



Ihr Fachgeschäft für italienische
Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 02/2016

SPEZIALITÄTEN AUS SIZILIEN

Liebe Freunde der „italienischen Lebensart“.

Pünktlich zum Frühlingsbeginn sind altbewährte und neue, hochwertige Spezialitäten aus Sizilien gerade wieder bei uns eingetroffen!

Verwöhnen Sie Ihre Familie und Ihre Gäste doch wieder einmal mit unseren hochwertigen Produkten und Weinen und „zaubern“ Sie mediterrane Stimmung bei Ihrem Frühlingsfest, bei Ihren Grillabenden oder einfach so auf der Terrasse.

Unsere Köstlichkeiten stammen von kleineren Betrieben und sind teilweise aus biologischem Anbau. **Beste Zutaten sorgen für eine gesunde Ernährung nach mediterranem Vorbild und sind auch für Freunde der veganen Küche bestens geeignet.** Alle Produkte sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen!

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

Ciao e à presto!

Karla Fontaine-Haan

Martha Schmitt

Angebot des Monats:

TUFFILLA Marche Passerina IGP 2014

Dieser Weißwein wird aus der autochthonen Rebsorte Passerina, die so typisch ist für die Hügel der Adria ist, vinifiziert. In der Farbe zeigt er ein zartes Strohgelb mit goldenen Reflexen, intensiv und komplex in der Nase mit Düften nach frischen Früchten, weißen Blumen und frischem Gras. Am Gaumen trocken, warm und weich mit einer pikanten Säure, die dem Wein seine Frische verleiht. Mineralisch mit langem Abgang.

Ein ausgeglichener, eleganter Wein, der sehr gut zu Fischgerichten und hellem Fleisch passt, aber auch zum Aperitif genossen werden kann. (12,5% Vol.)

0,75l – 7,00 € statt 8,95 €
Sie sparen über 20%!

Murgo Az. Agricola di Emanuele Scammacca Spezialitäten vom Fuß des Ätna

Olivenöl

Olivenöl „extra vergine“ gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, **ein reines Naturprodukt**.

In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und wirkt vorzeitigem Altern entgegen. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen und wirkt heilsam bei Magengeschwüren.

Olio d`Oliva „extra vergine“ di Nocellara

0,25l – 8,25 €

0,50l – 13,50 €

Aus der raren Olivensorte Nocellara dell`Etna entsteht dieses exzellente Olivenöl „extra vergine“. Es schmeckt ungewöhnlich fruchtig nach Äpfeln, Bananen, Kiwi und auch etwas Lauch. Am Gaumen bleibt es fruchtig-mild mit einem pikanten Nachhall. Besonders delikater schmeckt das kaltgepresste Olivenöl zu Gemüsesuppen, gegrillten Scampi und mediterranen Salaten.

Im FEINSCHMECKER Ausgabe Juni 2009 wurde das Olivenöl von Murgo bei den 12 Olio-Award Preisträgern in der Kategorie "mildfruchtig" auf Platz 1 gewählt!

Paté

Paté di Olive verde e capperi

190g – 5,50 €

Paste aus grünen Oliven und Kapern, würzig abgeschmeckt mit Peperoncino, Origano und Olivenöl. Schmeckt hervorragend als vegetarischer Brotaufstrich (Bruschetta) oder wie ein Pesto über gekochten Nudeln.

Paté di Olive e mandorle

190g – 5,50 €

Feine, würzige Paste aus grünen Oliven, sizilianischen Mandeln, Origano, Peperoncino und Olivenöl extra vergine. Lecker als vegetarischer Brotaufstrich (Bruschetta) oder wie einen Pesto mit gekochten Nudeln vermischen.

Paté di Pomodori secchi e olive nere

190g – 5,50 €

Würzige Paste aus sonnengetrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Peperoncino, Origano und Olivenöl extra vergine. Schmeckt sehr gut auf gerösteten Brotscheiben (Bruschetta) oder einfach über gekochte Pasta geben.

Süße Brotaufstriche

Marmellata di Arance Rosse di Sicilia

240g – 5,35 €

Feine Marmelade aus sonnengereiften, sizilianischen Blutorangen und Orangenschalen (aus biologischem Anbau), mit braunem Rohrzucker eingekocht.

Miele di Arancio (Orangenblütenhonig)

250g – 5,50 €

Feine Honigspezialität mit zartem, blumigem Duft nach sizilianischen Orangenblüten. Im Geschmack mild und aromatisch. Wirkt beruhigend bei Schlafstörungen, ist kräftigend stärend.

Miele di Limone (Zitronenblütenhonig)

250g – 5,50 €

Feine Honigspezialität mit zartem, blumigem Duft nach sizilianischen Zitronenblüten. In der Farbe ist er strohgelb, blumig duftend und frisch im Aroma, delikater Geschmack, mild und aromatisch. Wirkt entgiftend und remineralisierend.

SoloSole di Santina Russo

Paté + Antipasti

Paté di Olive verdi Noccellara dell`Etna

90g – 3,60 €

Olivenpaté aus grünen Noccellara-Oliven vom Ätna, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Gewürzen. Schmeckt sehr gut auf geröstetem Brot oder als Dip zu Gemüsesticks.

Paté di Olive nere **90g – 3,60 €**

Feine Olivenpaté aus schwarzen Oliven, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Gewürzen. Klassisch auf gerösteten Brotscheiben oder zum Gratinieren von Fisch- oder Geflügelgerichten.

Paté di Pomodori secchi e Olive **90g – 3,60 €**

Olivenpaté aus schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Gewürzen. Würziger Bruschetta-Aufstrich, auch als Dip zu Gemüse zu verwenden.

Olive schiacciate alla Paternese **170g – 5,25 €**

Grüne Noccellara-Oliven, die an den fruchtbaren Hängen des Vulkans Ätna wachsen, in Oliven- und Sonnenblumenöl eingelegt und mit Gewürzen fein abgeschmeckt. Ein Antipasto-Klassiker.

Pesto

Pesto Triturì **90g – 3,60 €**

Würziger Pesto aus getrockneten Tomaten, grünen Oliven, Origano, Basilikum, Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl extra vergine und Sonnenblumenöl.

Pesto Carrettiera **90g – 3,75 €**

Würziger Pesto nach „Kutscherart“ aus sonnengereiften, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Peperoncino, abgeschmeckt mit Oliven- und Sonnenblumenöl und Gewürzen. Einfach über „al dente“ gegarte Pasta geben.

Pesto alla Siciliana **180g – 5,50 €**

Mediterraner Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Schafskäse, Basilikum und Knoblauch in Olivenöl „extra vergine“, delikater abgeschmeckt mit Zitronensaft. Mit „al dente“ gegarter Pasta ein herzhafter Genuss!

Saucen

Sugo Arrabbiata **260g – 4,30 €**

Pikanter Sugo aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Zwiebeln, Basilikum, Peperoncino und Olivenöl „extra vergine“, fein abgeschmeckt mit Oregano, Salz und etwas Zucker. Mit Pasta „al dente“ ein würziger Genuss.

Sugo alla Puttanesca **260g – 4,30 €**

Aromatische Sauce aus sonnengereiften Tomatenstückchen, grünen und schwarzen Oliven, Kapern aus Pantelleria, Sardellen, Olivenöl „extra vergine“ und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Peperoncino, Knoblauch, Salz und Zucker. Klassische Sauce zu Spaghetti.

Sugo al Basilico **260g – 4,30 €**

Feiner Tomatensugo mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl „extra vergine“. Mit Spaghetti „al dente“ servieren und nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Sugo Montanaro **260g – 4,30 €**

Spezialität aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Zwiebeln, getrockneten Steinpilzen, Rotwein „Nero d'Avola“ und Olivenöl „extra vergine“, fein abgeschmeckt mit Muskatnuss, Salz und Zucker. Dieser herzhafteste Sugo passt besonders gut zu kurzen Nudeln wie Penne rigate oder Strozzapreti. Auch lecker zu unseren Steinpilz-Bandnudeln.

Gewürze + mediterrane Kochzutaten

Sale per grigliate **230g – 5,50 €**

Handgeschöpftes, feines Meersalz aus den Salinen von Trapani und Paceco (West Sizilien) mit Rosmarin, Minze, Knoblauch und Peperoncino. Dieses würzige Salz eignet sich hervorragend zum Würzen von Fleisch, Geflügel oder auch Fisch und Gemüse vom Grill.

Von SLOW FOOD empfohlen!

Pomodori secchi (im Klarsichtbeutel) **100g – 3,95 €**

Aromatische, sonnengetrocknete Tomaten aus Sizilien. Klassisch als Antipasto: Mit Kräutern und Gewürzen in Olivenöl einlegen und ein paar Tage durchziehen lassen!

Kreative Rezeptideen erhalten Sie bei uns gratis dazu.