



# BEDIENUNG



# CULATELLO

**ORIGINAL ITAL. TRADITIONSPRODUKT AUS DEM NOBELSTEN TEIL DES PARMA SCHLEGELS, MIND. 10 MONATE GEREIFT.**

Typisches Produkt aus der Tradition von Parma.

Hergestellt aus dem feinsten Teil italienischer Schweineschlegel.

126701

Culatello 4,5kg ca.

mit Schwarte, vakuumverpackt



126901

Culatello di Zibello g.U. 4,5kg ca.

ohne Schwarte, im Netz



Piacenza

ZIBELLO

Parma

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
126701	Culatello mit Schwarte, vakuumverpackt	1	4,50kg	85
126901	Culatello di Zibello g.U. ohne Schwarte, im Netz	1	4,50kg	85

# ORIG. ITAL. PARMASCHINKEN

**MINDESTENS 12 MONATE GEREIFT, BESONDERS MILD, MIT DEM SIEGEL DES KONSORTIUMS**

Der Prosciutto di Parma g.U. wird aus natürlichen Zutaten ohne Zusatz von Konservierungs- oder Zusatzstoffen hergestellt und ist eine der wertvollsten Wurstwaren. Es handelt sich um ein ausgereiftes Produkt, das aus den Schlegeln italienischer Qualitätsschweine gewonnen wird, die unter idealen Bedingungen aufgezogen werden.



**NEU**

120201

Parmaschinken  $\frac{1}{1}$  Stück 6,5kg ca.

**Mind. 18 Monate**

ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst, vac.



117501

Parmaschinken  $\frac{1}{1}$  Stück 6,5kg ca.

**Mind. 12 Monate**

ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst, vac.



119301

Parmaschinken Pelatello  $\frac{1}{1}$  Stück 5,5kg ca.

**Mind. 12 Monate**

Herzstück, ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein

119377

Parmaschinken Pelatello  $\frac{1}{1}$  Stück 5,5kg ca.

**Mind. 12 Monate**

Herzstück, ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein



118609

Parmaschinken Pelatello  $\frac{1}{2}$  Stück 2,5kg ca.

**Mind. 12 Monate**

verkürztes Bein, vakuum- und im Netz verpackt

118679

Parmaschinken Pelatello  $\frac{1}{2}$  Stück 2,5kg ca.

**Mind. 12 Monate**

verkürztes Bein, vakuum- und im Netz verpackt



# ORIG. ITAL. PARMASCHINKEN

104801

Parmaschinken Trittico 4,75kg ca.

**12 Monate gereift**

ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein,  
3/3 Stück (à ca. 1,5 kg)



104877

Parmaschinken Trittico 4,75kg ca.

**12 Monate gereift**

ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein,  
3/3 Stück (à ca. 1,5 kg)

127201

Parmaschinken in Blockform 1/2 Stück 2,15kg ca.

**Mind. 12 Monate**

ohne Knochen, ohne Schwarte, geformt



127277

Parmaschinken in Blockform 1/2 Stück 2,15kg ca.

**Mind. 12 Monate**

ohne Knochen, ohne Schwarte, geformt



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
120201	Parmaschinken 1/1 Stück 18 Monate ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst, vac.	2	6,50kg	85
117501	Parmaschinken 1/1 Stück 12 Monate ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst, vac.	2	6,50kg	85
119301	Parmaschinken Pelatello 1/1 Stück 12 Monate Herzstück, ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein	2	5,50kg	85
119377	Parmaschinken Pelatello 1/1 Stück 12 Monate Herzstück, ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein	2	5,50kg	85
118609	Parmaschinken Pelatello 1/2 Stück 12 Monate, verkürztes Bein, vakuum- und im Netz verpackt	4	2,50kg	85
118679	Parmaschinken Pelatello 1/2 Stück 12 Monate, verkürztes Bein, vakuum- und im Netz verpackt	4	2,50kg	85
104801	Parmaschinken Trittico 12 Monate gereift ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein, 3/3 Stück (à ca. 1,5 kg)	2	4,75kg	85
104877	Parmaschinken Trittico 12 Monate gereift ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein, 3/3 Stück (à ca. 1,5 kg)	2	4,75kg	85
127201	Parmaschinken in Blockform 1/2 Stück 12 Monate, ohne Knochen, ohne Schwarte, geformt	4	2,15kg	85
127277	Parmaschinken in Blockform 1/2 Stück 12 Monate, ohne Knochen, ohne Schwarte, geformt	4	2,15kg	85

# ORIG. ITAL. SAN DANIELE SCHINKEN

**MINDESTENS 13 MONATE GEREIFT, BESONDERS MILD, MIT DEM SIEGEL DES KONSORTIUMS**

Der Prosciutto di San Daniele g.U. wird ausschließlich in der Region San Daniele del Friuli hergestellt, wobei nur italienische Schweineschlegel verwendet werden.

Der Prosciutto di San Daniele zeichnet sich durch seine Eigenschaften aus, die von der Reifezeit abhängen.



**NEU**

122401

San Daniele Schinken 1/1 Stk.,

Herzstück 6,70kg ca.

16 Monate gereift

ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst



123301

San Daniele Schinken Pelatello 1/1 Stk.,

Herzstück 5kg ca.

**Mind. 13 Monate**

ohne Knochen, ohne Schwarte, 1/1 Stk.



123377

San Daniele Schinken Pelatello 1/1 Stk.,

Herzstück 5kg ca.

**Mind. 13 Monate**

ohne Knochen, ohne Schwarte, 1/1 Stk.

156412

San Daniele in Blockform 1/2 Stück 2,5kg ca.

**Mind. 13 Monate**

ohne Knochen, ohne Schwarte, geformt



**Pordenone**

**Udine**

**SAN DANIELE**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
122401	San Daniele Schinken 1/1 Stk., Herzstück <i>16 Monate gereift, ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst</i>	2	6,70 kg	85
123301	San Daniele Schinken Pelatello 1/1 Stk., Herzstück <i>13 Monate, ohne Knochen, ohne Schwarte, 1/1 Stk.</i>	2	5,00kg	85
123377	San Daniele Schinken Pelatello 1/1 Stk., Herzstück <i>13 Monate, ohne Knochen, ohne Schwarte, 1/1 Stk.</i>	2	5,00kg	85
156412	San Daniele in Blockform 1/2 Stück <i>13 Monate, ohne Knochen, ohne Schwarte, geformt</i>	2	2,50kg	85

# CARPEGNA

Die Tradition der Schinkenproduktion im Gebiet von Carpegna reicht bis ins Jahr 1400 zurück. Verarbeitet und gereift auf den Hügeln des Montefeltro, wo die salzhaltige Luft der Adria San Leo berührt. Der einzige Schinkenhersteller von Carpegna entsteht genau hier.

Mit Mehl, Paprika und Pfeffer eingerieben, entstehen leicht bernsteinfarbene Scheiben mit unverwechselbaren aromatischen Noten.



**NEU**

550708

Prosciutto di Carpegna DOP g.U. "Beretta", 10kg ca.

*Mind. 20 Monate gereift  
ohne Netz, mit Knochen*



616508

Prosciutto di Carpegna DOP g.U. "Beretta" Addobbo 8,50kg ca.

*Mind. 20 Monate gereift  
ohne Knochen*



## CARPEGNA

Ancona

Urbino



**NEU**

603001

Prosciutto di Carpegna g.U. "San Leo" 10kg ca.

*Mind. 16 Monate gereift  
mit Knochen*



# CARPEGNA

Die Tradition der Schinkenproduktion im Gebiet von Carpegna reicht bis ins Jahr 1400 zurück. Verarbeitet und gereift auf den Hügeln des Montefeltro, wo die salzhaltige Luft der Adria San Leo berührt. Der einzige Schinkenhersteller von Carpegna entsteht genau hier.

Mit Mehl, Paprika und Pfeffer eingerieben, entstehen leicht bernsteinfarbene Scheiben mit unverwechselbaren aromatischen Noten.



602701

Prosciutto di Carpegna g.U. "San Leo" 7,5kg ca.

**Mind. 16 Monate**  
ohne Knochen, gepresst



606701

Prosciutto di Carpegna g.U.  
"San Leo" Rustico "Addobbo" 9kg ca.

**Mind. 16 Monate**  
ohne Knochen



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
550708	Prosciutto di Carpegna DOP g.U. "Beretta" <i>Mind. 20 Monate gereift, ohne Netz, mit Knochen</i>	1	10,00kg	100
616508	Prosciutto di Carpegna DOP g.U. "Beretta" Addobbo <i>Mind. 20 Monate gereift, ohne Knochen</i>	1	8,50kg	100
603001	Prosciutto di Carpegna g.U. "San Leo" <i>Mind. 16 Monate gereift, mit Knochen</i>	2	10,00kg	100
602701	Prosciutto di Carpegna g.U. "San Leo" <i>16 Monate, ohne Knochen, gepresst</i>	2	7,50kg	85
606701	Prosciutto di Carpegna g.U. "San Leo" <i>16 Monate, ohne Knochen, gepresst</i>	2	9,00kg	85

# LANDSCHINKEN

**MINDESTENS 10 MONATE GEREIFT, BESONDERS MILD**

Schinken aus ausgewählten Schweineschlegeln.



131101

Rohschinken "Antica Fattoria"  $\frac{1}{2}$  2,5kg ca.

*ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst, vac.*

131801

Rohschinken "Antica Fattoria"  $\frac{1}{1}$  Pelatello 4kg ca.

*ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein*

131877

Rohschinken "Antica Fattoria"  $\frac{1}{1}$  Pelatello 4kg ca.

*ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein*



132009

Rohschinken "Antica Fattoria"  $\frac{1}{2}$  Pelatello 2,5kg ca.

*ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein*

132079

Rohschinken "Antica Fattoria"  $\frac{1}{2}$  Pelatello 2,5kg ca.

*ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein*



# LANDSCHINKEN



104701

Landschinken Trittico, Herzstück 4,5kg ca.

ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein,  
 $\frac{3}{5}$  Stück (à ca. 1,5 kg)



134101

Rohschinken "Antica Fattoria" in Blockform  $\frac{1}{2}$  Stk 2kg ca.

ohne Knochen, ohne Bein, ohne Schwarte, rechteckig geformt, vakuumverpackt



134177

Rohschinken "Antica Fattoria" in Blockform  $\frac{1}{2}$  Stk 2kg ca.

ohne Knochen, ohne Bein, ohne Schwarte, rechteckig geformt, vakuumverpackt

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
131101	Rohschinken "Antica Fattoria" $\frac{1}{2}$ ohne Knochen, mit Schwarte, gepresst, vac.	4	2,50kg	85
131801	Rohschinken "Antica Fattoria" $\frac{1}{1}$ Pelatello ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein	2	4,00kg	85
131877	Rohschinken "Antica Fattoria" $\frac{1}{1}$ Pelatello ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein	2	4,00kg	85
132009	Rohschinken "Antica Fattoria" $\frac{1}{2}$ Pelatello ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein	4	2,50kg	85
132079	Rohschinken "Antica Fattoria" $\frac{1}{2}$ Pelatello ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein	4	2,50kg	85
104701	Landschinken Trittico, Herzstück ohne Knochen, ohne Schwarte, verkürztes Bein, $\frac{3}{5}$ Stück (à ca. 1,5 kg)	2	4,50kg	85
134101	Rohschinken "Antica Fattoria" in Blockform $\frac{1}{2}$ Stk ohne Knochen, ohne Bein, ohne Schwarte, rechteckig geformt, vakuumverpackt	6	2,00kg	85
134177	Rohschinken "Antica Fattoria" in Blockform $\frac{1}{2}$ Stk ohne Knochen, ohne Bein, ohne Schwarte, rechteckig geformt, vakuumverpackt	6	2,00kg	85

# ORIG. ITAL. BRESAOLA

## LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN

Die Bresaola, mager, mit einer intensiven roten Farbe, wird nur aus den besten Stücken der Rinderkeule gewonnen. Die langsame Reifung, die Verwendung von wenig Salz und Gewürzen verleihen ihr einen delikaten Geschmack.

**SONDRIO**

**Brescia**

**Milano**



**087901**

**Bresaola della Valtellina g.g.A.  
"Punta D'Anca" 1,5kg ca.**

*Luftgetrocknetes mageres Rindfleisch a. d. Keule, 1/2 Stk.*



**088201**

**Bresaola "Punta D'Anca" 1,5kg ca.**

*luftgetrocknetes mageres Rindfleisch a. d. Keule, 1/2 Stk.*

**088277**

**Bresaola "Punta D'Anca" 1,5kg ca.**

*luftgetrocknetes mageres Rindfleisch a. d. Keule, 1/2 Stk.*



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
087901	<b>Bresaola della Valtellina g.g.A. "Punta D'Anca"</b> <i>luftgetrocknetes mageres Rindfleisch a. d. Keule, 1/2 Stk</i>	2	1,50kg	85
088201	<b>Bresaola "Punta D'Anca"</b> <i>luftgetrocknetes mageres Rindfleisch a. d. Keule, 1/2 Stk.</i>	2	1,50kg	85
088277	<b>Bresaola "Punta D'Anca"</b> <i>luftgetrocknetes mageres Rindfleisch a. d. Keule, 1/2 Stk.</i>	2	1,50kg	85

# ITALIENISCHE COPPA

## LUFTGETROCKNETER SCHWEINENACKEN AUS AUSGESUCHTEM, MAGEREN, FRISCHEN NACKEN

Mageres Fleisch vom Schweinehals, gesalzen, aromatisiert und nach lokaler Tradition verarbeitet.



085201

Coppa di Parma g.g.A.  
"Casereccia ohne Darm" 1/2 Stk. 0,8kg ca.

*vakuumverpackt*



Piacenza

PARMA

Bologna

087001

Coppa "Morbida", 1/2 0,8kg ca.

*zart und mild im Geschmack, ohne Darm, vac.*

087077

Coppa "Morbida", 1/2 0,8kg ca.

*zart und mild im Geschmack, ohne Darm, vac.*



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
085201	Coppa di Parma g.g.A. "Casereccia ohne Darm" 1/2 Stk <i>vakuumverpackt</i>	4	0,80kg	85
087001	Coppa "Morbida", 1/2 <i>zart und mild im Geschmack, ohne Darm, vac.</i>	4	0,80kg	85
087077	Coppa "Morbida", 1/2 <i>zart und mild im Geschmack, ohne Darm, vac.</i>	12	0,80kg	85

# PANCETTA

## LUFTGETROCKENER BAUCHSPECK

Pancetta ohne Schwarte und zusammengerollt.

161201

Pancetta Dei Colli  $\frac{1}{2}$  Stk, 1,70kg ca.

magerer Bauchspeck gerollt, vakuumverpackt



**NEU**

151201

Lardo stagionato alle erbe am Stück, 1,7kg ca.

Schweinerückenspeck, mit Kräutern gewürzt, vakuumverpackt

*Der Lardo oder Schweinerückenspeck ist eine weitere Speck-Spezialität, die dünn geschnitten, im Mund zerschmelzend, beliebt auf Bruschetta-Brötchen ist.*



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
161201	Pancetta Dei Colli $\frac{1}{2}$ Stk <i>magerer Bauchspeck gerollt, vakuumverpackt</i>	3	1,70kg	85
151201	Lardo stagionato alle erbe sottovuoto <i>Schweinerückenspeck, mit Kräutern gewürzt, vakuumverpackt</i>	2	1,70kg	85

# GUANCIALE

## LUFTGETROCKNETER SCHWEINEBACKENSPECK

Der Name Guanciale stammt vom italienischen Word „la guancia“, die Backe und bezeichnet den Teil des Schweins, der sich zwischen Kopf und Schulter befindet.

Unter Verwendung der besten Rohstoffe präsentiert sich diese italienische Schweinebacke am Stück, in der klassischen und traditionellen Tropfenform.

Ähnlich dem Pancetta-Speck wird die Schweinebacke mit schwarzem Pfeffer bedeckt; an weiteren Gewürzen kommen weißer Pfeffer und Knoblauch hinzu.

Die Lagerung beträgt mindestens 30 Tage.

Das Aroma ist kräftiger als dessen von Pancetta mit jedoch einer delikateren Konsistenz.

Ihr Geschmack und auch höherer Fettgehalt als der der Pancetta macht sie zur Hauptzutat des berühmten Nudelgerichtes Pasta all'Amatriciana und auch für Spaghetti Carbonara wird sie bevorzugt, sie kann jedoch in diesen Gerichten, falls nicht verfügbar, mit Pancetta ersetzt werden.

Schweinebackenspeck wird als Zutat in Streifen oder Würfel geschnitten, und angebraten oft ohne zusätzliche Zugabe von Fett, kann aber auch auf kalter Platte in kleinen Stückchen serviert werden.



**NEU**

599901

Guanciale stagionato am Stück, 1,8kg ca.

*Schweinebackenspeck, vakuumverpackt*

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
599901	Guanciale stagionato am Stück, 1,8kg ca. <i>Schweinebackenspeck, vakuumverpackt</i>	2	1,80kg	90

# SALAMI

Typische Salami der Lombardei in Norditalien. Salame Milano zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe und einen süßen Geschmack aus. Hergestellt nach dem traditionellen Rezept mit Salz, Pfeffer und Knoblauch. Dünn aufgeschnitten servieren.



012001

Salami Milano "Gran Beretta" 1/2 Stk 1,5kg ca.

fein gekörnt, vac., Ø 85 mm



006002

Salami Milano 1,5kg ca.

fein gekörnt, im Griffschutz, Ø 60 mm, KD

006078

Salami Milano 1,5kg ca.

fein gekörnt, im Griffschutz, Ø 60 mm, KD



011202

Salami Milano ORO 3,40kg ca.

im Griffschutz 1/4, Ø 85 mm

# SALAMI

Reine Schweinesalami. Grobe Körnung.

021502  
Salami Nostrano 1,5kg ca.  
grob gekörnt, im Griffschutz, Ø 70 mm

021578  
Salami Nostrano 1,5kg ca.  
grob gekörnt, im Griffschutz, Ø 70 mm



# SALAMI

Reine Schweinesalami. Mittelfeine Körnung.

043701  
Salami Spianata Italiana, mild, flache Form ½ Stk 0,9kg ca.  
ohne Darm, Endstück gekappt, mittelfein gekörnt, vac.

043777  
Salami Spianata Italiana, mild, flache Form  
ohne Darm, Endstück gekappt, mittelfein gekörnt, vac.



040801  
Salami Spianata Romana, scharf, flache Form ½ Stk 0,9kg ca.  
mittelfein gekörnt, vac.

040877  
Salami Spianata Romana, scharf, flache Form ½ Stk 0,9kg ca.  
mittelfein gekörnt, vac.



# SALAMI

Salami mit scharfer Chilischote, grobe Wurstmasse, Naturdarm.



038701

Salami Ventricina, scharf, grob gekörnt ½ Stk 1,5kg ca.

vac., Ø 100 mm

# SALAMI

Salami nach einem alten neapolitanischen Rezept,  
grobe Wurstmasse.



011601

Salami Napoli ORO 1,5kg ca.

grob gekörnt, Ø 65 mm

# SALAMI

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
012001	Salami Milano "Gran Beretta" 1/2 Stk <i>fein gekörnt, vac., Ø 85 mm</i>	4	1,50kg	85
006002	Salami Milano <i>fein gekörnt, im Griffschutz, Ø 60 mm, KD</i>	3	1,50kg	85
006078	Salami Milano <i>fein gekörnt, im Griffschutz, Ø 60 mm, KD</i>	10	1,50kg	85
011202	Salami Milano ORO <i>im Griffschutz 1/4, Ø 85 mm</i>	2	3,40kg	85
021502	Salami Nostrano <i>grob gekörnt, im Griffschutz, Ø 70 mm</i>	2	1,50kg	85
021578	Salami Nostrano <i>grob gekörnt, im Griffschutz, Ø 70 mm</i>	10	1,50kg	85
043701	Salami Spianata Italiana, mild, flache Form 1/2 Stk <i>ohne Darm, Endstück gekappt, mittelfein gekörnt, vac.</i>	4	0,90kg	85
043777	Salami Spianata Italiana, mild, flache Form 1/2 Stk <i>ohne Darm, Endstück gekappt, mittelfein gekörnt, vac.</i>	12	0,90kg	85
040801	Salami Spianata Romana, scharf, flache Form 1/2 Stk <i>mittelfein gekörnt, vac.</i>	4	0,90kg	85
040877	Salami Spianata Romana, scharf, flache Form 1/2 Stk <i>mittelfein gekörnt, vac.</i>	12	0,90kg	85
038701	Salami Ventricina, scharf, grob gekörnt 1/2 Stk <i>vac., Ø 100 mm</i>	3	1,50kg	85
011601	Salami Napoli ORO <i>grob gekörnt, Ø 65 mm</i>	2	1,50kg	85

## ITAL. SALAMI-BESONDERHEITEN

Typische Salami aus der Region Venetien, grobe Wurstmasse, handgebunden.



040301

Salami Soppressa Veneta, KD handgebunden ½ Stk 1,5kg ca.

mit Knoblauch, grob gekörnt, Ø 100 mm, vakuumverpackt

040377

Salami Soppressa Veneta, KD handgebunden ½ Stk 1,5kg ca.

mit Knoblauch, grob gekörnt, Ø 100 mm, vakuumverpackt

## ITAL. SALAMI-BESONDERHEITEN

Typische Salami aus der Emilia Romagna, mittelgrobe Wurstmasse, Naturdarm.

Piacenza

Parma

FELINO

Bologna

035002

Salami Felino Gran Riserva, g.g.A. im Naturdarm 1kg ca.

mittelgrob gekörnt, Ø 60 mm, im Griffschutz

035078

Salami Felino Gran Riserva, g.g.A. im Naturdarm 1kg ca.

mittelgrob gekörnt, Ø 60 mm, im Griffschutz



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
040301	Salami Soppressa Veneta, KD handgebunden ½ Stk mit Knoblauch, grob gekörnt, Ø 100 mm, vakuumverpackt	4	1,50kg	85
040377	Salami Soppressa Veneta, KD handgebunden ½ Stk mit Knoblauch, grob gekörnt, Ø 100 mm, vakuumverpackt	8	1,50kg	85
035002	Salami Felino Gran Riserva, g.g.A. im Naturdarm mittelgrob gekörnt, Ø 60 mm, im Griffschutz	6	1,00kg	85
035078	Salami Felino Gran Riserva, g.g.A. im Naturdarm mittelgrob gekörnt, Ø 60 mm, im Griffschutz	15	1,00kg	85

# ITALIENISCHE PORCHETTA

## SPANFERKELBRATEN

Das Spanferkel vom Rost wird durch Entbeinen der Schweinebrust gewonnen. Das Fleisch wird mit Hilfe eines Trockensalzverfahrens und in Kombination mit der Reifung von Kräutern und Gewürzen zubereitet. Die Brust wird dann eingewickelt, verschnürt und langsam im Ofen für mehrere Stunden gegart.

302010

Vittorio`s Mini Porchetta 2kg ca.

*Schweinelende und Pancetta gerollt;  
mit Kräutern verfeinert, im Ofen gebacken, ohne Schwarte.*



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
302010	Vittorio`s Mini Porchetta <i>Schweinelende und Pancetta gerollt; mit Kräutern verfeinert, im Ofen gebacken, ohne Schwarte</i>	2	2,00kg	65

# MORTADELLA

**MIT PISTAZIEN, AUS BESTEM ITAL. ROHSTOFF, GEWOLFT, DAHER OHNE FREMDWASSER, OHNE MILCHEIWEIß, GLUTENFREI, IN ZYLINDERFORM.**

Der magere Teil wird aus Schweineschulter und Schinken zubereitet, für die Fettstückchen wird der Schweinehals verwendet, um der Mortadella Bologna g.g.A. ihre charakteristische Süße zu verleihen. Die Herstellung nach spezifischen Anforderungen garantiert ein erstklassiges Produkt. Ein sehr wohlschmeckendes Produkt, wie es die Tradition verlangt. Hergestellt in der historischen Produktionsstätte im Herzen der Brianza.

## BRIANZA

Como

Milano



257101

Mortadella "Gran Beretta" g.g.A. mit Pistazien ½ Stk 2kg ca.

Ø 155 mm

257177

Mortadella "Gran Beretta" g.g.A. mit Pistazien ½ Stk 2kg ca.

Ø 155 mm



258601

Mortadella "Gran Beretta" g.g.A. mit Pistazien ½ Stk 3kg ca.

OVAL, Ø 190 mm



# MORTADELLA

Mortadella aus reinem Schweinefleisch, Rezept "Antica Fattoria", Schweineschulter und Schinkenteile für die Zubereitung des mageren Teils. Sie besticht durch ihren intensiven Duft und einen kräftigen, würzigen und anhaltenden Geschmack.



271101

Mortadella "Antica Fattoria" mit Pistazien ½ Stk 2kg ca.

Ø 155 mm

271177

Mortadella "Antica Fattoria" mit Pistazien 2kg ca.

Ø 155 mm



**NEU**

266501

Mortadella "Gran Sigillo" cil.a ½ Stk 2,5kg ca.

Ø 155 mm

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
257101	Mortadella "Gran Beretta" g.g.A. mit Pistazien ½ Stk Ø 155 mm	2	2,00kg	50
257177	Mortadella "Gran Beretta" g.g.A. mit Pistazien ½ Stk Ø 155 mm	6	2,00kg	50
258601	Mortadella "Gran Beretta" g.g.A. mit Pistazien ½ Stk OVAL, Ø 190 mm	2	3,00kg	50
271101	Mortadella "Antica Fattoria" mit Pistazien ½ Stk Ø 155 mm	2	2,00kg	50
271177	Mortadella "Antica Fattoria" mit Pistazien ½ Stk Ø 155 mm	6	2,00kg	50
266501	Mortadella "Gran Sigillo" cil.a ½ Stk	4	2,50kg	50

# KOCHSCHINKEN

## AUS AUSGESUCHTEN ROHSTOFFEN

Gekochte Schweineschinken, hergestellt nach der italienischen Technologie des manuellen Entbeinens. Die Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und Aromatisierung nach Beretta Art, die besonderen Verarbeitungstechniken und das langsame Dampfgaren machen die Beretta Kochschinken zu einer Qualitätsauswahl.



194310

Kochschinken "alle Erbe" mit Kräuter 2,5kg ca.

auf einem Rost gebraten,  $\frac{1}{2}$  Stk., in Cryovac

193101

Kochschinken "alla Brace" ofengebacken 6,5kg ca.

zart und köstlich,  $\frac{1}{2}$  Stk., in Alufolie

193210

Kochschinken "alla Brace" ofengebacken 3,2kg ca.

zart und köstlich,  $\frac{1}{2}$  Stk., in Alufolie



348277A

Kochschinken Gran Bontà  $\frac{1}{2}$  Stk 4,3kg ca.

Langsam dampfgegart;  
traditionelles und qualitativ hochwertiges  
Produkt mit mittigem Fetteinschluss, zeichnet  
sich durch einen vollmundigen und kräftigen Geschmack  
des typischen Rezepts von Beretta mit Wachholder,  
Koriander und Rosmarin aus.



# KOCHSCHINKEN



225901

Kochschinken Gran Beretta entfettet 4,5kg ca.

in Alufolie, vac.



235801

Ital. Kochschinken Gran Sigillo 5,5kg ca.

entfettet, ohne Schwarte, vac.

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
194310	Kochschinken "alle Erbe" mit Kräuter auf einem Rost gebraten, $\frac{1}{2}$ Stk., in Cryovac	4	2,50kg	50
193101	Kochschinken "alla Brace" ofengebacken zart und köstlich, $\frac{1}{1}$ Stk., in Alufolie	2	6,50kg	100
193210	Kochschinken "alla Brace" ofengebacken zart und köstlich, $\frac{1}{2}$ Stk., in Alufolie	2	3,20kg	100
348277A	Kochschinken Gran Bontà $\frac{1}{2}$ Stk	4	4,30kg	50
225901	Kochschinken Gran Beretta entfettet in Alufolie, vac.	2	4,50kg	50
235801	Ital. Kochschinken Gran Sigillo entfettet, ohne Schwarte, vac.	2	5,50kg	70

# TOSKANA PRODUKTE



## "CASA TOSCANA SELEZIONE BERETTA"

Der Prosciutto Toscano g.U. wird nur aus italienischen Schweineschlegeln hergestellt. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verarbeitet, gereift und der für die Region der Toskana charakteristischen scharfen Geschmacksnote.



841501

Prosciutto Toscano g.U. disossato pressato 6kg ca.

*entbeint und gepresst, mit dem Messer gesäubert*

841577

Prosciutto Toscano g.U. disossato pressato 6kg ca.

*entbeint und gepresst, mit dem Messer gesäubert*



855977

Prosciutto Toscano g.U. "Pelatello" 4,5kg ca.

*ohne Knochen, ohne Schwarte 1/4*



# TOSKANA PRODUKTE

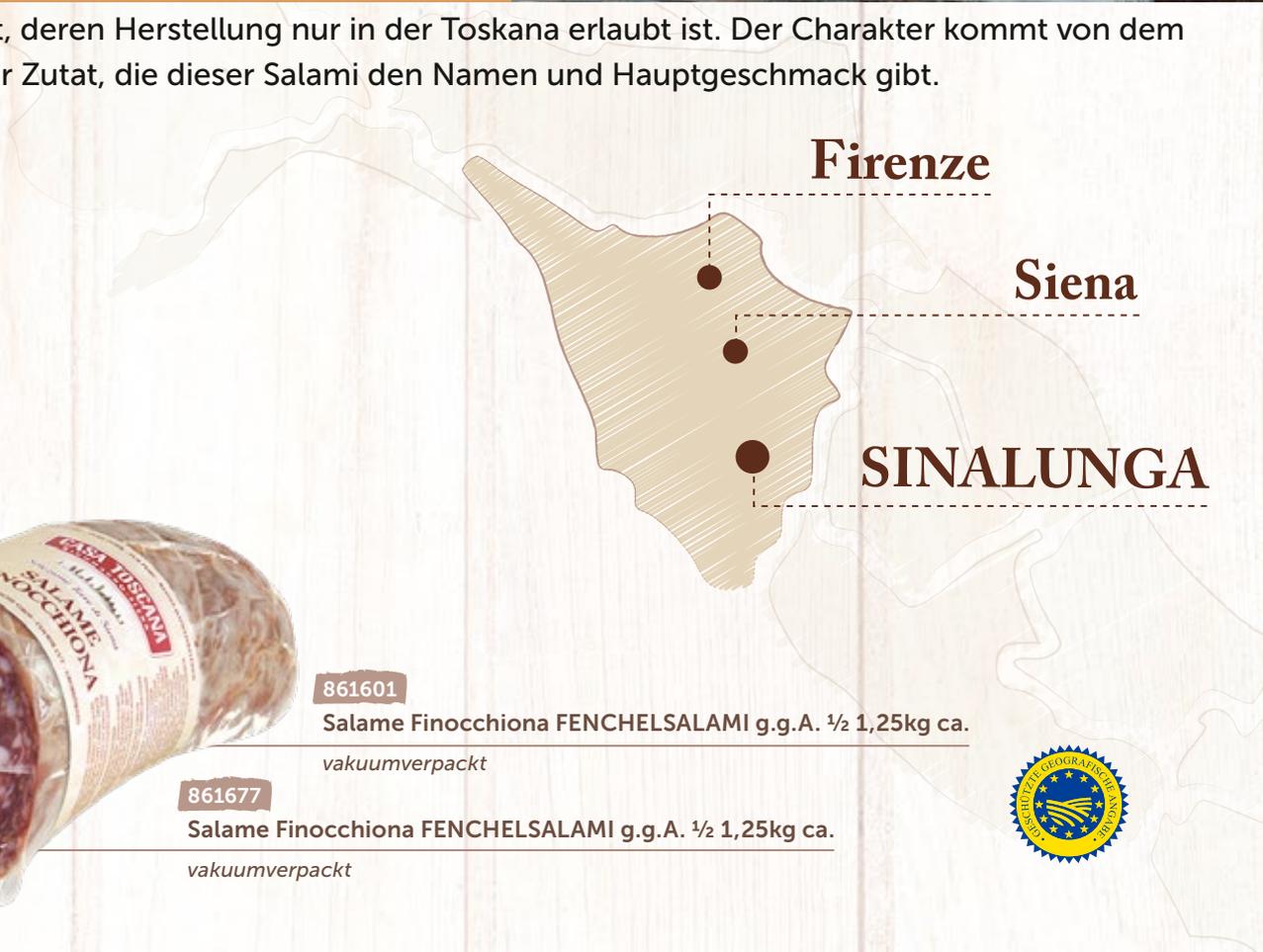


855801  
Prosciutto Toscano g.U. mit Knochen, mit Pfeffer 9kg ca.



# TOSKANA PRODUKTE

Eine Spezialität, deren Herstellung nur in der Toskana erlaubt ist. Der Charakter kommt von dem Geschmack der Zutat, die dieser Salami den Namen und Hauptgeschmack gibt.



861601

Salame Finocchiona FENCHELSALAMI g.g.A. ½ 1,25kg ca.

*vakuumverpackt*

861677

Salame Finocchiona FENCHELSALAMI g.g.A. ½ 1,25kg ca.

*vakuumverpackt*



# TOSKANA PRODUKTE

Salami Toscano aus der landwirtschaftlichen Tradition, charakterisiert durch eine kompakte Konsistenz, dunkelrote Farbe und grob geschnittene Fettstücke. Vollmundiger und intensiver Geschmack.



855501

Salame Toscano ½ 2,5kg ca.

*im Griffschutz (weißgeschimmelt)*



855777

Salame Finocchiona FENCHELSALAMI g.g.A. ½ 2,5kg ca.

*im Griffschutz , ( weißgeschimmelt )*



# TOSKANA PRODUKTE



Art. Nr.	Artikelbezeichnung	EH Stk.	Stückgewicht	RLZ Tage
841501	Prosciutto Toscano g.U. disossato pressato <i>entbeint und gepresst, mit dem Messer gesäubert</i>	2	6,00kg	85
841577	Prosciutto Toscano g.U. disossato pressato <i>entbeint und gepresst, mit dem Messer gesäubert</i>	2	6,00kg	85
855977	Prosciutto Toscano g.U. "Pelatello" <i>ohne Knochen ohne Schwarte <sup>1</sup>/<sub>1</sub></i>	2	4,50kg	85
855801	Prosciutto Toscano g.U. mit Knochen, mit Pfeffer	2	9,00kg	85
861601	Salame Finocchiona FENCHELSALAMI g.g.A. <sup>1</sup> / <sub>2</sub> <i>vakuumverpackt</i>	4	1,25kg	85
861677	Salame Finocchiona FENCHELSALAMI g.g.A. <sup>1</sup> / <sub>2</sub> <i>vakuumverpackt</i>	8	1,25kg	85
855777	Salame Finocchiona FENCHELSALAMI g.g.A. <sup>1</sup> / <sub>1</sub> <i>im Griffschutz (weißgeschimmelt)</i>	4	2,50Kg	85
855501	Salame Toscano <sup>1</sup> / <sub>1</sub> <i>im Griffschutz (weißgeschimmelt)</i>	2	2,50kg	85

# BEDIENUNG

2023 - 2. EDITION



**SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA S.P.A.**

Via Fratelli Bandiera, 12  
20056 Trezzo sull'Adda (MI) - Italia  
Tel +39 02 909851 - Fax +39 02 90985510  
[www.fratelliberetta.com](http://www.fratelliberetta.com)