greenlotus GmbH

KATALOG 2022

PASSIONE.GREEN.

greenlotus GmbH - ALLGEMEINE LIEFER- UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (STAND 01.2021)

1. Vertragsabschluss, Geltung der AGB

Die nachstehenden Verkauf- und Lieferungsbedingungen gelten für alle unsere Angebote, Verträge und Lieferungen.
Eventuell davon abweichende Geschäftsbedingungen des Käufers werden in keinem Fall Bestandteil des Vertrages. Mündliche Vereinbarungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.

2. Preise, Lieferungen und Abholung/Versendung

Alle Preise sind Nettopreis zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und verstehen sich, sofern nicht anders vereinbart, ab Lager München, PLZ 81371. Wenn der Käufer die Waren nicht selbst im Lager abholen möchte, kann auf Gefahr und Kosten des Käufers eine Versendung der Waren per Spedition bzw. Paketdienst durch uns für ihn organisiert werden.

3. Mängelrügen, Transportschäden, Haftung

Mängel und Schäden sind dem Verkäufer sofort nach Empfang schriftlich anzuzeigen. Unterlässt der Käufer die Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt. Transportschäden sind auf den Lieferpapieren der Spedition sofort bei Lieferannahme zu melden. Verdeckte Schäden sind dem Verkäufer innerhalb der gesetzlichen Frist nach Anlieferung schriftlich zu melden.

a) Hat der Verkäufer aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen für einen Schaden aufzukommen, der leicht fahrlässig verursacht wurde, so haftet der Verkäufer beschränkt:
Die Haftung besteht nur bei Verletzung vertragswesentlicher Pflichten, etwa solcher, die der Kaufvertrag dem Verkäufer nach seinem Inhalt und Zweck gerade auferlegen will oder deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Kaufvertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Käufer regelmäßig vertraut und vertrauen darf. Diese Haftung ist auf den bei Vertragsabschluss vorhersehbaren typischen Schaden begrenzt. Soweit der Schaden durch eine vom Käufer für den betreffenden Schadensfall abgeschlossene Versicherung (ausgenommen Summenversicherung) gedeckt ist, haftet der Verkäufer nur für etwaige damit verbundene Nachteile des Käufers, zB. höhere Versicherungsprämien oder Zinsnachteile bis zur Schadensregulierung durch die Versicherung.
Ist der Käufer eine juristische Person des öffentlichen Rechts, ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen oder ein Unternehmer, der bei Abschluss des Kaufvertrages in Ausübung seiner gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt, und werden nach Ablauf eines Jahres nach Ablieferung des Kaufgegenstandes Schadensersatzansprüche wegen Sachmängeln geltend gemacht, gilt Folgendes: Die vorstehende Haftungsbeschränkung gilt auch für einen Schaden, der grob fahrlässig verursacht wurde, nicht aber bei grob fahrlässiger Verursachung durch gesetzliche Vertreter oder leitende Angestellte des Verkäufers, ferner nicht für einen grob fahrlässig verursachten Schaden, der durch eine vom Käufer für den betreffenden Schadenfall abgeschlossene Versicherung gedeckt ist.
b) Unabhängig von einem Verschulden des Verkäufers bleibt eine etwaige Haftung des Verkäufers bei arglistigem Verschweigen des Mangels, aus der Übernahme einer Garantie oder eines Beschaffungsrisikos und nach dem Produkthaftungsgesetz unberührt.
c) Ausgeschlossen ist die persönliche Haftung der gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen und Betriebsangehörigen des Verkäufers für von ihnen durch leichte Fahrlässigkeit verursachte Schäden. Für von ihnen mit Ausnahme der gesetzlichen Vertreter und leitenden Angestellten durch grobe Fahrlässigkeit verursachte Schäden gilt die diesbezüglich für den Verkäufer geregelte Haftungsbeschränkung entsprechend.
d) Die Haftungsbeschränkungen dieses Abschnitts gelten nicht bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit.

4. Zahlungsbedingungen, Fälligkeit, Verzugsschaden, Verzugszinsen, Beschränkung der Aufrechnungsmöglichkeit

Die Zahlung hat innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zu erfolgen. Als Zahlungstag gilt der Tag, an dem der Verkäufer über das Geld verfügen kann. Bei Rücklastschrift und Scheckrückbelastungen stellt der Verkäufer die angefallenen Bankspesen in Rechnung und fordert ggf. gewährten Skonto zurück. Bei Zahlungsverzug werden sämtliche, auch gestundete Forderungen, sofort fällig. Der Verkäufer ist berechtigt, Zinsen in Höhe von 1% monatlich zu berechnen.
Gegen Ansprüche des Verkäufers kann der Käufer nur dann aufrechnen, wenn die Gegenforderung des Käufers unbestritten ist oder ein rechtskräftiger Titel vorliegt; ein Zurückbehaltungsrecht kann er nur geltend machen, soweit es auf Ansprüchen aus dem Kaufvertrag beruht.

5. Eigentumsvorbehalt

a) Der Kaufgegenstand bleibt bis zum Ausgleich der dem Verkäufer aufgrund des Kaufvertrages zustehenden Forderungen Eigentum des Verkäufers.
Ist der Käufer eine juristische Person des öffentlichen Rechts, ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen oder ein Unternehmer, der bei Abschluss des Vertrages in Ausübung seiner gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt, bleibt der Eigentumsvorbehalt auch bestehen für Forderungen des Verkäufers gegen den Käufer aus der laufenden Geschäftsbeziehung bis zum Ausgleich von im Zusammenhang mit dem Kauf zustehenden Forderungen.
b) Sofern sich der Käufer vertragswidrig verhält – insbesondere sofern er mit der Zahlung einer Entgeltforderung in Verzug gekommen ist –, haben wir das Recht, die Vorbehaltsware zurückzunehmen, nachdem wir eine angemessene Frist zur Leistung gesetzt haben. Die für die Rücknahme anfallenden Transportkosten trägt der Käufer. Sofern wir die Vorbehaltsware zurücknehmen, stellt dies einen Rücktritt vom Vertrag dar. Ebenfalls einen Rücktritt vom Vertrag stellt es dar, wenn wir die Vorbehaltsware pfänden. Von uns zurückgenommene Vorbehaltsware dürfen wir verwerten. Der Erlös der Verwertung wird mit denjenigen Beträgen verrechnet, die uns der Käufer schuldet, nachdem wir einen angemessenen Betrag für die Kosten der Verwertung abgezogen haben.
c) Der Käufer darf die Vorbehaltsware verwenden und im ordentlichen Geschäftsgang weiter veräußern, solange er nicht in Zahlungsverzug ist. Er darf die Vorbehaltsware jedoch nicht verpfänden oder sicherungshalber übereignen. Die Entgeltforderungen des Käufers gegen seine Abnehmer aus einem Weiterverkauf der Vorbehaltsware sowie diejenigen Forderungen des Käufers bezüglich der Vorbehaltsware, die aus einem sonstigen Rechtsgrund gegen seine Abnehmer oder Dritte entstehen (insbesondere Forderungen aus unerlaubter Handlung und Ansprüche auf Versicherungsleistungen) und zwar einschließlich sämtlicher Saldoforderungen aus Kontokorrent tritt uns der Käufer bereits jetzt sicherungshalber in vollem Umfang ab. Wir nehmen diese Abtretung an.
d) Der Käufer darf diese an uns abgetretenen Forderungen auf seine Rechnung im eigenen Namen für uns einziehen, solange wir diese Ermächtigung nicht widerrufen. Unser Recht, diese Forderungen selbst einzuziehen, wird dadurch nicht berührt; allerdings werden wir die Forderungen nicht selbst geltend machen und die Einzugsermächtigung nicht widerrufen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt.
e) Sofern sich der Käufer jedoch vertragswidrig verhält – insbesondere sofern er mit der Zahlung einer Entgeltforderung in Verzug gekommen ist –, können wir vom Käufer verlangen, dass dieser uns die abgetretenen Forderungen und die jeweiligen Schuldner bekannt gibt, den jeweiligen Schuldnern die Abtretung mitteilt und uns alle Unterlagen aushändigt sowie alle Angaben macht, die wir zur Geltendmachung der Forderungen benötigen.
f) Bei Pfändungen der Vorbehaltsware durch Dritte oder bei sonstigen Eingriffen Dritter muss der Käufer auf unser Eigentum hinweisen und muss uns unverzüglich schriftlich benachrichtigen, damit wir unsere Eigentumsrechte durchsetzen können. Sofern der Dritte die uns in diesem Zusammenhang entstehenden gerichtlichen oder außergerichtlichen Kosten nicht zu erstatten vermag, haftet hierfür der Käufer.
g) Wenn der Käufer dies verlangt, sind wir verpflichtet, die uns zustehenden Sicherheiten insoweit freizugeben, als ihr realisierbarer Wert den Wert unserer offenen Forderungen gegen den Käufer um mehr als 10 % übersteigt. Wir dürfen dabei jedoch die freizugebenden Sicherheiten auswählen.

6. Erfüllungsort und Gerichtsstand

a) Für sämtliche gegenwärtigen und zukünftigen Ansprüche aus der Geschäftsverbindung mit Kaufleuten einschließlich Wechsel- und Scheckforderungen ist ausschließlicher Gerichtsstand der Sitz des Verkäufers.
b) Der gleiche Gerichtsstand gilt, wenn der Käufer keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, nach Vertragsabschluss seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthaltsort aus dem Inland verlegt oder sein Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist. Im Übrigen gilt bei Ansprüchen des Verkäufers gegenüber dem Käufer dessen Wohnsitz als Gerichtsstand.

VERKAUF & BERATUNG

greenlotus GmbH

Schäftlarnstr 10
Großmarkthalle - Ladenreihe 7-9
81371 München

Tel. +49 (0) 89. 68 00 26 23
Fax +49 (0) 89. 68 00 26 24

HRB 257817 Geschäftsführer: Claudio Santini
info@greenlotus.de • www.greenlotus.de

DE-ÖKO-001

INHALT

SEITE 03

AGB

SEITE 06 - 13

KÄSESPEZIALITÄTEN

TOMASONI • FERRARI •
SOSTER • ALBI • PEDRAZZOLI

SEITE 14 - 33

SALAMI & SCHINKEN

PEDRAZZOLI •
LUIS GIL

SEITE 34 - 36

ANTIPASTI

BIO ORGANICA ITALIA

SEITE 37

PIZZATEIG

LA SPIGA FOOD

SEITE 38 - 39

VEGANER KÄSE

VEGEATAL

SEITE 40 - 43

MARMELADE & SAUCE

LAZZARIS

SEITE 44 - 45

FISCH & OLIVEN

SAN REMO

SEITE 46 - 47

PASTA

PASTA TOSCANA

SEITE 48- 49

OLIVENÖL

AZIENDA OLIVICOLA "SCIMECA"

SEITE 50 - 53

BALSAMICO DI MODENA

CATTANI

SEITE 54 - 55

BIO ZERTIFIKAT

// KÄSESPEZIALITÄTEN

TOMASONI

ist ein handwerklicher Familienbetrieb, der sich seit 200 Jahren der Käseherstellung widmet. Im Jahr 2000 wurde die Produktion nach ökologischen Richtlinien umgestellt. “Wir stellen den Menschen in den Mittelpunkt und handeln nach ethischen, nachhaltigen und umweltfreundlichen Kriterien: die Pflege und die Erhaltung des Bodens, das Wohlbefinden der Tiere, die Qualität der Produkte.

So entstehen hervorragende Produkte mit vollem Geschmack, bekömmlich, streng kontrolliert und im Einklang mit Mensch und Natur in reiner Handarbeit.”

CACIOTTA NATUR / KRÄUTER

Caciotta ist ein halbfester Schnittkäse mit mildem, nussigem und aromatischem Geschmack. Dieser Käse ist lactosefrei.

Art.-Nr. BCAC00120	NATUR
Art.-Nr. BCAC100PR	KRÄUTER
Fett i. Tr.	45%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
kbA	ICEA
Gewicht	4 kg
Salz	2,0%
Reifezeit	1 Monat

CACIOTTA mit WALNÜSSEN

Caciotta mit Walnuss ist ein halbfester Schnittkäse mit mildem, aromatischem und nussigem Geschmack.

Art.-Nr. BCAC00100	
Gewicht	4 kg
Fett i. Tr.	45%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	tierisch
kbA	ICEA
Salz	2%
Reifezeit	1 Monat

CACIOTTA mit PISTAZIEN

Caciotta mit Pistazien ist ein halbfester Schnittkäse. Mild, nussig und aromatisch im Geschmack, dazu mit milder Pistazien Note.

Art.-Nr. BCAC400PI	
Gewicht	4 kg
Fett i. Tr.	53%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	ICEA
Salz	2%
Reifezeit	1 Monat

CRESCENZA STRACCHINO

Crescenza ist ein italienischer Weichkäse aus Kuhmilch. Er hat eine cremige Textur und besitzt keine Rinde.

Art.-Nr. BCRE0001000

Gewicht	2 kg
Fett i. Tr.	55%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	tierisch
kbA	ICEA
Salz	1%
Reifezeit	6 Monate

FONTAL DELLA LOMBARDIA

Fontal ist ein milder, dennoch aromatischer Käse, mit geschmeidiger, cremiger und schmelziger Konsistenz.

Art.-Nr. BFON3042444

Gewicht	10 kg
Fett i. Tr.	45%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	tierisch
kbA	ICEA
Salz	1,4%
Reifezeit	3 Monate

GORGONZOLA DOP

Ein halbfester bis weicher sowie cremiger Blauschimmelkäse mit aromatischem Geschmack und typischer Blauschimmelnote.

Art.-Nr. BGOR000200

Gewicht	2,5 kg
Fett i. Tr.	53%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	tierisch
kbA	ICEA
Salz	1,5%
Reifezeit	2 Monate

ROBIOLA BRESCIANA

Robiola ist ein halbfester Schnittkäse mit dünner blumiger Rinde, hinter der sich ein milder, delikater und cremiger Geschmack verbirgt.

Art.-Nr. BROB040500

Gewicht	2 kg
Fett i. Tr.	48%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	ICEA
Salz	0,9%
Reifezeit	1 Monat

GRANA PADANO DOP

Der Grana Padano ist ein Hartkäse und zeichnet sich durch seine körnige Struktur aus. Dieser Rohmilchkäse entwickelt seinen speziellen Geschmack nach einer Reifezeit von mind. 12 Monaten.

Art.-Nr. BGP603P8KG

Gewicht	4 kg
Fett i. Tr.	32%
Wärmebehandlung	ohne
Labart	tierisch
kbA	ICEA
Salz	0,6%
Reifezeit	16-20 Mon.

GRANA PADANO DOP gerieben

Original Grana Padano DOP fertig gerieben. Zum Verfeinern von Gerichten beim Kochen oder beim Essen bestens geeignet.

Art.-Nr. DUR603GR10

Gewicht	80 g
Fett i. Tr.	35%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	ICEA
Salz	0,6%
Reifezeit	ab 12 Mon.

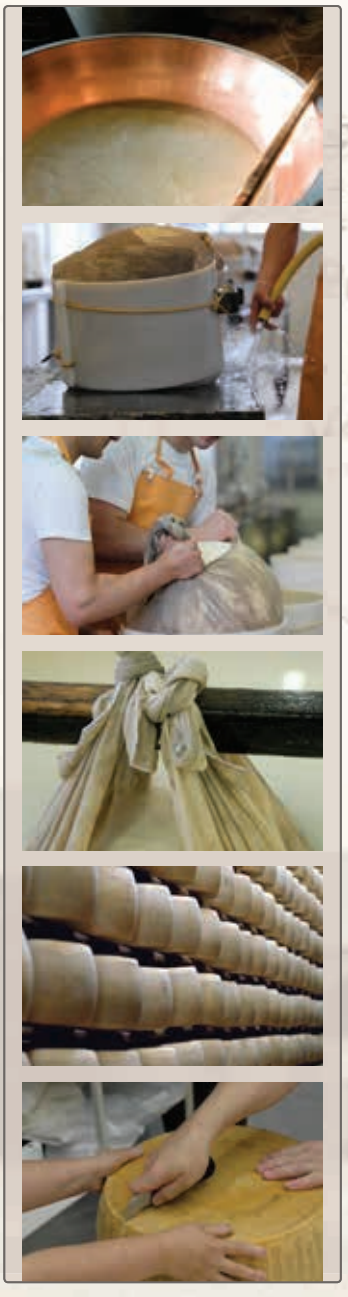
// KÄSESPEZIALITÄTEN

FERRARI BIO

Am Fuße des Schlosses von Canossa, zwischen den Hügeln von Pecorile, befindet sich die Azienda Agricola Ferrari Remigio e Goldoni Giuliana.
Das Bio-Futter, welches auf dem eigenem Hof erzeugt wird und unter anderem aus mindestens 60 verschiedenen Kräutern besteht, ist Garant für die ausgezeichnete Milchqualität zur Herstellung des Ferrari Parmigiano.
Der Rohmilchkäse reift mindestens 24 Monate lang, um den authentischen Geschmack des Parmigiano Reggiano zu erlangen.

Die gesamte Verarbeitung von Parmigiano Reggiano wird vom Käsemeister in Bibbiano (der Wiege des Parmesan), unter Anwendung und Pflege traditioneller Verarbeitungsmethoden durchgeführt. Diese Tradition wird an die nächste Generation weitergegeben, um ein ganzheitliches und qualitativ hochwertiges Bio-Produkt zu bewahren.

Ferrari LATTE CLASSE BIO



PARMIGIANO DOP

Parmigiano ist ein Extrahartkäse aus roher Kuhmilch. Ein Käse mit komplexem, fruchtig süßem, nussigen und würzigen Geschmack.

Art.-Nr. 5024-0008	2 kg
Art.-Nr.: 5024-00089	4 kg
Fett i. Tr.	30%
Wärmebehandlung	ohne
Labart	tierisch
kbA	ccpb
Salz	1,6%
Reifezeit	24 Monate

PARMIGIANO DOP gerieben

Parmigiano Reggiano wird nur in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena und Mantua produziert.

Art.-Nr. 5024-0089G	
Gewicht	1 kg
Fett i. Tr.	30%
Wärmebehandlung	ohne
Labart	tierische
kbA	ccpb
Salz	1,6%
Reifezeit	24 Monate

Die heute seit vier Generationen bestehende Molkerei SOSTER produziert und handelt mit italienischen Käsespezialitäten in Bio-Qualität.

RICOTTA SALATA DI PECORA

Ricotta ist ein typisches Produkt der sardischen und süditalienischen Milchtradition. Er wird aus Schafsmilchmolke und Salz hergestellt und ist leicht und fettarm.

Art.-Nr. 73/032	
Gewicht	ca. 1 kg
Fett i. Tr.	26%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	keine
kbA	bioagricert
Salz	1,5%
Reifezeit	45 Tage

MONTASIO DOP

Der mittelalte Montasio ist ein Bergkäse aus der Region Friaul-Julisch Venetien. Der Kuhmilchkäse hat einen vollen kräftigen Geschmack.

Art.-Nr. 5036	
Gewicht	6,5 kg
Fett i. Tr.	40%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	tierisch
kbA	bioagricert
Salz	1,7%
Reifezeit	4-6 Monate

ASIAGO DOP

Der Asiago hat eine glatte, dünne, elastische Rinde von leicht gelblicher Farbe, schmeckt mild-würzig mit nussigem und leicht säuerlichem Aroma.

Art.-Nr. 63/003	
Gewicht	9 kg
Fett i. Tr.	31%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	tierisch
kbA	bioagricert
Salz	2,4%
Reifezeit	30 Tage

PROVOLONE

Der Provolone ist ein halbfester Schnittkäse aus Pasta Filata Teig (Herstellungsverfahren wie bei Mozzarella). Sein Geschmack ist mild und sahnig.

Art.-Nr. 71005	
Gewicht	4,5 kg
Fett i. Tr.	45%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	bioagricert
Salz	1,7%
Reifezeit	keine

BIOVOGLIA HARTKÄSE

Der BioVoglia ist ein häufiger Begleiter in der italienischen Küche, der sowohl gerieben beim Kochen verwendet wird als auch bei Tisch.

Art.-Nr. 83/001	20 kg
Art.-Nr. 83/008	2,5 kg
Fett i. Tr.	35%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	bioagricert
Salz	1,8%
Reifezeit	10 Monate

CASEARIA ALBI

Seit Jahrhunderten lebt unsere Familie in Velo Veronese, einer alten zimbrischen Gemeinde in der hügeligen Landschaft der Provinz Verona, dem Herzen der Lessinia. Ein Weideland, auf dem die Kühe frei grasen können und die Milch einen einzigartigen Geschmack bekommt. Unsere Tiere werden mit Respekt gehalten – im Einklang mit den Zyklen der Natur. Sie erhalten gesundes Futter, haben Bewegung im Freien und atmen frische und saubere Luft.

Wir haben uns dafür entschieden ein ökologisches Projekt zu verwirklichen und uns mit anderen landwirtschaftlichen Betrieben zu vereinen, um gemeinsam regionale Bio-Käsespezialitäten herzustellen.

Ökologisch und regional, weil wir davon überzeugt sind, dass hier zu arbeiten außergewöhnlich und fantastisch ist, dass unser Land unsere Liebe verdient; und wir sind sicher, dass unsere Produkte, wenn Sie sie probieren, diese Gefühle hervorrufen werden.

SCAMORZA NATUR

Auf Grund seiner guten Schmelz- und Fadenbildungeigenschaften ist der Scamorza ein idealer Grill- und Kochkäse, der zu den Brühsorten vom Typ Pasta Filata zählt.

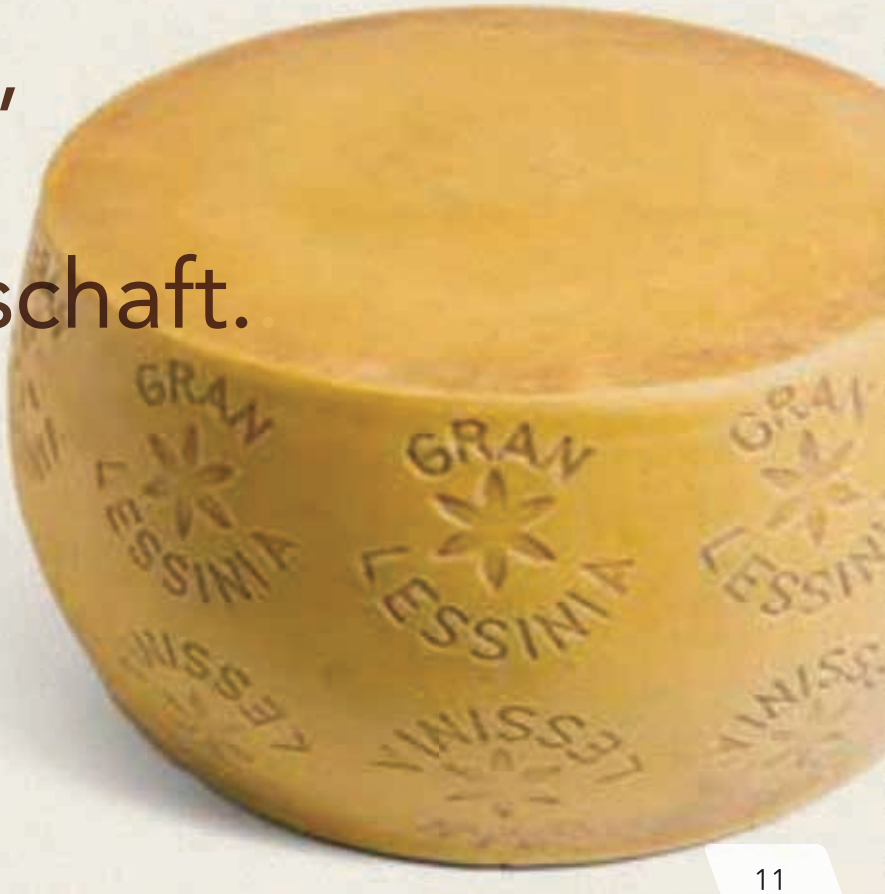
Art.-Nr. 22804	
Gewicht	250g
Fett i. Tr.	44%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	bioagricert
Salz	1,5%
Reifezeit	4 Tage

SCAMORZA GERÄUCHERT

Der feine Rauchgeschmack dieses Scamorzas entsteht durch `kaltes´ räuchern mit Buchenholz im Räucherofen.

Art.-Nr. 22803	
Gewicht	250g
Fett i. Tr.	44%
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobiell
kbA	bioagricert
Salz	1,5%
Reifezeit	4 Tage

VIAVERDE.
Eine Familie, eine Erde, eine Leidenschaft.



Azienda Agricola il Bardellone®

KÄSE BIO

Il Bardellone ist die neue Produktlinie für Bio-Käse von Pedrazzoli.

Sie erweitert unsere Produktpalette mit einigen Köstlichkeiten ausgewählter italienischer Produzenten, die sich, genau wie unsere Familie, seit über 20 Jahren voll und ganz der Philosophie biologischer Lebensmittel verschrieben hat. Alle Lieferanten unserer Käsespezialitäten sind bio-zertifiziert.
Die Tiere werden artgerecht und im Einklang ihrer Bedürfnisse gezüchtet: sie grasen auf den umliegenden weitläufigen Feldern, ihr Futter und das Getreide kommt ausschließlich aus biologischem Anbau, ohne Einsatz chemischer Mittel.
Das Logo, das die neue Linie repräsentiert, leitet sich von einer alten landwirtschaftlichen Architektur ab, die typisch für das ländliche Gebiet der Provinz Modena in der Nähe unseres Bauernhofs ist. Es handelt sich um ein Gebäude mit einem ungewöhnlichen sechseckigen Grundriss, das einst zur Fütterung gezüchteter Wildpferde in den weiten und feuchten Tälern diente.

Il Bardellone steht für die enge Verbundenheit unserer Produkte mit unserem Territorium: der traditionellen und ursprünglichen Bewirtschaftung des Bodens, dem Anbau von Heu und der Zucht von Milchkühen, die seit jeher ein Erkennungsmerkmal der Ebene zwischen Modena und Mantova sind.

SCAMORZA AFFUMICATA BIO

Der feine Rauchgeschmack dieses Scamorzas entsteht durch `kaltes´ räuchern mit Buchenholz im Räucherofen.

Art.-Nr. 80034

Gewicht	250 g
Gebinde	

MONTE VERONESE BIO

ist ein halbfester Schnittkäse **und wird er nur im Lessinatal hergestellt.**

Art.-Nr. 22810

Gewicht	ca. 2 kg
Gebinde 1/4 Laib	ca. 2 kg

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA BIO

Art.-Nr. 80017

Gewicht	ca. 125 g
Gebinde 8 Stück	ca. 1 kg

Art.-Nr. 80017KG (8 St. im Eimer)

Gewicht	ca. 1 kg
Gebinde 2 Eimer	ca. 2 kg

BURRATA BIO

Der Burrata wird, wie der Mozzarella, nach dem sogenannten Filata-Verfahren hergestellt.

Art.-Nr. 80018

Gewicht	ca. 125 g
Gebinde 10 Stück	ca. 1,25 kg

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 BIO

Art.-Nr. 80019

Gewicht	ca. 200 g
Gebinde 15 Stück	ca. 3 kg

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 BIO

1/16tel Laib a ca. 2 kg

Art.-Nr. 80010

Gewicht	ca. 2 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 12 kg

CACIOTTA AL TARTUFO BIO

Halbhartkäse mit Trüffelaroma

Art.-Nr. 80035

Gewicht	ca. 2,4 kg
Gebinde	1 Laib

Art.-Nr. 80036

Gewicht	250 g
Gebinde 12 Stück	3 kg

L'UBRIACO CACCIOTA IN BIO AL VALPOLICCELLA

In Valpolicellatrester gereifter Halbhartkäse. Laktosefrei

Art.-Nr. 80037

Gewicht	ca. 2,4 kg
Gebinde	1 Laib

Art.-Nr. 80038

Gewicht	250 g
Gebinde 12 Stück	3 kg

DIE GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS PEDRAZZOLI IST UNTRENNBAR MIT DER GESCHICHTE DER FAMILIE VERBUNDEN.

Das Salumificio Pedrazzoli (Wurstwarenfabrik) wurde 1951 im Zentrum von San Giovanni del Dosso in der Provinz Mantua, von Arnaldo Pedrazzoli mit Unterstützung seiner Frau und ihrer drei Söhne gegründet.

"Seit vielen Generationen hat sich unsere gesamte Familie der Schweinezucht und Wurstwarenherstellung nach den Methoden der traditionellen italienischen Wurstmacherkunst verschrieben."

Das Bio-Sortiment Primavera wurde vor mehr als 20 Jahren aus der Taufe gehoben. Es wird ausschließlich aus Bio-Fleisch mittels natürlicher Methoden hergestellt: angefangen von der Aufzucht der Schweine über das Schlachten bis hin zur Verarbeitung und Reifung. Es steht für die solidarische und ökologische Seele unserer Familie und durchdringt unsere gesamte Philosophie. Eine biologische Produktlinie ohne Konservierungsmittel, Gluten und Milchprodukte, aus Freilandhaltung und einer vollständig integrierten Wertschöpfungskette.

Die Familie Pedrazzolli

SALAME BIO AL TARTUFO (BIO-TRÜFFELSALAMI)

Die Bio-Trüffelsalami besteht ausschließlich aus Schweinefleisch eigener Züchtung und wird mit schwarzem Trüffel aus dem Gebiet des Oltrepò Mantuas fein abgeschmeckt.

Art.-Nr. 50834

Gewicht	2,5 kg
Gebinde: 4 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 50837 Salamihälfte/vakuumverpackt

Gewicht	1,3 kg
Gebinde: 8 Stück	ca. 10 kg

SALAME PICCANTE BIO (SCHARFE BIO-SALAMI)

Die scharfe Bio-Salami par Excellance stammt traditionell aus Kalabrien. Vor allem das Gewürz Chili gibt der Salame Piccante ihren unverwechselbaren Geschmack.

Art.-Nr. 50810

Gewicht	ca. 2,5 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 50808

Gewicht	ca 1,3 kg
Gebinde 8 Stück	ca. 10 kg

SALAME BIO MILANO (BIO SALAMI MAILAND)

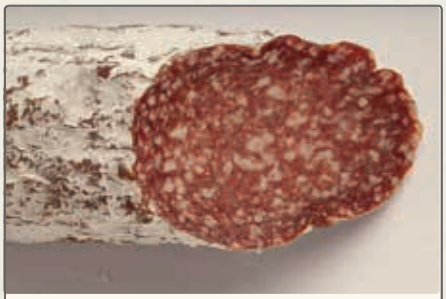
Sie zählt zu den bekanntesten und weltweit beliebtesten italienischen Wurstwaren. Hergestellt nur aus magerem Schweinefleisch und körpereigenem Edelfett, dazu Salz, Pfeffer schwarz/weiß und Wein.

Art.-Nr. 50805

Gewicht	ca. 2,5 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 50818 Mailand Hälfte

Gewicht	1,3 kg
Gebinde 8 Stück	ca. 10 kg



SALAME BIO CON AGLIO (BIO SALAMI KNOBLAUCH)

Eine der beliebtesten Sorten Norditaliens mit Knoblauch verfeinert. Hergestellt nur aus magerem Schweinefleisch mit körpereigenem Edelfett. Mit Knobauch fein abgeschmeckt.

Art.-Nr. 50811

Gewicht	ca. 2,5 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 50812 Knoblauch Hälfte

Gewicht	1,3 kg
Gebinde 8 Stück	ca. 10 kg

SALAMINI BIO (BIO-MINISALAMI) ca.160G

Die Bio-Salamini werden ausschließlich aus italienischem Schweinefleisch aus eigener Züchtung, nach traditionellen Rezepten, in verschiedenen Sorten sorgfältig hergestellt.

Für alle Minisalami gilt:

Gewicht	ca. 160 g
Gebinde 20 Stück	ca. 3,5 kg

SALAMINO MIT KNOBLAUCH

Art.-Nr. 50800, lose
Art.-Nr. 50806, ATP*
Art.-Nr. 5015, MPF**

Gewicht	ca. 160g

SALAMINO MILD

Art.-Nr. 50801, lose
Art.-Nr. 50839, ATP*
Art.-Nr. 5016, MPF**

Gewicht	ca. 160g

SALAMINO MILANO

Art.-Nr. 50802, lose
Art.-Nr. 50814, ATP*
Art.-Nr. 50817, MPF**

Gewicht	ca. 160g

SALAMINO MIT FENCHEL

Art.-Nr. 50807, lose
Art.-Nr. 50835, ATP*

Gewicht	ca. 160g

SALAMINO MIT TRÜFFEL

Art.-Nr. 50833, lose
Art.-Nr. 50838, ATP*

Gewicht	ca. 160g

Alle unsere Salami sind

- ohne Milchprodukte
- ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Glutenfrei
- Eingetragen im Zöliakie Handbuch

* verpackt in Schutzatmosphäre
** verpackt in perforierter Mikrofolie

// SALAMI

SALAME CACCIATORE (BIO-JÄGER-SALAMI) DOP

Eine kleine Salami, deren Name auf die Gewohnheit der Jäger (Cacciatori) zurückgeht, eine dieser schmackhaften, nähren-den Lebensmittelrationen voller edler Proteine mitzunehmen.

Art.-Nr. 50803 lose

Gewicht	160 g
Gebinde 20 Stück	3,5 kg

Art.-Nr. 50820 MPF**

Gewicht	160 g
Gebinde 20 Stück	3,5 kg

SALSICCIA BIO PICCANTE (SCHARFE BIO-SALAMI)

Gemäß der strengen kalabrischen Tradition wird diese 300 gr. schwere Salami ausschließlich unter Verwendung von magerem, knochenlosen Schulter- und Bauchfleisches schwerer Schweine hergestellt. Reifezeit beträgt mindestens 45 Tage.

Art.-Nr. 50804

Gewicht	ca. 300 g
Gebinde 15 Stück	ca. 5 kg

SALAME BIO ETTORE (BIO-SALAMI ETTORE)

Unsere auf einem heraus-ragenden Rezept der typischen Metzgertradition beruhenden Salami aus dem Dorf Felino bei Parma heißt BIO Ettore. Die lange Reifezeit im Keller (mindestens 45 Tage) verleiht dem Fett die Möglichkeit, mit dem Magerfleisch zu harmonisieren.

Art.-Nr. 50799 lose

Gewicht	ca. 1 kg
Gebinde 10 Stück	ca. 10 kg

SALAME ZIA BIO mit Knoblauch (ZIA BIO-SALAMI)

SALAMI ZIA wird ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt, dazu Salz, Pfeffer und frischer, in Weiß-wein aromatisierter Knoblauch. Abgefüllt wird die Salamimasse in einen besonderen, mitteldünnen und gerundeten Darm.

Art.-Nr. 50830

Gewicht	ca. 3 kg
Gebinde: 3 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 50831 Hälfte

Gewicht	ca. 1,5 kg
Gebinde: 6 Stück	ca. 10 kg

LA VOLTERRANA SALAME BIO CON SEMI DI FINOCCHIO (BIO-SALAMI MIT FENCHELSAMEN)

Die Finocchiona Bio ist eine alte Salamisorte toskanischer Tradition, welche mit Fenchelsamen fein abgeschmeckt wird.

Art.-Nr. 50819

Gewicht	2 - 2,5 kg
Gebinde: 3 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 50832

Gewicht	1,2 kg
Gebinde: 6 Stück	ca. 10 kg

UND DIE ZEIT…

In unseren Reifungsräumen hat jede Wurst die nötige Zeit, um perfekt zu werden. Ausschließlich eine lange nicht forcierte Reifezeit ermöglicht es, die schmackhaften Aromen in ihrer Ursprünglichkeit zu erhalten und den wahren Geschmack zu entwickeln. Beispielsweise eine Reifezeit von mindestens fünf Monaten bei Salami einer limitierten Produktion.

Die Grundlage der Bio-Linie Primavera, hergestellt ohne Konservierungsstoffe, Gluten und Milchprodukte, ist die Freilufthaltung (Free-Range) und eine vollständig integrierte Produktionskette.

PROSCIUTTO CRUDO

ist ein typischer italienischer luftgetrockneter Schinken, der aus dem Schlegel gewonnen und dann trocken gesalzen wird; danach reift er mindestens 12 Monate in speziellen Reifehallen.
Angeboten wird Parmaschinken, San Daniele und ein Toskanaschinken, die alle nach den strengen Herstellungsrichtlinien der Konsortien produziert werden.
(DOP = geschützte geografische Herkunft)

LO SGAMBATO BIO (BIO-SCHINKEN OHNE KNOCHEN)

Der Schinken reift mindestens 10-12 Monate, wobei der Knochen vorher entfernt wird. Dadurch entsteht ein besonders würziger Geschmack, der mit einer Pfefferdecke verstärkt wird.

Art.-Nr. 50845 Ganze Keule vakuumverpackt

Gewicht	ca. 5-6 kg
Gebinde 1 Stück	

Art.-Nr. 50847 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca 2,5-3 kg
Gebinde 2 Stück	ca. 5-6 kg

PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO PELATELLO (ROHER ITALIENISCHER PELATELLO-SCHINKEN)

Der Beinschinken reift mit Knochen und Schwarte nur mit Meersalz für 12-14 Monate. Für den Verkauf wird er ohne Fuss, Schwarte und Knochen hergerichtet.

Art.-Nr. 50843

Gewicht	ca. 4-5 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 16-20 kg

COPPA DI PARMA BIO I.G.P. (BIO-NACKENSCHINKEN G.G.A.)

Der Nackenschinken reift mindestens 4 Monate in einem Naturdarm nachdem er in einer Salz und Gewüzmischung mariniert wurde. Der Coppa di Parma wurde 2011 als g.g.A. Produkt ausgezeichnet. (geschützte geografische Angabe)

Art.-Nr. 50861

Gewicht	ca. 1,5-2 kg
Gebinde 3 Stück	ca. 4,5-6 kg

PROSCIUTTO DI PARMA BIO (BIO-PARMASCHINKEN)

Ein Bio Parmaschinken, ausschliesslich mit Salz behandelt und höchstem Qualitätsanspruch. Die Reifezeit beträgt 16-18 Monate. Der Knochen wird nach dem Reifeprozess entfernt.

Art.-Nr. 50841 vakuumverpackt

Gewicht	ca. 7-9 kg
Gebinde 2 Stück	ca. 14-18 kg

Art.-Nr. 50842 Hälften vakuumverpackt

Gewicht	ca. 3 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 12 kg

PROSCIUTTO DI PARMA BIO (BIO-PARMASCHINKEN MIT KNOCHEN)

Ein Bio Parmaschinken, ausschliesslich mit Salz behandelt und höchstem Qualitätsanspruch. Die Reifezeit beträgt 16-18 Monate. Durch die Reifung mit Knochen entsteht die wunderbare Milde des Parmaschinkens.

Art.-Nr. 50821 lose

Gewicht	ca. 8-10 kg
Gebinde 1 Stück	

PROSCIUTTO SAN DANIELE BIO (BIO SAN DANIELE-SCHINKEN OHNE KNOCHEN)

Von der eigenen biologischen Aufzucht werden nur die besten Schweineschlegel ausgesucht um dann in der Ortschaft San Daniele zu Spitzenprodukten in 14 bis 16 Monaten zur Reife geführt werden.

Art.-Nr. 50844 vakuumverpackt

Gewicht	ca. 7-9 kg
Gebinde 2 Stück	ca. 14-18 kg

PROSCIUTTO SAN DANIELE BIO (BIO SAN DANIELE-SCHINKEN MIT KNOCHEN)

Von der eigenen biologischen Aufzucht werden nur die besten Schweineschlegel ausgesucht um dann in der Ortschaft San Daniele zu Spitzenprodukten in 14 bis 16 Monaten zur Reife geführt werden.

Art.-Nr. 50824 lose

Gewicht	ca. 8-10 kg
Gebinde 1 Stück	

// SCHINKEN

SPECK BIO G.G.A. (BIO-SÜDTIROLER SCHINKEN)

Der Südtiroler Speck ist ein mild geräucherter und mindestens 22 Wochen gereifter Rohschinken, der in Südtirol hergestellt wird. Für den Schinken werden magere Schweinekeulen verwendet und mit natürlichen Gewürzkräutern gewürzt.

Art.-Nr. 50850 Hälften vakuumverpackt

Gewicht	ca. 2 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 8 kg

BRESAOLA DI SUINO BIO (BIO-LACHSSCHINKEN)

Die Bresaola di Suino Bio beruht auf einem anatomisch einzigartigen Schnitt (Schweinefilet und Entrecôte), der völlig fettfrei ist und von zertifizierten italienischen Schweinen stammt. Das gesamte Fleischstück wird einer ersten trockenen Salzung und Grundwürzung unterzogen, die aus Salz und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird.

Art.-Nr. 50865 Hälften vakuumverpackt

Gewicht	ca. 1,2 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 7 kg

PANCETTA TESA BIO (BIO BAUCHSPECK)

Der PANCETTA TESA BIO wird aus über 160 kg schweren italienischen Schweinen hergestellt. Für 15 Tage wird er mit Salz und Gewürzen bedeckt. Anschließend kommt er zum Abhängen um mindestens 60 Tage lang zu reifen. Beim Anschnitt zeigt er eine kräftig rote Farbe, die vom weißen, ins rosa tendierenden Fett durchzogen wird.

Art.-Nr. 50872 Hälften vakuumverpackt

Gewicht	ca. 1,5 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 9 kg

BRESAOLA BIO (BIO RINDERSCHINKEN)

Die Bresaola ist eine typische Wurstware aus dem Valtellina. Er wird mit Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblättern aromatisiert.
Der Nähr- und Energiewert ist aufgrund des geringen oder fast fehlenden Fettgehalts und dem hohen Proteingehalt sehr hoch.

Art.-Nr. 50851 Hälften vakuumverpackt

Gewicht	ca. 1,5 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 9 kg

PASSIONE.GREEN.

// GEKOCHTER SCHINKEN

DIE GEKOCHTEN

Die gekochten Schinken sind das Ergebnis der Leidenschaft für unverfälschten Genuss, mit einfachen Zutaten und qualitativ hochwertigen Rohstoffen.
Nach der tadellosen Verarbeitung und Geschmacksverfeinerung mit natürlichen Gewürzen werden die Stücke einem langsamen schonenden Kochvorgang in handwerklich gefertigten Öfen unterzogen.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE BIO (GEKOCHTER, ITALIENISCHER BIO-SCHINKEN)

Die Schinken werden in spezielle Formen gelegt, die dem Produkt seine charakteristische, eingedrückte Birnenform verleihen. Anschließend folgt die Kochphase im Wasserdampf nach der die Schinken abgekühlt und verpackt werden.

Art.-Nr. 50945 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca. 4 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 16 kg

PROSCIUTTO COTTO BIO AL BASILICO (GEKOCHTER BIO-SCHINKEN MIT BASILIKUM)

Die Basilikumvariante dieses Produkts ist ein Originalrezept von Pedrazzoli, mit dem das Salumificio den Schinkengeschmack mit dem rundum italienischen Aroma des Basilikums ergänzen wollte. Daraus ist der „Basilicotto Primavera" entstanden.

Art.-Nr. 50956 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	3,5 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 20-21 kg

PROSCIUTTO COTTO BIO AL TARTUFO (GEKOCHTER BIO-SCHINKEN MIT TRÜFFEL)

Diesem gekochten Schinken wird echter Trüffel und natürliches Trüffelkonzentrat zur Geschmacksverfeinerung beigegeben.

Art.-Nr. 50941 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca. 4 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 16 kg

PROSCIUTTO RISTOCOTTO BIO (GEKOCHTER BIO-SCHINKEN)

Der Ristocotto ist ein vom Fett befreiter gekochter Schinken aus magerem, keulennahem Muskelfleisch. Ohne Fettrand und Schwarte ist dieser Schinken besonders leicht und mager.

Art.-Nr. 50954 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca. 4 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 16 kg

COTTINO BIO (GEKOCHTER SCHINKEN)

Der Cottino ist wie der Ristocotto, nur im verbraucherfreundlichen Format zu 500g egalisiertes Gewicht.

Art.-Nr. 50952 im Stück vakuumverpackt

Gewicht	0,5 kg
Gebinde 8 Stück	4 kg

ARROSTO DI TACCHINO BIO (BIO-PUTENSCHINKEN)

Das biologische Putenbrustfilet stammt von Tieren, welche ausschließlich mit pflanzlichem, und in allen Produktionsphasen kontrollierten biologischem Futter versorgt werden. Die Besonderheit dieses Produkts ist sein geringer Fettgehalt, dank dessen es als Light-Produkt deklariert werden kann.

Art.-Nr. 50852 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca. 3 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 18 kg

ARROSTO DI POLLO BIO (BIO-HÄHNCHENSCHINKEN)

Das biologische Hähnchenbrustfilet für diesen Schinken stammt von Hühnern, welche ausschließlich mit pflanzlichem, und in allen Produktionsphasen kontrolliert biologischem Futter versorgt werden. Die Besonderheit dieses Produkts ist sein geringer Fettgehalt, dank dessen es als Light-Produkt deklariert werden kann.

Art.-Nr. 50853 vakuumverpackt

Gewicht	ca. 3 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 18 kg

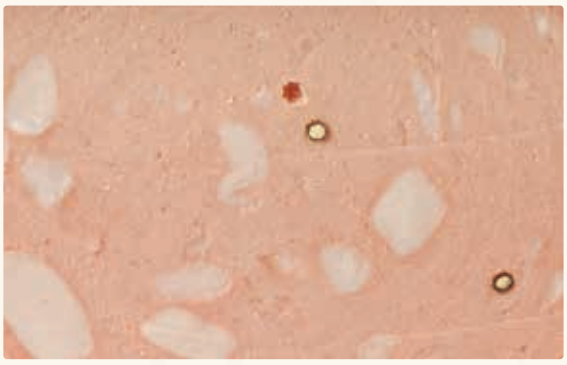
// MORTADELLA

MORTADELLA BOLOGNA IGP BIO (BIO-MORTADELLA IPG)

Die Mortadella Bologna wird aus einem Mischung aus Fleisch und Fett hergestellt. Die ovale bzw. zylindrische Form hat beim Anschnitt eine samtige Oberfläche in kräftigem und gleichmäßigem Rosa. Bio-Mortadella verzichtet im Rezept auf Schweinemagen. Dadurch ist das Produkt auch leichter.

Art.-Nr. 50959 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca. 3,5 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 20-21 kg



MORTADELLA BOLOGNA IGP BIO – MIT PISTAZIEN

Die Mortadella Bologna wird aus einer Mischung aus Fleisch und Fett hergestellt. Die ovale bzw. zylindrische Form hat beim Anschnitt eine samtige Oberfläche in kräftigem, gleichmäßigem Rosa. In diese Geschmacksvariante werden der Mortadella Bologna Pistatzien beigegeben.

Art.-Nr. 50957 Hälfte vakuumverpackt

Gewicht	ca. 3,5 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 20-21 kg

MORTADELLA BOLOGNA IGP BIO – OVALINA (OVALE FORM)

Wie die große Mortadella Bologna, jedoch in ovaler Form und kleinerem 350 g Stück.

Art.-Nr. 50960 ganzes Stück vakuumverpackt

Gewicht	ca. 350 g
Gebinde 14 Stück	ca. 5 kg

DAS ERFOLGSREZEPT

Erstens - Freilandaufzucht: als einzig denkbare Art der Aufzucht, die das Leben des Tieres und seinen Lebensraum respektiert (für jedes Tier ist eine genaue Fläche an Bioland vorgesehen).

Zweitens - Maximale Sorgfalt bei der Futterauswahl: Unsere Schweine werden ausschließlich mit aus zertifizierten Rohmaterialien bestehendem Biofutter gefüttert, das größtenteils aus unserem eigenen Bioanbau stammt.

Drittens - Das Wohlgefühl der Tiere steht über allem: Wir ermöglichen unseren Schweinen ein freies und möglichst stressfreies Leben. Im Krankheitsfall wenden wir ausschließlich Naturheilverfahren und homöopathische Medikamente an.

// AUFSCHNITT

* Verpackungen = PET recyclebar

PROSCIUTTO DI PARMA BIO (BIO PARMASCHINKEN)

Art.-Nr. 50961 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

LA RISERVA - PROSCIUTTO STAGIONATO BIO (BIO SCHINKEN GEREIFT)

Art.-Nr. 50974 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

SAN DANIELLE PROSCIUTTO BIO (SAN DANIELLE BIO SCHINKEN)

Art.-Nr. 50973 Schale

Gewicht	ca. 60 g
Gebinde 10 Stück	ca. 600 g

COPPA DI PARMA I.G.P. BIO (BIO NACKENSCHINKEN)

Art.-Nr. 50962 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

BRESAOLA DI SUINO BIO (BIO LACHSSCHINKEN)

Art.-Nr. 50979 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

BRESAOLA BIO (BIO RINDERSCHINKEN)

Art.-Nr. 50969 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

SPECK BIO
(BIO SÜDTIROLER SPECK)

Art.-Nr. 50988

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

PANCETTA TESA BIO
(BIO BAUCHSPECK)

Art.-Nr. 50986 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

PACETTA CUBETTATA BIO DOLCE (BIO BAUCHSPECK GEWÜRFELT)

Art.-Nr. 50876 Schale

Gewicht	ca. 100 g
Gebinde 10 Stück	ca. 1 kg

SALAME MILANO BIO
(BIO SALAMI MILANO)

Art.-Nr. 50963 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

SALAME MILANO BIO PICCANTE (BIO SALAMI MILANO MIT CHILLI)

Art.-Nr. 50967 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

LA VOLTERRANA
SALAME FINOCCHIONA BIO
(BIO SALAMI MIT FENCHEL)

Art.-Nr. 50971 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

SALAME AL TARTUFO BIO (BIOSALAMI MIT TRÜFFEL)

Art.-Nr. 50975 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

SALAME ZIA BIO (ZIA BIOSALAMI)

Art.-Nr. 50976 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 700 g

ANTIPASTO ITALIANO BIS BIO (ZWEIERLEI BIO ANTIPASTI)

Salame Milano
Bresaola

Art.-Nr. 50970 Schale

Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 10 Stück	ca. 10 kg

ANTIPASTO ITALIANO TRIS BIO (DREIERLEI BIO ANTIPASTI)

Salame Milano
Bresaola
Prosciutto di Parma

Art.-Nr. 50972 Schale

Gewicht	ca. 120 g
Gebinde 10 Stück	ca. 1,2 kg

MORTADELLA BOLOGNA BIO (BIO MORTADELLA)

Art.-Nr. 50968 Schale

Gewicht	ca. 100 g
Gebinde 10 Stück	ca. 1 kg

PROSCIUTTO COTTO BIO (BIO KOCHSCHINKEN)

Art.-Nr. 50964 Schale

Gewicht	ca. 100 g
Gebinde 10 Stück	ca. 1 kg

PROSCIUTTO COTTO BIO AL BASILICO (BIO KOCH-SCHINKEN MIT BASILIKUM)

Art.-Nr. 50978 Schale

Gewicht	ca. 100 g
Gebinde 10 Stück	ca. 1 kg

ARROSTO DI POLLO BIO (BIO HÄHNCHENSCHINKEN)

Art.-Nr. 50992 Schale

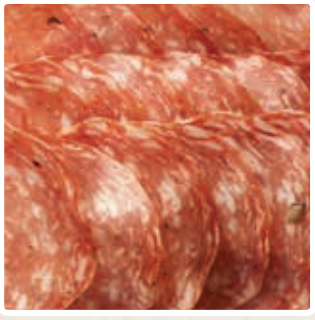
Gewicht	ca. 70 g
Gebinde 8 Stück	ca. 700 g

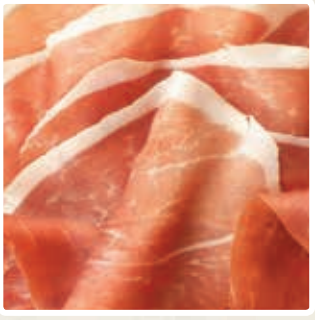
ARROSTO DI TACCHINO BIO (BIO PUTENSCHINKEN)

Art.-Nr. 50990 Schale

Gewicht	70 g
Gebinde 8 Stück	ca. 700 g

Schlicht und ergreifend ein Gaumenschmaus.





// LUIS GIL – JAMÓN DE BELLOTTA

Die Familie Luis Gil widmet sich seit vier Generationen der Viehzucht, dem Verkauf von Fleisch und der Herstellung von Wurstwaren. Die Urgroßmutter Maria hatte bereits eine eigen Metzgerei, die Schweinefleisch und Lammfleisch für den direkten Konsum verkaufte.

Mit der dritten Generation, die durch unseren Vater verkörpert wird, begann die Professionalisierung des Familienbetriebs, indem eine Wurstwarenfabrik gegründet wurde, die er - zu Ehren des Unternehmungs- und Kampfgeistes seines Großvaters Luis - **LUIS GIL** nannte.

Mitten im Naturschutzgebiet der LA RIOJA - als Kulturlandschaft von der UNESCO ausgezeichnet - befindet sich die Finca „El Encinar de OCÓN" auf etwa 1000m Höhe. Dort in ca. 100ha Eichenwald züchtet die Familie Gil ihre Schweine für die Produktion der Wurstwaren und Schinken wie zb. den Jamón de Bellota (Eichelschinken).

Jamón de Bellotta

Eichelschinken mindestens 30 Monate gereift.

Art.-Nr. 84370001 Hälfte	
Gewicht	ca. 2,5 kg
luftgetrocknet	30 Monate
Gebinde 4 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 8437001 ganzer Schinken	
Gewicht	ca. 5 kg
luftgetrocknet	30 Monate
Gebinde 2 Stück	ca. 10 kg

Unter sorgfältiger Pflege und Beobachtung reift der Jamón de Belotta mindestens 15 Monate an der Luft.
Der Schinken ist gut marmoriert. Im Geschmack ist er saftig und würzig mit frischen Noten von Kräutern und Gras. Er hat einen sehr harmonischen Abgang. Ein wahrer Genuss!

Jamón de Bellotta

Eichelschinken mindestens 15 Monate gereift.

Art.-Nr. 10104 Hälfte	
Gewicht	ca. 2,5 kg
luftgetrocknet	20 Monate
Gebinde 4 Stück	ca. 10 kg

Art.-Nr. 10105 Blockware	
Gewicht	ca. 2,5 kg
luftgetrocknet	20 Monate
Gebinde 4 Stück	ca. 10 kg

// LUIS GIL –SALAMI / LACHSSCHINKEN

BIO CHORIZO PAPRIKA SALAMI

Die Bio Chorizo Paprikasalami zeichnet sich durch eine angenehm aromatische Intensität, sauberen und offenen Geschmack, elegant rauchig und würzigen Noten aus. Sie hat eine feste Textur mit ausgewogenem Fettanteil.

Art.-Nr. 8437003

Gewicht	ca. 1 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 6 kg

BIO CHORIZO PAPRIKA SALAMI

Abgepackt zu ca. 280 g Stücken in Hufeisenform.

Art.-Nr. 8437004 Hufeisenform

Gewicht	ca. 280 g
Gebinde 20 Stück	ca. 5,6 kg

BIO-PFEFFERSALAMI

Salami abgeschmeckt mit weißem Pfeffer und schwarzen Pfefferkörnern. Sanftes, angenehmes Aroma.

Art.-Nr. 2031

Gewicht	ca. 1 kg
Gebinde 6 Stück	ca. 6 kg

BIO PANCETA CURADA (BAUCHSPECK)

Der klassische Frühstücksspeck mit einer typisch iberischen Gewürzmischung, leicht geräuchert.

Art.-Nr. 24-50827 Hälfte

Gewicht	ca. 280 g
Gebinde 20 Stück	ca. 5,6 kg

LOMO CURADO (LACHSSCHINKEN)

Intensives Aroma mit Noten von aromatischen Kräutern. Leicht süße Aromen mit einem Hauch von Honig.

Art.-Nr. 8437002

Gewicht	ca. 2 kg
Gebinde 4 Stück	ca. 8 kg

IM EINKLANG MIT DER NATUR UND DEM MENSCHEN.

Die Schweine leben hier das ganze Jahr über in freier Natur und suchen sich bei Wind und Wetter den Großteil ihrer Nahrung selbst. Hier finden sie die Eicheln (Bellota) die dem Schinken seinen Namen geben.

Unter sorgfältiger Pflege und Beobachtung reift der Jamón de Belotta mindestens 30 Monate an der Luft. Der Schinken ist zart marmoriert und von guter Textur.

Im Geschmack ist er aromatisch und würzig mit Noten von Kräutern und süßlichen Aromen von Honig. Er hat einen sehr angenehmen und anhaltenden Abgang.

Bio Organica Italia
Agricoltura Biologica e Biodinamica

BIO ORGANICA ITALIA s.r.l. ist seit 1960 ein landwirtschaftliches Unternehmen in dritter Generation der Familie Gaudiano und heute eines der führenden italienischen Unternehmen in der EU.
1999 wurde die gesamte Produktion des Unternehmens vollständig nach den Kriterien des italienischen ökologischen Landbaus umgestellt. Der Freilandanbau, im Besitz der Familie Gaudiano, wird auf über 220 Hektar zertifiziertem Land durchgeführt.

„Auf unseren Feldern verarbeiten wir hauptsächlich Oliven, Artischocken, Tomaten und Gemüse, die die typische Artenvielfalt unseres apulischen Territoriums repräsentieren."
Carlo Gaudiano, Vertriebsleiter

BIO GRÜNE OLIVEN mit Knoblauchfüllung in Öl

Grüne Oliven mit Knoblauch in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. OFAG10

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO SCHWARZE OLIVEN ohne Kern in Öl

Schwarze Oliven entkernt in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. ONDOL03

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO PAPRIKA gegrillt mit Kräutern in Öl

Gegrillte Paprika in Kräutern und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRPE06

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO ARTISCHOCKEN gegrillt in Öl

Gegrillte Artischockenherzen in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRCA05

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO ARTISCHOCKEN mit Stiel in Öl

Gegrillte Artischockenherzen mit Stiel in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRCA06

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO GRÜNE OLIVEN mit Paprika in Öl

Grüne Oliven mit Paprika in Gewürze und in Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRPEV03

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO GRÜNE OLIVEN mit Mandeln in Öl

Grüne Oliven mit Mandeln in Gewürze und in Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan..

Art.-Nr. OFMNA10

Gewicht	1600 g
Gebinde	2 Gläser

BIO KAPERNFRÜCHTE in Salzlake

Kapern in Salzlake eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. CAFRV03

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

// ANTIPASTI

BIO ARTISCHOCKEN gegrillt in Öl

Gegrillte Artischockenherzen in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. CARCV03

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

BIO ARTISCHOCKEN mit Stiel in Öl

Gegrillte Artischockenherzen mit Stiel in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. CARGV03

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

BIO ZWIEBELN gegrillt in Öl

Gegrillte Silberzwiebeln in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRCPV03

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

BIO CHAMPINGNONS gegrillt in Öl

Gegrillte Champingnons in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRFV03

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

BIO PAPRIKA gegrillt in Öl

Gegrillte Paprika in Gewürze und Öl eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. GRPEV03

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

BIO LUPINEN in Salzlake

Lupinen in Salzlake eingelegt.
Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. LUPINV03/BI

Gewicht	750 g
Gebinde	6 Schalen

// LA RUSTICANA BIO

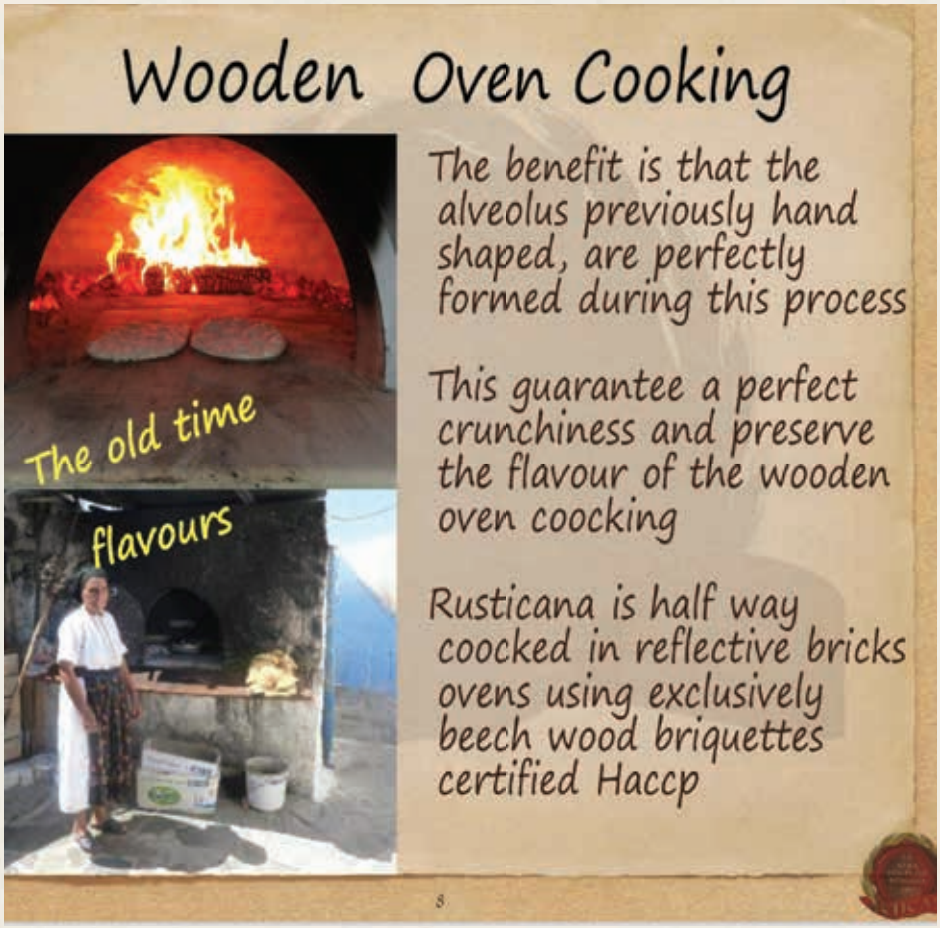
La Spiga Food Srl

LA RUSTICA BIO vorgebacken

Traditioneller, im Holzofen vorgebackener Pizzateig, handwerklich hergestellt.
Inhalt: 2 Stück

Art.-Nr. 1B02PNST

Gewicht	450 g
Gebinde	10 Einheiten



// VEGANE LINIE

MOZZAVEG
in Scheiben

Mozzaveg in Scheiben geschnitten. Perfekt zum Belegen von Sandwiches. Auf Linsenbasis.

Art.-Nr. VEGMONAAF100

Gewicht	100 g
Gebinde	12 Schalen

MOZZAVEG
in Scheiben, geräuchert

Mozzaveg mit Räuchernote, in Scheiben geschnitten. Perfekt zum Belegen von Sandwiches. Auf Linsenbasis.

Art.-Nr. VEGMOAFAF100

Gewicht	100 g
Gebinde	12 Schalen

MOZZAVEG

Eine frische pflanzliche Alternative zu Mozzarella. Ideal sowohl roh als auch auf Pizza. Auf Linsenbasis.

Art.-Nr. VEGMOZZ0200

Gewicht	200 g
Gebinde	10 Schalen

STRACCOVEG

pflanzliche Alternative zu Stracchino. Cremig und besonders streichfähig. Auf Sojabasis

Art.-Nr. VEGSTRACCO017

Gewicht	170 g
Gebinde	9 Schalen

GRATTAVEG

stellt die 100% pflanzliche Alternative zum berühmten Hartkäse dar.

Art.-Nr. VEGGRATT0220

Gewicht	220 g
Gebinde	8 Schalen

VEGEATAL

DIE 100% PFLANZLICHE KÄSE ALTERNATIVE

Vegeatal bietet eine biologische und 100% pflanzliche Alternative zu Milchprodukten wie Mozzarella, Stracchino und Parmesan.

- 100% pflanzliche Produkte auf Basis von Bio-Hülsenfrüchten
- Ohne tierische Inhaltsstoffe
- Garantiert ohne Milch
- Glutenfrei

Unsere Produkte:
MOZZAVEG: eine frische pflanzliche Alternative zu Mozzarella, ideal sowohl roh als auch auf Pizza.

SLICED MOZZAVEG: Mozzaveg in Scheiben geschnitten, perfekt zum Füllen von Sandwiches. Auch in geräucherter Variaton erhältlich.

STRACCOVEG: pflanzliche Alternative zu Stracchino, cremig und besonders streichfähig.

GRATTAVEG: stellt die 100%ig pflanzliche Alternative zum berühmten Hartkäse dar. Perfekt um Ihre Rezepte und Pasta zu würzen.

LAZZARIS

UNSERE WERTE

Von Generation zu Generation, von Produkt zu Produkt geben wir die Werte weiter, die uns schon immer auszeichneten:

- Natur
- Nachhaltigkeit
- Gesundheit
- Tradition
- Qualität
- Geschmack

Um Qualität und Innovation nicht aus den Augen zu verlieren, bleiben wir fest in unserer Überzeugung verwurzelt.

PFLAUMEN
Bio-Konfitüre Extra

Pflaumenkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO80VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

BIRNE
Bio-Konfitüre Extra

Birnenkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO90VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

PFIRSICH
Bio-Konfitüre Extra

Pfirsichkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO70VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

KIRSCH
Bio-Konfitüre Extra

Kirschkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO30VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

ORANGEN
Bio-Konfitüre Extra

Orangenkonfitüre mit 80% Fruchtanteil aus Frucht, Saft, Rinde, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biol. Anbau,100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO20VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

ERDBEERE
Bio-Konfitüre Extra

Himbeerkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO40VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

BLAUBEERE
Bio-Konfitüre Extra

Blaubeerkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO60VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

FEIGE
Bio-Konfitüre Extra

Feigenkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIOA0VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

APRIKOSE
Bio-Konfitüre Extra

Aprikosenkonfitüre mit 80% Fruchtanteil, braunen Zucker und Zitronensaft. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Dieses Produkt ist 100% vegan.

Art.-Nr. 0BIO10VV0250P02

Glas	250 g
Gebinde	6 Gläser

// SAUCEN

BIO KIRSCH-INGWER SAUCE

Die Würze und Schärfe des Ingwers erfrischt und belebt die intensive Frucht der Kirsche.

Art.-Nr. OBI510CU0040CB

Glas	40 g
Gebinde	12 Gläser

Art.-Nr. OBI510VV0100PB

Glas	100 g
Gebinde	6 Gläser

BIO ORANGEN-CHILI SAUCE

Zitrisch und würzig. Erinnert an die Aromen heißer sizilianischer Gerichte mit einem würzigen Hauch von Chili.

Art.-Nr. OBI500CU0040CB

Gewicht	40 g
Gebinde	12 Gläser

Art.-Nr. OBI500VV0100PB

Gewicht	100 g
Gebinde	6 Gläser

BIO FEIGEN-SENF SAUCE

Die Feige ermutigt und der Senf weckt die Sinne. Ein perfektes Paar für diejenigen, die Kontraste lieben.

Art.-Nr. OBI520CU0040CB

Glas	40 g
Gebinde	12 Gläser

Art.-Nr. OBI520VV0100PB

Glas	100 g
Gebinde	6 Gläser

Von der venezianischen Mostarda bis zur Cremona aus Mantova, von der Quitte bis zu den köstlichen Fruchtsaucen bis zum Käse:
Es ist eine Erfolgsgeschichte, die aus kontinuierlicher Forschung, neuen Ansätzen und innovativen Prozessen als Reaktion auf die modernen Marktanforderungen resultiert. Vor allem aber ist es ein Erfolg, der sich aus der Qualität der Produktauswahl sowie dem biologischen Anbau ergibt.

WIE MAN FEIGEN-MOSTARDA ZUBEREITET

Das traditionelle Rezept von Feigen-Mostarda besteht aus wenigen einfachen Schritten, obwohl Sie geduldig sein müssen, weil Sie die langen Ruhezeiten der Zubereitung einhalten sollten.

FEIGEN-MOSTARDA

Feigen schälen, in Stücke schneiden und für später aufbewahren. Geben Sie Wein, Zucker und ein Glas Wasser in eine Pfanne, und bringen Sie die Zutaten bei schwacher Hitze zum Kochen. 2 Minuten köcheln lassen und dann die zuvor geschnittenen Feigenstücke zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung homogen und sirupartig wird. Ätherisches Senföl hinzufügen. Die Menge richtet sich nach dem Geschmack und dem gewünschten Ergebnis. Je mehr Senf Sie hinzufügen, desto würziger wird Ihre Mostarda. Anschliessend lassen Sie sie abkühlen und gießen Sie dann Ihr Mostarda in sterilisierte Gefäße um es richtig zu konservieren.

FEIGEN MOSTARDA MIT ZIMT

Eine andere Version der traditionellen Feigen-Mostarda ist die mit Zimt: eine würzige Zubereitung, die den Herbst und seinen Geschmack feiert. Wie bereite ich es vor? Sie müssen nur das traditionelle Rezept befolgen und als letzten Schliff beim Abkühlen einen Teelöffel Zimtpulver hinzufügen, bevor Sie es in Gefäße füllen.

KAKTUSFEIGEN MOSTARDA

Dieses Rezept stammt aus der sizilianischen Bauerntradition und ist eine alte und oft vergessene Zubereitung. Eine würzige Mostarda, die es zu entdecken gilt.

Wie bereite ich es vor? 20 Kaktusfeigen, 100 g Stärke, 100 g gehackte Mandeln, eine Handvoll Nelken, ein Teelöffel Zimt, Orangenschale. Für diese Zubereitung müssen Sie Kaktusfeigensaft extrahieren, Stärke hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Mischung eine dicke Konsistenz erreicht. Schalten Sie den Herd aus und fügen Sie Orangenschale und gehackte Mandeln hinzu. Abkühlen lassen, Nelken und Zimt dazugeben. Gießen Sie die Zubereitung in mit Lorbeerblättern bedeckte Glasgefäße und lassen Sie sie einige Tage an der Luft trocknen.

COMPAGNIA BIO SAN REMO

1974 wurde das Unternehmen Compagnia Bio San Remo gegründet, das zwei Geschäftszweige unter der Compagnia della Pesca tradizionale Bio s.r.l und der Compagnia Bio Mediterraneo betreibt. Direkt an der Blumenriviera gelegen werden hier auf handwerkliche Weise Fisch- und Olivenprodukte verarbeitet.

Der Betrieb ist mit modernster Technologie ausgestattet und verfügt über 2 Hektar Olivenhaine und Basilikumfelder, auf denen nur für die eigene Produktion angebaut wird. Der Fisch, der ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei stammt, wird von Hand filetiert und roh in Gläser abgefüllt. Dann mit Olivenöl aufgegossen und unter Wasserdampf schonend gegart. Diese aufwendige, schonende und handwerkliche Verarbeitung garantiert einen außergewöhnlich zarten Fisch.

MITTELMEERSARDELLEN* in nativem Bio Olivenöl

Aus fangfrischen Sardellen.

* aus nachhaltiger Fischerei FOV 37, Mittelmeer

Art.-Nr. ITACCIBIOECO

Glas	90 g
Gebinde	12 Gläser

MITTELMEERSARDELLEN* in nativem Bio Olivenöl mit Bio Paprika

Aus fangfrischen Sardellen und Paprika.

* aus nachhaltiger Fischerei FOV 37, Mittelmeer

Art.-Nr. ITACCAPBIO90

Glas	90 g
Gebinde	12 Gläser

MITTELMEERSARDELLEN* in nativem Bio Olivenöl mit Bio Kapern

Aus fangfrischen Sardellen und Kapern.

* aus nachhaltiger Fischerei FOV 37, Mittelmeer

Art.-Nr. ITACCCAPBIO90

Glas	90 g
Gebinde	12 Gläser

SCHWERTFISCHFILETS* in nativem Olivenöl

Aus fangfrischem Schwertfisch.

* aus nachhaltiger Fischerei FOV 37, Mittelmeer

Art.-Nr. ITSPA200BIOLM

Gewicht	200 g
Gebinde	12 Gläser

THUNFISCHFILETS* in nativem Olivenöl

Aus fangfrischem Thunfisch.

* aus nachhaltiger Fischerei FOV 37, Mittelmeer

Art.-Nr. TO200OLBIOECO

Gewicht	200 g
Gebinde	12 Gläser

THUNFISCHFILETS* in Salzlake

Aus fangfrischen Thunfisch.

* aus nachhaltiger Fischerei FOV 31, Atlantik

Art.-Nr. TO200NATECO

Gewicht	250 g
Gebinde	12 Gläser

BIO OLIVEN ohne Kern in BIO-Olivenöl extra vergine

Art.-Nr. TEOLITDENO130

Glas	130 g
Gebinde	12 Gläser

BIO OLIVEN mit Kern in Salzlake

Art.-Nr. TEOLTAGSAL180

Glas	180 g
Gebinde	12 Gläser

LIGURISCHE OLIVEN

Die Olivensorte Taggiasca ist seit dem Mittelalter typisch für Ligurien und sowohl für hochwertigstes Olivenöl als auch für qualitativ hervorragende Oliven bekannt.

PASTA TOSCANA vom FAMILIENBETRIEB FABIANELLI

"Bei der Produktion unserer Pasta, die aus dem traditionellen Wissen und der kontinuierlichen Forschung unserer Pastificio Fabianelli hervorgegangen ist, verwenden wir ausschließlich hochwertigen Hartweizen aus einer geschlossenen, ausgesuchten Lieferkette regionaler italienischer und toskanischer Landwirte. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe ist aber nur der erste Schritt in der Herstellung unserer Pasta.
Im Entscheidenen Prozess der Herstellung, wird der Weizen bei niedrigen Temperaturen durch Bronze gezogen, sodass die ernährungsphysiologischen Eigenschaften erhalten bleiben und die Pasta mit dem richtigen Duft, der richtigen Textur und dem richtigen Geschmack eine wahre Gaumenfreude erhält."

BIO-SPAGHETTI N. 6 VOLLKORN

Die Nudeln werden zu 100% aus Bio-Vollkornweizen und reinem Wasser hergestellt. Angereichert mit Omega 3 aus Leinsamenmehl.
(Omega 3)

Art.-Nr. 190211

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-PENNE RIGATE 98 VOLLKORN

Die Nudeln werden zu 100% aus Bio-Vollkornweizen und reinem Wasser hergestellt. Angereichert mit Omega 3 aus Leinsamenmehl.
(Omega 3)

Art.-Nr. 190213

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-SPAGHETTI N. 6

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19021

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-DISCHI 110

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19022

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-TORTIGLIONI 94

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19023

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-FUSSILI SUPER 85

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19024

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-PENNE RIGATE

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19025

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-CASERECCE 109

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19026

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

BIO-FARFALLE 201

Unsere Nudeln werden vollständig in der Toskana mit dem besten in unserer Region angebauten Bio-Weizengrieß nach alter Tradition hergestellt.

Art.-Nr. 19027

Packung	500 g
Gebinde	24 Packungen

// OLIVENÖL AUS SIZILIEN

BIO-OLIVENÖL
nativ, extra vergine
der Azienda Olivicola,
“Scimeca”, Sizilien

Es ist ein hervorragendes Öl, welches ausschließlich auf mechanischem Wege direkt aus den Oliven gewonnen wird und den strengen gesetzlichen Richtlinien entspricht.
Das von “Scimeca” hergestellte Bio-Olivenöl extra vergine hat einen sehr geringen Säuregehalt von etwa 0,2 - 0,3% und ausgezeichnete organoleptische Eigenschaften (mittelfruchtig, nur leicht bitter und würzig).

Art.-Nr. 8437001 Flasche 0,75 L	
Gewicht	ca. 1 kg
Gebinde 12 Flaschen	ca. 12 kg
Art.-Nr. 8437001 Kanister	
Gewicht	ca. 5 kg
Gebinde 1 Stück	ca. 5 kg

AZIENDA OLIVICOLA "SCIMECA", SIZILIEN

DARSTELLUNG DER GESAMTEN PRODUKTIONSPROZESSE:

Biologischer Anbau ohne Einsatz von Herbiziden, chemischer Düngung oder Pestizidbehandlungen.

Ernte (ausschließlich vom Baum) von frischen Oliven, entweder von Hand oder mit Hilfe mechanischer Hilfsmittel.

Lagerung und Transport von Oliven in gut belüfteten Körben.

Ölgewinnung innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in einem kontinuierlichen Zyklus - kalt gepresst - zweiphasige ökologische Mühle.

Lagerung in Edelstahlbehältern 18/10 gemäß AISI 304 DM 21/03/73, wobei die Dekantierung für einen kurzen Zeitraum durchgeführt wird.

Die Verpackung erfolgt in dunklen Glasflaschen oder in Weißblechbehältern, ohne das Öl zu filtern, damit bleibt das Olivenöl dickflüssiger.

Aceto Balsamico di Modena

Die Ursprünge der Acetaia Cattani gehen auf das frühe 18. Jahrhundert zurück, als der mütterliche Urgroßvater von Giuseppe Cattani, der seinerseits seit Generationen aus Modena stammt, die ersten Essigfässer aufbewahrte und pflegte. Als Giuseppe Cattani wiederum seine erste Batterie erbte und sich für die Balsamicoproduktion begeisterte, erweiterte er im Laufe der Jahre die Sammlung von Fässern. Bis aus seiner Leidenschaft ein Beruf wurde, der den alten Familienbetrieb in ein Unternehmen verwandelte: die Casa del Balsamico Modenese war geboren. Cattani besitzt eigene Weinberge, die in den Hügeln Modenas liegen.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

3 Jahre im Holzfass gereifter biologischer Balsamessig I.G.P. aus Modena "Villa Franatoni". Dieser biologische Balsamico entspricht in vollem Maße den Anforderungen selbst anspruchsvoller Feinschmecker, denn er wartet mit einem reinen, ausgewogenen und delikaten Geschmack auf. Seine Aromen präsentieren sich unverfälscht mit reinem Duft und süß-saurem Geschmack, was ihn sehr harmonisch wirken lässt.

Handwerklich hergestellter Balsamessig ist, wie Honig, fast unbegrenzt haltbar. Für die typische Farbe, Konsistenz, den guten Geschmack und die Haltbarkeit bedarf es bei solchen Balsamici keinerlei Zusatzstoffe.

Art.-Nr. ABMVF050STIT

Flasche	500 ml
Säure	ca. 6%
Reifung im Holzfass	3 Jahre

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Im Holzfass gereifte Essigzubereitung "Condimento Balsamico Bianco" - *Villa Franatoni*. Durch die Fassreifung nimmt er eine Farbe wie Bernstein an.

Der weiße Balsamico von Cattani hat einen fruchtig-frischen Geschmack mit einem ausgeglichenen Verhältnis von Süße und Säure. Nachdem Giuseppe Cattani bereits in den 1980er Jahren in Modena zum biologischen Anbau seiner zur Balsamicoherstellung benötigten Trauben überging, wird er 1993 der erste zertifizierte Essighersteller, der Balsamessige aus Modena aus kontrolliert ökologischen Anbau produziert.

Damit er seine helle Farbe bekommt, wird der Traubenmost der weißen Trebbianotraube auf sehr niedriger Temperatur eingekocht.

Art.-Nr. BBCVF50B	
Flasche	500 ml
Säure	ca. 5%
Vor Wärme und Licht geschützt lagern!	

In der harmonischen Verbindung feiner Geschmacksnuancen mit unverwechselbarem Duft offenbart sich das typische Aroma und die Rafinesse langer Lagerung eines handwerklich hergestellten Bio Balsamicos.

I.G.P.:
Ein mit dem IGP-Siegel ausgezeichnetes Erzeugnis bezieht sich auf ein landwirtschaftliches Produkt oder ein Lebensmittel, dessen Qualitäten und Merkmale mit dem jeweiligen geografischen Gebiet verbunden sind.

Art.-Nr. ABMRB025	
Flasche	250 ml
Säure	ca. 6%
Reifung im Holzfass	5 Jahre

BALSAMICO INVECCHIATO

Der Bio "Invecchiato" ist der Lieblingsbalsamico von Giuseppe Cattani. Er ist von intensiver, leuchtend brauner Farbe, mit einem langanhaltenden angenehmen süß-sauren Geschmack.

SCATOLA ROSSA – ROTE SCHATULLE

DIE KUNST DES VERKOSTENS

Diese hochwertige Geschenkbox, bestehend aus zwei formschönen "Tintenfassfläschchen" von je 50ml des feinsten Balsamicos der Serie 8 und 12, zelebriert die Kunst der Sinne und macht den Aceto Cattani zu einem außerordentlichen Erlebnis. Die dem Set beiliegende Pipette dient der tropfengenauen Dosierung dieses edlen Acetos.

Scattola Rossa
Art.-Nr. SR110

ACETO BALSAMICO DI MODENA

3 Jahre im Holzfass gereifter biologischer Balsamessig I.G.P. aus Modena "Acetaia Cattani".
Dieser biologische Balsamico entspricht in vollem Maße den Anforderungen selbst anspruchsvoller Feinschmecker, denn er wartet mit einem reinen, ausgewogenen und delikaten Geschmack auf. Seine Aromen präsentieren sich unverfälscht, mit reinem Duft und süß-saurem Geschmack, was ihn sehr harmonisch wirken lässt.

Handwerklich hergestellter Balsamessig ist, wie Honig, fast unbegrenzt haltbar. Für die typische Farbe, Konsistenz, den guten Geschmack und die Haltbarkeit bedarf es bei solchen Balsamici keinerlei Zusatzstoffe.

Art.-Nr. ABMBM050STIT	
Flasche	500 ml
Art.-Nr. ABMB5S7TIT	
Kanister	5 Liter
Art.-Nr. ABMB5STIT	
Junger Balsamico für die Gastronomie	Kanister 5 Liter

CONDIMENTO BIANCO "CASA DEL BALSAMICO"

Im Holzfass gereifte weiße Essigzubereitung. Durch die Fassreifung hat er eine Farbe wie Bernstein angenommen.
Vor Wärme und Licht geschützt lagern!

Condimento Bianco mit seinem hervorragend ausgeglichenen Verhältnis von Süße und Säure. Er kann hervorragend für Speisen verwendet werden die ihre ursprüngliche Farbe behalten sollen. Damit er seine goldene Farbe bekommt, wird der Traubenmost der weißen Trebbianotraube auf sehr niedriger Temperatur eingekocht.

Art.-Nr. BBC050B	
Flasche	500 ml
Art.-Nr. BBCBT500S7	
Kanister	5 Liter
Art.-Nr. BBCBT500 S4	
Junger Balsamico für die Gastronomie	Kanister 5 Liter
Säure	5,5%

Aceto Balsamico di Modena Tradizionale ist der echte vom Konsortium in Modena geprüfte Balsamico-Essig. Er reift mindestens 12 Jahre in unterschiedlichen Holzfässern, bevor er abgefüllt wird. Dadurch bekommt er seinen unverwechselbaren Geschmack und seine dickflüssige Konsistenz. Dieser Balsamico Tradizionale ist aus biologischen Trauben hergestellt und Bio-zertifiziert. Seine Aromen präsentieren sich unverfälscht, mit reinem Duft und süß-saurem Geschmack, was ihn sehr harmonisch wirken lässt.

Art.-Nr.: ABTM12BIO	
Inhalt	100 ml
Säure	ca. 6%
Reifung im Holzfass	12 Jahre

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Der Bio "Tradizionale" ist auch einer der Lieblingsbalsamici von Giuseppe Cattani. Er ist von intensiver, leuchtend brauner Farbe, mit einem langanhaltenden angenehmen süß-sauren Geschmack.

BESCHEINIGUNG

Bescheinigung

gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung 14828 / 1

2. Unternehmer:

greenlotus GmbH
Schäftlarnstraße 10 (Großmarkthalle)
81371 München

3. Kontrollstelle:

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marientorgraben 3-5
90402 Nürnberg

Kontroll-Nr:

DE-BY-001-22290-H

Codenummer:

DE-ÖKO-001

Haupttätigkeit:

Handel

4. Erzeugnis/se, Erzeugnisgruppe/n, Tätigkeit/en:

Handel

5. Definiert als:

Ökologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer:

Diese Bescheinigung ist für alle hier aufgeführten Erzeugnisse gültig ab Ausstellungsdatum bis 31/1/2022

7. Datum der Kontrolle/n:

2/12/2020

Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008, akkreditiert durch DAkkS, ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marientorgraben 3-5
90402 Nürnberg
DEUTSCHLAND
+49 (0)911 42439 - 0

DE.Info.BCS@kiwa.com
www.kiwa.com

Nürnberg, 12/12/2020
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH

i. A. Eva Nolzen, Zertifizierer(in)

DE-BY-001-22290-H-14828 / 1

Die nachfolgend aufgeführten Erzeugnisse, Tiere und Produkte sowie deren Einstufungen beziehen sich auf die in den Feldern 4 und 5 dieser Bescheinigung angegebenen Informationen.

Produkte:

Kontrollbereich	Produkt	Status
Handel	Handel mit ökologischen Produkten	Ökologisch

greenlotus
GmbH

www.greenlotus.de