

LA FATTORIA

*Köstliches aus Italien für Ihre Tafel ausgewählt von
Familie Bremer*





LA FATTORIA

das ist das Landgut, der Hof und demonstriert
ein wenig unsere Produktphilosophie:
Keine Massenprodukte, sondern Lebensmittel,
die schon im Erzeugerbetrieb
verarbeitet und ohne Konservierungsmittel
haltbar gemacht werden.

Beste Ausgangsprodukte und schonende
handwerkliche Verarbeitung, das sind
die Voraussetzung für die Qualität unserer
regionalen Spezialitäten.

Das kompromisslose Streben nach Qualität hat
uns über Jahre und über viele Tausende Kilometer
kreuz und quer durch Italien geführt,
um diese Auswahl zusammenzubringen.

Die vielen ausgeschiedenen Muster sind
kaum zu zählen. Und wenn wir im Laufe des
Jahres ein noch besseres Produkt finden,
kann es sein, dass dies neue Produkt zwar in der
Preisliste aufgeführt ist, im Katalog
aber noch nicht. Denn was wir uns
selber zugutekommen lassen, sollte nicht nur gut,
sondern möglichst das Beste sein.

Buon Appetito wünschen

*Harald, Bodo und Jaromir Bremer und
und Jakob Jünke und Brigitta Jünke-Bremer*

Oktober 2023

La Pasta dei Martelli



Die **Familie Martelli** ist heute eine der letzten handwerklichen Erzeuger von Pasta. Hier werden die Spaghetti nicht am endlosen Strang in vollautomatischen Linien geformt, gepresst, getrocknet und verpackt wie in den großen Werken, die 300 Tonnen und mehr am Tag herstellen. Hier werden die Nudeln langsam durch Bronzeformen gepresst, abgeschnitten und zum langsamen Trocknen aufgehängt. Anschließend abgewogen und von Hand verpackt. Wenn die Familie Martelli an einem Tag von sechs Uhr morgens bis zehn Uhr abends 1000 Kilogramm Spaghetti geschafft hat, dann ist das für sie eine Höchstleistung.

Warum aber dieser Aufwand? – Weil die Qualität der Nudeln, speziell der Spaghetti, steigt, je weniger Wasser im Teig benutzt wird. Desto weniger Wasser im Teig ist, umso geringer muss die Austrittsgeschwindigkeit sein, um ein Abreißen zu vermeiden. Beide Faktoren haben Einfluss auf den Geschmack, auf die Konsistenz und auf die Oberfläche. Schnell austretende, aus weichem Teig industriell gefertigte Nudeln sind an der Oberfläche gelb und glatt. Wenn der Pastateig mit wenig Wasser langsam durch die Bronzeformen gepresst wird, entsteht die typische raue, hellere Oberfläche. Diese bindet die Soße nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich perfekt an die Pasta.

Natürlich müssen die Ausgangsstoffe die besten sein. Die Familie Martelli nimmt nur heimischen Hartweizen. Frisches, kaltes Wasser wird langsam mit dem Hartweizen zu einem Teig gemischt und anschließend durch alte Bronzeformen gepresst. Zum Trocknen werden die Spaghetti von Hand über Stäbe gehängt und auf dem Dachboden getrocknet. Das dauert bis zu 50 Stunden – ein industrieller Trockner schafft das in Sekunden. Auch die Luft spielt eine Rolle: Lari liegt in den Pisaner Bergen auf einer Höhe von 130 m, hier ist die Luft nicht zu feucht, aber auch nicht zu trocken.

Die Nachfrage ist groß, aber das verführt die Familie Martelli nicht dazu, ihre Grundsätze aufzugeben. In der kleinen Nudelmanufaktur im Herzen Laris, direkt neben dem Wohnhaus gelegen, arbeiten seit 1926 nur Familienmitglieder und die haben sich entschieden, die Produktion nicht zu erhöhen, **damit die Qualität nicht auf der Strecke bleibt.**



*Die Familie macht Mittag
und natürlich gibt es Pasta!*

T101 Spaghetti 1 kg	7,90 €
----------------------------	---------------

Die Spaghetti haben die klassische Stärke, sie liegt bei einem Durchmesser von 2,5 mm.

T102 Spaghettini 1 kg	7,90 €
------------------------------	---------------

Die Fertigung von Spaghettini ist nicht aufwendiger, sie trocknen sogar schneller, weil sie dünner sind.

T103 Penne 1 kg 7,60 €

Bei den Penne füllen sich die Hohlräume mit der Soße und binden Pasta und Sugo gut aneinander. Eine beliebte klassische Form!



T104 Maccheroni 1 kg 7,60 €

Es gibt in Italien unzählige Nudelformen, die je nach Region auch unterschiedlich bezeichnet werden. Bei der Familie Martelli sind Maccheroni kurze geriffelte Röhrennudeln.



T105 Fusilli di Pisa 1 kg 7,60 €

Fusilli di Pisa sollen an den schiefen Turm zu Pisa erinnern. Die Form der Fusilli erinnert an dessen Aufgang: Genau wie die Treppe winden sie sich nach oben.



Die Pasta der Familie Bertoli

Von der Aussaat bis zum Wachstum – von der Ernte zum Mehl – bis zur Pasta – alles in einer Hand!

Die Grundlage einer guten Pasta ist die Qualität des Hartweizens. Die Familie Bertoli liebt und bearbeitet seit Generationen ihr Land. So haben sie Erfahrungen gesammelt, welches Korn wann und wo die besten Eigenschaften mit sich bringt. Es entstand die Idee, daraus in der eigenen Mühle das Hartweizenmehl zu mahlen und dann nach traditionellen Methoden die eigene Pasta herzustellen – nach dem Motto: **Eine gute Pasta ist die Tochter ihrer Böden!**

Die handwerklich hergestellten Nudeln sind aus bestem Hartweizen, nachhaltig biologisch angebaut von der Familie Bertoli. Durch Bronzeformen gezogen, bei niedrigen Temperaturen verarbeitet und langsam getrocknet. Bei diesem Verfahren bleibt vor allem der volle Geschmack ihres sorgfältig angebauten guten Hartweizens erhalten.



T108 Linguine, Bio 500 g 3,90 €

T109 Pennoni, Bio 500 g 3,90 €

T111 Spaghetti, Bio 500 g 3,90 €

T113 Pennette, Bio 500 g 3,90 €



T116 Tagliatelle al Limone

Gran Cucina, 250 g

4,60 €



Diese Eierbandnudeln mit Zitronengeschmack sind unglaublich gut, wir hatten einige Muster zugeschickt bekommen und alle mal probiert. Große Begeisterung, ob mit Lachs und Sahne, mit Garnelen oder ganz puristisch, nur mit ein paar Zitronenzesten, Olivenöl und Parmesan – immer wieder ein Gedicht und köstlich!

T125 Riccioli con Fette di Tartufo

Alfieri, Magliano Piemont, 250 g 12,50 €

Gutes kann so einfach sein! Kurze Eierbandnudeln mit Trüffeln, wobei die Trüffel hier nicht nur in den Riccioli, sondern auch als Scheiben dazwischen liegen. Achten Sie daher auf die Zubereitung, eine genaue Anleitung finden Sie auf der Packung oder auf dem beiliegenden kleinen Zettel. Wichtig ist in diesem Fall wenig Wasser.

T126 Tagliatelle all'Uovo

Caponi, Pontedera, 250 g 5,60 €

In Pontedera in der Toskana stellt Caponi seit über 50 Jahren die besten Tagliatelle all'Uovo Italiens her. Grund für die Qualität sind zum einen die guten Zutaten, zum anderen das handwerkliche Herstellungsverfahren durch Auswalzen des Teigs.

Es wird nur bester italienischer Hartweizen verwendet und auch bei den Eiern gibt es keine Kompromisse. Ausschließlich frische Eier, die kontrolliert und von Hand aufgeschlagen werden, kommen an die Tagliatelle. Traditionell wird der Teig geknetet und dann, wie nach Hausfrauenart, auf einem großen Tisch ausgerollt und gewalzt.

Nach dem Schneiden wird die Pasta von Hand in kleinen Nestern auf Holztabletts gelegt, um bei Zimmertemperatur langsam zu trocknen. Dieser Vorgang kann bis zu 48 Stunden dauern, aber auch danach werden die Tagliatelle nicht sofort verpackt. Sie ruhen noch ein paar Tage je nach Witterung, bevor sie von Hand in die Tüten gepackt werden.



Bei dieser aufwendigen Herstellung sind mehr als 200 Kilo an einem Tag nicht zu schaffen, aber das muss auch nicht sein, **denn hier zählt nicht die Menge, sondern die Qualität.**

Nur eine sorgfältig hergestellte Eiernudel darf den Namen Caponi tragen.

***Tipp:** Gleich nach dem Abgießen etwas Butter oder Olivenöl an die Tagliatelle geben und dann erst mit dem heißen Sugo vermischen.*

T128 Pappardelle all' Uovo

Caponi, Pontedera, 250 g

5,60 €

Die Herstellung ist die gleiche wie bei den Tagliatelle, nur der Schnitt ist breiter. Die Pappardelle sind fast doppelt so breit wie die Tagliatelle. Sie schmecken besonders gut zu einem deftigen Ragù auf Fleischbasis. **Probieren Sie einmal:**

Pappardelle mit Hasen-Ragù (T456)

Tagliatelle mit grünem Spargel und Salsicce

Zutaten für 4 Personen:

250 g Tagliatelle, 4 Salsicce, 750 g grüner Spargel, Olivenöl und Parmesan

Zubereitung:

Die Salsicce pellen und die Wurstmasse kleingezupft in eine Pfanne geben und anbraten.

Vom grünen Spargel die unteren Enden großzügig abschneiden, die Köpfe in ca. 3 cm große Stücke schneiden und zu den Salsicce in die Pfanne geben. Anbraten und ungefähr 10 Minuten weiterdünsten (je nachdem wie dick der Spargel ist), bei Bedarf mit etwas Wasser angießen, salzen.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle kochen, kurz vor dem Abgießen, etwas Nudelwasser in die Pfanne mit dem Spargel geben. Die Tagliatelle in der Pfanne mit Spargel und Salsicce vermischen, noch etwas Olivenöl dazu und Parmesan drüber hobeln – fertig.

T127 Lasagne all'Uovo

Alfieri, Magliano Piemont, 250 g 4,50 €

Wichtig für gute Pasta all'Uovo ist die richtige Menge und die Qualität der Eier, aber auch die Herstellung spielt eine große Rolle. Die Lasagne-Platten müssen ausgerollt und lange gewalzt werden, nur so erhalten sie ihre Elastizität und ihre glatte Oberfläche und bleiben nach dem Kochen und Überbacken noch all dente = bissfest.

Diese Lasagne ist nicht vorgekocht: Die Platten kurz in reichlich Salzwasser kochen und dabei ständig umrühren. Anschließend abschrecken, auf Geschirrtüchern legen und trocknen lassen.

T129 Tajarin all' Uovo

Alfieri, Magliano Piemont, 250 g 4,40 €

Der Begriff Tajarin ist piemontesisch und leitet sich ab von Tagliarini (die Feingeschnittenen). Es handelt sich um 2-3 mm breite Eierbandnudeln, die typisch sind für die Langhe und das Monferrato.

Die „pasta all'uovo“ von Alfieri wird nur aus frischen Eiern und Hartweizen hergestellt. Selbstverständlich wird auch hier der Teig gewalzt und dann sehr fein geschnitten. **Probieren Sie:**

Tajarin mit kleinen Pfifferlingen oder im Frühjahr mit Spinat und Gorgonzola.

T130 Taralli Caserecci

Logoluso, Bisceglie, 300 g 6,90 €

„Kringel“ würde man Taralli bei uns nennen. Nach traditionellem Rezept werden sie von einer kleinen Bäckerei aus Weizenmehl, Olivenöl, Weißwein und Samen von wildem Fenchel hergestellt. Der Fenchel wirkt auf der Zunge neutralisierend und appetitanregend. Früher hat man nach dem Brotbacken die restliche Hitze des Ofens für die Taralli genutzt. In Apulien galten sie als kleine Mahlzeit zwischendurch, denn sie sind durchaus sättigend. *Eine bekömmliche Knabberei zum Wein oder zum Aperitif.*

T135 Knabbermäuschen Minischüttelbrot

Trenker, Südtirol, 200 g 3,50 €

Die Trenkers sind ein Familienbetrieb, in dem man auf echtes Handwerk setzt. Die Trenkers sind Bäcker mit „Leib und Seele“! Jetzt haben wir diese kleine Variante des Südtiroler Schüttelbrotes ins Programm aufgenommen.

Eine leckere Knabberei zum Wein und wegen ihrer kleinen Form bestens zum Versand geeignet.

NEU

T139 Grissini I Soffiotti all'Acqua

3 C Alimentari, Asti, 200 g

4,40 €

Knusprig leicht und locker sind diese Grissini von 3C Alimentari aus dem Herzen des Piemont. Signor Massimo backt nach alten Rezepten und mit ausgesuchten Zutaten. Die Grissini enthalten keine Zusatzstoffe, sie werden schlicht aus Mehl, Wasser, Hefe, Malz und Salz gebacken.

Der Teig wird zu langen Rollen verarbeitet, geschnitten und dann ebenfalls von Hand gezogen und auf Bleche zum Backen gelegt. Bei dieser handwerklichen Zubereitung darf der Teig anders als bei der maschinellen Verarbeitung mehr Wasser enthalten und das Resultat sind besonders knusprige und bekömmliche Grissini.



T149 Reis Carnaroli Superfino

Serrata Lunga, Principina Terra, 1 kg 6,40 €

Serrata Lunga liegt in der grossetanischen Maremma, in der südlichen Toskana. Hier wird der Carnaroli-Reis Superfino unter optimalen Bedingungen angebaut und in der eigenen Reismühle schonend weiter verarbeitet.

Die renommierten Köche Italiens bevorzugen heute meist den Carnaroli-Reis. *Er wird nicht umsonst als „König“ der italienischen Reissorten bezeichnet.* Durch seinen hohen Anteil wasserlöslicher Stärke bindet er die Flüssigkeit und gibt dem Risotto eine schöne, cremige Konsistenz; dabei behält er auch nach dem Garen seinen bissfesten Kern.

Risotto con la Zucca Gialla Risotto mit gelbem Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

500 g gelber Kürbis, am besten Hokkaido, 80 g Butter, ½ Zwiebel, 300 ml Milch, 300 g Reis, 600 ml Fleischbrühe, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 80 g frisch geriebener Parmesan, 1 kleines Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Den Kürbis schälen (beim Hokkaido nicht nötig) und in kleine Würfel schneiden, die Hälfte der Butter erhitzen und kleingehackte Zwiebel darin anziehen lassen. Die Kürbistückchen dazugeben und nach und nach die kochendheiße Milch dazugeben. Den Kürbis gut rühren, wobei man ihn gegen die Topfwände presst, damit ein Püree entsteht.

Wenn der Kürbis zu Brei gekocht ist, gibt man den Reis dazu. Alles gut vermischen und nach und nach die Fleischbrühe aufgießen. Bis der Reis gar ist. Mit etwas Muskatnuss bestäuben, die restliche Butter und den geriebenen Parmesankäse beifügen und noch Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen.

Mit der gehackten Petersilie bestreuen und heiß servieren.



T180 Cannellini Bohnen

Sapori di Norcia, 500 g 4,50 €

Bohne ist nicht gleich Bohne, die einen sind mehlig, verkochen zu schnell, mal ist die Schale zu hart oder löst sich beim Kochen. Kurz gesagt: Wir haben viele Bohnen probiert, bis wir endlich in Umbrien gute Cannellini-Bohnen gefunden haben.

Es lohnt sich der Aufwand, die Bohnen einen Tag vorher einzuweichen und später zu kochen, sie sind wesentlich besser als alle Bohnen, die wir in Glas oder Dose probiert haben.

T182 Linsen aus Castelluccio – die Echten!

Sapori di Norcia, 500 g 7,95 €

Diese einmalige Linse gedeiht seit Jahrhunderten in 1400 Metern Höhe im Nationalpark der Monte Sibellini in Umbrien. Der karstige Boden und das besondere Klima haben eine einzigartige Linse hervorgebracht. Castelluccio Linsen sind sehr klein und müssen vor dem Kochen nicht eingeweicht werden. Ihre Schale ist dünn und weich, aber wird beim Kochen nicht matschig. Das nussige Aroma dieser Linsen ist einzigartig!

Damit der Geschmack nicht überdeckt wird, bereitet man die Linsen in Castelluccio mit nur wenigen Zutaten zu, z. B. etwas Staudensellerie, Knoblauch, Öl und Salz.

Bohnen und Linsen

Hülsenfrüchte galten in Deutschland lange als „Arme Leute Essen“. Das hat sich inzwischen geändert, denn Bohnen und Linsen schmecken nicht nur gut, sie sind auch sehr gesund. Mit ihrem hohen Eiweißgehalt eignen sie sich ausgezeichnet als Ergänzung bei einer vegetarischen Ernährung. Dazu enthalten sie zahlreiche Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.

Umbrische Berglinsen sind nicht unbedingt Castelluccio Linsen

Castelluccio ist ein kleines Dorf am Rande einer Hochebene, in den Monti Sibellini gelegen. Von hier kommen die besten Linsen Italiens. Sie sind berühmt und begehrt, aber so viele wie unter diesem Namen verkauft werden, können dort gar nicht produziert werden, denn die Ernte beträgt nur etwa hundert Tonnen pro Jahr. Oft werden sie als umbrische Berglinsen angeboten, aber im Werbetext kommt mehrfach das Wort Castelluccio vor, sodass der Verbraucher in die Irre geführt wird und letztlich glaubt, es wären tatsächlich die guten Castelluccio-Linsen.

Ca. 1400 m hoch gelegen, ist diese Linse unempfindlich gegen Kälte, Hitze und Schädlinge. So kommen die Bauern ohne Insektizide aus, auch verwenden sie keine Unkrautvernichtungsmittel. Hinzu kommt die strikt eingehaltene Fruchtfolge und die Beweidung durch Schafe und Rinder. Hier hat Nachhaltigkeit Tradition.



Linsenblüte in der Hochebene

POMODORI - TOMATEN

T210 Geschälte San Marzano Tomaten

Solania, Sarno, 400 g

2,75 €

Mit Solania haben wir einen sehr guten Anbieter für San Marzano Tomaten gefunden. Diese Tomate ist ohne Frage die beste Dosentomate. Sie ist der Stolz kampanischer Bauern und die einzige Tomate, die auf eine echte Pizza Napoletana darf.

Davon ist auch die Familie Napoletano überzeugt, die unter dem Namen Solania als eine der ersten wieder auf die San Marzano Tomate setzte. Inzwischen verfügt der Betrieb Solania über eine moderne Anlage für die Konservierung. Hier können die frisch geernteten Tomaten sofort weiter verarbeitet werden. Die Tomaten garen im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen, denn nur so behalten sie ihren einmaligen Geschmack. Um die Anlage auszulasten, hat man sich mit weiteren Bauern in Sarnese Nocerino, die nach den gleichen Prinzipien arbeiten, zusammengeschlossen.

Angebot: 6 Dosen für 12,90 €



San Marzano Tomaten

gedeihen nicht überall. Nur auf den schwarzen vulkanischen Böden südöstlich des Vesuv finden sie ideale Bedingungen und entfalten ihr ganzes Aroma. Lange wurde die San Marzano Tomate nicht mehr angebaut. Zum einen, weil sie wenig ertragreich und zum anderen, weil sie sehr empfindlich ist. Sie eignet sich einfach nicht für die industrielle Verarbeitung und muss auch noch von Hand in kleinen Kisten geerntet werden.

Ihre Empfindlichkeit hat dazu geführt, dass diese Sorte beinahe ausgestorben wäre, verdrängt von unempfindlichen Hybridsorten, die zwar mit Maschinen geerntet werden können, aber geschmacklich nicht an die San Marzano Tomate heranreichen.

Zum Glück gibt es mittlerweile wieder einige Erzeuger und Bauern, die sich die Mühe machen und diese schwierige, aber köstliche Tomate anbauen und Betriebe, die sie schonend und geschmackserhaltend verarbeiten.





Unter sizilianischer Sonne trocknen die Tomaten. Mit Iacono haben wir einen der wenigen kleinen Erzeuger gefunden, die ihre Tomaten noch von der Sonne trocknen lassen. Dabei findet eine natürliche Fermentation statt, die für einen unnachahmlich guten Geschmack sorgt.

Ein Glas enthält etwa 45 halbe Tomaten!

T212 Tomatenkonzentrat

Mutti, Basilicanova, 200 g 2,30 €

Ein anderes Verfahren, um den Geschmack der sonnen gereiften Tomate zu konservieren, ist die Herstellung von Tomatenkonzentrat. Die Tomaten werden geschält, von ihren Kernen getrennt und eingedickt, um dann ohne Konservierungsmittel in Tuben abgefüllt zu werden. Damit zaubern Sie die Sonne Italiens in Ihre Gerichte.

T213 Getrocknete Tomaten in Öl

Iacono, Chiaramonte Gulfi, 290 g 4,70 €

Ein weiteres Verfahren, um Tomaten zu konservieren, ist das Trocknen. Die halbierten Früchte werden Sonne und Wind ausgesetzt, um zu trocknen. Dieses Verfahren ist aufwendig, aber es lohnt sich. Durch die langsamere Fermentation entwickeln die Tomaten deutlich mehr Aroma. Die getrockneten Tomaten schmecken pur auf einem Antipasti-Teller, aber auch zwei oder drei Tomaten kleingeschnitten, bereichern Soßen und Salate.

T215 Halbgetrocknete Kirschtomaten

Villa Reale, Sizilien, 290 g 6,00 €

Die kleinen sizilianischen Kirschtomaten werden reif geerntet und in der Sonne halb getrocknet, so dass sie noch leicht saftig sind. Anschließend werden sie in Sonnenblumenöl mit Meersalz, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl eingelegt.

T217 Rustichella – Tomaten Sugo, **BIO**

Ciarlo Belfiore, Cecina, 340 g 3,20 €

Rustichella ist eine gut abgeschmeckte Gemüse-Soße oder „Sugo“, wie der Italiener es nennt. Die Grundlage sind Tomaten, fein abgestimmt mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Basilikum und einem Hauch Peperoncini.

T218 Salsa di Pomodoro con Basilico, **BIO**

Ciarlo, Belfiore, Cecina, 340 g 3,20 €

Diese Salsa di Pomodoro duftet nach sonnengereiften italienischen Tomaten, abgeschmeckt mit etwas frischem Basilikum kann man sie pur mit Pasta vermischen, aber sie eignet sich auch gut zum Kochen von Soßen auf Tomatenbasis.

T219 Sugo Arrabbiata

Campo d'Oro, Sizilien, 300 g 4,90 €

Penne arrabbiata, das heißt übersetzt wütende Penne. Aber wütend wird man nicht, wenn man diese köstliche Soße von Campo d'Oro an seine Penne gibt. Das Gegenteil ist der Fall, eine feine Schärfe begleitet das Tomatenaroma, abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und dem guten Ragusano Käse aus Sizilien.

Diese Soße schmeckt wie selbst gekocht, sie ist perfekt für alle, die es eilig haben und trotzdem etwas Gutes essen möchten – buon appetito!

NEU

T224 Salsa Pomodoro Ciliegino Bio

Agrestis, Siracusa, 330 g 3,40 €



Eine wohlschmeckende Tomatensoße in einer kleinen Flasche, die etwas an eine Bierflasche erinnert. Voll ausgereifte sizilianische Kirschtomaten werden mit Meersalz und Basilikum zu einer samtigen süß-fruchtigen Soße verarbeitet. Die Süße kommt **nur** aus den Kirschtomaten, es wird kein Zucker zugesetzt. Diese Kirschtomatensauce ist ideal für Pizza oder eine schnelle Pasta, man schmeckt sofort die guten Zutaten!



NEU

T226 Salsa per Pici all' Aglione

L'Ape Contadina, Chiusi, 290 g 7,00 €

Die Aglione ist eine Knoblauchsorte, die in der Toskana genauer zwischen Siena und Chiusi beheimatet ist. Stefano von Ape Contadina kocht damit diesen leckeren Sugo nach überliefertem Rezept.



Oliven



T319 Pikant eingelegte schwarze Oliven gewürzt

Agrestis, Siracusa, 300 g 4,50 €

NEU

Diese Oliven stammen von der Sorte „Tonda Iblea“. Nach der Fermentation werden sie in Agrestis Olivenöl zusammen mit Peperoncini und Kapern eingelegt. Die Peperoncini darin geben den Oliven das gewisse Extra – *leicht scharf und sehr köstlich*.



T320 Passuluna Oliven gewürzt

Agrestis, Siracusa, 180 g 6,70 €

Eine weitere Delikatesse von Agrestis sind die **schwarzen Passuluna Oliven**. Passuluna ist ein Wort aus dem sizilianischen Dialekt und beschreibt ein Verfahren, das nicht mit jeder Olive möglich ist. Die Oliven der Sorte Tonda Iblea sind nicht nur schön fleischig, sie verlieren schon während der Reifung am Baum einen Teil ihrer Bitterstoffe. So reicht es bereits aus, die trockenen Oliven mehrmals zu salzen, sie müssen nicht, wie normalerweise üblich, mehrere Monate in Salzlake fermentieren. Fein abgeschmeckt mit Knoblauch und etwas Peperoncini. *Egal ob eingelegt oder als Olivenöl, die Tonda Iblea ist eine fantastische Olive.*

T321 Ligurische Taggiasca Oliven

Clemente Benza, Dolcedo, 200 g 4,90 €

Wer kennt sie schon, die ligurische Taggiasca Olive? Sie ist weitgehend unbekannt. Dabei gehört sie zu Italiens besten Olivensorten und ist eine der wohlschmeckendsten Oliven überhaupt.

Die Taggiasca Olive ist sehr klein (ca. 1,5 cm), daher ziemlich unscheinbar! Auch die Farbe ist eher braun-violett als schwarz, gut sieht sie nicht aus, aber ihr Geschmack ist einmalig. Der Vorgang der Konservierung von Oliven in Salzlake ist recht kompliziert und verlangt viel Fingerspitzengefühl.

Bei Benza lässt man den Oliven Zeit zum Fermentieren. Es wird nur einfache Salzlake verwendet. So dauert es fast ein halbes Jahr, bis sie ihren feinen Geschmack entwickelt und die Bitterstoffe verloren haben.

T322 Entkernte Taggiasca Oliven in Öl

Anfossi, Albenga, 300 g 8,80 €

Entkernte Oliven verlieren leicht an Geschmack. Häufig wird dies durch Beigabe von Tomaten, Paprika oder Knoblauch überdeckt, aber bei den delikaten Taggiasca Oliven würde auch ihr einmaliges Olivenaroma verloren gehen. Um das zu vermeiden, wurden diese Taggiasca Oliven in Olivenöl gleicher Herkunft konserviert.

Schmecken auf der Pizza, im Salat, in der Soße!



T324 Grüne Oliven Bella Cerignola, **BIO**

Bio Organico Italia, 280 g 3,50 €

Die grüne Olive Bella di Cerignola kommt aus Apulien. Sie schmecken herzhaft, sind fleischig und sehr saftig. Es handelt sich um eine reine Tafelolive, die nicht für die Produktion von Olivenöl genutzt wird. Die Familie Gaudiano ist überzeugt von der biodynamischen Landwirtschaft und darf das Demeter-Siegel auf ihren Produkten tragen.

Im Geschmack ist sie mild, kaum salzig, aber von feinstem Aroma. Sie hat festes Fleisch und schmeckt nach Olive pur.

Schnelle ligurische Pasta

Taggiasca Oliven, Knoblauch und Tomaten klein schneiden, in Olivenöl etwas andünsten. Die „al dente“ gekochten Spaghetti unterrühren und fertig. Thunfisch schmeckt auch noch gut dazu.



T325 Carciofini sott'Olio di Oliva, **BIO**

Kleine Artischockenherzen in Olivenöl
Belfiore, Famiglia Ciarlo, 280 g 12,50 €

Die toskanischen kleinen violetten Artischocken sind die besten. Leider schmecken die üblichen Artischocken oft mehr nach der zur Konservierung eingesetzten Zitronen- bzw. Ascorbinsäure und damit nur säuerlich und nicht nach Artischocken.

Diese Artischocken kommen direkt vom Feld und werden sofort im eigenen Betrieb der Familie Ciarlo weiter verarbeitet. Hier werden sie sorgfältig von Hand geputzt und anschließend in allerbestes kalt gepresstes Olivenöl eingelegt.

Nur die besten kleinen violetten toskanischen Artischocken kommen bei Famiglia Ciarlo ins Glas.



T326 Cipolle alla Brace

Puma Conserve, Bisceglie, 280 g 6,30 €

Die Cipolle alla Brace passen gut auf einen Antipasto Teller oder als Beilage zu Gegrilltem. Die kleinen weißen Zwiebelchen aus Apulien sind über dem Grill geröstet und in Öl eingelegt.

T328 Capperi di Salina sotto sale

Kapern in Salz, Caravaglio, 150 g 5,90 €

Diese Kapern sind etwas Besonderes: Sie kommen von der kleinen Insel Salina nördlich von Sizilien gelegen. Salina ist die fruchtbarste der liparischen Inseln und berühmt für den Malvasia delle Liparia (siehe auch Weinkatalog S. 49) und seine ausgezeichneten Kapern. Mit beidem beliefert uns seit Jahren Nino Caravaglio in zuverlässiger Qualität aus biologischem Anbau. Er behandelt seine Kapern mit ungewöhnlicher Sorgfalt und Liebe.

Für uns werden nur die besten Knospen, die kleinen Lacrimelle übersetzt „die Tränchen“, verarbeitet.



Gleich nach der Ernte werden die Kapern gesalzen. Das Salz entzieht den Knospen zum Teil das Wasser. Durch die anschließende Fermentation verändern sie sich in Geschmack und Farbe und bekommen ihr charakteristisch nussig-würziges Aroma.

Abgespült und gewässert, eignen sich die gesalzenen Kapern sehr gut zum Kochen. *Sie bereichern jedes Gericht mit ihrem unvergleichlichen Aroma.*



Spaghetti alla Puttanesca

Wörtlich heißt das Rezept „Spaghetti nach Hurenart“ was auch immer es damit zu tun hat, dieser Klassiker ist schnell gemacht und immer wieder lecker!

Zutaten 4 Personen: 6 reife Strauchtomaten oder eine Dose San Marzano-Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 6 Sardellenfilets, 2 Eßl. entkernte Taggiasca Oliven, 3 Teel. Kapern, je 1 Teel. Oregano, Olivenöl Il Madonnino, Crema di Peperoncino, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 400 g Spaghetti

Tomaten vierteln und klein schneiden (evtl. die Tomaten vorher mit heißem Wasser übergießen und enthäuten). Knoblauch zusammen mit den Sardellenfilets fein hacken und in einer großen Pfanne im Olivenöl bei niedriger Temperatur zusammen mit dem Oregano andünsten bis die Sardellenfilets schmelzen. Die Tomaten hinzufügen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Oliven und Kapern dazugeben. Wer es scharf mag kann noch einen Teelöffel Crema di Peperoncino dazugeben. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und in der Pfanne mit der Soße vermischen – fertig!

Gutes Gelingen und buon appetito!



So schön die Kapernblüte auch ist, eigentlich soll sie nicht erblühen, denn die kleinen Knospen schmecken am besten.

T329 Capperi di Salina conditi

Kapern in Öl, Caravaglio, 200 g 9,50 €

Die besten Kapern werden nach der ersten Konservierung gewässert und anschließend mit Kräutern und Gewürzen in Olivenöl eingelegt, so kommt ihr Geschmack besser zur Geltung und wird nicht, wie bei uns üblich, in Essig ertränkt.

Sie heißen Capperi Conditi oder Cunsati und eignen sich als Beilage zu Antipasti, zu Salaten; auch auf einer Pizza schmecken sie hervorragend.

Warum wir keine Kapernäpfel haben

Immer wieder werden wir gefragt: Warum habt ihr keine Kapernäpfel? Unsere Antwort: Die sehen zwar sehr hübsch aus auf einem Antipasto Teller – aber die kleinen Kapern, die Knospen, sind viel delikater und feiner im Geschmack. Die Früchte, die Kapernäpfel sind dagegen zweite Wahl. **Der Geschmack ist uns wichtiger als das Aussehen.**



T331 Tris Verdure Grigliate

Gemüse-Antipasti, Alpes, 290 g 8,80 €

Diese feinen Gemüsebeilagen sind eine vorzügliche Grundlage für einen Antipasto-Teller. Dreierlei Gemüse: Paprika, Auberginen und Zucchini werden gegrillt und anschließend in Olivenöl eingelegt.

An diesen Gemüse-Antipasti erkennt man die Sorgfalt, mit der bei Alpes gearbeitet wird, *auf den Punkt gegrillt, werden die verschiedenen Gemüse appetitlich im Glas angeordnet.*

T335 Peperoncini Piccanti

geschnittene Peperoncini in Öl, 290 g 4,90 €

Von Iacono aus Sizilien beziehen wir unsere sonnengetrockneten Tomaten, aber seine Peperoncini haben es in sich! **Achtung scharf**, aber dabei fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Essig, Salz und Minze – eingelegt in Olivenöl. Wer Schärfe verträgt, der sollte sie als Antipasti pur genießen, aber auch in einem Salat oder als Schärfe in einem Sugo sind sie ideal. *Aber erst zum Schluß dazu geben, sonst verlieren sie ihren fruchtigen Geschmack!*

T336 Peperoncini farciti

gefüllte kleine Kirschaprika, 290 g 14,00 €

Bei Alpes werden ausgesuchte Gemüseprodukte von Hand verarbeitet und eingelegt. Besonders aufwendig ist die Zubereitung dieser gefüllten kleinen Paprika. Sie sind von Hand geputzt, mit Sardelle und Kapern gefüllt und ansprechend im Glas angeordnet. *Schon der Anblick zeigt, mit welcher Liebe und Sorgfalt die Produkte bei Alpes behandelt werden.*

PESTO & SALSE

T439 Pesto alla Genovese

Gran Cucina, 180 g 6,40 €

Wir haben uns gefragt, brauchen wir noch ein zweites Pesto Genovese – aber das Pesto von Gran Cucina ist sehr gut und es hat inzwischen seine Liebhaber unter unseren Kunden gefunden. Die Farbe erinnert an frisches Basilikum. Auch alle anderen Zutaten sind enthalten, von Pinienkernen bis zum Pecorino. Es duftet nach Sommer, es schmeckt zur Pasta und eignet sich zum Würzen von gekochtem Fleisch oder Gemüsesuppen.



T441 Pesto alla Genovese

Anfossi, Albenga, 185 g 5,40 €

Pesto spielt in der ligurischen Küche eine große Rolle. Die Grundzutat ist Basilikum und zwar muss es das ligurische sein, denn hier wächst das beste. Dieses Basilikum ist intensiver als andere Sorten, es hat daher eine geschützte Ursprungsbezeichnung DOP (*Denominazione origine protetta*).

Es ist das wichtigste Ausgangsprodukt für ein gutes Pesto. Dazu kommen: Knoblauch, Pinienkerne, Schafskäse (Pecorino) und Olivenöl. Alles zusammen wird im Mörser gestoßen (pestare = stoßen, quetschen) daher der Name Pesto.



Fusilli mit Pesto – grünen Bohnen und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen: 400 g Fusilli von Martelli, 400 g grüne Bohnen, 400 g Kartoffeln, 1 Glas Pesto Genovese, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Parmesan, frische Basilikumblätter

In einem großen Topf 5 Liter Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Bohnen waschen und halbieren, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Wenn das Wasser kocht drei EL Salz zugeben, danach Fusilli, Kartoffeln und Bohnen. Alles ca. 12 Minuten kochen (al dente). Pesto mit zwei Tassen Nudelwasser glatt rühren, anschließend mit Fusilli, Bohnen und Kartoffeln vermischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Parmesankäse bestreuen, mit Basilikumblätter garnieren und servieren.

Kartoffeln und Pasta? – Das Gegenteil von Low-Carb – aber die Kombination zusammen mit den grünen Bohnen und dem Pesto schmeckt richtig gut – trauen Sie sich und probieren Sie es einmal aus. Buon appetito wünscht (Brigitta Jünke-Bremer)

T443 Pasta di Olive

Olivenpaté, Benza, 170 g 4,90 €

Es handelt sich dabei um ein Olivenmark aus den dunklen Taggiasca-Oliven, das in einem traditionellen Verfahren hergestellt und zu Vorspeisen gereicht wird; es eignet sich aber auch zum Würzen von Soßen und Braten.

T444 Artischocken-Paté

Maremma in Barattolo, 180 g 6,50 €

Hier schmecken Sie die Herzen von nicht konservierten Artischocken, fein abgeschmeckt mit Salz, Gewürzen und einer Spur Essig.

Das Artischocken-Paté schmeckt als Aufstrich für Crostini, zu Käse, an einem Risotto und zur Pasta – auch zusammen mit frischen Artischocken.

T445 Crema di Peperoncino

Icopag, Pianopoli, 170 g 5,50 €

Ohne Peperoncini keine italienische Küche, aber gut müssen sie sein. Kalabrien ist bekannt für seine Peperoncini. Bei Icopag werden die besten frischen Peperoncini gemahlen und durch kurzzeitiges Erhitzen pasteurisiert. So behält diese Crema nicht nur ihre Schärfe, sondern auch ein fruchtiges Aroma. **ACHTUNG SCHARF!** Für die meisten reicht ein Teelöffel auf einen Topf Sugo.

Peperoncini sind gesund

Das Capsaicin macht sie höllisch scharf, regt den Stoffwechsel an und wirkt antibakteriell. Sie sind reich an Vitamin C, an Carotinoiden und Flavonoiden. Diese schützen den menschlichen Körper vor allerlei Krankheiten und stärken das Immunsystem.

T446 Pesto al Pomodoro

Iacono, Chiaramonte, 190 g 4,90 €

Beim Pesto al Pomodoro bilden die sizilianischen, sonnengetrockneten Tomaten von Iacono die Grundlage. Dazu kommen noch Basilikum, Walnüsse, harter Schafskäse aus Ragusa und natürlich Olivenöl und Knoblauch.

Ideal als Crostini-Aufstrich, aber auch zur Pasta zusammen mit frischen Tomaten und Mozzarella.

T447 Caponata di Melanzane

Giapas, Auberginen-Gemüse, 580 g 8,90 €

Die Caponata ist ein traditionelles Gericht aus Sizilien. Es wird aus Auberginen, Sellerie, Tomaten, Zwiebeln und noch vielem mehr gekocht. Wenn man es richtig machen will, müssen die einzelnen Gemüse getrennt angebraten werden, bevor sie zusammen mit den Tomaten weitergaren.

Falls die Zeit dafür nicht reicht, diese Caponata schmeckt wie selbst gemacht.

T448 Vellutata di Tartufo

Trüffelcreme, Longhi Tartufi, 90 g 13,90 €

Gute Trüffelprodukte zu finden ist extrem schwierig, viel zu oft unterliegen die Hersteller der Versuchung künstliches Trüffelaroma zu verwenden, weil es weniger kostet. Nicht so bei Longhi Tartufi: Hier hat man sich der absoluten Reinheit und Qualität verschrieben. Mit modernsten technischen Methoden wird der wertvolle Trüffel verarbeitet. Uns hat die Vellutata gefallen, weil in ihr das natürliche Trüffelaroma so gut zur Geltung kommt.

Zum Verfeinern von Soßen, zum Risotto oder zu Tajarin eignet sie sich besonders gut. Sie schmeckt auch an Kartoffelbrei oder Kartoffelgratin.

T450 Aglio - Olio - Peperoncino

Gran Cucina, 130 g 4,90 €

Spaghetti mit Knoblauch, Öl & Peperoncini ist eines der einfachsten Rezepte der italienischen Küche. Oft wird es im getrockneten Zustand angeboten, aber mit diesem Gläschen schmeckt es wie frisch zubereitet. Ein oder zwei Löffel an einen Sugo oder als feurige Bruschetta.



T451 Pesto di Peperoni e Mandorle

Donna Lisa, Daunia, 185 g 6,40 €

Die Familie de Sinno sind Ölmüller seit Generationen. Ciro de Sinno hatte die Idee, andere Produkte Apuliens zusammen mit seinem Öl anzubieten.

Die guten apulischen Mandeln mit der schmackhaften Gemüse-Paprika aus der Gegend von San Severo und seinem hervorragenden Olivenöl ergeben ein einmaliges Pesto – *angenehm mild und fruchtig*.

T452 Pesto di Pistacchio

A' Ricchigia, Bronte, 190 g 8,80 €

An den Nordhängen des Ätnas um das Städtchen Bronte herum bestimmen Pistazienbäume das Landschaftsbild. A' Ricchigià ist ein kleiner Betrieb, der seine eigenen Pistazien verarbeitet. Hier sind sie mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem

köstlichen Pesto geworden. Es schmeckt sehr gut zu Spaghetti, wobei man in Sizilien gerne noch kross angebratene Pancettawürfel dazu gibt.

Tipp: Um es geschmeidiger zu machen, etwas vom Spaghettiwasser dazugeben.

T455 Paté per Crostini Toscano

Toscana in Tavola, 180 g 7,80 €

Welcher Toskanareisende kennt sie nicht, die gerösteten Weißbrotscheiben mit diesem unvergleichlichen Paté. Aber so einen guten Aufstrich für Crostini selber herzustellen, ist sehr zeitaufwendig.

Das Hühnerleber-Paté von „Toscana in Tavola“ schmeckt wie selbst gemacht. Kurz in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen und auf geröstete Weißbrotscheiben streichen.



T456 Ragù di Lepre

Toscana in Tavola, 210 g 6,90 €

Dieses Hasenragout wird aus den besten Zutaten von Toscana in Tavola zubereitet, 40% Hasenfleisch mit Tomaten, Sellerie und Kräutern abgeschmeckt, abgerundet mit Bitterschokolade und natürlich einem Schuss Rotwein. Es schmeckt wie selbst gekocht – dazu passen Tagliatelle oder Pappardelle von Caponi.



T459 Ragù di Cinghiale

L'Ape Contadina, Chiusi 180 g 8,50 €

Wildschweine sind in der Macchia, in den Steineichenwäldern der Toscana weit verbreitet und für viele Bauern und Winzer eine üble Plage. Um so befriedigender ist es, wenn die Cinghiali im Topf landen, wie für dieses klassische, hervorragend abgeschmeckte Ragù.

T550 Sapor di Porcini Freschi – Steinpilzcreme

Inaudi, Borgo S. Dalmazzo, 180 g 9,40 €

Schon beim Öffnen entströmt dem Glas ein Duft nach frischen Steinpilzen. Inaudi hat eine fantastische Steinpilzcreme aus frischen und getrockneten Steinpilzen erfunden. Der Geschmack überzeugt – man spürt gedünstete Steinpilze auf der Zunge, nur die Konsistenz ist eine andere. Die Steinpilzcreme lässt sich vielfältig in der Küche einsetzen. Sie schmeckt zu Eierbandnudeln, z. B. den Tajarin, mit etwas Sahne verfeinert genauso gut wie auf gerösteten Weißbrotscheiben als Antipasto.

T551 Steinpilze aus dem Piemont

Inaudi, Borgo S. Dalmazzo, 50 g 15,90 €

Der hier angebotene Beutel von 50 g entspricht einer Menge von 500 bis 1000 g frischer Steinpilze, entsprechend intensiv ist auch der Geschmack.

Es empfiehlt sich, die getrockneten Pilze kurz kalt abzuspülen und sie danach für mindestens eine halbe Stunde in heißem Wasser einzuweichen. Dieses Wasser bekommt dadurch einen intensiven Pilzgeschmack und man kann es gut zum Kochen verwenden.

Tip: Bewahren Sie die Pilze im Gefrierfach auf, dort sind sie ohne Aromaverlust haltbar.

Reis mit Steinpilzen

Zutaten: 20 g getrocknete Steinpilze, wenn vorhanden auch noch frische, 5 Essl. Butter, 1 mittlere Gemüsezwiebel, 350 bis 400 g Reis Carnaroli, 1 Glas Weißwein, Rinderbrühe, Parmesankäse

Die getrockneten Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und beiseite stellen. In einem etwa zwei Liter fassenden Topf drei Esslöffel Butter vorsichtig schmelzen, eine mittlere feingehackte Gemüsezwiebel in der Butter dünsten. Den Reis Carnaroli dazu geben, rühren bis die Körner leicht glasig werden, etwa zwei Minuten. Mit einem Glas Weißwein ablöschen. Nach und nach heiße Rinderbrühe und die Steinpilze mit dem Einweichwasser dazugeben. Auf ganz schwachem Feuer etwa zwanzig Minuten weiterziehen lassen. Der Reis sollte im gegarten Zustand noch ziemlich feucht, aber körnig „al dente“ sein.

Zum Schluss zwei Esslöffel Butter und 100 Gramm geriebener Parmesankäse vorsichtig unterrühren.



Windmühlen pumpen die Sole in die verschiedenen Becken, wo die Sonne das Salz konzentriert und auskristallisieren lässt.

T553 Sale Marino Riserva Naturale

grobes Meersalz, Sosalt, 1 kg 3,60 €

Unmittelbar an der Küste im äußersten Westen Siziliens von Trapani nach Marsala verläuft die Via del Sale. Hier haben die Phönizier die ersten Salinen (Salzgewinnungsanlagen) eingerichtet. Das war etwa 300 Jahre vor Christus oder gar früher. Heute steht diese einzigartige Jahrtausende alte Kulturlandschaft als Riserva Naturale und Oasi Ecologica des WWF unter Schutz.

Zum Teil wird diese alte Technik noch genutzt: Windmühlen pumpen die Sole in die verschiedenen Becken, wo die Sonne Siziliens das Salz konzentriert und auskristallisieren lässt, also ein rein ökologisches Produkt, das von Hand „geerntet“ wird.

Es schmeckt anders als normales Salz, hat eine eigene Würze und ist nicht zu verwechseln mit dem Fleur de sal oder dem Fiore, das früher wegen seiner Reinheit und Feinkörnigkeit sehr gefragt war. Dieses grobe Meersalz dagegen ist nur mit dem Geschmack des Meeres „verunreinigt“.

Zu dem hat es einen hohen Gehalt an Magnesium, Kalium, Jod, Fluor, Schwefel, Eisen und Calcium.

T552 Origano di Sicilia

Bio Agr. Bosco, Sizilien 50 g – 6,10 €

Das beste Oregano, auf italienisch Origano, kommt von den südlichen Mittelmeerinseln, denn Intensität und Geschmack hängt vom Klima ab. Je trockener und heißer, desto besser entfaltet das Oregano sein typisches herbes Aroma.

Dieses hier wächst auf Sizilien, genauer in der Nähe von Agrigent. Hier lockt die sizilianische Sonne die Aromen aus den Kräutern. Oregano ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken, am bekanntesten ist es als Pizzagewürz. Aber es schmeckt auch an Tomatensoßen oder an einem Tomatensalat.

Tipp: Füllen Sie das Oregano nach dem Öffnen in ein Marmeladenglas, so hält sich das Aroma besser.



T554 Pfeffer Sarawak Semongkok Emas

Maricha, Sant'Ambrogio, 90 g 6,80 €

Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer, das haben wir schon geschrieben, als wir den Sarawak Kuching entdeckt hatten. Es gibt aber noch eine Steigerung – zu unserer großen Freude ist es Giorgia Fumagalli gelungen, eine Partie Semongkok Emas aufzutreiben, den besten Pfeffer Borneos.

Im Gegensatz zu der Sorte Kuching wächst dieser Pfeffer nicht in Kulturen, sondern nur wild im Dschungel. Es wird immer schwieriger, diesen Pfeffer zu bekommen, da der Dschungel zunehmend für den Anbau der ertragreichen Ölpalmen gerodet wird. Auf Borneo schätzt man die Qualität des Semongkok Pfeffers sehr, daher wird er für den Eigenbedarf gehortet. Giorgia ist stolz, dass sie eine Quelle für diesen seltenen Pfeffer hat.

Intensive feinfruchtige Aromen, Lakritze, Kakao und vieles mehr - dieser Pfeffer ist nicht nur scharf!

T580 Safran in Fäden

Triselecta, Toledo, 1 g 8,80 €

Es gibt auch in Italien guten Safran, aber der ist teurer, aber nicht unbedingt besser. Dieser Safran kommt aus Spanien: Es sind die Staubfäden der Safranblüte, einer Krokusart aus den besten Lagen von La Mancha. Die drei Staubfäden der Blüte werden mit der Hand herausgepflückt, für ein Kilo Safran braucht man 150.000 Blüten. Das erklärt, warum der Safran so teuer ist.

Die Qualitätsunterschiede beim Safran sind erheblich und gerade weil er so teuer ist, mischen Betrüger Blüten und Kurkuma unter den Safran. Vor allem in Pulverform wird er oft gefälscht.



Aus dem Meer

T661 Acciughe in Olio

Sardellen in Öl, Tornatore, 210 g 11,80 €

Die Sardellen, im italienischen Acciughe und im Süden auch Alici genannt, werden vor der Küste Italiens gefangen. Bei Tornatore werden sie gesalzen, gewässert und anschließend mit Olivenöl in Gläser eingelegt. Diese Sardellen sind gut zum Kochen, sie schmelzen dahin und schenken vielen Gerichten ihr ganz spezielles würziges Aroma.

T662 Filetti di Alici

Sardellen in Öl, Recca, 56 g 4,00 €

Bei Recca werden die Sardellen nach der Fermentation in grobem Meersalz von Hand geputzt. Diese schonende Behandlung macht sich im Geschmack und in der Konsistenz bemerkbar. Sie sind feiner und fester und schmecken auch pur fantastisch.

Egal ob auf der Pizza oder zum hart gekochten Ei.

T663 Filetti di Alici in Salsa Piccante

Sardellen in pikanter Soße, 90 g 6,90 €

Was diese Sardellen so köstlich macht, ist die "salsa piccante" ein altes Rezept der Familie Rizzoli aus Parma. In dieser Stadt hat die Verarbeitung von Sardellen eine lange Tradition; schon in früheren Zeiten wurden hier die gesalzenen Sardellen der baskischen Fischer verarbeitet. Bereits an Bord von den Fischern gesalzen, werden sie dann bei Rizzoli gereinigt und filetiert und mit Soßen verfeinert.

T665 Thunfisch in Olivenöl

Blumar Sud, Sizilien, 200 g 8,30 €

Dieser Thunfisch im Glas kommt aus dem Mittelmeer vor Sizilien. Hier wird er nach traditionellen Methoden gefangen, *es verenden keine Delfine als „Beifang“ in den Netzen*. Aber das ist nur ein Grund, diesen Thunfisch zu kaufen. In reinem Olivenöl konservierte große feste Stücke mit einmaligem Geschmack.

T666 Makrelenfilets mit Zitrone

Rizzoli, Parma, 125 g 3,20 €

Es gibt eine kleine Sorte Makrelen, die besonders geschätzt werden, weil sie zarter und feiner sind. Diese werden bei Rizzoli filetiert und in Salzwasser mit Zitrone eingelegt. Eine ideale Vorspeise, aber auch zu Pasta sehr zu empfehlen.



T702 Mostarda di Mele

Apfelmostarda, Lazzaris, 250 g 7,40 €

Es ist eine alte Tradition in Norditalien, kandierte Früchte in Mostardasirup (einer Mischung aus Läuterzucker und Senföl) einzulegen. Die Firma Lazzaris aus Conegliano im Veneto legt seit fünf Generationen Senffrüchte nach altem Rezepten ein. Früher wurde die Mostarda vor allem als Beilage zu fettem Fleisch oder Würsten gegessen. Heute genießt man die Mostarda lieber zu gereiftem Käse, Parmesan, Pecorino oder auch Gorgonzola.

Mostarda: Eine gelungene Kombination zwischen Schärfe, Süße und Käse – unvergleichlich köstlich!

T703 Il Caviale di Belzebu

scharfe Honigsalsa, Inaudi, 100 g 7,50 €

Le Caviale di Belzebu ist eine süß-scharfe Salsa aus Honig und Peperoncino. Diese Salsa peppt milden Käse auf und bereichert das Geschmackserlebnis von gereiftem würzigen Käse. Sie gibt auch vielen anderen Gerichten einen besonderen Kick.

Diese scharfe Honigmischung darf nicht fehlen, wenn Käse auf den Tisch kommt.



T707 Miele di Zagara – Orangenblütenhonig

Scyavuru, Sizilien, 250 g 7,10 €

Die immergrünen Orangenbäume locken mit ihren wohlriechenden weißen Blüten die Bienen zur Befruchtung an und diese spenden zur Belohnung diesen feinduftigen Honig. Er ist mild und aromatisch, sehr harmonisch, *sein Duft erinnert an blühende Orangenhaine.*

T708 Kastanienblütenhonig, BIO

Poggio del Miglio, 500 g 11,90 €

Unter der Vielzahl der Honigsorten ist der Miele di Castagno etwas Einmaliges. Der Castagno oder die Edelkastanie steht in großen Wäldern in den Hügeln der Toskana und Umbriens. Die Bäume gedeihen erst ab einer Höhe von 400 m über dem Meeresspiegel.

Es ist wichtig, dass der Honig sofort nach der Blüte des Castagno entnommen wird, denn die Bienen finden auch sonst noch reiche Tracht im Wald, die den Geschmack verfälschen würde.

Seine feine Bitternote schmeckt zu gereiftem Pecorino.



T709 Macchiablütenhonig

Apicoltori Rossi, Grosseto, 400 g 8,20 €



Kennen Sie die mediterrane Macchia und ihren unvergleichlichen Duft im Frühling und Sommer? Wenn ja, dann werden Sie diesen Honig genauso lieben wie wir. Rossi lässt seine Bienen im Frühjahr in der maremmanischen Macchia Nektar sammeln. Hier blühen: Baumheide, Zistrose, Ginster, Rosmarin und Wacholder. *Der Honig, den die Bienen dort sammeln, schmeckt herb, würzig und süß zugleich.*

T711 Orangenmarmelade

Solagri, Sorrento, 350 g 6,30 €

Solagri ist eine Vereinigung von mehr als 300 kleinen landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Gebiet von Sorrento und der Insel Capri. Die Mitglieder arbeiten alle nach ökologischen Gesichtspunkten, sie verwenden nur organische Dünger und verzichten weitestgehend auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Gemeinsam vermarkten sie ihre Zitrusfrüchte frisch oder als Marmelade.

Den Geschmack dominiert nicht das Bittere der Schalen, sondern die Aromen sonnengereifter Früchte.

T712 Mandarinenmarmelade

Solagri, Sorrento, 350 g 6,30 €

Solagri produziert auch eine Marmelade aus Mandarinen, die mindestens ebenso köstlich ist wie die aus Orangen. *Sie schmeckt wirklich nach Mandarinen, einen Geschmack, den wir kaum noch kennen, denn echte Mandarinen sind heute selten.*

T715 Zitronenmarmelade aus Sizilien

Scyavuru, Ribera, 150 g 3,90 €

Sizilien ist unter anderem bekannt für seine exzellenten Zitrusfrüchte. Die Azienda Scyavuru hat sich darauf spezialisiert und produziert aus diesen Zitronen eine feine Marmelade. *Sie ist fruchtig, ausgewogen in der Säure, aber nicht zu süß.*

T716 Crema al Pistacchio

Pistaziencreme, A' Ricchigià, 190 g 9,30 €

In Italien ist es bekannt, die besten Pistazien kommen aus Sizilien, genauer gesagt aus Bronte von den Westhängen des Ätna. Die Pistazien werden von Hand gepflückt und zeichnen sich durch einen unvergleichlichen Geschmack aus.

A' Ricchigià hat eigene Pistazienhaine und verarbeitet nur die eigenen Pistazien. *Die Crema al Pistacchio ist süß und schmeckt in Desserts oder auf dem Frühstückbrötchen.*

T717 Nuss-Schokoladencreme

Pariani, 200 g 8,40 €

Schon beim Öffnen entströmt dem Glas ein verführerischer Duft nach Nüssen und Schokolade. Man greift automatisch zum Löffel und probiert. Hier wird als Fett nicht Palmöl, sondern Haselnussöl von den gleichen Nüssen verwendet.



Kaffee

Caffè Gioia

Neapel ist die Heimat des Espresso. Von hier aus hat er die Welt erobert. Seit Jahren kaufen wir bei einem Kaffee-Röster, der für uns einen klassischen neapolitanischen Kaffee von allerbesten Qualität herstellt. In Neapel röstet man die Kaffeebohnen etwas stärker als etwa in Mailand oder Triest. Aber erst bei der richtigen Mischung kommt diese Röstung voll zur Geltung.

Es gibt im wesentlichen zwei Kaffee-Sorten. Die preiswertere Robusta hat einen höheren Koffeingehalt und sorgt für beliebte Crema auf dem Espresso. Die teureren Arabica-Typen geben das Aroma, sie sind je nach Herkunft säureärmer und feiner im Geschmack. Die meisterhafte Zusammenstellung dieser reinen Arabica-Mischung ergibt einen Espresso von exquisiter Qualität. *Er ist aromatisch, rassig, mit unendlichem Abgang.*

T720 Espresso, gemahlen 250 g 6,40 €

Dieser Espresso ist für die Caftiera gemahlen, für die meisten Maschinen ist er etwas zu grob.

T723 Espresso in Bohnen 250 g 6,40 €

Den besten Espresso bereitet man aus frisch gemahlenden Bohnen.

250 g in Bohnen ab 4 Paketen – Stück nur 5,00 €

T740 Mandeln geröstet und gesalzen

Pagliarello, Noto, 200 g 7,90 €

Die Mandeln aus dem Südwesten Siziliens sind unter Kennern bekannt für ihren ausgezeichneten intensiven Mandelgeschmack. Seit Jahrhunderten prägen die Mandelhaine die Landschaft im Eloro zwischen den Städten Noto und Avola. Zur Blüte Ende Januar sind sie eine Augenweide.

In letzter Zeit werden sie aber durch die Globalisierung verdrängt. Der Anbau lohnt sich immer weniger, denn der Markt wird überschwemmt mit billigen kalifornischen Mandeln.

Geröstet und leicht gesalzen – ein köstlicher Snack!

T741 Mandelkerne aus Noto „Pizzuta d’Avola“

Pagliarello, Noto, 200 g 7,90 €

Bei diesen ungeschälten Mandelkernen schmeckt man das intensive Aroma der Pizzuta-Mandeln besonders gut. Die Mandelbäume sind sehr pflegeintensiv, die Mandeln können nur von Hand geerntet werden. Danach wird die grüne Schale entfernt und man lässt sie zwei bis drei Tage in der Sonne trocknen. Der Aufwand lohnt sich, denn sie sind wesentlich aromatischer als andere Mandeln!

In Sizilien werden sie zum Aperitif gereicht.



***Nüsse sind nicht nur lecker –
sie sind auch gesund!***

Sie stecken voller Vitamine, die vorbeugen und schützen. Unter den harten Schalen verbergen sich Mineralien, außerdem enthalten sie wertvolle ungesättigte Fettsäuren.

Schon Plinius der Ältere gab den Rat:

„Um nicht schnell betrunken zu werden, vor dem Trinken, Mandeln essen!“

T744 Haselnüsse Tonda Gentile

Pariani, 150 g

7,90 €

„La tonda gentile delle Langhe“, die freundliche Runde aus den Langhe, zählt zu den besten Haselnüssen der Welt und ist die Grundzutat für viele der hier angebotenen Leckereien.

Nur geröstet zu einem Glas Wein sind die Nüsse eine gesunde und dabei köstliche Knabberei



T745 Italienische Pinienkerne

Pariani, 50 g

11,90 €

Pinoli heißen die kleinen Nüsse aus den Pinienzapfen auf Italienisch. Die meisten Pinienkerne, die in Deutschland verkauft werden, kommen aus China und sind oft von minderer Qualität. Die Firma Pariani hat sich auf italienische Nüsse spezialisiert und liefert zuverlässige Qualität. Die Pinienkerne schmecken geröstet an Salaten oder auf einer Torta della Nonna.

T750 Cantuccini alle Mandorle

Le Logge, Massa Marittima, 500 g 9,20 €

Schon seit vielen Jahren backt die Bäckerei Le Logge für uns aus den allerbesten Zutaten diese köstlichen Cantuccini – ein Gebäck nach jahrhundertealtem Rezept. In der Toskana wird es als Dessert zum Vinsanto gereicht.



T752 Panforte

Le Logge, Massa Marittima, 250 g 7,50 €

Das „starke Brot“, wie man Panforte übersetzen kann, ist eine Spezialität aus Siena und der südlichen Toskana. Das Rezept stammt bereits aus dem Mittelalter. Anfangs wurde das Panforte ausschließlich in Apotheken hergestellt, da diese mit den nötigen Gewürzen handelten. Die Mischung der verschiedenen Zutaten ist heute noch das Geheimnis jedes Panforte-Herstellers. Es ist ein Gebäck aus kandierten Schalen von Orangen und Zitronen, Mandeln, Zucker, Honig, Mehl und zahlreichen Gewürzen.

Panforte ist ... ein gesunder Energiespender für zwischendurch, so zu sagen ein mittelalterlicher „Müsl-Riegel“, den Sie auch als Dessert oder zum Kaffee reichen können.



T761 Lamorresi al Barolo

Giovanni Cogno, La Morra, 390 g 18,40 €

In der kleinen Pasticceria von Giovanni Cogno in La Morra bei Barolo wird dieses einzigartige Konfekt zubereitet. Die Zutaten sind beste Schokolade, die berühmten Haselnüsse aus dem Piemont (Nocciola Tonda Gentile delle Langhe), Milch, Zucker, Eigelb von frischen Eiern und Barolo Cru Brunate.



T762 Gianduiotti

Baratti & Milano, Torino, 200 g 16,90 €

Turin ist die Hauptstadt der Schokolade und aus dem Piemont kommen die besten Haselnüsse. Beides sind die Grundzutaten für eine ganz besondere Spezialität, einer Nougat-Praline. Dachförmig in Gestalt eines umgestürzten Bootes wurde sie zum Karneval 1867 erfunden und erhielt den Namen Gianduiotto, was sich von „Giandua“ auf deutsch Nougat ableitet.

Eigentlich ist die Köstlichkeit aus der Not heraus geboren. Durch die von Napoleon verhängte Einfuhrsperre war es für die Chocolatiers schwierig, sich ausreichende Mengen Kakao zu beschaffen. Einige Hersteller kamen auf die Idee, die Basis aus Kakao und Zucker mit gerösteten gemahlene Haselnüssen zu verlängern, denn von denen gab es im Piemont genug. *Damit war die Giandua geboren.*

T763 Disizzos Pralinen

Michele Peanomi, 200 g 9,20 €

Auf Sardinien gibt es neben guten Weinen auch kulinarische Spezialitäten. Dies machte sich Michele Peanomi, einst Koch in diversen Spitzen-Restaurants von London bis Frankfurt, zunutze: Er hatte Sehnsucht nach seiner Heimat Sardinien und eröffnete dort seine Pasticceria. Abgeleitet wurden die Disizzos von der Aranzada, einem traditionellen sardischen Hochzeitskonfekt aus Mandeln, klein geschnittenen Orangenschalen, Zucker und Honig. Signor Peanomi hat dieses Konfekt noch mit feiner Schokolade umhüllt. Die Schokolade hält die Aranzada zusammen, macht sie haltbarer und verhindert, dass der Honig ausläuft. *Aber das Wichtigste ist die gelungene Geschmackskombination dieser köstlichen Praline!*

T764 Nocciolato Giandua

Baratti & Milano, 100 g 6,20 €

Nach dem ersten genossenen Stückchen müsste man sie eigentlich verstecken, denn die Versuchung, weiter zu naschen, ist groß!

Wie gut diese piemonteser Nüsse Tonda Gentile sind, davon können Sie sich beim Genuss dieser Tafel selbst überzeugen: *Leicht geröstet und wunderbar knackig zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade!*



SOMMERPAUSE

Wegen der Hitze bieten wir einige Schokoladenartikel nicht in den Sommermonaten an.

T767 Amaretti Siciliani Morbidi, BIO

L'Arcolaio, Syrakusa, 150 g 6,10

Die soziale Genossenschaft Arcolaio kultiviert und verarbeitet die berühmten sizilianischen Mandeln und verfolgt gleichzeitig ein soziales Projekt. Es werden hauptsächlich auffällige Jugendliche und Häftlinge beschäftigt. Mit dem Kauf dieser Amaretti tut man nicht nur sich selber etwas Gutes. *Die Amaretti verdanken ihre Qualität eindeutig den guten sizilianischen Mandeln.*



T768 Torroncini Morbidi

Condorelli, Catania, 500 g 19,90 €

Der Torrone wird aus Mandeln, Honig und Eiweiß hergestellt nach einem alten Rezept der Familie Condorelli. Die kleinen weichen Torronestückchen sind mit Schokolade in verschiedenen Geschmacksrichtungen überzogen.



T774 Cuyagua 90 % Cacao Criollo

Maglio, Tafel 80 g 7,40 €

In Cuyagua in Venezuela hat die Familie Maglio die seltene und kostbare Criollo-Schokolade entdeckt. Inzwischen hat sich eine fruchtbare Zusammenarbeit mit den Bauern vor Ort entwickelt. Maglio finanziert die Ausbildung der jungen Leute zu Agrarspezialisten für den Schokoladenanbau.

Aber nun zur Schokolade: Sie braucht keine Zutaten, nicht einmal Zucker. Probieren Sie in kleinen Stücken und schmecken Sie die Vielfalt der Aromen des Criollo-Kakao: Sahne, Gewürze, Kirschmarmelade und ein Hauch von Pfirsich – pure Schokolade! *Sie passt wunderbar zu einem Glas Rotwein und ergänzt vortrefflich dessen oft kirschige Aromen.*

T790 Feigen aus dem Cilento

Mario Greco, 250 g 4,80 €

Die kleinen weißen Feigen aus dem Cilento haben einen einmaligen Geschmack und ein typisches Aroma. Sie reifen in der bergigen Gegend südlich von Paestum in Kampanien. Während der Trockenphase schwitzen sie einen Teil ihres Zuckers aus, der an der Oberfläche kristallisiert und sie im Laufe des Winters weiß werden lässt. *(von Oktober bis März)*



T795 Amarenakirschen

Mario Greco, 240 g 4,90 €

Amarena Kirschen in Sirup: Bei Mario Greco aus dem Cilento kaufen wir seit Jahren unsere Feigen. Ab und zu schickt er uns Muster mit und zeigt, was er noch alles im Angebot hat. Die Amarena-Kirschen im Glas waren köstlich: Nicht zu süß mit zarten Aromen von Mandel und Vanille – *ideal zum Eis! Schmeckt auch zu Naturjoghurt, Quark oder Pudding köstlich.*

Formaggio = Käse



Bei der Herstellung von Pecorino wird der erwärmten Schafsmilch ein Lab aus Lämmer- oder Zickleinmägen zugegeben. Nach der Gerinnung wird der Käsebruch mit der Käseharfe geschnitten und vorsichtig erhitzt bis er genügend Molke abgegeben hat, um die Masse in kleine Körbchen zu füllen. Nachdem der Teig zusammengewachsen ist, werden die Laibe in heiße Molke getaucht und anschließend durch Salzlake gezogen. Jetzt muss der Käse nur noch reifen, dabei wird er immer wieder kontrolliert (siehe Bild oben) und mit Salzlake abgewaschen.



T810	Pecorino, mind. 1 kg	29,00 €
T810V	Pecorino, mind. 500 g	16,30 €

Pecorino ist ein Hartkäse aus Schafsmilch, der in Mittel- und Süditalien sehr verbreitet ist. Dieser hier stammt aus der Genossenschafts-Käserei Manciano im Bergland der südlichen Toskana.

In Manciano fühlt man sich der Tradition verpflichtet, arbeitet aber mit modernen Anlagen. Der hier angebotene Pecorino reift etwa vier Monate. Ein milder, zarter Schafskäse, in dem man die Aromen einer toskanischen Bergweide schmeckt.

Gorgonzola

Dieser Gorgonzola Naturale wird in einer kleinen Käserei am Alpenrand im Sesia-Tal ohne künstliche Enzyme hergestellt. Durch seine 3 – 4 monatige Reifung gewinnt er ein einzigartiges Aroma und eine fast cremige Konsistenz. Er hält sich im optimalen Zustand mindestens einen Monat im Kühlschrank und lässt sich portionsweise sehr gut einfrieren, ohne an Geschmack zu verlieren.

Vorbestellen

31.10. Lieferung um den 08.11.2023

05.03. Lieferung um den 13.03.2024

T830 Gorgonzola Naturale 37,00 €

mindestens 1200 g – frei Haus

Parmigiano Reggiano – bei Rossi kommt alles aus einer Hand



Parmesan wird aus unpasteurisierter Rohmilch hergestellt, darum ist die **Qualität der Milch die Grundlage für einen guten Käse**. Aber nur gesunde Kühe geben gute Milch, darum hat das Wohl ihrer Kühe bei Rossis oberste Priorität. Eine einzige kranke Kuh kann die gesamte Tagesproduktion ruinieren. **Wichtig für die Kühe und für den Käse ist das Futter**. Bei den Rossis wird nur Heu aus eigenem Anbau verfüttert, das Heu wird schon am nächsten Tag eingeholt und enthält noch Blüten und frische Triebe. An warmer Luft getrocknet – duftet es intensiv und würzig!

Zur Herstellung: Die Rohmilch des Vorabends wird entrahmt und mit der Vollmilch des morgendlichen Melkens vermischt, dazu kommt eigenes Milchferment des Vortages sowie etwas Kälberlab zum Gerinnen. Die Masse wird in großen Kupfer-

kesseln schonend erwärmt, so entsteht der Grundkäse. Dieser wird vorsichtig von der Molke getrennt und in Formen gepresst. Bei unserem Besuch sind es 27 Formen! Eine ganze Menge, wenn man bedenkt, dass man für einen Laib Parmesan 550 Liter Milch braucht, das sind **14 Liter für ein Kilo!** Nach drei Tagen sind die Laibe stabil und werden weitere drei Wochen immer wieder in Salzlake getaucht, bis sie zum Reifen ins Hochregallager gepackt werden. Erst nach weiteren 24 Monaten kommt der Parmigiano auf unseren Tisch! Am Ende unseres Besuchs sind wir überzeugt:

Die Familie Rossi hat alles in der Hand, die Haltung der Kühe, das Futter und die Herstellung des Käses. Das sind die Voraussetzungen für diesen einmalig guten Parmesan.

T820 Parmigiano Reggiano – Parmesankäse, mind. 450 g 16,90 €

Zur Qualität der Lebensmittel: Trotz diverser Schutzkonsortien für Pecorino, Parmesan, Schinken und viele andere - die Qualität der Lebensmittel ist ein empfindliches Gut.

Ständige Kontrolle und Besuche bei unseren Produzenten schaffen über die Jahre eine vertrauensvolle Geschäftsbeziehung. Wir kennen unsere Lieferanten und deren Betriebe, die hervorragende Qualität ihrer Ware liegt ihnen und uns gleichermaßen am Herzen. Wir probieren regelmäßig jede neu eingegangene Charge, denn wir verkaufen nur Lebensmittel, von deren höchster Qualität wir uns überzeugt haben, da kennen wir keine Kompromisse –

was wir verkaufen, muss das Beste sein!



Salami*Schinken*Pancetta

T850 San Daniele Schinken

DOK dall' Ava, mind. 950 g 39,70 €

Entscheidend für die Reifung des Schinkens ist das besondere Klima. In San Daniele treffen die feuchten Winde der Adria mit den rauen Nordwinden aus den Alpen zusammen. Für seine besondere Qualität sind aber noch viele weitere Faktoren verantwortlich. Alle Erzeuger sind in einem Konsortium zusammengeschlossen, das die strengen Produktionsregeln überwacht. Das beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Schweine und deren Züchter und setzt sich fort über genaueste Kontrollen während des gesamten Reifeprozesses.

Zunächst werden die 11 bis 14 kg schweren Schinken gesalzen, wieder abgewaschen und erneut ge-

salzen, nach diesem Vorgang, der zwischen zwei und drei Wochen dauert, werden die Schinken in eine charakteristische Mandolinenform gepresst und die offene Seite wird mit einer Mischung aus Schmalz, Mehl, Salz und Pfeffer eingecremt.

Dann werden die Schinken zum Reifen aufgehängt. Bevor sie das Siegel erhalten und als San Daniele Schinken verkauft werden dürfen, wird jeder Schinken von einem Experten des Konsortiums geprüft. Die einzelnen Keulen werden angestochen und am Geruch erkennt der erfahrene Prüfer das Reifestadium und die Qualität. Ein San Daniele Schinken reift mindestens ein Jahr. Eine längere Reifezeit verfeinert die Aromen – dieser hier ist mit 24 Monaten perfekt.

T855 San Daniele Schinken 80 g 7,90 €

Für alle, die keine Schneidemaschine haben oder denen ein Kilo zu viel ist, bieten wir diesen köstlichen San Daniele Schinken auch hauchzart geschnitten an. Bei DOK dall' Ava haben sie inzwischen ein Verfahren entwickelt, den geschnittenen Schinken so zu verpacken, dass er schmeckt wie frisch geschnitten.

Der San Daniele Schinken ...

ist aromatisch, leicht süß, ungewöhnlich saftig und dabei so zart, dass er fast auf der Zunge zergeht.





Silvano Mori – unser Wurstmacher

Schon seit vielen Jahren beliefert uns Silvano mit seinen exquisiten Wurstwaren. Im idyllischen Bergdorf Torniel-la in den Wäldern der südlichen Toskana liegt seine kleine Wurstmanufaktur. Hier arbeiten Silvano, seine Frau Doretta und die beiden Töchter und deren Ehemänner. Ein Familienunternehmen – klein, aber fein – und gut aufgestellt. Mori verfügt schon seit Langem über eine EU-Lizenz zum Export. Seit einiger Zeit arbeitet er mit Harrods in London zusammen und er ist stolz, denn sogar die Queen verlangte nach seiner Salami.

Qualität wird beim Salumificio Mori groß geschrieben, absolute Sauberkeit ist selbstverständlich und es wird nur das Fleisch von ausgesuchten kontrollierten Schweinen verwendet. Silvano ist es gelungen, eine Brücke zu schlagen zwischen traditioneller Fertigung und den heutigen technischen Möglichkeiten.

T860 La Finocchiona Toscana

Fenchelsalami, mind. 1 kg	29,70 €
---------------------------	---------

Die Finocchiona ist eine toskanische, eigentlich florentiner Spezialität. Charakteristisch ist ihr Duft nach wildem Fenchel, der sich optimal mit dem Pfeffer und dem Knoblauch verbindet. Mori verwendet nur beste Gewürze, vor allem sein Pfeffer ist sehr gut. Die genaue Zusammensetzung steht im Rezept und ist natürlich ein Familiengeheimnis.



T867 Salamino Toscano

toskanische Salami, mind. 450 g	15,50 €
---------------------------------	---------

Eine Delikatesse, zubereitet aus kontrolliertem DOP-Schweinefleisch, vom Meister Silvano gewürzt und in toskanischer Bergluft gereift. Im Gegensatz zur Finocchiona **wird der Speck für diese Salami in kleine Würfel geschnitten, der Fettanteil ist aber geringer als bei der Finocchiona.**

T869 Salame di Cinghiale

Wildschwein-Salami, mind. 450 g 15,50 €

In den Steineichen- und Kastanienwäldern rund um Torniella vermehren sich die Wildschweine mehr als es den Bauern und Winzern lieb ist – was liegt also näher, als die Wildschweine zu jagen und zu Salami zu verarbeiten – *eine überaus gute Idee!*

S18 Salsicce di puro suino

Mori, mind. 300 g 7,50 €

Salsicce heißen die kleinen toskanischen Würstchen, die sich sowohl zum Braten, Grillen als auch zum Kochen eignen. Verwenden Sie für Ihre Pasta-Soße anstelle des Hackfleisches die Würstchenmasse – deftig und köstlich. Auch in einer Linsen- oder Bohnensuppe schmecken sie vortrefflich. Im Frühjahr schmecken sie auch mit Tagliatelle und grünem Spargel. (Siehe Rezept auf Seite 5)

Wir empfehlen:

Die Würstchen sind eingeschweißt (ca. 4-5 Stück) und lassen sich so wie sie sind einfrieren. Bestellen Sie darum gleich zwei oder drei Päckchen, es lohnt sich!



T884 Südtiroler Speck Premium

Pramstrahler, mind. 350 g 10,30 €

Einen sehr guten Südtiroler Speck haben wir bei Pramstrahler in Völs gefunden. Ein Familienbetrieb mit Tradition. Hier wird altes Handwerk mit modernen Produktionsmethoden verbunden.



Selbstverständlich steht bei Pramstrahler Qualität an erster Stelle. Es wird nur Fleisch von sorgfältig ausgewählten italienischen Schweinen verarbeitet. Ständige Qualitätskontrollen, machen es möglich ohne Zusatzstoffe zu arbeiten – nur aus gesunden Schweinen entsteht ein guter Speck!

Vom Frischfleisch bis zum fertigen Produkt unterliegt der Speck den strengen Kriterien des Konsortiums. Mindestens 24 Wochen beträgt die Reifezeit für diesen Speck.

Der Südtiroler Speck von Pramstrahler ist authentisch im Geschmack, mild und rustikal, da kann man sich ruhig eine Scheibe abschneiden.

Geschenke für Genießer

Verschenken Sie ein Stück italienische Lebensart und lassen Sie sich dabei von unseren Geschenkideen inspirieren.

Sie suchen aus – wir packen ein!



T880 Pancetta Toscana

toskanischer Speck, mind. 450 g 11,50 €

Viele italienische Gerichte verlangen einen toskanischen Speck wie etwa die berühmten Penne all'Amatriciana oder die Spaghetti Carbonara. Der Speck ist nicht geräuchert, sondern reift in toskanischer Bergluft von Meister Mori großzügig mit schwarzem Pfeffer gewürzt.

Er enthält weniger Wasser als der bei uns übliche geräucherte Bauchspeck und er gibt den Gerichten einen echten italienischen Geschmack.



T870 Lardo di Colonnata

Guadagni, Colonnata, mind. 350 g 15,90 €

Die Guadagnis sind wahre Missionare, was den weißen Speck ihres Heimatdorfes angeht. Sie engagierten sich für die Zulassung einer geschützten geografischen Herkunftsgarantie für den Lardo di Colonnata. Nur in Colonnata, dem hoch gelegenen Bergdorf dicht bei den Steinbrüchen, herrscht das richtige Klima, erklärt uns Fausto: So wie hier oben kann der Speck woanders nicht reifen. Man kann den Lardo zwar überall kopieren, *aber so gut wie das Original wird er nirgendwo*. Nicht überall verbirgt sich hinter dem Namen Lardo di Colonnata der echte Speck.



Zufrieden betrachtet Fausto seinen Lardo – gerade aus der Truhe genommen verbreitet er einen unglaublichen Duft. Schade, dass man Bilder nicht riechen kann.

Das Original erkennt man am eingedrückten Siegel im Speck selber.

Der Lardo di Colonnata reift in Trögen aus weißem, feinkörnigen Carrara Marmor, denn nur der hat die richtige Porosität und lässt den Speck während der Reifung atmen. Sorgfältig werden die Speckstücke in die Tröge gelegt, immer im Wechsel mit einer Schicht aus grobem Meersalz, Pfeffer, Kräutern und Gewürzen. Zunächst entzieht das Salz dem Speck die Flüssigkeit und öffnet die Poren. Es entsteht am Boden der Truhe ein würziger Sud, die Salamoia, die allmählich vom Speck wieder aufgenommen wird. Nach sechs bis zwölf Monaten wird der Marmordeckel aufgeschoben: Der Truhe entströmt ein unbeschreiblich köstlicher Duft.

Genau so gut wie er duftet, schmeckt der fertige Lardo, *fein und würzig*. Dünn geschnitten zergeht er auf der Zunge, so zart ist der Speck geworden.

Geröstetes Weißbrot und ein Blättchen Rucola genügen, um den Lardo di Colonnata zu genießen.

Das pure Fett – na und? Das ist auch auf einem Butterbrot.

Olivenöl wohlschmeckend und gesund

Olio d'Oliva extra Vergine Madonnino OL.MA

T900 Flasche 0,75 l 15,90 €

T909 Kanister 5 Liter 72,00 €

Madonnino ist eine sehr gut organisierte moderne Genossenschafts-Ölmühle in der Maremma. Jede Anlieferung der Oliven eines Mitgliedes wird getrennt verarbeitet. Gleich nach der Pressung wird durch Analysen im eigenen Labor und mittels Geschmackstest die Qualitätsstufe festgestellt. Bodo Bremer hat das überzeugt: Er bringt seine Oliven zu dieser Ölmühle, einer Genossenschaft, die sich sehr für die Qualität des Olivenöls in der Maremma einsetzt. *Dieses Olivenöl schmeckt intensiv fruchtig und duftet nach Artischocken und frisch gemähtem Gras.*

T901 Vetluna Olio extra Vergine di Oliva

Bodo Bremer, Vetulonia, 0,5 l 15,90 €

Dieses Olivenöl kommt von den Hügeln in der Nähe der berühmten Etruskerstadt Vetulonia. Hier wächst nicht nur unser Wein, der **VETLUNA**; hier stehen auch 300 Olivenbäume. Das klingt viel, ist es aber genauer betrachtet nicht, denn man muss sich doch immer wieder klar machen, dass 9 Kilo Oliven nur einen Liter Öl ergeben und jeder Baum zwischen 5-10 kg trägt, in schlechten Jahren auch noch weniger.

Nach der schlechten Ernte im letzten Jahr wissen wir noch nicht was uns 2023 bescheren wird, aber es hat während der Blüte viel geregnet und wir befürchten, dass es wieder nur eine kleine Partie geben wird. *Ein typisch toskanisches Olivenöl mit leichter Schärfe und fruchtigen Noten.*

T903 Olio extra Vergine di Oliva

Logoluso, Bisceglie, 5 Liter 65,00 €

Für alle, die viel mit Olivenöl kochen, bieten wir ein hervorragendes kalt gepresstes Olivenöl aus Apulien an. Die Region zwischen Bisceglie und Andria ist bekannt für ihr gutes Öl. *Im 5-Liter-Behälter ist das Öl an einem kühlen Ort über ein Jahr haltbar.*

Bodo Bremer schüttelt mit einem Oliviero die Oliven von den Bäumen.



Was muss und darf ein gutes Olivenöl kosten?

Allein der Unterhalt und die Pflege der Olivenbäume in der Toskana liegen bei 10 € pro Baum. Geht man von einem mittleren Ertrag von einem Liter Öl pro Baum aus:

Dann sind das 10 € für einen Liter Olivenöl!

Jetzt müssen die Oliven noch geerntet und gepresst werden, was mit ca. 5,00 € / Liter kalkuliert werden kann. Dazu kommen noch Flaschen, Vermarktung und Verpackung und Leben muss der Olivenproduzent ja auch noch.

Somit ist ein Endpreis zwischen 10 und 14 € für 0,5 Liter Olivenöl schon knapp kalkuliert.

Für 5,00 € kann es darum keinen Liter kaltgepresstes natives Olivenöl extra geben!

T906 Olio extra Vergine di Oliva

Giachi, Mercatale, 0,5 l 13,90 €

Nicht nur im Chianti, auch in weiten Teilen des toskanischen Hügellandes findet der Olivenbaum die besten Voraussetzungen für ein qualitativ sehr hochwertiges Öl. Dieses Öl kommt dem Geschmack eines Chianti-Öles sehr nahe.

Es leuchtet grüngolden, schmeckt würzig und kräftig. Typisch ist der fein ausgeprägte Geschmack nach rohen Artischocken und Walnüssen.



T908 Olio Extra Vergine Buonolio

Benza, Dolcedo, 0,5 l 14,90 €

Weil es das Primuruggiu von Benza nicht in jedem Jahr gibt und viele unserer Kunden nach einem milderem Öl verlangen, haben wir nun auch das Buonolio im Programm. Die Taggiasca Olive ist milder und in Ligurien ist es Tradition, die Oliven länger reifen zu lassen, was auch zu einem milderem Öl beiträgt. *Es passt zu Fisch und anderen Gerichten, wo der Geschmack des Olivenöls nicht dominieren sollte.*



Die Colli Iblei liegen westlich von Syrakus, die Hügellandschaft wird beherrscht von Oliven- und Mandelhainen. Eine alte Kulturlandschaft, die immer mehr verwildert, da viele junge Leute in die großen Städte abwandern. Dem wollten Giuseppe Paparone und Pino Nicotra entgegenwirken und so gründeten sie im Jahr 2000 gemeinsam mit 20 weiteren Mitgliedern die Genossenschaft Agrestis.

Ihre beiden Söhne sind zwei von zwanzig jungen Leuten, die sich in der Genossenschaft engagieren und in Bucchieri bleiben. Gemeinsam haben sie mit viel Arbeit und Mühe die verwilderten, teils auf Terrassen angelegten Olivenhaine, wieder in Ordnung gebracht. Dabei sind sie sehr sorgfältig vorgegangen, sie arbeiten nachhaltig, die Genossenschaft ist bio-zertifiziert und inzwischen ein florierendes Unternehmen.

T911 Nettarebleo Olio extra Vergine di Oliva

Agrestis, Buccheri, **BIO**, 0,5 l 18,50 €

Das Olivenöl Nettarebleo duftet nach frisch geschnittenem *Gras und etwas nach Tomate – im Abgang hat es eine schöne Schärfe.*

T912 Verd'Olivo Novello Olio extra Vergine

Agrestis, Buccheri, 0,5 l 14,90 €

Verd'Olivo Novello, so heißt das erste Olivenöl von der Genossenschaft Agrestis aus Buccheri bei Syracusa: Hierfür werden die ersten Oliven schon Ende September gepflückt. Die Oliven sind noch grün, genauso wie das erste Olivenöl noch grüne Reflexe hat – daher auch der Name Verd'Olivo Novello.

Es ist ein mild fruchtiges Olivenöl, sehr aromatisch, es duftet nach Tomaten, Artischocken, Basilikum und anderen Kräutern.

T915 Olio Extra Vergine Fietri

Fietri Gaiole in Chianti, **BIO**, 0,5 l 19,90 €

In der Azienda Fietri macht unser Freund Walter Moieri nicht nur einen fantastischen Chianti, sondern auch ein Olivenöl der Spitzenklasse. Fietri liegt hoch über Gaiole. Auf 400–600 Metern Höhe werden die Oliven schon sehr früh Mitte Oktober mit der Hand geerntet und sofort in die Ölmühle gebracht. Das sind die besten Voraussetzungen für ein gutes Olivenöl.

Schon die intensive grüne Farbe lässt auf einen hohen Polyphenolgehalt schließen und mit mehr als 700 mg/kg hat es den auch. Nur wenige Spitzenöle erreichen einen solch hohen Polyphenolwert.

Dieser zeigt sich im intensiven Geschmack und in der grünen Farbe: das wichtigste Polyphenol im Olivenöl ist das Oleuropein, es ist ein sehr gutes Anti-

oxidans und ein starker Fänger von freien Radikalen. Auch geschmacklich überzeugt dieses mittel-fruchtige Olivenöl: *Es ist kräftig – frisch mit leicht scharfem Abgang!*



T921 Olio extra Vergine di Oliva mit Zitrone

Solagri, Sorrento, 0,25 l 8,70 €

Die Solagri ist eine Vereinigung von mehr als 300 kleinen landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Gebiet von Sorrent und der Insel Capri, die sich vornehmlich mit dem biologischen Anbau von Zitronen, Orangen und Oliven befassen. Da liegt es nahe, beides zu verbinden und ein „Zitronenolivenöl“ herzustellen. *Es duftet und schmeckt herrlich nach gutem Olivenöl und reifer Zitrone.*

T963 Weißweinessig

Castello Volpaia, Chianti, 0,25 l 6,90 €

Diesen Weißweinessig haben wir in einem Feinkostgeschäft in der Maremma entdeckt. Fein und mild durch die natürliche langsame Gärung im Eichenholzfass.

Für die Herstellung verwendet man in Volpaia die traditionelle Truciolo-Methode. Hierfür werden die Träger für die Essigbakterien in den Wein gegeben, um die Gärung zu unterstützen. In Volpaia nimmt man dazu keine Holzspäne, sondern Reb-schösslinge, so entwickelt der Essig sein intensives, ausdrucksstarkes Aroma.



T967 Aceto Rosso Vino Rosso Reale

Varvello, La Loggia, 0,5 l 4,90 €

Dieser Rotweinessig zeichnet sich dadurch aus, dass er dem nach alter Art aus einem heimischen Essigtopf geschöpften, ähnlich ist. Das Geheimnis dabei ist, dass der Alkohol aus dem Wein noch nicht vollkommen zu Essig abgebaut worden ist. Er wurde mindestens dreieinhalb Jahre gelagert.



T989 Aceto Balsamico di Modena IGP

La Bonissima 0,25 l 29,00 €

Wichtig für die Qualität ist der Anteil an „Mosto Cotto“ = gekochtem Traubenmost. Je höher dieser ausfällt, desto besser wird der Aceto Balsamico. Man erkennt es an der Viskosität und am Geschmack, wird ihm zu viel Weinessig zugegeben, verliert er seinen balsamischen Geschmack und wird säuerlicher. Der Aceto Balsamico reift mindestens drei Jahre in kleinen Fässern aus Eichenholz. Balsamico ist die Leidenschaft der Familie de Pietri und das schmeckt man.

Der Balsamico eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Gemüsegerichten und Salaten auch an Obstsalat und Erdbeeren ist er ein Genuss!

T980 Aceto Balsamico Tradizionale DOP

Ampergola, Nonàntola, 100 ml 98,00 €

Nur der echte Balsamico hat die geschützte Bezeichnung Traditionale und das DOP.

Seine Herstellung ist langwierig und erfordert Erfahrung, Geschick und Sorgfalt. Zunächst ist da die Auswahl der Trauben für den Most. Meist sind es sehr reife Trauben von Trebbiano Lambrusco und anderen regionalen Sorten. Nach der Kelter werden diese sofort in einem großen Kesseln langsam geköchelt, bis der Most sich auf 30 % reduziert hat.

Abgekühlt und geklärt fermentiert der Most durch natürliche Hefen und Bakterien. Hierbei entwickelt er schon typische Aromen, die durch die Alterung verfeinert werden.

In einer Batterie von mindestens fünf Fässern – eins kleiner als das vorherige reift der Balsamico. Das erste Fass ist meist aus Eichenholz und gibt dem Balsamico einen leichten Vanilleduft. Dann kommen Kastanienholz für die dunkle Farbe, Maulbeerbaumholz für die Konzentration, Wacholder verleiht ihm harzige Noten und das Kirschholz rundet den Geschmack ab. Die Fässer stehen auf dem Dachboden, wo in der sommerlichen Hitze ein Teil der Flüssigkeit verdunstet. Nach einem Jahr wird nun in das nächst kleinere Fass umgefüllt – Jahr für Jahr und so weiter... bis von den 70 Litern Most knapp 3 Liter übrig sind! Dieser Balsamico ist ein **extravecchio, d. h. er ist mindestens 25 Jahre alt** – *ein unvergleichliches Elixier und seinen Preis unbedingt wert.*

Kochbuch LA FATTORIA

mit Rezepten der Familie Bremer

- bewährt und getestet -

0531 237360 – gratis mitbestellen

Freunde der FATTORIA- Abo

Sechsmal im Jahr köstliche Überraschungen:

Lieben Sie italienische Lebensmittel? Dann schreiben Sie sich ein bei den **Freunden der FATTORIA!**

Die Bedingungen sind einfach:

Wir senden Ihnen sechs Pakete mit ausgesuchte Delikatessen zu.

Der Preis für ein Jahr beträgt 200,00 € inkl. Versand



Harald L. Bremer
Haus italienischer Qualitätsweine
ist Öko zertifiziert DE-ÖKO_037



Slow Food®
Deutschland



Für Sie wichtig zu wissen:

Widerrufsrecht: Sie können alle ungeöffneten Artikel ohne Angabe von Gründen innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware uneingeschränkt und kostenlos an unsere Adresse zurücksenden. Im Falle einer Rücksendung rufen Sie uns bitte an. Wir senden Ihnen dann eine Freeway-Marke zur kostenfreien Rücklieferung.

Alle Preise gelten einschließlich Mehrwertsteuer. Da dieser Katalog nur alle zwei Jahre erscheint, sind die Preisangaben nicht verbindlich. Bitte richten Sie sich nach den aktuellen Bestelllisten oder dem Internet unter: **www.bremerwein.de**. Dort finden Sie auch die Inhaltsstoffe der Produkte.

Bei einem Bestellwert von über 150,00 € erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschland frei Haus. Dies gilt auch für Bestellungen mit Wein. Bei kleineren Abnahmen berechnen wir die zusätzlich entstandenen Frachtkosten von 6,00 € anteilig.

Transportschäden lassen sich leider nicht ganz ausschließen. Werden Waren mit offensichtlichen Transportschäden angeliefert, so reklamieren Sie solche Fehler bitte sofort beim Zusteller, und nehmen Sie Kontakt zu uns auf unter +49 531 237360. Verständigen Sie uns, wenn innerhalb von einer Woche Ihre Bestellung noch nicht ausgeliefert worden ist. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir einige empfindliche Artikel weder bei großer Hitze, noch bei großer Kälte verschicken.

Die ausführlichen AGBs finden Sie unter: www.bremerwein.de



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Harald L. Bremer GmbH • Efeuweg 3a • 38104 Braunschweig
Telefon 0531 237360 • Fax 0531 2373636 • E-Mail: info@bremerwein.de • www.bremerwein.de