



Ihr Fachgeschäft für italienische
Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 02/2018

In unserem aktuellen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen einen neuen Primitivo vom Weingut Torrevento aus Apulien sowie Weine unserer Weingüter Vignetti di Ettore aus Venetien, Renzo Seghesio aus dem Piemont und Mandrarossa aus Sizilien. Frisch eingetroffen sind feine Gebäckspezialitäten, Gewürze, Pasta, Aceto Balsamico... – Alles, was man an kühlen Herbst- und Wintertagen zum Genießen braucht. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich für Ihr Herbstmenü inspirieren.

Wein & Produktverkostung
Am verkaufsoffenen Sonntag, 04.11.2018,
laden wir Sie von 13-18 Uhr
zum Probieren und Kennenlernen
unserer ital. Weine & Spezialitäten
in unseren Laden ein.

WEINE

APULIEN Torrevento

Die Kellerei Torrevento hat ihren Sitz in Corato in der Provinz Bari. Das nahe gelegene Schloss „Castel del Monte“ Friedrichs II., das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol auf ihren Produkten. Ca. 5 km entfernt wurden im 17. Jahrhundert in Torrevento eines der schönsten Klöster der Murgia gebaut. Nach dem Wechsel verschiedener Eigentümer wurde das Kloster, das schon lange nicht mehr für religiöse Zeremonien diente, von den Brüdern Liantonio im Jahre 1949 mit dem gesamten Grundbesitz gekauft und für den Weinanbau sowie für die Weinerzeugung genutzt. Später wurde daraus die heutige Kellerei Torrevento. Die jetzigen Besitzer der Kellerei haben die Familientradition der Weinherstellung fortgesetzt und immer mehr perfektioniert. Selbstverständlich wurde auch die „natürliche“ Kellerei des Klosters weiterhin genutzt, die direkt in den Felsen gebaut ist. Ihre Mauern sind aus Stein gehauen und haben einen Durchmesser von 1,5 Metern, die Fläche beträgt ca. 800m². Die Kellerei wurde in den letzten Jahren erweitert und mit den modernsten technischen Anlagen zur Weinbereitung ausgestattet. Die Bodenbeschaffenheit der Hügel, auf denen die Rebstöcke angebaut werden, ist hauptsächlich felsiger Natur. Die autochthonen Rebsorten Apuliens –Malvasia nera, Negroamaro, Primitivo und Uva di Troia finden hier ideale Bedingungen. Das vorherrschende Mikroklima konserviert alle wichtigen und empfindlichen Charakteristiken der Trauben, die sich in den Weinen von Torrevento wieder finden.

NEW!

Torrevento Anno 89 Primitivo Puglia IGT 2017

Aus 100% Primitivotrauben vinifiziert. Der Ausbau erfolgt zunächst im Stahltank und anschließend im großen Holzfass.

Degustationsnotiz: Bei einer solchen kräftigen, undurchdringlichen tiefdunkelroten Farbe wird man von dem satten Duft nicht überrascht sein. Er kündigt zweifellos einen schweren Rotwein an. In der Nase bestätigt satter Duft nach Schattenmorellen und Vanille diesen Eindruck. Voll und kräftig, an Pflaumenmus erinnernde und von etwas Anis, schwarzem Pfeffer und Paprika geprägte Aromen hallen sehr lange, begleitet von Würzaromen wie



Nelke und Vanille, am Gaumen nach. Ein „sättigender“ Wein, ideal zum solo trinken aber auch für kräftige Gerichte und gereiften Käse. (14% Vol.) Trinktemperatur: 16°C.

Dazu passt: Anspruchsvolle Bratengerichte werden von diesem Wein ebenso wie Wildbret, BBQ, sehr kräftiger Hartkäse oder Trockenfleisch begleitet. Auch vegetarische Gerichte wie Taboulet, CousCous oder Nudelgerichte mit würziger Sauce sind ideal. Sollten diese mit Chili, Koriander, Pfefferminze und würzigen Pfeffersorten bereitet sein, wird sicherlich kein Wunsch offen bleiben.

Torrevento empfiehlt: Casarecce! Diese typische Nudelform aus Apulien nimmt die Zutaten hervorragend auf. Perfekt harmonisiert sie mit unserem Primitivo wenn man getrocknete Tomaten, Wildkaninchen, Fenchelsaat und frische Kräuter kombiniert.

„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2015

0,75l – 8,95 €

Der „Passione Reale“, die wahre, königliche Leidenschaft ist ein Appassimento, **ein Wein dessen Trauben am Rebstock angetrocknet wurden!** Diese Form der Weinbereitung entspringt einer alten Tradition in Italien! Ursprünglich wurden im Veneto die Trauben für den Recioto della Valpolicella getrocknet. Dann kam die trockene Version, der Amarone della Valpolicella, in der Lombardei der Sforzato di Valtellina, in der Toscana der Governo und der Vin Santo. Einzigartig macht ihn der relativ niedrige Alkoholgehalt von gerade einmal 13% Vol.!

Der Appassimento wird aus der autochthonen Rebsorte *Nero di Troia* und der für Apulien typischen Traube *Primitivo* vinifiziert. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl tanks, danach reift der Wein zur Verfeinerung für eine kurze Zeit in Holzfässern.

Degustationsnotiz: Die Farbe ist dicht, tief rubinrot und hat kirschrote Reflexe, in der Nase ein erstaunlich frisches aber sehr intensives Bouquet von würzigen Kräutern, schwarzen Kirschen und Beeren. Am Gaumen samtig, rund, weich, sehr intensiv aber erstaunlicherweise nicht allzu schwer, endlich ein Vertreter dieser Moderebsorte der nicht durch seine marmeladige und alkohollastige Schwere auffällt sondern fruchtig, saftig voll schmeckt und gerne weitergetrunken wird. Hauptcharakteristika sind Kräuter, Holunder, Brombeeren und schwarze Kirschen.

Dazu passt: Wurstwaren, deftige Fleischgerichte vom Grill, gereifte Käsesorten, Schmorgerichte oder einfach als „Solo-Wein“ beim Plaudern mit Freunden.

Torrevento empfiehlt: Cutturidde - Lamm- oder Hammelragout mit Pecorino

Auszeichnung im Gambero Rosso 2017 „Berebene“



VENETIEN

Vigneti di Ettore - Negrar

Das kleine Familienweingut „Vigneti di Ettore“ zählt dank seiner einmaligen Lage zu den Besten in der gesamten Anbauzone. Das Weingut verfügt über ideale Bedingungen, um authentische, charaktervolle sowie extrem langlebige Weine zu erzeugen, die Rasse und Klasse im Überfluss haben. Die Vision ist es, vom Terroir geprägte Weine zu schaffen, die ihren Ursprung widerspiegeln und im Einklang mit der Natur erzeugt wurden. Die Grundlage dafür sind die erstklassigen Weinberge, die tiefen Erträge und die schonende Verarbeitung des Traubenguts. Das Resultat sind beeindruckende, tiefgründige Weine von großer Finesse und Eleganz, die durch ihre blumig-würzigen Noten auf Anhieb verführen. Das Potential ist aber noch lange nicht ausgeschöpft. (Quelle: www.finevine.ch)

Garganega Veronese Bianco IGT 2017

0,75l – 9,75 €

Die Rebstöcke liegen im Valpolicella-Weingebiet auf den Hügeln von Monteforte in einer Höhe von ca. 250m. Für diesen Weißwein werden Trauben von ca. 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Garganega (90%) und Chardonnay (10%) vinifiziert. Nach der manuellen Lese Anfang Oktober erfolgt der Ausbau für ca. 4 Monate in Edelstahl tanks bei ständiger Temperaturkontrolle mit Kontakt auf der Hefe.

In der Farbe präsentiert er sich strohgelb mit gold-grünlichen Reflexen. In der Nase offenbart er ein reiches aromatisches Spektrum mit Noten von Holunder, reifen Pfirsichen und tropischen Früchten.

Am Gaumen perfektes Zusammenspiel zwischen Körper und angenehmer Säure, ausgeprägte Mineralität, Kraft, Textur und Länge, dabei ist er weich, vollmundig und von ausgeprägter Nachhaltigkeit.

Garganega Veronese ist ein idealer Aperitifwein, aber auch ein perfekter Begleiter zu mediterranen Vorspeisen, feinen Fischgerichten, weißem Fleisch und zu Frischkäse. (13% Vol.)

„Doline“ Rosso Veronese IGT 2014

0,75l – 9,95 €

Die Weinberge für den Rosso Veronese „Doline“ liegen in der Valpolicella-Zone in ca. 250m Höhe in südöstlicher Lage.

Für den Wein werden Trauben von 10-15 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Corvina Veronese (60%), Rondinella (10%) und Croatina (30%) vinifiziert. Die manuelle Lese der Trauben erfolgt in der ersten Oktoberdekade. Der Wein reift ca. 6 Monate in Eichenholzfässern und danach noch für 4 Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt der Doline ein intensives Rubinrot, reichhaltiger Duft nach reifen Kirschen und Himbeeren in der Nase, leichte Gewürzanklänge sind vernehmbar. Am Gaumen gute Struktur und lange Persistenz, zugleich aber weich und ausgewogen.

Er passt sehr gut zu allen Pastagerichten, zu hellem und rotem Fleisch und zu gereiften Käsesorten. (14% Vol.)

Valpolicella RIPASSO Classico Superiore DOC 2016

0,75l – 14,95 €

Die Weinberge für den Ripasso befinden sich in der hügeligen Zone rund um Negrar in 350m Höhe in südwestlicher Lage. Für den Wein werden Trauben von 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Corvina (45%), Corvinone (30%), Rondinella (15%) und Croatina (10%) vinifiziert.

Nach der manuellen Ernte der Trauben Ende September werden diese für ca. 30 Tage getrocknet. Nach dem Pressen reift der Most zunächst für einige Monate in Edelstahl tanks, bis die 2. Gärung (*Ripasso*) einsetzt. Danach reift der Wein für 12 Monate in Eichenholzfässern von 5 und 25 Hl und anschließend 12 weitere Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, in der Nase intensive Aromen von eingelegten Kirschen, roten Früchten mit eleganten Würzanklängen, auch Heilkräuter sind vernehmbar. Am Gaumen geschmeidig, intensiv und lang anhaltend mit ausgewogenen Tanninen. **–Ein hochklassiger Rotwein–**

Er passt perfekt zu vielen Fleischgerichten, zu Wild, zur Pasta mit Fleischfüllung und zu gereiften Käsesorten. (14,5% Vol.)



AMARONE della Valpolicella Classico DOP 2014

0,75l – 38,95 €

In der hügeligen Zone rund um Negrar (ca. 350 m hoch) wachsen die 40 Jahre alten Rebstöcke auf kalkhaltigen Böden in südwestlicher Lage. Die typischen Rebsorten des Amarone sind Corvina (50%), Corvinone (25%), Rondinella (10%), Croatina (10%) und Oseleta (5%). Die Ernte der Trauben erfolgt selbstverständlich manuell, **für den Amarone werden nur die besten Trauben geerntet.**

Nach der Lese von Hand werden die Trauben für ca. 100 Tage getrocknet. Nach dem Pressen der Trauben fermentiert der Most zunächst für ca. 2 Wochen in Edelstahl tanks. Anschließend folgt der Ausbau in Eichenholzfässern von 5 und 10 Hl für 30 Monate, danach reift der Wein noch weitere 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz: In der Farbe sehr dichtes, dunkles Rubinrot, fast schwarz. Im Bouquet entfalten sich intensive, vielfältige Aromen, die an vollreife Früchte, schwarze Kirschen, Pflaumen, getrocknete Blumen, Trockenfrüchte sowie allerfeinste Gewürze und einen Hauch von süßem Tabak erinnern. Die saftigen Gerbstoffe hinterlassen am Gaumen einen Eindruck von Wärme, Kraft und Eleganz.

Der Sinneseindruck überzeugt mit einer vielschichtigen, extrem finessenreichen Aromatik, die mit viel Schmelz und Komplexität den Gaumen auf Anhieb führt und in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endet. (16% Vol.)

Kulinarische Empfehlung: Ein idealer Begleiter von allerlei Fleischgerichten und würzigen Speisen. Speziell Wild, Lamm, Grilladen und Schmorbraten passen perfekt, aber auch frische Pasta an kräftiger Sauce sowie gereifte Käse sind eine optimale Kombination.



PIEMONTE

Azienda Agricola Renzo Seghesio

Seit mehr als einem Jahrhundert produziert und verfeinert das Weingut Seghesio hochwertige Rotweine im Gebiet der Langhe rund um das malerische Örtchen Monforte d'Alba. Durch die kontinuierliche Pflege der Weinberge, die sorgfältige Auslese der Trauben, die behutsame Verfeinerung der Weine und die einzigartigen Eigenschaften des Bodens der „Ginestra della Pajana“, die weltberühmten Lagen für die Produktion von Barolo, werden die Weine von Seghesio höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Der sympathische Winzer Renzo Seghesio und sein Önologe verfolgen stets das Ziel, höchste Qualität mit einer traditionellen, ursprünglichen Art des Weinbaus zu kombinieren.

Das Anbaugebiet "Cascina Pajana" gehört zu den besten Crus für die Produktion von Barolo. Hier werden nur regionstypische Rotweine für die Produktion von DOC und DOP Weinen angebaut. Neu hinzugekommen ist eine Weinparzelle bei Vezza im Anbaugebiet des Roero, von hier stammen die Trauben für den neuen Weißwein von Renzo Seghesio, den **Arneis Roero**.

"Ars Vivendi" Langhe Rosso DOC 2012

0,75l – 16,95 €

"Ars Vivendi" Langhe Rosso ist ein trockener, harmonischer Wein, der aus 50% Barbera, 40% Nebbiolo und 10% Merlot vinifiziert wird. Die erste Gärung unter ständiger Temperaturkontrolle dauert ca. 8-10 Tage. Nach der malolaktischen zweiten Gärung wird eine Hälfte des Weines in großen slawonischen Eichenfässern (30 hl) verfeinert, während die andere Hälfte in Barriquefässer gefüllt wird. Nach 13 Monaten werden die beiden Hälften miteinander vermengt und in Flaschen abgefüllt. Nach weiteren 5-7 Monaten der Reifung stehen sie zum Verkauf bereit.

Entstanden ist ein gehaltvoller, trockener und abgerundeter Spitzenwein, rubin-violett in der Farbe, mit typischem Kirschenbukett und konzentriertem Frucht- und Vanillegeschmack. „Ars Vivendi“ Langhe Rosso passt perfekt zu rotem Fleisch, zu kräftigem Schmorbraten aber auch zu Wildgerichten. (14,5% Vol.)



"Ruri" Langhe Nebbiolo DOC 2011

0,75l – 16,95 €

Ruri (der „kleine Bruder des Barolo“) ist ein 100%iger Nebbiolo aus dem Gebiet der Langhe, der bei ständiger Temperaturüberwachung vergoren wird (Gesamtdauer: 8-10 Tage). Anschließend reift der Wein für ca. 9 Monate in kleinen Fässern aus Eiche. Nach dem Abfüllen in Flaschen reift er noch weitere 5-7 Monate, bevor er zum Verkauf bereit ist.

Als Ergebnis präsentiert sich ein zarter, frischer und fruchtvoller Wein, mit perfekt ausbalancierten, fast sahnigen Tanninen, guter Struktur und einer tiefen rubinroten Farbe.

Ruri Nebbiolo ist die perfekte Ergänzung zu rotem Fleisch und würzigem Käse. (14% Vol.)

SIZILIEN **Mandarossa**

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.

Grillo Costadune Bianco Sicilia DOC 2017

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 grünlichen 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) aus Sizilien. Er passt aber auch super zu mediterranen Antipasti, als Aperitif, zu gegrilltem Fisch, frischem Ricotta mit Tomaten, oder solo als Partywein. (13,5% Vol.)

Nero d`Avola Rosso Sicilia DOC 2017

0,75l – 8,75 €

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 Wein auf den Markt.

Er weist eine dichte Farbe auf, im Geschmack ist er wenig mit beerigen Aromen. Im Geschmack ist er 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. (14% Vol.) Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5 Jahre.

SPIRITUOSEN

Fattoria Uccelliera- Fauglia/Toscana

Amordamaro

0,5l – 21,95 €

Dieser besondere Amaro (Digestif), der sich bereits eine große Fangemeinde erobert hat, ist ein reines Naturprodukt, von der Winzerin nach einem alten, streng geheimen Familienrezept in kleinen Mengen produziert, mit einem herrlichen Duft nach Bitterorangen und der Würze des Waldes, ungemein konzentriert und cremig, aber nicht zu süß. Pur als Digestif, im Espresso oder über Eis – einfach lecker! (38% Vol.)

Jacobelli Liquori - Capalbio/Toscana

Grappa Poggio Gufo

0,5l – 22,50 €

Die Grappa Poggio Gufo wird aus gemischtem Traubentrestler gebrannt und reift danach für ca. 18 Monate in großen Eichenholzfässern. Die Grappa ist kräftig und harmonisch. Sie hat einen aromatischen Geschmack mit einem leicht würzig-pfeffrigen Abgang. (40 %Vol.)

Nocino Reale

0,5l – 17,80 €

Der Nusslikör „Nocino“ wird nach traditionellem Rezept aus unreifen Walnüssen mit der grünen Schale hergestellt. Die Walnüsse werden in der Nacht zum 24. Juni (Notte di San Giovanni) geerntet, denn nur dies ist der richtige Erntezeitpunkt, die Schale ist noch weich und reich an Ölen und Vitaminen. Anschließend werden die Nüsse geviertelt und in bestem Alkohol für ca. 11-12 Monate eingelegt, danach kommen Zucker und natürliche Aromen hinzu. Nach einer weiteren Reifezeit von ca. 8 Monaten wird das Produkt filtriert und in Flaschen abgefüllt. Nocino ist ein optimaler Digestiv (Tipp: aus bauchigen Gläsern trinken), er eignet sich aber auch bestens als Begleiter zu Desserts; probieren Sie doch auch mal Vanille- oder Cremeeis mit einem Löffel Nocino.... (28% Vol.)

Limoncello (in der satinierten Flasche)

0,5l – 14,95 €

Limoncello ist ein Zitronenlikör, der in der Toscana, aber auch an der Amalfiküste und in Sizilien hergestellt wird. Dazu werden die Aromen/ätherischen Öle aus der Zitronenschale verwendet, sowie Alkohol, Wasser und Zucker. Nach einem guten und reichhaltigen Essen folgt gemäß der Tradition nach dem caffè anstelle eines anderen Digestifs ein Limoncello, der eiskalt in gekühlten Gläsern serviert wird. Limoncello pur genießen, als Aperitif mit Prosecco/Spumante auffüllen oder für feine Desserts verwenden (z.B. Crema di Limoncello). (28% Vol.)

FEINKOST

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.

Murgo Az. Agricola di Barone Emanuele Scammacca - Sizilien

Olio d'Oliva „extra vergine“ di Nocellara

0,25l – 8,95 €

0,50l – 13,95 €

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 delikatschmeckt 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!

Fattoria Uccelliera /Toscana

Die Olivenarten für dieses erstklassige Olivenöl sind: Frantoio, Leccino, Pendolino und Maolino. Die Oliven werden mit der Hand von den Ästen gepflückt bevor sie komplett reif sind. Dadurch haben die Oliven einen intensiven Geschmack, der nach und nach schwächer wird. Die Pflück- und Presszeit ist in der Regel von November bis Dezember.

Das hochwertige Olivenöl der Fattoria Uccelliera hat einen geringen Säuregehalt (0,17%) und ist daher heilsam und bekömmlich, mit geringer Viskosität und bestens geeignet für Salate, Gemüse, Carpaccio. In der Farbe ist es intensiv grün mit gelblichen Reflexen, in der Nase ein intensiv-fruchtiger Duft, im Geschmack ist es angenehm und fruchtig mit einer leicht pikanten Note. Dunkel aufbewahren, die grüne Glasflasche bietet Schutz vor dem Licht und verhindert so das Altern des Öls. (Olivenöl nie im Kühlschrank aufbewahren.)

Olio extra vergine di Oliva 2017 **0,50l – 13,95 €**

1 l – 21,00 € (in der Dose)

LaSelva Bio /Maremma / Toscana

Bio Olivenöl „extra vergine“ aus Kalabrien

0,50l – 12,90 €

Das milde Klima der Hügel in der Nähe von Sibari in Kalabrien begünstigt die frühe Ernte der Oliven, die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte handverlesen zu Olivenöl extra vergine verarbeitet und unfiltriert abgefüllt werden. Das extra native Olivenöl von höchster Kategorie stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnen. *Das Öl hat eine leicht süße und mild fruchtige Note.* Es eignet sich zum Kochen und Dünsten, auf geröstetem Brot und für Salatdressings. *Ausgezeichnet von Stiftung Warentest als Testsieger 2010*

Bio Olivenöl „extra vergine“ IGP aus der Toscana

0,25l – 8,25 €

Die Herkunftsbezeichnung *Indicazione Geografica Protetta* garantiert die deklarierte Herkunft des Olivenöls aus der Toscana (Maremma), von der Ernte der Oliven bis hin zur Abfüllung. Das Olivenöl erster Güteklasse stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnen.

Das Olivenöl überzeugt durch einen fruchtigen, aromatischen Geschmack und einen niedrigen Säuregehalt. Geschmack und Aroma passen perfekt zu geröstetem Brot, frisch mit Knoblauch bestrichen. Es rundet Gemüsesuppen, Salate sowie Fleisch und Fisch vom Grill ab.

Aceto Balsamico di Modena

Manicardi / Modena

Aceto Balsamico di Modena

0,25l – 11,95 €

Das Aroma dieses Balsamicos ist auf seine Lagerung in unterschiedlichen Holzfässern wie Kirsche, Kastanie, Maulbeere und Wachholder zurückzuführen, wobei Kirschkfässer überwiegen. So verfeinert das Holz mit der Zeit das Produkt.

Dieser Balsamessig passt sehr gut zu rohem und gekochtem Gemüse, Omeletts sowie gebratenem oder gekochtem Fleisch, hier insbesondere zu Hähnchen oder Pute.

Santa Chiara/ Modena

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

0,25l – 9,50 €

Gereifter Balsamessig (ca. 3 Jahre). Dieser Aceto Balsamico di Modena wird nach einem Jahrhunderte alten Rezept hergestellt. Er reift viele Jahre in speziellen Holzfässern und bekommt dadurch seinen typisch süß-sauren Geschmack.

LaSelva Bio

Aceto Balsamico di Modena BIO „Luigi“

0,25l – 9,50 €

Dieses Produkt wird nach alter Tradition in Modena hergestellt, enthält 70% gekochten Traubenmost und schmeckt besonders vollmundig und fruchtig. Dieser leckere Balsamico eignet sich: Für Rohkostsalate, Fleisch- und Fischgerichte, Käse,

Obst und Desserts. Zutaten: Gekochter Traubenmost* (70%), Weinessig*. *Aus kontrolliert ökologischem Landbau. Geschmack: vollmundig fruchtig

Gewürze + mediterrane Kochzutaten

Frantoio di Sant`Agata / Ligurien

Sale Marino Speziato „Millesapori“ - Feines Meersalz mit Kräutern **0,90g – 4,00 €**

Feines Meersalz mit Rosmarin, Salbei, Thymian, Majoran, Lorbeer, Petersilie, Liebstöckel, Brennessel und Zwiebellauch. Dieses würzige Salz eignet sich hervorragend zum Würzen von Fleisch, Geflügel oder auch Fisch und Gemüse vom Grill.

Podere il Casale / Toscana

Gewürzmischung Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino **50g – 3,60 €**

Pikante Gewürzmischung aus Peperoncino, Knoblauch, Petersilie und Salz zum Herstellen der beliebten „Spaghetti Aglio & Olio“ oder zum Würzen von Tomatensaucen, Pizza, gegrilltem Fleisch oder Fisch...

LaSelva Bio / Toscana

Pomodori secchi BIO (im Klarsichtbeutel) **100g – 3,65 €**

Aromatische, sonnengetrocknete Tomaten aus der Toscana. Klassisch als Antipasto: Mit Kräutern und Gewürzen in Olivenöl einlegen und ein paar Tage durchziehen lassen! *Kreative Rezeptideen erhalten Sie bei uns gratis dazu.*

Die feine Senfmühle

Feigen-Senfsauce **100ml – 5,95 €**

Unsere Feigensenfsauce im dekorativen Mini-Weckglas aus kandierten Feigen, Traubenmost, Senf, Branntweinessig und Glukosesirup mit seinem süß-scharfen Geschmack passt hervorragend zu allen Käsesorten und zu kaltem Bratenaufschnitt oder pur auf frischem Weißbrot...

Pasta

Il Pastaio di Gragnano / Kampanien

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. **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)

Ziti Corti Rigati **500g – 4,40 €**

Diese Pastaform passt besonders gut zu aromatischen Tomatensaucen, wie z.B. Sugo all'arrabbiata oder zu einem 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)

Conchiglioni rigate **500g – 4,50 €**

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

Süße und herzhafte Gebäcke

Loison Pasticceri dal 1938 / Venetien

Mini-Panettone classico in dekorativer Verpackung **100g – 3,00 €**

Panettone (mailändisch panetùn) ist eine norditalienische Kuchenspezialität aus Hefeteig mit kandierten Früchten oder Nüssen. Panettone wird in ganz Italien traditionell in der Weihnachtszeit verzehrt, dazu gibt es heiße, süße Getränke, Cappuccino oder süßen Wein wie z.B. Spumante dolce oder Moscato.

Mini-Panettone mit Amarenakirschen (in Klarsichtverpackung) **100g – 2,80 €**

Hier in der fruchtigen Version mit Amarenakirschen. Auch schön als kleines "Mitbringsel" für Freunde und Bekannte.

LaSelva Bio / Toscana

Cantuccini alle Mandorle BIO **150g – 4,25 €**

Feines Mandelgebäck mit ganzen Mandeln - zusammen mit dem berühmten Dessertwein „Vin Santo“ DER Dessertklassiker der Toscana!

Casa Vecchio Mulino /Piemont

Grissini con olio d'oliva **200g – 4,25 €**

Feine Gebäckspezialität aus dem Piemont, mit Olivenöl gebacken. Grissini schmecken lecker zum Aperitif, zu mediterranen Antipasti oder einfach pur zwischendurch.