenchel, 4 Stück x a 90g super zum grillen,	Emilia Romagna	frisch		1,80				
Salsiccia natur , 8 Stück x a 75g super zum grillen	Emilia Romagna	frisch		1,80				
Salsiccia mit Trüffel, 6 Stück x 50g	Emilia Romagna	frisch		2,10				

ANTIPASTI / GEMÜSE / ZITRONEN

Schwarze Oliven der Sorte Leccino mit Pinienkern, die sich durch einen zarten und süßen Geschmack auszeichnen. Für Aperitifs besonders geeignet!

	<p>Marche</p>			<p>2,20</p>	
---	---------------	--	--	-------------	--

<p>Gegrillte und eingelegte Artischocken</p>	<p>Lazio</p>			<p>4,20</p>	<p>Zur Zeit nicht im Sortiment</p>
--	--------------	--	--	-------------	------------------------------------

<p>Sonnengetrocknete eingelegte Tomaten</p>	<p>Lazio</p>			<p>3,20</p>	
---	--------------	--	--	-------------	--

Beide Produkte kommen aus dem Hause Quattrociocchi unserem Olivenöl Produzent, die eingelegten Antipasti sind in Handarbeit und mit viel Sorgfalt zubereitet. Die Artischocken werden nach dem aufwendigen putzen blanchiert und dann gegrillt, so gehalten sie ihr vollen Aroma und sind bissfest.

Die Tomaten werden Sonnengetrocknet und werden dann wie auch die Artischocken mit dem eigenen hochwertigen Olivenöl eingelegt.

