Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 01/2016

FRÜHLINGSWEINE AUS ITALIEN!

Liebe Freunde der „italienischen Lebensart".

In unserem aktuellen Frühlings-Newsletter „CorriereCulinaria" präsentieren wir Ihnen eine Vielfalt neuer Weine und Weinjahrgänge aus renommierten italienischen Weinanbauregionen, so von unseren beiden sizilianischen Weingütern **Donnafugata** und **Mandrarossa**, vom Weingut **Attilio Contini** aus Sardinien, von der **Cantina Tollo** aus den Abruzzen, von **Corte Giara by Allegrini** und **Viticoltori Ponte** aus dem Veneto, von **Concilio** aus dem Trentino, von **Fantinel** aus Friaul und von **San Leonino** aus der Toscana.

Aus dem Städtchen Gragnano in der süditalienischen Region Kampanien, am Fuße des Monte Latteri, nicht weit von der quirligen Metropole Neapel entfernt, kommt von der Teigwarenmanufaktur **„Afeltra"** eine der besten Pasta aus Hartweizengrieß, die Italien zu bieten hat.

Von **Nesti** aus Cutiglinano in der Toscana kommen unsere beliebten Antipasti-Klassiker sowie aromatische Funghi Porcini.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen genussvolle Frühlingstage!

Ciao e à presto!

Karla Fontaine-Haan *Martha Schmitt*

Toscana Tours -La Piazza Culinaria- · Hüttenwerkstr. 28 · 66763 Dillingen · 06831 - 46676
www.lapiazzaculinaria.de

WEINE

SIZILIEN

DONNAFUGATA (Marsala)

Anthilia Bianco Sicilia DOC 2015 0,75l – 9,20 €

Unsere Weißweinrarität von Donnafugata wird aus 50% Ansonica und 50% Cataratto vinifiziert. Die Trauben werden in der 1. Septemberdekade geerntet und schonend gepresst; der Most fermentiert bei ständiger Kontrolle der Temperatur. Der Wein reift noch für mindestens 2 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Der ausgeprägte Individualcharakter des Weins zeichnet sich aus durch fruchtige und florale Noten, dabei ist er rund und elegant mit Würze und Weichheit. Im Bouquet Noten von gelben Pfirsichen und Pflaumen, Anklänge an Blumen der mediterranen Macchia.
Perfekter Wein zu zart geräuchertem Fisch, Sardellen, Krustentieren und auch zu gratinierten Gerichten. Sehr finessenreich zeigt er sich in Verbindung mit Thunfischsalat, gefüllten Miesmuscheln und Auberginenröllchen. (12,5% Vol.)

Lumera Terre Siciliana IGT Rosato 2014 0,75l – 8,95 €

Vor nunmehr 3 Jahren hat das renommierte Weingut Donnafugata einen Rosé aus den Rebsorten Syrah, Nero d' Avola, Pinot Nero und Tannat vinifiziert. Die Trauben wachsen im Südwesten Siziliens auf den Weinparzellen des Weinguts Contessa Entellina auf kalkhaltigen Böden aus Lößlehm. Nach dem sanften Pressen der Trauben folgt die Maischegärung mit Kontakt zur Traubenschale für 24 Stunden bei 10-12°C (Kaltmazeration), anschließend fermentiert er bei ständiger Temperaturkontrolle in Edelstahltanks.
In der Farbe präsentiert er ein helles Himbeerrot, mit einem wunderbar rosa Schimmer. In der Nase offenbart er Aromen, die an eine bunte Blumenwiese im Sommer erinnern. Hinzu gesellen sich Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren, Erdbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Am Gaumen herrliche Fruchtnoten mit feinem Schmelz und einer knackig-frischen Säure.
Lumera Rosato passt sehr gut zu warmen und kalten mediterranen Antipasti, zur Pasta mit Meeresfrüchten, zu gegrilltem Fisch und Fleisch oder einfach solo auf der Terrasse genießen. (12,5% Vol.)

MANDRAROSSA (Menfi)

Grillo Costadune Bianco Sicilia DOC 2014 0,75l – 7,95 €

Die Rebsorte Grillo, eine Kreuzung zwischen Inzolia und Catarratto ist eine wirklich authentische sizilianische Rebsorte. Der lange, sandige Dünenstreifen Costadune entlang der Küste des Mittelmeeres charakterisiert diesen Weinberg. Die Rebsorte Grillo liebt diese Nähe zum Meer und den salzigen Boden. Der Wein ist von den Mineralien geprägt und sehr schmeichelnd.
Hellgelb mit grünen Reflexen kommt er daher, der Grillo. Fruchtig präsentiert sich die Nase, an Agrume (Zitrusfrüchte) und Gartenkräuter erinnernd, ein wenig Fenchelsaat. Am Gaumen dann Frische, unterstützt durch Apfel- und Pfirsichnoten. Saftig ist der Nachgeschmack, lecker und mittellang. Erfrischt greift man zum nächsten Glas.
Er passt zu allen Arten von Schalentieren und leichten Fischgerichten. Genial zu den typischen roten Garnelen (Gamberi Rossi) der Region. Aber auch zu Antipasti, als Aperitif, zu gegrilltem Fisch, Frischem Ricotta mit Tomaten, oder als Partywein. (12,5% Vol.)

Syrah "Desertico" Rosso Sicilia DOC 2014 0,75l – 8,75 €

Dieser Rote wird zu 100% aus der Rebsorte Syrah vinifiziert. „Desertico" bedeutet nicht, dass der Wein zum Nachtisch gereicht werden soll, sondern vielmehr weist er auf einen besonderen Boden aus rotem feinen Sand hin. Dieser mit wertvollen Mineralien ausgestattete, stark eisenhaltige Boden erinnert an Wüstensand und erbringt Weine von intensiver Farbe und kräftiger Statur. Der Syrah von Mandrarossa zeigt einen satten Farbton, an Rubine erinnernd mit purpurnen Einflüssen. Im Bouquet schwarze, reife Beeren und ein Hauch von Pflaumen.
Im Geschmack werden die Fruchtkomponenten schnell von Gewürzen, in erster Linie von Pfeffer und Lakritz abgelöst. Sehr lang und weich, wähnt man den Wein nach dem letzten Schluck noch auf der Zunge. Er passt sehr gut zu Steaks vom Grill, Wildbret, Wildgeflügel, und Wildpasteten. Über Holzkohle gegrilltes Gemüse, aber auch ein wunderbarer „Solowein", perfekt für gesellige Abende mit guten Freunden oder aber zu einem leckeren Stück Käse wie z.B. einem Pecorino. (13,5% Vol.)

Nero d`Avola Sicilia DOC 2014 0,75l - 8,75 €

Die Weinberge der Cantine Settesoli – Mandrarossa umfassen ein etwa 6000 Hektar großes Gebiet um die Stadt Menfi im Südwesten der Insel. Fünf Önologen sorgen für eine saubere Vinifikation und den reibungslosen Ablauf im Keller. Präsident des Unternehmens ist kein geringerer als Diego Planeta vom bekannten Weingut Planeta, der sein ehrgeiziges Projekt, Weine von höchster Qualität anzubieten, kontinuierlich verfolgt.
Die Ernte für den Nero d`Avola erfolgt in der ersten Septemberdekade. Nach der 8 bis 10 Tage dauernden Maischegärung werden 70% des Weins im Edelstahltank sowie in großen französischen Eichenholzfässern ausgebaut, die restlichen 30% für etwa 6 Monate in Barriquefässern. Nach einer weiteren dreimonatigen Verfeinerung in der Flasche kommt der Mandrarossa Nero d` Avola auf den Markt.
Er weist eine dichte Farbe auf, im Geschmack ist er weinig mit beerigen Aromen. Im Geschmack ist der Nero d` Avola vollmundig, mit vielschichtigen Aromen und feinen Vanillenoten. Insgesamt präsentiert er sich warm und weich mit milden, samtigen Tanninen. (Jahrgang 2011 wurde vom Guide Veronelli mit 87 Punkten bewertet.)
Er passt sehr gut zu würzigen Antipasti, Grillgerichten, Pastagerichten mit kräftigen Saucen und zu würzigen Käsesorten. (13,5 % Vol.) Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5 Jahre.

SARDINIEN

Attilio Contini

TYRSOS Vermentino di Sardegna DOC 2015 0,75l – 8,75 €

Tyrsos ist der antike Name des Flusses Tirso ist, in dessen Tal sich die Anbauflächen für diesen Vermentino befinden. Das Tirsotal ist in der Galluraregion nur wenige Kilometer von den Granitfelsen des Monte Limbara entfernt. Der Wein wird in ausgesuchten Weinfeldern dieser Region geerntet. Die Natur in diesem Gebiet ist geprägt von seinem Boden, dem bewaldeten Umfeld und den mediterranen Kräutern, die in dieser Gegend beheimatet sind. All diese Faktoren beeinflussen den Charakter dieses Weines.

Aus 100% Vermentino-Trauben ist dies ein Wein wie ein schöner Sommertag: Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Duft nach exotischen Früchten und betörenden Blüten begleitet einen bis zum wohl-schmeckenden, saftigen Gaumenvergnügen. Der Geschmackerinnert an gelbe Früchte, Kräuter und saftige Trauben. empfängt einen dieser erfrischende und schmackhafte Wein. Dieser erfrischende und äußerst schmackhafte Weiße dient perfekt als Aperitif-Wein sowie als Menübegleiter zu Vorspeisen, Nudelgerichten mit geriebenem sardischen Pecorino, Fisch in allen Variationen, Geflügel und Kalbfleisch. (13% Vol.)

Contini empfiehlt: Frische Sardinen vom Grill mit Petersilie, Zitrone und Knoblauch.

Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC 2014 0,75 l – 8,95 €

Tonaghe ist der kleine Stiel einer Traube, der die Beere mit dem Pergel verbindet. Die Traube Cannonau wird in Spanien, woher sie wahrscheinlich auch kommt, Garnacha oder Alicante genannt. In Frankreich ist die beliebte Rebe unter dem Namen Grenache vertreten. Sie gilt als eine der verbreitetsten Rebsorten weltweit. Tonaghe wird aus der für Sardinien typischen Rebsorte Cannonau (90%) und weiteren regionalen roten Sorten (10%) vinifiziert, die Weinberge befinden sich auf der Westseite der Mittelmeerinsel bei Ogliasta, Oliena und auf der Halbinsel Sinis.
Dieser rubinrote Wein hat einen intensiven, charakteristischen Duft, der an Pflaumen und einen Obstkorb reifer Früchte in sich trägt. Am Gaumen ist dieser sympathische Wein voll und warm, von kräftiger Statur und mit einem unverwechselbaren Geschmack nach wilden Brombeeren. Er passt zu Fleischgerichten vom Holzkohlengrill, Salsiccia mit Fenchel, gereiftem Schafskäse... (13% Vol.)

Contini empfiehlt: Casca, das ist gedämpfter Couscous mit Hackfleisch, Erbsen, Blumenkohl und kräftigen Gewürzen

ABRUZZEN

Cantina Tollo

NEU!

Rocca Ventosa Cersuolo d`Abruzzo DOP 2014 0,75l – 6,50 €

Cerasuolo d´Abruzzo wird zu 100% aus Montepulcianotrauben bereitet. Cerasuolo d' Abruzzo ist ein eigenständiger und leckerer Roséwein, der schon lange vor dem Boom der Rosé-Sommerweinoffensive der Supermärkte eine feste Größe auf den Tafeln der mittel- bis süditalienischen Trattorien war und ist. Genau das, was man im Sommer sucht! Frisch und unkompliziert ohne langweilig zu werden.

Lebhaftes und brillantes an Himbeeren erinnerndes Rosa scheint aus dem Glas, Der Duft lädt zu einem Spaziergang durch einen sommerlichen Garten ein. Himbeeren, Kirschen, Sommerblumenblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch. Am Gaumen weich, saftig und weinig. Sanft vom ersten Schluck bis zum Finale. Der Wein ist trocken, hat aber gar keine störende Säure oder Tannine. Einfach lecker und süffig.
Ideal als Aperitif im Sommer, wunderbar zu Vorspeisen auf Basis heller Fleischsorten und Fisch, zu Pizza und Pasta, geradezu perfekt zur täglichen Tafel, lecker zu Wurst- und Käseplatten, Picknicks und Buffets. Durch seine leichte und süffige Struktur auch bestens für lustige Feste mit Freunden geeignet! (12,5% Vol.)

Cantina Tollo empfiehlt: Tabouleh mit frischen Kräutern, Chili, Minze, Koriander und Bulgur

TOSCANA

San Leonino

San Leonino - Governo all`uso Toscano IGT 2014 0,75l – 11,95 €

Die Governomethode ist fast so lange bekannt wie der Chianti selbst. Die Hochphase war im 19. und Anfang des 20. Jahrhundert. Die Methode erinnert ein wenig an das Appassimento des Venetos. In den fertigen Wein in Zementfässern aus Sangiovesetrauben gekeltert, werden Trauben gegeben, die 1 Monat getrocknet wurden. Die an den Traubenschalen haftenden wilden Hefen starten eine zweite, spontane Vergärung die in französischen Holzfässern stattfindet. Diese zweite Phase gibt dem Wein einen zusätzlichen Kick und macht Ihn geschmeidiger, voller und samtiger. Der etwas stagnierende Absatz des Chianti Classico hat die Winzer dazu bewegt, sich innovative Vermarktungsmodelle auszudenken, schön, dass sich San Leonino dabei zur Rückbesinnung auf die Tradition entschlossen hat. Der neue Chefönologe Andrea Lamberti ist ein wahrer Segen für das Weingut. Seine moderne, die Tradition aber respektierende Denkweise ist wegweisend.

Im Glas zeigt sich ein dunkelrubinroter Wein mit leicht violetten Sprenkeln. Im Duft intensiv nach Weichselkirschen, Veilchen und Holunder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich und harmonisch, lässt die Zunge mit vielen leckeren Beerenaromen spielen und der Nachgeschmack hält lange an und verbindet leichte Vanilletöne mit Pflaumen- und Schokoladenoten.
Ideal für die tägliche Tafel, passt außergewöhnlich gut zu Wurstwaren wie Salami, Schinken, Wildschweinschinken und -salami, BBQ, Steaks, Fleischgerichten und würziger Pasta mit Ragout, aber auch Solo mit Freunden die sich auch für einen leckeren und saftigen Wein interessieren. (14,5% Vol.)

Tenuta San Leonino empfiehlt: rosa gebratene Lammkottelets mit Rosmarinkartoffeln.

VENETO

Corte Giara by Allegrini

Chardonnay delle Venezie IGT 2015 0,75l – 8,50 €

Degustationsnotiz: Blassgoldene Strohfarbe mit smaragdfarbenen Reflexen im Glas, delikates, vielschichtiges Bouquet mit gelben Früchten wie Pfirsich, Aprikosen und Mirabellen. Kräutertöne und Wiesenblumen. Am Gaumen macht sich die Rebsorte durch die cremige Textur bemerkbar. Wieder ist der Fokus auf Pfirsich und Nektarinen, Rosmarin und Salbei als Kräuterbeigabe und in der Würze Vanille und Sanddorn. Der Wein hat einen langen und angenehmen Abgang mit zartem Schmelz.
Er passt sehr gut zu Vorspeisen, Vitello Tonnato, Spargel, zur asiatischen Küche, zu Sushi & Sashimi, Geflügel, Kalbfleisch, Innereien, vegetarische Gerichte, Salate, Geflügelpastete, Terrinen, Hühnerfrikassee, Ragout fin, zu Fischgerichten, gegrilltem Fisch und gegrilltem Geflügel. (13% Vol.)

Corte Giara empfiehlt: Kalbsleber venezianische Art mit gedünsteten Zwiebeln und karamellisierten Apfelspalten

NEU!

Pinot Grigio Venezie IGT 2015 0,75l – 8,75 €

Wussten Sie? Pinot Grigio zählt zwar im Veneto zu einem der Bestseller, allerdings ist es in dieser Region weder typisch noch aufregend diese Rebsorte zu wählen.....meistens jedenfalls. Der internationalen Nachfrage geschuldet hat Franco Allegrini eigens dafür Weinberge gekauft um dieser Rebsorte das bestmögliche Habitat zu gewährleisten, mit Erfolg. Die Weinbergslagen im Gemeindegebiet von Bardolino haben diesem Weine eine gewisse Klasse mitgegeben. In der Natur der Familie Allegrini liegt es, dem Weinfreund stets den bestmöglichen Genuss für die angebotenen Weine zu bieten. So auch in diesem Pinot Grigio.

Aus 100% Pinot Grigio zeigt dieser Weißwein eine leuchtende strohgelbe Farbe. Im Bouquet heben sich die Noten grüner Früchte wie Granny Smith Äpfel aber auch Kiwi und Stachelbeeren ab. Auch an Wiesenblumen fühlt man sich erinnert. Im Geschmack ein frischer, trockener Wein mit zarter Säurestruktur. Rote Johannisbeeren, Apfel und Ananas, Papaya und Kiwi als Fruchtkomponenten. Der mittellange Nachhall mit leichten Kräutertönen nach Estragon und Salbei und etwas Zitrus mach Lust auf den nächsten Schluck.
Dazu passt: als Aperitif oder zu sommerlichen Vorspeisen, zu Picknicks, Buffets, Geflügel, Muscheln, leichte Fischgerichte, ein perfekter Begleiter fröhlicher Partys mit Freunden, überbackene Schwertmuscheln oder Jakobsmuscheln gratiniert. (12,5% Vol.)

Corte Giara empfiehlt: Geflügelsalat mit Nüssen und Früchten

Viticoltori Ponte

Prosecco Marca Trevigiana 0,75l – 6,95 €

Unser Prosecco Marca Trevigiana kommt aus der Provinz Treviso im Veneto. Aus 100% Prosecco-Trauben (Glera) vinifiziert, zeigt er sich in der Farbe zitronengelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase fruchtig und frisch mit Anklängen an Äpfel und Stachelbeeren, dabei blumige Noten nach grünem Gras. Der Geschmack ist weich und samtig mit feiner Perlage, angenehm und unkompliziert bei einem Alkoholgehalt von 10,5% Vol.
Der Prosecco Marca Trevigiana ist ein klassischer Aperitif, er passt aber auch sehr gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zur mediterranen Sommerküche. Die optimale Trinktemperatur liegt bei ca. 8°-10°C.

NEU!

Aperol SPRIZ 0,75l – 5,95 €

Die Farbe ist von leuchtendem Orange. Im Duft erinnert der Spriz an sonnenreife Orangen und Orangenschale. Am Gaumen ist er leicht, frisch und fruchtig, perlt mit mit lieblicher Art und feinen Bläschen und einem leichten Bitterton zur Erfrischung. In diesem Aperitif-Klassiker ist ein Sommertag am Lido in Venedig eingegangen und in Flaschen gefüllt.
In ein großes Weinglas mit Eiswürfeln gießen, eine Orangenscheibe und einen Zweig Zitronenmelisse oder Minze dazu! Ideal als Aperitif, zur Party, zum Picknick, am Buffet, auf Sommerfesten, auf der Terrasse, auf dem Balkon, am Strand, mit Freunden, oder einfach nur so! (6,8% Vol.)

TRENTINO

Concilio

Pinot Grigio delle Venezie Rosé IGT 2014 0,75l - 6,95 €

Die Rebsorte Pinot Grigio, auch Pinot Gris oder Grauburgunder genannt, bereitet stets leckere und beliebte Weine. Was viele nicht wissen, es wird oft darüber gestritten ob es überhaupt eine Weiß- oder Rotweinsorte ist. Die Eltern sind Weißburgunder (Pinot Bianco) und Spätburgunder (Pinot Nero). Die Traubenschalen enthalten noch so viele Pigmente, dass bei einer längeren Maischestandzeit der beliebte und „Blush“ genannte Farbton, erinnernd an Zwiebelhaut, abgegeben wird. Dieser besondere Farbton verziert den Wein geradezu und man freut sich auf den ersten Schluck.

Auch der üppige Wiesenblumenduft und die Erinnerung an vollreife Birnen ändert daran nichts. Trocken aber fruchtig, frisch und kühl lässt er vor dem geistigen Auge einen Sommertag entstehen. Saftige Blumenwiesen, reife Beeren, leichte Kräuternoten und die kühle Mineralität eines Bergbaches. Köstlich!
Ideal als Aperitif im Sommer, wunderbar zu Vorspeisen auf Basis heller Fleischsorten und Fisch, zu Picknicks und Buffets. Durch seine leichte und süffige Struktur auch bestens für Feste mit Freunden geeignet! (12% Vol.)

Concilio empfiehlt: Frischer Geflügelsalat, mit Chili, Koriander, Staudensellerie, Tomaten und leichtem Dressing.

FRIAUL

Fantinel

Spumante Brut Rosé "One & Only" 0,75l – 12,80 €

Dieser leckere Rosé Spumante Brut von Fantinel aus dem norditalienischen Friaul ist eine Cuvée aus Pinot Nero und Chardonnay; die erstklassigen Trauben stammen von ausgesuchten, eigenen Weinbergen und ergeben durch die schonende Verarbeitung eine hochwertige Qualität. Der Rosé Spumante reift lange (4 Monate) durch die „Charmat-Methode" in Edelstahl-Drucktanks.In der Farbe zeigt er ein klassisches Rosa, in der Nase ist er intensiv, lang anhaltend, mit Anklängen an rote Früchte. Im Hintergrund sind leichte Noten von Brotkruste vernehmbar. Im Mund offenbart sich eine elegante Frucht; lang anhaltendes Perlenspiel mit feinen Aromen.
Fantinel Spumante Brut Rosé „One & Only" ist ideal als Aperitif, er begleitet aber auch sehr gut Fischvorspeisen und Austern. (12 % Vol.) Serviertemperatur: 7 - 8 °C

FEINKOST

Kampanien

Il Pastaio di Gragnano (Alfeltra) - Gragnano

Aus dem Städtchen Gragnano in der süditalienischen Region Kampanien, am Fuße des Monte Latteri, nicht weit von der quirligen Metropole Neapel entfernt, kommt von „Afeltra" eine der besten Pasta aus Hartweizengrieß, die Italien zu bieten hat. Im Herzen von Gragnano, in der Via Roma, stellen seit 1848 die besten Pastameister mit Bravour und Leidenschaft diese Pasta her. Die Reinheit des Wassers, die einwandfreie Qualität des Hartweizengrießes, die mit Bronzeformen (Trafila) gezogenen Teigwaren und das langsame, schonende Trocknen bis zu 48 Stunden bei niedriger Temperatur.... das ist die antike, von Generation zu Generation überlieferte Herstellungsweise, die das süditalienische Gragnano berühmt und weltweit zum Sinnbild italienischer Hochqualitätspasta gemacht hat. Die handwerkliche Herstellungsweise dieser Gourmetpasta garantiert den besonderen Geschmack und auch die raue Oberfläche, an der die Sauce besonders gut haftet.

Die Teigwarenmanufaktur Afeltra «Il Pastaio di Gragnano» gilt als Erfinder der Maccheroni und stellt nicht nur die speziellen, für Gragnano typischen Pastaformate her, sondern macht mit ihren Produkten der langjährigen, phantasievollen, 100%ig italienischen Pastatradition alle Ehre! Viele Top-Ristoranti und Trattorien in ganz Italien bieten daher auf Ihrer Speisekarte als ganz besondere Spezialität die Pasta von Gragnano an!

Erleben auch Sie eine ganz besondere Pasta.

Von SLOW FOOD empfohlen!

Casarecce (500g – 4,40 €)

Casarecce passen wegen Ihrer gedrehten Form besonders gut zu Fleischsaucen, z.B. zu einem würzigen Sugo aus Salsiccia und Tomaten. (Kochzeit ca. 9/11 Minuten)

Conchiglioni rigate (500g – 4,40 €)

Die großen, dekorativen Muschelnudeln "Conchiglioni rigati" eignen sich besonders gut zum Füllen und auch zum Überbacken. (Kochzeit ca. 11/13 Minuten)

Vesuvio (500g – 4,40 €)

Die Pastaform "Vesuvio" soll den immer noch sehr aktiven Vulkan Vesuv vor den Toren Neapels darstellen. Hierzu passen besonders gut aromatische Tomatensaucen, wie z.B. Sugo all`arrabbiata oder aber ein würziger Sugo mit ital. Fenchelbratwurst (Salsiccia). (Kochzeit ca. 8/10 Minuten.)

Spaghetti (500g – 4,40 €)

Spaghetti, die klassischste aller Pastaformen, passt zu Saucen wie: Sugo alla puttanesca, all` arrabbiata, al pesto, alle vongole.... (Kochzeit ca. 8/10 Minuten)

TOSCANA

Nesti (Cutigliano)

Funghi Porcini secchi - Getrocknete Steinpilze (50g – 7,50 €)

Beste Qualität aus den Wäldern der Toscana. Für 100g getrocknete Steinpilze werden 1 kg frische Pilze benötigt! Sehr aromatisch und vielseitig einsetzbar. Machen Sie Ihre Steinpilzpasta zum Hochgenuss.

Mini-Artischocken in Olivenöl (270g – 5,75 €)

Feine Miniartischocken in Olivenöl eingelegt und mit Gewürzen fein abgeschmeckt. Der Antipasto-Klassiker in Italien.

Getrocknete Tomaten in Öl (270g – 4,95 €)

Reife, sonnengetrocknete Tomaten, mit Kapern und Gewürzen fein abgeschmeckt. Ideal als Antipasto, aber auch sehr gut zum Zubereiten von aromatischen Tomatensaucen oder Pesto.